

Wenn Kochen zum Erlebnis wird

Von Walter Huber

Als 15. Anlass im Rahmen des Jubiläumsjahres der SVMB, fand in Ennetbühl im schönen Toggenburg der Event «Kochen im Toggenburg» statt. Vor einer grandiosen Kulisse im Sämtis-Gebiet und dem rustikalen Ambiente des «Schitter-Stalls», einem mit Holzscheiten dekorierten und zum Feiern umgebauten Kuhstall, fanden sich gegen 30 Mitglieder der SVMB ein. Organisiert wurde der Anlass von der Bechterew-Gruppe Toggenburg unter der Leitung von Walter Gerig, seines Zeichens auch Hobbykoch und langjähriges Vorstandsmitglied der SVMB. Ihm zur Seite stand kein geringerer als Starkoch Bruno Keller, der zu den Förderern und Freunden der Schweizerischen Vereinigung Morbus Bechterew gezählt werden darf. Wir danken unserem Freund für seinen diesbezüglichen und weiteren zugesagten Einsätzen im Jubiläumsjahr recht herzlich.



Die zahlreichen Gäste erlebten im Toggenburg ein Kochspektakel mit nachhaltiger Wirkung.

Die Gäste staunten nicht schlecht als sie erfuhren, dass ihnen der Genuss eines 5-Gang-Menüs bevorstand. Dabei wurden ihnen die verschiedenen Speisen zelebriert und präsentiert, wobei auch die Geheimnisse der Zubereitung gelüftet wurden. Einem schon für das Auge schmackhaft angerichteten Salat folgte als Neukreation exklusiv für diesen Anlass

eine «Krummenauer Speckweinsuppe». Diese schmeckte vorzüglich und wird sicher in der Folge noch häufig nachgekocht werden.



SVMB-Vorstandsmitglied Walter Gerig und Starkoch Bruno Keller verwöhnten die Gäste mit einem Festschmaus der Extraklasse.

Als Zwischengang wurde eine «Appenzeller Südwurst» auf Wirsing (Wirz) serviert. Zum Hauptgang gab es Rahmgulasch mit einem vorzüglichen Spargelrisotto. Das war natürlich die Krönung des Nachmittags. Die süsse Nachspeise beinhaltete den berühmten Toggenburger «Bereflade», mit dem sich der Organisator identifiziert, begleitet von Früchten und Glacé. Zu erwähnen gilt es auch, dass die Zubereitung und das Geniessen dieser Speisen den ganzen Nachmittag in Anspruch nahm, was als Gütezeichen bewertet werden darf.

Alles in allem erlebten die Gäste einen unvergesslichen Anlass, an den sie nochmals erinnert werden, wenn ihnen durch die Post sämtliche an diesem Tag gekochten Rezepte schriftlich zugestellt werden. Auch eine Kochschürze, die noch beigelegt wird, soll an schöne Stunden erinnern. Uns bleibt nur noch, an dieser Stelle Walter Gerig und Bruno Keller recht herzlich zu danken.



Mit staunenden Gesichtern beobachten die Teilnehmenden die Zubereitung des Menus.