



## Fischessen in der Erlimatthalle



Am 27. und 28. Oktober 2023 wurde unser traditionelles Fischessen in der Erlimatthalle durchgeführt. Das OK hat sich vorgängig mehrmals getroffen und mit einer detaillierten Check-Liste die Arbeiten verteilt. Die Werbung mit den gelben kleinen und grossen Plakaten, der Publikation im Däniker Spate und im Niederämter Anzeiger machte den Anlass einem breiten Publikum bekannt. Am Donnerstag und Freitag wurde die Halle hergerichtet, die Einkäufe getätigt und das Fischgewürz und die Tartarsauce von Roberto und Erhard nach bewährter Rezeptur produziert.



Die Fische (Felchen) wurden von Hansruedi bei unserem «Hoflieferant» Fischerei Hofer vom Sempachersee abgeholt. Die Teams waren eingespielt, nachdem die wenigen «Neulinge» in die Aufgaben eingeführt waren. Der am Freitag

neu ab 17 Uhr angesetzte Beginn hat sich bewährt, damit blieb nun der Ansturm um 18 Uhr aus.



In der Küche lief die Produktion wie an einem Fließband. Fische auslegen und zuschneiden (Sylvia, Ueli und Irène), Fische würzen (Urs), Fische mehlen (Roberto, Hans-Jürg) und dann in die Fritteuse des Chef-Frittierers Toni und weiter zur Anrichtestation wo die frittierten Fische von Lukas und seinem Team mit Brot, Sauce Tartar und Zitronenschnitt schön auf die Teller angerichtet und zur Ausgabe für das Service-Personal bereitgestellt wurden.



Essen und Getränke werden an der Kasse bei Willy und Hansruedi bezahlt. Die Getränke werden mit Coupons am Buffet ausgegeben (Agnes, die beiden Helen, Hanspeter und Dani), während die Fische vom Servicepersonal in der Küche bestellt werden und von Esther und ihrem Team an die Tische serviert wurden. Es ging zu wie in einem grossen Hotel-Restaurantbetrieb. Dank der durchdachten Organisation wurden die Gäste rasch



bedient. Nach dem Essen konnten die Gäste noch Kaffee und Kuchen (Kuchenchefin Sibylle) geniessen und weiterplaudern. Der Stimmenpegel in der Halle war angeregt.

Am Freitagabend waren mehr als die Hälfte der Fische verkauft, sodass unser Präsi Hugo eine Nachbestellung vornahm. Am Samstagabend waren fast alle Fische verkauft. Ein schöner Erfolg!



Der Gästeaufmarsch war gross, sodass die «Wirtschaft» mit den knapp 200 Plätzen teilweise fast ausgebucht war. Unter den Gästen viele Däniker, aber auch viele Besucher und «Stammgäste» aus den benachbarten Gemeinden.



Auch die fleissigen Helferinnen Sophia und Aline mit Sylvia an der Abwaschmaschine machten einen tollen Job und waren dabei gut gelaunt.

Unser Präsident Hugo und der Kassier Hansruedi machen einen sichtlich zufriedenen Eindruck!



Im Anschluss sassen wir noch gemeinsam am «Personaltisch» müde aber zufrieden beisammen und sprachen über dies und das. Anderntags wurden die Aufräumarbeiten speditiv abgeschlossen. die Es war ein gelungener Anlass mit aufgestellten Vereinsmitgliedern, die zupackten und auch ein paar zugezogenen «Sympathisanten» und Mitarbeitenden, die engagiert mitmachten.

Die Helfer wurden dann auch mit einem einige Wochen später durchgeführten Helferessen in der Clubhütte des Velo-Club Niedergösgen mit Unterhaltung mit der «Ulknudel» Therese aus der Innerschweiz belohnt.

Wir freuen uns schon auf das nächste Fischessen, das für den 25./26. Oktober 2024 geplant ist!

Text: Roberto Bumann / Fotos Roberto Bumann und Willy Bütikofer