

Köstliches „Samschtig“ Menu auf dem Tepan Yaki in der Ausstellung bei RIWA Design Egerkingen



Richard Wagner mit Tochter Ursula

Richard Wagner führt seit 17 Jahren die RIWA Design Küchen, Bäder, Schreinerei in Egerkingen. Dass er dabei jeden Tag gefordert wird und immer wieder neue Küchen gestaltet, ist für ihn eine Selbstverständlichkeit. Nebst der Geschäftsleitung über die ganze Schreinerei entwirft Richard Wagner jede Küche persönlich. Da fragt sich schon einer woher immer die kundenspezifischen kreativen Ideen und praktischen Lösungen kommen?

Am liebsten tanke ich in der Natur auf, beim Wandern mit der Familie, beim Schiessport oder zum Beispiel beim „Hädöpfu usmache“ im eigenen Garten im Heimetli ob Egerkingen.

Beim Kochen allerdings wagt sich der Küchenbauer aus Egerkingen eher selten bis zum Kochherd: das überlasse ich besser meiner Frau, die kocht immer so vorzüglich.

Beim kleinen „Samschtig Menu“ in der Ausstellung allerdings steht der Chef schon mal vor den Teppan Yaki. Auf dem Bild ein einfaches Samschtig Menu wobei selbstverständlich keine Pfannen benötigt werden. (die müssten ja wieder abgewaschen werden) Die Assistentin Ursula kontrolliert, ob das Teppan Yaki auch die richtige Temperatur hat. Das Menue: frische Hädöpfeli vom eigenen Garten, die besten Bratwürste von der Metzgerei Wyss aus Neuendorf, (Kalbs oder Schweinsbratwürste kaufen von der Metzgerei Wyss aus Neuendorf sind die Besten) Servalats von der Migros, Peperoni und Tomäteli Pro Specie Rara aus dem eigenen Garten gefunden beim Märli „ pro Specie Rara „ auf dem Schloss Wildegg. <http://www.prospecierara.ch>) oder www.musee-suisse.ch/d/wildegg/index.php

Küchendesign und Küchenbau: RIWA Design Ramelenstrasse 11 in Egerkingen, oranges Haus.

Anmeldung erwünscht 062 398 17 70, www.riwadesign.ch oder www.meinschreiner.ch.

En Guete.