

# Jahresabschlussabend der Stadtmusik Dübendorf

## am Donnerstag, 3. Dezember 2015

**Am Abend des 3. Dezembers 2015 fand der traditionelle Abschlusshöck der Stadtmusik statt. Einmal mehr ein äusserst gelungener Anlass und eine ideale Gelegenheit, um die Gemeinschaft zu pflegen und sich auszutauschen.**

**Roman M. Silberer**

Bei eisiger Kälte machten sich die Musikanten am Abend des 3. Dezembers 2015 auf den Weg, um sich um 19.00 Uhr im Restaurant CasAroma an der Überlandstrasse einzufinden. Einer nach dem anderen erreichten die in dicke Jacken und Schals gehüllten Musikgspänli das Lokal, wo sie herzlich begrüsst wurden. Im gleichen Atemzug konnte man sich von den freundlichen Mitarbeitern des CasAroma einen Aperitif kredenzen lassen, damit auf Begrüssungstour gehen und die angebotenen Häppchen degustieren. Es war sehr schön,

die Freunde aus dem Orchester mal wieder ohne Mundstück im Gesicht zu sehen. Zudem waren auch ein zukünftiges Neumitglied, ein Zuzüger vom Jahreskonzert sowie der nach seinem Studium aus den Staaten zurückgekehrte Michael Merk unter den Gästen.

Der Restaurantleiter machte eine kurze Einführung und erklärte, dass wir eine «servierte Kürbissuppe» zu erwarten hätten und uns nachher in den sogenannten «Free-Flow-Bereich» begeben dürften, um uns an Salaten, Vorspeisen und an der

jeweils individuell und frisch zubereiteten Pasta gütlich zu tun. Nachdem sich alle mit den technischen Herausforderungen eines Buffets vertraut gemacht hatten, wurden die Getränkewünsche aufgenommen. Dies barg leider einige Tücken für das Personal, da es zeitweilen einige Unsicherheiten bezüglich der anzuwendenden Anrede («Herr/Frau») aufwies.

Die Suppe war gesund und bekömmlich. Die Salate und die Vorspeisen hingegen schmeckten sehr gut. Das Highlight des Buffets war die Pasta. Man begab sich zu einer Art Schalter, an dem man von einem Koch zu den persönlichen Vorlieben bezüglich Form der Pasta sowie Art der Sauce befragt wurde. In einem Nudelköcher wurde dann für ungefähr sechs Personen gleichzeitig die individuelle Portion Pasta gekocht und in einer weiteren Pfanne die gewünschte Begleiterscheinung erwärmt. Dabei mussten die Köche so einige kulinarische

