

# Kulinarische Symphonie des KMU Grauholz



Der Lachs wird gewürzt, bevor er auf das Feuer kommt.



Das Gemüse liegt zum Rüsten bereit.

Der Gewerbeverein KMU Grauholz hat dieses Jahr seine Mitglieder zu einem aussergewöhnlichen Herbstanlass eingeladen. Am Ufer der Aare bei chillfood's füüri in Bern wird gemeinsam im Freien ein 5-gängiges Menü zubereitet. Fernab vom alltäglichen Business ist ein unterhaltsames Miteinander mit Spassgarantie und Kulinarik vom Feinsten entstanden. Die Freude am Kochen wurde geweckt und neue Talente entdeckt. Wie die kulinarische Symphonie des KMU Grauholz entstand, erfahren Sie hier.

## Chillfood – Feuerkochen

«chillen» heisst «entspannen» und «erholen», das Gegenteil von Stress. Verbunden mit der Kulinarik ist «chillfood» entstanden. Die Leidenschaft der Catering-Firma chillfood ist das Feuerkochen. Feuerkochen ist anders. Zusammen mit den Gästen werden an

der des KMU Grauholz zu ihrem Herbstevent, um im Freien gemeinsam ein Essen zu kochen. Direkt am Ufer der Aare bei der ehemaligen Bierbrauerei Gassner, wo 1968 das letzte Bier gebraut wurde, erwartete die Gäste eine einzigartige Kulisse in einer anderen Welt und ein chilliges Programm bei chillfood's füüri.

Trotz Regenwetter und kühleren Temperaturen war die Stimmung beim Apéro draussen am Feuer unter den Gästen hervorragend und steigerte sich im Verlauf vom Abend. Alle waren gespannt, was sie wohl in den nächsten Stunden erwarten wird. Schliesslich waren auch alle Nachzügler da, und die beiden Mitarbeiter der Firma chillfood informierten über das Programm und erklärten den Teilnehmenden ihre bevorstehenden Aufgaben. Es wurde nämlich gemeinsam in fünf Gruppen

beiden chillfood-Dirigenten zusammen aus dem anfänglichen Einstimmungschaos eine harmonische, unvergessliche, kulinarische Feuersymphonie der besonderen Art zu kreieren und uraufzuführen.

Zuerst wurde an den einzelnen Tischen alles vorbereitet: die Zutaten abgemessen, das Gemüse und die Früchte ge-

zubereitet hatten. Danach wurde das Gericht von allen gekostet. Ein kulinarischer Höhenflug nach dem Anderen wurde aufgetischt. Der erste Gang war Frischkäse mit Zitronensaft und Rosmarinasche, der zweite Gang Shakshuka (deutsch: Wirtwarr) mit pochieren Eiern, ein israelisches Frühstück, der dritte Gang irischer Bio-Lachs geräuchert auf der Bergüner Lärchenschindel, für die Vegetarier geräucherte Renden auf der Bergüner Lärchenschindel. Als vierter Gang gab es Chohlefleisch vom Piemonteser Rind und chillfood's Safranrisotto mit feuergekochter Brodo und Salbeibutter-Topping und schliess-

und ein Partyritual mit keltischen Wurzeln. Während das alkoholische Heissgetränk zubereitet wird, wird eine Beschwörung gesprochen, die gemeinsam mit dem Feuer das Getränk «reinigen» und böse Geister abwehren soll. Der gemeinsame Genuss soll die Freundschaft stärken. Bei einer mystischen Stimmung hörten die Anwesenden dem Spruch zu, welcher einer der Teilnehmer vorlas. Danach durften alle dieses warme Getränk kosten, welches bei den bereits kühleren Temperaturen ein wärmendes Gefühl auslöste.

Im Anschluss liessen die Mitglieder den Abend in der füüri ausklingen, bevor sie mit vollem Magen die Heimkehr antraten. Alle waren sich einig: Das war ein unvergesslicher Event erster Klasse!

Text und Fotos: Karin Balmer



Der Chillfood-Mitarbeiter erklärt, was zu machen ist.



Eifrig wird Gemüse gerüstet und gehackt.

rüftet, Brot und Fleisch geschnitten, gehackt und gewürzt. Bei einigen ging es sofort los, andere waren noch etwas überfordert oder unsicher mit ihrer Aufgabe und benötigten die Hilfe oder Erklärung eines chillfood-Mitarbeiters.

Auf den speziellen Feuerstellen wurde eifrig gekocht, geschmort, gedämpft grilliert und geräuchert. Das Brot wurde auf dem Feuer geröstet, der Frischkäse selbst zubereitet. In einem grossen Topf wurde mit dem gerüsteten Gemüse die Bouillon für das Safranrisotto gekocht. Die Lachsstücke wurden auf Lärchenschindeln schön platziert und anschliessend auf dem Feuer geräuchert. Der Salbei wurde in Butter schön knusprig gebrutzelt. Das Gemüse im Wok wurde über dem Feuer gedämpft, die Früchte geschmort und die Vanillecreme in der Pfanne auf dem Feuer gerührt. Währenddem wurde diskutiert, geplaudert, gewitzelt, gelacht und zwischendurch auch der Durst gelöscht.

Wenn eine Gruppe mit ihrem Gericht fertig war, wurde mit einer Glocke geläutet. Alle versammelten sich und eine Person aus der Gruppe erklärte, was sie

lich zum krönenden Abschluss als Dessert und fünfter Gang feuergekochte Vanillecreme mit geschmorten Feuerbirnen und -äpfeln. Zur Abrundung des 5-gängigen Menüs wurde ein Aupäkafi serviert. Als Zugabe und Abschlussfeuerwerk gab es ein galizisches Feuergetränk «Queimada» aus Spanien. Die «Queimada» ist ein Brauch aus Galizien



Spass beim Kochen

aussergewöhnlichen Orten kulinarische Köstlichkeiten zubereitet. Die Gerichte sind einfach, aber besondere Leckerbissen. Alle Speisen werden auf dem Feuer gekocht. Für die Feuergerichte werden immer frische und qualitativ hochwertige Zutaten, wenn möglich in Bio-Qualität, aus der Region verwendet, möglichst nachhaltig mit kurzen Transportwegen. Das Fleisch stammt aus tiergerechter Haltung aus der Schweiz. Sogar die Holzkohle für das Feuer stammt, wann immer möglich, aus dem Berner Forst.

## Essen unter der Lorrainebrücke

Ja, genau, Sie lesen richtig, unter der Lorrainebrücke trafen sich die Mitglie-

ein 5-gängiges Menü gekocht. Jede Gruppe bereitete einen Gang zu. Einzelpersonen fassten noch ein zusätzliches «Ämtli», wie zum Beispiel dafür besorgt zu sein, dass die Köchinnen und Köche während des Kochens nicht verdursten. Chillfood nennt diese Art Speisen zuzubereiten das «Orchesterkochen».

Das einzigartige Feuerkoch-Konzert konnte nun eröffnet werden. Das «Orchester» setzte sich aus allen Teilnehmenden zusammen. Für dieses Konzert der Sinne wurde in fünf Registern gekocht. Alle studierten ihre Partitur, um anschliessend mit den Feuerkoch-Instrumenten unter der Leitung der



Die Gruppe ist konzentriert an der Zubereitung des Gerichts.