

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 60 (1987)

Heft: 11

Artikel: IGEHO, 19.-25. November 1987 in Basel

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519306>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

IGEHO, 19. – 25. November 1987 in Basel

Sie macht das Dutzend erfolgreicher Durchführungen voll – die 12. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration, IGEHO 87 – und sie wird sich als Jubiläumsausgabe attraktiver denn je präsentieren, wenn sie am 19. November 1987 in den Hallen der Schweizerischen Mustermesse in Basel für sieben Tage die Tore öffnet.

Dies steht jetzt schon fest: die IGEHO, als eine der weltweit bedeutendsten Gastgewerbe-Messen, wird mit dem Angebot ihrer rund 700 Aussteller auf nicht weniger als 30 000 m² Nettostandfläche zusammen mit den Sonderschauen und Begleitveranstaltungen weiterhin unbestritten Nummer eins der Branche bleiben.

Begleitet, aufgewertet und ergänzt wird die IGEHO 87 durch eine Vielzahl von Veranstaltungen. Im Zentrum des kulinarischen Weltinteresses wird der 2. Salon Culinaire Mondial stehen.

Bei ihm steht schon alles zum besten: Erwartet werden 1 000 Wettbewerbsteilnehmer aus rund 25 Ländern. Hinzu kommen Nationalmannschaften aus 14 Ländern und 3 Kontinenten. Aufgeteilt sind alle Teilnehmer in verschiedene Wettbewerbsgruppen.

Das Wettbewerbsprogramm: Auf dem Niveau unserer Zeit

Der Schweizerische Kochverband, der verantwortlich zeichnet für die Wettbewerbsreglemente, die Jury und Jurierung sowie die Verleihung der entsprechenden Auszeichnungen, hat interessante, zeitangepasste und durchwegs anspruchsvolle Wettbewerbsarbeiten ausgearbeitet. Beim internationalen Kochkunstwettbewerb stehen mit den Kategorien A (Fünfgängiges Menu gastronomique, 1 Restaurationsplatte, 1 kalte, festliche Platte) und B (Siebengängiges Menu gastronomique, 1 Tagesmenu, 2 verschiedene Restaurationsplatten) zwei Programme zur Auswahl. In der Kategorie C wird der Wettbewerb der Pâtisseries ausgetragen.

Neu geschaffen wurde die Gruppe Koch-Artistik mit ebenfalls zwei frei wählbaren Gruppen. Dazu kommen die nicht minder anspruchsvollen Wettbewerbe für Spital- und Heimverpflegung sowie für Personalverpflegung. Schliesslich sei auch darauf hingewiesen, dass mit dem TAVOLARAMA auch für das Tafelservice ein eigener Wettbewerb durchgeführt wird.

Die ganze Fülle dieser Kategorie entspricht einer geschätzten täglichen Grössenordnung von 180 – 200 Wettbewerbsprogrammen oder einer Netto-Ausstellungsfläche von rund 800 m².

Die Nationalmannschaften am SCM

Der Wettbewerb der Nationalmannschaften, der jetzt schon ausgebucht ist, wurde auf 14 Teams beschränkt. Folgende Länder haben sich eingeschrieben:

aus Übersee:

Canada und die USA

und Fernost:

Malaysia und Singapur

aus Europa:

Bundesrepublik Deutschland, Dänemark, England, Holland, Italien, Jugoslawien, Luxemburg, Oesterreich, Ungarn und die Schweiz.



Vier Nationalmannschaften sind täglich im Einsatz: zwei im SALON CULINAIRE MONDIAL mit dem Programm «Kalte Küche» auf je 20 m² Tischfläche und zwei mit dem Programm «Warme Küche» im speziell dafür reservierten *Restaurant des Nations*, in dem sich – Reservation empfohlen! – der IGEHO-Besucher von diesen Spitzenköchen verwöhnen lassen kann.

