

Werdinselstachler



Ausgabe 2018

Inhaltsverzeichnis

4	Vorwort
5 bis 6	Funny Saturday
7 bis 9	Schnuppertraining
10 bis 12	SM Einzel Matte Bern
13 bis 15	Gönnerfest
16 bis 18	Summer never ends
19 bis 21	Arbeitstag
22 bis 26	Dekadenzia

Impressum

Redaktion: Roger Gunzinger
rgunzinger@wfchard.ch

Berichterstatter Michael Christ, Michael Meier, Rolf Strässle, Marco Christ
Sebastian Kunz, Remo Gambriasso, Roger Gunzinger

Auflage 120

Vorwort

Liebe Leserinnen, liebe Leser.

Schon wieder ist ein Jahr voller spannenden Veranstaltungen vorbei.

Im Frühling fand das Junioren-Training statt. Wir versuchten auf spielerische Art und Weise den Kleinsten vom Hard unseren Sport näher zu bringen.

Der Sommer war ganz klar vom Gönnerfest geprägt. Bei prächtigem Wetter begann der Abend mit einem Apero, wo man sich kennenlernen konnte. Nach einer Diashow wurde das Nachtessen serviert. Es gab feines vom Grill. Den Salat dazu gab es vom Buffet. Der Dessert rundete den Abend ab.

Im Herbst gab es zwei grosse Veranstaltungen. Das Wochenende mit dem klingenden Name Summer never end trips lässt schon erahnen worum es ging. Mehr beim entsprechenden Bericht.

Bei dem Dekadenziaabend ging alles um kulinarische Höhenflüge. Serviert wurde ein 10 Gang Menue der extraklasse. Auch da gibt es mehr im Bericht.

Ich wünsche nun viel Spass beim Lesen.

Roger Gunzinger

Funny Saturday

Gegen neun Uhr verliessen wir unseren Treffpunkt die Werdinsel, um uns auf eine neue Mission zu begeben.

Bei SIMGUN handelt es sich um reale Game-Simulationen im Outdoor-Bereich. Dabei treten zwei Teams mit Laserwaffen

gegeneinander an. Dank neuartigem Laser ist das Schiessen bis auf eine Distanz von 1'000m bei voller Sonnenlichteinstrahlung möglich. Reaktionsfähigkeit, Präzision, Teamgeist und Strategie sind die Voraussetzung, um sich im Spiel behaupten zu können und das Match als Sieger zu verlassen.

Für 200.- Fr. Cash und eine Unterschrift gaben Sie uns eine HK G36C und andere schwere Geschosse in die Hände. Für das schwere Geschütz erhielten wir vorerst eine Einweisung sowie das passende Outfit. Die Lasergamezone verfügt über verschiedene Schlachtfelder - Spielplätze für die ganz Grossen: „Häuserkampf“ in Uster, „Resident Evil“ in Sargans, das „Battlefield“ in Flums und „3D Map“ in Elm. Wir waren in Dielsdorf im Steinbruch - ganze 100'000 m² Fläche.

Die Schlacht konnte beginnen! Mit viel Adrenalin und der Einstellung: „Du hast nur kurz Zeit, um da rein und wieder raus zu kommen, also halt nicht an und riech an den Rosen“ rannten plötzlich alle davon. Unsere Aufträge: Capture the flag, Counterstrike Bomb, Herrschaft. Es war ein





Restaurant Furtbächli. Bei gutem Essen und einem Bierchen wurde nochmals über den morgendlichen „Schiessevent“ ange-regt diskutiert.

