

# Schniderbudig zum Kochen gebracht

Unter der Anleitung von «Chuchi Tiger» Daniel Gerber zauberten 27 Lehrerinnen und Lehrer ein vielseitiges Tapas-Menü. Dem Kochkurs sollen viele weitere Events in der Schniderbudig folgen.



Daniel Gerber und Roman Reinhart begrüßen die Gäste im Museumsgarten vor der Schniderbudig.

«Kochen ist heute vielleicht so populär wie noch nie», sagt der selbsternannte «Chuchi Tiger» Daniel Gerber. «Im Fernsehen laufen unzählige Kochsendungen. Ich bezweifle aber, dass die Leute tatsächlich häufiger kochen als früher.» Dem wirkt der 55-Jährige ganz praktisch entgegen: Kürz-

lich hat er im Eventlokal Schniderbudig neben dem Historischen Museum Bischofszell den ersten grossen Kochevent organisiert. Zu Gast war das 27-köpfige Lehrerteam der Primarschule Freidorf.

## Etappenweise aufgetischt

«Wir wollten gemeinsam etwas Spezielles zu erleben», sagt Lehrerin Sonja Rempfler, die den Abend initiiert hatte. Nach der Menüvorstellung beim gemütlichen Apéro wagten sich die Lehrpersonen an verschiedene spanische Tapas heran – von Gambas al ajillo (Garnelen in Knoblauchsauce) über Gazpacho Andaluz (Andalusische Gemüsesuppe) bis zum Pastel de almendras (Mandelkuchen). Das Resultat sei etappenweise aufgetischt und miteinander genossen worden. Daniel Gerber, der früher in Fünfsternehotels wie dem Quellenhof in Bad Ragaz gekocht hat und heute als Diakon für die Evangelische Kirchengemeinde Bischofszell-Hauptwil tätig ist, servierte dazu die passenden Weine.

## Den Horizont erweitert

Neben der gut ausgestatteten Küche bietet die Schniderbudig ein tolles Ambiente für einen Kochabend, sagt Sonja Rempfler rückblickend. «Wir konnten unseren Horizont erweitern und hatten viel Spass.»

Roman Reinhart, Eventkoordinator des Historischen Museums, betont: «Ich freue mich, dass die Schniderbudig als vielseitiges Eventlokal dazu beiträgt, die Vorzüge von Bischofszell noch bekannter zu machen.» Mehr Infos: [www.schniderbudig.ch](http://www.schniderbudig.ch), [www.chuchitiger.ch](http://www.chuchitiger.ch)

Cyrell Rüeegger, [salcom.biz](mailto:salcom.biz)