

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 79 (2006)

**Heft:** 12

## Endseiten

### 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

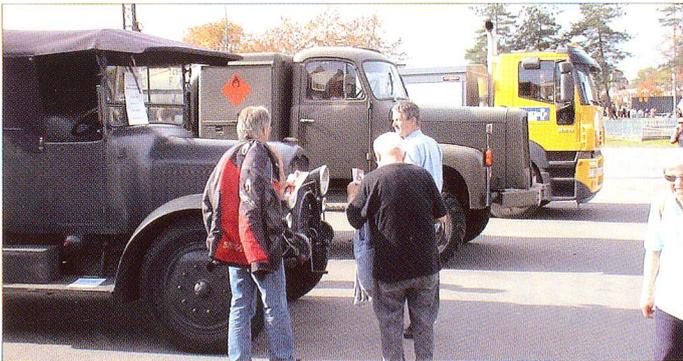
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 01.04.2025

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



Viel Volk sah zu, wie alle möglichen Fahrzeuge der Armee mit Besatzung ausgestellt wurden oder teilweise direkt aus dem Museum an drei Tribünen vordefiliierten.



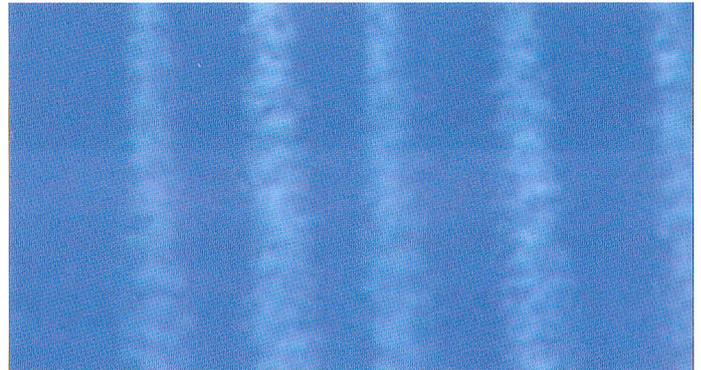
Bestaunt wurden auch die drei Generationen von Betankungslastwagen: Saurer 1923, Berna 1971 und IVECO 2005.



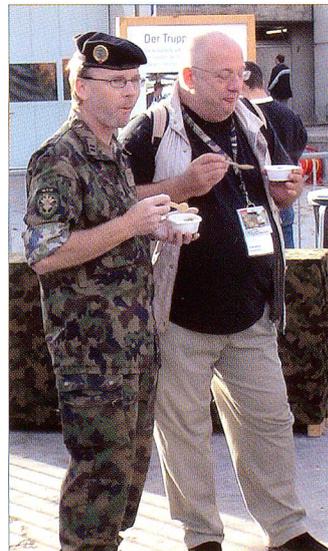
Risotto von zu Hause oder vom Militär ist ein grosser Unterschied...



# Tolle Heeres- tage in Thun



## FÜR ARMEE-LOGISTIK MIT DER KAMERA UNTERWEGS WAR FOUR RENÉ HOCHSTRASSER



...auch für den Schulkommandanten und den Journalisten vom Heer.



Zu bewundern gabs auch «Souvenir-Extra-Anfertigungen».



Dieses Bild entstand nicht in China, sondern auf dem Waffenplatz Thun.



Das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) präsentierte am 23. November auf der Bühne in Luxemburg seinen verdienten Pokal.  
Fotos: VBS / Kommunikation Heer

## Tagesmenü Montag



*Rehterrine mit Kürbis  
Salatstrauss im Gewürzbretzeli  
Feigendressing  
Quittenkompott*

*Gebratener Kaninchen-Rücken  
mit Lammfilet  
Schenkelragout  
Frittierte Gerstenrolle  
Bohngemüse*

*Köstlichkeiten aus Schokolade  
und Amarenakirschen  
Schwarzwälderparfait  
Kirschenmousse  
Schokoladenpudding*

An der so genannten Kochkunstausstellung werden sieben Dreigangmenüs für ein Wochenprogramm auf Tellern angerichtet und ausgestellt. Die Menüs werden kalt präsentiert, sehen aber dank Gelatineüberzug so aus, als kämen sie direkt aus der Küche. Das Montagmenü wurde von der Jury ausgewählt, um es am Wettkampf für 100 Personen zu kochen.

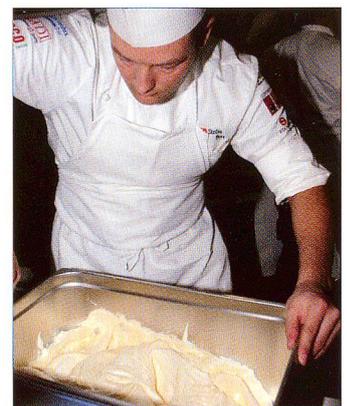
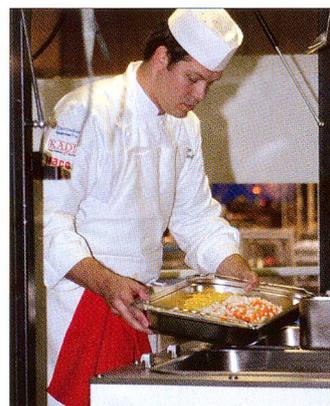
# Spitze! Schweizer Militärköche gewannen (einmal mehr) Weltmeistertitel!



Bernhard Frautschi und Emil Monk freuen sich über ihren Pokal und natürlich über den hochverdienten Weltmeistertitel.



Das Siegerteam (v.l.n.r.): Stephan Marolf, Emil Mock, Bernhard Frautschi, Reto Walther, Stefan Beer und Teamchef Jean-Michel Martin.



Bilder v.l.n.r.: Die Militärköche arbeiten auf den Nato-Standards entsprechenden Feldküche. – SACT-Koch Stephan Marolf an der Arbeit. – Konditor Stefan Beer bei der Zubereitung einer Nougatglace.