

Oktoberfest Oktober 2007

Beigesteuert von Administrator
Samstag, 29. September 2007
Letzte Aktualisierung Samstag, 29. Dezember 2007

Termin: 11.10.2007

Team: Wer soll denn bei uns schon bayrisch kochen, na...

richtig: Gerd Kastenmeier unterstützt von Olli und René.

Über das Thema brauche ich wohl nicht viele Worte verlieren:

"Ozapft is" - frisches Augustiner vom Fass und natürlich

Brezen, Obatzter, Krustenbarten, Bayrisch Kraut und vieles andere mehr.

Das Thema das Abends ist natürlich Programm! Und wer sollte es besser ausrichten können als Gerd Kastenmeier unterstützt von Olli und René? Das Küchenstudio wurde mittels blau-weißer Deko mal schnell in ein Bayrisches Bierzelt umgestaltet und los ging es. Als Vorspeise gab es zünftigen Obatzter und frische Brezen - einfach köstlich. Und damit es nicht so trocken wird in den durstigen Männerkehlen, gab es natürlich... frisch gezapftes Augustiner Bräu vom Fass.

"Ozapft is"! Na dann Prost!

Und weil Mann ja das Bier nicht trocken runter bekommt wurde mit Obstler nachgespült. In mir regte sich so langsam der leise Verdacht, es wird ein sehr seehr seeehr heftiger Abend. Nach einigen Bier und Obstlern war die Hauptspeise auch schon fertig. Gelernt ist eben gelernt und so schnell hätten wir Amateure es nicht auf den Punkt hinbekommen. Der Hauptgang wurde serviert: Krustenbarten mit Bayrischkraut, Sauerkraut und Klößen. Einfach extrem lecker und überhaupt nicht gehaltvoll - wir wussten gar nicht mehr, wie wir sitzen sollten. Dagegen hilft nur ein altes Hausmittel: Obstler und Bier. Jetzt mussten wir erst einmal eine Pause machen. Aber die Neugierde war groß, was wird wohl die Nachspeise sei. Unsere Ungeduld wurde nicht lange auf die Probe gestellt, denn schon duftete es verführerisch und lecker. Es gab einen zünftigen Kaiserschmarn mit Zwetschgen. Und was soll ich sagen? Wir wussten nicht mehr, wie wir sitzen sollten (liegen wäre besser gewesen). Aber das Fass Augustiner war noch nicht leer. Also ging es weiter bis... na eben bis es fast leer war. Das Fazit: Vielen Dank Gerd, für die Ausrichtung und das Kochen, es war ein gelungener Abend!!

Na dann bis zum nächsten Oktoberfest

Pfüati !