

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 72 (1999)

**Heft:** 4

**Rubrik:** Service

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

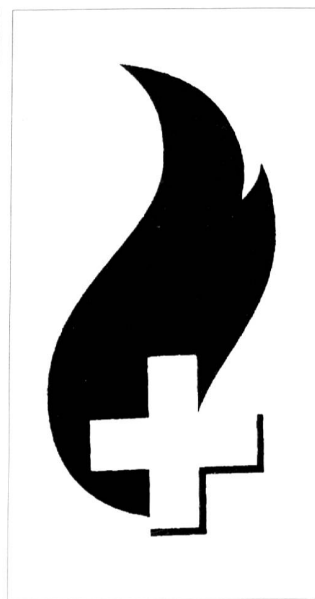
**Download PDF:** 11.01.2026

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

## 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 «Rütli-Feuer 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 völ-



lig ungerechtfertigten und unberechtigten Angriffe auf unser Land, seine damalige Regierung, die Armee und ihren Oberbefehlshaber General Henri Guisan.

### PROGRAMM

11.00	Eintreffen auf der Rütliwiese	Alphornduo
11.15	Konzert	Militärspiel
	General-Guisan-Marsch	
	Entzünden der Rütli-Flamme	Bruno Maurer, Vorsitzender OK Rütli-Feuer 99
11.30	Begrüssung	Peter Mattli, Urner Landammann
	Ansprachen	
	Der Rütli-Rapport 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

Rütli-Feuer 99, 3048 Worblaufen

## Apropos Militär-Wirtschaftenführer

Bei einem kürzlichen Besuch in Uster – ich bin in einer Nachbargemeinde 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 cleverer Jugo-Kellner die Gäste betreute, springen jetzt sechs Chinesenhäuschen 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-WIRTSCHAFTEN-FÜHRER 200X

1145 Bière	****
Trois Sapins	
3088 Rüeggisberg	*****
Gasthof Bären	
4315 Zugzen	*****
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 Küchenchefscheule in Thun; 1982 Abverdienen in der Geb Inf RS 209 in Airolo und Fourierscheule 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 Fourierscheule; 1994 Stablehrgang 1; ab 1.1.1996 Qm Eib G Bat 22; ab 1.1.1998 Qm Eib 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 luganighe (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 rosa-farben 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!