



Über die Confrérie de la Marmite

Einleitung

Im Jahr 1959 haben einige kochbegeisterte Männer, alles Hobbyköche, sich zusammengeschlossen um gemeinsam dem Hobby zu frönen. Die Gründungsversammlung fand am 13. März 1959 im Zunfthaus zum Rüden in Zürich, Schweiz, als Club kochender Männer statt. Im selben Jahr, am 25. Oktober 1959 fand im Schloss Wülflingen, Winterthur, das erste Grand Marmitage statt. Das führt dazu, dass ein rundes Grand Marmitage jeweils vor einem Jubiläumsjahr stattfindet. Bereits aber an der nächsten Generalversammlung 1960 in Olten trennten sich die Marmiten-Bruderschaft vom heutigen SCKM Schweizerischer Club kochender Männer. Beide Vereine aber Wurzeln in der Gründungsversammlung von 1959.

Unter dem Motto „Wider den tierischen Ernst“ soll die Kochkunst und die Hochhaltung kulinarischer Tradition gemeinsam und freundschaftlich gepflegt werden.

Die Confrérie de la Marmite ist in Chuchinen gegliedert (eigenständige Vereine), wobei jedes Chuchimitglied gleichzeitig der Confrérie de la Marmite angehört.

Organisation

Die Confrérie de la Marmite ist ein Verein nach Schweizer Recht, Zivilgesetzbuch Art. 60 uff. Als Landesverband besteht sie aus den angeschlossenen Chuchinen. Da der Verein nicht gewinnorientiert arbeitet, ist er auch nicht im Handelsregister eingetragen. Die Organisation ist in den Statuten, den Ordensregeln geregelt. Die Chuchinen selbst wiederum verfügen über eigene Statuten.

Die Confrérie de la Marmite hat die folgenden Organe:

- Grand Marmitage (Generalversammlung),
- Petit Marmitage (Delegiertenversammlung der Chuchinen),
- Grand-Maîtres-Sitzung,
- Capitulum (Vorstand),
- Revisionsstelle.

Organe

Grand Marmitage:

Die Generalversammlung ist das oberste Organ der Confrérie de la Marmite. Gemäss Statuten wird sie einmal jährlich zur ordentlichen Versammlung einberufen. Ihr obliegen die vereinsrechtlichen Geschäfte, sofern diese nicht anderweitig zugewiesen sind. Das Grand Marmitage muss jeweils bis Ende Mai durchgeführt werden. Bis 2011 fand es jeweils im Herbst statt, mit der Statutenänderungen von Meisterschwanden wurde der Termin ins Frühjahr verlegt, weil das Geschäftsjahr auf das Kalenderjahr gelegt wurde. Durch diesen Wechsel entfiel 2012 ein Grand Marmitage.

Die Organisation obliegt üblicherweise einer Chuchi, während die Versammlung durch das Capitulum geleitet wird.

Petit Marmitage:

Diese Delegiertenversammlung besitzt nur konsultativen Charakter und dem Gedankenaustausch für das Grand Marmitage. Bei allfälligen Abstimmungen hat jede Chuchi eine Stimme, dabei ist eine goldene Chelle der Stimmrechtsausweis. Das Petit Marmitage findet jeweils im Herbst statt.

In der Regel organisiert eine Chuchi das Petit Marmitage und das Capitulum leitet den formellen Teil.

Grand-Maîtres-Sitzung:

Dieses Organ hat nur konsultativen Charakter. Sie dient als Diskussionsplattform für die Grand Maîtres und das Capitulum sowie als Pulsfühler für das Grand Marmitage.

Die Organisation obliegt dem Capitulum.

Capitulum:

Als Vereinsvorstand führt das Capitulum die Confrérie de la Marmite. Die klassischen Vorstandsaufgaben werden auf die einzelnen Mitglieder aufgeteilt (Selbstkonstituierung). Der Präsident, Grossmarmit genannt, wird in dieser Funktion durch das Grand Marmitage gewählt.




Die Leitung des Capitulums obliegt dem Grossmarmiten, die Funktionen sind weiter unten beschrieben.

Revisionsstelle:







Die durch das Grand Marmitage gewählten Revisoren prüfen die Jahresrechnung und Bilanz des Gross-Säckelmeisters

Ränge und Funktionen

Die Confrérie kennt vier Ränge, deren ersten drei durch die jeweilige Chuchi verliehen werden, der höchste Rang auf Antrag der Chuchi an der Generalversammlung, dem Grand Marmitage, feierlich verliehen wird.

