



Protokoll Nr. 13 vom 11. Mai 2012

## Bello – gib Gas!!!

Nach längerer Zeit war wieder einmal „Kochen“ angesagt und es sollte sich bald zeigen, dass die lange Wartezeit das ganze Team unheimlich motivierte und alle (fast alle) zu Hochform auflaufen sollten. Aber der Reihe nach: Geni und Markus übernahmen die Verantwortung und stellten das Menu zusammen. Geni war schon früh in Mörschwil, holte die Schlüssel, besorgte Brot bim Fieger und hatte kaum Zeit mit den Kollegen, die sich bim Fieger sonnten, ein Bier zu trinken. Ab in die Küche ging`s. Als Rolf und ich das Kochlokal betraten, waren Geni, Markus und Bello schon voll im Einsatz. Mit etwas Verspätung kam dann auch noch Paul: der Hobbyschütze war im Einsatz und trifft wieder. Stolz zeigte er uns sein „Schliessprotokoll“. Somit war natürlich für gute Laune gesorgt.

Das angehende 4-Gang Menu hatten die Verantwortlichen aufgeteilt:

Fischsüpli mit Seeteufelfilet, Crevetten, Red Snapper, Lachstranchen	Geni
Käsezwiebelfladen mit Nüsslisalat	Markus
Piccata- Milanese, Spaghetti - Pomodoro, grüne Spargeln	Geni
Beeren Koriander Gratin mit Eis	Markus

Die Aufgaben wurden verteilt und schon bald stellte sich heraus, dass Bello seine Hände fast überall im Spiel hatte. Aus dem „Reinigungsspezialist“ scheint nun auch eine „Kochperle“ zu werden. Bei der Spaghetti Sauce half er tatkräftig mit, die Spaghetti wurden al dente zubereitet und mit ein bisschen Oel in den Topf klebten sie auch nicht an. Beim Zerschneiden der Fischstückli gab er Geni nützliche Informationen, etc. – also Bello gab richtig Gas!

Aber auch sonst gab es viel Erfreuliches: Markus mit neuem Kampfgewicht von 95 Kilo war voller Energie – dazu sein neuer Goalietrainervertrag beim FC Gossau – all dies beflügelte ihn unheimlich, sodass er seine zwei Speisen schon zu Hause vorbereitete und jetzt zum Finish kamen. Mit seiner Ruhe an den Geräten und am Material ist er der Supervisor in spe! Viel Freude bereitete auch Geni, aktiv, motiviert und mit viel Hingabe bastelte er an seiner Fischsuppe. Beim Fischsud kam ihm die Erfahrung von Paul zu Gute, der tatkräftig half, dass auch dieser Gang zu einem Leckerbissen werden sollte.

Erstaunlich ruhig bis anhin war der Supervisor. Rolf war überall anzutreffen, aber es gab nicht viel zu Motzen. Gut, das Kalbfleisch für die Piccata war nicht eben von bester Qualität und dass der Kochherd keine richtige Hitze abgibt wissen wir inzwischen, aber trotzdem funktionierte mehr oder weniger alles.

Immer wieder eine Show, wenn Paul von den fertigen Speisen die Photos schiesst – man kommt sich vor wie im Schiessstand – seine Stellung dort dürfte nicht anders sein. Dazu immer wieder das Theater mit den grünen Dekos (Bäumchen) – was da für ein Zauber gemacht wird ist unheimlich!!

Es scheint, dass die Rollen im Kochteam nun ganz klar verteilt sind:

Rolf – immer noch der übermächtige Supervisor mit Hang zum Perfektionismus

Markus – der heimliche Supervisor, mit viel Ruhe und viel Können

Bello – mit den grössten Sprüngen nach oben, vom Abwaschspezialist zum filigranen Koch am Herd mit weiterem Potenzial nach oben – Bello, gib weiterhin Gas!!

Paul - der Scharfschütze nicht nur mit dem Gewehr und dem Photoapparat. Ueberall einsetzbar und bei schwierigen Situationen immer mit einer Lösung parat.

Geni – unser chaotischer Hans Dampf: kann eigentlich alles, nimmt es mit der Genauigkeit nicht immer so ernst – bekommt hin und wieder Tadel vom Supervisor, wächst an seinen Aufgaben!

Kurt - zum Glück muss man den Tisch decken, abräumen, die Gläser füllen und ein Protokoll schreiben – als Koch völlig ungeeignet, staunt er immer wieder wie seine Kollegen all diese feinen Sachen auf den Tisch zaubern!

Mit dieser geballten Kraft an Kompetenz war denn auch der Abend wieder ein Genuss:

Fischsüpli: von Geni und Paul sehr gut zubereitet, die Fische von bester Qualität

Käsefladen: von Markus: absolut der Hammer, kann man nicht besser machen!

Piccata: das Fleisch wie erwähnt nicht von bester Qualität, Spaghetti und Sauce top

Beeren Gratin: ebenfalls von Markus, sehr fein.

Auch beim Aufräumen war Bello wieder am Gaspedal. Somit konnten wir schon früh das Lokal verlassen und den lauen Sommerabend bei Agi abschliessen. Eine gewisse Müdigkeit war allen anzusehen – schlussendlich sind solche Tage nicht ohne und deshalb anstrengend.

Unser nächster Kochabend findet am 22.6. statt. Geni (hat schon bezahlt) wird dann mit Dunja in Kuba dem „dolce far niente“ frönen. Als Gast laden wir den Vizepräsidenten der Adlerbrüter, Urs Keller ein. Er ist auch der Verantwortliche der „Ustuschabende“, wo wir am 3.8. für die Mörschwiler kochen werden.

12.5.2012/Der Protokollführer!