

Werdinselstachler



Ausgabe 2021

Inhaltsverzeichnis

4	Vorwort
5 bis 9	Arbeitstag Frühling
10 bis 13	Vorstandsausflug
14 bis 19	Aktivenreise
20 bis 23	SM Bremgarten
24 bis 29	Hardcup
30 bis 33	Arbeitstag Herbst
34 bis 35	Chlaus
36 bis 42	Dekadenzia

Impressum

Redaktion: Roger Gunzinger
rgunzinger@wfchard.ch

Berichterstatter Michael Christ, Simon Karasek, Severin Baschung
Martin Sommerhalder, Marcel Hess, Michael Meier
Alain Dettling, Roger Gunzinger

Auflage 120

Vorwort

Liebe Leserinnen, liebe Leser

das Jahr 2021 ist bereits wieder Vergangenheit. Trotz Corona konnte der Hard auf ein spannendes und abwechslungsreiches Jahr zurückblicken.

Im Frühling starten wir traditionell mit dem Arbeitstag. Dieses Jahr lag das Hauptaugenmerk auf der neuen Pergola.

Der Vorstandsausflug führte uns in die grösste Destillerie auf zürcher Boden. Dort wurden wir in die Produktion des Turicum Gin eingeführt.

Die Aktivenreise führte uns in das schöne Appenzeller Land. Verschiedenen Besichtigungen und kulinarische Höhepunkte lässt ein Wochenende wie im Flug vergehen.

Da wir ja eigentlich ein Sportverein sind darf natürlich die Berichtete von der Schweizermeisterschaft im Einzel-

fahren und der Hardcup nicht fehlen.

Wir sind bereits im Herbst angekommen und da stand wiederum ein Arbeitstag auf dem Programm

Der „Samichlaus“ hat dieses Jahr der Eventmanager angerufen um zu fragen, ob er wiedermal vorbeikommen soll. Da grosser Nachholbedarf vor allem bei den älteren Mitglieder vorhanden war, hat er sich seinen Weg auf die Werdinsel gesucht.

Der Abschluss bildet die Dekadenzia. Viel muss man dazu hier nicht schreiben.

Nun wünsche ich ein erfolgreicher Start in ein neues Jahr und viel Spass beim lesen der Werdinselstachler.

Roger Gunzinger

Arbeitstag Frühling

An diesem besagten Samstag klingelt der Wecker nicht und unser Sohn schläft ebenfalls genüsslich weiter. Es ist bereits acht Uhr als wir erwachen und uns langsam aus den Federn kämpfen. Pünktlich um neun Uhr im Clubhaus zu erscheinen liegt nicht mehr drin, was

wiederum erklärt, warum ich diese Zeilen tippen darf.

Nach einem kurzen Frühstück sind wir unterwegs zur Werdinsel. Dort herrscht bereits buntes Treiben. Marco Christ hat alle zu erledigenden Arbeiten auf ein A4-Blatt geschrieben und dieses an den Pfosten genagelt.





Alle Anwesenden sind in Gruppen aufgeteilt und gehen ihren Jobs nach.

Remo Gambirasio ist verantwortlich für die Zerkleinerung des Brennholzes für die sommerlichen Grillparties. Das Brennholz haben wir beim Flughafen gekauft und Marcel Kaufmann hat dieses direkt mit einem Anhänger geliefert. Remo hantiert gekonnt mit der Kettensäge und verkleinert die Holzstücke auf Cheminéebreite, wobei er von mehreren Personen unterstützt wird.

Daniel Manser und Alain Dettling bereiten die Bojen vor und befestigen diese mit den Ketten an den im Limmatgrund vergrabenen Bojensteinen. Es ist elf Uhr und die Boote werden vom Militär mit dem Lastwagen geliefert. Mit vielen anpackenden Händen sind diese im Nu ins Wasser, d.h. auf



die Steine geschoben, denn der Wasserstand ist bereits jetzt niedrig. Die Weidlinge werden angebunden und die Nagelschlösser montiert und mittels grosser Schrauben befestigt.

Zum Zmittag bereitet Alexander Rysler Hamburger vom Grill im quadratischen Brötchen vor, welche im Backofen getoasted sind. Jeder hungrige Helfer stellt sich seinen Burger selber zusammen mit den diversen vorbereiteten Zutaten, wie Gurkenscheiben, Cole Slaw, Zwiebeln und Tomaten. Selbstverständlich fehlen auch die diversen Saucen nicht, in der Ausführung «scharf» und «sehr scharf». Es schmeckt herrlich.

Auch am und im Clubhaus sowie im Bootslager gibt es einiges aufzuräumen und zu reinigen. Die Sickergruben der Dachrinnen müssen ausge-

graben, gereinigt und wieder befüllt werden, damit das Regenwasser wieder sauber abläuft. Die Duschen und Garderoben müssen richtig geschrubbt werden und in der Küche gibt es viele Kleinigkeiten zu erledigen. Alle Fenster werden gut gereinigt, damit wir wieder den Durchblick haben. Die grossen Kühlschränke werden mit den Getränken befüllt.

Insgesamt sind auch viele Kinder auf dem Clubareal. Sie vertreiben sich die Zeit mit Handwerken an der Werkbank, Fangis & Versteckis spielen, den Erwachsenen zuschauen und am Nachmittag auch noch stundenlang in der Gumpiburg hüpfen. Alle Sprösslinge geniessen den Tag und für uns ist es auch eine willkommene Abwechslung wenn diese kleinen Racker untereinander spielen und wir uns aufs



Arbeiten konzentrieren können. Die heimlichen Rockstars des Arbeitstages sind die Handwerker vom Team «Pergola» unter der Leitung von Marco Christ und Marcel Kaufmann. Sie werden unterstützt von Martin Bühler und Matthias Häni. Die neue Pergola ist von langer Hand geplant, das Holz ist pünktlich auf den Arbeitstag bestellt worden und die Holzkonstruktion wird nun in Windeseile errichtet. Die Sockelfundamente für die Stützpfiler sind erstellt und noch vor dem Mittag stehen alle vertikalen Holzbalken. Jetzt werden die Querbalken und Abstützungen verschraubt. Danach folgen noch die querliegenden Dachlatten, auf welche die Plexiglasscheiben montiert werden. Um fünf Uhr abends ist das neue Prachtstück fertig und erstrahlt in der Abendsonne. Zeit für ein Feierabendbier.

Ich bedanke mich bei allen Helfern am Arbeitstag, insbesondere auch bei denen, welche ich in diesem Bericht nicht namentlich erwähnt sind. Insbesondere auch bei Daniel Manser, Marco Christ und Marcel Kaufmann für die Organisation und die Planung. Freuen wir uns auf den ersten Grillplausch unter der neuen Pergola.

