



Gut gerührt, ist halb gekocht.



Den Teilnehmern schmeckt, was aus der Lagerküche auf den Tisch kommt.

# Der heimliche Star im Sommerlager

Dreimal täglich bekocht die Küchencrew die 70 hungrigen Lagerteilnehmer. Küchenchef Pascal Vogler verrät das Rezept für eine überzeugende Lagerküche.

**KLINGNAU (sv)** – «Was gibt es heute zu essen?» – diese Frage bekommt das Leitungsteam von den Kindern des Öfteren zu hören. Die Lagerteilnehmer sind immer sehr gespannt, was als nächstes auf dem Teller landen wird. «Früher haben wir noch experimentiert, inzwischen wissen wir, welche Menüs bei den Kindern beliebt sind», betont Küchenchef Pascal Vogler. Bedenken über geschmacklose Menüs sind fehl am Platz. Dafür verantwortlich ist das routinierte Küchenteam, das einen hervorragenden Job macht.

## Küchenchef mit Leib und Seele

Pascal Vogler ist ein heimlicher Star im Sommerlager. Seit seiner Kindheit hat

er kein Sommerlager der Jubla Klingnau verpasst und feiert dieses Jahr sein zehnjähriges Jubiläum als Mitglied des Küchenteams. «Mir gefällt besonders, dass ich das Lagerleben miterleben darf – man ist Teil des Lagers», so beschreibt Pascal die Vorzüge seines Jobs. Er hat grosse Freude am Kochen, da er auch in der Freizeit regelmässig als Hobbykoch die Kelle schwingt.

## Ehemalige Leiter helfen in der Küche

«Ich kriege nicht 100 Bewerbungen für das Küchenteam, sondern manchmal muss ich Personen anwerben, um genügend Leute im Team zu haben», gesteht Pascal. Er ist aber froh, dass

er auf ein gut ausgebautes Netzwerk an ehemaligen Leitern zurückgreifen kann. Viele der Lagerköche kennt Pascal persönlich. So wisse er im Voraus, dass die Zusammenarbeit gut funktionieren wird. «Bei uns im Team kann jeder seine eigenen Ideen einbringen, und wir diskutieren über die bevorstehenden Menüs.» Den Menüplan gibt Pascal zwar vor, doch kleine Abänderungen mit persönlicher Note seien immer willkommen.

## Kochen unter erschwerten Bedingungen

Die Lagerküche ist nicht zu vergleichen mit einer konventionellen Haushalts-

küche – vieles ist anders. Und so gibt es klare Grenzen der Machbarkeit: «Speziell ist, dass wir keinen Backofen haben», erklärt Pascal, «Pizza können wir leider nicht machen.» Aber er erzählt, dass in der Lagerküche vieles möglich sei. Ein Brunnen, gefüllt mit kühlem Bergwasser, muss als Kühlschrank hinhalten, doch fehlen gute Kühl- beziehungsweise Gefriermöglichkeiten. «Deshalb kaufen wir die Lebensmittel täglich frisch ein.» Zudem muss das Küchenteam mit lediglich vier Gaskochern auskommen. Bei aufwendigen Gerichten erfordert dies viel Koordination.

## Europäische Köstlichkeiten

Gut und günstig soll die Lagerküche sein, aber auch gesund. «Das Budget ist knapp, aber wir versuchen das Beste. Es gibt immer einen Salat oder ein Gemüse», sagt Pascal Vogler. Er kann auf seinen Menüplan vertrauen, denn über all die Jahre hat sich gezeigt, was bei den Kindern ankommt und was weniger. «Gegen Ende des Lagers frage ich die

Kinder, was ihnen besonders geschmeckt hat». Immer besonders beliebt sind die Rahmschnitzel, die Hörnli mit Gehacktem oder Döner Kebab. Speziell in diesem Jahr nimmt die Lagerküche Rücksicht auf das Lagermotto «Europa – ausser Rand und Band». So gibt es während des Aufenthalts in Frankreich «Crêpes» und in Griechenland «Gyros». Eine kleine Umfrage bei den Lagerteilnehmern zeigt, wie sehr sie die Küche schätzen. Das Lob kommt auch bei Pascal Vogler und seinem Team an, darüber freue er sich immer sehr.

## Kein Ende in Sicht

Auf die Frage nach einem Ende als Lagerkoch versichert Pascal Vogler: «Ich werde der Jubla Klingnau noch ein paar weitere Jahre als Lagerkoch erhalten bleiben. Das Amt des Küchenchefs werde ich aber abgeben.» Nur einen Wunsch hat er noch. Schmunzelnd meint er: «Ich wünschte mir für das hohe Alter einen rollstuhlgängigen Küchenboden.»