

Weisch no? & Bohnenbündel

Erinnern Sie sich, dass ich letzten Montag eingeladen war, am Premierenevent von 'Zürich geht aus' in Zürich zu kochen?

Es wurde eine Riesenparty.

Doch die eigentliche Party hatten wir in der Küche. Zusammen mit meinen ehemaligen Unterstiften Albert und Walter rockten wir die Küche. Es hat unglaublich Spass gemacht. Es wurde zum 'Weisch no' Abend. Seit diesem Abend summe ich nun diesen Song von Polo Hofer. Weisch no? Bluämä und... Ein glückliches und schönes Gefühl durchströmt mich. Albert meinte: 'Dä Hansruedi hät sich sehr veränderet'.

Walter: 'Jo, zum Glück hät er sich zum Guätä veränderet! Upps, das sass. 'Weisch no, wiä dä üs als Stiftä ploget hät. Läck, folgä hemmer mösä, süsch hät's denn tönt.' meinte Albert. Dann fingen wir alle zu erzählen an:

Weisch no?

Jeden Sonntag haben wir frische Gemüse gekocht und im Bain-Marie - so nennt man das Wasserbad - bereit gehalten. Es gab immer einen Sonntagsbraten - war der mega Hit! Jeder Sonntag war ausverkauft.

Und nachmittags in der Zimmerstunde sassn wir freiwillig auf den Rasenmäher.

An guten Sonntagen hatten wir nachmittags bis zu sechs Reiseautos zum Zvieri. Der Chauffeur rief von Sargans aus an, was seine Passagiere essen wollten und wir hatten eine Stunde Zeit. Wurstkäsesalat, Käseschnitte mit Ei oder Speck, Salatteller, Bureteller - was immer das auch war, Sternenteller - das war Aufschnitt, Käse und Garnitur oder 'Riz Casimir', Rahmschnitzel mit Nüdeli und Entrecôte 'Café de Paris.

Die ganze Zimmerstunde verbrachten wir auch im 'Brüggli' um Billard zu spielen oder im Café Scherrer beim Space Videospiele. Immer mit Stangen Bier! Hatte das Bier damals eigentlich keinen Alkohol oder vielleicht einfach ganz wenig?

Wenn man im Warenlift den Knopf für das zweite Untergeschoss drückte und im ersten Untergeschoss aussteigen wollte, musste man einfach gegen die Lifttüre springen - im richtigen Moment - und man konnte trotzdem aussteigen.

Was wohl aus unseren alten Kollegen und Freunden geworden ist? Mit wem hast du noch Kontakt, oder du, Föns und Steffi, René, Ueli, Claudia, Silvia, Evelin, Marlen und Max...?

Ja, und die Gemüse haben wir immer mit braungebrannter Butter abgeschmeckt. Und auf den Bohnenbündeln lagen frisch geschnittene Kräuter, Knoblauch und Zwiebeln. Und der Speck war geröstet.

Ja, die guten alten Zeiten. Zeit heilt alle Wunden und wir hatten einen wunderschönen Abend. Später stiessen die Frauen von Albert und Walter dazu. Alle vier haben sich während dieser Zeit kennen gelernt und da ging es weiter: 'Weisch no, und du häsch doch und was isch etz döt eigentli gnau gsi...

Ja, die Bohnenbündeli: Der Geruch von geröstetem, schwarz geräuchertem Speck, in frisch gebräunter Butter geröstete Zwiebeln und Knoblauch und Bohnen, die noch nach Bohnen geschmeckt haben.

Weisch no?

Ich wünsche gutes Gelingen.

Bohnenbündel für 4 Gäste

Zutaten

28	Stk	frische grüne Bohnen
1	Stk	Knoblauchzehe
1	Stk	kleine Zwiebel
50	g	Kochbutter
4	Stk	Specktranchen vom schwarz geräuchertem Speck
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Thymian

Vorbereitung:

Die grünen Bohnen rüsten und im kochen Salzwasser kurz überbrühen, im Eiswasser abschrecken

Die Knoblauchzehe schälen und mit dem flachen Messer zerdrücken.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Die Kräuter zupfen

Zubereitung:

Specktranchen auslegen

Bohnen gleichmässige verteilen.

Einrollen und in Reih und Glied aufstellen.

Mit dem Messer die Enden gleichmässig abschneiden.

Auf ein leicht gebuttertes Ofenblech geben.

Speck, Zwiebeln und gezupfte Kräuter in Butter erhitzen, bis die Butter leicht braun schäumt.
Über die Bohnen verteilen. Nicht über den Speck.

Nun das Ofenblech in den auf 180° vorgeheizten Ofen geben und während 10 Minuten rösten.