Michael Christ



Vorstandsausflug

Da seit der letzten Vorstandsreise schon wieder ein paar Jahre vergangen sind, war es an der Zeit, wieder etwas Spezielles für den Vorstand zu planen. Nur was wird im Corona-Jahr 2021 überhaupt möglich sein?

Alex musste also lange am Programm herumfeilen, hat es aber, trotz strikten Massnahmen, geschafft einen super coolen Event auf die Beine zu stellen. So trafen wir am Samstag den 29. Mai, am Nachmittag, im Clubhaus auf der Werdinsel ein. Bei schönstem Frühlingswetter wurden wir mit einem Apero-Riche im Freien begrüsst. Wir genossen die sehr feinen Leckereien in vollen Zügen, als plötzlich etwas Hektik aufkam. Martin Sommerhalder hatte sich ein Los-Spiel ausgedacht, wobei es darum ging wer den Bericht zu diesem Event schreiben darf. Jeder zog sein Los... Et Voila schon sitze ich hier vor meinem Computer und tippe. Als sich der Nachmittag und der Apero langsam dem Ende zu neigten lüftete Alex das Geheimnis über den weiteren Verlauf dieses Abends. Unser nächstes Ziel war die grösste Destillerie auf Zürcher Boden. Mitten in Zürich wird da der Turicum Gin hergestellt. Wer sich, wie ich, unter Destillerie einen alten eher gammigen Keller mit Eichenfässern vorstellt, der



wurde schnell eines Besseren belehrt. Nein, heute ist da alles sehr sauber und modern. Im neu eingerichteten Gin-Labor wurden wir bereits erwartet.

Da nur 12 Personen zugelassen waren hatte jeder einen eigenen Tisch bekommen und darauf stand bereits ein kleines Chemie-Labor vorbereitet. Nach einer kurzen Vorstellungsrunde, erzählte der Kursleiter einige Hintergrundinformationen zur Firma Turicum und stellte das Sortiment ihrer Destillate vor. Da dieses zuhören doch ziemlich trockene Zähne gab, passte es gut ins Programm, dass jedem nach seinem Wunsch ein erster Gin-Tonic serviert wurde. Bei der Besichtigung der Destillerie im Neberraum wurden wir über die Herstellung

von Gin in Kenntnis gesetzt. Wer wie ich dachte, Gin sei aus Kartoffeln und Wacholderbeeren gebraut, staunte nicht schlecht. Die Basis für den heutigen Gin ist nämlich, wie bei Vodka auch, reiner Alkohol, heute meist aus Getreide. Nun immerhin spielt die Wacholderbeere schon eine wichtige Rolle, doch dazu komme ich später.

Grundwissen war nun da und jetzt ging es darum seinen ganz persönlichen Gin zusammen zu stellen. Damit man nicht mit trockener Kehle arbeiten musste, bekam man einen weiteren Gin-Tonic aus dem Sortiment. Am Labor-Tisch eingerichtet ging es los. Um den typischen Geschmack von Gin zu erreichen kommt jetzt eben die Wacholderbeere ins Spiel, wenn auch



nicht in der Menge, wie von mir angenommen.

Im grossen Reagenzglas wurde die Basis für den eigenen Gin geschaffen. Dabei konnte man sich an ein klassisches Rezept halten mit etwas mehr Wacholderbeere oder eine modernere Rezeptur verfolgen. Mehr als 35% Wacholderbeere war aber bei beiden Varianten nicht vorhanden. Drei Deziliter der Basis wurden also nach Rezeptur vorbereitet und nun begann die Mischerei. In einem kleineren Glas wurde ein Teil der Basis mit verschiedenen Aromen gemischt und getestet. Dabei konnte aus ca. 50 verschiedenen Destillaten in riesigen Glassäulen ausgesucht werden. Und so mischte man: Erdbeere mit Pfeffer und Rosen. Man testete: Gurke, Chili und Karda-

mom, probierte Passionsfrucht, Ingwer und Thymian. Der Fantasie waren kaum Grenzen gesetzt. Nun mischte man sich auch mal eine vielversprechende Geschmacksprobe zu einem Gin-tonic um die trockenen Lippen wieder zu benetzen.

Bei jedem kristallisierten sich allmählich die Geschmacksrichtungen heraus die ihm besonders gefielen. Ich entschied mich für eine eher fruchtige Variante mit Passionsfrucht- Pfeffer-Erdbeeren- und Gurkendestillaten.

Jeder bekam nun eine schöne Turicum Flasche um seinen edlen Tropfen umzufüllen. Die Etikette versah jeder noch mit einem Namen den er seinem Gin gab. Danach legten wir die Flaschen in die Kisten, welche noch über stylische Gläser und einen

Ausgiesser verfügten, dies durfte Jeder mit nach Hause nehmen.

Nach der längeren Absenz von solchen gemütlichen Anlässen haben wir diesen Event richtig genossen, vielen Dank Alex für die Organisation.

Simon Karasek



Aktivenreise

An einem Samstag Mitte Juli stand uns ein weiterer Höhepunkt im Jahresprogramm bevor, das Sommerwochenende im Appenzell. Nach etlichen gastronomischen Zwangspausen während der letzten Monate, freuten wir uns alle ganz besonders, dass Alex, unser Event Manager mit einem Gespür für das Wohlbefinden der Truppe, die Ausrichtung des Programms primär auf das Kulinarische fokussiert hatte. Die schon oft an dieser Stelle erwähnte Theorie, dass Petrus ein Wasser-



fahrer sein muss, wurde wieder einmal bestätigt, standen wir doch am einzigen sonnigen Tag im ganzen Juli auf der Werdinsel zur Abfahrt bereit.

Unser erstes Ziel war die Bäckerei und Konditorei Böhli, ein in der 5. Generation geführtes Familienunternehmen. Nach einem informativen Rundgang durch die Backstube durften wir nach einer kurzen Anleitung Hand an einen der berühmten Exportschlager aus dem Appenzell anlegen, dem Biber. Der Appenzeller Biber besteht aus einer feinen Mandelmasse zwischen zwei feinwürzigen Honigteigschichten. Was den Honigteig anbelangt, so hat jede Bäckerei ihr eigenes Rezept für die Würzmischung und dieses ist, wie einfach alle Rezepte aus dem Appenzell, natürlich streng geheim. Aber zurück zum Handwerk.

