

Gnocchi, Frittaten und Knödel

Viele Köche verderben angeblich den Brei. Die Südtiroler in NRW ließen sich davon nicht beirren und pilgerten an zwei Abenden zahlreich zum Kochen in die Großküche von In Via nach Köln. Das Resultat des emsigen Treibens konnte sich trotz Bienenhausatmosphäre durchaus sehen lassen. Während die Königinnen erhabenen Regie führten und mit den Kochlöffeln dirigierten, waren die Drohnen - erkenntlich an ihren blauen Schürzen - für die niedrigen Dienste zuständig. Sie schälten und schnibbelten fleißig und rollten unermüdlich den Teig, um dann mit der Maschine



handgemachte Nudeln hervorzuzaubern. Der Küchencrew war es wieder gelungen ein ausgewogenes Programm auf die Beine zu stellen. Unverkennbar war der mediterrane Einfluss, denn am Freitag gab es Bandnudeln mit Lachs und am Samstag standen Gnocchi in allerlei Variationen auf dem Programm (selbstgemacht natürlich). Traditionelle Gerichte durften auch nicht fehlen: Frittatensuppe erinnerte an Mutters Küche und Speckknödel sind nun mal nicht wegzudenken, wenn Südtiroler an die Töpfe rufen. Ein Blick in die Runde zeigte durchwegs zufriedene Gesichter, selbst Sonderwünsche gingen in Erfüllung. Ein guter roter Tropfen trug an beiden Tagen erheblich zur ausgelassenen Stimmung bei.

Vergeblich wartete man jedoch auf das Erscheinen des ZDF - die Verhandlungen mit dem Zweiten scheinen sich doch noch etwas in die Länge zu ziehen.

(Egon Santer)