Gastro Kolumne by Gottfried Supersaxo 27.05.2010

**Titel : Ich bin ein „Konsum“ Kind, meine eigene Kochshow und die Sponsoren**

Auf der Suche nach den Zutaten für mein Mittagessen spaziere ich durch den Konsum.

Oder :

Guten Tag miteinander. Mein Name ist Supersaxo. Gottfried Supersaxo oder tönt Godi Supersaxo etwas jugendlicher? Kommt halt ganz aufs Zielpublikum an, wo denn die Kolumne abgedruckt wird. Ok. Wir fangen noch mal an : Meine sehr verehrten Damen und Herren, ich begrüsse sie. Mein Name ist Supersaxo. Gottfried Supersaxo. Ich bin auf der Suche nach den Zutaten für mein Mittagessen. Sie müssen sich jetzt vorstellen, dass ich dabei gefilmt werde und dies dann auf einem grossen Sender im Abendprogramm ausgestrahlt wird. Millionen von Menschen sehen meine neue Kochshow : der Chunky Chicken Swing Club. Ob ich hier und jetzt versuche irgend etwas und irgend wer zu mimen? Oder einfach nur ein Versuch die Kolumne in die Länge zu biegen? Fühle mich halt heute hier und jetzt etwas frech und funky.

Zurück im Geschäft, zurück im Konsum. Heute leider kein Konsum mehr, sonder ein PAM, oder PAM sei Glück haben wir immer noch ein Konsum. Wir verstehen uns? Lädelisterben etc. Stehe da vor dem Tiefkühlregal wie ein Pferd vor dem Wassertrog. Wasser oder eben Wasser – Wasser oder verdursten? Frisco Findus oder eben, doch noch was frisch zubereiten? Wer keine grosse Auswahl hat, muss auch keine grosse Qual leiden. Du verwöhntes Migros Kind, hämmert mein inneres Teufelchen an die Hirnhälften. Sorry, da es hier keinen Lidl gibt und die Perle der Alpen Mercedes frei ist, bleibt mir das Antraben zu Fuss oder eben zu Fuss. Schon eine komische Kombination, Lidl und Mercedes. OK, OK, sicher bin ich eifersüchtig, unheimlich eifersüchtig auf Schudel. Ich meine René Schudel. Obwohl erfolgreich nicht erfolgreich zu sein, philosophiere ich hier an dieser Gastro Kolumne durch die Zeilen.

Nun gut für alle die hier nur Bahnhof verstehen. Hochgeheiligte Ehrlichkeit, René Schudel ist mein Vorbild und bis ich dann so fit bin wie er es ist, werde ich wohl ein Kochprogramm für Senioren moderieren. Oder eben den Chunky Chicken Swing Club. Man darf sich das ruhig bildlich vorstellen. Ich mit meinen Hühnerbrüstchen im Swinger Club. To much Detail! Sorry. Also der René Schudel kocht im Funky Kitchen Club auf Pro 7 und ist Patron und Küchenchef im Benacchus in Interlaken. Er macht das wirklich super. Ein geniales Konzept. Ein Mann mit einem Enthusiasmus welcher nicht zu bändigen ist und bei den Girls das Eis schon auf dem Löffel schmelzen lässt. Eifersüchtig?

In meiner Kolumne bin ich ja noch im konsumierten PAM. Muss ihnen da noch was erzählen, ja ihnen meinen sehr geehrten Leserinnen und Leser dieser doch so interessanten Gastro Kolumne. Letzt hin war ich doch mit meiner Dreckschleuder auf dem Oeko Tripp. So eine Art Programm zb: Meine sehr geehrten Damen und Herren. Meine Name ist Supersaxo. Gottfried Supersaxo und ich bin auf der Suche nach ökologischen Zutaten im Oberwallis für meine Küche. Der Öko Hof in der nähe von Brig war leider noch nicht offen und so mussten wir aus Zeitgründen in den Coop. Da gab es auch viele Öko Produkte welche unheimlich gut schmeckten und zudem die Shrimps aus der Zucht, so was von fein.