Bevor geschichtet wurde, durfte jeder den Biber nach seinem Gusto verzieren. Dazu wurde die Deckelschicht mit möglichst viel Fingerspitzengefühl in ein geschnittes Holzmodell gedrückt. Zur Auswahl standen die klassischen Sujets vom Bär bis zur Trachtenfrau. Behutsam wurde danach die letzte Schicht auf die Mandelmasse drapiert und die Ränder ausgestanzt. Dieser letzte Schritt war besonders wichtig und garantierte, dass die Füllung bis ganz an den Rand des Bibers reichte. Danach wurden die Biber mit Wasser bestäubt, was beim Backen zu einem gleichmässigen Oberflächenglanz führt, und in den Backofen geschoben. Die vom Duft nach Schokolade und

frischem Brot geschwängerte warme Luft in der Backstube vernebelte mir langsam die Sinne und so war es an der Zeit sich von der Bäckerei zu verabschieden.

Ein kurzer Aufenthalt in einem Restaurant gab uns allen die Möglichkeit unseren Durst mit einem Getränk nach Wahl zu stillen. Das Bier stillte zwar meinen aufkommenden Hunger nicht, aber immerhin knurrte danach mein Magen nur noch halblaut.

Nach einer kurzen Fahrt wurden wir überaus herzlich von Sepp Dähler auf dem Hof Blindenau am Fusse der Hundwilder Höhi empfangen. Die Familie Dähler betreibt unter dem Label „Kabier“, was aus der Wortkombi-



nation von Kalb und Bier entspringt, eine naturnahe Tierhaltung und dabei spielt das Bier das Geheimnis für die Spitzenqualität des produzierten Fleisches. Der hofeigene Getreideanbau wird als Basis für das Appenzeller Weizenbier an die Brauerei Locher geliefert, deren Nebenprodukte wie etwa der Birtreber (der Malzrückstand nach dem Läutern der Maische), der Biervorlauf (ein Gemisch aus Wasser und Bier) und Bierhefe (vom Bodensatz der Lagertanks) werden wiederum an die Kälber und Rinder auf dem Hof verfüttert. Aber mögen Rinder überhaupt Bier? Sepp Dähler klärte uns darüber auf, dass die Tiere Bitteres mögen – so auch die Bierhefe. Diese liefert zudem zahlreiche Proteine, wichtige Vitamine und Mineralstoff-

fe. Obwohl die Futterration leicht alkoholhaltig ist, weisen die Tiere einen Promillegehalt von 0,0 aus. Dies wurde sogar mit Hilfe des Tierspital Zürich abgeklärt. Zusätzlich werden die Kälber und Rinder morgens mit Biervorlauf und Hefe, Abends mit Schweizer Rapsöl mit der Handbürste massiert. Die Massage trägt einerseits zum Wohlbefinden der Tiere bei, andererseits unterstützt sie eine optimale Fellpflege und schützt vor Parasiten. Ebenso werden die Tiere durch den direkten Kontakt zum Menschen sehr zutraulich und weniger stressanfällig. Die Rinder werden in Gruppen im Freilaufstall gehalten und geniessen ständig volle Bewegungsfreiheit. Bei der Schlachtung sind die Tiere 17 bis 24 Monate alt und wiegen rund 600

kg. Um einen möglichst kurzen Transport der Rinder sicherzustellen, wird mit einem nahe gelegenen Schlachthof zusammengearbeitet. Dadurch bilden sich bei den Tieren weniger Stresshormone, was der Fleischqualität und somit dem späteren Genuss zu Gute kommt. Die Familie Dähler hält sich konsequent an das Nose-to-tail Prinzip, so wird das Fleisch direkt an Privatpersonen und Gourmetrestaurants vermarktet und alle anderen Bestandteile an Kunsthandwerker zur Verarbeitung weitergegeben.

Nach dieser Fülle an Information durften wir uns bei einem Apéro persönlich von der Qualität der Erzeugnisse überzeugen. So kamen wir unter anderem in den Genuss von Kabiartar, Kabierwürste, Kabierhamburgerli und anderen Appenzeller Köstlichkeiten. Dazu passten die verschiedenen Appenzeller Biere hervorragend. Nach dem Apéro war es an der Zeit, sich vom Hof Blindenau und Sepp Dähler zu verabschieden, war doch der Nachmittag erst angebrochen und der nächste Höhepunkt wollten wir ungern zu spät erreichen: Die Brauerei Locher.

Wiederum wurden wir überaus freundlich vom Verkaufsleiter der Brauerei Locher, Ruedi Signer, in Empfang genommen. Wir hatten die grosse Ehre die neue Brauerei mit Sudhaus, Lagertanks für 6 Mio. Liter Bier, Abfüllhalle, Spedition, Leerguthalle und Hochregallager mit 7000 Palettenplät-



zen zu besichtigen. Da wir an einem Samstag zu Besuch waren lag zwar alles still, trotzdem konnten wir uns gut vorstellen, wie es während eines normalen Arbeitstages in diesen imposanten Hallen zu und hergehen musste. Ruedi klärte uns über die verschiedenen Abläufe während des Brauprozesses und die Feinheiten der Logistik auf. Danach führte er uns ins Besucherzentrum der Brauerei in Appenzell und übergab uns in die Hände von Franziska, welche uns humorvoll und mit viel Schwung durch das Sortiment der Brauerei führte. Den meisten wird das klassische „Quöllfrisch“-Bier bekannt sein, dass das Angebot der Brauerei Locher mehr als dreissig verschiedene Biere umfasst, erstaunte uns dann doch alle. So kommt aus



dem Hause Locher etwa auch ein Weizenbier, Reisbier, IPA, Glühbier und sogar ein Ginger Beer. Das viele Bier zeigte langsam aber sicher seine Wirkung und die Stimmung wurde immer fröhlicher. Die Krönung hatte Franziska bis zum Schluss aufgehoben, da die Brauerei Locher nicht nur Bier herstellt, sondern seit 1999 unter dem Label „Säntis Malt“ ihren eigenen Whisky destilliert. Wer seinen optimalen Promillelevel noch nicht überschritten hatte, konnte im Keller gewölbe noch verschiedene Whisky-Varianten degustieren. Nach diesem gelungenen Abschluss wurden wir ebenso herzlich verabschiedet, wie wir empfangen wurden und steuerten, zum Teil bereits mit etwas Schlagseite, unser Hotel an, um uns auf das

bevorstehende Abendprogramm vorzubereiten.

In Appenzell sind die Distanzen glücklicherweise kurz und so fanden auch alle den Weg ins Restaurant Gass 17, wo wir wieder einmal etwas feste Nahrung zu uns nehmen konnten. Ich vermute zudem, dass der gemischte Salat, der vor dem Schweinefilet an Morchelsauce serviert wurde, an diesem Wochenende die einzige vitamin- und nährstoffreiche Nahrung war. Dies war allerdings nicht weiter tragisch, stand unser Wochenende doch unter dem Motto „Genuss und Lebensfreude“ und nicht irgendeinem dieser vielen moralischen Gesundheitsimperative, die uns seit Jahren aus verschiedenen Quellen gerade-

zu anschreien. Zudem gibt es genug empirische Studien, welche klar und deutlich aufzeigen, dass wer nicht hin und wieder über die Stränge schlägt, mit der Zeit verbittert. Und wir wissen alle, was verbitterte Menschen tun, sie schreien Kinder auf der Strasse an. Damit es mit uns nicht so weit kommen konnte, hatten wir zu dem vorzüglichen Essen auch gleich noch ein paar Flaschen Rotwein bestellt.

