

**Zeitschrift:** Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendant pour les logisticiens

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 72 (1999)

**Heft:** 6-7

**Rubrik:** Service

### **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:** 15.03.2025

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

# Service

Schweiz. Militär-Wirtschaftenführer 200X  
von uns mit \*\*\*\*\* ausgezeichnet!



## Restaurant Metzgerei Bären

Zeughausplatz 30, Liestal  
Familie W. Wyss-Matyas  
Telefon 061 921 04 97

- Gutbürgerliche, warme Küche zu jeder Tageszeit
- Bauernspezialitäten
- Auserlesene Weine



## Das gastliche Dorf-Restaurant für jung und alt

Hauptstrasse 46  
4142 Münchenstein  
Telefon 061/411 98 09

**100% WIR**

- Preiswerte Tagesteller
  - Gepflegter à-la-carte-Service
  - Saison- und Hausspezialitäten, Speisesäli,
  - Saal bis 55 Personen
- Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag, 09.00–24.00 Uhr  
Samstag/Sonntag geschlossen  
(für Gesellschaften ab 15 Personen öffnen wir gerne auch am Wochenende)



- Gut bürgerliche Küche



- Hochzeiten
- Firmen-, Vereins- und Familienanlässe
- Jedes Wochenende PIZZA
- Vollautomatische Kegelbahn
- Terrasse

Freundliche Empfehlung:  
Fam. P. Lipp-Müller  
und Personal

Telefon 081/322 14 12  
Fax 081 322 38 13

Montag Ruhetag

## Restaurant Calanda



- Warme Küche
- Billard
- Dart
- Saal für div. Anlässe

**R. und C. Gerber-Thöny**

Hintergasse 8 / 7204 Untervaz  
Tel. 081 / 322 63 02

**Wohn**



**Natürlich Ins....**



**FAMILIE RISI**

6052 HERGISWIL AM SEE • SEESTRASSE • Fax 041-632 42 41 • ☎ 041-632 42 42



GASTHOF  
**BÄREN**  
RÜEGGISBERG

Mitten im schönen, ruhigen  
Längenberger Bauerndorf  
Heimelige Lokalitäten für  
Anlässe  
Sonntag ab 20.00 Uhr bis  
Dienstag 16.00 Uhr geschlossen

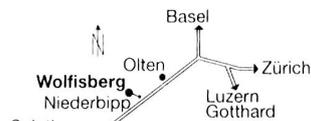
**B. Trachsel**  
Telefon 031 809 03 05

## Gasthof - Hotel Alpenblick Wolfisberg

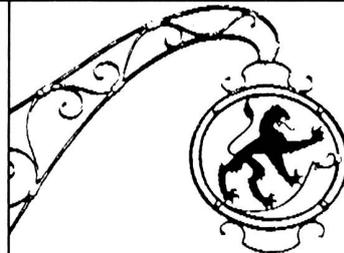
Daniel Blaser  
Telefon 032/636 27 82  
4704 Wolfisberg BE  
ob Niederbipp



- Der Gasthof mit herrlicher Aussichtslage in zentraler Lage und den heimeligen Lokalitäten empfiehlt sich für:
- Seminare, Familien- und Vereinsanlässe, Apéros und Hochzeiten
  - Heimelige Hotelzimmer in ruhiger Lage
  - Massenlager, Kinderspielplatz, Kegelbahn, Billardtisch, grosser Parkplatz, ruhige Gartenterrasse
  - Gut geeignet für **Militär-Stäbe**
  - Genügend Büroräume (in verschiedenen Grössen)
  - Separate Militärküche
  - Sehr günstige Zimmer für Hilfspersonal



**Auf Ihren Besuch freut sich Familie D. Blaser**



## Landgasthaus Löwen Elgg

Telefon 052 / 364 10 21  
Fax 052 / 364 17 48  
Mittwoch ab 14.00 Uhr und  
Donnerstag geschlossen

Rustikales Restaurant mit Stübli  
Heimeliges Säli für  
Bankette, Seminare (10 – 50 Pers.)

Mit höflicher Empfehlung  
M. + P. Weier

Geburtstagskinder essen gratis

und das Löwenteam

## Swiss Army Culinary Team an der IGEHO, Centre Gastronomique: 4e Salon Culinaire Mondial

*Der Salon Culinaire Mondial, der nur alle 6 Jahre durchgeführt wird, führt in den neuen Messehallen in Basel einen hochstehenden Wettbewerb für Berufsleute aus der Gastronomie und ihr nahestehenden Betrieben, verwandten Branchen und Partnern durch. Ein Team von Instruktoren aus der Abteilung Versorgungstruppen, das Swiss Army Culinary Team hat die Möglichkeit erhalten, daran teilzunehmen und sein Können unter Beweis zu stellen (ARMEE-LOGISTIK berichtete bereits darüber). Die Chance, unter der Kategorie Militär-Küche (Military Catering) den besten Rang zu erzielen, steht sehr gut und ist oberstes Ziel dieses Teams. An diesem Wettbewerb werden 12 Nationalmannschaften teilnehmen, die um die höchsten Auszeichnungen kämpfen.*

### **EIN BEITRAG DER ABT VSG TRP BALOG**

Weltweit zählt der Salon Culinaire Mondial zu den fünf wichtigsten kulinarisch-gastronomischen Veranstaltungen dieser Art. Nebst Basel gehören dazu Berlin, Chicago, Singapore und Luxembourg.