Rang	Farbe	Status / Aufgaben	Bedingungen / mögliche Prüfungen	Bedeutung
Neophyt	Kein Abzeichen	Kandidat, bevor er aufgenommen wird, in diesem Sinne auch kein Rang	Dreimalige Teilnahme	griechisch-lateinisch für „neu gepflanzt“
Marmition	Kein Abzeichen	Neu aufgenommener Confrère	Einstimmiger Beschluss durch die Chuchi	Küchenjunge
Entremetier		Nach frühestens sechs Chocheten	Prüfung, z.B. anspruchsvolles Dessert wie Omlette Surprise	Herstellung von Suppen, Gemüse- und Kartoffelgerichten. Gerichten aus Getreideprodukten, Eier- und Käsespeisen.
Chef de Cuisine		Heisst jeder verdiente und vom Grand-Maître in diesen Rang beförderte Entremetier. Er kann innerhalb der Chuchi Ämter des Chuchi-Kapitels übernehmen.	Nach frühestens sechs Chocheten: Kochprüfung mit komplettem Menu.	Führung der Küchenbrigade, Dienst- und Arbeitseinteilung, Menü-Gestaltung, Einkauf und Kontrolle, Kontakt mit den Gästen.
Maître Queux		Heisst jeder verdiente und – nach Meldung der Chuchi an den Grossmarmiten und auf Vorschlag des Capitulum – vom Grand Marmitage in diesen Rang beförderte Chef de Cuisine. Er kann innerhalb der Confrérie Ämter im Capitulum übernehmen.	Prüfung mit Durchführung eines kulinarischen Anlasses.	fr.: "Schwanz", am Ende einer Reihe, Stiel einer Pfanne

Während die obigen Ränge den kulinarischen Verdienst zum Ausdruck bringen, sind die folgenden Funktionen Aufgaben innerhalb einer Chuchi oder der Confrérie.

Funktion	Farbe	Aufgaben	Wahl
Grand Maître		Chuchileiter (Vereinspräsident) einer Chuchi.	Voraussetzung ist der Rang des Maître Queux, Wahl an der GV der Chuchi.
Schreiber	Bisheriges (blau oder rot)	Führt Protokoll und Schriftverkehr einer Chuchi.	Voraussetzung ist der Rang des Chef de Cuisine, Wahl an der GV der Chuchi.
Zeremonienmeister	Bisheriges (blau oder rot)	Führt durch den Kochabend, kündigt Speisen und Getränke an und betreut die Gäste. Fakultatives Amt.	Voraussetzung ist der Rang des Chef de Cuisine, Wahl an der GV der Chuchi.
Säckelmeister	Bisheriges (blau oder rot)	Führt die Kasse der Chuchi und erstellt die Abrechnungen.	Voraussetzung ist der Rang des Chef de Cuisine, Wahl an der GV der Chuchi.
Kellermeister	Bisheriges (blau oder rot)	Verwaltet den chuchieigenen Keller oder besorgt die passende Getränke in Absprache mit dem jeweils verantwortlichen Chef de Jour. Fakultatives Amt.	Voraussetzung ist der Rang des Chef de Cuisine, Wahl an der GV der Chuchi.
Chuchivogt	Bisheriges (blau oder rot)	Wacht über das Chuchiinventar und pflegt den Bestand des Economats. Fakultatives Amt.	Voraussetzung ist der Rang des Chef de Cuisine, Wahl an der GV der Chuchi.
Grossmarmit		Präsident der Confrérie de la Marmite. Vertritt diese nach aussen und führt das Capitulum (Vorstand).	Voraussetzung ist der Rang des Maître Queux, Wahl an der GV der Confrérie (Grand Marmitage).
Majordomus		Stellvertreter des Grossmarmiten und Zeremonienmeister an den Anlässen der Confrérie.	Voraussetzung ist der Rang des Maître Queux, Wahl an der GV der Confrérie (Grand Marmitage).
Grand Chancelier		Protokoll- und Schriftführer der Confrérie.	Voraussetzung ist der Rang des Maître Queux, Wahl an der GV der Confrérie (Grand Marmitage).
Gross-Säckelmeister		Kassier und Rodelführer der Confrérie.	Voraussetzung ist der Rang des Maître Queux, Wahl an der GV der Confrérie (Grand Marmitage).
Beisitzer		Besondere Aufgaben, wie Sponsoring, Werbung, etc.	Voraussetzung ist der Rang des Maître Queux, Wahl an der GV der Confrérie (Grand Marmitage).

