

# MC HÄGAR



## Bulletin April 2016

Ostern 2016 ist auch schon wieder Geschichte. Die Tage waren wettertechnisch eigentlich ganz in Ordnung.

Beim traditionellen Hägartopf spielte Petrus auch mit. Aber lest selbst:

Erinnerungen eines Feld-,Wald-und Hüttenkochs.

### Hägartopf 2016

Bei fast frühlingshaften Temperaturen fand am 05. März der diesjährige Hägartopf statt. Sonnenschein und 10 Grad. Der März machte dort weiter, wo der "Winter" aufgehört hat. Milde Temperaturen überall.

Ganz anders 24h früher.

Bei regnerischem Schmuddelwetter machten 4 Hägaren die Migros im Rheinpark unsicher. 4kg Ghackets, 3kg Hörnli, 3kg Apfelmus, 1 Flasche Buchberger Schädelspalter und ein paar weitere Zutaten. Alles wanderte ins Wägeli.

Nach einer kurzen Stärkung im Goldigen M lief bei Tanja der Herd im wahrsten Sinne des Wortes auf Vollgas. Unter mehreren Durchgängen wurde das Fleisch mit diversen Zutaten angebraten und durfte dann eine ganze Weile vor sich hin köcheln. Umrühren und verkosten nicht vergessen. Die Nüdeli konnten bis am Sonntag warten.

Am Sonntagmorgen zeigte sich das Wetter von der schönen Seite.

In und um die Hütte gab es zuerst einmal einiges zu tun. Lüften, Gas fürs Licht einrichten und natürlich den Grill und den Ofen einheizen.

Das Ghackets wurde auf offener Grillflamme langsam wieder zum Leben erweckt.

Rühren und abschmecken nicht vergessen. Ein Gutsch Roter fehlt noch. Aber das hatten wir ja gestern schon.

Das Nudelwasser hätte wahrscheinlich bis zu Ostern gebraucht. Also Plan B. Rein ins Haus und ab auf den Kochherd. Der Glühwein musste weichen. Nicht so schlimm, der erste Sud war sowieso sauer wie die Sau. Später wurde der Patient mit Zucker, Zimt und Orangenschnitzen erst einmal aufgepäppelt und trinkbar gemacht.

Fabian, der Heizer leistete ganze Arbeit. Der Holzherd lief auf Stufe 10, das Nudelwasser kochte im Handumdrehen und die Teigdinge waren in Nullkommanix fertig.

Ring frei zur ersten Runde. Essen fassen.

Ruckzuck war die erste Portion weggeputzt. Also wieder Wasser aufsetzen und rein mit den Dingern. Roger der Koch war gefordert. Es bildete sich schon wieder eine Schlange vor der Essensausgabe.

Zum zweiten Mal wurden allerlei Teller, Schalen und Schälchen mit Erinnerungen aus Kinderzeit gefüllt.

Ghackets und Hörnli mit Apfelmus. Ein Klassiker und immer noch hoch im Kurs. Wie früher, bei Oma.

Es schien zu schmecken. Reste gabs nämlich keine. Im Gegenteil. Es wurden sogar Schleckermäulchen dabei erwischt, wie sie den Fleischtopf mit den Fingern und mit Brot ausschleckten. Was kanns für einen Koch Schöneres geben?



Doch irgendwann geht der schönste Hågartopf zu Ende und das Feuer im  
Cheminee aus.

So gemütlich es in der Hütte ist, irgendwann ist es Zeit, sich auf den Heimweg zu machen und die  
verrauchten Kleider auf dem Balkon auszulüften.

Die gute Stube galt es besenrein abzugeben. Das Aufräumen war bald erledigt. Der Schlüssel  
wieder abgeben. Der Hågartopf 2016 war zu Ende.

Vielen Dank an die hungrigen Hågaren, welche mit  
Spass und Appetit dabei waren.

Ein grosses Dankeschön natürlich an meine  
drei fleissigen Helferlein und die Dessertlieferanten.

Es war toll und hat riesigen Spass mit Euch gemacht.



Als Nächstes steht gemütliches Abhängen im Wald auf dem Programm.

Gerdas Seilpark am 10. April im Gründenmoos.

Infos habt Ihr bereits erhalten. Bitte beachtet die Anmeldefrist.

Wir freuen uns auf eine rege Teilnahme.

Am 23. April geht's für den MC Hågar offiziell los. Dann ist nämlich Frühlingstour.

Wir schliessen uns Heinz an. Infos folgen.

Das wärs gewesen.

Wir wünschen Euch allen einen guten Saisonstart.

Reini & Thomas