

Werdinsel *stachler*



Highlights 2024/2025

Inhaltsverzeichnis

1. Dekadenzia 2024

2. Ladies & Gents Evening 2025

3. Hardcup 2025

Impressum

Impressum: ChatGPT

Berichterstatter: Michael Christ, Marco Christ, Martin Müller

Auflage: Digital

Dekadenzia, 23. November

2024

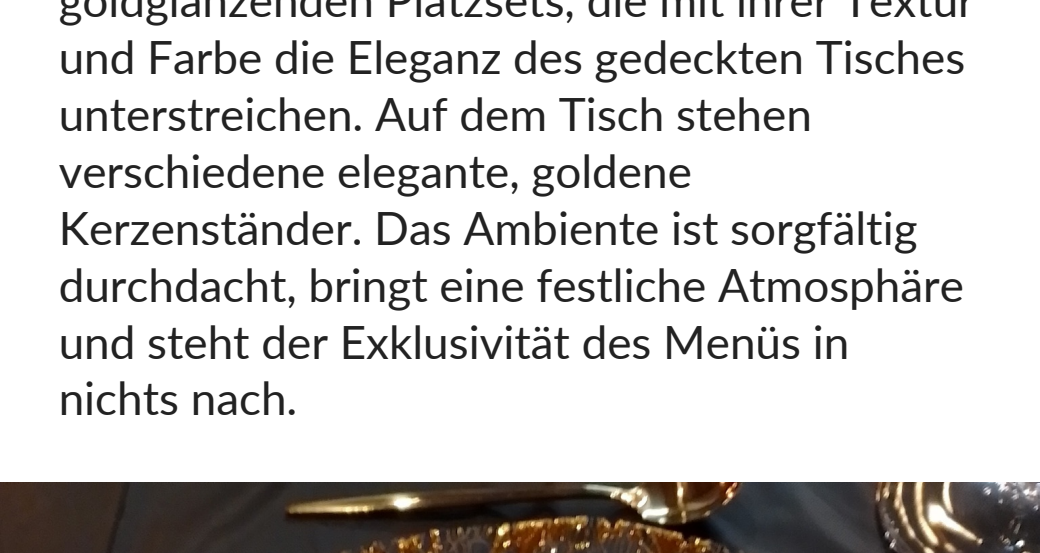


Es ist nicht sonderlich kalt für einen Abend im November, und die Händler Genussmenschen trudeln nacheinander im vorgeheizten Clubhaus auf der Werbinsel ein. Unsere Chefköche Alexander Ryser und Marco Christ sind bereits den ganzen Tag mit den Vorbereitungen beschäftigt. Die Messlatte liegt hoch.

Möge der Festschmaus beginnen...

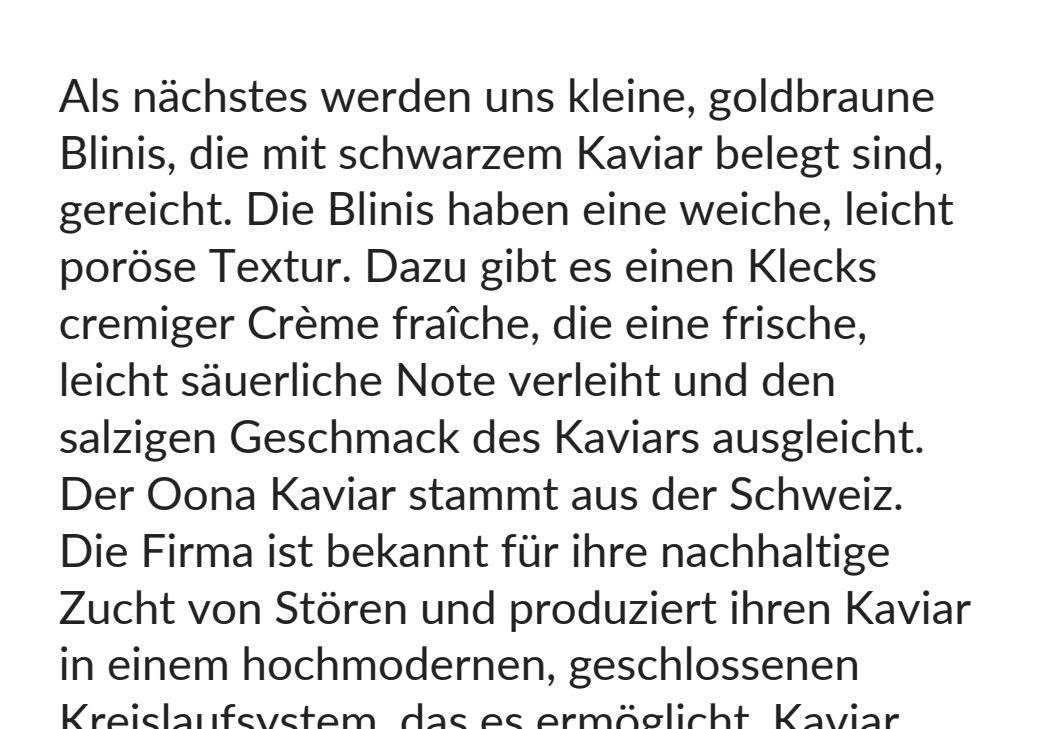
Die Dekadenzia beginnt mit einer elegant arrangierten Apéro-Tafel auf einer schwarzen Tischdecke mit einem schimmernden Dekorläufer. Darauf befinden sich diverse erlesene Vorspeisen und Getränke. Eine Schale mit frischen Austern, dekoriert mit gefälschten Rolex-Uhren, lädt auch den kritischsten «Austerntester» ein, diese kalte, salzige, labbrige Speise zu probieren. Auf einem silbernen Tablett werden Schinken, Käse und Wurstsorten präsentiert, dazu frisch gebackene Baguettes in einer Holzkiste. Dies ist jedermanns Sache.

