**Bericht Adventsmittagstisch 2019**

Steht einmal das Datum fest und ist der Saal im Begegnungszentrum reserviert, geht es erst richtig los mit organisieren.

Das OK und unser langjähriger Koch Andy bestimmen das Menu. Wir legen Wert auf regionale Zutaten und gesundes Essen. Dieses Jahr gibt es Dip Gemüse, Rösti, Kalbs- und Schweinsbratwurst mit feiner Sauce. Zum Dessert gibt es eine grosse Auswahl an selbstgemachten Kuchen. Sooo fein!!

Doch mit der Menu Zusammenstellung ist es nicht gemacht! Die 50kg Kartoffeln werden direkt vom Bauer geholt und von uns im Voraus gekocht. Die Würste gibt es extra für uns in Kleingrösse und kommen ebenfalls ab Hof. 4kg Rüebli, 9 Gurken und 3kg Peperoni kaufen wir am Morgen früh ein und die 15 Kuchen aus der Elternrat Backstube sollten auch reichen; so hoffen wir jedenfalls.

Um 09.00 Uhr trifft sich der gesamte Elternrat in der Küche. Die Abläufe sind bestens bekannt. Tisch decken, Kartoffeln schälen und raffeln, Gemüse und Dip Sauce richten, Dessert parat machen, Teller vorwärmen, Schöpfstrasse herrichten... Während Andy routiniert seine Kochlöffel schwingt kommen auch wie jedes Jahr vier Schüler in die Küche, um beim Rüsten zu helfen. Sie schneiden mit uns das Gemüse und erfahren so als erstes was es feines zum Zmittag gibt. Ob nur deswegen dieser Kücheneinsatz so beliebt ist?

Wir geniessen unsere kurze Mittagspause, nicht nur weil das Essen super schmeckt, sondern weil es noch schön ruhig ist im Saal. Am Mittag geht es richtig los. Während die Kinder vom Tann abgeholt werden stürmen im Grundhof über 160 Kinder zum Begegnungszentrum. Sie sind bestens gelaunt und haben vor allem grossen Hunger. Nach dem Essen gibt es Unterhaltung, sei es Draussen beim Tschutten, in der Turnhalle, beim Chillen, beim Spielen oder beim Geschichten hören für die ganz Kleinen. Zurück im Begegnungszentrum geht der gleiche Ansturm aufs Dessert los wie schon vorher beim Essen anstehen. Kuchenresten gibt es kaum, es scheint allen geschmeckt zu haben.

Mitte Nachmittag ist auch die Küche wieder geputzt und für den nächsten Anlass parat. An dieser Stelle möchte ich mich bei den vielen Helfer bedanken. Andy Odermatt richtet jedes Jahr den Saal und die Küche her und Andy Nyffenegger aus Geuensee kocht für uns ein wunderbares Essen. Nichts scheint ihn dabei aus der Ruhe zu bringen.

Weiter dürfen wir jedes Jahr auf die Unterstützung der Schule zählen. Kinder helfen uns beim Rüsten, Schöpfen, Abräumen und bringen uns eine schöne Tischdekoration. Ein grosses Merci geht an alle Elternratsmitglieder, es ist nicht selbstverständlich, dass sich alle einen Tag frei nehmen und ehrenamtlich mithelfen. Danke tuuusig, ihr seid die Besten!

Elternrat Schule Schenkon, Priska Häfliger