Kreativ Tisch Heji 25.04.2020 9.00 Gottfried Supersaxo

**Kein Shutdown für die Kreativität.**

Getreu dem Motto : Kreativität kennt keine Grenzen.

**Feedback Kunden / NEWS / Kurzgeschichten / Verschiffung der guten Laune Kräuter /**

Lieber Godi

Danke für den lieben Kräutergruss. Habe gleich wieder eine Bestellung aufgegeben!

Ohne diese gelingt nichts in der Küche!

Herzlich, Christine

Und nach der Verschiffung der Kräuter mit unserem Alpendampfer. ( Getreu dem Zitat, weg mit den Alpen wir wollen ans Meer oder wenigsten schon mal nach zu Christine nach Bern. )

Wunderbar! Vielen Dank für den raschen Versand.

Ich beliefere schon ganz viele Freunde, die immer wieder fragen, wann bestellst du wieder?

Herzlich,Christine

Via Whatsapp erreicht mich einer meiner Lieblingskunden und ein Fan von Finotanien, der Genussguru Philipp Ruedi.

Er schickt mir ein Bild was er mit dem Kräutergruss – gute Laune Kräuter gekocht hat. So wie es auf dem Bild aussieht hat er eine Gemüsepfanne mit Horny Herbs verfeinert.

Bild einfügen / zu beachten die coolen Holzlöffel – solchen haben wir doch auch noch bei Horny Chef?

Foto einfügen auch von Barbara Supersaxo – Dankes Message und evlt noch vom Genussguru Peter. Etc.

**Gray Hair Removal Service / Kira`s Barber Garden @Heji Garden / viel Gesicht im Gesicht**

Mensch was hat das gut getan. Fühle mich erleichtert und geheilt? Die grauen Haare sind weg – mal einfach so wegrasiert. Meine beste Tochter von allen, also die Kira Lily hatte im Garten Heji einen riesen Gaudi als Sie mir meine Haare wegscheren konnte. Danach wurde auch noch der Bart gestuzt. . Mensch was hab ich jetzt wieder viel Gesicht im Gesicht.

Wenn man an sich im Spiegelbild so richtig erschreckt?

Die Schafe werden ja auch draussen geschoren und nun muss ich herausfinden wie man diesen Prozess aus Walliserdeutsch nennt. Mit meinen alten Haaren haben dann die Vögel ihre Nester im Lärchenbaum gebaut – no Hair Waste at all und wie gesagt, die grauen Haare sind weg.

Dies aus der Serie – most frequent asked questions.

Wie entfernt man am einfachsten und, am günstigsten graue Haare? The unoficial Garden Barber opening by Kira Supersaxo @Heji Saas-Fee.

Fazit : Jetzt kommt irgendwie wieder die frische Gletscherluft an mein Hirn – an meine Gedankenzentrale.

Fühle mich wie neu geboren, frisch und gut gepflegt. Wellness is back?

Und als ich mich dann im Spiegel betrachtete und das Werk – den Haarschnitt samt Bartstuzerei ansah sprach der Spiegel zu mir und meinte, nah kleiner, wie heisst Du denn und wo ist Deine Mama?

Ja wir sind genau dann am Schönsten, wenn wir auch den Enten gefallen. Berühmtes Zitat von Godi Supersaxo Weinpoet.

**Natur – Spaziergänge – Agenda – Wortsalat – Delinquent - Anatidaephobia**

Die delinquenten Enten / Kriminologie / sexusunmarkiertes / Euphonismus.

Easy distracted by Ducks and Wine Foto einfügen.

Message by Kira via Whatsapp ( Foto einfügen ) – SUPER BILD !!

Anatidaephobia : The Fear that somewhere, somehow, a duck is watching you.

Neue Einwohner konnten diese Woche in Finotanien eingebürgert werden.

So ist es wie ein Wunder. Während dem andere Alpendörfer von Rückgang der Bevölkerung sprechen, werden in Finotanien regelmässig neue Bürger/innen eingebürget.

Diese Woche

* Pigmente Coloritis ( Künstler aus Rom )
* Potente Padrone ( Ehemaliger Verkausleiter bei Pfitzer )
* Vincente Wirtuoso ( Ein Wirt – virtueller Virtusoe = ein Wirtuose. )
* Schigolo Gigente ( Ehemaliger Türsteher vor dem l`Aphrodite in Paris )
* Helfentica Rütli ( Ehemalige Bundesrätin )
* Timenta Momenta ( Erfinderin der ersten Sonnenuhr welcher mit Solar Pannels angetriebn werden -

Sie war mit dieser Idee auch bei Hölle oder Höhle der Löwen, fand aber kein Investor !

