Kreativ Tisch Heji 15.05.2020 8.30 Gottfried Supersaxo

**Darf ich ?**

Heute Morgen hat mich meine beste Tochter von allen gefragt, ob Sie mit den Hunden raus darf. Darf ich Heute mit den Hunden raus? Darf ich? Normal tönt das ja so : wer muss Heute mit den Hunden raus? Im Normalfall übernehme ich den Morgenspaziergang. Heute nicht. Heute wollte ausnahmsweise Kira raus. Öfters werde ich gefragt wiese ich meiner Tochter einen Hundenamen gegeben hat? Hier ist die Antwort : Weil Sie mit den Hunden raus darf?

Darf ich ? Finde ich schön. Schöner Anfang einer Fragestellung. Zb : Darf ich Sie mal küssen? Herrlich!!

**Z`Pendant zum Fendant**

**isch där Chasselas vo där Fernanda**

Ja mit där Fernand uf där Veranda

Där zue äs Glas guete Fendan

U schi bietut mir irusch hand a

U irgend wenn legä wir isch dä äu wider a

Na dum blüttlu uf där veranda

**News va minä Kollegä dä Fraktionlär. Wie wichtig sind Bewertungen? Hilft uns Heute jetzt und hier.**

Also meine Freund der Dimi Schluby von der Gourmetfraktion und Co der informiert via Facebook immer mal wieder mit News von den Fraktionlär. Ganz toll wie er das macht. Seine Aktionen mit Take a Way Angeboten hab ich im Blogg schon erwähnt. Was ich aber noch nicht erwähnt habe : Er hat alleine mit der Burger Aktion bis jetzt schon 1334 CHF an die Lungenliga gespendet und das hat doch einen riesen Applaus verdient.

Nun bitte Dimi seine Fans in Zeiten wie diesen, wo nur die Hälfte der Beiz mit Tisch und Stühlen belegt werden kann, die Betriebe via Social Media zu unterstützen. Beiträge kommentieren und Teilen aber auch seine Dienstleistungen auf den diversen Plattformen zu bewerten.

**Der Applaus für den Wirt und sein Team**

Eine Bewertung ist ja nichts anderes als der Applaus für den Wirt und sein Team. Ein Beweismittel. Ein Eintrag im Gästebuch als Dank und Lobgesang der Gäste ans Restaurant oder Hotel. Jeder Wirt und sein Team braucht das, es ist wie gesagt der Applaus, eine Umarmung, eine Bestätigung das man auf dem richtigen Weg ist? Zudem in Zeiten wo Betriebe an Bewertungen gemessen werden alle Einträge immer wichtiger. Das Team im Betrieb kann man mit den Ratings puschen, damit Sie sich auch mehr Mühe geben. Kein Betrieb kann sich schlechte Bewertungen leisten.

Kunden/innen sehen sich schon vor dem Besuch eines Restaurants und Hotels die Einträge an. Auch Banken – Partner – Touroperators bilden sich Heute Ihre Meinung nach den Ratings und Auszeichnungen. Wird ein Betrieb verkauft hilft es zu dem wenn der Betrieb top Ratings hat.

Habe mir deshalb wiederum vorgenommen die besuchten Betriebe zu bewerten und so meine Kollegen zu unterstützen mit konstruktiven Feedback.

So nun hab ich die Gourmetfraktion schon mal auf TripAdvisor bewertet.

<https://www.tripadvisor.ch/Profile/godisupersaxo/Review/753533072>

So auch auf Facebook

<https://www.facebook.com/pg/gourmetfraktionhofstetten/reviews/?ref=page_internal>

**Aber jetzt aber mit System?**

Nun könnte ich ja meine Blog Einträge und vor allem unsere Partnerbetriebe der Cave Fin Bec und Cave la Chapelle in einem Wurf bewerten aber irgendwie auch im Blog erwähnen?

Diese Woche war ich ja bei Klaus und sein Besuch habe ich im letzten Blog Beitrag erwähnt und damit auch alles aufgeht nu die Bewertung.

<https://www.tripadvisor.ch/Profile/godisupersaxo/Review/753533252>

**Lieblingszitat und Inspiration einer meiner Lieblingsschauschpielerin Rennensch Zaudé / Muxmäuschenwild-Mag**

Noch ein Martini und ich lieg unterm Gastgeber ( Buchtitel )

**Das Kultbuch für die Handtasche!**

Die Geschenkausgabe mit der abgerundeten Ecke: anspruchsvolle Haptik, hochwertiges Papier, mit Lesebändchen, kleines Format.

Sie stritt mit Hemingway, schlief mit Fitzgerald und soff mit Capote. Das unkonventionelle Leben der Dorothy Parker

In den Roaring Twenties war sie die Königin von New York. Ihre scharfe Zunge und ihr beissender Witz wurden Legende. Sie stritt mit Ernest Hemingway, schlief mit F. Scott Fitzgerald und soff mit Truman Capote. Dorothy Parker schrieb für Vogue, Vanity Fair und den New Yorker und gehörte zur legendären Tafelrunde des Hotels Algonquin, wo sich die kulturelle Szene der Stadt traf. Ihre sarkastischen Verse und pointierten Kurzgeschichten erzählen von zerplatzten Träumen und dem Warten auf das Klingeln des Telefons.

