 **Protokoll Nr. 12 vom 9. März 2012**

**Aber Elio, bitte nöd pfusche!!!**

Der Protokollführer erschien aus bekannten Gründen etwas später zum Kochteam. Der erste Eindruck war beeindruckend: die 5 Köche waren alle konzentriert bei der Arbeit – ein richtiger Teamspirit war auszumachen.

Nun, für mich gab es dann doch auch noch etwas zu tun: den Tisch decken und die Weine dekantieren – alles was man auch mit reduzierten Kräften machen kann. Die lieben Kollegen nahmen mir alle schwereren Aufgaben ab.

Schon bald konnten wir in der Küche zum Apero – Chateau Theuilly – die von Elio und Rolf vorbereiteten Thon Crostini geniessen – die mundeten wirklich hervorragend und so war der Start zu einem gelungenen Abend geglückt. Das kommende Fischmenu wurde von Rolf und Kurt geplant, wobei die geplante Bouillabaisse am Veto des Supervisors scheiterte – aus was für Gründen auch immer.

In der Küche wurden die nächsten Gänge vorbereitet, es wurde viel über das Kuba-Abenteuer von Rolf und Geni gesprochen und mittlerweile gehören Dunja und Esperanza schon bald zum inneren Zirkel des Kochclubs. Auch das 7-Sterne Schiff von Paul kam immer mal wieder zur Sprache.

Bei den Vorbereitungen fiel auf, dass Elio eine ganz aktive Rolle spielte und sein Image als Saubermann der Küche offensichtlich mit kreativem Kochen aufpolieren wollte – nicht ganz ohne Nebengeräusche (dazu später).

Die Bouillon mit den Griessklösschen (mit Geni in der Hauptrolle) folgte und mundete ebenfalls vorzüglich.

Jetzt sollte ein Höhepunkt folgen: wie immer wenn es zu Höhepunkten kommt spielt Markus – unser Vizesupervisor – eine Hauptrolle. Ruhig seine Arbeit machend spielte er bei den Tagliatellis mit Rauchlachs eine Hauptrolle. Dieser Gang, begleitet von einem weissen Roja, war vorzüglich und keiner konnte es bei einem Teller lassen.

Nun liessen wir uns Zeit und sprachen intensiv über die Kuba-Reise und amüsierten uns über die doch verschiedenen Sichtweisen von Geni und Rolf. Das Beispiel beim Rindsfilet Essen war köstlich und zeigte auf, dass wenn zwei das gleiche tun, es halt nicht immer das gleiche ist. Die Erwartungen und Ansprüche sind halt doch verschieden, aber das ist das Leben.

Jetzt war es aber Zeit, den Hauptgang vorzubereiten: Elio und Geni machten sich an das Grünkohlgemüse und wurden nach kurzer Zeit vom Supervisor zurechtgestutzt: offensichtlich war alles versalzen und entsprach überhaupt nicht den Vorstellungen des Chefs. Der Supervisor mahnte Elio an, nicht zu pfuschen und genauer zu arbeiten -☺!! Nun, effektiv war es dann aber so, dass was auf dem Tisch landete vorzüglich mundete. Der Loup de mer auf dem Gemüsebett sowie die Kartoffeln passten ideal und alle machten einen Superjob – es führen halt verschiedene Wege nach Rom! Auch der Supervisor hatte sich inzwischen wieder beruhigt.

Beim Dessert spielte dann Paul die Hauptrolle: Die flambierten Bananen mit Vanilleeis gingen durch seine Hände und dabei zeigte sich, dass Paul offensichtlich viel Erfahrungen beim Flambieren hat – er ging sehr professionell mit der heissen Pfanne und den Zutaten um. Das Dessert mundete ebenfalls vorzüglich.

Es war ein gemütlicher Abend – ich war zum ersten Mal nach meiner Herzattacke wieder unter Leuten und fühlte mich sehr wohl – ich fand es auch total rührend, wie sich alle um mich bemühten. In solchen, nicht einfachen Momenten, findet man das grossartig. Vielen herzlichen Dank für Eure tollen Support!

Nach dem Aufräumen verabschiedete ich mich um 22.30 von den Kollegen. Müde aber sehr zufrieden spazierte ich nach Hause – wohin es die Kollegen noch hinzog kann ich nur vermuten und wird dieses Mal nicht protokolliert.

9.3.2012/Der Protokollführer