Martin Müller und Michael Meier steuern diverse edle Rot- und Weissweine sowie Champagner bei, damit auch eine festliche Stimmung aufkommt. Die edlen Tropfen sind auf die einzelnen Gänge abgestimmt und würdige Begleiter der exquisiten Speisen.



Der erste Gang ist ein kunstvoll angerichtetes Gericht, bestehend aus Ravioli, die mit einer cremigen Buttersauce überzogen sind. Die Pasta ist mit fein gehobelten Trüffeln und weiteren edlen Zutaten wie schwarzem Knoblauch garniert, die dem Gericht ein luxuriöses Aroma verleihen.

Besonders hervorzuheben ist die hervorragend abgestimmte Dekoration der Speisetafel. Die Teller liegen auf goldglänzenden Platzsets, die mit ihrer Textur und Farbe die Eleganz des gedeckten Tisches unterstreichen. Auf dem Tisch stehen verschiedene elegante, goldene Kerzenständer. Das Ambiente ist sorgfältig durchdacht, bringt eine festliche Atmosphäre und steht der Exklusivität des Menüs in nichts nach.



Anschliessend folgt ein kunstvoll angerichtetes Ceviche mit feinen Streifen von mariniertem Fischfilet. Die Stücke liegen in einer leichten, aromatischen Sauce. Frische Korianderblätter dienen als Garnitur und verleihen dem Gericht eine frische Note. Fein geschnittenes Gemüse und Chili machen den Gang zu einem raffinierten Geschmackserlebnis mit der perfekten Balance aus Säure und Würze.

Als nächstes werden uns kleine, goldbraune Blinis, die mit schwarzem Kaviar belegt sind, gereicht. Die Blinis haben eine weiche, leicht poröse Textur. Dazu gibt es einen Klecks cremiger Crème fraîche, die eine frische, leicht säuerliche Note verleiht und den salzigen Geschmack des Kaviars ausgleicht. Der Oona Kaviar stammt aus der Schweiz. Die Firma ist bekannt für ihre nachhaltige Zucht von Stören und produziert ihren Kaviar in einem hochmodernen, geschlossenen Kreislaufsystem, das es ermöglicht, Kaviar von höchster Qualität zu erzeugen, während die natürlichen Fischbestände geschützt bleiben. Der Produktionsprozess ist transparent und nachhaltig gestaltet und bietet eine erfolgreiche Alternative zu klassisch hergestellten Kaviar-Produkten. Diese klassische Luxus-Vorspeise wird selbstverständlich mit Champagner begleitet.

