

Laudatio – Tanja Grandits Spatio isch mee als e kulinarischi Declaratio

Total grandios - aifach famos dä wäg wo **Du** Tanja bis jetze gange bisch

Nie gfange, immer offe bisch gloffe

Vo Stuhl zue Stuhl, vo Tisch zue Tisch

hesch **dini** Idee frisch umgesetzt

und **di** - drby kuum ghetzt - perfäggt vernetzt.

Total griffig - aifach pfiffig das Wirgge vo **Dir** Tanja wo **Du** au bisch

Nie mühevoll immer gefühlvoll de gisch und gisch

Gosch vo Daag zue Daag in jedere Laag

behärzt zue uff d'Lüt

Sigs geschtert gsi, morn oder au hüt.

Total gradsinnig - aifach innig, fiersch **Du** Tanja **di** grosses Team wie de bisch

Nie fies immer mit Flyss wie ne Dream dur **di** kulinarisch Paradies

Würzig mit vyl Farbe und Forme mit emene Ufwand - **emene** unglaublich enorme

Überträffe **Du**, **di** Chuchichef Marco Böhler, **ihr** alli d'Norme vo Joor zu Joor mit eurem Charme, Charisma und Karma

Do zieht sich au dr Gault Millau & Michelin mit «Mütze» & Stärn gärn warm a.

Total grazil - aifach mit Stil gisch **Du Di** Tanja als Frau so wie me isch

Nie kompliziert immer inspiriert Neus z'entdegge, Nüt z'verstege, d'Umgäbig z'wegge

Und nit lugg z'loh - zur gliiche Zyt au **nooch** bi **Dinere** Tochter Emma zstoh.

Au Eure Hund d'Norma bekunnt sy Dail wäg

und d'Rösser Merlin & Quibelle fir Dressur sin zwäg

und löhn **dyni** Familie rytte, ganz locker im Sattel näbem hälle Hügel

au do hesch **Du Dine** fine Händ ganz fescht am Zügel.

Total grosshärzig - aifach goldig bediensch **Du** Tanja Jung bis Alt so wie **di** gisch
Nie a- oder ussbrennt - aifach still erkennt'sch die woore Gschichte - jede Fisch
vo alle Generatione und soziale Schichte, die vo ihre Freude und Sorge **Dir** dien
brichte

bi nichte losch si nid schmore, sondern losch sy Dail ha - ohni z'binde
das Rezept in eim vo **Dine** vyle fantastisch kulinarische Bicher z'finde.

Total gräll - aifach schnäll produziersch **Du** Tanja, so flink **Du** bisch
Nie oberflächlich - aifach fundiert sachlich **dini** Menuekarte uff e Tisch
mit Geschmäcker und Gröch uss der Natur pur - triffsch **Du** unsere Gschmack
losch unseri Seele sogar baade in dym Wohlgefühl Ex Garage Fynkoschtlaade
und au bi **dine** Farbe goot dr Lack nie ab –
dä haltet au **di** scho syt 15 Joor uff em Bruederholz uff Trab.

Total gründlig - aifach fründlig heiter, schweifsch **Du** Tanja mit **Dine** geniale
Gedangge ganz akribisch
Nie apathisch aifach akrobatisch vo dr Tomate Bulghur Suppe mit Koriander zum
«Sevitsche» Ceviche Limetten-Zander,
um am Schluss nach viel gnussvolle Gäng ganz mild und doch wild
uns no eimool in **Di** riich inspirierts Stärnemeer z'verfiere - d'serviere
und uns mit emene Nektarine Lorbeer Joghurt Mousse, Pinien Krokant
vo Dim Patissier Julien Duvernay z'beriere.

Total gränzelos - aifach virtuos sag i jetze dangge **Dir** Tanja
du bisch e Bangg - nid krangg - nai ganz schlangg
Fürs s' Bruederholz, d'Region, d'Schwyz, die ganzi Wält - wo uns erhält.
Nie darfsch **Du** goh und uns verloh unter däm Basler Himmelszält

Dr Schlüssel zur Vernunft und Verewigung –
nid numme do am Ort vo däre Zunft und im Wort vo däm Kollegium
isch mit Spärberauge durch s'Läabe zgeh
sich uffs Gägeüber chönne z'verloh
und sich sälber z'blybe, ohni z'übertrybe,
das isch **unser** gmainsams Ziel uff däre Ärde,
denne kas nid schlächter, sondern numme besser wärde.

Und ganz zum Schluss - das darf i do an **däre** Stelle glaub verzälle
Du hesch **mir** emolle gsait
Zwai Stärn sin gnueg - der **Dritti** han I aigentlich gar nid welle !

Dä dritti Tanja Stärn e woore Stai vom Spärber-Kollegium am Spaalebärg dehai
isch aber öppis Glooriichs Bsunders
und zaigt emotional und rational pärfäggt vo Härze - d'Relatio
kaini kaine exgüsi - niemerds wunderts
Tanja Grandits Spatio isch aifach **vyl** mee als e kulinarischi Declaratio.

Vom Bruederholz an «Walk of Fame» am Spaalebärg und zrug 14.10.2023

Balz Briner

Laudatio zur Ehrespalebärglemere 2023