

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: 54 (2007)

Heft: 6

Artikel: "Wenn die Küche stimmt, stimmt auch die Moral"

Autor: Münger, Hans Jürg

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-370620>

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: 16.05.2025

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

FRANCIS HADORN: GAULT-MILLAU-KOCH UND ZIVILSCHUTZAUSBILDNER

«Wenn die Küche stimmt, stimmt auch die Moral»

Der Weg zu ihm hinauf, nach Mitholz bei Kandersteg, lohnt sich zweifelsohne. Francis Hadorn, der Mitfünfziger Starkoch ohne Starallüren und Besitzer des heimeligen Restaurants «Balmhorn», ist nicht nur ein exzellenter, mit Auszeichnungen überhäufte Gilde-Koch, sondern auch ein ebenso engagierter wie talentierter Instruktor für Köche im Zivilschutz.

HANS JÜRG MÜNGER

Er steht mit beiden Beinen auf dem Boden und kocht (ausser mittwochs, dem Ruhetag des Restaurants) seit 22 Jahren im Kandertal seine traditionellen und bewährten Gerichte, welche seine vielen Stammgäste, aber auch durchreisende Einzelgäste und Familien, sehr zu schätzen wissen.

Aber nicht nur: Francis Hadorn, der ausgezeichnet Deutsch sprechende, gebürtige Romand, setzt neben seine althergebrachten und beliebten Klassiker auch gerne und immer wieder kreative Überraschungen auf die Speisekarte seines kleinen aber feinen Restaurants «Chez Francis» an der Hauptstrasse in Blausee-Mitholz. Dazu gehören nicht zuletzt die als Geheimtipp gehandelten Gerichte mit den Forellen aus dem nahegelegenen Blausee.

Wissen weitergeben

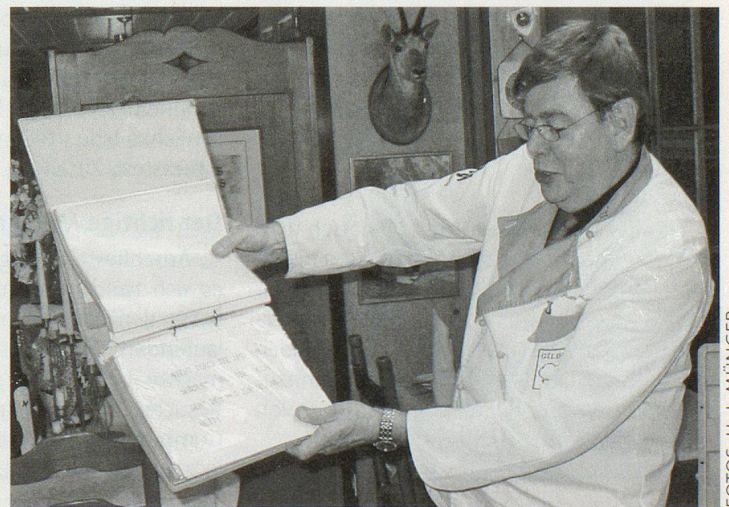
Francis Hadorn ist nicht einer, der möglichst auf seinen in vielen Jahren zusammengetragenen Erfahrungen und (Er-)Kenntnissen hocken will, auf dass ja niemand daraus Nutzen ziehen möge oder ihn als Klassekoch gar eines Tages noch konkurrenzieren könnte. Nein, sein berufliches Wissen gibt Francis Hadorn gerne weiter. So ist er unter anderem als Fachlehrer bei GastroBern und als Prüfungsexperte tätig und hat zahlreiche Lehrlinge ausgebildet.

Gerne gibt er sein Know-how ebenfalls als Instruktor des Zivilschutzes weiter: Seit annähernd dreissig Jahren schon bildet Francis Hadorn in Zivilschutzkursen Fachleute aus verschiedensten Kantonen darin aus, auch unter erschwerten (Front-)Bedingungen für eine vollwertige, mundende Küche zu sorgen. Und dies in deutschsprachigen und seit einigen Jahren auch französischsprachigen Klassen.

«Es geht dabei», so Hadorn, «nicht darum, den Köchen und Metzgern im Zivilschutz das Kochen beizubringen. Das können die näm-



Francis Hadorn und SZSV-Präsident Walter Donzé (v.l.): Erlebnisse im und mit dem Zivilschutz.



Der Kochinstruktor und seine Rezeptsammlung für die Zivilschutzküche.

lich schon. Es geht vielmehr darum zu zeigen, wie man auch unter widrigsten Umständen im Felde zurechtkommen und ein schmackhaftes und anständig präsentiertes Essen für viele Personen zubereiten kann. Dies haben wir vor zwei Jahren bei den grossen Unwettern denn auch bewiesen.»

Hadorn vermittelt seinen Zivilschützern auch, wie man eine Feldküche aufbaut, wie man mit Holz kocht oder – sehr wichtig – aus dem Gefühl heraus die Kochtemperatur richtig einschätzt, damit nichts anbrennt.

Hadorn kommt richtig in Fahrt, wenn er von seinen Anfängen als Zivilschutzinstruktor erzählt. Wie er zu Beginn alles ad hoc habe zusammentragen müssen, wie auch er einmal Berliner in rauen Mengen zubereitet und dann in der Hitze des Gefechts ohne Konfi-

türe drin abgegeben habe, wie man sich als Zivilschutzküchenchef trotz geringem Budget mit einer guten Verpflegung Freunde bei der Mannschaft machen kann. Nicht wenige dieser Freunde aus dem Zivilschutz kommen heute ab und zu als Gäste seines Restaurants vorbei.

Die Arbeit als Zivilschutzauszubildner stellt für Sterne-Koch Francis Hadorn eine gute Abwechslung zum Alltag dar. Für ihn ist diese Tätigkeit jedoch auch sehr sinnvoll. Denn, wie meint er zu Recht: «Wenn die Küche stimmt, stimmt auch die Moral.» □

Restaurant «Balmhorn»
Blausee-Mitholz
Telefon 033 671 16 47
www.gastro-tipp.ch/.