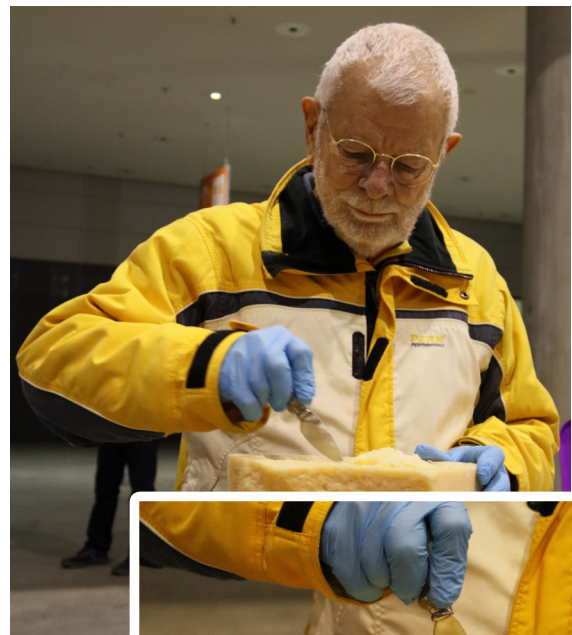


## ENSC Bankett

EIN ETWAS ANDERER BLICK AUF DIE VERANSTALTUNG



Ein Highlight ist in jedem Jahr das internationale Standfest am Abend des ersten Messtages. Kurz nach 18.00 beginnt ein reges Treiben und alle teilnehmenden Gruppen zaubern ihre mitgebrachten Köstlichkeiten an die flugs aufgebaute, ca. 40 Meter lange Tafel - ein „Bankett der besonderen Art“ entsteht. Für alle die, die das nicht kennen, kurz die Geschichte: Auf der letzten Messe am Stuttgarter Killesberg baute Antonio Rampini ein „Gazebo“ auf und bot dort italienische Köstlichkeiten an. Aus dieser Initiative entstand die Idee, dass jede teilnehmende Gruppe Essen & Getränke aus ihrem Land, ihrer Region mitbringen und diese am Abend des ersten Messtages gemeinsam verspeist und getrunken werden! Seither ist das ein alljährliches Event, auf das keiner mehr verzichten möchte!



*Mit voller Hingabe bereitet Mario den Parmesan vor, den der italienische ASN gleich als ganzes Rad mitgebracht hat. Dazu werden verschiedene Honigsorten gereicht - wer es noch nicht kennt, muss es unbedingt versuchen, denn Parmesan mit einem Hauch von gutem Honig verschmelzen im Mund zu einem wahren Geschmackserlebnis!*



*Auch das hat schon eine lange Tradition: GermanTrack beginnt schon um 16.00 Uhr mit der Zubereitung ihres würzigen Chili con Carne in der Cateringküche und der Duft mäandert durch den Ausstellungsbereich. Da kann dann auch schon mal vor der offiziellen Eröffnung gefeiert werden wie man in dem Bild oben links gut sehen kann! Pünktlich um 18.00 ist das Essen fertig und auch hier ist die Schlange nicht gerade kurz! Dieses Mal hatte ich mich auch dort ziemlich vorne eingereiht, denn die Jahre zuvor war ich stets leer ausgegangen!*



*Apfelstrudel und vor Ort zubereitete Palatschinten - Österreichische Delikatessen pur auf der ENSC. Mit großer Ausdauer bereiteten die Wiener AMC'ler für jeden Buffetgast mindestens einen Palatschinken zu, eine Höchstleistung. Den Apfelstrudel habe ich allerdings erst jetzt auf den Bildern entdeckt, der war wohl so schnell weggefuttert, dass ihn auch manch anderer nur in der Ferne riechen konnte. Da hoffe ich auf dieses Jahr und werde schneller bei den Wienern sein!*



*Typischer als ein Raclette könnte nichts anderes für die Schweizer sein, oder? So ist auch gleich nach Eröffnung der Tafel die Schlange vor den originalen Racletteöfen immer am größten und Peter und Kollegen servieren der ENSC-Gemeinde in typisch schweizerischen Jankerln. Da kann auch ein Claus Ballsieper nicht widerstehen! Allerdings sind auf dem Bild die Öfen noch nicht an. Ob er wohl der erste in der Schlange sein wird?*





*Dill, Nielsens und Akvavit - welcher dieser drei schmeckt wohl am besten? Die dänischen Freunde ließen nicht locker, bis ich alle probiert hatte - glücklicherweise hatten sie auch eingelegte Heringe mit dabei, so dass der Schnaps gut kompensiert werden konnte. Welcher der beste war konnte ich danach allerdings nicht mehr sagen ....*  
*Aber die eingelegten Heringe gehörten allesamt zur ersten Wahl, egal in welcher Soße sie eingelegt waren.!*



*Tapani aus Finnland war 2022 ohne Module angereist - allerdings ließ er es sich nicht nehmen die internationale Tafel mit finnischem Wodka und Elchschinken zu bestücken*



*Käse, Weintrauben, Baguette kann nur von unserem französischen Teilnehmer Francesco stammen! So schön wie auf diesem Bild waren alle Speisen angerichtet. Eine wahre Freude, sich da zu bedienen und durch Europas Küchen zu schlemmen!*



*Was servieren wir als N-Club unseren internationalen Gästen als Spezialität? Die Diskussion entfacht jedes Jahr aufs Neue. Schlussendlich wird es wieder schwäbischer Wurstsalat! Und tatsächlich ist der in ganz Europa beliebt, 10 Kg des urigen Salats sind binnen kürzester Zeit verschlemmt! Sylvent, Gerlinde und Barbara haben die Zubereitung und Verteilung jedenfalls souverän gemeistert! Da wird dieses Jahr wohl eher die Diskussion sein, ob's noch mehr Kilos werden sollen .....*

*Da können wir nur schmunzeln! Während hinter uns die Vorbereitungen für das Büffet in vollem Gange sind, bereiten wir uns auf die offizielle Begrüßung aller Teilnehmer und die Eröffnung des Buffets vor. Der erste Tag ist geschafft, alles lief bestens und gleich gibt's gut Essen und Trinken!*