Ehrungen Wie in der Schweiz üblich, werden keine Orden für persönliche Dienste verliehen. Hingegen gibt es Ehrungen für Mitglieder und Orden für Chuchinen und auf beschränkte Zeit für die Capitulum-Mitglieder während ihrer Mitgliedschaft. Als persönliche Ehrung kennt die Confrérie den Ehrenmarmiten, welcher durch das Grand Marmitage ernannt wird. Ehemalige Gross-Marmiten, welche geehrt werden, können durch das Grand Marmitage auf Antrag des Capitulum mit dem Titel „Ehren-Grossmarmit“ ausgezeichnet werden.

Emblem



Auf silbernem Grund gekreuztes Besteck ist mit dem Schriftzug „Confrérie de la Marmite“ umrahmt. Für die Confrérie ist die Farbe Grün reserviert, während die einzelnen Chuchinen das Emblem in ihrer Hauptfarbe führen, oft begleitet von einem eigenen Symbol oder dem Wappen der Standortgemeinde.

Das Emblem wird als Rangabzeichen in den Rangfarben (schwarz, blau, rot) oder Funktionsfarben (gold oder grün) geführt.

Marmiten-tracht

An den offiziellen Anlässen wird die Marmitentracht getragen. Das Emblem in der Farbe des Ranges oder der Funktion ist auf der linken Brustseite der Kochbluse. Das Foulard in den Farben der Küche gehört ebenso dazu. Bei festlichen Anlässen werden weitere Auszeichnungen getragen. Zum Kochen gehören neben der Kochbluse eine Kochschürze und ein Toque, oft wird auch das Torchon eingeschlaft.

Anlässe

Chochete:

In der Regel trifft sich eine Chuchi einmal monatlich in ihrer Chuchi. Einzelheiten regelt jede Chuchi selber, so dass die Zusammenkunft unterschiedlich ablaufen kann. Typischerweise ist ein Confrère für die Chochete verantwortlich, bestimmt das Menü, besorgt den Einkauf und bereitet das Mis-en-place zu. Als Chef de Jour führt er die „Küchenbrigade“. Während die einzelnen Confrères nach Anleitung des Chef de Jours arbeiten, ist dieser selber für das pièce de résistance verantwortlich. Eine kritische Würdigung schliesst eine Chochete ab.

Generalversammlung der Confrérie de la Marmite:

Diese heisst Grand Marmitage und findet in der ersten Jahreshälfte statt. Das Grand Marmitage besteht aus einem geschäftlichen Teil (der eigentlichen Generalversammlung), einem geschäftigen (Rahmenprogramm) und gesellschaftlichen (dem Gala Dîner) Teil. Zu den beiden letzteren sind die Partnerinnen, Lucullae (Luculla in der Einzahl) genannt, auch eingeladen. Ein Gala Dîner bildet den Höhepunkt des gesellschaftlichen Teils.

Die Organisation obliegt jeweils einer Chuchi, welche für das ganze Programm verantwortlich ist. Die eigentliche Generalversammlung geschieht unter der Leitung des Grossmarmiten.

Delegiertenversammlung der Confrérie de la Marmite:

In der zweiten Jahreshälfte findet das Petit Marmitage statt. Hier hat jede Chuchi eine Stimme, wobei eine „goldene“ Chochchelle als Stimmausweis dient.

Die Organisation obliegt jeweils einer Chuchi, welche für die Organisation verantwortlich ist. Ein gemeinsames Mahl schliesst die Zusammenkunft ab.

Grand Maîtres-Sitzung der Confrérie de la Marmite:

Die Chefs der einzelnen Chuchinen, die Grand Maîtres und das Capitulum treffen sich im Sommer für einen Austausch, der zur Vorbereitung von Geschäften an den beiden beschlussfähigen Versammlung, dem Grand Marmitage und dem Petit Marmitage dienen.

Die Organisation obliegt dem Capitulum. Ein gemeinsames Mahl schliesst diese Zusammenkunft ab.

