

Wäre dem anrichtä tuet mer nöd ufrumä – söss werdi muff -☺

Wir trafen uns wie üblich gegen 18.00 in der Schuküche bei tropischen Temperaturen von weit über 30 Grad und bei dieser Hitze kamen wir auch schwer in die Gänge. Zuerst gab es einmal für jeden ein Bierchen und Elio waltete seines Amtes als Kassier. Auf der einen Seite die Fr 600.—Einnahmen und auf der andern Seite die ca Fr. 280.—Ausgaben – für Elio schon fast übertriebene Ausgaben – nun, ja wir konnten ja dann später beweisen, dass die Ausgaben gerechtfertigt waren.

So langsam wurden die einzelnen Chargen verteilt – der Supervisor schaute in die Rezepte, hatte aber offensichtlich Probleme mit seiner Brille, den er sah mit Brille weniger als ohne..... Später lüftete sich das Geheimnis: bei der Brille fehlte ein Glas!!!!!!!!!!

Der erste Gang konnte in Angriff genommen werden: Geni – mit seinen Gedanken schon in Kuba – war verantwortlich für den Ruccolasalat an Balsamico Dressing, der Schreibende würzte den Thunfisch und alles vereint auf dem Teller gab eine leckere Vorspeise – allerdings bis dem Supervisor die Teller gefielen verging eine geraume Zeit: Entweder war ein Ruccolblatt zuviel auf dem Teller oder die Deko stimmte nicht, was aber ein Skandal war, dass unser lieber Schütze und Photograph, der Paul, während des Anrichtens von den genau abgezählten Thunfischstreifen einen in seinen Mund stopfte – das gefiel natürlich dem Supervisor überhaupt nicht.

Zusammen mit einer Flasche Yvorne genossen wir aber die leckere Vorspeise. Während Rolf am zweiten Gang bastelte: mit Schinken gefüllte Blätterteigröllchen (ein Genuss!) – machten sie alle andern an die Vorbereitungen des Hauptganges:

Rindsfilet im Ofen gegart: Markus war für den Ofen und die richtige Temperatur des Fleisches verantwortlich, Geni für die Broccoli und Elio für die Karotten (fein geschnitten waren sie auch roh ein Genuss (Brotersatz) und der Supervisor dirigierte die Kollegen und schnauzte sie auch zusammen, wenn jemand nicht gehorchen wollte -.:)

Paul war wieder überall mit seiner Kamera und 3 Minuten bevor das Fleisch fertig gegart hatte ging die Hektik los: Rolf mit seiner Bearnaise, Geni mit den Nudeln, Elio mit dem Gemüse und der Schreibende mit dem Fleischmesser in der Hand.

Nun, die Teller konnten sich sehen lassen, der Hauptgang mundete – als Randnotiz bleibt zu erwähnen, dass die Bearnaise unseres Supervisors in die Hosen ging -☺

Wie immer tranken wir zum Hauptgang unseren roten Masi.

Bei den Vorbereitungen zum Dessert kam es zu kleinen Missstimmungen: während des Anrichtens der Himbeeren mit dem Vanilleeis und den Dekosträuchern, konnte es unsere

Arbeitsbiene, der Paul, nicht lassen die Küche aufzuräumen und zu putzen: das geht nun aber gar nicht, meinte der Supervisor und liess seinem Aerger Luft – wir, die Handlanger, konnten ein leises Schmunzeln nicht unterdrücken – schliesslich müssen ja nicht alle Chefköche werden – es braucht wie im Fussball Häuptlinge und Indianer und auch als Indianer kann man sich sehr wohl fühlen!

Nun, die Qualität der Speisen war sehr gut, alle gaben sich trotz den tropischen Temperaturen Mühe und auch der Kassier dürfte die „hohen“ Ausgaben verschmerzen -☺

Den Abschluss des Abends bildete der Besuch bei Agi: Walliser Abend mit Appenzeller Streichmusik vom Feinsten (gell Markus) – und Rolf wurde von Agi sogar noch zum Tanz gebeten!

Der Protokollführer:
27.8.2011