

Spaghetti in rauen Mengen

1985 fand der erste Spaghetti-Plausch des gemischten Chors Otelfingen, kurz GCO, statt. Alle zwei Jahre wird seither den langen Teigwaren gefrönt, und das in hohem Masse. Unzählige Kilos an Saucen und Spaghetti werden jeweils zubereitet.

MALINI GLOOR

OTELFINGEN. Dieses Jahr fand der Spaghetti-Plausch von letztem Freitag bis Sonntag statt, dies bereits zum dritten Mal im alten Feuerwehrlokal an der Schulgasse. Der Ort ist für den Anlass bestens geeignet, man findet im Festzelt, unter freiem Himmel oder im Feuerwehrlokal selbst Platz. Anscheinend konnten es die Besucherinnen und Besucher kaum erwarten: Schon vor dem offiziellen Start am Freitag um 19 Uhr waren viele Gäste vor Ort und sass an den mit Plastik bespannten Festbankgarnituren, damit allfällige Saucen-Spritzer effizient und rückstandslos entfernt werden konnten. Laufend wurden weitere Sitzgelegenheiten aufgestellt, um für jeden Ansturm gerüstet zu sein.

Die Helfenden waren eilig am Herumwuseln, sollten doch die auf Einweggeschirr servierten Spaghetti nicht kalt werden und die hungrigen Bäuche der Gäste schnell gefüllt werden.

Hundertere Kilos Essen

Dorothea Forster, die 16 Jahre lang Präsidentin des Gemischten Chors



Mit Freude an der ehrenamtlichen Arbeit: So sah es aus in der Küche des Spaghetti-Plauschs. Foto: Malini Gloor

Otelfingen war und ihr Amt dieses Jahr an Annett Hauffe übergeben hat, weiss alle Infos zum Teigwaren-Anlass aus dem Effeff: «Wir bereiten jedes Jahr rund 80 Kilogramm rohe Spaghetti zu, das hat sich bewährt.»

Dazu kommen vier verschiedene Saucen: 40 Kilo Arrabiata, 18 Kilo Basilikumpesto, 30 Kilo Pannasauce und 50 Kilo Bolognese, die seit diesem Jahr von den Chormitgliedern, wie die restlichen Saucen auch, selbst hergestellt wird.

Zum Dessert hatte man die Qual der Wahl unter verschiedenen Kuchen und Torten und natürlich den unverzichtbaren «Kafi danach».

Wetter bestimmt Spaghetti-Hunger

«Die Anzahl Gäste hängt immer stark vom Wetter ab. Ist es zu heiss, ist die Lust auf Spaghetti geringer», weiss Dorothea Forster. So sind Schwankungen von 700 bis 900 Portionen Spaghetti normal für den Anlass, der alle zwei Jahre stattfindet.

Nicht nur Otelfinger lassen sich die Kohlenhydratbombe jeweils schmecken, sondern auch Gäste aus der näheren und fernerer Umgebung kommen vorbei, oft auch, weil sie Freunde von Chormitgliedern sind und den Anlass unterstützen wollen.

Am Samstag trat das Duo Los Gavilanes mit mexikanischen Klängen auf, am Sonntag überraschten Sänger-Kollegen mit einem Auftritt. Dieses Unterhaltungsprogramm ist bei den Besuchern beliebt und sorgt für ein gut un-

termaltes Spaghetti-Essen. Der Anlass, an dem rund 30 Chormitglieder und externe Personen mithelfen, beginnt jeweils am Donnerstag mit dem Aufbau und endet am Montagabend.

«Im Service ging es zu und her wie in einem Bienenstock, alle erledigten ihre Arbeit super», so Annett Hauffe nach Abschluss der drei Tage.

Die Bilanz: rund 700 verkaufte Portionen Spaghetti, sie scheinen demnach gemundet zu haben. Gut 20 Kilogramm Salat wurden ebenfalls serviert. «Von den Saucen hat es es kaum Reste und unser umsatzstärkster Tag war der Samstag», so die neue Chor-Präsidentin. Es wurde soviel konsumiert, dass auf privater Basis Nachschub von Käse und Öl angesagt war. Gut kamen auch die Lose für die Tombola an: Sie wurden bis aufs letzte Los an gewinnfreudige Käuferinnen und Käufer verkauft.

Kaffeemaschine ausgefallen

«Im Hochbetrieb fiel eine Kaffeemaschine aus, so dass der Kaffeenachschub ins Stocken geriet. Es war nur noch eine Maschine verfügbar», erzählt Annett Hauffe von einer brenzlichen Situation. «Nach einem Anruf beim Servicecenter konnte der Fehler aber behoben werden», der Kaffee konnte wieder in gewohnten Mengen serviert werden.

Den Organisatoren bleibt nur, ein grosses Dankeschön an alle Beteiligten auszusprechen, handle es sich nun um Helfende, Sponsoren oder natürlich Gäste, die mit ihrem Erscheinen den Anlass am Leben erhalten.