

Der Cantinieri-Dienst im Vatikan

Im Dienst und zu Ehren der Garde

Der Küchenchef der Schweizergarde in Rom ist Entlebucher; von den freiwilligen Cantinieri, die ihm unterstellt sind, kommen viele aus dem Kanton Luzern. Der Dienst ist gefragt – besonders im Heiligen Jahr.

Einmal Gardist – immer Gardist: Das sagen sie alle. «Die zwei Jahre in der Garde waren prägend für mein ganzes Leben», erklärt etwa Urs Steinmann. Der pensionierte Bankleiter aus Hochdorf gehörte von 1982 bis 1984 der Schweizergarde an. Für ihn sei immer «völlig klar» gewesen, dass er der Garde nach seinem Berufsleben wieder seine Dienste anbieten werde. Heute ist Steinmann 63. Anfang Mai weilte er zum dritten Mal zur Unterstützung der Garde im Vatikan. Handlangern in der Küche, schöpfen, auftischen und abräumen, putzen, bei einem der vielen Apéros Weissen nachschenken, Gäste begleiten: Es gibt hier immer etwas zu tun. «Die Cantinieri sind eine grosse Hilfe», sagt Pascal Bucher, Gastronomieleiter der Schweizergarde. Im Heiligen Jahr 2025 sowieso: Mehr Gäste heisst mehr Essen, mehr Führungen, mehr Apéros. Und so weiter.

«Das Herz der Garde»

Bucher, ein Entlebucher mit Jahrgang 1990, ist im Bramboden aufgewachsen, gelernter Koch und war von 2010 bis 2014 Gardist. 2023 kehrte er in seiner heutigen Funktion zurück. Ohne die Cantinieri müssten die Gardisten die Kantine selbst bewirtschaften. «Doch das ist schliesslich nicht ihre Kernkompetenz und -aufgabe.» Der enge Dienstplan liesse dies ohnehin nicht zu.

Bucher bezeichnet die Kantine als «das Herz der Garde». Hier trafen sich



«Die Kantine ist das Herz der Garde»: Küchenchef Pascal Bucher. Er stammt aus Romoos.

Bild: Schweizergarde

Auch für Frauen offen

Die Cantinieri sind die freiwilligen Aushilfen in der Kantine und Küche der Päpstlichen Schweizergarde im Vatikan. Ein Einsatz dauert mindestens zwei bis höchstens vier Wochen und wird nicht entlohnt. Die Garde kommt für Kost und Logis auf; die Reise und weitere Auslagen bezahlen die Cantinieri selbst.

Während anfänglich nur Ex-Gardisten Cantiniere sein konnten, steht dieser Dienst heute allen Interessierten offen, auch Frauen. Einzige Bedingung: die Schweizer Staatsbürgerschaft.

Die verfügbaren Stellen sind auf der Website der Schweizergarde zu finden: guardiasvizzera.ch/ehemalige-schweizergardisten/de/ueber-uns

die Korpsangehörigen, hier würden manche Fragen bei einem Kaffee geklärt, es werde gegasst und gespielt. Buchers Team kocht täglich für etwa 100 Personen. Gerade mal vier Euro pro Tag und Person stehen zur Verfügung. «Aber die polnischen Schwestern bringen damit immer etwas Gutes auf den Tisch», schwärmt Bucher.

«Wie eine Heimkehr»

Urs Steinmann pflichtet ihm bei. Mit seinem Einsatz als Cantiniere will er «etwas zurückgeben», wie er sagt. Die polnischen Schwestern hätten anfänglich fast nicht verstehen können, dass er «mit seinem beruflichen Hintergrund so etwas machen» wolle.

Wie Urs Steinmann geht es auch seinem Bruder Werner Steinmann aus Ebikon. Der 75-Jährige war 1972 bis 1974 in der Garde und leistet seit der

Pensionierung jedes Jahr einen Einsatz. «Das ist immer wie die Heimkehr in eine vertraute Welt.» Werner Steinmann war Cantiniere, als Papst Benedikt 2013 seinen Rücktritt ankündigte. Als die streng vertraulich gehaltene Nachricht schliesslich im Radio kam, eilte Steinmann zu den anwesenden Gardisten im Ehrenhof, um sie zu informieren. «Niemand wollte mir glauben, bis die Bestätigung über das Kommando erfolgte.»

Begehrte Plätze

Inzwischen können nicht mehr nur Ex-Gardisten Cantiniere werden, sondern auch solchen nahestehende Personen und seit wenigen Jahren auch Frauen. Sie sind auch nicht nur in der Küchenschürze zugange. Urs Steinmann führte schon Schweizer Politprominenz durch den Petersdom und die vatikanischen Gärten; Werner Steinmann half schon oft bei den Feierlichkeiten zum 6. Mai mit, am Tag der Vereidigung der neuen Gardisten, der dieses Jahr wegen der Papstwahl verschoben werden musste.

Wer Cantiniere oder Cantiniera werden will, verpflichtet sich für zwei bis vier Wochen. Die Garde kommt für Kost und Logis auf, der Rest ist selbst

Der Dienst ist manchmal streng. Aber was man dabei erlebt, entschädigt für alles.

Peter Kaufmann, Buchrain

zu bezahlen. Gleichwohl sind die Plätze für das laufende Jahr praktisch ausgebucht. Weshalb? Das fragte er sich bisweilen auch, sagt Pascal Bucher. Seine Antwort: Den Freiwilligen liege einerseits die Garde am Herzen, andererseits locke wohl auch das Privileg, sich wie ein Gardist frei im Vatikan bewegen zu können. Das heisst: kein Schlangestehen, gute Plätze bei päpstlichen Audienzen.

Cantiniere Peter Kaufmann (68) aus Buchrain – er war nicht Gardist – sagt es so: «Der Dienst ist abwechslungsreich und manchmal streng, aber was man dabei und in der Freizeit erlebt, entschädigt für alles.»

Kaufmann, der im Mai seinen fünften Einsatz leistete, spielt auf den freien Zugang etwa zu den vatikanischen Gärten und Museen an und erwähnt die Besichtigung der Ausgrabungen

des Petrusgrabes unter dem Petersdom. Seine Gruppe – alle fünf Kollegen stammen aus Romoos – schwärmen Mal für Mal aber auch aus: Bis Florenz und Pompei, an die Amalfiküste und auf den Vesuv. Oder ins Stadion der AS Rom und von Lazio Rom. Für Hans Schüpfer (66) aus Willisau, Gardist in den Jahren 1979 bis 1981 und im August 2024 Cantiniere zusammen mit seiner Partnerin Verena Zimmermann, bietet andererseits schon der Innenhof der Kaserne Abwechslung: «Da sassen wir am Abend nach getaner Arbeit gerne bei einem Glas Wein zusammen. Oft gesellten sich Gardisten zu uns an den Tisch und es kam zu interessanten Gesprächen.»

Eintauchen

Toni Eberli (74) aus Hochdorf nickt. Er diente in jungen Jahren drei Monate lang als Aushilfsgardist. Die zwei Wochen letzten November als Cantiniere waren für ihn «ein unvergessliches Erlebnis in verschiedener Hinsicht: ein Beitrag an das Wohlbefinden der Gardisten, ein Einblick in die unterschiedlichsten Facetten der Kirche und ein Eintauchen in das italienische Leben.»

Dominik Thali



Das Team der Mensa beim jährlichen Burrata-Essen mit Peter Kaufmann (links) aus Buchrain. Der pensionierte Bankleiter in der Küche: Urs Steinmann aus Hochdorf.