**Rezept des Tages Penne Pescator GoSu – ich wollte immer schon aufs Meer – Fin Bec Mer. Schiffverkehr.**

Viel Dosenfisch, also ob das nun gut oder schlecht ist? Spreche und Beichte ich gerade beim Pfarrer für Nachhaltigkeitssünden? Man achte gerade jetzt und hier auch auf das Budget. Ich meine frisch Fisch in den Alpen und was oder wehe, der Fisch ist nicht frisch? Tiefgekühlter frisch Fisch. Ja äu där Papscht hät z`Besteck zpschpat bstellt.

Also den Dosenfisch, in Zitronenzesten und dessen oder deren Saft marinieren. Gut würzen, achtsam, kein Salz da Fisch war in Meer und das Meerwasser ist ja so was von versalzen?

Genau solche Probleme haben wir hier oben mit dem Wasser noch nicht.

Die Penne kochen ja schon und wir warten bis al d`ENTE. Trinken schon mal ein Schluck Fin Bec Mer. Genau,noch mehr und Träumen vom Meer und dem Schiffverkehr und evlt nach dem Teller Penne Pescator evlt mal wieder ein GV ?

Für die Sauce nehmen wir Pelatti Tomaten. Anscheinend, also wenn man den Fernsehköchen mehr Glauben schenkt als Gott(fried), so garen die Pelatti Tomaten in der Dose weiter und haben viel mehr Geschmack als frisch Fisch?

Also den marinierten Fisch im gut angeheiztem Öl, dann mit etwas Fin Bec Mer ablöschen, nicht zu viel, da ansonsten zu wenig für sich selber, nur so zur Show, im Notfall tut es auch etwas Wasser gemischt mit etwas Verjus. Dann die Dose Pelatti geöffnet rein geben, als den Inhalt der Dose – manch einer kocht ja wie eine unbestellt Hose – Neu die Rose – haste Neurose ?

Die gekochten Penne nun mit der Sauce vermischen und darin gut ein paar Minütchen ziehen lassen damit die Teigwaren auch den Geschmack der feinen Sauce inhalieren können.

Zu gutem Schluss nun den Restposten der Flasche Fin Bec Mer ins lehre Glas legen und die Penne mit Mascarpone und dem frisch geschnittenen Peterli – also unbedingt flatt leave parsley nicht der gekräuselte Shit aus der Lehre und omnipräsenter Garnitur der Schweizer 0815 Tagesteller halben Cherry Tomaten Garnitur Philosophie vermischen. Mensch war das jetzt ein gut verständlicher Satz. Ich sehe schon wie sich meine Followerinnen an dieser Rezeptur freuen.

Infos zum Fin Bec Mer finden Sie übrigens wenn Sie auf den folgenden LINK drücken.

<https://www.finbec.ch/produkt/fin-bec-mer-sel-n-19-assemblages-du-rhone/>

**Parnterbetrieb des Tages**

Suppenalp Mürren

Mensch was bin ich bei den letzten zwei Lieferungen vom Wetter versecklut wordu. Ich wäre gerne wieder mal mit der Familie hoch nach Mürren in die Suppenalp gegangen. Ich kann mich noch gut an meine erste Lieferung in die Suppenalp erinnern. Ja, manch eine Lieferung ist eine echte Herausforderung mit Bähnli, Schilter u.v.m.

So ist man einmal unten bei der Bahn werden die Weine der Cave Fin Bec aber auch all andere Güter und Asiaten eben via Bähnli nach Mürren gegondelt. Und oben in Mürren angekommen wurden wir von unserem Privat Alpine Driver begrüsst, welcher uns und die Weine mit seinem Schilter zu Suppenalp transportiert.

Herzlich begrüsst von Simon Bächler, Andy Locher und Team nahem wir auf der super schönen Alpenterrasse Platz ein.

Die Aussicht – also da muss nun wirklich nicht extra wegen uns ein James Bond Film gedreht werden. Nein, bei einem Glas Heida Fin Bec und einer leckeren Käseschnitte – was will man da ans Meer?

Oder was will man mehr? Mehr Zeit und einfach mal hocken bleiben, noch eine Flasche bestellen und einfach mal sein. Auf eine Kellnerin warten um Ihr einen Heiratsantrag zu stellen.

