

Hobbychuchi Zug

1. Jahresbericht, zu Handen der Generalversammlung vom 18. Jan. 1967

Mit gemischten Gefühlen ging ich im Oktober 1965 daran, in Zug einen Klub kochender Männer zu gründen. Ich wurde jedoch angenehm überrascht, indem am 4. November 1965 im Hotel Löwen ein voller Saal kochfreudiger Männer begrüsst werden durfte.

Aus unserer Gründungsversammlung gingen

36 Hobbyköche hervor. Neu eingetreten sind

12 koch freudige Männer.

7 Mitglieder verliessen uns (3 infolge Abreise von Zug, 3 aus beruflichen und 1 Mitglied aus privaten Gründen), sodass eine Schar von 41 Köchen dem Hobby treu geblieben ist. Derzeit warten drei Anwärter sehnsüchtig auf einen Austritt.

Ich glaube sagen zu dürfen, dass wir das Vereinsziel

"Pflege der Kochkünste im Rahmen eines Freundeskreises talentierter Amateure"

bereits im ersten Vereinsjahr erreicht haben und erlaube mir, das Vereinsjahr 1966 nochmals Revue passieren zu lassen:

Im Dezember 1965

gab es geschnetzeltes Kalbfleisch, Trockenreis

Im Januar 1966

wagten wir bereits ein Ossy-Bucchi

Im Februar

kochten wir ein ungarisches Gulasch als Eintopfgericht.

Die Paprika-Sauce dürfe noch allen gut in Erinnerung sein.

Zur Krönung des Mahles zauberte uns Feusi Alois ein "Dessert Eugenie".

Im März

ging es nach französischem Rezept. Unser Schweinsbraten schien Anklang gefunden zu haben, denn er gehört zum Speisezettel bei Festlichkeiten verschiedener Hobbykochfamilien.

Nach diesen drei lukullischen Genüssen ermahnte uns der Kassier zum Sparen, um die Kasse wieder etwas zu sanieren. So bastelten wir

Im April

einen Einsiedler Käsekuchen.

Der zum Menue vorgesehene Schwarztee - trotzdem er vielen sicher besser getan hätte - wurde mit geistrigen Getränken vertauscht.

Im Mai

probierten wir es mit Maistalern, garniert mit Käse und geschnetzelter Kalbsleber. Es war dies ein vorzügliches Gericht. Den grossen Absenzen nach zu schliessen ist der Mais bei den Zuger-Hobbyköchen jedoch nicht so sehr beliebt.

Am Fronleichnamstag besuchten wir mit 29 Köchen die Maggifabrik in Kemptal.

Nach eindrücklicher Betriebsbesichtigung und einem Besuch bei unserer "Gotte" dem "Marianne Berger Institut" offerierte uns die Maggi ein vorzügliches z'Vieri. Auf der Rückfahrt machten wir einen Zwischenhalt in Kloten und erreichten nach einer schönen Fahrt durchs "Säuliamt" den Heimathafen Zug.

Im Juni

wagten wir wieder ein kostbares Menü, nämlich "Kalbsragout Marengo", Kartoffelstock und grüne Bohnen.

Am Famileinausflug vom 3. Juli auf den Gottschalkenberg nahmen 14 Familien mit 30 Erwachsenen und 19 Kindern von Klubmitgliedern teil. Dazu gesellten sich noch einige Gäste von unserem Patenklub Einsiedeln. Unsere Menzinger Kollegen hatten alles aufs beste organisiert. Zwar musste die Unterhaltung und Geselligkeit des herrlichen Wetters wegen, etwas leiden; doch profitierten alle Teilnehmer, insbesondere unsere Frauen und Kinder vom wunderbaren Vorsommertag bei herrlichen Spaziergängen auf den aussichtsreichen Höhen des Gottschalkenberges. Es schien, der Duft der Bratwürste lockte noch viele Ausflügler an, sodass Elsener Sepp mit seinem Grill bis spät abends nicht zur Ruhe kam. Dieser Tag wird allen Teilnehmern unvergesslich bleiben und es ist an uns Zugern im kommenden Sommer etwas ebenbürtiges zu organisieren.

