

Pilzessen in der Erle



Am 12./ 13. November 2005 fand zum 5. Mal in der Erle in Fislisbach unser traditionelles Pilzessen statt. Es war auch diesmal wieder ein voller Erfolg. Natürlich hatten wir unsern Koni und Heidi Schibli wieder dabei, im letzten Jahr fehlten uns diese beiden, denn Koni war schwer krank. Gott sei Dank hat er sich einigermaßen nach der schweren Operation wieder erholt und bei der so wichtigen Organisation mitzuhelfen.

An dieser Stelle ist es mir ein Bedürfnis Sepp und Heidi Sax zu danken, für das grosszügige Vertrauen und die Bereitschaft, uns für diesen Anlass das gesamte Restaurant zur Verfügung zu stellen. Das ist nicht selbstverständlich! Welcher Wirt würde uns so grosszügig entgegen kommen? Ich kann nur sagen „chapeau,, Sepp und Heidi.

Im Vorfeld unseres Anlasses wurde viel diskutiert, können wir überhaupt das Pilzessen durchführen, finden wir noch genug Pilze. Es sah gar nicht so gut aus. Dann aber wurde es doch noch feucht im Wald und wir Pilzler schwärmten in Gruppen in verschiedene Gebiete aus. Alle brachten den schönen Ertrag ins "Pilzhüsli" zum Rüsten. Juli und Margrit verarbeiteten die Pilze zu Hause und siehe da, bald hatten wir ca. 80 kg beisammen! Fantastisch. Jetzt konnte das Pilzessen stattfinden.

Der Vorstand befasste sich mit der Organisation. Am Personal fehlt es uns sowieso nie. Alle wollen helfen, manchmal ist es sogar schwer, wirklich alle einzusetzen.



Jeder Mann am richtigen Ort und so lief alles wie am "Schnürli". Alle gaben Ihr Bestes und so wurde auch dieses Pilzessen wieder einmal mehr zum vollen Erfolg.

Trotz dem wichtigen Fussballmatch Schweiz- Türkei, der am Samstagabend stattfand hatten wir viele Gäste. Das Restaurant war ausgebucht und um 21.00 Uhr waren wir bereits ausverkauft.

Dann kam der Sonntag. Am Morgen musste die bestellte Ware geholt werden. Gut sind verschieden

Geschäfte am Sonntag geöffnet, denn mit den angelieferten Pastetli konnten wir uns nicht brüsten. Sie sahen aus wie verdrehte Veloschläuche. Frage? Wie können wir diese füllen?

Die Creamschnitten waren fast gefroren, wie konnte das nur passieren? Was war da falsch gelaufen?

Unsere Küchenmannschaft hatte es nicht leicht, aber vorzüglich bewältigten sie dieses Dilemma.

Unseren Küchenchef „Max „, den muss ich noch erwähnen. Einfach ein Meister seines Faches. Grossartig wie er mit Herzblut kocht. Die Gäste waren so begeistert und voll des Lobes. Der ganzen Küchenmannschaft spreche ich hier ein Lob aus, sie hatten alles im Griff.

Auch dem Service- und Büffethelfern ein Danke, es war ein vorzüglicher Einsatz von euch und ein reibungsloses Zusammenarbeiten. Auch unsere Springer muss ich erwähnen. Die hatten die totale Kontrolle im Keller und wussten immer wenn was fehlte. Schön ist es so miteinander zu wirken, da spürt man den Zusammenhang im Verein. Gut so und weiter so:.....

..... Bis zum nächsten Fest.

Gerda Hartmann

Fotos: Archiv 2002 Sepp Keller