

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 82 (2009)

Heft: 1

Rubrik: Reportagen

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>

LITERATUR

Konrad Stamm

Marokko-Müller. Ein Schweizer Oberst im Reich des Sultans 1907-1911.

Eine Tatsachenerzählung. Verlag Neue Zürcher Zeitung, Zürich 2008, ISBN 978-3-03823-456-2.

Der Verfasser erzählt in seinem Werk die wahre Geschichte des praktisch unbekanntem Auslandseinsatzes eines Schweizer Offiziers in Nordafrika und damit auch einen Abschnitt der schweizerischen Aussen- und Neutralitätspolitik. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts sind Krisen fast alltäglich, da die Kolonialmächte die Welt unter sich aufteilen, so auch Marokko. 1906 beendet die Akte von Algeciras die erste Marokko-Krise. Zum Schutz der Europäer in marokkanischen Hafenstädten sollen Polizeitruppen geschaffen werden. Die Konferenz von Algeciras vertraut das Mandat der neutralen Schweiz an und Spanien ersucht den Bundesrat einen Offizier für den Posten des Generalinspektors der marokkanischen Polizeitruppen zu stellen. Bundesrat Eduard Müller sieht seinen Cousin, den Artillerie-Obersten Armin Müller, für diese heikle Mission vor. In der Folge organisiert Oberst Müller ab 1907 eine einsatzbereite Polizeitruppe mit einem Maximalbestand von 2500 Mann, die in zehn Tabors (Kompanien) in acht Hafenstädten stationiert ist. Der Generalinspektor hat mit fast unüberwindbaren Hindernissen in Marokko zu kämpfen und steht im Rampenlicht der europäischen Mächte England, Frankreich, Spanien und Deutschland, die eigene Interessen im Scherifenstaat Marokko vertreten. Oberst Armin Müller hat seinen Auftrag erfüllt, aber mit dem Ende des Generalinspektorats, gemäss der Akte von Algeciras am 31. Dezember 1911, wird die Polizeitruppe aufgelöst. Das Marokko-Abkommen zwischen Deutschland und Frankreich lässt letzterem freie Hand und 1912 wird Marokko offizielles französisches Protektorat. Damit ist die Mission von Müller gescheitert und die aktive Neutralitätspolitik der Schweiz zeigt zu diesem Zeitpunkt keinen Erfolg.

Roland Haudenschild

Neue Skitourenkarten

BERN. – Pünktlich zur Wintersaison bringt das Bundesamt für Landestopografie swisstopo eine ganz neue und sieben aktualisierte Skitourenkarten heraus. Die Karte 469 S Poschiavo ist neu, sie deckt ein grösseres Gebiet ab und ist insbesondere für Skiwanderer gedacht. Sie ersetzt die Karte 269S Passo del Bernina und deckt einen Teil von Brusio (Karte 279) ab. Für den Ostteil der Schweiz stehen 249S Tarasp, 258S Bergün/Bravuogn, 259S Ofenpass/Pass dal Fuorn, 268 S Julierpass/Pass dal Güglia und für die Berner Alpen 254S Interlaken, 264S Jungfrau, 274 S Visp zur Auswahl. dem Wanderer, sich schon Zuhause auf den Ausflug vorzubereiten.

Skitourenkarte 1:50 000, 22,50 Franken je Kartenblatt. Erhältlich in Buchhandlungen und im Internet unter www.swisstopo.ch.

Après le titre de champion du monde, celui de champion olympique!

Lors des olympiades de cuisine, dans la catégorie des forces armées, le team du «Swiss Armed Forces Culinary» SACT a remporté le classement final et peut désormais porter le titre de champion olympique. L'équipe nationale suisse des cuisiniers militaires a devancé celles des Etats-Unis et d'Allemagne, reléguées aux deuxième et troisième rangs.

