



Schweizer Hobbyköche

Kochlöffel

Zeitschrift für den Hobbykoch

Nr. 5/2015



Liebe Hobbyköche

Ein Sommer, der den Namen verdient hat, haben wir hinter uns. Viele Hobbyköche standen oftmals nicht nur am Herd, sondern auch am Grill. Einige von uns wurden als Juroren für die Barbecue-Schweizer-Meisterschaft Ende August nach Schaffhausen berufen. Für diese war der Anlass ein Erlebnis. Zumal das Wissen von den Hobbyköchen gefragt ist. Was besonders erfreulich war, das haben mehrere SCKM-Hobbyköche gesagt, dass sich die Griller über einen starken Nachwuchs freuen dürfen. Meistens ist es der Vater, der die Jungs animiert mitzumachen. Dies müssten wir Hobbyköche auch tun. Burschen sollen in die Fusstapfen der Väter treten und dem Hobby Kochen frönen. Man muss es nur tun! Also, Väter nehmt die Söhne an den Herd! Jetzt steht die Herbstzeit an. Dabei sind es nicht nur Wildspezialitäten, welche wir zubereiten dürfen, sondern auch Pilze und vor allem Trüffel. In dieser Ausgabe findet man Tipps und Wissenswertes über Trüffel.

Euer Klubredaktor
Christoph Bachmann

Rose-Chuchi Brüttsellen im Bündnerland am Herd

Ausflug des Zentralvorstandes an den Zugersee

Grossartiges Jubiläum der Wettinger Chuchimanne

Berner Hobbyköche beim der Rugenbräu in Interlaken

SCKM-Partner



IMPRESSUM

Der «Kochlöffel» erscheint fünf bis sechsmal jährlich als Beilage in der Zeitschrift «MARMITE».

REDAKTION

Christoph Bachmann
Postfach 163
8832 Wollerau
Tel. 079 421 08 22
Fax 044 786 47 22
cbachmann@zsz.ch
Datenleitung ISDN
Leonardo Pro
044 786 47 23

SEKRETARIAT SCKM

Sabine Stampbach
Hinterdorf 23
5619 Uezwil
Tel. 056 611 03 91
Mo, Di, Mi, Do, Fr
jeweils 8 - 12 Uhr.
Mail: info@sckm.ch

WEBMASTER

Richard Zraggen
Gandegg 4
6467 Schattdorf
r.zraggen@computer-studio.ch
Telefon: 041 872 05 80
Fax: 041 872 05 82

Konzept Kochlöffel

Hans Utz,
Utz Kommunikation & Marketing, Wettingen

TITELBILD



Wettinger Chuchimanne zaubern ein exklusives Gala-Menü zum 25-Jahre-Jubiläum



Der ZV (v.l.n.r): Hans Hulliger (Finanzen), Wolfgang Stiefel (Region Nordwestschweiz), Andreas Zeindler (Co-Präsident Region Aargau), Christian Öschger (Region Zentralschweiz) und ZP Koni Ritter.

Ausflug in den Kanton Zug

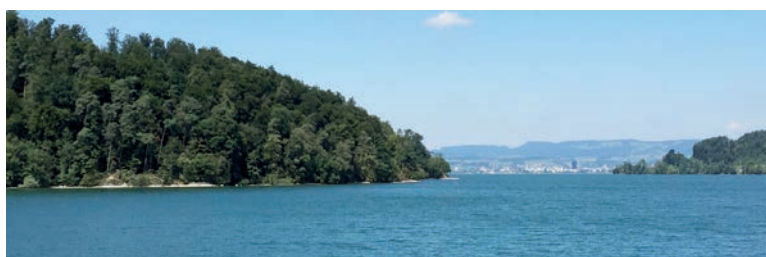
Was dem Bundesrat recht ist, soll ihm billig sein, sagte sich der Zentralvorstand. So machte derselbe sich am 21. August in die schöne Stadt Zug auf. Organisator des gelungenen Anlasses war der Regionalpräsident der Region Innerschweiz: Christian Öschger.