Internationale Verbindungen

Die Confrérie de la Marmite ist Mitglied der CCI, Confédération Culinaire Internationale, in welcher europäische Landes-Hobby-Kochverbände zusammengeschlossen sind.

Traditionell bestehen engere Beziehung zu den Kochbrüdern in Deutschland, Belgien, Österreich und Schweden.

Nationale Verbindungen

Nach der Abtrennung der Confrérie de la Marmite vom SCKM Schweizerischer Club kochender Männer gibt es hier wieder freundschaftliche Beziehungen und ein regelmässiger Austausch. Dieser wird auch mit den schweizerischen Gastrosophinnen gepflegt.

Entwicklung

Heute sind es 9 Chuchinen mit etwa 80 Mitgliedern, welche die Confrérie de la Marmite bilden. 1960, also kurz nach der Gründung, waren 19 Chuchinen mit 159 Confrères zusammengeschlossen. Im Laufe der über 50 jährigen Geschichte waren 40 Chuchinen dabei. Während die Deutschschweiz gut vertreten ist, gibt es keine rein französischsprachige Chuchi mehr, hingegen noch bilingue Chuchine. Nie Fuss gefasst hat die Confrérie im Tessin oder Bündnerland.

Einige Chuchinen haben sich aufgelöst, da sich keine jungen Mitglieder fanden (Überalterung), andere fanden kein passendes Lokal, wenige auch lösten sich in Unfrieden auf. Verschiedene Chuchinen traten aus der Confrérie de la Marmite aus, weil sie keinen Nutzen eines Landesverbandes sahen. Von den 19 Chuchinen aus dem 1960 sind heute noch 2 Chuchinen mit dabei, nämlich die Bäre-Chuchi, Bern und die Fröm-di-Fötzel-Chuchi, Zürich.

Zum einen mag die Entwicklung dem allgemeinen gesellschaftlichen Trend der Individualisierung und Multioptionsgesellschaft geklagt sein. Zum anderen hat eine solche Hobbyvereinigung, welche keine zwingenden Vorgaben, wie zum Beispiel bei Sportverbänden, erlässt, grössere Anstrengungen zu leisten, den Nutzen einer Mitgliedschaft aufzuzeigen.

Fachzeitschrift Seit 2014 ist die Zeitschrift „marmite“ wieder die Fachpublikation der Confrérie de la Marmite. Die Wahl aus einer grossen Zahl von Kochmagazinen und –Zeitschriften fiel vor allem darum auf die „marmite“, da diese in den Anfangsjahren bereits Publikationsorgan war. Neben dieser historischen Verbindung bietet die „marmite“ als moderne Publikation nicht nur feine Rezepte, sondern fördert die Kochkunst insgesamt, z.B. mit „youngster selection“ talentierte Jungköchen oder mit foodlab neue Trends im Kochen und Essen.

Einzel-
nachweise

- Schweizerisches Zivilgesetzbuch, Art. 60 uff. <http://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/19070042/index.html#a60> (Schweizerische Eidgenossenschaft, Amtliche Sammlung, abgerufen am 15.09.2015)
- Gazette der Confrérie de la Marmite, Sonderausgang 50 Jahre, Juni 2008
- Ordensregeln 2020

Weblinks

www.confiserie.ch
www.jet-chuchi.ch
www.roetelchuchi.ch
www.bärechuchi.ch
www.stedtli-chuchi.ch
www.freiherrenchuchi.ch
www.fulehungchuchi.ch
www.seisler-chuchi.ch
www.sckm.ch
www.gastrosophinnen.ch
www.cc-club-kochender-maenner.de

Kontakt info@confiserie.ch

Die Confrérie de la Marmite hat an folgenden Orten aktive und attraktive Chuchinen, welche sich regelmässig zum gemeinsamen Hobby, nach dem Motto „Tafelfreuden mit Tafelfreunden“ treffen:

Bern	Bäre Chuchi
Biel	Jean-Jacques-Rousseau Chuchi
Düdingen	Seisler Chuchi
Murten/Morat	Stedtli Chuchi
Rümlang	Jet Chuchi
Thun	Fulehung Chuchi
Unterägeri	Rötel Chuchi
Wädenswil	Freiherren Chuchi
Zürich	Frömdi Fötzel Chuchi