ERFURT. – Après que les Suisses aient remportés deux médailles d'or lors des concours précédents, une place sur le podium semblait quasiment assurée. Le team des Etats-Unis se trouvait dans une situation semblable. Lors du décompte final, le SACT a toutefois pris la tête et, avec 189,495 points, a remporté clairement le titre devant les USA (183,371 points) et l'Allemagne (181,690 points).

Menu pour 5 euros

Durant ces olympiades, les équipes militaires ont pris part à deux concours. Pour le premier, il s'agissait de cuisiner un menu à trois plats pour 150 personnes avec une cuisine de campagne de l'OTAN. Le coût ne devait pas dépasser 5 euros (environ 7 francs 90) par personne. Les équipes devaient préparer leurs menus dans le temps imparti, dans des conditions similaires à celles d'une troupe en campagne et sous le regard sévère du jury et des visiteurs. Un travail précis, une organisation parfaite et un excellent esprit d'équipe constituaient des conditions indispensables à la réussite de l'exercice. L'évaluation portait sur la mise en place et la propreté, une préparation professionnellement correcte, la manière de présenter et le caractère novateur ainsi que le goût.

Un menu à trois plats séduisant pour chaque jour de la semaine

Pour le deuxième concours, les cuisiniers militaires étaient chargés de procéder à ce que l'on peut appeler une exposition de l'art culinaire. Sept menus à trois plats, constituant un programme hebdomadaire, devaient être exposés «froids». Des «modèles 1:1» des menus étaient présentés sur assiettes. La présentation, l'esprit novateur, la composition, la préparation professionnellement correcte ainsi que la manière de présenter et la décoration étaient évalués. Des points étaient attribués pour chacun des deux concours afin de déterminer les résultats. Des médailles récompensaient les lauréats en fonction des nombres de points obtenus. Les résultats situés entre 70 et 80 points donnaient droit au bronze, 90 points l'argent et jus-

qu'à un maximum de 100 points l'or. Théoriquement, toutes les équipes auraient donc pu être récompensées par une médaille d'or. L'équipe militaire suisse a finalement été sacrée championne olympique du fait qu'elle avait obtenu le nombre de points le plus élevé dans chacun des deux concours.

Le concours de «cuisine chaude» s'est déroulé le 19 octobre. Nos cuisiniers ont présenté les «plats froids» le 21 octobre. C'est le 23 octobre que le team SACT a été proclamé champion olympique des cuisiniers dans la catégorie des forces armées. En conclusion, les meilleurs cuisiniers militaires viennent de Suisse! Nos vives félicitations!

Déception pour l'équipe nationale

La couronne des meilleurs cuisiniers revient à la Norvège. L'Allemagne a obtenu l'argent et la Suède le bronze. Ainsi que l'Union suisse des cuisiniers l'a communiqué, l'équipe nationale suisse de cuisiniers n'a pas été en mesure de confirmer complètement son rôle de favorite. Le team de Beat Weibel s'est classé au 8^e rang sur 31 équipes participantes.

Les espoirs reposent sur la relève

Bien qu'elle ait réussi son entrée en matière avec le programme froid, l'équipe suisse, championne du monde en titre, n'a pas réussi à convaincre le jury avec le programme chaud, ainsi que le fait remarquer l'Union des cuisiniers. Dans la discipline reine, le team a obtenu la médaille d'argent.

L'équipe nationale des jeunes cuisiniers de l'Union des cuisiniers a connu plus de réussite. Elle a remporté l'or dans chacune des deux disciplines des programmes «chaud» et «froid» et a obtenu le titre de vice championne olympique derrière l'équipe d'Allemagne.

Les olympiades des cuisiniers sont réputées le plus grand concours de cuisine du monde. Elles sont organisées tous les quatre ans par l'Union des cuisiniers d'Allemagne.

53 pays participant

Ce sont 1600 cuisiniers et pâtisseries provenant de 53 pays qui se mesurent devant les fourneaux. Par leurs créations préparées avec des ingrédients nobles dans des cuisines de verre, les professionnels de la cuisine et de la pâtisserie ont fait de la foire d'Erfurt le lieu de pèlerinage de tous les gens du métier et des gourmets.