Aber ein Mann muss tun, was ein Mann tun muss... Also ging es weiter zur nächsten Mission. Unter dem Motto „lass dich ein-sperren und versuch wieder rauszukom-men“ verbrachten wir den Nachmittag bei Hidden Games in Dübendorf. Dabei galt es Rätsel zu lösen, Schlösser zu knacken, geheime Verstecke zu finden und knifflige Fallen zu entschärfen. Mit Cleverness konnten beide Teams aus den jeweiligen Räumen innerhalb 60 Minuten „National-bank“ und „Murphy’s Pub“ entkommen - obwohl „Pub“ echt sympathisch klang

harter Kampf an einem heissen Tag und trotzdem jede Menge Spass!
Nachdem wir die Waffen niedergelegt hat-ten ging es zur verdienten Stärkung ins

Michael Meier



Schnuppertraining

Bei herrlichem Sommerwetter fanden sich mehr als zwanzig Kinder auf dem Areal auf der Werdinsel ein. Alle wollten erfahren, was Wasserfahren ist und wie die Mitglieder des Wasserfahr-club Hard trainieren.

Knaben und Mädchen in der nächsten Stunde alles erleben würden. Die Spröss-linge im Alter von vier bis zehn Jahren sas-sen in einem Halbkreis auf der Wiese und lauschten mit gespitzten Ohren. So ruhig geht es wohl selten zu und her, wenn so viele Kinder auf einem Haufen sind. Aber die Vorfreude war den Nachwuchssport-lern ins Gesicht geschrieben. Die Augen glänzten.

Der Juniorenverantwortliche Marco Christ begrüßte alle Kinder auf dem Clubareal und erzählte auch gleich was die jungen





Für den ersten Teil des Trainings begaben wir uns alle auf den nahegelegenen Fussballplatz. Aufgeteilt in zwei Gruppen begann die Aufwärmphase mit einer Sta-

fette. Anschliessend klemmten sich alle Teilnehmenden einen Stoffbündel in den Hosenbund und es galt den Gegnern den „Affenschwanz“ zu klauen, ohne dass man selbst kalt erwischt wurde. Hierbei verschaffte der Altersunterschied von wenigen Jahren, den älteren Kindern einen grossen Vorteil, was den Puls der eingreifenden Väter nun auch in die Höhe trieb. Im dritten Teil verkleidete sich der Trainingsleiter als grüner Gorilla und es wurde „Kettenfangis“ gespielt. Unklar blieb bis zum Schluss, ob sich die Kinder vor dem grünen Plüschmonster fürchteten oder sich eher todlachten bei der brütenden Hitze.

Nach der Halbzeit begaben sich alle Trainingsteilnehmer ans Limmatufer und es wurden Schwimmwesten verteilt. In kleinen Gruppen bestiegen die Schnupperer einen Weidling, welcher durch einen erfahrenen Wasserfahrer gesteuert wurde.



Die zweite Begleitperson zeigte den Neugierigen den Unterschied zwischen Ruder und Stachel. Die Stärksten versuchten sich gleich selbst im Wasserfahren. Die kleineren Teilnehmer, für welche der Stachel noch zu schwer war, liessen sich einfach gemütlichen auf dem Fluss chauffieren und bestaunten die Ruderer mit den bunten Kajaks oder die Entenmutter mit ihren Jungen. Nach der ersten Runde im Boot schrien alle Kinder: „nomal!“

Um sieben Uhr waren die Bratwürste und Savelats fertig gegrillt und dazu wurde den hungrigen Mäulern Tomaten, Gurken und Brot serviert. Nach dem Essen vergnügten sich die Unermüdlichen mit Federball und Fussball.

Nun wurde es bereits Zeit sich zu verabschieden, damit die Knaben und Mädchen am nächsten Morgen ausgeschlafen in der Schule, Kindergarten oder Krippe erschienen. Die Eltern bedankten sich für das gelungene Schnuppertraining.

Michael Christ



Meisterschaft

Am 18. und 19. August lud der Aare Club Matte Bern zur diesjährigen Schweizermeisterschaft auf der Aare in Bern. Alain, Sumi, Simon, Remo und ich nahmen für den Hard daran teil. Unsere Startzeit am Samstagvormittag konnten wir gerade noch so einhalten. Der Verkehr zwischen Zürich und Bern hatte bereits alle Zeitreserven aufgebraucht. Nach der üblichen Streckenerklärung ging es schon zu den Weidlingen. Es blieb nicht

einmal die Zeit, um sich vernünftig warm zu laufen.

