Haute Cuisine im Schullager

Autor(en): **Pelosi, Dario**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Action : Zivilschutz, Bevölkerungsschutz, Kulturgüterschutz = Protection civile, protection de la population, protection des biens culturels = Protezione civile, protezione della popolazione, protezione dei beni culturali**

Band (Jahr): **51 (2004)**

Heft 2

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-369851

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

DER ZIVILSCHUTZ KOCHTE

Haute Cuisine im Schullager

FOTO: ZSO

Marcel Wüest und Alain Papet haben für über 40 hungrige Mägen das Abendessen zubereitet.

Zwei ehemalige Profiköche und ein begeisterter Freizeitkoch der Zivilschutzorganisation (ZSO) Pilatus verwöhnten vergangenen Oktober kulinarisch gut 40 Kinder und ihre Lehrpersonen während ihres Schullagers in Bürchen im Wallis.

DARIO PELOSI

Hausgemachte Hamburger, selbst gebackene Butterzöpfe oder kleine A-la-carte-Leckereien für zwischendurch: das tönt mehr nach gediegenem Gasthaus als nach einem Schullager. Die zwei 6.-Primarklassen A und B des Schulhauses Tribschen in Luzern gehörten zu jenen Schulklassen, die von der Dienstleistung der ZSO Pilatus profitierten und ein Küchenteam gestellt bekamen.

Das dreiköpfige Team, das in Bürchen die Kochlöffel schwingt, ist hochkarätig. Seit Jahren leisten der gelernte Koch Marcel Wüst und der begeisterte Freizeitkoch Alain Papet immer wieder ihren Zivilschutzdienst in Lagerküchen. Als Dritter im Bunde ist erstmals der ehemalige Profikoch Roger Basler mit von der Partie.

Lange Tage in der Küche

Eigentlich könnten es sich die drei Luzerner Zivilschützer einfach machen. Sie könnten so genannte Convenience-Produkte verwenden. So liesse sich die Arbeitszeit in der Küche vermutlich verringern, und es bliebe mehr Zeit, die wunderbare Aussicht von Bürchen das Rhonetal abwärts zu geniessen. Doch schon allein beim Gedanken rümpfen die drei Köche die Nase. Das Kochtrio setzt wo immer möglich auf Frischprodukte. Dies sei zudem billiger, denn sie müssten in der Küche mit einem knappen Budget auskommen, erklärt Alain Papet. Ihnen stünden gerade 42 Franken pro Kind und Woche zur Verfügung. Da müsse laufend gerechnet werden, Budget-Disziplin sei oberstes Gebot.

Die Zivilschutzköche leisten Aussergewöhnliches; der Preis dafür ist, dass ihre Tage in Bürchen lang sind. Schon morgens um 6 Uhr stehen sie in der Küche und bereiten das Frühstück für die Kinder vor. An einer Morgensitzung werden die Menüs des Tages besprochen. Für den Mittag sind Älplermakronen mit Apfelmus geplant. Wenn irgendwie möglich tragen die Köche dem Umstand Rechnung, dass auch Kinder aus anderen Kulturkreisen im Lager sind und beispielsweise kein Schweinefleisch essen. Das bedeute zwar Mehraufwand, der Dank seien zufriedene Gesichter. Für den Mittag braucht es nur noch einige wenige Zutaten, die im Dorf selbst besorgt werden können. Dann wird gerüstet und gehackt, gedünstet und gekocht. Das Trio steht unter Zeitdruck, denn die Küche will stets pünktlich die Mahlzeiten servieren können, damit das Tagesprogramm nicht durcheinander gerät.

Nach dem Essen und dem Abwasch gibts um 13.30 Uhr eine weitere kurze Sitzung. Für die selbst gemachte Currysauce für das Riz Casimir vom Abend braucht es noch einige Zutaten aus Visp. Bevor es nach Visp geht, transportieren Alain Papet und Marcel Wüest einen herzkranken Schüler zu einem Treffpunkt mit seinen Mitschülern etwas oberhalb vom Lagerhaus. Das sei eine selbstverständliche Dienstleistung, sind sich die beiden einig. Kaum von Visp zurück, werden die Köche mindestens ein Dutzend Mal gefragt, was es zum Znacht gebe. Die meisten strahlen. Ein Mädchen allerdings schaut etwas enttäuscht zu Boden. Es reagiert allergisch auf Curry. Alain Papet verspricht dem Kind ein Alternativgericht: Reis mit Pilzsauce. In der Küche werden kurz die verschiedenen Aufgaben verteilt. In der Zwischenzeit hat sich Roger Basler dem Salat gewidmet und sein Spezial-Dressing angerührt. Jetzt macht er sich ans Zopfbacken. Etwas Exklusivität in diesem Lager müsse schon sein, schmunzelt er und knetet seinen Teig.

Knapp 50 Lunch-Säcklein

Während kurz vor 18.30 Uhr in den Töpfen Reis und Curry schon fast fertig gekocht sind, flechtet Roger Basler seine Zöpfe und Marcel Wüest rüstet Champignons. Sie könnten schlecht werden, deshalb dünstet er sie in Zitronensaft und Weisswein und macht sie so haltbar. Um 18.30 Uhr servieren zwei Köche das Abendessen, der Dritte backt die Zöpfe so vor, dass sie am nächsten Morgen nur noch fertig gebacken werden müssen und frisch aufs Frühstücksbuffet kommen.

Mittlerweile ist es 20.30 Uhr. Die Küche ist aufgeräumt und wieder blitzsauber. Nun machen sich die drei Köche ans Mittagessen vom nächsten Tag. Die Schulklassen gehen nämlich auf eine Wanderung, das heisst fürs Küchenteam, dass unzählige Sandwiches vorbereitet und Lunch-Säcklein geschnürt werden müssen. Und nun gestehen die Köche auch, dass sie mittlerweile ziemlich erledigt sind und sich auf den Feierabend freuen. Gegen 23 Uhr ist das letzte Sandwich eingepackt. Müde, aber zufrieden gehen die Köche bei einem Kaffee nochmals die Menüs der kommenden Tage durch. Und dann können Alain Papet, Roger Basler und Marcel Wüest endlich in ihre Betten sinken und schlafen – bis morgens um 6 Uhr. □