

Eine Person verletzt

Bei einem Auffahrunfall in Seedorf waren gestern drei Personenwagen involviert. 23

«Für uns gibt es keine Zimmerstunde»

Rüttschiessen 1600 Personen geniessen auf dem Rütli jeweils das «Ordinäri» mit Suppe, viel Fleisch, Sauerkraut und Kartoffeln. Doch ohne Oliver Iseli und Bruno Tschumi gäbe es das Einheitsmenü nicht – obwohl beide nicht kochen.

Bruno Arnold
bruno.arnold@urnerzeitung.ch

Es gehört zum 300-Meter-Rüttschiessen wie das 15-Schuss-Programm auf die Fünferscheibe, die Schützengemeinde mit Nationalhymne oder auch die Festansprache und die Abgabe der Bundesgabe sowie der Meister- und Sektionsbecher: Die Rede ist vom «Ordinäri», dem traditionellen Einheitsmenü. Benötigt werden dafür 100 Kilogramm Brot, 160 Kilogramm Speck, 220 Kilogramm Siedfleisch, 110 Kilogramm Zungenwurst, 200 Kilogramm Sauerkraut, 210 Kilogramm geschälte Kartoffeln, aber auch 65 Kilogramm Gemüse für die rund 600 Liter Suppe. In den Siedfleischsud gehören Rüebli, Sellerie, Lauch und Wirz.

«Wenn wir zwei streiken, isst auf dem Rütli keiner ein «Ordinäri», sagt Bruno Tschumi – und lacht herzlich. Zusammen mit seinem Chef, Oliver Iseli aus Flüelen, bringt der 72-jährige Altdorfer am Mittwoch vor Martini das Wasser in den zwölf Rütli-«Chessi» zum Sieden. In zehn davon wird gekocht, in zwei weiteren laufend Wasser zum Abwaschen zum Sieden gebracht. Im Einsatz stehen die beiden Heizer immer dann, wenn die Rütli-sektion Uri als Organisatorin an der Reihe ist, also alle fünf Jahre. Iseli war gestern zum vierten Mal dabei, sein Kollege zum zweiten Mal.

Bereits am Vorabend auf der Rütliwiese

Das perfekt harmonisierende Duo weilt jeweils bereits schon ab Dienstagmorgens auf dem Rütli. «Wir schauen, ob etwas fehlt, geniessen ein paar gemütliche Stunden und schlafen dann noch ein bisschen», erklärt der 53-jährige Iseli. Erstmals waren am vergangenen Dienstag auch «Ordinäri»-Chef René Gisler sowie Küchenchef Robi Walker mit dabei. «Damit sie am Morgen nicht stressen mussten», erklärt der Flüeler. Früher standen den Heizern Betten im Rütlihaus zur Verfügung, heute übernachteten sie im neuen Stallanbau in unmittelbarer Nähe ihres temporären Arbeitsplatzes.

Gestern Morgen um 4 Uhr hat das Duo seine Arbeit aufgenommen: Holz spalten, «Schyttli» und «Spiggäli» parat machen sowie die ersten Hektoliter Wasser zum Sieden bringen. «Das A und O des guten Heizens besteht darin, immer die richtige Glut zu haben», beschreibt der Flüeler Freileitungsmonteur die Kunst des Heizens. Das heisst für ihn: «Die bis zu 30 Zentimeter langen Holz-scheite, die wir in die Öffnung schieben, müssen möglichst schnell brennen.»

Zum Anfeuern nimmt Bruno Tschumi jeweils rund 30 bis 40 Kilogramm selber gespaltene «Spiggäli» aus Tannenholz mit. «Ich brauche keine Brandbeschleuniger», betont er – und rollt seine Augen. Verständlich. Denn Tschumi ist



Ohne sie gibt es kein warmes Essen: Oliver Iseli (vorne) und Bruno Tschumi heizen beim Rüttschiessen mächtig ein.

Bild: Urs Hanhart (7. November 2018)

ein Holzexperte. Bis am frühen Nachmittag verbrennen die beiden dann rund 1 Ster Holz – vor allem Buche, Esche und Tanniges. Geliefert wird das Brennholz vom Rütli-Pächter. «Wenn das Holz so richtig schön knistert, das Wasser im richtigen Moment die richtige Temperatur hat und wenn es aus den Rütli-«Chessi» mächtig dampft, dann haben wir gute Arbeit geleistet», so der Holzfachmann.

