

Das Fest der besonderen Art im Clubhaus des TC Rot - Weiss

Am 21. Oktober lud der Vorstand des TC Rot- Weiss Euskirchen die Mitglieder und Freunde zu einem herbstlichen Überraschungsmenü ein.

Unterstützt von Annette v. Meenen und Lieselotte Stoeck begannen die Vorbereitung schon am Mittwoch, den 19. Oktober 2011.

Mittwochmorgen: Die Einkaufsliste war lang und gut geordnet. Deshalb war es für Annette und Lotte kein Problem die Einkaufswägen mit den Lebensmitteln zu bestücken und diese im Auto zu verstauen. Ab ging es zum Kühlhaus zu v. Meenen und zum Clubhaus.

Um 17 Uhr trafen dann die Vorstände ein und schnippelten, hobelten, düsteten und rührten in den Töpfen. Der erste Duft zog durch das Clubhaus und das Abschmecken bereitete besonders viel Freude.



Auch wurden die Tische gerückt, Stühle gestellt und die Dekoration akribisch angebracht. Die Freude in den Gesichtern zeigte, dass alle Vorstandskollegen großen Spaß an der Arbeit hatten.

Donnerstag, 20.10.: Auf dem Plan stand: Rotkraut kochen. Dabei flossen auch Tränen, denn wer kann schon Zwiebeln schneiden, ohne ein Küchentränchen kullern zu lassen?

Auch die Nachspeise wurde durch tatkräftiges Sahneschlagen und Rühren zubereitet.

Außerdem wurden die Birnen für den Salat karamellisiert und die Nüsse geröstet.

Freitag, 21.10. 14 Uhr: Annette schob zu Hause die Keulen des von Dirk v. Meenen geschossenen Eifeler Wildschwein in den Pizzaofen und bereitete die Serviettenklöße vor, denn für diese Wildschweinkeulen ist der Clubherd nicht groß genug.

In der Clubküche wurde der Salat geputzt, die Suppe und das Rotkraut gekocht, Tomaten geschnitten und die Pilze in Sahne gedünstet. Der Plan des Servierens abgesprochen und dann hieß es: „Wir haben alles in Griff, es kann losgehen“.

Die ersten Vereinsmitglieder trafen um 18.30 Uhr ein und sogleich füllte sich der Clubraum mit Gelächter und Gesprächen.

Um 19.00 Uhr waren alle angemeldeten Gäste im festlich geschmückten Clubhaus eingetroffen.



Der 1. Vorsitzender Rudolf Kortenbruck begrüßte die Gäste und die Vorstandsservice- Frauen/Männer traten in Aktion.

Annette, Lotte und Ferdane übernahmen in der Küche das Anrichten des 4 Gänge Menüs.

1. Vorspeise: Cremige Hokkaido Kürbissuppe mit Sahnehäubchen
(leider ohne Bild)

2. Vorspeise



Gemischte Salatvariation an Granatapfel und Croutons kombiniert mit einer Himbeervinaigrette und karamellisierten Birnenspalten.

Hauptgericht



Geschmorte Eifler Jung-Wildschweinkeulen kombiniert mit Serviettenknödeln, Apfel-Rotkraut und Pfifferlingrahm

Dessert



Bayrische Creme mit karamellisierten Weintrauben in Orangensauce

Alles lief wie am Schnürchen und die gute Stimmung im Clubhaus steigerte sich zunehmend. Das „Überraschungsmenü“ wurde gelobt und mit Nachschlag gekrönt. Das Jahresabschlussfest: „Der Vorstand kocht..“ war ein voller Erfolg.



Bericht, Lieselotte Stoeck

Bilder, Michael Kothenschulte

Kommentar der Ökotrophologin Marietheres Többens

Ein Menü der Extraklasse, auf einer Speisekarte deklariert, jahreszeitlich geprägt mit heimischen Wild, persönlich und freudig entspannt von den Vorstandsmitgliedern serviert. Die Speisen waren köstlich, die Weine sehr gut gewählt, die Stimmung begeistert.

Danke Allen, die zum Gelingen dieses wunderbaren Abends beigetragen haben.

Marietheres Többens

Internet:www.passioncooking.de