**Weiter im Text**

Die Krise kam schleichend und doch genossen wir die Verlangsamung und das Innehalten.

Wann macht dich Deine Arbeit glücklich?

Wenn ich gute Drehbücher bekomme und mich mit Kreativen im Austausch bin.

Was ist wichtiger Theorie oder Praxis?

Für mich ist es die Praxis, ich muss Dinge umsetzen. Allerdings gilt auch : wie soll man etwas umsetzen, wenn man es gedanklich nicht vorbereitet hat?

Die ganze Welt hört Dir zu – was sagst Du?

Liebt – lebt – geniesst das Leben. – Liebt Euch als gäbe es kein Morgen.

**Madame Pistache Schnüz**

Erlös den Flaschengeist. Flaschengeist – los – lass – Event. Bring friends, make friends and enjoy.

**Wood Water Wine by Gottfried Supersaxo**

Wenn der Wald auch die Parfümindustrie inspiriert so gibt es die Wood Essence von Bvlgari

<https://www.bulgari.com/de-ch/46100.html>

oder sehr inspirierend die Machers aus Hamburg – Brooklyn Soap Company

<https://bklynsoap.com/de/shop/the-woods-beginning-eau-de-parfum>

Was macht einen Charakter aus?

Es muss mutig sein. Ehrlich. Und auf seine Art absolut aussergewöhnlich.

Wir setzen auf Mut anstatt Mainstream – getreu dem Motto : observe the Masses and do the opposite by James Caan.

Eine Hommage an die rohe, durch und durch ehrliche Natur.

So ein bisschen Internet – Surfen und man findet heraus, dass man auch Whats App am Computer brauchen kann und schon wieder an der Technik scheitert. Fing nicht so die Woche an - mit Adressen importieren um effizienter zu werden? Ein Scheiss auf die Effizienz wenn man dabei eine Stunden verliert? Aber wenn es geklappt hätte?

Nur Mut, dampft der Hut, blaues Blut und eine riesen Portion Wut. Frustration und noch weniger Masturbation.

Soll ich Heute noch jemand anrufen? Angst und null Bock auf Gejammer oder Menschen die einfach den Hörer auflegen oder einem erklären, dass die Konkurrenz die bessere Aktion offeriert? Mensch ich hab den Virus ja auch nicht bestellt. Mensch.

Nicht jeder Mensch ist Mensch genug. By Gottfried Supersaxo. Weinpoet.

Oder ich werde was ich bin? Musik. Bisschen [www.tomplay.com](http://www.tomplay.com) testen? Musikalisch inspiriert der Wald ja auch den einen oder anderen Musiker. <https://www.youtube.com/watch?v=ayAvzVdOJJY&list=RDeRg6dOwOumQ&index=7>

Woodsong Wanderlust – solo Hammered Dulcimmer by Joshua Messick.

**Finoroso. Finorosso. Wenn der Unsinn ….. Verschwörungstheorien. Andreas Zurbriggen.**

Verschwörungstheorien wie zb : Angela Merkel ist Hittlers Tochter. Im Land der Verschwörungstheorien. Ein Buch von Christian Alt und Christian Schiffer.

Hab mega Lust die Tage ein paar «Freaks» zu treffen. Andreas Zurbriggen kommt mir spontan in den Sinn. Hab Ihn kurz im Ernergarten begrüsst. Ab und zu treffen wir uns auch auf dem Zuckmayer Weg in Saas-Fee und haben immer wieder mal Zeit für einen spontan Hengert über Zuckmayer – Gott und die Welt, aber nie genug Zeit für ein richtiges Gespräch.

Während dem ich diese Zeilen schreibe höre ich gerade aus seinem Werk – Zweisamkeiten.

<https://www.youtube.com/watch?v=ebSItHTBS4s>

Irgendwie passen diese Klavierklänge gerade in den von Nebel verhangenen Tag und liefern mir herrlich musikalische Seelennahrung und Inspiration.

Ja wenn der Unsinn meines Lebens endlich Sinn ergibt? Meine Drehbuch für die erste Walliser Porn Comedy entsteht und ich den Glauben an weitere Bestseller wie : die positive Depression, erfolgreich Scheitern, white Man can`t cook, nicht verliere.

Gerne würde ich auch mal eine Verschwörungstheorie erstellen wie zb : Roger, als unser Dorfpräsident ist der Sohn eines Pfarrers? Hab dazu auch schon eine Art Soundtrack Idee. Habt`s ihr schon gsehn vam Anderl sei Boub.

Ich werde das Lied dann ins Walliser Deutsch übersetzen. Häsch nä scho gseh, där Botsch va ischum Pfarrer !!

<https://www.youtube.com/watch?v=CqP-cBtPGtc>

**Ja und jetzt auf und ab in den Kampf**

Rein zu fällig hab ich mich, ja so beim Verzetteln das Lied Bella Ciao in folgender Version verhört. Dabei gleich an den Professor gedacht und an den Kampf für mehr Freit und wenn Dich ein Lief beflügelt dem Kampf weiter zu kämpfen.