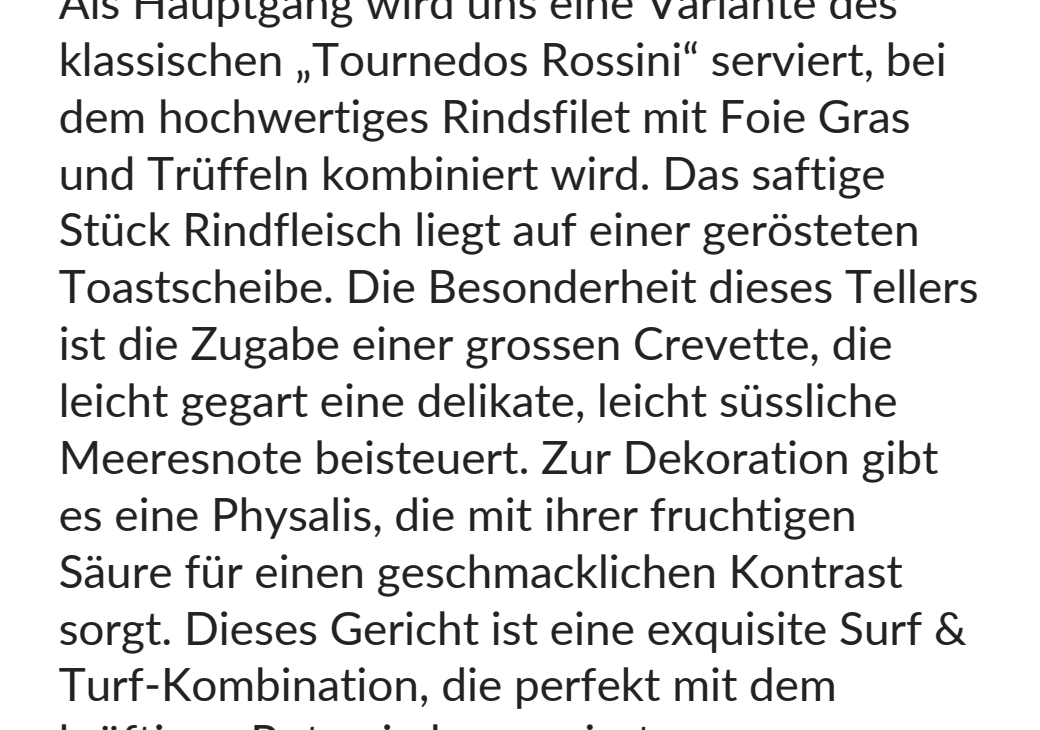
Zwischen jedem Gang versammeln wir uns an der Theke zur offenen Küche. Die Gastgeber erklären uns hungrigen Teilnehmern die nächste Essensrunde en Detail. Was ist die Story hinter dem nächsten Teller? Woher kommen die erlesenen Zutaten? Was muss man bei der Zubereitung beachten? Was kostet der Spass? Wir lauschen gespannt, um einige Details für das nächste Sonntagsmenü zu erhaschen. Am Ende der Erklärungen wird der nächste Gang mit einem darauf abgestimmten Shot eingeläutet. Der aktuelle Schluck ist eine scharfe Chili-Ingwer-Mischung und bildet den perfekten Auftakt für den folgenden Thunfisch.



Diese moderne Interpretation von Tuna-Tataki besteht aus leicht angebratenem, in Sesam gewälztem und in Scheiben geschnittenem Thunfisch. Das Innere des Fisches bleibt dabei roh, was seine zarte Textur und seinen frischen Geschmack bewahrt. Der Edelfisch ruht auf einem Bett aus grünen Wakame-Seetangsalat, der für eine leicht süssliche und umami-reiche Note sorgt. Der eingelegte Ingwer gibt der Komposition eine frische, leicht scharfe Komponente. Mein persönliches kulinarisches Highlight an diesem Abend.



Als Zwischengang wird uns ein kleines Glas mit Sorbet gereicht. Die kühle, frische Abwechslung bereitet uns hervorragend auf das fulminante Finale vor.



Als Hauptgang wird uns eine Variante des klassischen „Tournedos Rossini“ serviert, bei dem hochwertiges Rindsfilet mit Foie Gras und Trüffeln kombiniert wird. Das saftige Stück Rindfleisch liegt auf einer gerösteten Toastscheibe. Die Besonderheit dieses Tellers ist die Zugabe einer grossen Crevette, die leicht gegart eine delikate, leicht süssliche Meeresnote beisteuert. Zur Dekoration gibt es eine Physalis, die mit ihrer fruchtigen Säure für einen geschmacklichen Kontrast sorgt. Dieses Gericht ist eine exquisite Surf & Turf-Kombination, die perfekt mit dem kräftigen Rotwein harmoniert.