Der SALON CULINAIRE ist reich an Begleitveranstaltungen

Der Salon Culinaire Mondial ist in einer eigens hierfür reservierten Halle mit einer Bruttofläche von ca. 8 000 m² untergebracht, die mit einem Zierbrunnen und über 60 künstlich blühenden Bäumen aufgelockert und gleichzeitig mit zahlreichen informativen und attraktiv gestalteten Sonderschauen und Begleitveranstaltungen angereichert wird.

So zeigen unter anderem:

Die Schweizerische Käseunion eine «gluschtige» Auswahl köstlicher Schweizerkäse und Käsespezialitäten, der Schweizer Bäcker- und Konditorenmeisterverband hingegen – und

Armeeverpflegung findet jeweils regen Zuspruch seitens der Besucher.



dazu passend – eine attraktive Brotschau. Die Schweizer Zuckerfabrikanten Aarberg, Frauenfeld und Rapperswil lassen sich durch den bekannten Zuckerkünstler Ewald Notter vertreten, der die hohe Kunst des Zuckerziehens demonstrieren wird. Mit dem aktuellen Thema «Ernährungsbewusste Personalverpflegung» setzt sich der Schweizer Verband für Gemeinschaftsverpflegung auf eindruckliche Weise auseinander. Der SV-Service, Schweizer Verband Volksdienst, schliesslich präsentiert die «Neue Schweizer Küche – Ernährung 2000», währenddessen eine Schweizer Grossbank zum «fröhlichen Bankgessell» einlädt. Auch die Schweizer Armee mit dem Oberkriegskommissariat ist mit einer interessanten und sehenswerten Ausstellung vertreten. Nicht vergessen seien die UNION HELVETIA und der SCHWEIZERISCHE KOCHVERBAND, der einen speziellen internationalen «Treffpunkt der Wettbewerbsteilnehmer» einrichten und betreuen wird.

Die Armee an der IGEHO

Nach einem Unterbruch von 6 Jahren nimmt die Armee wiederum an der IGEHO teil. Das Oberkriegskommissariat betreut diesmal die grosse Sonderschau unter dem umfassenden Begriff «TRUPPENVERPFLEGUNG» und ist überdies im Rahmen der Begleitveranstaltungen und somit «hors concours» am Salon Culinaire Mondial mit dabei.

Um es vorweg zu nehmen: die ausgestellten Tagesmenüs, getrennt nach «Stationären Verhältnissen», d.h. Verpflegung in Kasernen und Gemeindeunterkünften und «Feldverhältnissen» d.h. Verpflegung aus Brotsack und Gamelle, wollen dem Besucher zeigen, wie die Truppenverpflegung sein muss: einfach in der Zusammensetzung, wobei die modernen Ernährungsgrundsätze durchaus Anwendung finden; dann aber auch vielfältig, appetitlich, gesund . . . und nicht zuletzt preisgünstig. Dass bei der Menüwahl die inländischen landwirtschaftlichen Produkte Vorrang haben, sei nur am Rande vermerkt.

Die Sonderschau «Truppenverpflegung» zeigt auf 300 m² Ausstellungsfläche einen repräsentativen Querschnitt aus dem grössten Kollektivhaushalt des Landes. Ein Sektor ist der Brotversorgung der Armee reserviert. Die Herstellung von Frischbrot und Brotkonserven wird erklärt. Die Feldbäckerei, ein über 40 t schweres Fahrzeug, ist betriebsbereit ausgestellt.

Fachspezialisten geben Auskunft. Von der guten Qualität der Brotkonserven kann sich der Besucher selber überzeugen.

In einer «Gemeindeküche» bereiten vor den Augen des Publikums Schüler der Unteroffiziersschule für Küchenchefs verschiedene typische Militärspeisen zu. Das Oberkriegskommissariat ladet zur Degustation ein.

Wie sich die Küchenplaner eine Militärküche der Zukunft vorstellen, kann im gleichen Sektor betrachtet werden.

Das ausgestellte Küchenkorpsmaterial einer Einheit beweist, dass auch im Materialsektor immer wieder Verbesserungen Eingang finden. Wie Kochkisten hergestellt werden, zeigt ein Ausschnitt aus dem Herstellerwerk.