<https://de.wikipedia.org/wiki/Bella_ciao>

<https://www.youtube.com/watch?v=hB3j5alqPog>

**Das ewige Verzetteln. Fokus-Defizit. Weintaxi. Relais du Mont d`orge.**

Da ich mich ja in diesem verrückten Prozess, also beim Betrachten und dem «mit leiden» und «bemitleiden» der depressiv alkoholischen Phase meiner besten Ehefrau Frau beobachte und mich dabei selber behandle. So habe ich mich nun für den Rest des Tages krank geschrieben. Da ich zur Zeit unter einem Fokus-Defizit leide habe ich entschieden mich aufzugeben.

Aber ins wollte ich noch tun – mein gestriger Restaurant Besuch verarbeiten.

Relais du Mont d`Orge

Wie gewohnt mit dem Weintaxi unterwegs und croosend auf gemütlichen Weinwegen, bremsten wir hungrig vor dem Relais du Mont d`orge oberhalb Sion. Beim Lac du Mont d`Orge wel cher Ausgangsort von vielen schönen Wanderungen ist. In 45 Minuten den Sounen entlang Richtung Vuisse wo sich die Kellere Fin Bec befindet.

Zurück ins Restaurant und obwohl wir nicht reserviert hatten, konnten wir den letzten freien Tisch ergattern. Da zur Zeit nur die Hälfte der Tische belegt werden können wurden nur 4 Tische aufgedeckt. Wir waren wohl etwas «underdressed» in diesem «poshen» Restaurant. Scheiss drauf dachten wir uns und let`s fuck the Cash – rein ins gaumenfreundliche Vergnügen. Schüchtern bestellten wir vom Menu – ja und weil gerade kein a la carte möglich – die Auswahl der dargebotenen Speisen ein Traum.

Louie hatte ein Kalbsschnitzel aus dem Val d`Herens welches im Rogggenbrot paniert wurde, dazu gab es saisonales Gemüse und ich hatte ein Dou von Fischen mit einem Stockfisch Purée und auch sehr leckerem Gemüse.

Dazu das eine oder andere Glas Petite Arvine. Leider hat mir der Kellner nicht verraten von wem der ist – gut ich hätte ja auch nachfragen können.

Auf französisch tönt das alles so viel schöner.

Les escalopines de veau d`Herens panées au pain de seigle. Déclinaison de légumes printaniers.

Le duo de poissons aux légumes primeurs + brandade de morue.

Le Relais du Mont d`Orge ist ausgezeichnet mit dem Label Fait Maison. [www.labelfaitmaison.ch](http://www.labelfaitmaison.ch)

**Label fait maison im Relais du Mont d`Orge**

Cela garantit que les mets proposes sur notre carte et not menus sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionelles.

Gourmandise et Passion sont les caractéristiques qui décrivent le Relais du Mont d`Orge et que Bernard Ricou transcende au fil des saisons.

Pour sa carte inventive, le Chef s`inspire des produits qu`il trouve chez les producteurs locaux.

**Tableaux du peintre Albert Chavaz**

Au Relais du Mont d`Orge, tous les plaisirs sont réunis. Qu`ils soient gustatifs ou visuels chacun pourra en aspécier la valeur.

Ein Besuch bei Bernard Ricoux und seinem Team empfehlen wir von Herzen. Unser Besuch war sehr spontan und wir genossen den kulinarischen Halt im Relais du Mont`Orge. Wichtig ist es aber, den Besuch moralisch vorzubereiten. Ihn evlt mit einer Feier von etwas ganz Grossem zu vereinen. Unsere Tochter Kira hat Heute den Termin für Ihr erstes Vorstellungsgespräch erhalten. Wenn Sie die Lehrstelle erhält wäre gerade das ein Grund ? Braucht es ein Grund?

Ich denke es braucht die Vorfreude und die Öffnung der Geister sich kulinarisch zu begeistern. Man muss sich diesen Besuch leisten können und ohne schlechtes Gewissen in die Welt der Gourmets eintreten. Das ganze Menue bestellen ohne Dr. Wenn und Professor Aber. Sich gehen lassen. Die Zeit und alle Gadgets abstellen – obwohl gerade ich gerne die Speisen fotografiere. Genug Gesprächsstoff mit nehmen. Ja vielleicht nur ein Bleistift und ein Moleskin? Darf man das ?

Zudem empfehle ich Ihnen die Weinbegleitung welche Ihnen von einem sehr kompetenten Kellner angeboten wird und von seiner sehr netten Assistentin ausgeführt wird.

So gönnt man sich den einzigartigen Käsewagen. Der Käsewagen erinnerte mich stark an die Zeiten in meinem Praktikum im Relais et Chateaux - Les Source des Alpes – Restaurant la Malvloisie. Da «musste» ich auch den Käsewagen durch den Gourmet Tempel chauffieren und wir hatten da sicher über 30 diverse Käse. Da ich mich aber nie an irgendwelche Namen erinnern kann hab ich dann immer spontan ein paar Käsenamen von nicht existierenden Tiersorten erfunden.