Viel Platz im Magen für Nachtisch bleibt nicht mehr. Daher gibt es zum Dessert ein spezielles, dunkles, kleines Truffe au Chocolat, das mit Gold überzogen ist, serviert auf einem simplen, weissen Kaffeeunterteller. Diese puristisch angerichtete Kakao-Geschmacksexplosion ist der würdige Abschluss.

Selbstverständlich geht es bei diesem Abend um die Kulinarik, aber er würde nur halb so viel Spass bereiten, könnte man sich nicht stundenlang mit langjährigen Freunden über alte Geschichten unterhalten und Pläne für die Zukunft schmieden. Der gemütliche Abend dauert bis spät in die Nacht, und es wird noch viel erzählt, diskutiert und vor allem viel gelacht.

Im Namen aller Teilnehmer bedanke ich mich bei unseren Gourmet-Chefköchen für den riesigen Aufwand, den sie nicht gescheut haben. Der Abend ist ein grandios dekadentes Gaumenerlebnis mit gemütlicher Atmosphäre unter besten Freunden.

Michael Christ

Ladies and Gents Evening 2025

Eine Kitchenparty voller Genuss, Teamgeist und Überraschungen

22. März 2025 · Uetlibergstrasse 65, Zürich

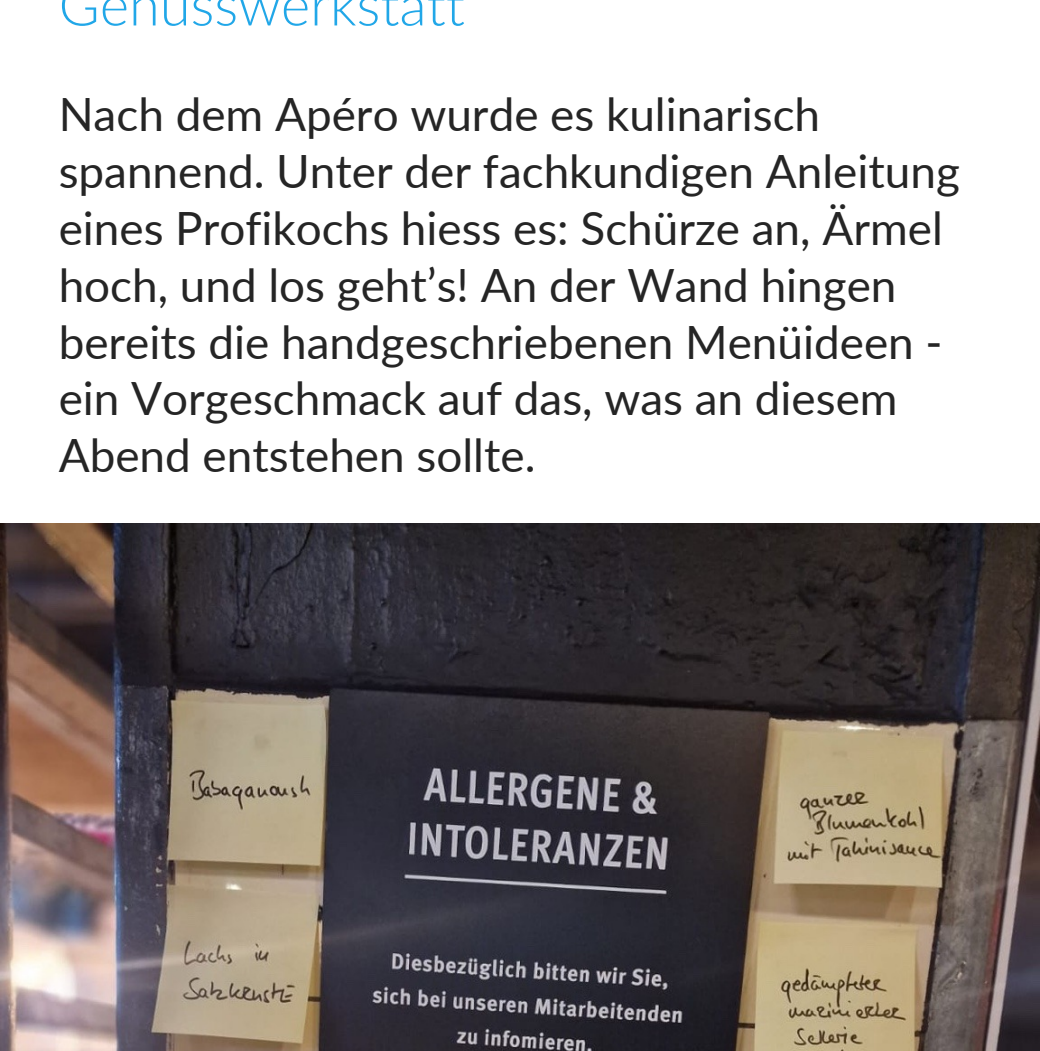


Apéro-Vorbereitung: Hausgemachte Spezialitäten, Brot, Käse und eingelegtes Gemüse.

