



Protokoll Nr. 20 vom 17.5.13

Tessiner Abend – Markus und Geni das ungleiche Traumduo!!



Der Chef bei der Arbeit – der Sous Chef beim Bier bim Fieger!!

Schon vor einigen Wochen wurden wir über die Absichten von Geni und Markus informiert – offenbar dauerten die Vorbereitungen auf diesen Abend einige Zeit, also konnten wir uns auf einen spannenden Abend freuen. Die beiden waren schon am Mittwoch und Donnerstag mit ihren Einkaufszettel unterwegs und männiglich war man der Meinung, dass die Einkaufsmengen in keinem Verhältnis zu den gebrauchten Portionen stehen würden, aber wir sollten uns alle täuschen!!!

Geni holte um 17.00 beim Fieger den Schlüssel für die Küche, kam um 17.50 zu einem schnellen Bier zurück während Markus, der emsige und ruhige Präsident seinen Pflichten in der Küche nachkam. Als ich mit Rolf und Geni um 18.05 die Küche betrat waren Paul, Elio und Markus schon voll im Einsatz. Der Tessiner Abend konnte schon beginnen – im Backofen wartete eine Tessiner Tomatenquiche, die zum Aperitif aufgetischt wurde – dazu tranken wir einen Blanc-du-Blanc aus Uzes für Euro 5.90! Die Tomatenquiche mundete herrlich, obwohl es der Supervisor nicht lassen konnte zu erwähnen, dass man die Tomaten hätte schälen müssen – Markus hingegen erwiderte, dass die europäischen Normen ein Schälen der Tomaten ausdrücklich untersagen!! Nun, wie dem auch sei – es hat uns allen geschmeckt und auch Gaudi Arpagaus – der Nachbar der Schulküche – stattete uns noch einen kleinen Besuch ab. Uebrigens mundete auch der kostengünstige Blanc-du-Blanc ausgezeichnet.

Bevor die Chargen verteilt wurden gab es noch eine kleine Terminsitzung.

Folgende nächste Kochdaten stehen im Raum:

1., 2. oder 3.7. statt 28.6. – Datum muss verschoben werden wegen Abwesenheit von Elio, Ich werde mit dem Schulleiter Rücksprache nehmen und dann die Bestätigung weiterleiten.

23. – 25. Kochreise organisiert vom Reisemanager: bitte keine Wanderung, keine Velotour, kein Fussballspiel u.s.w. einbauen – der Supervisor hat überall sein Veto eingereicht! Nun, keine leichte Aufgabe für den Reisemanager.

Kochdaten im Herbst: Dienstag, 3.9., Freitag, 25.10., Freitag, 22.11. und 13.12.
Weihnachtessen mit den Frauen

Dann ging es an den Kochtisch und die einzelnen Chargen wurden verteilt. Elio und ich machten uns an das Carpaccio, Rolf an die Getreidegnocchi, Geni und Paul an den Spargelrisotto und Markus an den Tessinerbraten. Alle fleissig an der Arbeit, immer wieder unterbrochen mit kleinen Infos über das Super League Spiel Thun – FC SG – nach 12 Minuten schon 2:0 für die Berner Oberländer – nun was soll's – wir haben heute andere Prioritäten.

Elio, aufgestellt mit einem guten Befund aus dem Spital und ich gingen an das Carpaccio vom Rind – Elio übernahm den Rucicola, den Parmesan und den Zitronensaft und ich die Pinienkernen und die Dekoration der Teller sowie das Würzen – das ging alles rucki, zucki und schon bald konnten wir zum ersten Gang schreiten. Eigentlich gut gelungen – der Supervisor monierte aber: etwas zu wenig Oel, etwas zu viel Balsamico. Dazu gabs einen roten Tessiner Merlot, der von Paul heftig kritisiert wurde – nun für 9.50 kann man natürlich keine Wunderdinge erwarten, aber so schlecht war er nun auch wieder nicht!

Beim nächsten Gang erhitzten sich die Gemüter etwas: Gebratener Cicorino rosso mit Getreidegnocchi. Nun die Gnocchi kamen nach der Erhitzung in der Bouillon noch in die Pfanne und wurden in Butter geschwenkt – offenbar nicht die richtige Entscheidung des Supervisors, denn die Gnocchi fielen zu einem „Müesli“ zusammen. Auch beim Schneiden des Cicorino kamen alle möglichen Anwendungen zum Einsatz – jeder hatte die bessere Idee und bei der Sauce kam es gar zu einem Glaubenskrieg. Nun, was schlussendlich auf den Teller kam war viel besser als man es hätte erahnen können aufgrund der Vorgeschichte. Schön, dass im Hintergrund der Präsident die Ruhe bewahrte!

Jetzt ging es zum Hauptgang: Markus ganz ruhig im Hintergrund arbeitete an seinem Tessinerbraten, alle andern waren mit dem Spargelrisotto beschäftigt und diskutierten ellenlang wie die Spargeln geschnitten werden sollen. Paul mit seinem kaputten Knöchel stolperte mit seiner Kamera herum, Elio machte sofort wieder blitzsauber und der Co-Chef des Abends war wie immer überall und nirgends.

Nun, auch der Hauptgang konnte sich dann sehen lassen und Markus, Paul und Geni gönnten sich sogar noch

einen Nachschlag!



Jetzt kam es zu einer längeren Verdauungspause – der FCSG lag immer noch hoffnungslos zurück und Geni erzählte uns die Geschichte seiner Untermieterin, der Kellermaus aus Oesterreich – fast filmreif diese Beziehung zwischen der Lehrerin aus Oesterreich und dem Lehrer aus der Schweiz – nun geht man aber bald wieder

getrennte Wege, damit beide ihre Nerven schonen können – die Kellermäus für die Schule, Geni für seinen Bildungsurlaub in Kuba.

Nach dieser herrlichen Geschichte kam nun der Dessert an die Reihe: Markus präsentierte eine Erdbeer-Tiramisu, die er schon zu Hause zubereitete und die uns allen ebenfalls sehr mundete.

Beim Aufräumen gab es wieder einmal Scherben – ein Glas und eine Tasse mussten dran glauben – dafür wird die Abwartin Freude haben wie wir die Küchenmaterialien wieder an den richtigen Platz einsortierten: rein, raus, rein, raus aus den Schubladen – Paul fand immer wieder eine andere, die richtige Lösung!

Um 22.30 war Lichterlöschen und dieses Mal gings direkt nach Hause – ohne Absackerl: zu Agi wollten nach den Vorfällen vom letzten Mal nicht mehr alle, in den Adler ebenso nicht und somit gibt's für dieses Mal keine Nachgeschichte sondern jeder hat seine eigene Nachtgeschichte!



Der Kochclub Kroenli bei der Arbeit!