Zur Fahrstrecke: Die Aare führte wie alle Gewässer diesen Sommer wenig Wasser und die Strömung war geringer als erwartet. Die erste Stachelstrecke führte entlang des linken Ufers gegen die Strömung. Nach einer Ausfahrt wurde auf das Ruder gewechselt und es musste eine Durchfahrt sowie eine Ziellandung am anderen Ufer angesteuert werden. Es folgte



eine weitere Stachelstrecke, wieder mit einer Ausfahrt an deren Ende. Erneut wurde talwärts eine Durchfahrt angesteuert und eine zweite Ziellandung ins Visier genommen. Nach der Landung musste noch ein Stück bis zum Zeitende nachgestachelt werden. Das Besondere in Bern ist, dass die Ufer aus Betonplatten bestehen. Man sollte also sehr nahe am Ufer bleiben und mit dem Stachel die Fugen der Platten treffen, da man ansonsten keinen Halt findet. Für uns ist das immer eine Herausforderung, wir sind uns das griffige Kies der Limmat gewohnt. Zudem konnten wir aufgrund des Wasserstandes der Limmat schon länger nicht mehr richtig trainieren. Zum Wettkampf: Ich war nicht sonderlich erfreut, als man mir mitteilte, dass ich als erster von uns auf die Strecke sollte. Somit musste ich das Fahrgeschirr noch zusammenstellen und konnte nicht von den Erfahrungen der anderen Händler profitieren. Auch konnte ich keinem von uns zuschauen, wie er die Strecke angeht. Und das mit

dem Aufwärmen war ja auch noch... Somit also einfach mal auf gut Glück darauf los. Die beiden Stachelstrecken konnte ich trotz der Platten ganz gut fahren. Bei den





beiden Ruderstrecken passte nichts zusammen. Als mir die Stangen der Durchfahrten um die Ohren flogen, kam ich mir vor wie beim Preiskegeln. Ich sammelte also fleissig Strafpunkte und auch die Ziellandungen waren für mich irgendwie an den falschen Stellen aufgebaut. Am Ende kam es wie es kommen musste. Noch nie hatte ich so viele Strafpunkte und landete weit hinten in der Rangliste. Die anderen Härdler hatten weniger Mühe und fuhren eine klar bessere Linie.

Nach dem Wettkampf gab es wie üblich noch ein Bierchen vor Ort. Die Rangverkündigung fand erst am Sonntag statt. Daniel Manser reiste am Sonntag nach Bern, um unseren Verein zu vertreten und die Ranglisten abzuholen. Das Wetter hat das ganze Wochenende gut mitgespielt und alle Teilnehmer konnten von den gleichen guten Bedingungen profitieren.

Rolf Strässle

Goennerfest

7.5 Kilo Kartoffelsalat, 5 Kilo Schweins-Ribeye und 1.5 Kilo Streuselkuchen um nur einige Produkte zu nennen, welche auf meiner Einkaufsliste standen. Hast du dich schon mal gefragt wieviel Gramm eine Person an einem Grillfest isst? Oder gar wieviel Wein, Wasser und Bier an so einen lauschigen Sommerabend getrunken wird? Trotz Erfahrungs-

werten ist dies auch immer wieder für mich eine Herausforderung die Mengen für die 60 Gäste richtig einzuschätzen.

Am 7. Juli um 17.00 Uhr waren jedenfalls die Vorbereitungen und Einkauf erledigt und der Apero stand bei herrlichem Wetter bereit als auch schon kurz danach die ersten Gäste eintrafen. Bei einem Glas Wein





oder Bier fanden die geladenen Gäste schnell zueinander und auch der eine oder andere vergessene Name oder Story wurde wieder in Erinnerung gerufen, denn es war schon eine Zeit her, als der Hard zum



letzten Gönnerfest einlud.

