

Schaffe – nöd schwätze!!!!!!!!!!

Der heutige Kochabend lag in der Verantwortung von Paul und Elio und schon beim Eintreffen konnte konstatiert werden, dass Ordnung im „Stall“ herrschte. Die Zutaten zu den einzelnen Gängen lagen fein säuberlich auf dem Tisch, das Bier und der Wein im Kühlschrank und Elio war schon bereit die „Kohle“ einzutreiben.

Geni kam als letzter – sicher machte ihm die Zeitumstellung aus Kuba noch zu schaffen und natürlich hatte er uns dann auch viel zu erzählen.

Die Vorbereitungen konnten beginnen und alle bekamen ihre Aufgabe. Zwischendurch hörte man den Supervisor, der nichts dem Zufall überlassen wollte. Geni und der Schreibende bekamen ihren Anschiss, weil sie während der Vorbereitung der Salatsauce zu intensiv über andere Themen als das Kochen plauderten, aber im Allgemeinen war Zug in der Gruppe.

Der erste Gang „Pffifferlinge auf Toast“ konnte schon bald serviert werden. Das Toastbroat war zwar nach unserem Supervisor zu wenig knusprig, die Pffifferlinge von Paul waren aber excellent. Der zweite Gang „Warme Gänseleber auf Nüsslisalat mit Feigen“ konnte in Angriff genommen werden. Das Timing musste stimmen, da sonst die Gänseleber in der Pfanne resp. auf dem Teller verschwindet. Beim Nüsslisalat wurde zuwenig genau gereinigt und bei der Salatsauce musste nachgebessert werden mit mehr Balsamico, Pfeffer und Bouillon. Die Dekoration der Teller übernahm der Schreibende und logischerweise gab es deshalb nichts zu beanstanden – die Portionen Gänseleber waren aber schon sehr knapp bemessen: offenbar konnte sich Paul beim Kauf bei Elio nicht für eine grössere Portion durchsetzen – aber eigentlich schön, dass der Kassier darauf schaut, dass die Budgets eingehalten werden. Markus war wie immer mit dem Ofen beschäftigt und scheint auch immer mehr in die Vize-Supervisor Rolle hineinzuschlüpfen – seine Inputs zeigen auf jeden Fall immer Wirkung. Herrlich wie er uns sein privates Kocherlebnis mit den Fenchel und dem Schweinssteak im Kochtopf schilderte -☺

Paul war wie immer mit seiner Kamera unterwegs – die Ruth, seine Ehefrau, in verdankenswerter Weise noch vorbeibrachte und auch das Feigenbrot organisierte, das gut zum Nüsslisalat passte.

Schon wartete der Hauptgang: Pouletbrust Estragon mit Trockenreis. Mindestens 4 Personen kümmerten sich um den Reis (vor allem die Indianer), während die Häuptlinge sich um die Pouletbrust und die Estragonsauce kümmerten. Nicht zu vergessen das Gemüse (Broccoli und Rüepli). Mir mundete der Hauptgang ausgezeichnet, aber der Supervisor hatte schon seine Einwände: Pouletbrust etwas zu lange im Ofen, Broccoli zu weich – nun, das mag ja sein, aber alle hatten ihren Spass und die Teller wurden leer gegessen. Ein schöner italienischer Rotwein begleitete das Essen.

Schon war es Zeit für den Dessert: Zimt-Zwetschgen mit Schuss und Vanilleglace. Die eingelegten Zwetschgen mundeten ausgezeichnet, die Teller wurden wiederum vom Schreibenden „herzig“ dekoriert.

Die Portionen waren richtig bemessen (vielleicht mit Ausnahme der Gänseleber) und die verschiedenen Themen (Kuba, Krönli Kids, Frauenfussball FCSG, puts und calls, Schützenverein, Velotouren etc) rundeten den Abend ab.

Agenda:

- Rolf präsentierte die Kochclub T-shirts: Bestellt werden pro Koch zwei T-shirts in den Farben marine und grau in den Grössen 3xXXL, 2xXL und 1xL. Die Kosten belaufen sich auf ca Fr. 800.—und werden aus der Kassa bezahlt.
- Kalbfleischmetzgete: Wir gehen gemeinsam mit unseren Frauen am 5.11. zur Kalbfleischmetzgete in den Löwen nach Tübach, Reservation durch Rolf.
- OLMA-Besuch der Köche: 17.10. um 12.00 beim Schügastand
- Velotour. Dienstag, 27.9. ab 15.00 beim Tennisclub Tübach
- Beim nächsten Kochtermin am 4.11. fehlt der Protokollführer wegen einer privaten Geburtstagseinladung. Ein Ersatztermin konnte nicht gefunden werden – die Köche resp. Rentner jagen von einem Termin zum andern!!!

Der Protokollführer

24.9.2011

Nach dem Kochen besuchten wir fast schon traditionell Agi und genossen die feinen kubanischen Zigarren von Geni (Herzlichen Dank) und tranken noch das eine oder andere dunkle Bier, noch etwas Rotwein und plauderten über Gott und die Welt!