Jetzt stellen sie sich mal vor der Chunky Chicken Swing Club wird gesponsert von Coop und ich fahre da mit meinem Kia Carnveal 2.6 L V6 vor!! Fragt sich nur was schlimmer ist! Kia und Coop oder Mercedes und Lidl. Immer noch eifersüchtig auf René? Während dem ich von Sponsoren träume und das Regal im Konsum studiere kommt mir eine Idee in den Sinn. Ich habe da so eine Idee!! Meine Küchenshow wird gesponsert von Nestlé!!

Also von Frisco-Findus.

Verflucht sind die vorher niedergeschriebenen Kritzeleien.

Ich meine so eine Partnerschaft mit Nestlé hat ja nicht nur Nachteile. Also verkaufe ich das Konzept meiner neuen Küchenshow : the chunky chicken swing club an RTL !! Gesponsert von Nestlé. Da müsste sich der Schudel dann warm einpacken.

Schudel = Knorr = Unilever gegen Supersaxo = Frisco Findus = Nestlé

Schudel = Mercedes gegen Supersaxo = Lexus. Obwohl ich hatte ja bei meinem Öko Trip unheimlich viel Glück. Diese Hybrid Maschine hätte ich ja dann wegen Mängel zurück geben müssen und dann hätte ich mit meinem verrosteten Bike zum Oeko Hof pedalen müssen, ja wenn der Deal mit Lexus tatsächlich war geworden wäre.

Nun bin ich ja immer noch im Konsum und bin halt nun mal ein Konsum Kind. Als ich Kind war gab es in unserem Dorf kein Migros. Coop = kannst de denken. Nun bin ich ein PAM-PAPA, tönt doch gut! Also während dem ich so vor dem Tiefkühler Regal stehe und von meiner Kochshow träume, studiere ich an den Zutaten für mein Mittagessen herum.

Käseplätzchen mit Ratatouille

Gottfried Stutz, jetzt bin ich doch noch vom Angebot geheilt worden.

Ich und vegetarisch, als ob doch noch gross und stark werde. OK, ok, beide Produkte aus dem Tiefkühler!! Habe ja auch keine Zeit, da gross was zu kochen, muss ja noch die Gastro Kolumne schreiben.

Übrigens, kennen sie die Kolumne von Madame Aatir de Marsanne?

Genau, die welche ständig was über den Künstler GoSu zu meckern hat. Diese Madame Aatir de Marsanne gibt es in Wirklichkeit gar nicht. Das ist so eine Erfindung vom Künstler GoSu selber. GoSu fragte mich an ob ich nicht für Ihn so eine Kolumne schreiben könnte. Nur weil er so begeistert ist von meinen Schreibstil etc.

Also Gottfried meinte er : im Pseudonym Madame Aatir de Marsanne veröffentlichst du eine Kolumne der Kritikerin welche es sich zur Aufgabe gemacht hat, meine Bilder zu kritisieren. Doch bitte erzählen sie GoSu nicht, dass ich Ihnen dieses Geheimnis erzählt habe, dass würde er mir nie vergeben.

Natürlich können sie alle Kolumnen positiv per Lesebrief an die Redaktion senden. Falls sie weiblich, jung, frech frisch und fruchtig sind, zögern Sie bitte nicht Ihre Adresse anzugeben, denn damit machen Sie automatisch mit an unserem Wettbewerb; zu gewinnen gibt es einen Abend mit dem frisch fruchtigen und frechen Jung Koch Pavo Erceg. Sie hätten lieber einen Abend mit Ivo Adam? Meine Frau, also die beste Frau von allen, auch. Ich meine der Ivo Adam macht ja Werbung für Coop. Ob ich auch auf ihn eifersüchtig bin? Sicher ! Doch dazu mehr in der nächsten Kolumne.

Nein jetzt im ernst – Ernst.