Das Festzelt stand, die Festbänke auf dem Areal waren hübsch eingedeckt, beim Buffet wurden die letzten Handgriffe ange-setzt und die Glut im Grillfeuer entwickelte sich prächtig, als Martin Sommerhalder mit einer kleinen Ansprache die Gönner, Passiv- und Clubmitglieder zum Gönnerfest 2018 beim Wasserfahrclub Hard willkommen hiess. Für die Küchencrew bedeutete diese Ansprache, dass das Grillgut und Buffet schon bald ready sein müssen. Zum Glück hatte Roger Gunzinger an die Ansprache des Präsidenten mit einer kurzen Videopräsentation über das vergangenen Jahr und dessen Highlight das Kroatienlager angeknüpft, so gewannen wir wichtige Minuten um den Grill und das Buffet herzurichten.

Es vergingen keine 10 Minuten und schon wurde das Buffet für eröffnet erklärt und die Gäste liessen sich nicht zweimal bit-



ten und bedienten sich. Gemeinsam wurde gegessen, gelacht und viel erzählt. Die angenehmen Temperaturen luden ein, um lange in den Abend hinein zu feiern und gemütlich zusammensitzen. Kurz vor neun Uhr wurde dann das Dessertbuffet eröffnet und alle konnten sich an den frisch gebackenen Kuchen und Süßspeisen nach Herzenslust bedienen. Dies war jedoch auf keinen Fall das Ende des Anlasses, denn es wurde noch lange und intensiv bis spät in Nacht diskutiert – so befand sich ein kleines Grüppchen sehr spät in der Nacht, noch immer in philosophischen Gesprächen vertieft, auf dem Areal. Es war ein super Anlass und schön wieder mal alle neuen und altbekannten Gesichter gemeinsam zu sehen. An diesem Punkt ein Herzliches Dankeschön für den langjährigen und treuen Support unserer Gönner – so vieles in unserem Verein wäre ohne eure Unterstützung nicht möglich gewesen.

Ich freuen mich schon jetzt, wenn ich die Unterlagen wieder hervor nehmen darf und mich frage: „Wieviel Kilo Fleisch benötigten wir wohl dieses Jahr? Und wieviel Kilo und Liter waren es nun im 2018? Dieses Jahr waren es pro Person 254 Gramm Fleisch und 290 Gramm gemischte Salate. Am Apéro wurden insgesamt 7 Liter Wein und 4.8 Liter Bier getrunken. Auch der eine oder andere Rum ging über den Tisch, dieser konnte jedoch aus organisatorischen Gründen nicht in der Statistik erfasst werden.

Marco Christ

Summer never ends trip

Endlich ist es wieder soweit und das legendäre Hard-Weekend findet wieder statt. Die Vorfreude ist gross, denn das Programm verspricht Einiges und das Wetter ist wunderschön. Es ist morgen früh und wir treffen uns an der Winzerhalde. Dieser Treffpunkt weckt alte Erinnerung an vergangene Hard-Anlässe. Wie auch bei vergangenen Weekends darf unser Dreieck-Transporter-Bus nicht fehlen. Dieser kommt mir mit den Jahren

immer kleiner und enger vor. Nach der Begrüssung machen wir uns auf den Weg Richtung Tessin. Schnell wird diskutiert, was die beste Route ins Tessin ist. Nichts desto trotz der San Bernardino ist zu und wir kommen sehr schnell vor dem Gott-hard in den Stau. Nach einer gefühlten Ewigkeit in dem engen Bus erreichen wir etwas zu spät unseren ersten Programm-punkt den Kletterpark.



