Kreativ Tisch Heji 06.06.2020 6.00 Gottfried Supersaxo

**Humpelhund**

Schau mal ein Humpelhund. Was der Mensch so raus lässt wenn man ihn raus lässt. Manch einem Menschen hätte es gut getan man hätte ihn im Lockdown vergessen. Wieso sagen Menschen so etwas. Ich sag ja auch nicht zu einem Menschen mit Krücken – schau mal ein Humpelmensch – oder frag einen Menschen im Rollstuhl was den mit ihm passiert sei?

Die meisten Menschen fragen mich was mit unserem Hund Noah passiert ist – finde ich ok – ich unterhalte mit zeitweise gerne mit Menschen. Aber Noah einen Humpelhund zu nennen finde ich dann doch etwas humpelig und wehe ich lasse den Noah dann los – dann sehen wir dann am Schluss wer mehr humpelt. Du elendes Humpelhirn. Mensch was sich zum Teil Menschen unterhalten damit sie sich unterhalten?

Wird das nun ein Essay – eine Art Hommage an die besten Hunde der Welt ? Meine neuen besten Freunde?

<https://www.gottfriedsupersaxo.net/the-greeks/>

**Wenn nun …. die Stornierungen der CH in den CH Hotels – Grenzen öffnen und die SVP wird erfolgreich?**

Wenn nun alle Schweizerinnen und Schweizer welche gerade Ihre Ferien in der Schweiz storniert haben, ins Ausland verreisen auch gleich im Ausland bleiben würden? Ich meine sie könnten ja alle bei dieser TV-Sendung «wir wandern aus» mitmachen? Und dann die SVP ausnahmsweise eine Abstimmung erfolgreich umsetzen würden. Ja so gegen Ausländer/innen und so und die dann nicht mehr einreisen dürften? Dann hätte ich ja die Schweiz ganz alleine für mich?

**Der Plan. Innertkirchen. Das spontane Ballon.**

Du brauchst nicht immer einen Plan, manchmal reicht atmen, loslassen, vertrauen, und schauen was passiert.

Dieses Zitat habe ich in einem wunderschönen Restaurant in Innertkirchen gelesen. Es handelt sich um das für seine feine bekannte Küche – das Restaurant Urweider welches auch gleich von der Familie Urweider geführt wird.

**Feinheimisch und warum man vor dem Restaurant Urweider nun ein Schauschpier als Strassenmeister an trifft.**

Ganz spontan sind wir uns Urweider hinein. Mein Freund Gabriel Zurbriggen – bekannt aus TV und Theater überbrückt die Corona Krise mit einem Securitas Job und regelt den Verkehr auf der Strasse damit die Baustelle beim vor dem Restaurant Urweider schnell vor an sich kommt. Gabriel kann bei seinem Überbrückungsjob auch viel für sein Schauspiel üben. Mit seinen weissen Handschuhen kann er ein bisschen an seinen pantominen Talenten üben, aber auch gleich den Berner Dialekt perfektionieren.

Also hat mich mein Freund vor der Baustelle einfach angehalten. Wir haben uns dann entschlossen ein kleines Päuslein einzulegen. Sein Kollege übernahm und so sind wir eben spontan ins Urweider ein Ballon Johannisberg trinken gegangen.

Papa Urweider hat uns höchst persönlich bedient. Auch wenn er eine ganz schöne und nette Kellnerin hat, fand er Zeit für uns und wir hatten einen wirklich flotten Hengert unter uns danach auch noch mit ihm persönlich. Zum Ballon Johannisberg hat er uns luftgetrockneten Speck und Brot gebracht. Ja und dann servierte die nette schöne herzige freundliche Kellnerin das Essen an den Nebentisch. Feine Steak mit Pommes – wunderschön angerichtet und vom Sohn Sascha ( 5.Generation ) gekocht.

Nach dem ich nun auch die Homepage besucht habe, ist es mir klar wieso dort gerade die Weine aus dem Piemont so gepuscht werden. Die Familie Urweider war anno dazo mal im Piemont und fing im Jahre 1996 Weine aus dem Piemont an zu importieren. Natürlich werde ich die Urweiders noch von den feinen Fin Bec Weinen überzeugen den zu so einem feinen Steak passt nichts besser als ein Cabernet Franc oder ein Cornalin von der Domaine Balmen der Cave la Chapelle by Amadée Cina.

Mein Freund Gabriel Zurbriggen – wie ich – aus Saas-Fee, nur dass wir uns in Saas-Fee nie so wirklich treffen. Ja wir hatten einen kurzen flotten Hengert über Gott und die Welt, Tscheblla und Tschagge, unsere Kinder und Ihre Streiche und ja so ein Ballon ist halt doch leider nur ein Ballon. Mensch hätten wir Zeit uns flaschenweise zu bequatschen. Das wäre schön.

Mehr Infos zu Gabriel Zurbriggen finden Sie unter.

