



Bereit fürs Ordinaire auf dem Rütli

Fast so traditionell wie das Rütli-schiessen ist das Menü Ordinaire. Für Organisation, Zubereitung und Ausgabe von rund 1550 Portionen sind heuer René Gisler und Robi Walker verantwortlich. Sie sind ge-

wohnt, mit grossen Pfannen umzugehen. «Das Kochen in den einfachen Verhältnissen auf dem Rütli ist aber ein spezielles Erlebnis», sagt Robi Walker. (UW)

Seite 9

FOTO: ARCHIV UW

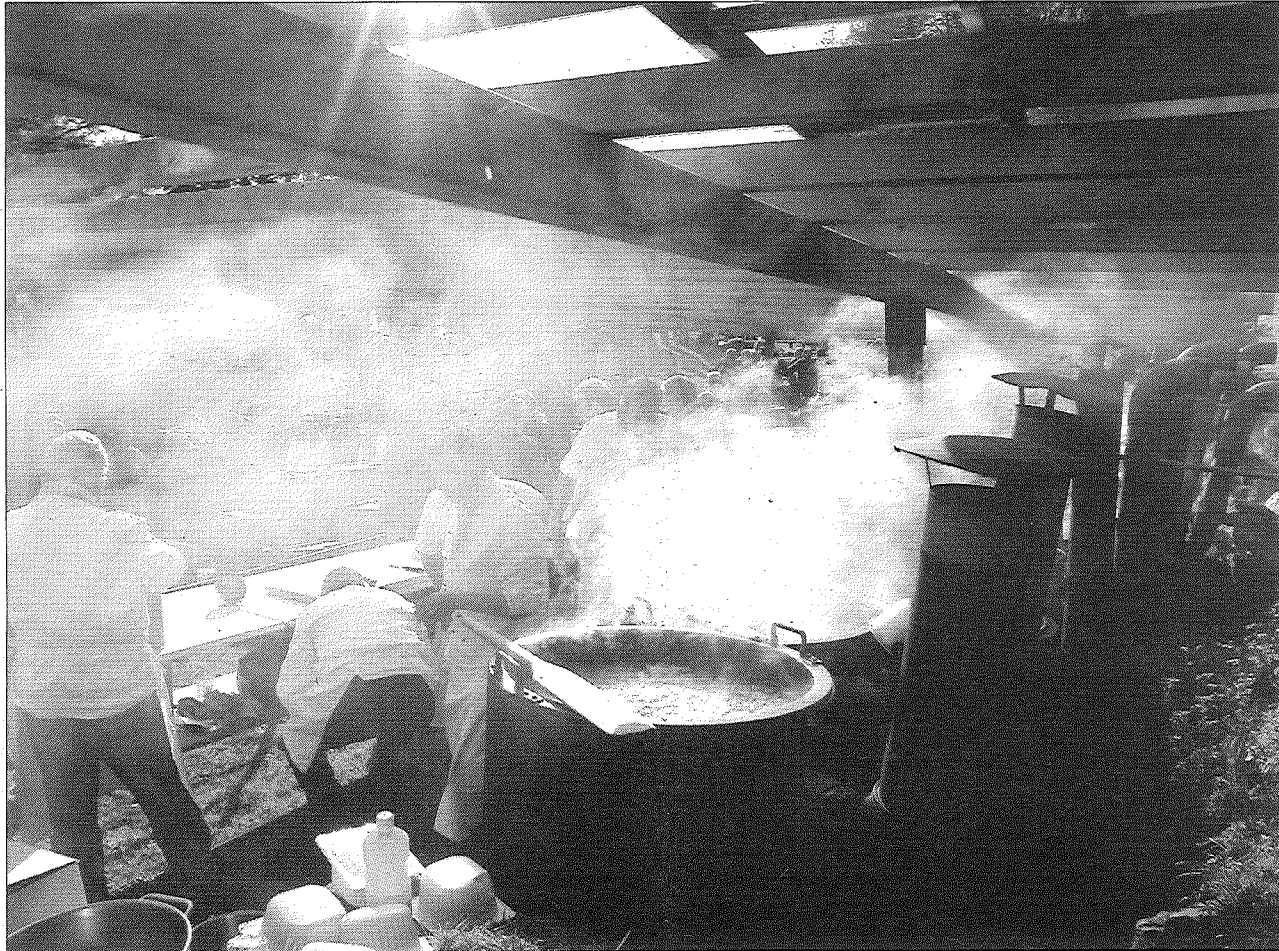
Das Ordinaire – (k)ein einfaches Menü

Grossanlass | Die Rütlisektion Uri ist Organisator des 151. Rütlschiessens

Fast so traditionell wie das Rütlschiessen ist das Menu Ordinaire. Für die Organisation, Zubereitung und Ausgabe von rund 1550 Portionen sind René Gisler und Robi Walker verantwortlich.

