



Gruss aus der Küche

Newsletter Ausgabe 2026 Nr. 2 • 28. Mai 2026 • Seite 1 von 5



Editorial

Liebe Confrères, liebe Lucullae,
liebe Freunde der Confrérie

Im letzten Editorial hat Confrère Victor über das Kochen am Herd geschrieben, allein oder in der Gruppe und die Zeit als Erholung beschrieben. So habe ich das verstanden.

Für mich gibt es eine weiteren Erholung-Entspannungseffekt als Hobbykoch, nämlich die Vorbereitung und Menüwahl.

In diesem Schritt befassen wir uns einerseits mit der Zielgruppe, den Gästen und andererseits mit dem Angebot zum saisongerechten Kochen.

Die Gäste, oder als Hobbykoch die Kochkollegen, setzen die Leitplanken für das Menü. Allergien oder sonstige Unverträglichkeiten schränken die Menüwahl ein, eröffnen aber auch neue Perspektiven, die bei der täglichen Menüwahl im Familienkreis ja nicht berücksichtigt werden müssen. Weiter kommen vielleicht Erinnerungen an gemeinsame Zeiten hoch und erinnern uns, dass einer der Gäste eine Vorliebe für Meeresfrüchte hat, ein anderer diese aber nicht ausstehen kann. Weiter ist da auch die Überlegung, wie kann ich meine Gäste/Kollegen überraschen. Mit diesen Gedanken und Vorgaben machen wir uns an die Menüauswahl.

Mit dem Internet haben wir heute eine schier unbegrenzte Auswahl an Rezeptvorschlägen, die uns helfen, ein unseren Gästen entsprechendes Menü zusammenzustellen. Was ich aber wieder vermehrt bevorzuge, ist der Griff ins Büchergestell.

Letztthin musste ich mein Büchergestell umplatzieren, da ist mir bewusst geworden, wie manches Buch praktisch unbenutzt darin vorhanden ist. Auch beim Stöbern in den Büchern schweifen die Gedanken ab oder man sieht es an den Fettflecken an, das darf es bei mir geben, dass das Buch doch schon benutzt wurde.

Welche Methode, Internet oder Büchergestell, iPad oder Buch in der Küche spielt keine Rolle, es führen beide Wege zum Ziel, ein den Gästen entsprechendes Menü

Anschliessend kommt das Handwerk, wie im letzten Editorial beschrieben.

Ich wünsche Euch viele spannende Stunden beim Vorbereiten und natürlich auch beim Kochen und Geniessen.

Dampfende Grüsse

Walter Stocker

GM JJR-Chuchi /Grand Chancellor

Neues vom Capitulum

Zugang zu den Menüs der Chuchine

Am PM in Düringen wurde über das Monatsmenü diskutiert. Daraus ergab sich eine neue Lösung.

Monatlich lädt Cfr. Michael der Bäre Chuchi ein Menü einer unserer Chuchine hoch. Neben diesem kleinen technischen Aufwand muss er immer wieder die säumigen Chuchinen daran erinnern, das Menü zu liefern. Eine spontane Umfrage ergab, dass es nur wenige Leser gibt. Auf der anderen Seite haben einige Chuchine auf ihren Webseiten ihre Menüs bereits publiziert. Damit alle Confrères einfachen Zugang zu diesen Menüs haben, wird auf unserer Webseite unter Chuchine der jeweilige Link auf die Menüs aufgeführt. Am Beispiel der Fulehung Chuchi sieht dies so aus:

Fulehung Chuchi, Thun

Gründung: 26.2.1960

Ueli Krebs, Astenweg 39, 3604 Thun
Telefon 079 647 05 30
E-Mail: ueli.krebs@confrerie.ch

Webseite Fulehung Chuchi

Galerie der Chocheten



Worauf man hier landet:

Galerie

Fulehung Chochete Galerie



April Chochete 2026 Karl



HV März Chochete 2026 Lewin



Gruss aus der Küche

Newsletter Ausgabe 2026 Nr. 2 • 28. Mai 2026 • Seite 2 von 5

Zurzeit steht dieser Link bei der Fulehung Chuchi, Jet Chuchi (anmelden mit dem Confrérie-Zugangsdaten notwendig) und Rötel Chuchi zur Verfügung. Sollten noch weitere Chuchine ihre Rezepte oder Kochimpressionen auf ihrer Webseite veröffentlichen, einfach bei [beim Newsletter-Redaktor](#) melden.

Wir hoffen daraus einen doppelten Nutzen zu ziehen: Kein Aufwand für die Pflege des Monatsmenüs und Nutzung bestehender Informationen.

Viel Vergnügen bei stöbern und viele Inspirationen für die Gestaltung eigener Menüs.

PS: Chuchine, welche noch keine eigene Webseite haben, können sich ruhig mal an [mich](#) wenden. Es gibt heute viele einfache Baukasten-Lösungen, die nicht sehr teuer sind.

Termine

Grand Marmitage 2026

Einige erwarteten sehnsuchtsvoll die Anmeldung für das GM 2026 in Appenzell. Nun wurde sie verschickt.

