# Service

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **72 (1999)**

Heft 4

PDF erstellt am: **24.05.2024**

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

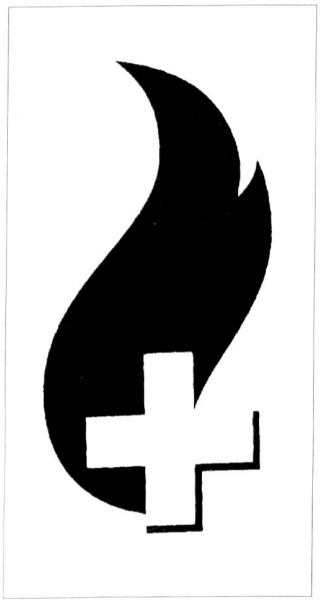
**http://www.e-periodica.ch**

# Service

## Rütlifeuer 99

-r. Nun ergeht der Aufruf an die Aktivdienstgeneration zur Teilnahme an der Feier zum Jahrestag des Rütli-Rapports von General Guisan. Die Aktion «Rütlifeuer 99» wird ebenfalls vom Schweizerischen Fourierverband unterstützt.

Vorgesehen ist am Sonntag 25. Juli um 11.15 Uhr eine Grossveranstaltung auf der Rütli-Wiese (siehe Programm unten). Als Referenten konnten Dr. Georges-André Chevallaz, Alt-Bundesrat, Epalinges, Franz Muheim, Alt-Ständerat, Altdorf, und KKdt Dr. Hans Senn, Alt-Generalstabschef, Gümligen, gewonnen werden. Mit einer Teilnahme wollen alle, die die Zeit des Zweiten Weltkrieges miterlebt haben, an der Grenze standen und die Entbehrungen mitgetragen haben, ein deutliches Zeichen setzen gegen die zum überwiegenden Teil völlig ungerechtfertigten und unberechtigten Angriffe auf unser Land, seine damalige Regierung, die Armee und ihren Oberbefehlshaber General Henri Guisan.



### Programm

| | | |
|---|---|---|
| | Eintreffen auf der Rütliwiese | Alphornduo |
| 11.00 | Konzert | Militärspiel |
| 11.15 | General-Guisan-Marsch | |
| | Entzünden der Rütliflamme | Bruno Maurer, Vorsitzender OK Rütlifeuer 99 |
| | Begrüssung | Peter Mattli, Urner Landammann |
| 11.30 | Ansprachen | |
| | Der Rütlirapport vom 25.7.40 | |
| | - aus militärischer Sicht | Hans Senn |
| | - aus gesellschaftspolitischer Sicht | Georges-André Chevallaz |
| | - aus heutiger Sicht | Franz Muheim |
| 12.45 | Nationalhymne | Militärspiel |

**Verpflegung**

Picknick aus dem Rucksack auf der Rütliwiese oder im Restaurant auf dem Rütli (mit Unterhaltung/Schwyzerörgeli).

**Anmeldung (bis 12. Juli) oder Informationen**

Rütlifeuer 99, 3048 Worblaufen

## Apropos Militär-Wirtschaftenführer

Bei einem kürzlichen Besuch in Uster – ich bin in einer Nachbargemein gross geworden – musste ich zu meinem Leidwesen feststellen, dass das bekannte und sehr gut geführte Restaurant Schweizerhof von Gustav Schmid nicht mehr existiert und im «Beizenführer» enthalten war. Die neue Anschrift lautet «Peking Garden». Wo früher ein kleverer Jugo-Kellner die Gäste betreute, springen jetzt sechs Chinesenhäschen umher! Das Essen und der Service waren tadellos. Ob die neue Führung in den Wirtschaftenführer 200X noch passt, überlasse ich Ihnen.

*Marcus Zimmermann*

### Schweizer Militär-Wirtschaftenführer 200X

**1145 Bière**
Trois Sapins ****

**3088 Rüeggisberg**
Gasthof Bären *****

**4315 Zuzgen**
Restaurant Rössli *****

**8266 Steckborn**
Restaurant Weingarten *****

## Us Reglis Chuchi:
### Risotto alla ticinese con luganighe

Das Rezept stammt von Martino Regli, Albergo Piazza, Ascona. Nach der Absolvierung der Geb Inf RS 9 besuchte er 1981 die Küchenchefschule in Thun; 1982 Abverdienen in der Geb Inf RS 209 in Airolo und Fourierschule in Bern; 1983 Abverdienen in der Rdf RS 226 in Drognens und Vsg OS in Bern; 1984 Abverdienen in der Rdf RS 226 in Drognens. Anschliessend eingeteilt im SM Rgt fant mont 30. Verschiedene WK auch als Klassenlehrer in der Fourierschule; 1994 Stablehrgang 1; ab 1.1.1996 Qm Eisb G Bat 22; ab 1.1.1998 Qm Eisb Rgt 2.

«Risotto alla ticinese con luganighe» (nach Rezept von der Fasnachtsgesellschaft PRO RISOTTO Ascona; 1996 auch an der Bahnhofstrasse in Zürich und 1997 auf dem Bundesplatz in Bern angewendet sowie während seines Abverdienens in Drognens und am Elterntag der San RS in Losone 1998).

**Zutaten für 4 Personen:**

**4 luganighe** (Tessiner Siedwürste) oder 600 g luganighetta (Tessiner Schnur-Wurst zum Grillieren)

**Kraftbrühe:**
1 Suppenhuhn, 1 Nelke, 1 Zwiebel, 2 Rüebli, Lauch, Sellerie, Hühner-Bouillon-Konzentrat, Salz

**Risotto alla ticinese:**
320 g Riso Pasini
2 Zwiebeln, 2 dl Öl, 1 dl Weisswein, 4 Briefchen Zafferano Aquila, 150 g Butter, geriebener Parmesan nach Belieben. Zwischendurch 1 Bier für die Köche.

Für festliche Anlässe (wie dieses Jahr das 90-Jahr-Jubiläum der PRO RISOTTO) können getrocknete Steinpilze zugefügt werden; in diesem Fall verwendet man Rotwein (Merlot del Ticino).

**Zubereitung:**
Das Suppenhuhn wässern, anschliessend mit frischem Wasser und dem Gemüse ziehen lassen. Nach gut 4 Stunden Kochzeit muss mindestens 1,2 Liter Kraftbrühe vorhanden sein. Mit Konzentrat und Salz abschmecken.

Die Kraftbrühe muss sehr kräftig sein, aber nicht versalzen. Abschliessend durch das Spitzsieb passieren.

Das Suppenhuhn für eine spätere Benutzung in den Frigo stellen.

Inzwischen die Luganighe im siedenden Wasser ziehen lassen bis sie nicht mehr rosafarben sind und sich leicht mit einer Gabel von der Schnur entfernen lassen.

Oder die Luganighetta in vier gleiche Teile trennen, zu einer Schnecke zusammenrollen, mit einem langen Zahnstocher fixieren und auf einer Grill-Platte grillieren.

20 Minuten vor dem Servieren beginnt man mit dem Risotto. Öl erhitzen, die feingehackte Zwiebel dünsten, anschliessend das Riso Pasini dazu geben und glasieren (die Reiskörner müssen glasklar werden). Safran in etwas Kraftbrühe auflösen und dazu geben.

Mit dem Wein ablöschen und anschliessend unter ständigem Umrühren nach und nach die Kraftbrühe dazu geben.

Wenn der Reis etwas körnig und sämig gebunden ist, ist das Risotto servierbereit.

Die Butter und den Parmesan darunter ziehen und ... Buon appetito!