Mir bleibt theoretisch nur noch der PAM als Co-Sponsor betreffend Lebensmittelgeschäfte übrig. Wieso? Ja der Schudel bei Lidl, der Adam bei Coop und der Naef also der Markus Naef vom Fletschorn macht in seinem neuen Kochbuch shopping im Migros. Übrigens ist das neue Kochbuch eines der besten Neuerscheinungen, wenn nicht das beste Kochbuch überhaupt, ok nach Locatellis Werk, denn es werden nicht nur Rezepte im präsentiert nein auch Produzenten und Weinbauern portraitiert. Es wird über die Geschichte vom Fletschhorn und das Team geschrieben. So was interessiert der Leser denn ihnen ist Tratsch, Quatsch und Klatsch wichtig, nicht das es im Fletschhorn Tratsch Quatsch und Klatsch in grossen Portionen gibt, doch wir verstehen uns wie gewohnt. Wir wollen nicht nur polierte Rezepte in Hochglanz Magazinen.

Bin ja immer noch im PAM. Meine Zutaten fürs Rezept habe ich nun in den Einkaufswagen gelegt, wenn schon kein Mercedes, immerhin ein handgeschobener 4X4.

Wie gesagt es gibt Käseplätzli und Ratatouille aus dem Tiefkühlregal. Das Rezept können sie noch vor dem Herbst bei den Alpenrestaurants herunterladen. Einfach Online das Klima Vegetarische Lagerraum Restaurant besuchen und bei den Rezepten das Teil runterladen.

Was es da zu herunterzuladen gibt, alles aus dem Tiefkühler? Will der uns verarschen?

Das Konzept der Küchenshow zeigt zwei Varianten. Eine Variante für die faulen gestressten und die andere Variante für die welche es lieben am Herd gestresst zu wirken. Die faule Variante wird auch darum gezeigt, damit der Hauptsponsor Nestlé ins rechte Licht gerückt wird um danach auch unsere grosszügigen Gagen pünktlich zu bezahlen. Die faule Variante vom Ratatouille wird gewürzt mit einem Mexikanischem Gewürz Mix ( nicht von Knorr !! ) dazu ein bisschen Knoblauch ( Shit, die Paste ist von Knorr !!! ) und frischen Chili, wohl die einzige frische Zutat !!

Ein Versuch zu zeigen wie man fertig Gerichte einfach noch ein bisschen besser abschmecken kann, damit sie noch besser schmecken. Dazu kann man noch ein bisschen frischen Salat servieren und ein Dressing von Nestlé wird sich sicher finden.

Interessant wird die andere Variante also die für die, welche es lieben am Herd etwas gestresst zu wirken. Ein bisschen so wie echte Köche und man schwingt die Pfannen und flucht durch die Gegend.

Meine sehr geehrten Leser und Leserinnen dieser doch so interessanten Gastro Kolumne. Jetzt wird es spannend, denn jetzt wird’s frisch. Da der Lexus zurückberufen wurde konnte ich mit dieser Öko Maschine nicht beim Öko Hof vorfahren und die Schwester Firma Toyota versprach mir als Alternative den Prius, dieser wurde aber kurz vor dem Abfahrt auch wieder abgeholt, denn was soll ich mit Bremsen die spinnen das Saastal runterrollen. Nun gut so wurde nix aus dem Toyota-Lexus Deal und ich träume von einer Partnerschaft mit VW, denn das würde ja zum Konzept passen und wenn Sie dann den neuen Tourag : zurückrufen gibt’s ja noch genügend eco friendly – blue motion diesels etc. Den neuen Tourag würde ich dann froschgrün spritzen, und so beruhigend beim Öko Hof vorfahren. Bin dann auch viel schneller zu Hause denn der erste Hybrid, welcher mit Adrenalin fährt bringt mich Express zurück in die Küche. Ich meine ich will hier jetzt keine Werbung machen, aber wenn ich schon von so einer Partnerschaft träume, bleibt mir wohl auch keine andere Wahl. Ich mach das ja gerne und träume von 333PS welche nur 8.2 Liter Spiritus brauchen. Der Lane Assist also das Spurhaltesystem muss sich ja wohl ausschalten lassen, denn wenn ich so das Tal hinaufdüse fahre ich meistens lieber auf der linken Seite, ich bin halt so ein rechter Kurvenaufschneider , ok ok, das muss im Programm nicht gefilmt werden, obwohl mir der richtigen Musik im Hintergrund? Fahrspass für Senioren? Ich meine so ein Junior kann sich höchstens ein Polo leasen leisten, obwohl die Türken nicht zu unterschätzen sind. Letzt hin fuhr doch der Portugiesische Mitarbeiter mit einem Volvo XCR 70 vor, ich meine da steht man dann mit seinem eigenen Kia dumm da, solang das Thema Auto für einen ein Statussymbol ist, ich meine ich muss mich da nun nicht zu kritisch äussern, wenn ich dann ein Autosponsor suche, ansonsten werde ich dann von den öffentlichen Verkehrsmitteln gesponsert und muss dann die Lebensmittel als Sondergepäck aufgeben. Nichts ist unmöglich. Sorry VW.