Da ich aber noch den Auftrag hatte, weiter Weine sicher mit dem Weintaxi ins Oberland auszuliefern, ging es dann zu Fuss zurück zur Station, ein herrlicher Spaziergang übrigens, dann wieder mit der Gondel wieder Tal. Der Abflug aus der Bergstation ist gigantisch und da gab es wohl bei dem einen oder anderen Asiaten nicht nur Augenpipi.

So nun hoffe ich nicht nur auf Wetterbesserung, nein wiederum auf ein Ausflug in die Suppenalp nach Mürren. Freue mich auf Simon und Andy und möchte mich mal wieder persönlich für die tolle Zusammenarbeit bedanken.

Nun gut – wäre ich nicht schon seit fast über 2 Jahrzenten glücklich verheiratet, ich würde wiederum eine Kellnerin heiraten, gerade weil sie feines Essen servieren und einem reinen, feinen, Fin Bec Wein einschenken.

<http://www.suppenalp.ch/>

**Und was mich sonst noch so geritten hat?**

Ein Ritt auf dem Super Suppen Huhn getauft Rosemarie Bircher, ritten wir gemeinsam mit einer Carretta hinter uns, durch die frischen Brenneselfelder, pflückten gemeinsam frischen Löwenzahn und sammelten Lärchenholz zum Räuchern. Die frisch anwachsenden Lärchenknospenblüten lassen wir in Ruhe und sind uns unsicher ob man da schon was machen könnte? Sirup ?

Rosemarie stammt ja auch aus Nugetanien, gelegen neben Finotanien und wagte mit mir die Flucht aus Lomazien nach Wildindien.

So räuchere ich auf Lärchenspänen ein bisschen Huhn, welches ich vorher eingelegt habe im Lärchenaschennaldelsalz. Sel de Bex a l`ancienne als Grundzutat und dann eben die verbrannten Lärchennadeln. Also das mit der Asche, ist ja Heute nicht nur bei den Bestattern der letzte Trend.

Zum geräucherten Huhn, etwas Löwenzahnpesto und ein feiner Brennesel Risotto. Dazu gönne ich uns und mir, oder eben mir und mir ein Glas Wein von unseren Winzerfreunden, den Sewer-Kiechlers aus Brigerbad.

Wer lieben so ein bisschen Weisswein und so dem empfehle ich zu jeder Tageszeit ein Glas Fröstli. Nur noch in der praktisch zu handhabenden halbliter Flaschen mit nettem Drehverschluss erhältlich und dies wie der Namen schon verrät, aus dem Jahre 2017.

Der Wein ist super gluschtig, ein Wein welcher zu jeder Beichte serviert werden darf. Also ich seh mich ja schon, gemeinsam so mit dem Pfarrer im Beichtstuhl am Fröstli trinken. So ein bisschen to in one – laffu und bichtu zär glich ziiit !!

Die neuen Dienstleistungen der katholischen Kirche sind ja so was von GUT, da bleibt nichts BÖSES übrig.

Also wie gesagt, super süffig, gluschtig, tolle Frucht. Ja, das halbeli isch na der halbziit lehr.

<https://sewer-weine.jimdofree.com/unsere-weissweine/>

Oder doch lieber ein Glas Rotwein?

Der Merlot Barrique aus dem Jahre 2016 ist einfach ein Bomber, welcher gerne aus dem Alpendampfer in einer Art Granate mit Falschirm auf uns herabfallen darf. Es ist genau dieser Wein, welcher den Wallisern noch fehlt? Für all die Meckerer welche behaupten die Walliser wissen nicht wie man Rotweine mit Humpf macht. Mensch, der Merlot Barrique hat die Kraft von all jenen Elephanten welche mit Napoleon durchs Wallis zogen. Nun schon vier jährig – also super gut gelagert ein kräftiger Rotwein mit toller Frucht und kaum Säure. Ich finde Ihn perfekt und werde sicher schon bald mal wieder bei Claudia ein bisschen Nachschub holen.

Dann freue ich mich unter der Lafnetscha ein Apéro zu geniessen und werde sicherlich in der Festung in Naters angenehm besäuselt übernachten, so fern man das darf?

<https://sewer-weine.jimdofree.com/unsere-rotweine/>

Angenommen wir könnten Covid-19 stoppen indem wir ein Dorf Opfern. Welches Dorf würdet Ihr wählen und warum Zermatt?