Am Samstag, den 22. März 2025, war es wieder so weit: Der beliebte Ladies and Gents Evening fand statt - diesmal als Kitchenparty in einem ganz besonderen Ambiente. Die acht Teilnehmenden Alain, Anita, Belinda, Michi, Marco, Geri, Martin und Nathi trafen sich an der Uetlibergstrasse 65 in Zürich, in den charmanten Räumlichkeiten der ehemaligen Buchmann-Bäckerei. Heute ist der geschichtsträchtige Ort ein inspirierendes Zuhause für kulinarische Erlebnisse, kreative Startups und junge Food-Ideen - und damit der perfekte Schauplatz für einen Abend voller Geschmack, Spass und Gemeinsamkeit.

Ein Ort mit Geschichte und Charakter

Schon beim Betreten der Location war klar: Diese Räume haben Charme. Die alten Kachelwände, massiven Holztische und offenen Regale voller Gläser, Gewürze und Utensilien erinnerten an vergangene Zeiten - und gleichzeitig wehte ein Hauch moderner Kreativität durch den Raum. Zum Start begrüßte Alex, der Organisator des Abends, die Gruppe herzlich und lud zu einem gemütlichen Apéro ein.



Die charmante Location mit industriellem Flair und gemütlicher Atmosphäre.

Von der Backstube zur Genusswerkstatt

Nach dem Apéro wurde es kulinarisch spannend. Unter der fachkundigen Anleitung eines Profikochs hiess es: Schürze an, Ärmel hoch, und los geht's! An der Wand hingen bereits die handgeschriebenen Menüideen - ein Vorgeschmack auf das, was an diesem Abend entstehen sollte.



Die Menüplanung: eine Vielfalt von Gerichten - vom Lachs bis zu Baba Ganoush.