Ganz appenzellerisch heisst es: "Sönd wöllkomm»!



Bild:

<https://www.appenzell.ch/de/footer/medien/bilder/low-res-download.html>

Bereits am Freitagabend wird es typische Appenzeller-Spezialitäten zum Kennenlernen geben.

Am Samstag können wir mit der Besichtigung der Brauerei Locher eine Brauerei besichtigen, welche mit ihren innovativen Bieren einen Siegeszug in der Schweiz angetreten hat. Das zu etwas Flüssigem etwas Festes braucht, ist klar und mit dem Siedwurst-Seminar gibt es etwas gegen den Hunger.

Nach einer Pause mit genügend Zeit zur eigenen Verfügung folgen das Galadinner mit weiteren Einblicken in die appenzellische Volkskunst.

Ich freue mich, viele bekannte Gesichter in Appenzell anzutreffen und ebenso auch neue Confrères und ihre Lucullae kennen zu lernen!

KiG – Kochen im Grünen 2026

Am Wochenende vom 28. August – 30. August findet wieder das KIG-Kochen im Grünen in Ketsch bei Heidelberg statt. Die Confrérie nimmt dieses Jahr aktive an dieser Veranstaltung teil. Interessierte Confrères nehmen bitte Kontakt mit mir auf. Mail: rolf.moser@confrerie.ch Ich koordine die Anmeldungen.



Bild: https://issuu.com/cc-club/docs/hummer_2024-kig-extrablatt

Ich freue mich auf euere Teilnahme, Euer Grossmarmit Rolf



Gruss aus der Küche

Newsletter Ausgabe 2026 Nr. 2 • 28. Mai 2026 • Seite 3 von 5

Marmite Youngster get together 2026

Am 06.07.2026 findet wieder der Marmite-Youngster get together Event statt. Auch dieses Jahr präsentiert sich die Confrérie de la Marmite an diesem tollen Anlass, an dem die Finalisten für den Marmite Youngster Award bekannt gegeben werden. Wir tragen mit einer kleinen kulinarischen Delikatesse zum guten Gelingen dieses Anlasses bei. Ein kurzer Rückblick wird an in der 2. Julihälfte in einem „Spezial-Newsletter“ präsentiert.

Zum Schluss

Weisch no?

Vor 30 Jahren fand die erste Schweizer Kochmeisterschaft des SCKM statt. Auch Confrères waren daran beteiligt.

In Suhr trafen sich am 21. Und 22 April 1996 22 Einzelköche und 32 Chuchi-Teams. Die Confrérie war mit 3 Einzelköchen und 3 Chuchinen vertreten. Hier drei Speisen, die gekocht wurden:

- Salm mit grünen Spargeln an Dill-Sauce (passt gerade zur Saison)
- Kalbsnieren an Balsamico
- Seezunge an Weissweinsauce mit Fleurons

Die Rezepte dazu sind in der Ausgabe 97 ab Seite 12 zum Nachkochen abgedruckt. Leider gibt es von diesem Anlass keine Fotos. Aber man kann sich leicht vorstellen, dass es in dieser Wettbewerbssituation herausfordernd war.

Dies und weiteres kann [hier](#) nachgelesen werden.

Für Euch gelesen

Diesmal stelle ich wieder einmal ein Buch vor. Auch wenn es bereits zehn Jahre alt ist, immer noch lesenswert: Tim Mälzer – Die Küche.

Starkoch, Fernsehkoch, Moderator, Buchautor, bourn-out-geplagt. So kennt man Tim Mälzer. In seinem Buch Die Küche schrieb er wohl sein persönlichstes Buch. Es ist eine sehr starke Reduktion auf das Wesentliche, wie eine gute Sauce, so liest sich das Buch mit viel Gluscht. Mehr dazu für unsere Confrères im [internen Bereich](#).

Mehr zu und von Tim Mälzer gibt es auf [YouTube](#) oder seiner [Webseite](#).

Für Euch gesehen

Diesmal weise ich auf eine Fernsehserie bei Arte hin. Foodie Lovers. Eine Liebesgeschichte, welche sich von Mahlzeit zu Mahlzeit angelt.

Das erste Dating findet bei einem Kaffee statt. Noch ist unsicher, ob es weitergeht. Ja natürlich, ist auch der Sinn einer Serie, dass es noch weitere sieben Folgen gibt. Sie führen weg von Barcelona durch Europa. Es gibt Enttäuschungen, wenn ein ausgewähltes Spitzenrestaurant wegen Renovation geschlossen ist und dies auf der Webseite nicht vermerkt war.

Eine Zusammenfassung gibt's im [NZZ-Feuilleton vom 18.10.2021](#) (Paywall), oder auf Wikipedia (Englisch, Katalanisch, Baskisch und Französisch). Und natürlich die ganze Serie bei [Arte](#).



Bild: www.arte.tv (Abgegriffen 13.05.2026)

Knorrli wird amerikanisch

Ein Aufschrei ging durch die Schweiz. Zwei schweizerische identitätsstiftende Marken Aromat und Knorrli kommen in amerikanische Hände.

