

Köchinnen setzen sich selbst ein Denkmal

REILINGEN. Zum zehnjährigen Bestehen hatten sich die Amici, Partnerschaftsverein Reilingen – Mezzago, etwas Besonderes ausgedacht: Sie verwöhnten ihre Gäste mit einem hochkarätigen Sechs-Gänge-Menü.

Nach dem Aperitif ging's zu den wunderschön herbstlich dekorierten Tischen. Ein Blick in die ausliegende Speisekarte ließ ein fulminantes Menü erwarten und wer die Amici kennt, weiß, dass man es hält wie in Italien: Essen bedeutet Kultur, es wird zelebriert wie ein Ritual. Niemals ist es nur Nebensache, heißt es in einer Pressemitteilung.

Nachdem die Vorsitzende Monika Kasper die Gäste in der vollbesetzten Bürgerbegegnungsstätte begrüßt hatte, ging es auch schon direkt los mit dem ersten Gang, den die Gastköchin Eva Scarciglia zubereitet hatte: ein Brotsalat, dekorativ im Glas serviert. Schon traditionell wird die italienische Nacht untermalt mit

stimmungsvoller Musik von Matteo di Maggio und Daniele Legnini. Die zwei verstanden es auch in diesem Jahr, die Gäste vorzüglich zu unterhalten und vor allem in Scharen auf die Tanzfläche zu locken. Die Stimmung war famos. Jeder kam auf seine Kosten und bei vielen italienischen Liedern wurde kräftig mitgesungen.

Monika Kasper betonte, dass bei der Zubereitung der Gerichte großer Wert auf die Qualität der verwendeten Produkte gelegt und vor allem, dass die Gerichte absolut authentisch sind. Da wird über Tage gewerkelt, geschafft und alles aufs Feinste abgestimmt. In der Küche verstehen sich die Damen blind und jede weiß, welchen Handgriff sie zu verrichten hat, damit alles schnell am Platz serviert werden kann.

So bestanden die nächsten Gänge aus Vitello Tonnato, einem herbstlichen Kürbispüree mit Maronen und



Die zwei italienischen Musiker aus Hockenheim Matteo di Maggio und Daniele Legnini.

Pilzen, einem Zitronensorbet als Zwischengang. Den Hauptgang bildete ein Lachsfilet mit Nuss-Kräuterkruste auf Zitronenfettuccine und der Abschluss das Dessert „Tre Colori“, ein Parfait wundervoll in den italienischen Nationalfarben Grün-Weiß-Rot dekoriert. Die Köchinnen

Barbara Corallo, Claudia Frank, Annett Herzberger, Monika Kasper und Gertrud Pflaum haben sich einmal mehr übertroffen und zum Jubiläum ein kulinarisches Feuerwerk entzündet. Von allen Seiten gab es großes Lob, was die Köchinnen sehr stolz machte.

Helferschar im Einsatz

Einen Wermutstropfen hatte die Vorsitzende dann doch noch zu verkünden: Die italienische Nacht wird es in dieser Form nicht mehr geben. Die Köchinnen hatten schon im Vorfeld beschlossen, nach dieser Veranstaltung „den Kochlöffel an den Nagel zu hängen“, um auch dem Nachwuchs im Verein die Chance zu geben. Überhaupt wäre eine solche Veranstaltung nicht zu stemmen, wären da nicht die vielen Helfer vor und hinter den Kulissen. Den Bedienung, die den Gästen jeden Wunsch von den Augen ablesen, dem Spülteam, das

immense Geschirrberge zu bewältigen hat, die Männer an der Theke, die auch den Auf- und Abbau übernehmen. Ihnen allen gilt ein großes Lob und ein herzliches Dankeschön.

Das geniale Menü musste verdaut werden und wie wäre das besser gegangen, als zu den Klängen der Musik zu tanzen. Die Musiker verstanden es perfekt, die Gäste zu einem Tänzchen zu bewegen und das Publikum ließ sich nicht bitten. Gerne bewegte man sich, war doch dem ein oder anderen nach dem leckeren Essen der Hosenknochen etwas eng geworden. Spätestens bei der Polonaise durch die Hütte hielt es kaum einen auf seinem Platz, die Stimmung schwappte über und als einige Gäste auf den Tischen tanzten, gab es auch für alle noch Sitzenden kein Halten. Immer wieder wurde von den Musikern eine Zugabe gefordert und es war bereits weit nach Mitternacht, als sich die letzten Gäste auf den Heimweg machten. cf



Die schön geschmückten Tische sind bestens gefüllt. Es gibt guten Wein zum feinen Essen.

BILDER PFEIFER



Das Team rund um den italienischen Abend: Die Köchinnen setzen wieder Maßstäbe. Applaus und Blumen gibt's als Dankeschön an die fleißigen Helfer.