

«Im Militär kaufen wir keinen Kaviar»

Goldmedaille Das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) holt an der Olympiade der Köche in Stuttgart Gold in der Militärkategorie. Der Zürcher Koch Andrin Kunz und SACT-Sprecher Christoph Merki waren mit dabei.

Fabio Lüdi (Interview)

Im Zivilleben arbeitet Andrin Kunz als Demi Chef de Partie im Sternerestaurant Ecco im Hotel Atlantis by Giardino in Zürich. Der 22-Jährige absolviert seit 2018 seinen militärischen Wiederholungskurs (WK) als Koch im Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT). Mitte Februar hat das Team an der Olympiade der Köche in Stuttgart in der Kategorie Militärküche gewonnen.

Andrin Kunz, Glückwunsch zur Goldmedaille. Aber Hand aufs Herz: Sie haben in Stuttgart doch mit besseren Zutaten gekocht als in der Schweizer Militärküche, oder?

Andrin Kunz: Nein, wir haben unsere Zutaten selbst mitgebracht. Auch das Küchenmaterial stammte aus dem Ausbildungszentrum in Thun. So mussten wir nicht auf gut Glück mit dem Vorlieb nehmen, was es dort gab.

Schweizer Rekruten und Soldaten werden also auf Sterneküche-Niveau bekocht?

Christoph Merki: Ist unter den Truppenköchen jemand, der im zivilen Leben in einer Sterneküche arbeitet, dann bringt er sein Können mit in die Militärküche. Das Material beziehen sie aus dem Armeeproviant, den das Militär im grossen Stil einkauft. Das ist Trockenlagerware wie Teigwaren. Frischprodukte kaufen wir wenn möglich lokal. Fleisch muss aus Schweizer Produktion stammen. **Kunz:** Der Lokalbezug ist für mich auch in meiner täglichen Arbeit wichtig. Bei einigen Edelprodukten der Sterneküche ist der allerdings nicht möglich.

Was ist eigentlich stressiger: kochen an der Olympiade oder in der Sterneküche?

Kunz: Kochen in der Sterneküche, dort bin ich bis zu 10 Stunden am Tag auf den Beinen. Ich bin aber selbst sehr ehrgeizig, darum investiere ich diese Zeit gerne. Ich arbeite in einem guten Team, und die Stelle bringt mich professionell weiter.

Dann war der Sieg gegen die anderen Militärküchen ja ein Spaziergang, oder?

Kunz: Nein, viel schlechter sind die nicht. Aber wir haben generell den Vorteil, dass wir durch die Berufslehre einen gewissen Standard mitbringen. Alle im Team haben Küchenerfahrung. Dazu herrscht auch untereinan-



Andrin Kunz (in Schwarz) und das Schweizer Nationalteam der Armeeköche im Einsatz. Foto: PD

der Konkurrenzkampf. Der spornt uns an, noch mehr Gas zu geben.

Was hat Ihr Team überhaupt gekocht?

Kunz: Ein 5-Gang-Menü aus Salat, kaltem und warmem Fingerfood, drei Hauptgängen und einem Dessert für 120 Leute.

Merki: Das durfte pro Person nicht teurer sein als 5 Euro.

Uff, was kostet es mich denn normalerweise, wenn Sie mir in Ihrem Zivilleben einen Fünf-gänger bereiten?

Kunz: Ein 5-Gang Menü im Restaurant Ecco Zürich kostet 220 Franken – ohne Getränke.

Spüren Sie den Preisunterschied beim Kochen?

Kunz: Nur bei der Zusammensetzung des Menüs, da unterscheiden sich die Produkte. Beim Militär kaufen wir keinen Kaviar. Das Kochen an sich bleibt gleich.

Wie sieht das bei der Hygiene aus? Laut Medienberichten

«Alle in unserem Team haben Küchenerfahrung.»

Andrin Kunz
Sterne- und Militärkoch

steigt die Zahl bei Schweizer Restaurants, die wegen Verstößen gegen das Lebensmittelgesetz verzeigt werden.

Kunz: Theoretisch kann das natürlich überall passieren. Da spielt das persönliche Verantwortungsgefühl jedes Einzelnen mit rein. Küchenchefs im Militär durchlaufen eine Ausbildung, bei der es speziell auch um Hygieneprozesse geht. Ich glaube darum nicht, dass das in den Militärküchen ein Problem ist.

Merki: Bezuglich der Hygienevorschriften sensibilisieren wir unsere Köche und die Küchenchefs während der Ausbildung. Die Quartiermeister kontrollieren regelmässig, ob die Vorschriften eingehalten werden. Weil auch das Militär dem zivilen Lebensmittelgesetz untersteht, werden die Armeeküchen zusätzlich noch durch die zivile Lebensmittelkontrolle überprüft. Die Überwachung der Vorschriften ist damit ausgeprägter als im zivilen Sektor.

Was ist die nächste grosse

Station für das SACT?

Kunz: Ich hoffe, dass wir uns für die Koch-Weltmeisterschaft in Luxemburg in zwei Jahren qualifizieren. Die Olympiade in Stuttgart war mein erster internationaler Wettbewerb. Es ist gewaltig, wenn man so viele Köche an einem Ort versammelt antrifft. Diese Dimension hatte ich nicht erwartet. Jetzt bin ich hungrig auf mehr.

Die Nati der Armeeköche

Das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) ist die Schweizer Nationalmannschaft der Armeeköche und existiert seit 1999. Es besteht aus 15 ausgewählten Armeeköchen und tritt an nationalen sowie internationalen Wettkämpfen an. Neben Olympiagold 2008, 2012 und 2020 holte das SACT seit 2002 unter anderem zwei Weltmeister- sowie zwei Vizeweltmeistertitel. Daneben kommt es an öffentlichen Anlässen der Schweizer Armee zum Einsatz. (flü)