Was wäre ein Aktivenreise des WFC Hard ohne ein Eintauchen ins lokale Nachtleben. Natürlich ist das Angebot in Appenzell nicht mit anderen Metropolen, die wir in früheren Zeiten besucht haben, zu vergleichen. Unser Instinkt lotste uns aber wie gewohnt direkt in die trendigste Bar der ganzen Stadt, das Pub Appenzell. Hier gönnten wir uns noch den einen oder anderen Absacker und ein paar sogenannte „Minibiere“ im Shotglas, die offenbar ebenfalls zu den örtlichen Spezialitäten zählten. Dazu liessen wir den ereignisvollen Tag mit heiteren Anekdoten nochmals Revue passieren. Mit der Zeit lichtete sich die Gruppe und irgendwann nach Mitternacht fanden auch die letzten Nachtschwärmer den Weg zurück ins Hotel.

Der Sonntag stand ganz im Zeichen des berühmtesten Exportschlagers der Region - dem Appenzeller Käse. In der Appenzeller Schaukäserei konnten wir einen Blick hinter die Kulissen der Herstellung und Tradition des Appenzellers blicken. Auf

der Besuchergalerie mit Blick auf die Produktionshalle, erklärte uns unsere Gastgeberin die Feinheiten rund um die Produktion des gemäss eigener Aussage „würzigsten Käses der Schweiz“ (Diese Aussage kann ich leider nicht verifizieren, da ich kein Käse mag). Hinzu kam der Umstand, dass sich der leicht überdurchschnittliche Alkoholkonsum vom Vortag doch stärker bemerkbar machte als mir lieb war. So kamen die Ausführungen zur Käseherstellung nur sehr lückenhaft in meinem Hirn an. An was ich mich aber noch erinnern kann ist das Mittagessen, welches nach der Führung serviert wurde. Zum Glück stand neben dem Fondue auch andere Klassiker zur Auswahl, wie etwa Rösti oder Ghaquets mit Hörnli. Wer bereits wieder durstig war gönnte sich zu dem währschaftlichen Mahl noch ein Bier oder Glas Weisswein. Wie üblich wurden dazu noch viele witzige Geschichten vom Vorabend ausgetauscht, welche teilweise geradezu heftige Lachanfälle provozierten. Schon bald darauf waren wir auch schon wieder auf dem Heimweg, vielleicht nicht vollständig ausgeschlafen, aber auf jeden Fall bepackt mit einem Rucksack freudiger Erinnerungen. In diesem Sinne vielen Dank an Alex Ryser für die Organisation der Reise und wir freuen uns schon auf den nächsten Ausflug.

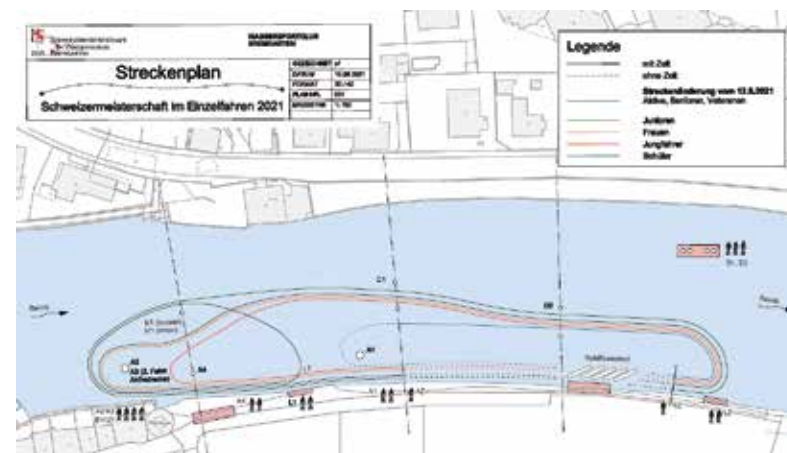
Severin Baschung



SM Bremgarten

An diesem Wochenende stand wettfahrtechnisch der Höhepunkt des Jahres auf dem Programm. Die Schweizermeisterschaften im Einzelfahren in Bremgarten. Während wir die Mehrheit der Wettfahrten im Paarfahren (Vorderfahrer

und Steuermann) bestreiten, ist das Einzelfahren eigentlich die Königsdisziplin da man alleine im Weidling steht und somit auch niemandem die Schuld für Fahrfehler geben kann – ausser sich selber.



Die diesjährige SM im Einzelfahren war die letzte dieser Art. Nächstes Jahr findet dann auch die letzte SM im Paarfahren statt und ab 2024 soll es dann mit dem neuen Format unter dem Titel Eidgenössisches los gehen, wo der Verband versucht einen noch grösseren Event aufzubauen, welcher dann hoffentlich auch in der Öffentlichkeit mehr Beachtung findet.

An der Delegiertenversammlung, wo jeweils die Startauslosung für die SM stattfindet, hat uns die Glücksfee früh gezogen, so waren wir als vierter Verein bereits am Samstagmorgen um 9:15 auf der Startliste. Die Wettkämpfer des Hard trafen ab 8:15 auf dem Festplatz an der Reuss ein und beobachteten aufmerksam die Fahrten des gastgebenden Vereins des Wassersport Clubs Bremgarten. Von den einheimischen lassen sich immer die besten Geheimnisse der Stecke ent-

locken. Da wir keine Gelegenheit für ein Training auf der Wettkampfstrecke hatten war dies besonders wichtig, denn wie immer gibt es nur einen Versuch. Für uns als alte Hasen aber kein allzu grosses Problem, können wir doch die Strecke und die Wasserverhältnisse gut einschätzen. Mit diesen Erkenntnissen gingen wir um 8:40 zusammen mit dem WFV Schlieren zur offiziellen Streckenerklärung.

Da auch die Reuss vor wenigen Wochen extremes Hochwasser geführt hatte, wurde die Strecke gegenüber den früheren Wettfahrten leicht angepasst. Ich war sehr dankbar blieb uns die leidige Überquerung der Reuss mit der doch sehr anspruchsvollen Ausfahrt auf der anderen Flussseite für einmal erspart. Dafür mussten wir beim Hexenturm zwei Schleifen um die Ausfahrt und den Umfahrungenbängel drehen. Wichtig war dabei, dass die erste Umfahrung Flussseitig und

die Zweite Landseitig erfolgen musste (gäll Martin Bühler).

