

Neue Küchenchefin im Hennahäusle Lindach

Es freut Sie riesig, dass Sie weiterhin freitags die Gäste des Hennahäusle bekochen darf. Und mehr noch, Tanja Weller ist die neue Küchenchefin des KTZV Lindach mit der Vereinsgaststätte Hennahäusle.



Nein es ist nicht bloß ein Hobby, bei dem man irgendwann das Interesse verlieren könnte. Kochen ist meine Leidenschaft, erzählt Tanja Weller. In Ihrem Beruf als Vermessungstechnikerin ist sie sehr viel in der Natur unterwegs. Die Naturverbundenheit ist auch der Grund warum Weller nicht den Beruf des Koches erlernt hat.

Ab meinem 11. Lebensjahr habe ich Schritt für Schritt das Kochen von meiner Mutter gelernt. Sie war unter der Woche arbeiten und ich habe mich am Herd mit meiner ganzen Kreativität ausprobiert. Mittlerweile gehört Tanja Weller zu den Spitzenköchen, wenn nicht gar DER SPITZENKOCH des KTZV's!

Über Geschmack lässt sich ja bekanntlich streiten, aber was Fakt ist, Gäste kommen extra wegen dem guten Essen ins Hennahäusle. Manche bestellen sich nur einen großen Teller Kartoffelsalat, da dieser Weltklasse ist!

Beim Beschreiben der Speisen egal ob Sauerbraten, Rostbraten, Schweinelendchen, Holzfällersteak, ... gehen einem die Superlativen aus. Einfach genial, was in der Küche gezaubert wird.

Daran wird sich auch nichts ändern. Seit 2006 steht Weller an den meisten Freitagen des Jahres schon hinter dem Herd. Nun aber als Küchenchefin. Eine sehr schöne Aufgabe, wenn man ein Team hat, das einen unterstützt. Momentan sind dies: Helga Stangl, Liz Melein, Barbara Fuchs in der Küche, Hanne Hütterer als Bedienung, Reinhold Veil hinter der Theke und Herbert Fehlinger als Hausmeister. Auch die Familie Rumpler unterstützt weiterhin hinter der Theke und in der Küche, nun aber nicht mehr in leitender Funktion (wir berichteten).

Tanja Weller hat den Essensplan für das restliche Halbjahr schon gemacht. Abwechselnd sind es die Sonderessen: Schweinelendchen, Matjes und Tellersulz, Sauerbraten, Rostbraten, Rehbraten. Wer möchte kann auch aus der reichhaltigen Speisekarte auswählen. Nicht zu vergessen sind die Salate, die frisch zubereitet und separat abgeschmeckt werden. Aber keine Sorge, die Essen müssen nicht auswendig gelernt werden. Im Mitteilungsblatt und in den Lindacher Schaukästen sind die aktuellen Essen immer präsent.

Zeitlich müssen die Freitage neben dem Berufsalltag sehr gut durchgeplant werden. Helga Stangl erledigt als Rentnerin die Einkäufe unter der Woche, so dass am Donnerstagabend Tanja Weller das Fleisch zubereiten und gegebenenfalls einlegen kann. Freitag morgens werden die Kartoffeln von Helga Stangl abgekocht. So ab 15:30 Uhr finden sich die eingeteilten Personen in der Küche ein und beginnen mit den Salaten und Saucen. Ab 17:30 Uhr können die Gäste verköstigt werden. Tanja Wellers ruhige Hand ist da sehr von Vorteil. Mich bringt nichts aus der Ruhe. Ja es ist schon eine Herausforderung, wenn alle Gäste auf einmal kommen und essen möchten. Aber da bin ich schon zu lange dabei um hier nervös zu werden, erzählt Tanja Weller überzeugt.

Über die Jahre hat sich eine treue Stammgästeszahle entwickelt. Es sind nicht nur Gäste, nein es sind Freunde! Natürlich freut sich der KTZV darauf, dass diese weiterhin den Weg ins Hennahäusle finden. Momentan mehr den je. Wie jede Gaststätte hat auch der KTZV mit erheblichen Einbußen durch Corona zu kämpfen. Wir stoßen da schon an unsere finanziellen Grenzen, erzählt Gerhard Stangl, Vorstand des Vereins, mit großer Sorge.

Ein Geheimtipp ist das Hennahäusle für Familien mit Kindern. Idyllisch gelegen bietet es nicht nur eine herrliche Aussicht, sondern die Zuchtanlage mit ihren Tieren, Spielplatz mit Rutsche, Sandkasten und Schaukel kann frei betreten werden. Oftmals sieht man die Kinder nur kurz zum Essen und die Erwachsenen können sich ungestört unterhalten. Auch ein großer Vorteil, den gerade Eltern verstehen werden.

Ein sehr großer Wunsch von Tanja Weller ist, dass sich auch ein paar begeisterte Hobbyköche melden, die Sie in der Küche unterstützen. Vorkenntnisse sind keine nötig. Nur der Spaß in der Gemeinschaft zu kochen ist wichtig und natürlich die Liebe zum Essen zubereiten. Denn diese Liebe geht auf die Speisen über. Wobei bei zu viel Liebe das Essen bekanntlich versalzen wird 😊