



Hauptgang Lachsforelle mit Salat, Fingerfood und Dessert (oben). Benjamin Anderegg und David Lanz beim Anrichten vor Gästen. Fingerfood-Löffel mit Fischtatar und Rettich sowie der Fleisch-Gang mit Zweierlei vom Rind.



Mehr Informationen unter:
www.vvtg.admin.ch



Marcel Schori, David Lanz, Sascha Heimann, Stefan Zimmermann, Andrin Kunz, Benjamin Anderegg, Patrick Kunz, Dominik Buchmann und Simon Leuenberger.

Gesamtrang drei für die Armeeköche

Die Bilanz des Swiss Armed Forces Culinary Teams kann sich an der Olympiade sehen lassen.

Die beste Nachricht zuerst: Das Swiss Armed Forces Culinary Team ist derzeit die Nummer eins der Armeemannschaften. Es gab Gold und Platz eins in der Kategorie Military. Weil man aber auch den Gesamtsieg in der gemeinsamen Kategorie Community & Military erringen konnte, war das Ziel der Schweizer in Grün natürlich auch hier Rang eins. Den ver-

passten die Armeeköche allerdings knapp. Hinter dem National Catering Team Dänemark und dem Fazer Team aus Finnland landeten die Schweizer auf dem dritten Gesamtrang.

«Mit unserer Leistung sind wir sehr zufrieden, aber natürlich ein wenig enttäuscht, dass es nicht zum Olympiatitel gereicht hat», so Marcel Schori, der im Team neben David Lanz zu den bereits erfahrenen Wettbewerbsköchen zählt. Teamchef Sascha Heimann zieht ein positives Fazit: «Was die Jungs leisteten, war riesig. Wir sind immerhin das erste Mal bei den Gemeinschaftsverpflegern angetreten.» JÖRG RUPPELT