

Meister der Herzen sind sie schon

Am vergangenen Freitag nahm das dreiköpfige Küchenteam der Psychiatrischen Privatklinik Clenia Littenheid AG an der Schweizer Meisterschaft der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie teil. Das Resultat wird am 17. März bekanntgegeben.

Littenheid – Für die 80 Gäste, die das Menu kosten durften, sind sie jetzt schon Meister: Zumindest der Herzen. Was war das für ein Menu. Eine «Forellen Trilogie» (Forellenfilet im schwarzen Crêpe, Forellentatar, Sauerampfer-Schaumsüppchen mit Sojamilch), «Lämmereien aus 1000 und einer Nacht» (Lammschulterbraten, sautiertes Lammkotelett, Lammwürstchen mit Bärlauch, Couscous-Ribelmayspyramide mit Oliven) und zum Dessert die «Süsse Versuchung im Garten Eden» (Erdbeerweinkuchen, marinierte Erdbeeren mit Minze, Karamellsauce, Nideltäfel am Stiel). Viele weitere kleinere und grössere Details rundeten dieses Wahnsinnsmenu ab. Und das alles frisch zubereitet in lediglich vier Stunden, zu dritt versteht sich. Denn die drei Köche Kurt Kühni, Conny Schläpfer und Silvan Schwendener haben ein Ziel und das ist die Teilnahme an der Koch-Weltmeisterschaft 2018 in Luxemburg. Dafür arbeiten sie hart, doch liegt es nun nicht mehr in ihren Händen. Von 20 eingereichten Teamteams aus der ganzen Schweiz schafften es nach einer schriftlichen Beurteilung durch die Fachjury deren sechs in das Finale. Erst hierbei wird dann gekocht – und wie.

Vier Stunden für ein Hallelujah

Die Voraussetzungen sind hart. Lediglich vier Stunden haben die Dreierteams zur Verfügung, ein Dreigangmenu herzurichten, wobei alles frisch und selber zubereitet werden muss. 80 Portionen à 450 bis 500 Gramm Gewicht und im preislichen Segment die zehn Franken nicht überschreitend, sind weitere Bedingungen, die eingehalten werden müssen. Unter Hochdruck arbeitete das Team um Küchenchef Kurt Kühni am Freitagmorgen mit der Fachjury im Rücken. Die Nervosität hielt sich jedoch arg in Grenzen, sagte Kühni nach vollbrachter Tat. «Auch wenn wir noch



Daniel Wild ist wie alle anderen 80 geladenen Gäste sehr zufrieden mit der Leistung «seines Küchenteams». Kurt Kühni, Silvan Schwendener mit Tochter im Arm und Conny Schläpfer (v.li.).

rein gar nichts wissen vom Resultat – zwei Teams treten erst noch an – sind wir sehr zufrieden.» Sie selber haben sich einen hohen Schwierigkeitsgrad auferlegt. «Wir setzten auf Alles oder Nichts», sagte Silvan Schwendener und Conny Schläpfer fügte an, dass sie sich selber auf einer Skala von 0 bis 10 zwischen 8 und 9 einordnen. Die 80 geladenen Gäste sind da anderer Meinung. Man kann davon ausgehen, dass grossmehrheitlich eine glatte 10 auf der Bewertungsskala notiert worden wäre.



Zum Dessert eine süsse Versuchung.

Teamwork über alles

Ein solches Mammutmenu für 80 Personen ist nur zu verwirklichen, wenn alle an einem Strang ziehen. So will Kurt Kühni betont haben, dass die ganze Klinik, allen voran Direktor Daniel Wild, alles unternommen haben, um dem Kochteam bestmögliche Voraussetzungen zu bieten. «Oh-

ne diese Unterstützung hätten wir es nicht so weit gebracht. Allesamt standen sie hinter uns und unserem Traum, Schweizer Meister zu werden, um dann die Schweiz an der WM zu vertreten, Danke euch allen», sagte Kühni.

