



Protokoll 17 – Weihnachtsabend vom 21.12.2012

## „Ladies night“

### verbrannte Toasts, umgekippte Kerzen – ein bezaubernder Weihnachtsabend

Um 16.00 war Treffpunkt in der Küche für diesen speziellen Anlass und offensichtlich hatte sich Geni viel vorgenommen: er war als erster in der Schulküche und musste tatsächlich etwas warten bis der Schreibende mit dem Schlüssel auftauchte. Hätte Geni allerdings seine Absichten umgesetzt, wäre er vorher noch bei einer Krippenvorführung in der Steiner-Schule sowie zu einem Kurzbesuch bei Agi vorbeigegangen und dann vielleicht.....?! Nun, was wäre wenn gilt für einmal nicht: Markus, sein Aufpasser hat dafür gesorgt, dass eben Geni der erste beim Treffpunkt war!!

Vorher wurde fleissig eingekauft, zu Hause einiges vorbereitet (Rolf und Paul – herzlichen Dank!) und dann konnten die Vorbereitungen, noch ohne Elio, an die Hand genommen werden. Die Chargen wurden verteilt und Ruhe kehrte ein in der Schulküche. Geni und ich waren für die Dekoration verantwortlich: der tosende Applaus unserer Frauen am Abend (leider ohne Heidi, welche in Truebschachen an der Weihnachtsfeier weilte) zeigte, dass wir ganze Arbeit geleistet hatten – nun, es sah wirklich sehr „weihnächtelig“ aus: die Tischdeko für die Frauen, die Scherenschnitte an den Fenstern, die brennenden Kerzen an den Fenstersimsen mit denen sich vor allem Markus herumschlug resp. sie hinunterschlug -☺

Die Vorbereitungen in der Küche nahmen ihren Lauf, einen ersten Aperó, den Weisswein von Paul, „schluckten“ wir auch mit Zapfen – wichtig war, dass etwas getrunken wurde! Da sehr seriös gearbeitet wurde, konnten wir uns gegen 17.45 etwas zurücklehnen – die Küche präsentierte sich in einem blitzsauberen Zustand und alles war sehr schön vorbereitet.

Um 18.30 trafen die Frauen ein sowie Elio, dem es leider nicht sehr gut ging, aber Esther trotzdem begleitete und uns eben auch beistehen wollte – danke Elio!

Bei einem Stehapéro wurde ein Moet Chandon ausgeschenkt. Dazu gab es Lachs- und

Tartare auf Toasts – . Das mit diesen Toasts muss noch erwähnt werden: während wir diskutierten, ob die Tartarbrötli auf einer Platte oder einem Teller serviert werden sollen (die Meinungen ging stark auseinander -☺) vergass Markus seine Ladung Toasts im Backofen und schon war es geschehen: schwarze Rauchbrötlein fanden den Weg sofort in den Abfalleimer!! Nachdem Markus zu dieser Zeit bereits zwei Dekokerzen umgekippt hatte musste man sich ernsthafte Sorgen um den „Bison“ machen für den Markus dann auch verantwortlich war, also nicht ganz verantwortlich: der Finish, d.h. das Schneiden der zarten Stücke lag in meiner Obhut!!

Nochmals zurück zu den Tartare: von Rolf hervorragend zubereitet gingen die Brötchen weg wie frische Semmeln – zum Glück konnte Markus noch zwei Brötchen auf die Seite legen für Doris, die etwas später zu uns stosste.

Nach dem Aperò ging`s in den Speiseraum – die lieben Frauen konnten ihre Begeisterung fast nicht zügel, als sie den Raum betraten (tosender Applaus siehe eingangs erwähnt).

Als erstes servierten wir „En Gruess us de Chuchi“, von Rolf zu Hause vorbereitet: ausgehöhlter Kartoffel mit Raclette-Käse überbacken, dazu den Weisswein von Paul: Petite Arvine, dieses Mal ohne Zapfen.

Bevor es weiterging überraschten uns die Damen mit einem sehr originellen Weihnachtsgeschenk: eine Stadtführung in St. Gallen mit anschliessendem Imbiss in der Focacceria! Eine tolle Idee – vielen herzlichen Dank unseren Liebsten! Ich frage mich, wie Esther den Anteil von Dunja eingezogen hat?! – ich muss da mal nachfragen!

Nun wartete der nächste Gang von Rolf: die Curryschaumsuppe, schön dekoriert wie immer mit Mandelsplitter überzogen – wirklich ein Gedicht, dazu das frische Parisetto vom Fieger!

Während den unzähligen Rauchpausen der Damen (nicht böse gemeint -☺) konnte die Küchencrew immer wieder etwas schnaufen und sich der nächsten Herausforderung widmen. Jetzt war Paul an der Reihe mit seinen berühmten Gambas al Ajillo – wirklich ein Hochgenuss und auch da spielte das Parisetto eine wichtige Rolle – zum Glück mussten wir da nicht nochmals Toasts in den Backofen schieben!!

Zwischendurch war der Kassier Elio im Einsatz, kassierte die Fr. 100.—pro Person und vergütete gegen Beleg die Unkosten – dieser Job wird von Elio gewissenhaft ausgeführt.

Langsam schritten wir zum Höhepunkt des Abends: 1.6 kg „Bison“ im Ofen niedergar zubereitet mit dem entsprechenden Finish in der Pfanne: Markus machte da all seine Faux-Pas wieder gut und ich durfte das Fleisch in akkurate Stücke schneiden. Rolf kochte die dazugehörige „Bernaise“ (übrigens ein Volltreffer), Paul und Geni bereiteten das Gemüse zu (Broccoli, Blumenkohl, Karotten). Dann wurden die Teller schön angerichtet und mit dem

Rotwein Puro von Dieter Meier gab es die passende Begleitung. Man darf es laut sagen: ein Stück zarteres Fleisch gibt es nicht mehr – man könnte also auch ohne Zähne dieses Fleisch vertilgen! Ein wunderbarer Gang! Für Esther gab es einen schönen Fisch im Strohmantel – ebenfalls von Rolf zubereitet – also unser Supervisor muss halt schon mehr in die Hosen wie die andern, aber eigentlich möchte er das auch, gell Rolf!

Nach einer längeren Pause gab es dann Kafi. Elio wurde von Geni nach Hause gefahren, Heidi konnte sich von ihrem Chef lösen und traf zu später Stunde auch noch ein.

Paul und Rolf machten sich dann an den Dessert: Orangensorbet mit Campari – dazu wieder Kafi mit Grappa von Elio – also es fehlte definitiv an nichts!

Ein sehr gemütlicher Abend ging dann langsam zu Ende. Es wurde noch fleissig aufgeräumt, die Geschirrwaschmaschine lief auf Hochdruck, die Weihnachtsdeko wurde eingezogen, die Scherenschnitte lassen wir an den Fenstern – schlussendlich sollen auch die Kinder in der Schule noch etwas davon haben.

Zum Schluss bedanke ich mich nochmals herzlich bei unseren Frauen, die es uns ermöglichen diesem schönen „Hobby -☺“ nachzugehen. Wir werden weiterhin alles geben, damit wir auch in Zukunft solche Anlässe durchführen können.

Ich wünsche allen Frohe Weihnachten, einen guten Rutsch ins Neue Jahr und vor allem Elio, dass er sich schnell wieder besser fühlt und sich von seiner Krankheit gut erholt. Wir alle leiden und fühlen mit Dir, Elio!

Mit weihnächtlichen Grüßen

Kurt

Der Protokollführer