

Kochabend bryk

An einem schönen Sommerabend (wir hatten Glück, einen solchen erwischt zu haben) trafen sich fünf motivierte Brykler und ein Gast, um nicht ganz Punkt 18.30 Uhr im Pfarreizentrum. Dort erwarteten die Organisatoren Irene und Oskar die Küchenmannschaft, um mit Ihnen für den geplanten Grillabend die nötigen Vorbereitungen zu treffen. Helen hat ihren Garten für diesen Abend zur Verfügung gestellt. Also hiess es, im Lokal alles grillfertig vorzubereiten. Nachdem alle eingetroffen waren (die einen bevorzugten das etwas spätere Kommen), alles vorbereitet und eingepackt und der erste Teil (der feine Aperitif) getrunken war, machte sich die Gruppe auf zum Gartenparadies der Familie Stierli. Dort angekommen hiess es: Grill an und Feuer entfachen. Nun durften auch die Sardellen- und Schinken-Prussiens, die pikanten Chips (welche von Adrian in zwei Farbvarianten (hell und dunkel) gebacken wurden) probiert werden. Dazu gab es die selbst gemachten Dipp-Saucen. Als die Spicy Chicken Wings den Grill verlassen wollten, wurde gleich der Blattsalat mit den geräucherten Forellen und dem Meerrettichschaum aufgetischt und die Vorspeise konnte genossen werden. Es hat allen sehr gemundet und alle freuten sich auf den Hauptgang. Auf dem Speiseplan standen die Zigeunerplätzli und das Filetto di Manzo alla Sarda mit den neuen Kartoffeln nach Martin Real, Knoblauchbrot und den gefüllten Tomaten und Champignons. Die Zeit verging im Flug und Spekulationen über den Dessertzeitpunkt machten die Runde. Da einige schon einen Grill- Kochabend erlebt hatten, wussten diese genau, dass bis tief in die Nacht gegessen werden kann.

Dann war es endlich soweit. Als der Mond schon hoch am Himmel stand, konnte der letzte Gang in Angriff genommen werden. Natürlich musste auch das Dessert auf den Grill.

Während verschiedene feine Früchte es sich in einer Grillschale bequem machten, wurde im Pfarreizentrum der Kaffee und das im Tiefkühler schlummernde Vanille-Glace geholt. Nun endlich durfte Oskar die Früchte flambieren. (Die Vermutung liegt nahe, dass er sich schon den ganzen Abend darauf gefreut hatte!)

Bald nach dem Genuss des Desserts schlich sich die Müdigkeit in die fröhliche Runde. Nach einer kurzen Aufräumaktion, verabschiedeten sich die Brykler mit müden Augen und machten sich mit prall gefüllten Bäuchen auf den Heimweg.

Vielen Dank an Oskar und Irene fürs Organisieren des Kochabends (es war sehr lecker) und Helen für das Gastrecht im Garten (es war total gemütlich).

Sonja Conrad-Belser