Kein Pick-Nick in der Schweiz ohne gekochte Eier und Aromat, das gehört dazu wie [Landjäger](#) oder [Cervelat](#). Darum ist die Aufregung gross, nach dem Unilever in einer [Pressemitteilung](#) am 31. März 2026 ankündigte, die Gewürzsparte an McCormick zu verkaufen. Aromat und Knorr werden damit amerikanisch. Einige sehen schon die Arbeitsplätze in Thayngen in Gefahr, andere schon das Verschwinden der Traditionsmarken.



Gruss aus der Küche

Newsletter Ausgabe 2026 Nr. 2 • 28. Mai 2026 • Seite 4 von 5



Quelle: <https://www.unilever.com/brands/foods/knorr/>
(Abgegriffen 13.05.2026)

Doch wie schweizerisch sind denn diese Marken wirklich? Knorr wurde in 1838 Heilbronn gegründet. Eine wechselhafte Geschichte führte die Firma, und damit auch deren Schweizer Ableger, zu Unilever, einem britisch-holländischem Konzern. Somit war die Firma schon immer in ausländischen Händen. Jedoch Aromat und Knorrli wurden in Thayngen entwickelt. Die ganze Firmengeschichte findet man auf [Wikipedia](#).

Pfanne dreh'n, Kuhn-Rikon seh'n: 100 Jahre Kuhn Rikon

Wer kennt nicht den Spruch, mit dem Kuhn Rikon seine Pfannen bewirbt? Wer kennt nicht den Duro-Matic? Die Pfannenfabrik im Tösstal feiert das 100-jährige Jubiläum.

Dem Schreibendem, welcher im Nachbardorf wohnt, ist dies alles natürlich bekannt. Und wäre er nicht mit einem beständigen Pfannenset eines anderen Herstellers in Tösstal gezügelt, wären wohl alle Pfannen von Kuhn Rikon im Chuchichäschtli oder auf dem Herd.

Im Tösstal gab es dank der Wasserkraft der Töss eine Vielzahl von Textilbetrieben. In Rikon stand eine Spinnerei. Aber schon früher gab es Textilkrisen, so dass aus der Spinnerei eine Kupferschmiede wurde.

Der Grundstein der heutigen Pfannenproduktion wurde 1927 mit «Duro» gelegt. Damals kamen Elektroherde auf, welche Pfannen mit einem geraden Boden benötigten. Die runden Kochessel, welche in das Loch des Holzherdes gestellt wurden, waren nicht zu gebrauchen.

1949 wurde der Duromatic als Dampfkochtopf entwickelt.

Dies und vieles weiteres gibt es auf der [Webseite](#) von Kuhn Rikon nachzulesen.

In der SRF-Sendung eco talk vom [3. November 2025](#) berichtet die VR-Präsidentin Dorothee Auwärter über die Herausforderungen wie US-Zölle, Billigprodukte und Nachahmer aus Fernost, Onlinehandel und unterschiedliche Kundenbedürfnisse.

Was gibt's Neues in der marmite?

Die neueste Ausgabe 2/2026 der marmite widmet sich unter anderem den Pilzen. Nicht den nur Champignons, welche wir beim Grossverteiler in verschiedenen Grössen und Qualitäten finden, sondern weiteren Edelpilzen.

In einem Keller im Industriegebiet von Effretikon züchtet Lorenzo Falcone neun Sorten Edelpilze wie Kräuterseitlinge, Shiitake, Igelstachelbart und weitere. Wer Pilze in der Natur sucht, weiss, dass Pilze sehr anspruchsvoll auf ihr Umfeld sind. Es muss genügend feucht sein, schattig, aber nicht zu dunkel, der Boden muss den richtigen PH-Wert haben, die richtigen Bäume müssen im Umfeld wachsen.

All diese Anforderungen machen die Zucht von Pilzen so anspruchsvoll.

Einen kurzen [Einleser](#) gibt es auf der Webseite der marmite und natürlich den ganzen Artikel in der gedruckten Ausgabe, welche die Abonnenten bereits erhalten haben.



Bild: www.marmite.ch (Abgegriffen 13.05.2026)



Gruss aus der Küche

Newsletter Ausgabe 2026 Nr. 2 • 28. Mai 2026 • Seite 5 von 5

Impressum

Herausgeber: Confrérie de la Marmite
www.confrerie.ch

Copyright beim Herausgeber. Artikel dürfen unter Nennung der Quelle weiterverwendet werden. Um Belegsexemplare wird gebeten.

Die Rechte Dritter sind dabei zu beachten. Die Artikel werden mit grösstmöglicher Sorgfalt verfasst, aber die Richtigkeit kann nicht gewährleistet werden.

Beiträge an [Cfr. Marcel Niederer](#).

Bestellungen oder Änderungen der Zustelladresse des Newsletters sind beim [Gross-Säckelmeister](#) möglich.

Erscheinungsweise:

In der Regel im März, Juni, September und Dezember oder bei Bedarf.



QR Code für die Homepage
www.confrerie.ch



QR Code für die Homepage
www.marmite.ch

marmite