SACT SPECIAL

ERFURT/THOUNE – Le team SACT vainqueur des olympiades

- Lieutenant-colonel Marcel Derungs, commandant
- Adjudant EM Jean-Michel Martin, chef de team
- Adjudant EM Fritz Lehner, chef logistique et support
- Adjudant sof Daniel Marti, exposant
- Adjudant sof Bernhard Frautschi, exposant
- Capitaine Stephan Marolf, exposant
- Adjudant sof Reto Walther, exposant
- Sergent Daniel Reichenpfader, exposant
- Sergent Christian Moor, exposant
- Sergent Pascal Salathé, exposant
- Appointé Peter Epp, pâtisserie
- Soldat Andreas Schaad, exposant
- Soldat Patric Burri, logistique

Le «Swiss Armed Forces Culinary Team» (SACT), l'équipe nationale des cuisiniers militaires suisses, a été fondé en décembre 1999. Il comprend en tout 13 membres et a pour mission de représenter la Suisse à des concours nationaux et internationaux en visant les meilleurs résultats possibles. Le team est composé pour une moitié de soldats professionnels et pour l'autre moitié de soldats de milice. Ils travaillent pour l'équipe nationale à titre honorifique et consacrent leurs loisirs aux préparations vastes et importantes.

Objectifs du SACT

- Etre présent dans le domaine culinaire sur les plans nationaux et internationaux
- Etre prêt à des engagements spéciaux
- Soigner les contacts en Suisse et à l'étranger
- Motiver la relève
- Remporter les distinctions les plus élevées

A propos des distinctions les plus élevées

Les succès déjà obtenus:

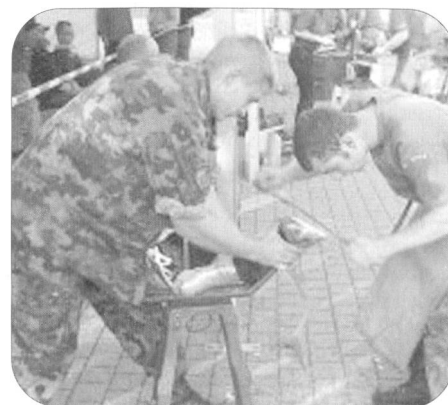
- Le SACT a gagné le classement final des olympiades dans la catégorie des forces armées et peut porter le titre de champion olympique.
- Médaille d'or à la foire professionnelle de la Suisse centrale ZAGG en septembre 2008.
- Champion du monde 2006 aux championnats du monde des cuisiniers au Luxembourg (en plus deux médailles d'or à l'exposition d'art culinaire et au concours de cuisiniers).
- 3^e place aux olympiades 2004 d'Erfurt (or pour la cuisine chaude et argent pour la cuisine froide).
- 6 médailles d'or à la foire professionnelle de la Suisse centrale ZAGG en septembre 2004.
- Champion du monde 2002 aux championnats du monde des cuisiniers au Luxembourg (en plus deux médailles d'or à l'exposition d'art culinaire et au concours de cuisiniers).

Les résultats des dix teams militaires

Rang	Pays	Froid	Points	Chaud	Points	Total
1	Suisse	or	93,495	or	96,000	189,495
2	USA	or	92,711	or	90,660	183,371
3	Allemagne	argent	88,580	or	93,110	181,690
4	Grande-Bretagne	or	90,386	argent	87,000	177,386
5	Suède	or	92,942	argent	83,553	176,495
6	Hongrie	bronze	77,534	argent	80,660	158,194
7	Irlande	bronze	71,000	bronze	79,886	150,886
8	Pologne	bronze	70,975	bronze	75,553	146,528
9	Slovénie	bronze	70,131	bronze	74,220	144,351
10	Pays-Bas	bronze	73,460	diplôme	64,330	137,790

