

Frische Zaubereien à la minute

«Achtmal Reservé und zwei Pensionsgäste», teilt Küchenchef Roger seinem Team mit. Die Zauberfeen wirbeln und bereiten sich auf die Bestellungen der Mittagsmenüs vor. Ohne zu wissen, was die zehn eingetroffenen Gäste im Restaurant Palsa bestellen, werden neun Käse-Cervelats im Speckmantel angebraten. Fragende Blicke erreichen die Fleisch- und Saucenmeisterin Karin. «Die kommen schon weg», sagt sie überzeugt, «und wenn nicht, werden sie heute Abend vom Personal gegessen.»

«Sechs Menü 1, ein ganzes und ein halbes Menü 2.» «Jawohl», bestätigen Rogers Frauen nahezu militärisch. Es brutzelt in der Küche im Untergeschoss des Hotels. Die unterschiedlichsten Gerüche steigen über der Kochinsel auf. Portionenweise wärmt Daniela das vorgekochte Hörnli-Pilaw mit **Bouillon aus der Packung** auf. Ihr Métier: die Beilagen. Tiefgekühlte Pommes, De-Cecco-Nudeln, **Kartoffelstock aus Stocki-Flocken**. In greifbarer Nähe das am Morgen gekochte Risotto des Menüs 2. Gekonnt schwingt Daniela die schweren Gusspfannen. Risotto: die italienische Reisspezialität, die im Topf sanft blubbert. Nach und nach, unter ständigem Rühren, mühevoll zubereitet. Doch Daniela vollendet innert Kürze mit einer guten Portion Butter das cremige Risotto.

Zwischenzeitlich schmoren die Cervelats im Ofen. Die Uhr ist gestellt: acht Minuten bei 180 Grad. Die mit Tabasco und Zitronensaft abgeschmeckten Saiblingfilets, in Rosmarinbutter schwimmend, werden frisch zubereitet. Dazu Weissweinsauce. Die köchelt seit längerer Zeit gemütlich vor sich hin. «Acht Arrivé neu.»

«Schicken sechs Menü 1», meldet Roger. «Karin, wie lange noch?» «Ich bin parat.» Jeder Handgriff sitzt. Die Rollen sind verteilt, die Reviere klar zugeordnet. Pffffff: Floralp-Schlagrahm aus der Sprühdose landet in der Sauce, bevor das Fischmenü angerichtet wird. Der Ofen ertönt, die gegrillten Cervelats sind servierbereit. Trotz Hektik legen die Feen viel Wert auf das Aussehen der Gerichte. Bekanntlich isst das Auge mit. Der Küchenchef höchstpersönlich dekoriert die Gerichte mit einer gegarter Cherry-Tomate und einer glattblättrigen Petersilie. «Schön mache, gäll», tönt es spitz von Daniela. Kurz den Tellerrand abwischen und ab damit. Die ersten Gerichte verlassen die Küche.

Bestellung an Bestellung, Zubereitung an Zubereitung. Hier den Überblick zu behalten ist schwer nachvollziehbar. Das vorbereitete Blech mit dem Risotto ist plötzlich leer. Die Mengen richtig abzuschätzen meistern die Zauberfeen dank ihrer langjährigen Erfahrung. Ring ring, das Telefon klingelt: keine Kürbissuppe mehr. Schnell prüfen die Feen die Schubladen und schauen, was die Vorräte hergeben. Rascher Entscheid: Consommé mit Backerbsen. Literweise Wasser fließen in den Kochtopf. Einen Fünf-Kilo-Sack Bouillon und die Backerbsen werden aus der Schublade geholt, reingeschüttet und aufgekocht.

Stille. Ruhe kehrt ein. Die Blicke der Zauberfeen treffen sich. Gefühlte zwanzig Sekunden genügen und das Gefühl von Langeweile ist spürbar.

«Drei Grisca, zwei Menü 1 und drei Menü 2.» Und weiter. Mit einem Lachen nehmen die zwei Feen ihre Arbeit wieder auf. Sie haben alles im Griff und bemerken die kleinste Unachtsamkeit: fehlende Sauce auf dem Teller, in der Tülle steckenbleibenden Pfeffer vom Kartoffelstock ...

«Zwei Cordon-Bleus, einmal Carbonara und Hörnli Bolognese.» Hörnli Bolognese? Erstaunt schauen sich alle an. Ein Griff in den Frigo – die tiefgefrorene Bolognese wird in der Mikrowelle aufgetaut, portioniert und der Rest vakuumiert. Das Fleisch packt Karin aus dem Plastiksack aus und brät es mit drei Löffeln Öl an. Beim nächsten Blick liegen die Pommes frites in der Fritteuse. Eine Uhr wurde nicht gestellt. Die vor zwei Tagen gekochten Spaghetti kommen aus der Pasta-Schublade in die Pfanne. Mit viel Butter angeschwitzt und mit Salz abgeschmeckt. Schinken, Rahm und Eigelb aus dem Liter-Tetra-Pack. Und fertig sind die Spaghetti Carbonara. Die frisch zubereiteten Gerichte verlassen die Küche à la minute.