So machten wir uns bereit und suchten die passenden Ruder und Stachel sowie Rudernägel aus. Als erster des Hard ging Remo Gambirasio in der Kategorie Aktive auf die Strecke und ihm gelang eine ansprechende Fahrt ausser dem kleinen Fehler an oben genanntem Bängel welcher ihm 10 Strafsekunden einbrachten. Trotzdem reichte es Remo im Hard-internen Vergleich damit als Sieger vom Platz zu gehen. Nach Remo war die Reihe an Marco Christ welcher bereits in der Kategorie Senioren starten musste. Auch er kassierte leider 10 Strafsekunden.

Nun war ich an der Reihe und ich machte mich auf die Stachelstrecke. Zum Glück war vom Hochwasser vor einigen Wochen nichts mehr zu merken und bei relativ geringer Gegenströmung war das Stacheln noch einigermaßen angenehm. Die erste Schlaufe um den Umfahrbängel passte einwandfrei und auch die anschliessende Ziellandung war kein Problem. Wieder am Stacheln merkte ich doch bereits die erste Runde in meinen Knochen (und vor allem Muskeln), ging es doch wesentlich anstrengender als zu Beginn der Fahrt. Leider habe ich bei der zweiten Ausfahrt das Schiff etwas zu wenig gedreht wodurch ich den Umfahrbängel noch berührte. Die anschliessenden Flossgassen und die



Martin Bühlers Fahrt gibt es nicht viel zu berichten ausser dass der Umfahrbängel wirklich selektiert hat.

Nach einem Kaffee (und später dann noch einem aufbauenden Gerstenge-trränk) verabschiedeten wir uns und machten uns auf den Heimweg.

So ein Wettfahren läuft ja über mehr als einen Tag also war die Rangverkündung erst am Sonntag. Remo, Alain und ich trafen uns also erneut in Bremgarten und haben dem Rangverlesen beigewohnt. Danke Remo für dein Engagement als Fähnrich!

Martin Sommerhalder

zweite Ziellandung lief wieder besser obwohl irgendwo noch 5 Strafsekunden dazugekommen sind gemäss Rangliste. Mit letzter Kraft stiess ich den Weidling ins Ziel und war froh, dass die Fahrt endlich vorbei war. Es ist schon immer wieder erstaunlich wie lange so 5 Minuten sein können und vor allem wieviel Kraft die Fahrt verbraucht.

Nach mir folgte noch Alain mit einer ansprechenden (aber leider auch nicht fehlerfreien) Fahrt und zum Schluss noch Martin Bühler welcher wie ich eigentlich in der Kategorie Veteranen hätte starten sollen. Da Bremgarten aber wohl gedacht hat wir beide sehen so blenden jung aus wurden wir zwei den Senioren zugeteilt. Über



Hardcup

Wir schreiben den 11. September 2021 und unsere Athleten treffen sich zu Ihrer alljährlichen internen Meisterschaft. Wer wird gewinnen, wer hat sich optimal auf dieses Event vorbereitet und wer hat auch die mentale Stärke rund

3 Minuten am absoluten körperlichen Limit konzentriert und fokussiert zu bleiben. Zahlreiche Zuschauer strömten schon sehr früh auf die Werdinsel um sich dieses Spektakel nicht entgehen zu lassen.



Früh am Morgen wurde ein sehr selektiver Kurs von der Rennleitung ausgesteckt. Es wurde sehr schnell klar, nur die Besten werden diesen Kurs überstehen bzw. der Spreu wird sich sehr schnell vom Weizen trennen. Wie man in der Hardsprache sagen würde: «De wo hüt gönnt, de chan öppis!» Die Fahrer untereinander trafen sich um 10.00 beim Bootshaus. Die ersten Gespräche wurden geführt, jedoch spürte man die Anspannung in jedem Wort und in jedem Satz der gewechselt wurde. Es lag eine ganz spezielle Spannung in der Luft. Danach begleitete die Rennleitung die Athleten ans Wasser und die Rennstrecke wurde erklärt. Direkt nach der Besichtigung zogen sich die Fahrer einzeln zurück und legten sich Ihre

Taktik bereit. Einzelne Fahrer tauschten sich untereinander aus, jedoch war klar erischlich die letzten Tricks wurden nicht verraten. Jeder hielt sich einen Joker in der Rückhand, den er bereit war einzusetzen. Die Nervosität stieg und die Kontrahenten bereiteten sich physisch wie auch psychisch auf Ihr Rennen vor. Man merkte schnell, dass die Fahrer mit Ihrer langjährigen Rennerfahrungen genau wussten wie Sie sich optimal vorbereiten, so dass Sie bei dem Kommando «Guet» alles abrufen konnten, was Sie sich über die Jahre angeeignet haben! 10.30 offizielle Startzeit für die Nummer 1! Benni wurde die Ehre zuteil das Rennen zu eröffnen. Ist es ein Vorteil als erster starten zu dürfen oder eher ein



Nummer 3 war Reto. Da wusste man schon im Vorhinein, dass er mit einem kleinen Trainingsrückstand zu kämpfen hat, jedoch mit seinem super Body immer für eine Ueberraschung gut ist. Mit einer Zeit von 3.17 schiebt er sich zwischen die ersten beiden Fahrer.

Als Nummer 4 war Marco an der Reihe. Dieser hatte sich die Fahrt seines Bruders sehr genau gemerkt. Wie man in internen Fachkreisen weiss, gilt Marco als einer des besten Techniker dieses Sports, darum durfte man gespannt sein wie er die Strecke angeht. Ich nehme es vorne weg, technisch einwandfrei gefahren aber leider reichte die Energy für den zweiten Teil der Strecke nicht für eine Top Zeit. Die Fahrt reichte am Ende zu einer Zeit von 3.39 und Platz 7.

Mit der Nummer 5 ging der Präsident ins Rennen. Niemand wusste so genau wie sein Formstand ist. Sumi lässt das Wasserfahren immer so einfach ausschauen und gilt daher als Vorzeigefahrer. Er selber meinte aber schon im Vorfeld dieses Rennen, dass er «noch» nicht in Top form ist und gerne noch drei vier Wochen mehr Training in den Armen hätte. Leider bestätigte sich seine Prognose mit einer Zeit von 3.48. Jedoch war es auch dieses Jahr eine Augenweide dem Präsidenten zu zuschauen.

Bei der Nummernvergabe wusste man früh, dass der Mann mit der Startnummer 6 ein ganz heisser Kandidat auf den Sieg ist, was er mit seiner Fahrt absolut bestätigte. Der Edeltechniker mit dem unvergleichlichen Gefühl für

das Wasser kämpfte um jede Sekunde und dies zeigte sich dann auch in der Zeit. Zentimeter um Zentimeter kämpft er sich ins Ziel und übernahm die Spitze mit einer Zeit von 3.11. Das heisst, Alain unterbot die Spitzenzeit von Michi um eine Sekunde.