### **Centre Gastronomique**

Das Centre Gastronomique, mit seinen vielfältigen, abwechslungsreichen und attraktiven kulinarisch-gastronomischen Aktivitäten und Präsentationen, ist in der internationalen Fachwelt der gesuchte Treffpunkt und der markante Eckpfeiler der IGEHO.

### **Definition**

#### **Salon Culinaire Mondial**

Der Salon Culinaire Mondial ist ein internationaler Wettbewerb

für Berufsleute aus der Gastronomie sowie der Gastronomie nahestehenden Betrieben, verwandten Branchen und Partnern, verbunden mit einer auf höchstem Niveau stehenden Ausstellung für Kochkunst, Kochartistik, Produkte- und Spezialpräsentationen sowie Service-, Tisch- und Tafelkultur.

### **Wer steckt hinter dem Swiss Army Culinary Team?**

#### **Administration**

Stabsadj Jürg Zwahlen

#### **Teamchef**

Stabsadj René Schanz

#### **Teamchef Stv**

Adj Uof Hanspeter Brülisauer

#### **Team**

Adj Uof Pascal Grüter

Adj Uof Fritz Lehner

Adj Uof Roberto Biaggi

Adj Uof Yves-Sacha Bugnon

Adj Uof Jean-Michel Martin

#### **Protokoll**

Rosmarie Kissling

### **Wettkampfbedingungen**

Das Swiss Army Culinary Team wird sich in der Kategorie G «Militär-Küche (Military Catering)» messen. Darunter wird verstanden:

- kalte Buffetplatte für 8 bis 10 Personen. Thema: «Offiziersball», mit einheimischen Produkten, drei Garnituren und zwei Saucen.
- ein Tagesmenü mit Suppe, Hauptgericht und Süssspeise für eine Person, Truppenverpflegung in der Kantine. Warenkosten 4 Franken 20.
- Menübeschreibung: drei Tellergerichte als Hauptgerichte, je eine Portion für die Verpflegung im Felde, mit entsprechender Beschreibung der Gerichte;
- zwei Eintopfgerichte, je eine Portion für die Verpflegung im Felde, mit entsprechender Beschreibung der Gerichte.

Das Swiss Army Culinary Team kann dank der Unterstützung des HEERES, insbesondere der UG Lehrpersonal, des Inspektors BALOG sowie des AC Vsg Trp an diesem Wettbewerb teilnehmen, der unsere Armee einem internationalen Publikum öffnen wird, was auch von Bundesrat Ogi sehr unterstützt wird. Auch die Firmen Langenthal United Table Ware Ltd in Langenthal sowie die SUTER viandes SA in

Villeneuve unterstützen das Team dadurch, dass sie ihre Ware gratis zur Verfügung stellen.

Wir sind überzeugt, dass alle ARMEE-LOGISTIK-Leser unserem Schweizer Team vom 19. bis 24. November den Daumen drücken werden. Über den Erfolg werden wir zu gegebener Zeit informieren.

### **IN KÜRZE**

#### **Genuss statt Gentech**

-r. Das Ende Mai am Basler Dreiländereck verabschiedete «Manifest der Sinne – lustvoll essen, gentechfrei» richtet sich zwar an die ganze Bevölkerung. Als erste haben aber eine Handvoll Gastro-Koryphäen die Petition unterzeichnet. Ihre Motivation: Nur aus natürlichen Rohstoffen lassen sich Lebensmittel im besten Sinn des Wortes zubereiten und neue Risiken ausschliessen.

#### **Betrügereien**

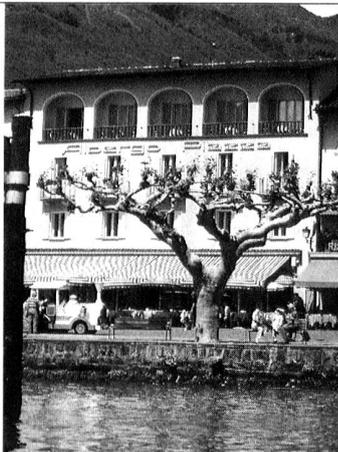
Te/cch. Als die Beihilfen aus dem gemeinsamen EU-Agrarfonds der Jahre 1991 bis 1998 nachträglich überprüft wurden, entdeckte man Betrügereien mit einer Deliktsumme von fast 500 Millionen ECU (rund 780 Millionen Franken). Davon konnten nur gerade 17% wieder beschafft werden – in Italien sogar nur 6%, obwohl dort fast die Hälfte der ertrogenen Gesamtsumme verschwand. Delikte mit weniger als 4000 ECU Deliktsumme wurden schon gar nicht erfasst.

albergo  
**Piazza**  
ascona

Wo die Sonne Sie willkommen heisst

Albergo Piazza am See

- Hotel
- Restaurant
- Boulevard-Café
- Pizzeria bei der Schiffstation



**Abschalten - Ferien machen -  
idyllisch wohnen:**

**direkt am See - Siesta halten an der Piazza  
- Romantik erleben - sich freuen an Tessiner  
Dörfern, Reben und Kastanienwäldern - «echte»  
Tessiner Wochen geniessen.**

**Die richtige Art, sich wirklich zu entspannen  
- dies sollten Sie sich wieder einmal gönnen.**

**Familie Regli**

**Tel. 091/791 11 81**

**Fax 091/791 27 57**