<http://www.gabrielzurbriggen.com/video.html>

Er spielt übrigens im Sommer den Jedermann in Jedermann. Um das Theater Rex in Saas-Fee und Ihn sowie das ganze Team zu unterstützen könnt Ihr jetzt schon Gutscheine bestellen.

<https://www.rex-saas-fee.ch/>

**Jedermann ( 16-26 Juli auf dem Dorfplatz in Saas-Fee ) mit Gabriel Zurbriggen.**

Das Spiel vom Sterben des reichen Mannes ist eine grosse Allegorie auf das Leben, den Tod und die Auferstehung.

Das Stück handelt vom reichen Jedermann, der alles hat und das Leben geniesst. Gott beklagt, dass die Menschen sich von ihm abgewandt haben und beauftragt den Tod Jedermann der ein gottesfernes Leben führt, zu holen.

Mit Jedermann soll ein Exempel statuiert werden als Mahnung für die Menschen. Es geht um den Glauben, den Sinn des Lebens, und die Hoffnungslosigkeit in dieser vom Wachstum, Wohlstand und Zertreuung.

Heute so aktuell wie damals.

**Zurück ins Restaurant Urweider und zur Familie Urweider.**

So lesen ich den Blog der Urweiders und da ist ein Rezept drauf welches mich gluschtig macht und da auch ich ehrlich und wirklich war ein faible habe für Weine aus dem Piemont und die Slow Food Bewegung seid Jahren verfolge – Mitglied der Bewegung bin so Aussteller an den Slow Food Märkten. Also Barolo Risotto with Black Truffle Beignets. Freue mich jetzt schon auf meinen nächsten Besuch im Restaurant Urweider und bei all den leckeren Weinen und Gerichten werde ich wohl oder übel auch gleich ein Hotelzimmer buchen?

Freue mich auf feinheimisch – tolles Wort – auf der Homepage gerade gesehen. Weil Genuss Vetrauenssache ist.

«feinheimisch» beudeutet für die Urweiders, regionale hochwertige Produkte aus dem Haslital sowie Berner Oberland zu fördern und diese für Sie un unserem Restaurant zu veredeln, so schreiben die Urweiders.

[www.urweider.ch](http://www.urweider.ch)

Der Hengert mit Papa Urweider als er mir mit seinem Meter erklärt hat wie viel Millimeter Menschen nun vom Virus infiziert wurden sind und es sind wirklich ein paar Millimeter – wenn der eine Meter 8 Millionen Menschen sind. Toll wie er es erklärt hat und ich denke das es die symptome Sinnfonie ist, dass spontane Treffen mit Gabriel – die Nachwehen von Corona – Überbrückungsjobs und nett servierte Steaks und ein Hengert mit den Wirten an schlecht Wetter Tagen.

**Lust auf Italienische Küche und Oeil de Perdrix aus der Region ?**

Hab das Gestern auf meiner Tour gesehen. Vitello Tonato. Und ja unheimlich Lust gehabt auf so ein feines vitello tonnato.

Aber eben, es gab viel zu tun und wir hatten cervelat, brot und paprika chips im Weintaxi – ja das feine Leben eines Weinverkäufers und ich will nicht jammern und beim Betrachten meines tadellos good looking body bin ich der Meinung das es gesünder gewesen wäre sich hin zu setzen und sich das vitello tonnato servieren zu lassen. Meistens wird Mann ja von einer wunderschönen, netten, bezaubernden, kompetenten, witzig freundlichen Serviertochter bedient und ja nun.

Haben Sie gewusst, dass das Rezept von Vitello Tonnato aus dem Piemont stammt? Aufgetaucht im Buch la Cucina degli stomachi deboli vor ein paar hundert Jahren. Original Version noch ohne Dosenthunfisch und 5 Liter Mayo – dafür wurde das Fleisch mit Sardellen langsam geschmort und als Brasato aufgetischt. Dazu ein feines Glas Nebiolo ?

Heute immer noch geplagt von der Fantasie ein Vitello Tonnato zu geniessen aber es mal mit regionalen Zutaten zu versuchen? So habe ich anstatt Dosenthunfisch eine regionale geräucherte Forelle genommen und anstatt Kalb habe ich mir vorgestellt so ein dünn aufgeschnittenes Eringer Roastbeef.

Die Sauce auch etwas leichter als Mayo – so regionalen Frischkäse mit Joghurt und den Horny Herbs vermischt. Diese Zutaten habe ich dann in einem Art Wrap untergebracht und stelle mir die Massenherstellung der Roggen Wraps vor.

Und weil ja das Vitello Tonnato ein unheimlich feines Sommerrezept ist – spühlt man dazu doch gleich Literweise Rosé nach? Ich stelle mir wiederum einen Oeil de Perdrix vor – das Auge des Rebhuns zu Bisteca et Trota di Vallese – im Wrap oder auf einem feinen Gemüse-Kräuter-Blatt Salat?