Reicht diese Zeit für den Sieg? Remo und Kaufi waren die zwei Fahrer, die ihn noch unterbieten konnten. Die Spannung stieg und vor allem der «Alain Dettling Fanclub» machte sich jetzt bemerkbar. Niemand wusste genau was Remo im Stande ist zu leisten. Man hat im Vorfeld gehört, dass er sich sehr akribisch auf dieses Rennen vorbereitet hat. Er hat die Strecke komplett verinnerlicht und er wusste genau, wo es Zeit zu holen gibt. Ab der ersten Zwischenzeit sah man auf

was es herauslaufen würde! BOOOOOOOOOOM neue Bestzeit! 3.07, was für eine Ueberraschung! Ob technisch, taktisch oder auch körperlich; einfach eine perfekt Fahrt! Geht das noch besser?

Nun gab es nur noch jemand der diese Zeit schlagen kann. Kaufi, der sich aus dem aktiven Rennsport ein wenig zurückgezogen hat, gab sein viel erwartetes Comeback. Früher, wie auch heute ist er immer noch ein Publikumsliebbling, der mit seiner «Alles oder Nichts» Fahrweise immer wieder die Herzen aller erobert. Auch in diesem Rennen legte er sich mächtig ins Ruder und holte alles raus was möglich war. Mit einer hervorragenden Zeit von 3.33 belegte der Combacker den Platz 6.





Grosser Sieger dieses Hardcups 2021 ist somit Remo Gambirasio gefolgt von Alain Dettling und Michi Christ! Gratulation

Ganz speziell herausheben möchte ich, dass nicht ein Fahrer des ganzen Hards einen Zuschlag wegen ei-

nes Fahrfehlers bekommen hat. Dies spricht doch sehr für die unglaublich gute technische Ausbildung die in diesem Verein geleistet wird

Marcel Hess

Rang	Name	Vorname	Endzeit	Punkte	Zuschlag	Fahrzeit
1	Gambirasio	Remo	3:07:00	10	0	3:07:00
2	Dettling	Alain	3:11:09	8	0	3:11:09
3	Christ	Michael	3:12:89	6	0	3:12:89
4	Manser	Reto	3:17:00	5	0	3:17:00
5	Kunz	Benjamin	3:20:00	4	0	3:20:00
6	Kaufmann	Marcel	3:33:00	3	0	3:33:00
7	Christ	Marco	3:39:00	2	0	3:39:00
8	Sommerhalder	Martin	3:48:00	1	0	3:48:00

Rang	Vorname	Name	Punkte	
1	Rolf	Strässle	129	👉
2	Michael	Christ	125	👉
3	Martin	Müller	123	👉
4	Alein	Dettling	108	👉
5	Martin	Bühler	102	👉
6	Kurt	Strässle	67	👉
7	Martin	Sommerhalder	61	👉
8	Reto	Manser	54	👉
9	Remo	Gambirasio	51	👉
10	Marco	Christ	41	👉
11	Benjamin	Kunz	33	👉
12	Simon	Karasek	32	👉
13	Phillip	Rüegg	30	👉
14	Martin	Huber	14	👉
15	Luciano	Hossmann	9	👉
16	Marcel	Kaufmann	7	👉
	Sebastian	Kunz	7	👉
18	Adrian	Huber	4	👉
	Dario	Meier	4	👉
20	Daniel	Manser	3	👉
	Marcel	Rohner	3	👉
	Marco	Spitzbarth	3	👉
	Franco	Blatter	3	👉
24	Mattia	Incerti	2	👉

Der diesjährige Sieger Remo Gambirasio schliesst einen grossen Sprung zu Reto Manser auf. Seine Teilnahme am Hardcup zahlt sich aus: Michael Christ & Alain Dettling konnten in den Top 5 beide je einen Platz gut machen.

Ebenso rückte Benjamin Kunz & Marcel Kaufmann vor, da sie abwesende Mitglieder überholten. Demnach ist klar, auf keinen Fall den Harcup 2022 verpassen und fleissig Punkte sammeln.

Arbeitstag Herbst

Am Samstag, 2. Oktober 2021 war es wieder soweit - unser alljährlich wiederkehrender Arbeitstag, ganz im Zeichen des Clubareals auf der Werdinsel in Höngg Winterfest zu machen, hat mit Elan, viel Begeisterung und grossem Arbeits-

einsatz stattgefunden. Zahlreich sind die fleissigen Helfer, dank der frühzeitigen Einladung von unserem FM Manager Marco Christ, erschienen.



Kameraden in Camouflage die Boote mit Ihrem Lastwagen ab.

Der Tag war begleitet von strahlendem Sonnenschein.

Um Punkt 12.00 Uhr hat Alex Ryser, unser Küchenchef bei solchen Events, für ein leckeres Mittagessen gesorgt. Es gab Pasta mit Saucen. Die Kinder und Erwachsenen waren begeistert und genossen die kurze Auszeit an der Sonne und unter der Pergola in vollen Zügen.

Am Nachmittag war dann der Endsput angesagt. Eine der Hauptaufgaben war die Reinigung des kompletten Innenbereichs unseres Clubhauses.

Die Aufgaben waren vielseitig, spannend und anspruchsvoll:

Extreme-Heckentrimming, Super-Boat-Cleaning, Hard-Bojen-Schmirgeln, Speed-Kaka-Schachting, Power-Holz-Hacking und vieles mehr.

Gegen neun Uhr standen zahlreiche, fleissige, top motivierte Vereinsmitglieder (gross, klein, dick, dünn) auf der Matte. Als kleine Stärkung in den Tag gab es Kaffee mit Gipfeli. Danach ging es los mit der grossen Challenge des Heckenschneidens, Heckensammelns und Heckenentsorgens rund ums Areal, Rasen mähen und das Putzen unserer Boote, des Motors und deren Zubehör. Wir immer holten dann später unsere

Ungefähr um 17.00 Uhr neigte sich der Arbeitstag dem Ende zu und die Clubmitglieder gingen langsam nach Hause.

Einige Wenige wollten den Tag noch ausklingen lassen und sind für Speis, Trank und Spiel bis spät in den Abend geblieben.

