

Feurige afrikanische Speisen

Vor ein paar Tagen öffnete die Spendenorganisation Run For das erste «African Pop-up-Restaurant» im Freizeit- und Kulturzentrum Eichen in Schänis. Die Nachfrage nach dem exotischen Essen war gross und der Anlass ein voller Erfolg.



Lockere Stimmung beim schmackhaften Essen: Besucher des Pop-up-Restaurants in Schänis.

(Foto: zvg)

Am Samstag sowie Sonntag war das Lokal praktisch komplett ausgebucht. 80 Gäste, von Jung bis Alt, von Nah und Fern, durften sich an Atteke Salad, Fried Okra, Cassavaleaf oder Liberian Pepper erfreuen. Letzteres war sehr feurig, die Feinschmecker wurden gewarnt. Der vierte und letzte Gang vor dem Dessert wurde als Highlight angekündigt. «Eine Spezialität, wie Bratwurst mit Rösti an Zwiebelsauce», kündigte der Liberianer Mim Burri den Jollof Rice an. Unter den westafrikanischen Staaten sei es ein harter Wettkampf um das beste Rezept, wobei festzuhalten sei, dass die Liberianer darin Weltmeister seien.

Applaus für die Kochenden

Chefköchin Debora Niederer und ihr Partner Mim Burri, beide sind Mitglieder des aus dem Linthgebiet stammenden Vereins, ernteten für ihre Kochkünste und den Einblick in die liberianische Küche tosenden Applaus. Die Lust, etwas Neues zu probieren, spiegelte sich in den leeren Tellern und Kochtöpfen. Auch das Essen mit Löffel und Finger kam gut an. So orderte kein einziger Gast eine Gabel oder ein Messer beim Personal.

Präsident Simon Schoch blickt auf ein bereicherndes Wochenende zurück: «Der Teamspirit, die tollen Zusprüche und die sehr grosszügigen Spenden motivieren uns.» Die Akzeptanz der Spendenorganisation und die Dankbarkeit der geleisteten Arbeiten in Liberia und Ruanda waren spürbar. Es sei kein Zufall, wenn man schon bald wieder einmal ein Pop-up-Restaurant eröffne. In diesem Sinne bedankt sich Schoch bei allen Helfern und Spendern. «Jede Unterstützung ist wohltuend und hilft weiter.» ●

pd.