



Protokoll Nr. 22 vom 3. September 2013

Teamwork über alles!

Das erste Kochen nach den Sommerferien fand unter besonderen Umständen statt: Geni ist leider immer noch in der Klinik in Wil und momentan sieht es nicht so aus, dass er schon bald wieder unter uns sein wird. Leider fehlte diesmal auch noch Elio, der den heutigen Tag im Spital verbrachte und leider immer wieder gesundheitliche Rückschläge in Kauf nehmen muss – auch ihn haben wir heute sehr vermisst! Wir wünschen beiden alles Gute und eine hoffentlich baldige Besserung ihrer jetzigen Situation.

Nun, die übrig gebliebenen nahmen ihre Aufgabe wahr und bereiteten sich minutiös auf den heutigen Tag vor. Das Motto „**Fischers Fritz fischt frische Fische**“ machte gluschtig und Rolf und der Schreibende, welche für dieses Motto verantwortlich zeichneten, freuten sich mit ihren Kollegen auf diesen ersten Kochabend nach den Sommerferien.

Zuerst war wieder einmal Treffpunkt „bim Fieger“ – bei sommerlichen Temperaturen traf man sich auf der Terrasse zum ersten Aperó – selbst der noch im Arbeitsprozess stehende Präsident liess es sich nicht nehmen schon frühzeitig beim Aperó aufzutauchen. Nun, nebst dummem Geschwätz machte uns natürlich vor allem das Fehlen unserer Kochkollegen Geni und Elio zu schaffen, aber trotzdem freuten wir uns auf den Kochabend.

Um 18.00 ging es in die Küche und der Präsident sprach sofort ein Machtwort: Heute wollen wir alle gemeinsam die verschiedenen Gänge miteinander zubereiten – Teamwork über alles war gefragt und keiner getraute sich dagegen zu intervenieren – auch der Supervisor war mit dieser Massnahme einverstanden.

Als „Amuse bouche“ hatte Rolf zu Hause ein Lachstartar vorbereitet und jetzt ging es nur noch darum die Toasts im Ofen zu rösten – Markus, der diese Aufgabe übernahm, musste wegen Fotoaufnahmen von Paul höllisch aufpassen, dass sie nicht verbrannten – wie schon einmal vorgekommen! Nun, alles ging gut und zusammen mit einem feinen oesterreichischen Tropfen genossen wir diesen ersten Gang.



Der nächste Gang „Jakobsmuscheln“ auf Avocado-Mango-Salat mit Zwiebelvinaigrette wurde dann gemeinsam in Angriff genommen. Paul und der Schreibende schälten die Avocado und Mango – nicht ohne Zurechtweisungen vom Supervisor. Der Supervisor versuchte sich an der Vinaigrette und nahm es bei der Chilischote nicht so genau, d.h. beim Probieren der Vinaigrette verbrannte sich der Präsident fast die Zunge -☺- also musste eine neue Vinaigrette her.

Paul und der Schreibende dekorierten die Teller mit den Mango – und Avocado Schnitzen, der Supervisor und der Präsident waren für die Jakobsmuscheln und die Vinaigrette verantwortlich – zusammen gab es einen wunderbaren Gang – abgerundet mit einer Flasche Johannesberg von Kuonen!



Die Stimmung war gut, die Küchencrew arbeitete speditiv und die Küche präsentierte sich immer in einem sauberen Zustand. Jetzt konnte man an die Hauptgänge ran: Zuerst der Steinbutt auf Safransauce. Die Fische lagen vorbereitet auf dem Tisch – beinahe aber wären sie im Mülleimer gelandet. Markus unser Präsi zeigte sich überaktiv und hätte die tollen Fische beinahe entsorgt! Nun, in letzter Sekunde konnten sie gerettet werden. Der Schreibende war für das Würzen verantwortlich, der Supervisor übte an der Safransauce und alle zusammen waren für das Wohl der Fische besorgt. Wir tranken einen Oeul de Perdrix von Kuonen und genossen diesen leichten, mundigen Gang.



Nach einigen Gesprächen über Krankheiten, Fussball und vergangene strube Zeiten ging es dann an den zweiten Hauptgang: Loup de mer mit Balsamico-Steinpilzen. Markus übernahm die Steinpilze (gefroren oder aufgetaut in die Pfanne war die spannende Frage?!), Paul bratete die Fische, wiederum genial gewürzt vom Schreibenden und der Supervisor nahm seine Rolle als Ueberwacher dieses Mal richtig ernst – er überwachte!



Wiederum mundete der Gang sehr gut - alle waren zufrieden, genossen den kommenden Espresso und freuten sich auf den Dessert: Apfelkuchen mit Schlag war angesagt. Den Apfelkuchen bereiteten wir schon frühzeitig vor: Äpfel schälen, Schnitze zubereiten, den Guss zubereiten – alles wiederum gemeinsam erledigt!



Diesen gemütlichen Abend rundeten wir beim „Biere d’adieu“ im Adler ab

Nächster Kochtermin ist der 22.10. – verantwortlich zeichnet dann Markus!

3.9.2013