Im August

war bei uns Willy Brenneisen, Kochfachlehrer, aus Zürich, zu Gast und bastelte mit uns Kalte Platten. Mit seinem bekannten Humor und seiner grosser Fachkenntnis, konnte er uns einige wertvolle Handgriffe beibringen. Er gab sich alle Mühe, wunderbare Platten herzurichten, die wir dann anschliessend zu bereits vorgerückter Stunde in unserem Klublokal degustierten. Es war ein schöner Abend und ein wunderbares Essen - jedoch auch kostspielig - sodass wir wieder an die Sanierung unserer Finanzen denken mussten.

Im September

kochten wir deshalb eine "Pizza à la Marianne" die wiederum alle Köche begeistern konnte.

Im Oktober

bereitete uns unser Meisterkoch Weber Hans ein echtes "Zuger Balchenmöhli" nach seinem Hausrezept. Mit der wunderbaren Sauce hat er sich den Titel eines "Chef Sauciere" redlich verdient.

Am 23. Oktober

betraten 10 Hobbyköche mit teils klopfendem Herzen eine Grossküche, um den Insassen des Altersheims an der Waldheimstrasse eine Abwechslung zu bieten. Wie aus den frohen Gesichtern der betagten Gäste zu lesen war, dürfen wir auch diesen Anlass als vollen Erfolg buchen. Wir durften 70 alten Leuten eine grosse Freude bereiten. Aus Dankesworten und Briefen konnten wir entnehmen, dass man uns bald wieder erwartet.

Am 9. November

besuchte wir mit 18 Mitgliedern die Weinausstellung in Zürich. Ein guter Tropfen gehört zu jedem guten Essen und wir hatten Gelegenheit vom Besten zu degustieren. Die Schau war eindrücklich und in gehobener Stimmung verbrachten wir einmal mehr einen Abend unter Hobbyköchen.

Mitte November

profitierten wir von der Saison und kochten "Hirschkpfeffer". Selbstgebastelte Knöpfli nach allen Varianten zubereitet, vollendeten das köstliche Mahl.

Zum Abschluss des ersten Vereinsjahres durften wir unsere Frauen und einige "Offizielle" am 7. Dezember als unsere Gäste willkommen heissen. Das grosse Bankett in der Kantine der Verzinkerei Zug mit

"Filet Wellington"

diverse Beilagen und Dessert machte unseren Klub in Zug erst so richtig gesellschaftsfähig. Das Männerkochen verschwand aus der Karikatur und rief hoher Begeisterung der Teilnehmer und Gäste. Das Jahresschlussbankett darf aufgrund des vielerorts gehörten Lobs als Krönung unseres ersten Vereinsjahres in die Annalen der Hobbychuchi Zug eingehen.

Das erste Jahr - ich nenne es Versuchsjahr - ist nun zu Ende. Wir wollen uns bemühen unser Hobby am Kochherd auch weiterhin zu pflegen und unsere Künste gegenseitig zu fördern.

Es bleibt mir nur noch, meinen Kollegen im Vorstand für die ständige Bereitschaft und die gute Zusammenarbeit recht herzlich zu danken. Auch herzlichen Dank an die Schulbehörden von Zug, vor allem Frl. Hofmann, dass sie uns das Kochen in einer Schulküche gestatten. Auch danken möchte ich dem Abwart, Herrn Aschwanden, der auch öfters ein Auge zudrücken musste, da wir nicht immer zu gewünschter Zeit mit der Kocherei fertig wurden. und schlussendlich danke ich allen Hobbyköchen für das mir im abgelaufenen Jahr geschenkte Vertrauen und für den guten Geist, der in unserem Klube herrscht.

Ich wünsche allen wieder viele frohe Stunden am Kochherd und dem Verein ein erspriessliches Jahr mit dem Leitgedanken unserer Gründer:

"Männer am Kochherd, das ist eine feierlich, ernste Sache".

Zug, im Januar 1967

Der Präsident

Wiser Franz