Nun sind unsere evolutionären Fähigkeiten gefragt. Nach einer kurzen Instruktion und einem spannenden Lernvideo geht es auf den Parours. Dieser sieht von unten ziemlich leicht aus und ist im Ganzen nicht sehr hoch. Doch nach 15 Minuten im Kletterpark musste ich sehr schnell feststellen, dass der Parours einige sehr knifflige Überraschungen bereit hielt und ziemlich anstrengend ist. Die teils sehr wackligen Strecken machten dies nicht einfacher. Nach etwa zwei Stunden im Seilpark freuen sich alle auf Ascona.

In Ascona angekommen haben wir unser Hotel bezogen (nein, es war nicht das Eden Roc, wirklich nicht). Nach einer kleinen Erholungspause machen wir uns auf den Weg Richtung See und erkunden die schöne Uferpromenade von Ascona. Mit



dem Abend kommt auch der Hunger. Unsere Organisatoren sind auf dieses Problem bestens vorbereitet und haben in einem kleinen Grotto einen Tisch reserviert. Die Küche ist lokal und zu essen gibt es das, was auf den Tisch kommt. Angefangen mit einem riesigen Salami. Wir essen, trinken und lachen viel. Die Stimmung und das Essen sind super. Nach dem Essen ist uns noch ein wenig nach Feiern zumute und wir verbringen die angebrochene Nacht in einem Club in Ascona. Dort ist eine eigene Lounge für uns reserviert und wir lassen den tollen Tag ausklingen.



Nach einem reichhaltigen Frühstück haben wir uns für den kommenden Tag vorbereitet. Betreffend der genauen Abfahrtszeit gibt es jedoch Missverständnisse und wir müssen auf unseren ältesten Teilnehmer warten, der die Zeit für ein Bad



Stau hatten, sind wir uns nicht so ganz sicher wie lange wir nach Zürich benötigen. Nach reiflicher Überlegung beschliessen wir kein Risiko einzugehen und uns auf die Heimreise zu machen.

Der befürchtete Stau am Gotthard war auch da und wir müssen gut eine Stunde vor dem Tunnel anstehen. Nach einer etwas längeren Rückreise sind wir alle wieder gut in Zürich angekommen.

Es war ein kurzes aber tolles Weekend. An dieser Stelle möchte ich mich bei den Organisatoren bedanken und freue mich schon jetzt auf das kommende Hard-Weekend.

Sebastian Kunz

im See nutzt. Für den Sonntag haben wir den Aquapark eingeplant. Da wir jedoch bereits auf dem Hinweg auf dem Gotthard

Arbeitstag

Wie jedes Jahr stand auch dieses Mal der Arbeitstag an. Doch dieses Mal stand auch noch ein Mammutprojekt an, es galt die neuen Tische und die dazugehörigen Bänke aus Granitstein zu stellen. Mammutprojekt, weil diese Granitstein-Tische und -Bänke dementsprechend schwer sind und dazu auch massenhaft Händler zur Montage be-

nötigt wurden.

Die Montage der Tische und Bänke war das eine, doch wer war überhaupt der Polier? Michael Meier und Martin Bühler waren sich da, so glaube ich, nicht immer derselben Meinung und wenn natürlich jemand Drittes vorbeiging, hatte er auch noch sofort einen schlaun Kommentar dazugegeben. Denn das schwierige da-



ran war, die einzelnen Tisch und Bank Elemente in die richtige Flucht zu bringen, den Zement richtig zu dosieren und zu guter Letzt die einzelnen Elemente zusammen zu stecken.

Die alte Holz Garnitur wurde zusammengescheitert durch das Team Rolf Strässle. Dieses Team war an diesem Tag für das ganz Raue zuständig wie Spalten und Sägen des Holzes und die Zerlegung der alten Tische und Bänke.

Kurt Strässle und ich nahmen uns der Heckenpflege an. Mit zwei Heckenscheren schnitten wir die Hecken rund ums Areal. Auf die Gestaltung der Hecke als Burgmauer haben wir dieses Jahr verzichtet, so waren wir auch etwas schneller fertig. Doch das zusammennehmen des Abschnittes musste man auch noch etwas Zeit investieren. Zum Glück haben unsere Kollegen bereits damit angefangen. Wir nutzten einen grossen Anhänger



der Marcel Kaufmann mitbrachte, um den Heckenabschnitt zu deponieren und dann zum Abladeplatz zu bringen.