Doris Marty

Sie sind gewohnt, mit grossen Pfannen umzugehen: René Gisler, Gildenkoch und Pächter im Schloss A Pro, und Robi Walker, Küchenchef im Alters- und Pflegeheim Spannort in Erstfeld. Sie beide sind heuer für die Verpflegung am Rütlschiessen verantwortlich. Dieses Jahr ist die Rütlisektion Uri mit der Organisation und Durchführung des 151. Rütlschiessens betraut worden. Die Vorbereitungen für diesen Anlass laufen seit einem Jahr. «Wir sind ein erfahrenes und gut eingespieltes Team», sagt René Gisler. «Zudem können wir auf das Know-how und gut dokumentierte Unterlagen der Vorgänger zurückgreifen.» Auf der Speisekarte steht ein einziges Menü: das Ordinaire. «Das Menü ist eine Art «Spatz», aber kein Eintopf», so René Gisler. «Der Unterschied besteht darin, dass es zur Garmelle mit Fleischsuppe einen Teller mit gesottenem Fleisch, Kartoffeln und Sauerkraut gibt, sozusagen ein Zweigängemenü.» Ordinaire bedeutet «einfach» oder «alltäglich». Nicht einfach hingegen ist die Zubereitung. Denn gekocht wird vor Ort, in speziellen Heizkesseln, ohne Strom oder Gas. Auch die Mengen der Zutaten sind nicht alltäglich: 250 Kilogramm Kartoffeln, 180 Kilogramm



Gekocht wird vor Ort, in speziellen Heizkesseln, ohne Strom oder Gas. Auch die Mengen der Zutaten sind nicht alltäglich: 250 Kilogramm Kartoffeln und 240 Kilogramm Siedfleisch zum Beispiel. FOTO: ARCHIV UW

Sauerkraut, 240 Kilogramm Siedfleisch, 180 Kilogramm Speck, 90 Kilogramm Zungenwurst und 450 Liter Bouillon. Hinzu kommen noch 110 Kilogramm geschnittenes Brot.

Zwei Heizer schieben Wache

Alle gekühlten und bereits gerüsteten Lebensmittel und Esswaren, ausser

Brot, werden am Vortag mit einem Spezialfahrzeug von Seelisberg her aufs Rütli gefahren. Dabei gilt es auch, die Vorschriften des Lebensmittelgesetzes zu beachten. Zwei Personen, die sogenannten Heizer, sind einzig für das Feuer zuständig. Bereits um 3.00 Uhr in der Früh beginnen sie, die Kochkessel mit Holz-

scheiten einzuheizen. Wenn um 6.00 Uhr mit dem ersten Schiff das restliche Küchenteam ankommt, sind die Pfannen vorgewärmt; das Kochen kann beginnen. Sieben Köche, zwei Heizer und acht Helferinnen und Helfer bilden das Küchenteam, acht Frauen aus Seelisberg das Abwaschteam. Sie waschen und trocknen von

Hand alles Geschirr ab. Das benötigte Warmwasser wird in den Heizkesseln laufend aufbereitet. Die Armee stellt noch zusätzlich vier bis fünf Helfer zur Verfügung.

Markbeine für besondere Gäste

«Gute Vorbereitungsarbeiten sind das A und O. Denn auf dem Rütli gibt es keine Möglichkeit, etwas zu kaufen oder Nachbestellungen zu machen», erklärt Robi Walker. «Dabei kommen uns unsere Erfahrungen zugute.» Für die beiden Köche ist es das dritte Rütlschiessen – René Gisler in der Funktion als Chef Ordinaire, Robi Walker als Küchenchef. «Die grosse Herausforderung ist es, bei gleichbleibender Qualität alle Zutaten gemeinsam auf den Punkt zu garen und warm zu halten. Denn die Garzeiten bei dieser Menge verlängern sich um ein Vielfaches, und die Hitze kann nicht gleich reguliert werden wie bei Gas oder Strom», sagt Robi Walker.

«Die begehrten Markbeine sind für die geladenen Chefs Ordinaire und Küchenchefs der fünf Waldstätte-Sektionen bestimmt», weiss René Gisler. Jede nicht durchführende Küchenmannschaft habe die Gelegenheit, in die Töpfe der Veranstalter zu schauen und sei zum Apéro eingeladen. «Anschliessend werden die rund 50 bis 60 Ehrengäste verpflegt. Zwischen 11.00 und 14.00 Uhr folgt dann der grosse Ansturm des Fussvolks. In diesen 3 Stunden werden rund 1550 Menu Ordinaire herausgegeben.»

