

Die Männer des TV Rebstein kochen – aber nicht vor Wut, sondern sehr gut!

Rebstein – 19 Turner der Männerriege mussten für einmal auf ihr Training am Mittwoch verzichten, weil die Turnhalle von einem anderen Verein besetzt war. Als Alternativprogramm kochten sie ein 5-Gang-Menü in der Schulhausküche Sonnental. Gemeinsames Kochen und gemeinsames Essen fördert ebenfalls die Kollegialität.

Vor wenigen Tagen mussten die Turner der Männerriege auf die Turnstunde verzichten. Die Turnhalle war besetzt und somit trafen sich 19 Männer in der Schulhausküche Sonnental in Rebstein. Nach einem Begrüssungs-Apéro wurden verschiedene Gruppen gebildet, welche die einzelnen Gänge zubereiten sollten. Hans-Peter Stiboller hatte für jede Gruppe eine genaue Anleitung. Die Schürzen wurden umgebunden und gemeinsam wurde Gemüse gerüstet, Zwiebeln gehackt und Fleisch angebraten. Jeder legte Hand an und schnell duftete es sehr intensiv nach allerlei Gerüchen.



Bald konnten die Räucherforellen-Kräpfli aus dem Backofen genommen und als Vorspeise - am in der Zwischenzeit gedeckten Tisch - genossen werden.



Die Peperoni-Senf-Suppe war mittlerweile ebenfalls genug eingekocht und wurde serviert.



Für den Salat wurden gekochte Rüeblen angerichtet und mit Feldsalat garniert. Die selber gemachte Sauce gab dem Ganzen eine ausgewogene Würze.

Für den Hauptgang wurden die Kartoffeln gestampft und der Rotkohl mit einem Apfel verfeinert. Das Kalbsragout mit Steinpilzen und Dörrotomaten liess einem das Wasser im Munde zusammenlaufen.





Ein Glas Rotwein dazu durfte natürlich nicht fehlen. Bevor das Dessert serviert wurde, musste der Abwasch von Hand organisiert werden. Danach war auch das Orangen-Tiramisu genügend abgekühlt und rundete das sehr leckere und fein zubereitete Mahl ab.

Mit einem Kaffee oder Espresso mit oder ohne Digestiv endete das Essen.



Beim gemeinsamen Aufräumen und Reinigen der Küche wurde einmal mehr klar, dass die Männer nicht nur gut turnen, sondern auch den Kochlöffel schwingen und das Rüstmesser führen können. Das Zitat, dass viele Köche den Brei verderben, stimmte dieses Mal nicht.



Nach getaner Arbeit – Alle konnten das Essen geniessen und wurden satt. Hinten rechts unser Spitzenkoch, Hans-Peter Stiboller.

Fotos: HOLS