Armee-Hufschmiede siegten in Deutschland

Vom 18. bis zum 20. September haben sich im nordrheinwestfälischen Olsberg (D) Hufschmiede-Lehrlinge aus aller Welt zum Internationalen Vergleichswettkampf getroffen. Das Swiss Army Team holte den hervorragenden Mannschaftstitel. Dieser Wettkampf findet einmal jährlich statt und ist ein Bestandteil des Internationalen Hufbeschlagsforums für alle Hufschmiede, Tierärzte und Interessierte. Diese können sich hier durch diverse Vorträge, praktische Demonstrationen und Übungen weiterbilden lassen. Die Demonstrationen und Fachvorträge werden durch internationale Tierärzte und Hufschmiede durchgeführt.



Die Teilnehmer mussten einen toten Huf mit einem Eisen beschlagen. Foto: Kommunikation Heer

Die Teilnehmer dieses interessanten Wettkampfes mussten sich in drei praktischen und einer theoretischen Prüfung messen.

1. Prüfung: Eagle Eye

Hier mussten die Teilnehmer anhand eines Hufes, welches Sie nur 10 Sekunden betrachten durften, die Stablänge einschätzen und dann innerhalb von zwanzig Minuten ein formgenaues Hufeisen schmieden.

2. Prüfung: Beschlagen eines toten Hufes mit handgeschmiedeten Hufeisen

Hier hiess es, einen Huf auszuschneiden und auszumessen, ein passendes Hufeisen zu schmieden und es dann aufzunageln. Das Zeitlimit für diese Prüfung betrug eine Stunde.

3. Prüfung: Beschlagen eines toten Hufes mit Kunststoffen (Hippoflex) und mit handgeschmiedetem Eisen

Diese Prüfung war für die Schweizer Teilnehmer besonders schwierig, da der Beschlag mit Kunststoff für unser Team nicht alltäglich ist. Der Ablauf war genau wie bei der zweiten Prüfung.

4. Prüfung. Theoretische Prüfung

Es war das erste Mal, dass anlässlich dieses Wettkampfes eine theoretische Prüfung stattfand.

Finale Einzelwertung

Hier mussten die drei besten Teilnehmer aus Deutschland und die drei besten Teilnehmer international den Sieg mit dem Schmieden eines Wandgängereisens (verbreiterte äussere Hufeisenschenkel) und eines Streifeisens (gerade gerichteter äusserer Rand) untereinander ausmachen. Zeitlimit: eine Stunde.

Im Kompetenzzentrum Veterinärdienst und Armeetierrerie ist es Tradition, dass die besten vier Rekruten des Hufschmiedezuges an diesem Auszubildenden Vergleichswettkampf teilnehmen dürfen. Dieses Jahr waren dies Sdt Anderhalden, Sdt Bischof, Sdt Capaul und Sdt Friedli. Für diesen anspruchsvollen Wettkampf mussten sie sich intensiv vorbereiten und auch den einen oder anderen Ausgang dafür opfern.

Rangliste der Gesamtwertung – Individual

1. Rebecca Kessler, Lehrschmiede Giessen, 2552 Punkte; 2. Dominic Capaul, Swiss Army Team, 2497 Punkte; 3. Manuel Friedli, Swiss Army Team, 2475 Punkte; 4. Matthias Bischof, Swiss Army Team, 2470 Punkte; 5. Kai Wörtge, Lehrschmiede Giessen, 2446 Punkte; 7. Benjamin Anderhalden, Swiss Army Team, 2395 Punkte.

Rangliste der Gesamtwertung – Team

1. Swiss Army Team, 11 853 Punkte; 2. Lehrschmiede Giessen 1, 9500 Punkte; 3. Lehrschmiede Giessen 1, 9279 Punkte; 4. Deutschland 1, 6632 Punkte; 5. Lehrschmiede Leipzig, 4719 Punkte.