Kurz nach zehn Uhr versammelte sich ein leicht reduzierter Zentralvorstand im Bahnhof Zug. Als Erstes wurden die ZV-Mitglieder unter kundiger Leitung durch die Altstadt von Zug geführt. Auf dieser Tour durch das alte Zug lernten die Hobbyköche, dass dort viele Strassen, die nach bestimmten Örtlichkeiten benannt sind, mit denselben direkt nichts zu tun haben müssen: so führen weder die Bahnhofstrasse zum Bahnhof noch die Zeughausgasse zum Zeughaus. Weiter stellte sich heraus, viele Zuger verdanken ihren Reichtum früher nicht den günstigen Steuern, sondern der Reisläuferei, also dem Kriegshandwerk, zu verdanken hatten. Das Mittagessen genossen die teilnehmenden ZV-Mitglieder auf dem MS Zug



Rathauskeller: der bekannte Wirt und hervorragende Koch Stefan Meier verwöhnt hier seine Gäste und hat Hobbyköchen schon Kurse gegeben.

auf dem Zugersee. Das Wetter war schlicht und einfach prächtig. Wenn das Wetter als gutes Omen gedeutet werden darf, und wer wollte daran zweifeln, dann gehen die Hobbyköche guten Zeiten entgegen. *Lukas Wehrli*



Agenda

GV SCKM in der Region Bern am Samstag, 11. Juni 2016

Aargauer Hobbyköche

5. September
Kochen mit heimischen Pilzen – Kursleiterin Margrith Montalta

23. Oktober
Treffen der Chuchipräsidenten

Region Ostschweiz News unter www.sckm.ch

Berner Hobbyköche News unter www.sckm.ch

Region Zentralschweiz

19. September
Kulinarische Weinwanderung im Seetal. Infos und Anmeldung unter www.flora-chuchi.ch
Organisation: Flora-Chuchi, Hochdorf LU
News immer unter www.sckm.ch

Region Nordwestschweiz

27. Oktober
Mehl: Wir besuchen eine aktive Mühle.

Regionalclub Zürichsee

20. Oktober
Weindegustation bei Landolt-Weine, Zürich
2./3. Dezember
Backen bei David Schaub in Zürich-Höngg

www.sckm.ch



Gala-Dinner zum Jubiläum Wettinger Chuchimanne feiern 25 Jahre

Seit bereits 25 Jahren kochen die Wettinger Chuchimanne gemeinsam einmal im Monat ein feines Menü – immer mit Fokus darauf, aus einfachen regionalen und saisonalen Zutaten etwas Schönes zu kreieren. Dieses Jubiläum feierten die Wettinger Chuchimanne mit einem Gala-Abend inklusive selber zubereitetem 5-Gang-Menü.

Am Samstagabend, 22. August, haben die Wettinger Chuchimanne in der Kochburg Lenzburg ihre Partnerinnen, ehemalige Mitglieder und Sponsoren zum Gala-Dinner geladen. Dabei kochten sie ein raffiniertes 5-Gang-Menü mit nicht ganz alltäglichen Kreationen. So wurde den Gästen beispielsweise Seehecht mit einer Verveinekruste überbacken, Lammrack in eine Zucchini-Kräuterkruste gehüllt oder Andermatt Thymian-Medaillons serviert. Sehr grossen Wert legen die Chuchimanne auf so perfekt wie möglich angerichtete Teller – darum wurde passendes Porzellan gesucht und eingemietet. Getreu ihrem Motto, wenn



immer möglich mit regionalen Zutaten zu kochen, haben die Chuchimanne jeden Gang mit einem heimischen Aargauer Wein abgerundet.

Als zweiten Höhepunkt des Jubiläums-Vereinsjahres haben die Chuchimanne ein Kochbuch erarbeitet, welches neben hundert Rezepten aus der Vereinsgeschichte auch besondere Anlässe wie das kulinarische Begleiten des Arwo Sommerfestes mit über 500 Gästen, das mittlerweile jährliche

Risotto-Kochen für die Gemeinde Wettingen am 1. August oder auch die Vereinsreise ins Piemont dokumentiert. Voller Stolz hat Hans Utz als Hauptautor und Redaktionsleiter dieses in aufwändiger Arbeit zusammengestellte Kochbuch im Rahmen einer kleinen Buch-Vernissage vorgestellt. Am Ende des Abends durften alle Gäste ein Exemplar dieses gelungenen Werkes mit nach Hause nehmen.

In der Dezember-Ausgabe werden wir das Buch vorstellen.

