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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 72 (1999)

Heft: 4

Rubrik: Service

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 24.05.2025

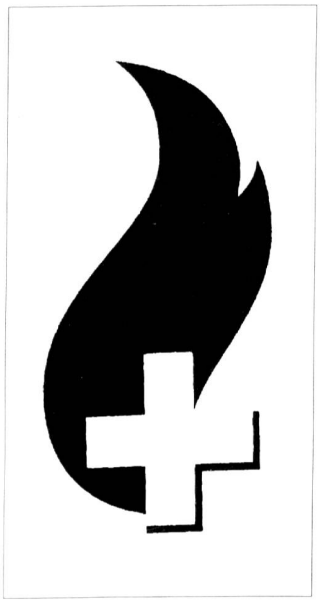
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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!