Das Zentrum des nächsten Sektors wird durch eine Vielfalt von Informationen aus dem Truppenhaushalt gestaltet. Der Besucher erfährt, welche Lebensmittelmengen pro Jahr vom Militär verspiessen und welche Produkte als «Pflichtkonsum» bezeichnet werden. Beim Sortiment des Notvorrates der Truppe entdeckt der Besucher bekannte Lebensmittelhersteller als Lieferanten.

Die «Auslegeordnung» des Materials der *Detachementsküche* zeigt das praktische, robuste und vielfältige Sortiment der grossen Neuheit im Küchenbereich. Wenige Schritte entfernt ist die Detachementsküche auch gleich im Betrieb. Feldmässig aufgestellt, getarnt und betrieben von Küchenchef-Schülern, welche auch hier kleine «Versucherli» anbieten.

Eine lehrreiche und unterhaltsame Tonbildschau liefert jede Menge Tips zum Thema «Kochen im Freien». Ratschläge, die auch dem Wanderer oder dem Campingfreund nützlich sein können. Die Vorführungen finden nach Ankündigung in deutscher oder französischer Sprache statt.

EDV im Kompaniebüro? Die vordienstliche, zeitlich und arbeitsmässig aufwendige Planungsarbeit in den Bereichen Mengen- und Kostenberechnung sowie die immer gleichen Faktoren bei der Abrechnung können mittels Computer exakt erstellt werden. Die dadurch eingesparte Zeit kommt der eigentlichen Menügestaltung und Überwachung des Truppenhaushaltes zweifellos zugute. Wie das funktioniert, zeigt ein praktisches Beispiel eines Menüplanes für einen dreiwöchigen Wiederholungskurs samt Bestellungen und Abrechnung. Das Ganze

ist so konzipiert, dass der Rechnungsführer die laufenden Arbeiten jederzeit von Hand nachtragen und ergänzen kann, denn die Elektrizität ist doch wohl nicht an jedem Truppenstandort vorhanden!

Mitglieder des Schweizerischen Fourierverbandes wie auch des Verbandes Schweizerischer Militärküchenchefs erläutern die Tätigkeit der Sektionen dieser «hellgrünen Verbände». Die Truppenküche ist auf Kader, die sich ausserdienstlich weiterbilden, mehr denn je angewiesen.

Ein Rückblick auf das Jubiläum «50 Jahre Küchenchefschule» rundet die Sonderschau ab. Mehr als 20 000 Küchenchefs, gegliedert nach Schulen und Jahrgängen, sind namentlich aufgelistet. Wohl mancher Besucher findet sich und seine ehemaligen Klassenkameraden aus der UOS in Thun an der Info-Wand. Dies ein Dank des Oberkriegskommissariates an die Küchenchefs der Armee, die sich zum Wohle der Truppe einsetzen.

Seit Monaten sind Fachinstruktoren des OKK, unter der Leitung von Adj Uof P. Wohler, mit den Vorbereitungen der Sonderschau TRUPPENVERPFLEGUNG beschäftigt. Sie werden dabei sowohl vom Technischen Dienst der Messeleitung wie auch von der Küchenbaufirma FRANKE, die die Gemeindeküche liefert, uneigennützig und tatkräftig unterstützt.

Der Besuch der IGEHO wird jedem «Hellgrünen», vorab den Fourieren und Küchenchefs, bestens empfohlen.

Gruss an die IGEHO-Besucher

Wenn Sie als interessierter Besucher am Stand der Armee unseren Ausstellungsteil über die ausserdienstliche Tätigkeit angesprochen hat, so freut uns dies besonders.

Die in Ihren Händen liegende Fachzeitschrift vermittelt vor allem dem Fourier, Fouriergehilfen und Quartiermeister viele aktuelle Informationen und kurzweilige Beiträge zu militärischen und allgemeinen staatsbürgerlichen Themen. Vielleicht finden auch Sie einen ansprechenden Artikel, der Sie zu weiteren Gedanken anregen kann.

Für eine regelmässige Zustellung wenden Sie sich doch bitte direkt an unseren Verlag (siehe Impressum).

Die Redaktion