

Mitglieder der ehemaligen Sektion Rätia

Ehrenpräsident: Paul Gerber, Kreuzgasse 43, 7000 Chur
Tel. P 081 356 20 75; e-Mail: fp.gerber@bluewin.ch

Rückblick

Kochanlass am Neuinstrumentierungsfest in Sagogn

Wie in der letzten Ausgabe der "Armee-Logistik" geschrieben, hat sich die Sektion Rätia an der letzten GV formell aufgelöst. Ihre Mitglieder sind aber nach wie vor ein verschworenes und eingespieltes Team, um Kochanlässe erfolgreich durchzuführen. So geschehen auch am Samstag, 29. April 2017, in Sagogn, im Bündner Oberland.

Am 29. April 2017 hatte die Uniun da musica Sagogn ihre Sponsoren zu einem Galaabend eingeladen. Grund dafür war die Neuinstrumentierung. Diese wurde nun in würdigem Rahmen mit einem Galakonzert gefeiert. Die Organisatoren haben keine Mühen gescheut und ein spannendes Programm zusammengestellt. Es hatte für alle Besucherinnen und Besucher etwas zu hören und zu sehen. Für die Highlights des Abends sorgten Fabian Bloch, ein junger Profimusiker aus Freiburg mit seinem Euphonium, und die A-capella-Band «INVIVAS». Die Uniun da musica Sagogn ist eine schweizweit bekannte Musikgesellschaft und wird von renommierten Dirigenten begleitet.

Auch das Kulinarische durfte dabei nicht zu kurz kommen. Für das leibliche Wohl von 235 Personen sorgten unsere "Rätier" Kameraden mit ihren Frauen in gewohnter Manier. Auch sie hatten keinen Aufwand gescheut, um den Gästen ein feines Nachtessen zuzubereiten, was ihnen auch viel Lob einbrachte. Im Einzelnen bestand das Menü aus einem Mischsalat "California" zur Vorspeise; einem Kalbsgeschnetzelten an einer Pilzrahmsauce, Nudeln und Bohnenbündeli als Hauptmahlzeit. Das Auge isst bekanntlich mit. Um dem Bohnenbündeli mehr Farbe zu geben, wurden noch rote und gelbe Rüeblistengeli beigefügt. Ein weiterer Leckerbissen war das Dessert, das von einer jungen Dame auf einem grossen runden Brett präsentiert wurde.

Die damalige Sektion Rätia hatte schon einmal einen Verpflegungsauftrag in Sagogn. Ende Mai 1994 war es das Bezirkssängerfest der Surselva. Dieser Anlass ging in Bezug auf das Dessert in die Vereinsgeschichte ein. Jedes Caramelköpflli musste nämlich aus seinem Behälter auf ein Dessertteller "gestürzt" und mit Rahm garniert werden. Etwas klebrig für die Helferinnen und Helfer, aber genussvoll für die Gäste.