Michael Meier

Trainingsaktivitäten

Nach dem der Trainingsbetrieb bereits im 2020 sehr speziell vonstattenging, waren die sportlichen Aktivitäten anfangs Sommersaison auch dieses Jahr durch die Pandemie geprägt und wir mussten unser Trainings-Spektrum bis Juni einschränken. Natürlich half dieser Umstand nicht dazu, die Teilnehmerzahl im Training zu steigern, was Ich mir als einer der beiden SAM's (Sports & Activity Manager) eigentlich als Saisonziel gesetzt hatte. Auch wenn gefühlt, der Sommer im 2021 in der Schweiz nie Einzug nahm, entspannte sich die pandemische Lage gegen die Sommermonate zumindest soweit, dass wir ab Juni einem uneingeschränkten und ordentlichen Trainingsbetrieb nachgehen konnten. Die Hürden waren somit aus dem Wege geräumt und wir konnten aus dem Vollen schöpfen, was die Vielfalt der sportlichen Tätigkeiten anbelangte. Oder soll ich sagen, hätten können... Auch wenn wir einzelne Mittwochabende mit einer hohen Trainingsbeteiligung ver-

zeichnen konnten, gab es wiederum Trainingstage an denen man sich auf unserem Clubareal schon fast einsam fühlte.

Es war also einmal mehr Flexibilität gefragt und die Verantwortlichen mussten das Training vielmals,



spontan den Anzahl Teilnehmern anpassen. Das wiederum führte zu abwechslungsreichen und vielfältigen Trainings. Neben dem Weidlingfahren, was bekanntlich die DNA des WFC Hard's ist, versuchten sich die Mitglieder des Vereins aber wie gewohnt auch in anderen Disziplinen. Dabei durften die Ballsportarten natürlich auf keinen Fall fehlen, auf welche wir nämlich eine ganze Weile verzichten mussten. Bereits im Februar 2021, sahen sich die Trainingsverantwortlichen dazu gezwungen, das Hallentraining für die restliche Wintersaison 2020/21 abzusagen. Zu restriktiv waren die Auflagen von Stadt und Bund, was ein vernünftiges Training nicht mehr erlaubte und unser Mittwochabend Slot in der Turnhalle Rütihof verwa-

te. So war es auch nicht erstaunlich, dass sich die Händler, diesen Sommer des Öfters beim Ball über die Schnur (Volleyball) versuchten. Wie elegant der Aufschlag oder die Ballabnahme von der anderen Zaunseite aussah, möchte ich mal im Raum stehen lassen. Diese Meinung könnt ihr euch am Besten gerade selber bilden.

Mit der uns zurückgegebenen Freiheit vergingen die Sommerwochen im Nu und so auch die Mittwochabende, an welchen wir Weidlinge das Limmatufer raufschoben um diese nachher wieder den reissenden Fluss runter zu manövrieren, den Ball mit der Hand über das Netz pritschten oder eben auch mal mit dem Fuss zwischen den Pfosten in das Netz kickten. Natürlich kam auch das Soziale nicht zu kurz und man tauschte sich bei einem Bier und einer Wurst über den Alltag aus. Nach einer kurzen Trainingspause zwischen Sommer- und Wintertraining befinden wir uns seit geraumer Zeit bereits wieder im Hallentraining und versuchen den «Body 2022» zu formen, immer unter der Voraussetzung die Schotten werden nicht wieder dichtgemacht, sonst wird das mit dem «Body» nichts. Schauen wir mal wie es im neuen Jahr in Sachen Freizeitsport weitergeht.

Alain Dettling

Chlaus - Event

Draussen war noch nicht viel von Schnee und Winter zu erkennen, dennoch spielte das Wetter mit und der Event konnte draussen stattfinden. Pünktlich um halb drei Uhr sass der Samichlaus (Beni) und sein Schmutzli (Dani / Mänse) bereit



und empfangen die kleinen und grossen Besucher. Als der Samichlaus mit der Glocke läutete versammelten sich alle in der Pergola. Die Kinder waren alle ehrfürchtig und warteten gespannt und mucksmäuschenstill darauf was der Chlaus zu Berichten wusste. Zu Beginn getrauten sich die Kleinen kaum ein Sprüchli aufzusagen. Doch der Chlaus machte ihnen so lange Mut bis das Eis gebrochen war. Janis getraute sich dann sogar ein freches Sprüchli aufzusagen: „Samichlaus du Penner, gäll du chaufsch d'Nüssli au im Denner“. Mit viel Einfühlungsvermögen ist es dem Chlaus aber geglückt den Schmutzli vom Einsatz seiner Fitze abzuhalten. Natürlich kamen auch schöne Sprüchli und sogar einige wunderbare Liedli wurden zum Besten gegeben, welche den Chlaus (und die anwesenden Eltern) natürlich sehr erfreuten.

Alle Kinder erhielten nach Lob und Tadel vom Schmutzli ein Seckli mit Nüssli und Süssigkeiten sowie ein



Lebkuchen.

Anschliessend an die Kinder kamen dann die Erwachsenen Clubmitglieder an die Reihe. Erwartungsgemäss schnitten die Leistungen der Grossen beim Chlaus natürlich viel schlechter ab als die Kleinen. Für alle gab es die Fitze aus verschiedenen Gründen, es entstand schon fast der Eindruck, dass der Chlaus bei jedem einen Grund gesucht hat um die Fitze einzusetzen. Zum Schluss war der Schreiberling an der Reihe, der vom Chlaus zu diesem Bericht verdonnert wurde. Als der Chlaus weiterziehen musste, liessen die anwesenden Familien den Tag bei Glühwein, Punsch, Weihnachtsguetzli und Manderindli ausklingen.

Michael Grieser

Dekadenzia

Alle paar Jahre treffen sich die Gourmets im Clubhaus zur Dekadenzia. Im Zentrum steht der edle Gaumenschmaus, deshalb legen wir auch direkt los.



1. Gang

1. Gang: Perlentaucher

Die irischen Austern Fines Nr. 1 stammen aus Irland, wo die Bedingungen für die Austernzucht durch das Klima und das kühle Meerwasser ausserordentlich gut sind. Die Austern werden in zwei verschiedenen Gebieten mit einer jeweils eigenen Dynamik abgefischt, wodurch sie eine interessante Geschmacksnuance bekommen. Diese exklusive Delikatesse hat einen zarten, äußerst raffinierten, würzigen Geschmack. Das liegt an dem klaren und planktonreichen Wasser vor den Küsten Irlands. Aufgrund ihrer Konsistenz wagen sich nicht alle Händler an diese Delikatesse. Wer es versucht, ist entzückt. Dazu gibt es Foie gras de canard mit Meersalz auf Toast, was deutlich breiteren Anklang findet.

Martin Müller spendet die Getränke für den ganzen Abend und hat in seinem Keller einige passende Tropfen zu den Gaumenfreuden gefunden. Wir starten mit französischem Cham-

pagner, welcher perfekt mit den Austern harmoniert. Auch ein süsslicher Dessertwein und schön gekühlter Weisswein steht bereit.

