

Freiwilliger Einsatz auf Guscha

Nachdem der Verein Guscha im «9496» zur Mithilfe beim Erhalt der Guschasiedlung aufgerufen hatte, haben es acht Balznerinnen und Balzner am Wochenende vom 16./17. Juli gewagt. Ein Erlebnisbericht von Karin, Guido, Beatrix, Urs, Vreni, Otto, Tamara und Dani

Mit vollgepacktem Auto zogen wir zu viert, bei relativ kühlen «hochsommerlichen» Temperaturen, am Freitagabend, 15. Juli 2016, auf Guscha ein. Zuerst entfachten wir die Feuer in den beiden Holzöfen, damit wir es baldmöglichst etwas gemütlicher haben würden. Nach dem kurzem Ausladen und dem Bezug der Zimmer, war die Küche bereits der nächste Mittelpunkt. Es wurde überprüft, wo was ist, wie wir uns für das kommende Wochenende organisieren wollen. Etwas später brutzelte es schon in den Pfannen; wir bereiteten unser Abendessen vor und genossen es bei einem guten Glas Wein in vollen Zügen. Die Aussicht und die Ruhe auf Guscha, einfach herrlich und wunderschön. Nach einer relativ kurzen Nacht, krochen wir ziemlich früh aus den Federn, damit wir die «Mise en Place» in Ruhe vorbereiten konnten.

Das Service-Team kümmerte sich um die Verteilung der Menü-Karten und bereitete sich auf den «Ansturm» auf Guscha vor. Das Küchen-Team stand im vollen Einsatz, damit alles pünktlich vorbereitet war wie: Curryrahmsuppe / Gerstensuppe / Rindsfiletwürfel an Pfefferrahmsauce / Gemüse / Salat / Gemüsehamburger. So gegen halb zehn Uhr inspizierte uns das Guschner Haustier, ein Siebenschläfer, welcher etwas Feines aus der Küche erhaschen wollte. Am Samstagvormittag wanderte unsere Verstärkung für die Küche und Gästebetreuer ein und versorgte uns mit frisch gebackenem Brot aus dem Tal. Das Guscha-Team von acht Personen war nun komplett, somit waren wir bereit für den Empfang der Gästeschar.

Verblüffendes Angebot aus der Küche

Leider war das Wetter am Samstag noch etwas durchzogen, da es mal frisch und mal warm war; es wechselte ständig wie der auffrischende Wind. Trotz den frischen Bedingungen fanden doch noch einige Wanderer den Weg zum Walserdorf und kehrten bei uns ein. Zum Teil verblüfft über die Vielfalt unseres Angebotes benutzten sie die Auswahlmöglichkeiten kräftig. Dadurch wurde die Küchenmannschaft auf die erste Probe gestellt. Unsere Gäste freuten sich sehr über den kleinen Gruss aus der Küche, welcher Lust auf die nachfolgenden Speisen entfachte.

Eine Nacht unter dem Sternenhimmel

Gegen Samstagabend frischte es noch mehr auf und wir hatten grosses Verständnis, dass sich unsere Gäste bald ins Tal verzogen. Somit war die Küchenmannschaft abermals gefordert, um für den ganzen Stab fein zu kochen, damit sich alle auch am nächsten Tag mit voller Motivation an ihre Aufgaben machen würden. Der Abend endete wiederum mit gemütlichem Zusammensein in der herrlichen Gaststube. Vier von uns entschieden sich, die Nacht draussen im Schlafsack und Matte zu verbringen. Ein atemberaubender Anblick des Sternenhimmels, die enorme Ruhe, die kühle Luft, der warme Schlafsack, welch eine Nacht.

Viel Arbeit für das Guscha-Team

Der Sonntag erwachte bei schönstem, beinahe wolkenfreiem Himmel. Da am Samstag nicht viele Berg-





wanderer den Weg nach Guscha fanden, behielten wir auch am Sonntag die Samstagkarte bei und somit war das 4er-Team in der Küche voll gefordert. Kurz nach 9 Uhr begann es mit den letzten Vorbereitungen und es waren alle gespannt, was der Tag bringen würde. Zu unserer grossen Freude trafen schon um ca. 10 Uhr die ersten Frühaufsteher bei uns ein und liessen sich genüsslich in unserer Gartenwirtschaft nieder. Ab diesem Zeitpunkt war es vorbei mit der «Langeweile», es «tröpfelte» ein Gast nach dem anderen bei uns herein. Die Küche, Service und Gästebetreuer kamen ein wenig unter Druck, denn es gab alle Hände voll zu tun. Hier auch ein Dankeschön an die vielen Freunde, Bekannten und Arbeitskollegen, welche uns bei unserem Experiment «Bewirtung auf Guscha» aufwarteten. Wie schon am Samstag servierten wir vorab etwas Tomaten-Bruschetta als kleines Willkommens-Grüßle. Danach wurde kreuz und quer durch die Samstags- und Sonntagskarte bestellt, was sich als relativ grosse Herausforderung für die Küchenmannschaft darstellte. Der Herd war im Nu bis auf den letzten Platz belegt und es dampfte und zischte wie in einer Grossküche. Was sich als wirklicher «Guscha-Renner» mauserte, war die Dessert-Variation, von jedem ein kleines Stückchen, da waren unsere Gäste nicht mehr zu halten.

Am Nachmittag gegen 15.30 Uhr nahm die Gästeschar ab und wir konnten langsam mit den Aufräumarbeiten beginnen. Gegen 18.30 Uhr waren wir so richtig «erledigt» und müde. Wir freuten uns jedoch über das sehr gelungene Wochenende und ganz speziell über die herrliche Freundschaft im Team, dadurch wurde es zu einem vollkommenen Anlass.

Fazit

Wir wurden für unsere Speisen in den höchsten Tönen von unseren Gästen gelobt und viele fragten an, ob wir wiederum so ein Wochenende organisieren werden. Ob wir uns wieder auf so ein «Experiment» einlassen werden, wird in den nächsten Wochen sicherlich noch im Team besprochen, denn es braucht den vollen Einsatz aller Team-Mitglieder, damit so ein kulinarisches Wochenende auf Guscha möglich ist. Wir werden in den nächsten Monaten den Verein Pro Guscha (www.guscha.ch) über ein mögliches weiteres Bewirtungs-Wochenende im Jahr 2017 informieren.

Abschliessend bedanken wir uns nochmals von ganzem Herzen bei allen Guscha-Besuchern, welche durch zahlreiches Erscheinen zu einem speziellen Wochenende beigetragen haben.

➔ *Digitales «9496» mit weiteren Bildern*

Spezielles Samstag-Angebot

Curryrahmsüppchen / Rindshuft-Würfele an Pfefferrahmsauce mit Butternudeln und Karotten / Vegi-Hamburger mit kunterbunten Blattsalaten / Tamaras-Tiramisu / Vrenis-Linzertorte / Beatrix'-Gugelhopf-Variation / Karins-Tiroler-Cake / Guscha-Äpfelwähe

Spezielles Sonntag-Angebot

Curryrahmsüppchen / Tessiner Luganighetta-Wurst mit Steinpilzrisotto / Steinpilzrisotto mit kleinem Blattsalat / Tamaras-Tiramisu / Vrenis-Linzertorte / Beatrixs-Gugelhopf-Variation / Karins-Tiroler-Cake / Guscha-Äpfelwähe