Ein «heiliger» Tag

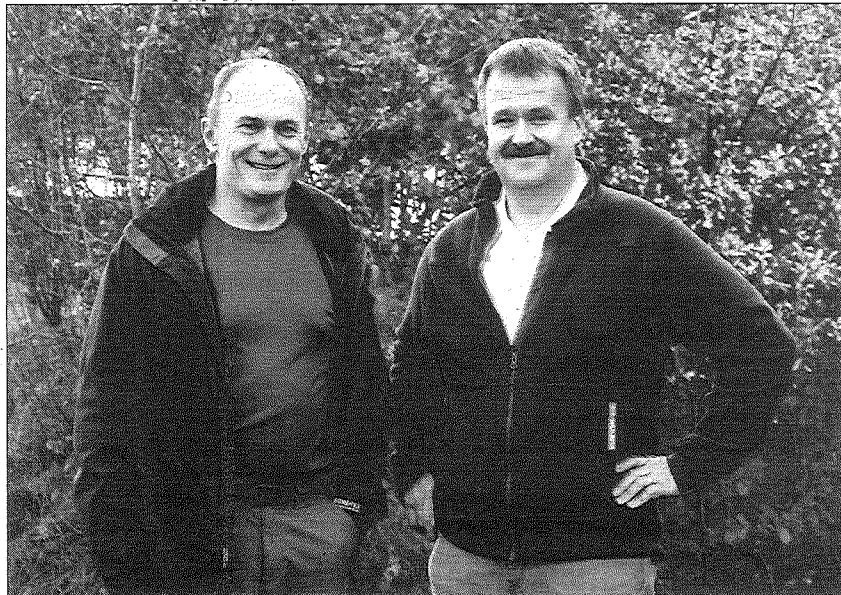
Während der Essensausgabe sind alle Helferinnen und Helfer beschäftigt. «Wir achten aber darauf, dass wir uns gegenseitig ablösen und zwischendurch eine Pause einlegen können», sagt René Gisler. «Kollegialität, Hilfsbereitschaft und Freundschaft werden in unserem Team hochgehalten. Wir sind wie eine Familie.» Nach der Ausgabe kommt noch einmal Hektik auf. Spätestens um 17.00 Uhr sollten die Feldküche und alles Geschirr gereinigt sein. Das letzte Schiff verlässt um 17.25 Uhr die Anlegestelle beim Rütli. Alle Tische, Kochutensilien und das Geschirr werden bis zum nächsten Rütlschiessen in einem Stall auf dem Rütli eingelagert.

«Das Kochen in diesen einfachen Verhältnissen ist ein spezielles Erlebnis», so Robi Walker. «Gelingt das Essen und erhalten wir dafür Komplimente, freut uns das. Wenn das Wetter ebenfalls mitspielt, hebt das die sonst schon gute Stimmung erheblich, und es ist fast wie ein heiliger Tag.»

Stoff für homerische Diskussionen

Die Stadtschützen Luzern gründeten nicht nur das Rütlschiessen, sie sorgten auch für eine traditionelle Verpflegung. Bereits 1864 gab es Suppe und Spatz. Viele Jahrzehnte lang bereiteten die jeweiligen Rütli-pächter das Ordinaire zu. In den Berichten über die Rütlitage finden sich dazu lobende, aber auch kritische Bemerkungen. Das Ordinaire und alle mit ihm zusammenhängenden Einrichtungen lieferten stets Stoff für homerische Diskussionen und riefen ständig nach Massnahmen und Vereinbarungen. 1948 wurde beschlossen, die Verpflegung in eigener Regie zu übernehmen. Alle Jahre obliegt die Durchführung und Organisation

einer der Sektionen der Vereinigten Rütlichützen der fünf Waldstätte. Dieses Jahr ist die Rütlisektion Uri zuständig. 1985 ging als «Jahr des eigenwilligen Ordinaire» in die Geschichte ein. Im Jubiläumsbuch «Rütlschiessen» ist zu lesen: «Die Delegiertenversammlung der Vereinigten Rütlichützen beschloss die Abgabe einer mundgereichten Verpflegung ohne Sauerkraut und mit weniger Abfällen. So geschah es! Die von den Engelbergern offerierten Hühner kamen jedoch bei den Schützen nicht gut an. Den Engelberger Kameraden wurde das von der DV beschlossene Experiment übel angelastet und es blieb bei diesem Versuch.» (dmy)



Robi Walker (links) und René Gisler richten an.

FOTO: DORIS MARTY

ANZEIGE

Verlangen Sie jetzt Ihr ganz persönliches Angebot.

Ihr Sparpotenzial in 12 Monaten beim Wechsel zur Arcosana AG (Unternehmen der CSS Gruppe):

Prämiensparnis gegenüber Sanitas	CHF	1374.00
Prämiensparnis gegenüber Visana	CHF	1274.40
Prämiensparnis gegenüber KPT	CHF	558.00
Prämiensparnis gegenüber Swica	CHF	512.40

Wir bieten für jedes Budget eine passende Versicherungslösung und übernehmen alle Formalitäten bei einem Versicherungsverwechsel für Sie. Profitieren Sie von unseren günstigen Prämien und verlangen Sie jetzt eine Offerte.

Ganz persönlich für Sie da.
Agentur Altdorf
Lehentalstr. 16450 Altdorf

Nicht verpassen:
bis 30.11.2013
zur CSS
wechseln.