2. Gang: feinstes Rinderhack

Für ein Tatar wird besonders hochwertiges Rindfleisch fein zerkleinert und roh verzehrt. Neben einem Tatar vom Kalb bereiten unsere Köche auch eine Variante von Wasserbüffeln aus der Schweiz zu. Die Domestikation des Wildbüffels erfolgte in früherer Zeit in Indien, heute leben rund eine halbe Million Büffel in Europa. In der Schweiz gibt es knapp 1'000 Wasserbüffel und die mit Abstand grösste Büffelherde der Schweiz steht im Val de Travers.

Das Büffelfleisch erinnert farblich an gewöhnliches Rindfleisch, ist im Geschmack etwas intensiver, insbesondere im Vergleich zum sehr feinen Kalbfleisch. Das Duo passt perfekt zusammen. Einige Teilnehmer wechseln dazu auf einen hervorragenden Rotwein, der mit einer kurzen Laudatio angekündigt wird.

Für unseren vegetarischen Freund wird der Büffel durch eine Aubergine ersetzt, was ebenfalls sehr lecker aussieht.

3. Gang: Knolle im Pastateig

Dieses Jahr ist die Trüffelsaison sehr bescheiden ausgefallen. Selbst auf den Märkten im Piemont sind sie Mangelware. Das knappe Angebot liess



2. Gang



3. Gang

den Preis des weissen Alba-Trüffel in astronomische Höhen schnellen. Im Globus wird das Kilo für 12'000 CHF verkauft. Alexander Ryser hat wegen seiner Kontakte trotzdem zwei der edlen Knollen organisieren können und präsentiert im Butter geschwenkte Trüffel-Ravioli. Selbstverständlich wird darüber nochmals kräftig weisser Alba Trüffel gehobelt. Mehr Knolle? Dazu offeriert Martin Müller eine 5 Liter Flasche eines edlen Chianti Classico mit Jahrgang 2013.

4.Gang: Denaturierte Gelbschwammkrele

Der genaue Ursprung von Ceviche ist umstritten, wird mehrheitlich aber mit Peru assoziiert, gelegentlich mit Ecuador. Der rohe Fisch wird in dünne Scheiben geschnitten und über 3h in einem Sud aus Limesaft eingelegt. Der Zitrusaft denaturiert das Eiweiss ähnlich wie beim Kochen. Abgeschmeckt wird dieses herrlich frische Gericht mit Peperoni, Stangensellerie, Schalotten, Chilli, Salz und Pfeffer. Für mich gehört dieser Gang zu den Überraschungen des Abends. Knolle?

5 Gang: Edelkastanie in der Kaffeetasse

Der nächste Gang ist eine willkommene Abwechslung. Marco Christ präsentiert eine feine Marroni-Suppe mit Speck Crumble, Schlagrahm und Schoko-Sträusel. Die Geschmackskombination von süss und salzig ist



4. Gang



5. Gang

ungewohnt, schmeckt aber sehr gut. Die Tasse ist viel zu schnell leer.

6.Gang: Fischeier auf russischem Pfannkuchen

Oona Kaviar ist der erste und einzige Schweizer Kaviar von Stören, welche in Schweizer Bergquellwasser aufgewachsen sind. In Fruttigen wird der Kaviar mit Lötschberg-Bergquellwassers nachhaltig produziert und in feinsten Handarbeit verarbeitet. Das nussige Aroma mit dem leisen Hauch von jungem Moos gibt dem Rogen einen unverkennbaren Charakter, welcher nur mit reinem Salz veredelt wird. Serviert wird der Kaviar auf einem Blini und kommt in Begleitung mit einem Loch Fyne Lachsrückenfilet ebenfalls aus nachhaltiger Zucht aus Norwegen. Ein Avocado-Mousse, Meerrettich-Schaum und frischer grüner Wasabi runden den exquisiten Teller ab. Knolle?

7.Gang: Krustentier mit Nachtschattengewächs

Der nächste Gang kommt ebenfalls aus dem Wasser. Grillierte Hummerschwänze stehen im Zentrum des nächsten Tellers. Die Süsskartoffel ist eine mehrjährige, krautige Kletterpflanze, deren Stängel meist leicht sukkulent, selten schlank und krautig sind. Die Stängel liegen meist kriechend auf dem Boden auf und bilden an den Knoten Adventivwurzeln aus. ???, was so alles auf



6. Gang



7. Gang

Wikipedia steht? Auf jeden Fall werden die Hummerschwänze mit einem Püree der Süsskartoffel auf einem Kokosnussmilch-Zitronengras-Spiegel serviert. Der Gang schmeckte hervorragend und ist mein zweiter Favorit des Abends.

8. Gang: Streitaxt im Wasserbad

Der Hauptgang des Abends besteht aus einem Tomahawk-Steak. Das riesige Fleischstück ist eigentlich ein Ribeye Steak, bei dem der Knochen dran bleibt. Das deutlich sichtbare Fettsäure in der Mitte ist charakteristisch für den Cut.

Es wird während 6 Stunden sous-vide bei niedriger Temperatur gegart. Im Vakuum verpackt können Saft und Aromen nicht entweichen und das Fleisch wird besonders aromatisch und zart. Anschliessend wird das Edelstück noch grilliert und der letzte Schliff wird mit dem Bunsenbrenner verpasst.

Serviert wird das auf den Punkt zubereitete Fleisch mit einer Chimichurri-sauce (würzig-frische Kräuter in Essig und Öl) und im Ofen gegartem Kürbis mit Granatapfel. Knolle?

9. Gang: marmorierter Blauschimmelkäse & Co.

Die als nächstes servierte Käseplatte besteht aus «L'Etivaz», einem Hartkäse aus Rohmilch, der in den Waadt-länder Alpen über dem offenen Feuer in Handarbeit gemäss traditionellem



8. Gang



Rezept hergestellt wird. Ein Roquefort aus roher Schafsmilch und ein weiterer Weichkäse aus dem Topf, dessen Name nicht mehr ergründbar ist, runden diesen Gang ab.

10. Gang: kugelförmiges Gebäckstück mit Weinbrand

Das Dessert ist ein Schokokuss von Dubler, also eine politisch-korrekte, süsse Klebrigkeit aus Eiweisschaum auf einer Waffel mit Schokoladenüberzug. Diese wird mit Cognac flambiert und mit Crème fraiche und 18 Karat Goldstreusel serviert. Ein feiner, süsser Abschluss des Abends.



10. Gang

Im Namen aller Teilnehmer bedanke ich mich bei den Sterneköchen Marco Christ und Alexander Ryser für die herrlichen Köstlichkeiten. Ebenfalls ein Dankeschön an den Deko-König und die zuvorkommende Bedienung. Später am Abend wird noch der Pokertisch aufgefahren. Während die einen noch Chips sortieren begeben sich andere auf den Heimweg.

(Anmerkung der Redaktion: Leider fehlt das Bild zum 9. Gang)



Michael Christ