Zum Mittagessen gab es Burger und Würste, leider reichte die Anzahl der Burger nicht für alle, da mit weniger Leuten gerechnet wurde. Ich persönlich hätte auch gerne einen zweiten Burger verdrückt.

Am Nachmittag waren dann der letzte Endspurt und die Reinigung des Innenbereichs des Clubhauses zu erledigen. Martin Sommerhalder nahm sich noch der Klärgrube des Clubhauses an und reinigte diese. Er machte das sehr geschickt und sauber. Ich denke ich werde ihn engagieren, wenn ich das nächste Mal selber Güllefahren muss, um mich dabei zu unterstützen. Mitte Nachmittag gingen dann die Clubmitglieder nacheinander langsam nach Hause.

Remo Gambirasio

Dekadenzia

Unter dem Motto „Dekadenzia“ laden die beiden Connaisseurs Alex Ryser und Marco Christ ein und bieten ein Feuerwerk an kulinarischen Köstlichkeiten, welches jeden Jet Setter erblassen lassen würde. Gegen einen lächerlich kleinen Obulus von 150 CHF kann man den



ganzen Abend schlemmen, sofern man eine gute Flasche Wein mitbringt. Kurz vor 18 Uhr treffen die ersten Gourmets im Clubhaus auf der Werdinsel ein. Das Küchenteam ist bereits seit dem frühen Nachmittag am Werk. Wobei wenn man es genau nimmt, sind sie schon seit Wochen daran sämtliche Leckereien und Spezialitäten auszusuchen, zu bestellen und vorzubereiten. Simon Karasek ist Chef de Service und deckt die Tafel mit Cohibas und Goldtalern ein. Alle freuen sich auf den bevorstehenden Gaumenschmaus:

1. Gang: Lochfyne Austern und „Schweizer“ Stör

Am Kopf vom Loch Fyne, dem längsten Meeresarm von Schottland, betreibt die Firma „Loch Fyne Oyster Ltd.“ ihre weltbekannte Austernzucht. Das Wasser ist rein und kühl und dadurch absolut prädestiniert für das Züchten von Austern. Zögerlich wagen sich die ersten Händler an die ungewohnte Delikatesse, welche Alex gekonnt öffnet. Auf die lebende Auster wird etwas Zitrone geträuffelt und dann roh



verzehrt. Der erfrischende Schluck Meerwasser ist nicht jedermanns Sache. Der russische Stör stammt aus dem Berner Oberland, wo das Tropenhaus Frutigen als Pionier auf dem Gebiet der Fischzucht, in landbasierten Aquakulturen Süswasserfische züchtet. Das 18 Grad warme, qualitativ hochwertige Wasser, aus dem Inneren des Lötschbergs, bildet die ideale Umgebung für den Sibirischen Stör. Lauwarm serviert schmeckt dieser einfach köstlich.

2. Gang: Tatar vom Walliser Wasserbüffel

Im Val de Travers befindet sich heute die grösste Wasserbüffelherde der Schweiz. Im Gegensatz zu Indien und China werden sie bei uns nicht mehr als Arbeitstiere gehalten, sondern gelten als «Delikatessen-Lieferanten». Die genügsamen und gutmütigen Tiere verbringen die meiste Zeit

1. Gang



2. Gang



3. Gang





Gaumenfreude, welche man schlecht beschreiben kann. Die leckere Dose dreht noch zweimal ihre Tischrunde.

4. Gang: Kartoffelstock mit Eigelb und Alba-Trüffel

Bei einem Kilopreis von 2'600 CHF ist es trotzdem erstaunlich, dass das Küchenteam acht Knollen vom weißen Trüffel aus dem Piemont eingekauft hat. Der intensiv riechende knollige Schlauchpilz mit rauer, dunkler Oberfläche verleiht dem Eigelb im „Seeli“ des Kartoffelstocks eine ganz besondere Geschmacksnote. Es wird anständig Tartufo gehobelt, gehobelt und gehobelt...