Ohne Cumulus-Karte geht gar nichts

«Unser Job am Rüttschiessen ist effektiv Knochenarbeit», betont Chefheizer Iseli. «Bis zur «Ordinäri»-Ausgabe müssen wir von einem «Chessi» zum andern springen, da ein Scheit nachlegen, dort eines wegnehmen, um immer die von den Köchen gewünschte Wassertemperatur zu erreichen», erklärt Iseli. Und Tschumi bestätigt: «Wir zwei müssen ohne Pause «a d Seck», es gibt keine Zimmerstunde.» Und wenn dann um 10.45 Uhr die «Ordinäri»-Ausgabe beginnt, ist der Arbeitstag der Heizer längst nicht beendet. «Dann helfen wir beim Schneiden des Fleisches oder beim Schöpfen», erklärt der Flüeler. Tschumi beginnt zu grinsen: «Da erlaube ich mir dann gerne einen Spass.» So erinnert er sich, wie ein Schütze «fast den Handstand gemacht» habe, als er ihn beim Anstehen nach der Cumulus-Karte gefragt

«Wenn wir zwei streiken, dann isst auf dem Rütli keiner ein «Ordinäri».»

Bruno Tschumi
Altdorf

«Ein Heizer muss seine wichtige Aufgabe mit Leib und Seele erfüllen.»

Oliver Iseli
Flüelen

und ihm erklärt habe, dass es ohne diese kein «Ordinäri» gebe. «Fast hätte er es mir geglaubt.»

Für «Ordinäri»-Chef René Gisler sind die beiden Heizer «immens wichtig». «Heute wissen viele Leute über das Kochen mit Strom, Gas oder Induktion Bescheid, aber nur wenige verfügen noch über das nötige Know-how für das Kochen mit Holz», sagt Gisler. «Das Ganze ist recht diffizil. Es braucht den fachmännischen Blick für die Qualität und die Menge des verwendeten Holzes, aber auch viel Fingerspitzengefühl für das Erreichen der richtigen Temperatur.» Seinen beiden Heizern windet er ein grosses

Kränzchen: «Sie machen ihre Sache super.» Iseli betont: «Ein Heizer muss seine wichtige Aufgabe mit Leib und Seele erfüllen.» Und der Gehilfe fügt an: «Es darf auf keinen Fall ein Muss sein.» Beide erachten ihre Aufgabe denn auch als «Privileg und grosse Ehre». «Auf dem Paradeplatz oder vor dem Bundeshaus würde ich nie heizen», sagt Bruno Tschumi. «Das Rütli ist ein einzigartiger geschichtsträchtiger Ort, auf den ich als echter Eidgenosse stolz bin», outet er sich als bekennender Patriot. Und sein fast 20 Jahre jüngerer Chef meint: «Das Rütli ist die Geburtsstätte unseres Landes, ist Heimat. Es erfüllt mich jeweils

mit riesigen Emotionen, wenn ich hier den Schützen und den Schlachtenbummlern dienen darf», sagt Iseli, der ehemalige Rüttschütze («ohne Becher»). Er erinnert sich bestens, wie es ihm Gänsehaut gebracht habe, als er 2003 im frühen Mittwoch vor Martini auf dem Rütli gestanden sei, über sich den Sternenhimmel, an die schwörenden Urnahmen gedacht und sich auf seinen ersten Einsatz als Heizer an der Seite seines grossen Lehrmeisters Josef Arnold («Bär-Sebi») gefreut habe. «Dieses Gefühl muss man erleben, es ist unbeschreiblich.»

Am 8. November 2023 wollen sie erneut einheizen

Abgeschlossen wurde der Arbeitstag der Heizer übrigens – nach dem Aufräumen und der Heimreise mit dem Schiff – beim gemeinsamen Nachtessen mit den übrigen knapp 30 Helfern des «Ordinäri»-Teams im Altdorfer Schützenhaus. Und bereits war dort auch schon die Rede vom 8. November 2023. Denn dann wollen Bruno Tschumi und Oliver Iseli den Schützen und den Schlachtenbummlern auf dem Rütli ein weiteres Mal so richtig einheizen ...

WWW.

Mehr Bilder zum Rüttschiessen gibt es unter: www.urnerzeitung.ch/bilder

ANZEIGE

Nur für kurze Zeit.

20%

Abholrabatt auf
**Boxspring-Betten, Schränke,
Schlafzimmer, Betten,
Baby-, Kinder- und
Jugendzimmer
sowie Bettsofas.***

29.10. – 17.11.2018

zusätzlich

10%

auf alle Bettwäsche**

Aktionsrabatt gültig vom 29.10. – 17.11.2018

EGGER

inspiriert wohnen

MÖBEL EGGER | Luzernstrasse 101 | CH-6274 Eschenbach/LU | GRATIS PARKPLÄTZE | www.moebelegger.ch

Erleben und entdecken Sie unser

*grosses
Weihnachts-
sortiment*

Lassen Sie sich von unseren
schönsten Ideen inspirieren.

RESTORANTE
EGGpresso
Samstag
10. November 2018
Chäs-Spätzli
nur Fr. 5.-

* 20% Abholrabatt gilt auf Katalogpreise. ** zusätzlich 10% Aktionsrabatt gilt auf Abholpreise. Wenige Marken und bereits reduzierte Artikel, Preis/HIT's, Mass-Vorhänge, Leuchten, Bilder, Spiegel, Teppiche und Weber ausgenommen. Nicht kumulierbar mit Boutique-Bonuskarte und anderen Aktionen. Artikel solange Vorrat.