Christoph Heer ■

Das Menu

Vorspeise, Forellen Trilogie: Rotes und weisses Forellenfilet im schwarzen Crêpe mit Mascarpone und Dill begleitet von Forellentatar und mariniertem Spargel mit Orangen und Veilchen. Sauerampfer-Schaumsüppchen mit Sojamilch.

Hauptgang, Lämmereien aus 1000 und einer Nacht: Geschmorter Lammschulterbraten, sautiertes Lammkotelette, Lammwürstchen mit Bärlauch, Couscous-Ribelmayspyramide mit Oliven, junge Karotten, Zwiebeln und Frühjahrs-spinat.

Dessert, Süsse Versuchung im Garten Eden: Warmer Erdbeerweinkuchen, marinierte Erdbeeren mit Minze, Karamellsauce, weisses Schokoladenmousse auf Schokoladenbiscuit, Nideltäfel am Stiel mit Pistazien.

H5N8 verhindert Event

Die im November erlassenen Massnahmen zum Schutz von Nutztieren gegen Vogelgrippe wurden verlängert. Hans-Jakob Dätwyler muss seinen Osterevent absagen.

Oberwangen – Ursprünglich waren die vorsorglichen Massnahmen zur Verhinderung der Ausbreitung der Vogelgrippe bis Ende Januar befristet. Diese Frist wurde nun um mindestens zwei Monate verlängert, weil das Vogelgrippe-Virus vom Stamm H5N8 in vielen Ländern Westeuropas noch immer weitverbreitet ist. Hans-Jakob Dätwyler erwähnt, dass dieser Virus für Menschen nicht ansteckend sei, jedoch von Mensch zu Tier übertragen werden kann. Kommt also ein Mensch in Kontakt mit einem kranken Tier und streichelt wenig später beispielsweise ein gesundes Huhn, so wird der Virus auf das noch gesunde Tier übertragen. Dieses Tier könnte im schlimmsten Fall die ganze Zucht anstecken. Deswegen bleiben die im November 2016 vom Amt auferlegten strengen Hygienemassnahmen bestehen.



Geflügelhofbesitzer Hans-Jakob Dätwyler sagt den Event «Osterwangen in Oberwangen» ab.

«Osterwangen in Oberwangen» abgesagt

Im Vierjahreszyklus organisiert Hans-Jakob Dätwyler auf seinem Geflügelhof die Osterausstellung «Osterwangen in Oberwangen». In diesem Frühling wäre die nächste Ausführung geplant gewesen.

Aufgrund der Vogelgrippe ist dies jedoch in diesem Jahr nicht möglich. Hans-Jakob Dätwyler muss das Osterfest schweren Herzens absagen. Das Fest hätte am 8. und 9. April stattfinden sollen. Obwohl die Verlängerung bis jetzt nur bis Ende März gültig ist, könnte die Frist nochmals verlängert werden. Deswegen sei das Risiko zu gross, einen grossen Event auf dem Geflügelhof durchzuführen. Weiter geht das Tierwohl ganz klar vor. «Ich hoffe sehr, dass die Bevölkerung die Entscheidung der Absage dieses Anlasses nachvollziehen kann», so Dätwyler. Hans-Jakob Dätwyler möchte allen Sponsoren danken, welche sich bereit erklärt haben, ihn bei der Realisierung von

«Osterwangen in Oberwangen» zu unterstützen. Der Inhaber des Geflügelhofes Dätwyler lässt sich von dieser Absage nicht runterziehen und sieht positiv in die Zukunft. Aufgeschoben ist nicht aufgehoben. Nach diesem Motto plant Dätwyler eine weitere Ausgabe von «Osterwangen in Oberwangen» für die kommenden Jahre.

