

Feurige Party im Hotel Restaurant Schönbühl

Zum zehnten und letzten Mal fand der «Fire-Abe» der Feuerwehr Hünibach-Hilterfingen im Hotel Schönbühl in Hilterfingen statt. Der Erlös des Anlasses geht an zwei soziale Institutionen in der Region. Eine Fortsetzung in anderer Form ist angedacht.



Die Küchencrew aus Feuerwehrleuten und Köchen des 3-Sterne-Hotels Schönbühl in Hilterfingen.

Bild: zvg

Es raucht bedrohlich aus der Pfanne. Es entsteht eine hitzige Debatte, wie heiss Öl werden kann, ohne zu brennen. Beteiligt sind Fachleute: Die aus der Küche und die aus der Brandbekämpfung. Es ist Zeit für die Flachwitze und auch Zeit für den Fire-Abe der Feuerwehr Hünibach-Hilterfingen.

Zum zehnten Mal kochen und servieren die wackeren Feuerwehrfrauen und -männer zusammen mit dem Personal des Hotel-Restaurants Schönbühl in Hilterfingen für die Gäste und für einen guten Zweck. Wie immer bekommt eine soziale Institution der Region einen vierstelligen Betrag als Spende. So war es am Anfang und so ist es heute noch.

Mehr als 30'000 Franken sind in den letzten zehn Jahren Bedürftigen der Region zugeflossen, dieses Jahr waren es die Organisationen Silea und Wag, die den Obulus erhielten.

Bilanz machen die Verantwortlichen nicht nur, weil dieses Jahr ein Jubiläum anstand, sondern weil der Anlass ganz nach dem Motto «Aufhören, wenn es am Schönsten ist» zum letzten Mal stattgefunden hat. Das hat nichts mit den neuen Gastgebern Mario und Fanny Köppe zu tun, die den Anlass gerne weitergeführt hätten, und schon gar nicht mit dem neuen Kommandanten der Feuerwehr, Adrian Stähli. Der war nämlich für die ersten neun Ausgaben des Anlasses als Organisationschef zuständig. «Wir hören mit dem Fire-Abe auf, bevor unsere Leute überdrüssig werden. Wir werden sicher wieder etwas machen, aber einfach in anderer Form.»

Die Bilanz des Feuerwehrchefs zum «Fire-Abe»-Event fällt äusserst positiv aus. Man habe gegenseitig Respekt bei den Tätigkeiten aufgebaut und auch intern habe der Anlass Positives bewirkt. Ebenso zufrieden zeigte sich auch Sous-Chef Michel Bucher mit seinen Hilfskräften. Das viergängige Menü zauberte die Crew gekonnt auf den Teller.[IMG2]

Demonstration beim Schloss

Auch am letzten Anlass vom vergangenen Freitag war das Haus mit 80 Gästen wieder voll. Mit dabei auch die vormaligen Gastgeber Urs Wandeler und Verena Schubert (extra aus Bayern angereist) sowie Tamara und Stefan Joos-Giger. Letztere konnten es zum ersten Mal als Gäste geniessen, ebenso wie der vormalige Kommandant Jürg Straubhaar, zuvor immer Sommelier des Anlasses. Sie konnten die eine oder andere Reminiszenz aus früheren Zeiten erzählen.

Derweil kämpften die 20 Freiwilligen der Feuerwehr erfolgreich mit Gusspfanne und Tablett mit der Schwere des Geräts und den Gesetzen der Schwerkraft. An den Bildschirmen in der Gaststube war das Geschehen in der Küche live zu verfolgen und noch vor dem Dessert erhielten die Gäste das vierseitige Extrablatt mit Fotos des Anlasses als Erinnerung. Darauf zu sehen war auch die Demonstration der Feuerwehr, die dieses Jahr gemeinsam mit dem Aperó beim Nachbarn, dem Schloss Hünegg, stattfand.

Das Wetter war dafür perfekt, weil der Anlass für einmal nicht im März, sondern aus terminlichen Gründen erst an einem lauen Frühlingsabend im Mai stattfand. So beobachteten die Zuschauer, wie die Atemschützer einen Hilfesuchenden aus dem brennenden und qualmenden Obergeschoss retteten. Als Dank gab es sowohl für die rettenden als auch die kochenden und servierenden Feuerwehrleute den wohlverdienten Applaus und die Erkenntnis, dass Bierideen am Stammtisch manchmal zehn Jahre erfreuliche Folgen haben. (pd/htr)

Publiziert am Donnerstag, 16. Mai 2019