

Kochen wie die «Chuchimanne»

Wettingen Seit 25 Jahren zaubern diese Hobbyköche Gluschtiges aus ihren Kochtöpfen. Ihre Geheimnisse aus der Küche verraten sie in ihrem Erstlingswerk «Kochen mit Genuss und Passion»

VON CAROLIN FREI

Dienstag, 18.30 Uhr, Kochschulküche Bezirksschulhaus Wettingen. Die elf Wettinger «Chuchimanne» sitzen am Tisch, besprechen das Menü. Als Vorspeise stehen Rotbarben mit Topinambur und Petersilienpüree auf dem Programm, gefolgt von Rehrückenfilet in Mohn gebraten mit Blumenkohl und Orangenessigjus. Als Abrundung wird ein Kastanien-Mohn-Soufflé auf Quitten-Kaki-Süppchen auf die Teller gezaubert. Das nicht ganz einfache Menü stammt aus der Feder von Urs Gottesleben und Bruno Gruber. «Den Blumenkohl in dünne Streifen zu schneiden ist gar nicht so einfach», sagt Gruber bei der Menü-Besprechung. Und «Chuchimanne»-Obmann Hans Utz warnt. «Beim Soufflé ja nicht die Öffentüre öffnen, sonst fällt es zusammen.» Dann legen die «Chuchimanne» los – wie immer, einmal im Monat.

«Kochen ist eine der schönsten Künste», sagt Hans Utz. «Die Präsentation auf dem Teller wird erst vom Auge wahrgenommen, dann steigen die Düfte in die Nase, schmeicheln dem Gaumen und erwärmen den Bauch. Liebe geht einfach durch den Magen», betont er lachend. Dass Kochen seine grosse Leidenschaft ist, spürt man förmlich. Diese Leidenschaft teilt er mit

«Kochen ist eine der schönsten Künste. Liebe geht einfach durch den Magen.»

Hans Utz «Chuchimanne»-Obmann

zehn anderen, die zum Verein «Wettinger Chuchimanne» gehören. Zwei Gründungsmitglieder, Bruno Gruber und Hans Utz, sind auch nach 25 Jahre noch dabei, die anderen Mitglieder im Schnitt seit 10 Jahren.

Strenge Auflagen

Allen gemeinsam ist die Freude am Kochen. Ihr Ziel: Aus einfachen Lebensmitteln etwas Schönes auf den Teller zu zaubern. Jedes Jahr legt die «Chuchimanne»-Gilde ein Jahresthema fest, zu dem dann jeder der 11 Köche ein Menü mit Vor- und Hauptspeise sowie einem Dessert zusammenstellen darf. Dabei sei es wichtig, das Saisonale zu berücksichtigen, passende Gewürze zu wählen und für eine Farbenvielfalt zu sorgen. Auflagen, denen sich alle «Chuchimanne» gerne stellen. Einmal im Monat wird dann gemeinsam gekocht, sodass jeder mit seinen Rezepten zum Zug



Jeden Monat bestimmt ein anderer Küchenchef das Rezept, er ist auch für die Beschaffung der Zutaten verantwortlich.

CAROLIN FREI

kommt. Der aktuelle Monats-Küchenchef ist dafür zuständig, dass die richtigen Zutaten für seine Rezepte in der richtigen Menge für jede Gruppe vorhanden sind. Jede Gruppe kocht das Menü ganz durch. Junge Mitglieder gibts nur wenige in der «Chuchimanne»-Crew. Das läge nicht daran, dass die jungen Männer nicht gerne kochen würden, sondern daran, dass sie aus beruflichen oder familiären Gründen nicht einem Verein beitreten wollen, betont Utz.

«In diesem Jahr steht die Fusionsküche auf dem Programm», sagt Utz, Aargauer Meister der Hobbyköche. Was ist denn das? Als Fusionsküche werde die Kombi-

11

Köche schwingen bei den «Chuchimanne» den Kochlöffel. Aus einfachen Zutaten zaubern sie jeden Monat ein Menü, das Augen und Gaumen erfreut.

nation unterschiedlicher Esskulturen und Kochkünste sowie die Vermischung klassischer Regional- und Nationalküchen verstanden. Es sei spannend, wie vielfältig dieses Thema umgesetzt werden könne, so Utz. Gekocht wird seit vielen Jahren in der Küche der Bezirksschule Wettingen. Ein idealer Ort von der Grösse her. Aber auch auf kleinem Raum oder gar im Freien können die Wettinger «Chuchimanne» Schmackhaftes aus dem Topf zaubern. So etwa das Risotto, das es jeweils zur Bundesfeier in Wettingen gibt.

Ihre Rezepte kann man nachlesen und nachkochen. Ende August ist ihr Buch «Kochen mit Genuss und Passion» im Ei-

genverlag von Utz Kommunikation und Marketing erschienen. Es enthält einen Querschnitt durch ein Vierteljahrhundert Kochen der Wettinger «Chuchimanne». «In einem kleinen Redaktionsteam haben wir die Rezepte festgelegt und ich habe dann die Texte verfasst», sagt Utz. Für ihn ist es nicht das erste Kochbuch, das er geschrieben hat. «Dass eine Kochgruppe ein Buch in diesem Umfang herausgibt, ist meines Wissens in der Schweiz einzigartig», betont er denn nicht ohne Stolz.

Mehr erfahren Sie auf www.badenertagblatt.ch

Ausgekocht

Sprichwörtlich verderben viele Köche den Brei, bei den «Chuchimanne» in Wettingen ist aber genau das Gegenteil der Fall. Jeden Monat treffen sich die elf Köche und zaubern aus einfachen Zutaten raffinierte Menüs, auch vor abenteuerlichen Kombinationen schrecken sie nicht zurück. Als vermutlich einzige Hobbykochgruppe in der Schweiz haben sie ein Kochbuch herausgebracht. Das Werk heisst «Kochen mit Genuss und Passion» und bietet einen Einblick in ein Vierteljahrhundert Männer-Kochkunst.

SEITE 35 FOTO CAROLIN FREI