Nichts desto trotz stellen wir uns der Aufgabe. Da wir das Rezept in unserem ersten Klima Vegetarischen Lagerraumrestaurant servieren wollen gilt es nun die Zutaten nach ökologischen Standart einzukaufen. Es ist ja klar, dass das Ratatouille Rezept mit Käseplätzchen und Salat im Sommer ausgestrahlt wird, denn wir suchen einheimische Zucchetti, einheimische Pepperoni, Zwiebel und Tomate wird ja kein Programm. Wir stellen wir die mexikanische Gewürzmischung nach Terroir Konzept zusammen? Wichtig ist der Thymian und der wächst wild auf dem Hannigberg in Saas-Fee wo unsere Küchenchef Steven Schuster seinen Ziegenkäse wandernd, abholen wird. Doch dazu später mehr. Es geht ja jetzt ums Gewürz. Im Wallis oder in der Nähe gibt es eine Firma welche Kräutermischungen zusammen stellt oder evtl ein Bio Bauer oder da lässt sich sicher was finden. Natürlich noch Knoblauch aus dem Wallis.

Als erstes machen wir Crépes. Eier aus der Geflügelfarm Pfynn, Mehl im Wallis? Milch etc alles kein Problem bis auf Salz und Pfeffer?

Zur Füllung der Käseplätzchen verwenden wir Ziegenkäse von der Hannigalp und panieren das Plätzchen in Roggenbrot-Panier-Mehl.

Der Wein dazu?

Vielle Vignes Maitre de Chais Provin Sion AOC VS

Ein riesen Kontrast im Programm, denn dieser Wein war halt einfach mal offen und ganz allein im Kühlschrank, ja und die Käseplätzchen waren auf Ratatouille serviert. Was soll man tun? Shut up and enjoy the taste melody! Die Trauben : Marsanne ( komischer Zufall und hat nichts mit der Kritikerin Madame Aatir de Marsanne zu tun. ) dann Pinot blanc, Amigne und Heida. Ein freches Bouquet von gelben Blumen, und wer schon mal Goldlack gerochen hat, weiss von was ich spreche, dieser Goldlack (Girofflées=Blume?) mit einem Hauch Vanille. Das Gericht ist ja sehr geschmacksintensiv mit Gewürzen und Kräutern, der intensive feine Geschmack vom Ziegenkäse ergänzt sich top tip mit diesem wuchtigen, sehr generösen Wein. Er offeriert das perfekte Geschmacks Packet an ihren Gaumen, welchen wir hier und jetzt nicht enttäuschen wollen. Er begleitet das üppige Gericht mit einer grossen Unterstützung und schöpft aus einem tiefen Register voll schöner Delikatessen.

Es ist als ob der Wein zum grossen Bruder des Gerichtes wurde. Er versucht dem Gericht welches logischer Weise nun der kleine Bruder zu helfen. Irgendwie hat der Wein mit diesem Gericht zudem einen Freund gefunden.

Immer im Gedanken daran : wo Freundschaft beginnt, wo Wein und Gericht zu einer grossen Freundschaft gedeihen.