

| | |
|---------------------|---|
| Zeitschrift: | Action : Zivilschutz, Bevölkerungsschutz, Kulturgüterschutz = Protection civile, protection de la population, protection des biens culturels = Protezione civile, protezione della popolazione, protezione dei beni culturali |
| Herausgeber: | Schweizerischer Zivilschutzverband |
| Band: | 51 (2004) |
| Heft: | 2 |
| Artikel: | Haute Cuisine im Schullager |
| Autor: | Pelosi, Dario |
| DOI: | https://doi.org/10.5169/seals-369851 |

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: 20.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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

H ausgemachte Hamburger, selbst gebackene Butterzöpfen 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 Morningsitzung 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 Kulturreihen im Lager sind und beispielsweise kein Schweinefleisch essen. Das bedeutet zwar Mehraufwand, der Dank seien zufriedene Gesichter. Für den Mittag braucht es nur noch eini-

ge 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 Wüst 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 Wüst rüstet Champignons. Sie könnten schlecht werden, deshalb dürrstet 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 Wüst endlich in ihre Betten sinken und schlafen – bis morgens um 6 Uhr. □