



Links: Mano Reichling, Paul Feurer und der Abendkoch Fredy Gruber (v.l.) bei der Arbeit. Rechts: Zuschneiden der Terrinen Bild: Martina Rauch

Hobbyköche mit Leib und Seele

BAUMA Die Hobbyköche des Vereins Chelleland Chuchi treffen sich einmal pro Monat, um ihre Kochkünste unter Beweis zu stellen. Neben der «Chochete» hat der gesellschaftliche Aspekt der Treffen eine grosse Bedeutung. Das gemeinsame Essen und der Austausch zwischen den Freunden stellt den Höhepunkt dar.

Lara Biehl

Den Namen «Chelleland Chuchi» erhielt der Männerkochverein von seinem Gründungsort. Als Chelleland wird das obere Tösstal um Bauma benannt, in dem früher zahlreiche Kochkellen von Heimarbeitern hergestellt wurden. Namensgeber und Gründer des Vereins war Heinz Wirth. Er wollte seine Leidenschaft fürs Kochen mit einer Gruppe teilen und startete einen Aufruf im Anzeigebblatt von Bauma. Es meldeten sich kurze Zeit später schon die ersten Interessenten und im Dezember 1993 wurde der Verein gegründet. In den vergangenen 20 Jahren hat sich nicht viel geändert. Die Leidenschaft zum Kochen und der Gemeinschaftssinn stehen im Zentrum.

Kochen mit System

Einmal pro Monat findet eine «Chochete» statt, bei der drei Mitglieder die anderen bekochen. Aus den drei Köchen wird ein Chefkoch ausgewählt, der das Menü zusammenstellt, organisiert und die Verantwortung trägt. Im Monat Mai war der Chef Fredy Gubler. Am Anfang stellt er seinen zwei Mitköchen, Mano Reichling und Paul Feurer, das Menü vor und be-

spricht die Planung, indem er Aufgaben verteilt. Die Vorspeise hat Gubler, der Verantwortliche, bereits vor dem Treffen vorbereitet: Kleine Spargelterrinen mit Morchel und Spargel, Hummerterrine auf Frühlingsalat.

Wenn alle Fragen geklärt sind, beginnen die Männer in der Küche der Wolfensberger AG zu kochen. Sie harmonieren gut als Team. Wenn jemandem die Arbeit ausgeht, assistiert er bei einem seiner Kollegen oder beginnt bereits gebrauchte Gegenstände abzuräumen, damit dies nicht alles am Ende des Abends erledigt werden muss. Während

des ganzen Prozesses beobachtet der Abendkoch seine Helfer und steht ihnen, wenn nötig, mit Rat zur Seite. Durch die geregelte Struktur und die Ruhe, die die Köche an den Tag legen, kommt es selten zu Kochdesastern. «Einzig finden wir manchmal die Küchenutensilien nicht, die man lange suchen muss. Auch den Maschinen kann man meistens nicht trauen. Darum kontrollieren wir lieber alles selber nach», sagt Mano Reichling, Präsident des Clubs. «Es sind schon Dinge schiefgegangen, aber nie etwas Schwerwiegendes», erklärt der Chef, Fredy Gubler, «die Menüs sehen dann zwar nicht aus wie im Kochbuch, sie sind aber alle richtige Unikate. Es ist doch gut, wenn die Menüs etwas Eigenes haben». Um 19 Uhr trudeln dann die ersten Mitglieder des Vereins ein, die nicht mit Kochen dran sind.

Sie treffen sich in der Kantine, um zusammen ein Gläschen Wein zu geniessen. Hier bleibt auch genügend Zeit, um sich über Neuheiten in der Region auszutauschen. Oftmals sprechen sie in ihrer Gruppe auch schon über die Menüs, die sie in einem Monat zubereiten werden.

Grosse Metzgete in Giesserei

Die alljährliche Metzgete findet immer im Herbst statt. «Dank den glücklichen Umständen, dass in den Reihen des Clubs ein Metzger, Silvano Stappung, wie auch der CEO der Giesserei Wolfensberger AG in Bauma, Markus Schmidhauser, kochen, konnte der Grossanlass überhaupt ins Auge gefasst werden», sagt Mano Reichling. Letztes Jahr wurde der Anlass von über 250 Personen besucht. Auch dieses Jahr rechnet der Verein mit einer hohen Teilnehmerzahl. Am 25. Oktober werden in der Giesserei ab 16 Uhr feine Metzgerspezialitäten à discrétion für 35 Franken angeboten. Darüber hinaus freut sich der Verein auch immer über Neuzuwachs mit gutem Geschmack.



Silvano Stappung, Andi Spichtig und Jacques Jucker (v.l.). Bild: Martina Rauch

Kontakt

Präsident: Mano Reichling
Lättenstrasse 25
8308 Illnau
Telefon 079 330 07 21
E-Mail mano@chellelandchuchi.ch

www.chellelandchuchi.ch