

Fliegenbinde-Workshop vom 18. Januar 2020

Der erste Anlass unseres Jahresprogrammes ist schon wieder Geschichte. Bei fast frühlingshaften Temperaturen trafen sich am frühen Morgen um 9.00 Uhr die ersten zehn Teilnehmer zum traditionellen Fliegenbindekurs im Partykeller von José ein. Dabei waren erstmals die beiden Jungs von Christian und Zoran.



Wie gewohnt war der Tisch bereits mit allen benötigten Materialien wie Bobinen in allen erdenklichen Farben, Bobinenhalter, Hechelklemmen, Felle, und Federn und was der ambitionierte Fliegenbinder sonst noch alles braucht, von Rebecca vorbereitet worden. So konnten die motivierten Teilnehmer zügig ans Werk gehen.



Nach einer kurzen Pause mit Kaffee und Gipfeli ging es dann wieder an die Arbeit.



Dabei entstanden so skurrile Geschöpfe wie mutierte "Tschernobyl-Käfer". Das sind fürchterlich anmutende Viecher mit gelben oder rosaroten Körpern mit schwarzem Bauch und gruselig verkrümmten Beinen, die angeblich unsere Farios wahnsinnig werden lassen. Hoffen wir nur, dass sich diese ekligen Geschöpfe bei uns nicht noch weiter zu grösseren Monstern entwickeln und breit machen, sonst Gnade uns Gott!



Aber zum Glück entstanden auch ganz grazile, wunderschöne Exemplare von farbenprächtigen Kunstfliegen und Nymphen in den verschiedensten Varianten. Zum Teil Exemplare die den natürlichen Vorbildern in nichts nahestehen.

In der Zwischenzeit trafen dann auch diejenigen Teilnehmer ein, die sich nur für den kulinarischen Teil des Vormittages angemeldet hatten.

Und dann, ja dann begann es langsam nach köstlich duftender Paella zu riechen. José war ja in der Zwischenzeit nicht untätig geblieben und hat sich mit den verschiedenen Zutaten zu dieser spanischen Spezialität beschäftigt.



Dazu gehören vor allem Fisch, wie Dorsch, Poulet, Crevetten und Shrimps, Miesmuscheln, etwas Tomaten und natürlich Reis und spezielle Gewürze. Dies alles wird in einer feinen Bouillon in knapp zwei Stunden gegart.





Auch Jacky als Küchenprofi konnte es nicht lassen, kurz zur Kochkelle zu greifen und die werdende Paella einmal kurz zu streicheln.





Und dann war es endlich soweit, wir wurden zu Tisch gebeten, der vorgängig feinsäuberlich gereinigt und aufgetischt wurde.



Das "Highlight" des Tages wurde von José und Andrea präsentiert und anschliessend auf den Tisch gebracht. Wir durften eine optisch wie auch geschmacklich hervorragende Paella geniessen. Zusammen mit einem (oder auch mehreren) Glas Rotwein und anschliessendem Dessert, Kaffee und etwas "Hochprozentigem" schlossen wir den lehrreichen, gemütlichen und bestens organisierten Anlass ab.

Zum Schluss möchte ich mich zusammen mit allen Teilnehmern bei unseren Gastgebern Cristina und José, aber auch bei Rebecca, für die Durchführung dieses Anlasses herzlich bedanken.

Ruedi