5. Gang: Hummer-Ravioli

Marco stellte sich bereits am Vorabend in die Küche und kochte den Hummer und faltete die Ravioli. Die Teigtaschen sind relativ gross und perfekt al dente und werden auf einem Spiegel vom Hummer-Sud serviert. Die Füllung enthält noch kleinere Hummerstückchen und schmeckt herrlich süsslich. Dazu wird rotes Hawaii-Salz und schwarzer Maggia-Pfeffer serviert. Vereinzelt wird Tartufo gehobelt, der geht immer...

6. Gang: Zitronensorbet mit Prosecco und Fingerlime

Wir sind bereits reif für einen Zwischengang, welcher mit der weissfleischigen Fingerlimette sehr erfrischend ist. Die zylindrischen Früchte stammen aus Australien und Neuguinea. In neuerer Zeit finden diese Früchte dank ihrem Aroma, ihrer ausgeprägten Säure und auch dank ihrer Fruchtstruktur, die mit den losen, fast

perlenartigen Frucht- und Saftkammern an Kaviar erinnert, vielfach Verwendung in der modernen Avantgarde-Küche.

7. Gang: Sepia-Tagliatelle mit Jakobs-muscheln

Bei diesem Gang fällt zuerst die pechschwarze Farbe der Pasta, wegen der Tinte der Sepia, auf. Geschmacklich wirkt sich die dunkle Farbe aber nicht aus. Auf dem Nudelberg liegen kontraststark drei weisse, grosse Jakobsmuscheln. Der Gourmet entdeckt zudem die gut getarnte, fermentierte Knoblauchzehe, ebenfalls komplett schwarz. Christian Bauer hobelt weiter Tartufo, der geht immer...

8. Gang: Rindsfilet Rossini

„Tournedos Rossini“ ist eine klassische Garnitur beziehungsweise Zubereitungsart eines Filet-Steaks. Das Rindsfiletstück ist saignant gebraten und mit einer großzügigen Scheibe gebratener Gänseleber belegt und auf einem Toast serviert. Der Hauptgang schmeckt hervorragend. Und da Christians Geschmackrezeptoren noch nicht voll ausgereizt sind, wird weiter Tartufo gehobelt, der geht immer...

9. Gang: Käseplatte

Eine grosse Käseplatte mit Parmeggiano, Roquefort und Vacherin wird herumgereicht. Etwas speziell ist die Belper Knolle. Von der Konsistenz her eher wie ein Parmesan, ist sie im Aroma «knoblauchiger», pflanzlicher und erdiger. 2012 gewann die Knolle den Swiss Economic Award. Garniert ist die Platte mit Trauben und Aprikosen.

4. Gang



5. Gang



6. Gang



10. Gang: Schokoladen-glacé mit Birne und Blattgold

Obwohl sich der Koch für die „am Limit“ karamellisierten Birnen entschuldigt, schmecken die sehr gut. Das dunkle Glacé ist mit einem Stück 24 karätigem Blattgold veredelt. Dieses hauchdünne Metall kann bedenkenlos verzehrt werden. Eine orange Physalis bildet den Kontrastpunkt zum glänzenden Edelmetall.

Das ganze Menu war von A bis Z perfekt, ausserordentlich, eine unvergessliche Reise quer durchs Feinschmecker-Land. Die Teilnehmer sitzen noch lange beisammen, geniessen ein gutes Glas Rotwein. Es wird bis spät in die Nacht diskutiert und gelacht. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an die beiden Köche und alle, welche zu diesem perfekten Abend beigetragen haben. Danke vielmals auch an die Sponsoren und Lieferanten der Delikatessen.

Michael Christ

9. Gang



7. Gang



8. Gang



10. Gang