Ostern nicht in Gefahr

Ostern naht und somit freut man sich bereits auf die bevorstehende Eiersuche. Wer nun denkt, dass wegen der Vogelgrippe die Ostern in Gefahr wären, liegt falsch. Hans-Jakob Dätwyler betont, dass die Vogelgrippe überhaupt nichts mit der Eierproduktion zu tun habe. So lange die Tiere nicht angesteckt werden, läuft die Eierproduktion reibungslos ab. Eierliebhaber müssen sich deswegen keine Sorgen über einen Eiermangel an Ostern machen.

Der Geflügelhof Dätwyler freut sich weiterhin, seine Kunden mit Eiern und auch im Hofladen mit qualitativ hochwertigen Produkten zu bedienen.

Anina Brühwiler ■

46 Jahre mit Leib und Seele dabei

Fortsetzung von Seite 1

Verwaltung neuer Liegenschaften

Roman Gründler scheute sich auch nicht, bei neuen Liegenschaften nicht nur die aufwändigeren Rechnungen zu übernehmen, nein, er übernahm auch gleich die Verwaltung aller Liegenschaften. (Gasthaus Engel, MFH Kett, Liegenschaft Fischingerstrasse 4). Grosse Unterstützung erhielt er dabei immer von seiner Frau Gisela. Als gute Seele kümmerte sich diese jahrelang liebevoll und geduldig um die Anliegen der Mieter sowie um die Mietobjekte selbst. Selbst vor Ferienvertretungen in Bezug auf Blumenpflege sowie Überwachung der Kühlanlagen im Engel schreckte sie nicht zurück.

«Ich kann es mir leisten»

Wer, wenn nicht Napoleon, kann oder konnte sich alles leisten? Dies gab der Kabarettist, Thomas Götz, bei seinem stil- wie humorvollen Auftritt zum Besten. «Nach 46 Jahren ist

es an der Zeit, den Hut zu nehmen», begrüsst Napoleon den zurücktretenden Kassier forsch. Humorvoll präsentierte er den Anwesenden dann



Napoleon «kann es sich leisten».

eine geschichtliche Auffrischung, wie er seinen genialen Auftritt nannte. «Auch Roman Gründler hat ja jetzt 46 Jahre lang Geschichte geschrieben. Roman und Gisela Gründler stehen für doppelte Buchhaltung», rief er ins Publikum. Ebenso wie er das Dreigang-Menu nach der Versammlung in Frage stellte – früher erhielten die Männer eine Wurst und die Frauen einen Wurstgutschein an der BV – hinterfragte er die Etiketten der Weine. Schwindel oder nicht? Es sei gut, habe sich die Bürgergemeinde mit Busswil zusammengetan. «Mit Eschlikon wäre es anderes gekommen!», meinte er zum lachenden und heftig applaudierenden Publikum. Auch der neugewählte Kassier, Mischa Sammer kam in den Fokus des redogewandten Kabarettisten. Mit einer Standing Ovation für den zurücktretenden Roman Gründler und Ehefrau Gisela sowie für den hervorragenden Kabarettisten Thomas Götz endete eine ganz spezielle Bürgergemeinde-Versammlung.

Christina Avanzini ■



Sieben Jungbürgerinnen und Jungbürger an ihrer ersten Bürgerversammlung im «Engel».

Erste Bürgergemeinde-Versammlung

Sirnach – Nach Erreichen der Volljährigkeit sind Jungbürger berechtigt, an der Bürgergemeinde-Versammlung Sirnach teilzunehmen. Sieben Jungbürgerinnen und Jungbürger folgten am letzten Donnerstagabend der ersten Einladung der Bürgergemeinde Sirnach und erhielten an diesem Abend im Gasthaus

Engel nebst einem kleinen Geschenk natürlich auch die Gemeindeordnung. Die aufgenommenen Jungbürger heissen: Jeanine Brüniger, Sirnach, Philipp Müller, Busswil, Fabienne und Lena Brunschwiler, Sirnach, Sibylle Ruckstuhl, Sirnach, Muriel Senn, Sirnach, Sara Stahl, Busswil.

Christina Avanzini ■