

Süsser Abschluss in Riga

Dank dem Sieg gegen Griechenland und dem Remis in Lettland hat die Schweizer Fussball-Nationalmannschaft sehr gute Chancen, sich für die FIFA Fussball-Weltmeisterschaft Südafrika 2010™ zu qualifizieren. Nicht nur für das Team von Ottmar Hitzfeld waren es erfolgreiche Tage, auch für den Koch der Nationalmannschaft, Emil Bolli.

Bolli sorgte in Basel rund um das Spiel gegen Griechenland wie gewohnt für das leibliche Wohl der Nationalmannschafts-Delegation. Wie immer einen Tag vor der restlichen Delegation reiste Bolli dann am Sonntagabend zur WM-Qualifikationspartie nach Lettland. Wer viel reist, der erlebt auch viel, und so erging es Bolli auch in Riga. Als er nämlich um 01.00 Uhr in der Nacht endlich sein Hotelzimmer beziehen wollte, war dieses bereits besetzt, und die in ihrer Nachtruhe gestörten Gäste hatten wenig Freude am unverhofften „Eindringling“...

Ausgezeichnete Zusammenarbeit

Letztlich fand Bolli dann aber doch seinen Schlaf und ab diesem Moment verlief alles wie gewünscht. Unser Nati-Koch wurde vom Hotel bestens unterstützt, alle Lebensmittel waren vor Ort und die Zusammenarbeit mit der Küchenchefin des Hotels verlief während des Aufenthalts wie auch schon im Vorfeld ausgezeichnet.

Mousse au chocolat zur Belohnung

Die Unterstützung kam Bolli gelegen, denn wie immer am Spieltag hatte er alle Hände voll zu tun: Frühstücksbuffet von 08.30 bis 10.30 Uhr, um 12.30 Uhr ein Kalbssteak mit Kartoffelstock und Karotten und schliesslich vier Stunden vor Matchbeginn Suppe und Spaghetti Bolognese zauberte Bolli für die Spieler auf den Tisch. Und zu später Stunde folgte für die Spieler das verdiente „Belohnungs-Menü“ mit Rindsfilet, Pommes Frites und zum Nachtisch dem allseits beliebten Mousse au Chocolat (siehe Rezept). Dieses steht bei Emil Bolli zum Abschluss eines Trips der Nationalmannschaft immer auf der Speisekarte - im Erfolgsfall als Belohnung, und ansonsten als Aufmunterung für die Spieler.

(14.09.2009 – Patrick Gunti für SFV Fan Club)