Zuvor habe ich noch Schweinsstreifen grilliert und dazu ein regionales Frischkäse-Sösslein mit Kräutern – Weisswein und Weisswein und eben Weisswein – und da hatte ich noch Resten und weil kein Foodwaste, kamen diese Streifen mit der kalten etwas erstarrten Sauce auch noch in einen WRAP hinein und auch so entstehen neue Gerichte.

<https://www.finbec.ch/produkt/oeil-de-perdrix-aoc-wallis-2019/>

**Die Alpenrosen – Rosé – rosarote Gedanken – ein Lied und die Organistin.**

Ja und weil jetzt die Alpenrosen glühen und der Rosé gekühlt ist tanzen dazu Menschen leicht bekleidet vor sich hin und geniessen die Wiedergeburt des Lebens. Obwohl irgendwie hab ich mir die Party nach dem Lockdown etwas anders vorgestellt und freue mich auf das verreisen der Schweizer/innen in fremde Länder. So verbort in Ihren Gartencenter -Gedanken und quadratigen Zweit Wohnungen Schädel sind wohl doch nur die Eidgenossen/innen?

Kaum haben Sie das Eigenheim geputzt fahren Sie in Ihre Zweitwohnung um dort zu putzen und vergessen dabei so nebenbei den Lebensgenuss. Ob ich neidisch bin? Hab ja meine Wohnung nun auch in zwei Wohnungen geteilt um mal zu testen wie es sich so anfühlt.

Aber eben es geht um die herrlich zur Zeit wachsenden Alpenrosen. Nun wer den ganzen Tag schuftet und putzet der sieht das halt nicht – also die heranwachsenden Alpenrosen – und gut man sieht Fotos der wandernden Freunde auf Social Media und bis man dann selber mal den Arsch hebt ist die Alpenrose schon verblüht.

Ja wer in seiner näh geboren, darf nicht in die Ferne ziehen – so steht es im Lied die Alpenrose von Gerhard Brantschen geschrieben. Dieses Lied vom Walliser Komponisten geschrieben und wohl eingespielt habe ich mit meinem Papa früher schon viel auf dem Glockenspiel gespielt. Jetzt wo die Alpenrosen wachsen höre ich es in meinem Kopf herumsummen und ja der Text – Lebensschule?

Und ich spiele dieses Lied auf meinem Glockenpiel, werde an der Kirchenorgel in Charmey begleitet von Sarah Brunner und im Gesang keine geringere als Manuela Maria Lehner-Mutter. Nach dem wir unser Konzert in der Kirche in Charmey spielten gingen wir ins L`Etoile.

<http://www.etoile.ch/de/index.php#index.php>

**Die Gefühlsduselei – Supersaxo`s Genussbringerei – Wer kennt Dich. Was willst Du.**

So frage ich mich was ich in den letzten Wochen so gelernt habe und ich muss gestehen, musikalisch bin ich so gut wie nie. Auch telefonieren geht wieder, ja ich habe Gesprächsblockade abgelegt. Nur gut, dass mit dem Reden war ja nie mein Ding und ich schreib mich wieder mal kaputt. Gelernt habe ich, dass jeder von uns für sein Glück selbst verantwortlich ist. Dass die Beziehung von aussen zu mir selbst in mich hinein spiegelt und es genau so wichtig ist für mich aber auch für andere zu Sorgen.

Ab und fragt man mich wieso meine «noch» beste Ehefrau von allen im Spital ist. Meine Mutter meint dann immer das Lügen kurze Beine haben und wenn ich mich so betrachte, habe ich wirklich kurze Beine und ja ich habe meine «noch» beste Ehrfrau von allen spitalreif geschlagen.

Danach bin ich schwimmen gegangen. Habe das bedrückte Gefühl abgelegt den du musst es loslassen, sonst kann es sich nicht lösen. Ja, Du kannst es nur praktisch angehen und etwas für dich tun. Geh an einen Ort hin wo du wünscht, dass der Tag nie enden soll. Nimm jemand mit.

Nun, meine geschätzten Leserinnen und Leserinnen dieser doch besten guten Nacht Geschichte. Was stimmt und was nicht und wer mich wirklich kennt? Was würde ich ändern wenn ich die Macht dazu hätte? Mich? Das schafft keiner so ganz alleine und da hilft Dir wohl auch keine Macht – das Umfeld ändern – die Welt – die Politiker ?

Ich würde all die Gewalt abschaffen und alle Männer foltern welche Ihre Frauen – Ihre Kinder und Ihre Tiere schlagen. Obwohl eine platzierte Ohrfeige zur rechten Zeit – alle paar Jahre wieder ? Die Augen der Opfer werden gross. Schreien hilft?

Nun frage ich mich wer mich wirklich kennt? Mein Humpelhund und sein Bruder – meine Tochter – meine Mutter.

Und was ich für Dich kochen würde wenn Du Morgen vorbei kommst? Hund im Schlafrock und dazu eine Flasche Rosé.

Cook to impress and undress – uncork to get horny.