

Protokoll 2. Kochabend Krönli 2010 vom 7. Januar 2011

„d’Stäbli ghöret zsame.....“ und „teller füllt mer nöd.....“

Pünktlich um 18.00 trafen sie ein: die Kochbrigade des DocKrönli-Kochclub und bevor die Aufgaben verteilt wurden heizte Rolf mit ein paar markigen Witzen die Stimmung an.

Der asiatische Abend konnte beginnen und Paul und Elio haben keine Mühe gescheut, damit der Abend so richtig genossen werden konnte. Zur Dekoration des Tisches gab es asiatische Tischvorlagen, passende Kerzenständer sowie einen Buddha, der uns durch den Abend führte. Meine Tischvorbereitungen waren somit adabsurdum geführt! Elio übernahm dann das Diktat und verlegte die Stäbchen wie Messer und Gabel, aber Paul griff ein und korrigierte Elio:

d’Stäbli ghöret zsame!!

Nun ging es an die Verteilung der Chargen und die eingekauften Materialien wurden verteilt – eine gewisse Hektik und Unordnung konnte nicht verleugnet werden.

Rolf und ich machten uns an die Thaisuppe mit Zitronengras, Geni und Markus an den scharfen Rindfleischsalat und Paul und Elio kümmerten sich um das Fischcurry und das Hauptgericht – Tian Suan Zhu Rou süss-sauer.

Es werde gewaschen, gehackt, getrunken und gelacht – die Chargen waren verteilt, aber bei jeder Zweiergruppe gab es auch immer Tadel für die Indianer: Elio und ich hackten offensichtlich zu grob, Geni ass permanent das Rindfleisch bei der Vorbereitung des Salates, aber die Stimmung war super. Zwischendurch musste der Sommelier an seine Pflichten erinnert werden und so verging die Zeit wie im Fluge. Die Vorbereitungsarbeiten bei der thailändischen Küche erwiesen sich als sehr aufwendig, aber irgendwann war es dann soweit:

die Thaisuppe mit Zitronengras konnte eingenommen werden und diese erwies sich als Hit..... Kunststück bei der Zusammensetzung der Köche! Schon bald darauf konnten wir den Scharfen Rindfleischsalat essen und Geni und Markus gaben sich alle Mühe, dass das Wort scharf auch entsprechend verstanden wurde.....ja, es brannte so richtig auf der Zunge, aber der Rotwein half das Brennen auf der Zunge zu ertragen.

Paul war wieder aktiv mit seiner Kamera, Elio sehr fleissig beim Abwaschen in der Küche, Rolf als Supervisor griff immer mal wieder in die Kochvorgänge ein und Markus entpuppte sich als Jasminreis-Spezialist. Schon bald konnte das Fischcurry präsentiert werden – alles wunderbar und doch wären die Jakobsmuscheln etwas geschmackvoller gewesen wie der „billige“ Pangasius -☺

Nun wurde der Hauptgang vorbereitet und als Paul die Teller füllte bekam Rolf einen Schock: er griff sofort ein und ermahnte Paul: **„teller füllt mer nöd....“** Paul meinte es in der Tat sehr gut, denn die gekochte Menge hätte gut und gerne für eine ganze Fussballmannschaft gereicht. Aber auch der Hauptgang mundete sehr gut – jetzt ging es noch zum Dessert: Zwetschgen mit Schuss, wobei die Zwetschgen sehr akkurat auf den Teller gelegt werden mussten, da der Supervisor sofort eingriff. Als dann mehr Leute beim abwaschen waren, als

bei der Zubereitung des Dessert wurde der Supervisor ein bisschen böse!

Trotzdem war der Abend wieder ein grosser Erfolg, die Stimmung war excellent, die Zeit verging wie im Fluge und auch beim Aufräumen gaben sich alle Mühe: Markus entsorgte den Abfallsack im Container, Geni füllte die Speiseresten in Tupperware-Behälter ab und kann somit die nächsten Wochen sein Haushaltsgeld sparen. Ob wir alle Töpfe, Behälter, Werkzeuge wieder an den richtigen Platz versorgten – ja, das bleibt das Geheimnis!!

Irgendwann um halb zwölf verliessen wir die Küche, gingen in den Adler zum Bier, waren nicht mehr sehr willkommen und wechselten dann zu Agi in die Krone: ein schöner Abschluss des Abends, den leider die Wirtin nicht mehr mitbekam, weil sie stockbesoffen an unserem Tisch einschief. Markus kümmerte sich dann rührend um das Geschehen, damit wir ohne schlechtes Gewissen das Lokal verlassen konnten,

Die nächsten Kochabende finden an folgenden Tagen statt:

11.3., 29.4., 20.5. und 17.6. jeweils am Freitag-Abend.

Für das nächste Menu sind Geni und Markus verantwortlich.

Ich werde Monika Schloter kontaktieren, die Aufräumunsarbeiten besprechen und die Geheimnisse des Backofens versuchen zu ergründen!

Der Protokollführer:

Kurt