

Die Hofchuchi: eine Erfolgsgeschichte

LENA HOCHULI

Jeden Mittwoch laden Hanna Fisler und Martin Heldstab auf der Wynegg zum Mittagstisch für erwachsene Esser/innen ein. Sie kochen heute dreierlei Ofenrösti mit Spiegelei, vor einer Woche war es Nierstück aux Pommes sechées. Die Esser/innen trudeln ab 12 Uhr hungrig ein und werden von Hanna und Martin freundlich begrüsst.

Meist gibts einen Salat als Vorspeise, immer neu speziell verfeinert, sei es mit Birnenstückli, Nüssli oder Peterliwurzel. Danach wird am Buffet der Hauptgang geschöpft. Es gibt sowohl etwas für die Karnivoren, wie auch für Vegetarier. Wenn die Gäste Glück haben, rundet eine von Hanna kreierte Yoghurt-Creme das Essen ab.

Die zahlreichen Stammgäste, wie Sunanda Mathis, erleichtern der Küchencrew die Planung. «Eine anspruchsvolle, feine und nie langweilige Küche und dazu noch ein sympathisches Kochteam, was will man mehr?» sagt Mathis. Regelmässig kommen Gärtnerinnen und Gärtner des nahen Botanischen Gartens am Mittwoch Mittag auf die Wynegg, und es finden immer wieder neue Gäste den Weg in die Hofchuchi. Besonders bei schönem Wetter, wenn die Festbänke auf dem Hofplatz stehen, wird Essen und Sonne genossen. Bei garstigem Wetter bietet die Remise eine gemütliche Atmosphäre.

Da die Remise am Mittwoch nicht durch den Mittagstisch der Kartaus-Schülerschaft belegt ist, entstand die Idee einer «Hofchuchi» für Erwachsene. Vor mehr als einem Jahr ins Leben gerufen, erfreut sie sich wachsender Beliebtheit.



Lisbeth Herger freut sich auf den gluschtigen Zmittag.

Anfänglich kochten Hofmitarbeiter Hanspeter Landert und sein Mitarbeiter Reto Hunziker. Seit Januar 2016 sind Hanna Fisler und Martin Heldstab verantwortlich. Hanna Fisler ist langjähriges, aktives Mitglied des Vereins und engagiert sich auch in der Weingruppe. Martin Heldstab, unser Mauser, wird immer wieder auf den Wiesen angetroffen. Die Motivation der beiden für die Hofchuchi: «Wir sind einfach gerne Gastgeber/in. Deshalb freut es uns, wenn die Gäste den Zmittag schätzen, und besonders wenn sie ihn uuuu fein finden.»

Das Menu der Hofchuchi findet sich unter www.quartierhof-wynegg.ch oder wird auf Wunsch per Mail zugesandt. Wichtig ist, sich jeweils bis am

Dienstagmorgen bei der Küchencrew anzumelden. Somit ist für alle ein voller Teller garantiert.

Menuplan im Juni

Mi, 15. Juni: Zucchini ripieni e pane, Dolce
Mi, 22. Juni: Hackbraten, Gemüse, Kartoffelstock, Hacktätschli vegi
Mi, 29. Juni: Salat, Melanzane alla parmigiana

Wir freuen uns auf eure Anmeldung! Um die Mengen zu koordinieren, benötigen wir eure Anmeldung jeweils bis Dienstag 8:00 per SMS an 078 724 43 95 oder Mail an hofchuchi@quartierhof-wynegg.ch

Bei weniger als 10 Anmeldungen erlauben wir uns abzusagen.