

# UNSERE ZWEI KÖCHE

**Der Anfang war angespannt und nicht ganz einfach. Es gab zwar immer viele Helfer, aber ohne viel Erfahrung, was den Köchen zusätzliche Aufsichtspflichten auferlegte und eine zusätzliche Belastung darstellte. Doch mit Gottes Hilfe gelingt es unseren zwei Köchen mit ihren freiwilligen Helfern ein wunderbares Essen zuzubereiten.**



Das sagt Michael: «Am Anfang sah mich der andere Koch als Konkurrenz. Der Durchbruch kam, als wir bei der Adventsfeier nicht nur als Kochteam, sondern auch auf persönlicher Ebene zusammenarbeiteten. Er erkannte meine Kompetenz als Koch, da ich in der Lage war, die Gemüse- und Fleischportionen für die Anzahl der Gäste im Kopf zu berechnen. Für mich ist das keine Schätzung, sondern eine genaue Berechnung, die John sofort als eine Fähigkeit schätzte, die er selbst nicht besass. **Die Adventsfeier hätte eine stressige Zeit sein können. Im Gegen teil, wir hatten alles im Voraus vorbereitet und konnten den Abend geniessen. Die Gäste waren zufrieden und wir auch.**

Eine der Stärken unseres Teams ist, dass wir aus zwei sehr unterschiedlichen Kulturen stammen: Er kommt aus Afrika, und ich bin Europäer. Wir haben beide unseren eigenen Kochstil und unsere eigenen Einflüsse. Dadurch können wir uns ergänzen und voneinander lernen. Das Ergebnis

ist eine Küche mit einer großen Vielfalt an Gerichten.

**Der kürzlich erfolgte Kauf einer neuen Spülmaschine ist eine grossartige Bereicherung für unser Team. Insbesondere die Temperatur des Wassers ist von Bedeutung. In meiner Ausbildung zum Koch habe ich gelernt, dass Lebens-**

mittel bei einer Mindesttemperatur von 82 Grad zubereitet werden sollten, um alle unerwünschten Bakterien abzutöten. Teller und Besteck sollten ebenfalls bei derselben Mindesttemperatur gereinigt werden. So können wir unseren Gästen eine saubere und hygienische Umgebung bieten.

**Wir freuen uns auch über den neuen Dampfgarer.**

Dadurch können wir bei der Auswahl und Zubereitung unserer Speisen flexibler sein. So ist es nun beispiels-

weise möglich, frisches Gemüse zu dämpfen, anstatt es immer nur in einem Ragout zu servieren. Auch Fleisch, Reis, Nudeln und viele andere Speisen sind nun möglich. Unser Geheimnis für die Zubereitung hochwertiger Gerichte in einer sehr kleinen Küche ist Erfahrung. **Wir beide bringen jahrelange Erfahrung in der Speisenzubereitung und im Kochen ins Chrischtehüsli mit und freuen uns, diese an unsere Gäste weiterzugeben.**

JA mit MH