Ein Festmahl für alle Sinne

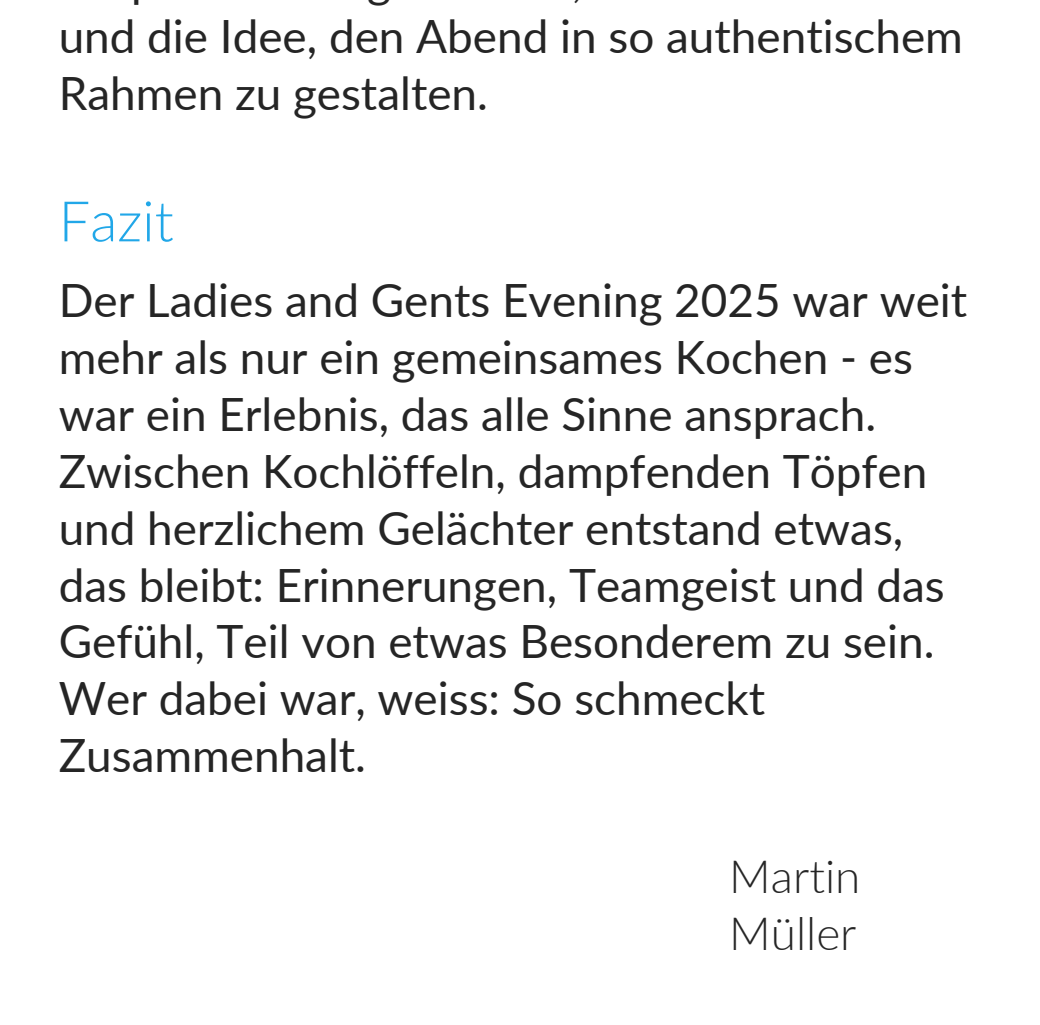
In Teams aufgeteilt, übernahmen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer verschiedene Aufgaben: Alain und Michi kümmerten sich um den imposanten Lachs, Anita und Belinda zauberten frische Pasta, während Geri, Martin, Marco und Nathi Beilagen und Dips vorbereiteten. Die Küche war erfüllt von geschäftigem Treiben, Gelächter und verführerischen Düften.



Mit Stolz präsentiert: Der perfekt gegarte Lachs mit Orangen und frischem Dill.



Der Höhepunkt des Abends: Das gemeinsame Festessen - vielfältig, bunt und köstlich.



Teamwork mit Stil - Lachen, Kochen, Geniessen.

Ein Abend, der verbindet

Gegen Mitternacht klang der Abend gemütlich aus. Die Gläser leerten sich, das Lachen wurde leiser, und man spürte die Zufriedenheit eines rundum gelungenen Events. Alex, der Organisator, wurde mit Applaus und herzlichem Dank bedacht - für die perfekte Organisation, die tolle Location und die Idee, den Abend in so authentischem Rahmen zu gestalten.

Fazit

Der Ladies and Gents Evening 2025 war weit mehr als nur ein gemeinsames Kochen - es war ein Erlebnis, das alle Sinne ansprach. Zwischen Kochlöffeln, dampfenden Töpfen und herzlichem Gelächter entstand etwas, das bleibt: Erinnerungen, Teamgeist und das Gefühl, Teil von etwas Besonderem zu sein. Wer dabei war, weiss: So schmeckt Zusammenhalt.

Martin Müller

Hardcup 2025

Bericht von Marco Christ

6. Juli 2025 · Limmat



Hardcup 2025 auf der Limmat: Stachel, Strömung und volle Konzentration.

Der 6. Juli 2025 - ein Datum, das den Härdlern lange in Erinnerung bleiben wird. Schon früh am Morgen war die Limmat in Bewegung, als hätte sie geahnt, dass heute kein gewöhnlicher Tag war. Strömungen, kleine Wellen und geheimnisvolle Tiefen wirkten wie eine Prüfung für uns Fahrer. Fahrchef Alain Dettling hatte den Parcours mit viel Bedacht gesteckt: Bojen im Widerwasser, Ausfahrten an heiklen Stellen, und eine Ziellandung, die alles abverlangte.



Der Parcours verlangte präzise Ausfahrten, ruhiges Steuern und ein gutes Gespür für das Widerwasser.

