

„Back to the roots“ Zurück zu den Wurzeln!

Wir trafen uns zum Apero um 16.30 beim Fieger und schon bald war klar, dass der heutige Kochabend unter obigem Motto ablaufen würde. Unser Kassier Elio und Paul, der Webmaster, zeichneten für das Menu verantwortlich und da die Kassa im Minus lag war das Januarlochmenu die logische Folge davon. Markus setzte sich zwar etwas darüber hinweg, als er beim Fieger noch ein paar Apero-Häppchen einkaufte (Chäschüechli, Schinkengipfel).

Nun, um 18.00 waren wir alle in der Küche und die Chargen wurden verteilt. Der Schreibende wurde noch vom Kassier zum Revisor ernannt und fand die Buchhaltung in einem ausgezeichneten Zustand. Fein säuberlich die Belege abgelegt, die Ein- und Ausgaben übersichtlich geordnet schloss die Kassa das Jahr 2011 mit einem kleinen Minus von Fr. 176.-

Nun konnte es los gehen: der erste Gang „Appenzeller Brotsuppe mit Kümmel“ wurde in Angriff genommen. Zur Arbeit und zu den Apero-Häppchen servierte der Sommelier eine „Petite arvine“ aus dem Wallis. Das Teamwork bei diesem Gang war exemplarisch: Elio hackte den Käse, Paul war für die Brotwürfel verantwortlich, Markus schnitt die Zwiebeln, Geni war überall und nirgends und Rolf der Supervisor lobte und kritisierte seine Schäfchen. Die Brotwürfel waren eindeutig zu gross geraten – aber die gerösteten Brotwürfel mundeten ausgezeichnet und jeder bediente sich dabei im Vorbeigehen. Das wiederum gefiel Markus gar nicht und er versteckte die Pfanne mit den „Genusswürfeln“. Inzwischen deckte der Schreibende den Tisch und servierte bei Kerzenlicht zu der Suppe einen Piemonteser Arneis.

Nun konnten wir den ersten Gang geniessen: Die Brotsuppe war ein Hochgenuss! Dann ging es schon zum zweiten Gang: Kartoffel-Nüsslisalat mit Speck und Kernöldressing. Die anspruchsvolle Aufgabe der Sauce fasste der Schreibende: Speck in Würfel schneiden, knusprig braten, mit Essig ablöschen dann Kürbiskernöl unter Rühren zugiessen und Dressing mit Salz und Pfeffer würzen – dabei habe ich mich beim Salz wohl etwas vertan, denn der servierte Vogerlsalat war dann doch etwas versalzen, was nicht nur der Supervisor feststellte.

Zwischen den Gängen wurde gelacht und über alles Mögliche diskutiert. Highlight war sicher die Klosomat-Diskussion und warum die „Filets“ besser den traditionellen Weg zum Klo gehen. Absoluter Fachmann bei diesem Thema unser Webmaster Paul. Unser Vize-Supervisor Markus war etwas ruhiger als sonst, machte seine Arbeit und litt unter Zahnschmerzen. Wir versuchten mit Grappaspülen diesem Problem Herr zu werden. Die

beiden Kubaner Rolf und Geni wurden immer wieder durch ihre bevorstehende Reise abgelenkt resp. liessen uns mit ihren Sprüchen an ihren Reisevorbereitungen teilnehmen.

Dann gings zum Hauptgang: Ghackets und Hörnli mit Oepfelmues. Paul war für das Ghackets verantwortlich, Elio für die Hörnli, Markus fürs Oepfelmues und Geni war an den Vorbereitungen des Desserts und filetierte die Orangen – dazu später mehr!!

Zum Hauptgang servierte der Sommelier den bekannten Masi. Ich fand den Hauptgang ausgezeichnet, wobei irgendein Gewürz mir die Schweissperlen aus der Stirn fliessen liessen. Unser Supervisor monierte, dass das Ghackets nicht original zubereitet worden sei und so kam wieder eine Fachdiskussion auf, die zum Geschehen passte! Wieder einmal musste festgestellt werden: verschiedene Wege führen nach Rom!!

Zurück zu Genis Filetieren der Orangen: dies geschah nach Ansicht des Supervisors in eher unorthodoxer Weise. Rolf korrigierte und wird dann nächste Woche sehen, dass Geni auf kubanisch filetierte! Der Dessert: Crepes mit glasierten Orangenfilets und Orangenschaum war ansonsten fest in Pauls Hand – dieser Gang mundete sehr – es gab keine kritischen Anmerkungen. Dazu gab es viel Espresso mit Grappa!

Nach dem Aufräumen und vor dem Verlassen der Küche kam es mit dem Hauswart noch zu einem kleinen Disput – allerdings ist es nur diese Randnotiz wert! Beim Aufräumen in der Küche war unser Kassier wieder einsame Spitze.

Nachher gings zur 3. Halbzeit zu Agi – Geni offerierte feine kubanische Zigarren und einem gemütlichen Zusammensein liessen wir den Abend ausklingen – bei der 4. Halbzeit war dann der Protokollführer nicht mehr dabei!

Allen schöne Ferien: Geni und Rolf auf Kuba, Paul in Chile, der Schreibende im Tirol. Elio und Markus halten die Stellung.

Beim nächsten Kochtermin am 9.3. übernehmen Rolf und Kurt die Verantwortung!

Der Protokollführer

Kurt