

Gefrorener Fisch geht nicht

Seit 12 Jahren begleitet Emil Bolli als Koch die Nationalmannschaft regelmässig zu den Auswärtsspielen. Dabei hat er natürlich viel gesehen und viel erlebt. Im Juni 2005 reiste die Nationalmannschaft zum WM-Qualifikationsspiel auf die Färöer Inseln, welches sie 3:1 gewann.

Die Färöer-Inseln liegen im Nordatlantik zwischen Schottland, Norwegen und Island. Entgegen dem deutschen Namen „Schafsinseln“ lebt der grösste Teil der örtlichen Bevölkerung von der Fischerei und dem damit zusammenhängenden Fischexport. Fisch wiederum ist eine wichtige Sportlernahrung und Nati-Koch Emil Bolli hat für seine Spieler immer eine entsprechende Mahlzeit bereit.

Von wegen frischer Fisch...

Frischer Fisch auf den Färöern – also kein Problem, könnte man denken, und dachte sich damals auch Emil Bolli, der aus Erfahrung um die phantastische Qualität des örtlichen Fisches wusste. Auf den Färöern eingetroffen, wurde Bolli aber eines Besseren belehrt, denn ihm stand ausschliesslich gefrorener Fisch zur Verfügung, und der erst noch von schlechter Qualität.

Gibts nicht? Gibts doch! Aber auch hier wusste der Küchenchef einmal mehr Rat: Er rief umgehend seinen Lieferanten in der Schweiz an, der sich wiederum mit Pal Gregersen auf den Färöern in Verbindung setzte. Das Resultat ist auf dem untenstehenden Bild ersichtlich: Mit diesem Dorsch-Prachtsexemplar war es Emil Bolli schliesslich möglich, den Spielern wunderbar frische Rückenfilets zuzubereiten.



(12.12.2008 – Patrick Gunti für SFV Fan Club)