Die Fahrten

Als Erster stach Martin Sommerhalder in die reisende Limmat. Mit kräftigem Griff am Stachel nahm er Fahrt auf, doch die Strömung meinte es nicht gut mit ihm. Ein tückisches Widerwasser an der Ausfahrt brachte ihn aus dem Rhythmus. Doch er kämpfte weiter, stellte sich dem Fluss mit voller Kraft und gab alles, bis nichts mehr ging. Er hatte sich dem Fluss mutig gestellt.

Martin Bühler war der nächste. Mit ruhigem Kopf und starkem Oberkörper drückte er den Stachel tief in den Kiesgrund, um das Boot gegen die Strömung zu halten. Er meisterte die Schwellen mit Entschlossenheit, doch bei einer Boje schien die Limmat kurzzeitig die Oberhand zu gewinnen. 15 Strafsekunden waren die Quittung, aber mit 3:53 Minuten holte er sich souverän den dritten Rang.

Dann kam Michael Christ. Er legte eine Fahrt hin, die fast schon wie ein Tanz wirkte. Stachel und Ruder griffen ineinander, als wären sie eins mit dem Boot. Jede Ausfahrt nahm er mit Eleganz, jedes Widerwasser nutzte er zu seinem Vorteil. Mit 3:13 Minuten blieb er nicht nur fehlerfrei, sondern bewies auch, dass Präzision manchmal stärker ist als rohe Kraft. Rang zwei war sein - und in der ewigen Rangliste baute er seinen Vorsprung aus.

Alain Dettling, unser Fahrchef, liess es sich nicht nehmen, selbst in den Weidling zu steigen. Er kämpfte sich mit langen, kräftigen Stackschlägen über die Schwellen, hielt das Boot stabil gegen die reisende Strömung, und verlor nur in der einen oder anderen Passage ein paar wertvolle Sekunden. Mit 4:44 Minuten reichte es für Platz fünf - solide und würdig für einen, der uns allen die Regeln vorgegeben hatte.

Dann war meine Wenigkeit an der Reihe. Schon beim ersten Druck mit dem Stachel merkte ich: Die Limmat spielte heute ihr eigenes Spiel. Mal drückte sie mich ans Ufer, mal zog sie mich in die Tiefe der Strömung. Ich kämpfte mich über die Ausfahrten, erwischte eine Boje etwas zu eng, und kassierte prompt 15 Strafsekunden. Mit schmerzenden Armen kam ich nach 5:03 Minuten ins Ziel - und auf Rang sechs. Kein Glanzlauf, aber immerhin heil angekommen.

Nach mir schickte Remo Gambirasio sein Boot in den Parcours. Mit kraftvollen Stössen trieb er es über die Schwellen, liess sich von einem kleinen Zuschlag von 5 Sekunden nicht beirren und kämpfte sich in 4:25 Minuten auf Rang vier. Sein Lachen am Ende verriet: Er hatte jede Sekunde genossen.

Zum Schluss trat Rolf Strässle an. Und er zeigte uns allen, wie es geht. Mit präzisem Stachel, geschmeidigen Ruderschlägen und einem Gespür für jedes Widerwasser flog er förmlich über die Strecke. Keine Boje konnte ihn stoppen, kein Strudel ihn fassen. Nach 2:58 Minuten war klar: Der Hardcup 2025 gehört Rolf.

Rangliste

Rang	Name	Zeit	Punkte
1	Rolf Strässle	2:58	10
2	Michael Christ	3:13	8
3	Martin Bühler	3:53	6
4	Remo Gambirasio	4:25	5
5	Alain Dettling	4:44	4
6	Marco Christ	4:48	3
7	Martin Sommerhalder	5:03	2

Ausklang und Fazit

Nach dem emotionsgeladenen Rennen, räumten wir die Fahrstrecke auf und begaben uns zum Clubareal. Bei Wurst, Bier und Boule-Geschicklichkeitsspielen erzählten wir unsere „Heldengeschichten“ - wo die Strömung uns hinzog, wie der Stachel nicht griff oder wie die Limmat uns fast zum Kentern brachte.

Fazit: Der Hardcup 2025 war eine Schlacht gegen Wasser, Strömung und eigene Grenzen. Rolf strahlte als verdienter Sieger, Michael verteidigte die Spitze der ewigen Rangliste - und ich? Ich versprach mir (wie jedes Jahr): Nächstes Mal trainiere ich wirklich mehr... versprochen!

Marco Christ