

„Rita Blaser memorial Dinner“

Nach der langen Sommerpause und dem Gastauftritt in der „Austauschbar“ war wieder Kochen in der Schulküche angesagt. Rolf und ich übernahmen die Verantwortung und stellten das Menu zusammen. Unser Supervisor war wie immer sehr gut vorbereitet, machte den Einkauf allein und bereitete auch schon einiges zu Hause vor. Dennoch waren wir schon um halb sechs in der Küche um die Vorbereitungen an die Hand zu nehmen.

Um 18.00 erschienen Paul und Elio – der sofort die „Kohle“ einforderte – wenig später Markus und last but not least der liebe, gestresste Eugen – direkt vom Hemberg, wo er als Pädagoge und Seelsorger schwierige Jugendliche in einem Teilzeitpensum betreut.

Nach einer kurzen Bestandesaufnahme wurden die Chargen zugeteilt resp. man konnte sich für die entsprechenden „Gänge“ bewerben.....! Geni und Elio entschieden sich für die Vorspeise: Entenleber mit Salat!! Der Supervisor griff aber sofort ein und gab Geni zu verstehen, dass er sich mit der Entenleber überfordere – dies sei Chefsache!!

Die Vorspeise „Entenleber mit Salat“ wurde dann auch vom Chef persönlich zubereitet, d.h. der Salat von Paul und mir gewaschen, die Sauce von mir „herrlich“ zubereitet und die Entenleber von Rolf kurz in der Pfanne gebraten. Der gekochte Muscat mit den Rosinen und der Marinade gaben dem Ganzen das gewisse „etwas“.

Der zweite Gang – die Morchelrahmsuppe – lag in der Händen von Markus und Elio. Die beiden bestanden diese Prüfung hervorragend: die Suppe schmeckte vorzüglich und war genau richtig gewürzt sodass der Eigengeschmack der Morcheln so richtig „triumphierte“

Dazu tranken wir einen weissen Chardonney aus Oesterreich. Wie immer war Paul auch als flinker Photograph im Einsatz – seine Fotos auf unserer Homepage sind immer ein Genuss.

Da vieles vom Supervisor wie schon gesagt zu Hause vorbereitet wurde hatten wir auch viel Zeit persönliche Geschichten jedes einzelnen in den vergangenen 40 Jahren aufzufrischen. Erstaunlich was die alten Herren für ein Gedächtnis haben: „Rita Blaser memorial“ als Beispiel für viele tolle Geschichten. Aber auch seriöse Berichte vom Teilzeitmandat auf dem Hemberg, vom Oelmulti Waldburger, vom Schützenkönig Paul (4 Einsätze an diesem Samstag) oder vom Ex-Goalie Markus machten die Runde.

Nach einer längeren Pause konnte es weitergehen: der Hauptgang wurde in Angriff

genommen: Eglifilet vaudoises mit Salzkartoffeln. Alle hatten irgendwie mit diesem Gang zu tun: die schönen Kartoffeln, akkurat in Würfel geschnitten wurden von mir zubereitet: der Supervisor konnte es aber nicht lassen „Milimeter“ Unterschied bei den Würfeln zu beanstanden, aber in diesem Falle setzte sich der Indianer gegenüber dem Häuptling für einmal durch -☺. Die Egli wurden von Paul und Rolf in den Pfannen gebraten, Markus war bei den Kartoffeln und Elio wusch das Werkzeug bevor es gebraucht wurde.....-☺

Nun, der Rede kurzer Sinn: der Hauptgang war ein Genuss und mundete allen sehr.

Zum Abschluss gab`s den Dessert , eine Panna Cotta mit frischen Waldbeeren sowie einem Muscat als Dessertwein – das heisst das war der erste Teil des Desserts – der zweite Teil – die 6 mitgebrachten Nussgipfel von Geni – wurden dann später beim Kafi bei der Agi vertilgt.

Nach dem Aufräumen dislozierten wir also zu Agi, verspeisten die Nussgipfel und bekamen an unserem Tisch noch Besuch von der alten, schwergewichtigen aber redseligen Mirna mit ihrer Kollegin. Jetzt war natürlich etwas los: neue Geschichten wurden aufgetischt, nicht alles eignet sich fürs Protokoll, aber zwei Ereignisse müssen doch erwähnt werden:

- Skypen bei Boscardins
- die Zeugung von Roger Boscardin auf der Massageliege im alten Espenmoos.

Inzwischen zog ein Gewitter auf und kühlte etwas ab – die Zeit war gekommen um halb eins nach Hause zu gehen und im Traum die vergangenen Stunden zu verarbeiten.

25.8.2012 / Der Protokollführer