Gruss aus der Küche



Wie Gott in Frankreich, oder: Die Jet-Chuchi auf Sommermission in der Bresse

Liebe Confrères, liebe Freunde der Confrérie de la Marmite

Der August ist bei der Jet-Chuchi traditionell ein besonderer Monat. Die Kochschürzen bleiben für einmal am Haken, die Chochete macht Sommerpause, doch deshalb auf gutes Essen, ein gepflegtes Glas Wein und die Geselligkeit unter Confrères verzichten? **Mais non!** Genau dafür gibt es schliesslich unser mittlerweile legendäres **«Fest für Daheimgebliebene»**.

Wobei «daheimgeblieben» in diesem Jahr vielleicht nicht ganz die passende Bezeichnung war. Denn unser Weg führte uns über die Grenze nach Frankreich, genauer nach **Saint-Usuge bei Louhans, mitten in der wunderschönen Bresse**, wo unser Confrère **Urs Feuerstein** gemeinsam mit seiner Luculla **Marina** ein herrliches Refugium sein Eigen nennt.

Von Freitag bis Sonntag durften wir dort erleben, weshalb die Redewendung **«Leben wie Gott in Frankreich»** vermutlich genau in dieser Gegend erfunden worden sein muss. Die Zutaten waren jedenfalls perfekt: französische Köstlichkeiten, herrliche Apéros, Käse, Charcuterie, knuspriges Brot, feine Häppchen und selbstverständlich der eine oder andere gute Tropfen aus dem Keller. Dazu sommerliche Temperaturen, die Weite der Bresse und, als unverzichtbarer Bestandteil gehobener Jet-Chuchi-Sommergastronomie, ein angenehm kühler Pool.



Nun wäre es allerdings völlig falsch zu behaupten, wir hätten uns ausschliesslich verwöhnen lassen. Ein Confrère erkennt schliesslich auch fernab der heimischen Küche sofort, wo fachkundige Hände gebraucht werden. Und so kamen neben Messer, Gabel und Weinglas gelegentlich auch **Leiter, Akkuschrauber und handwerkliches Improvisationstalent** zum Einsatz. Denn wahre Kameradschaft zeigt sich bekanntlich nicht nur am Herd, sondern mitunter auch unter einem französischen Vordach bei der Montage einer Sonnenstore.

Am Ende waren es aber weder die kulinarischen Genüsse noch die ausgezeichneten Weine allein, die dieses Wochenende so besonders machten. Es waren die vielen Gespräche, das gemeinsame Lachen, die unkomplizierte Gastfreundschaft und jene wunderbaren Stunden rund um einen reich gedeckten Tisch, die uns wieder einmal daran erinnerten, was unsere Confrérie im Kern ausmacht: **Freundschaft, Genuss, Gemeinsamkeit und die Freude daran, das Leben miteinander zu teilen.**



Ein herzliches **Merci beaucoup** an Urs und Marina für ihre grossartige Gastfreundschaft und an alle Beteiligten für dieses herrlich entspannte Wochenende.

Denn eines steht fest: Auch wenn im August keine Chochete stattfindet: **verhungern wird die Jet-Chuchi deswegen noch lange nicht.**

Mit confraternel-kulinarischen Grüssen
Euer Steven, Grand Maître Jet-Chuchi

Neues vom Capitulum

Grand-Maîtres Treffen am 21. November 2026

Ein bis zweimal im Jahr treffen sich die Grand Maîtres zu einem Austausch mit dem Capitulum.

Das nächste Treffen findet in Bern statt. Themen betreffen vor allem Rückblick auf das Grand Marmitage und der Ausblick auf das kommende Petit Marmitage vom 13. März 2027. Dieser Austausch hilft dem Capitulum den Puls der Confrérie zu spüren. Darum dürfen Confrères ungeniert Themen ihren Grand Maîtres mitgeben. Nach dem Austausch geht es dann, ganz im Sinne der Confrérie zu einem gepflegten Mittagessen.

Newsletter anmelden

Als Confrère erhält man den Newsletter automatisch. Aber Interessenten ausserhalb der Confrérie können den Newsletter abonnieren.

Das geht ganz einfach: Im Hauptmenü den Punkt «Newsletter» wählen. Auf dieser Seite sind alle Newsletter aufgeführt. Und zuoberst findet sich der Link auf das Anmeldeformular.



Wer interessierte Personen oder Organisationen kennt, darf auf diesen Link hinweisen oder diesen auch weitergeben. Mit mehr Lesern gewinnen wir mehr Resonanz und vielleicht auch mehr neue Confrères.

Marmite Youngster get together 2026

Am Montag, 6. Juli 2026 fand im Restaurant Lux im Kongresshaus das get together 2026 statt.

Mit dem Spezial-Newsletter Nr. 3/2026 wurde über die Leistung der Confrérie-Crew berichtet.



Termine

Grand Marmitage 2026

Die Anmeldefrist ist zwar am 8. August verstrichen, aber gemäss OK ist eine Anmeldung, so zu sagen, Last Minute noch möglich.

«Oh, eigentlich wollte ich noch …», das kann jedem passieren. Zum Glück gibt es noch die Möglichkeit, sich auch noch kurzfristig zum Grand Marmitage beim OK anzumelden. Falls das Mail vom 23. Mai nicht mehr in der Mailbox ist, am besten Kontakt mit Cfr. Marcel Senn aufnehmen.



Bild: https://www.appenzell.ch

Petit Marmitage 2027

Zwei Eckpunkte sind bekannt: Datum und Ort.

Am **13. März 2027** treffen sich die Confrères zur Mitgliederversammlung in **Twann**. Und noch etwas Drittes ist bekannt: Die organisierende Chuchi ist die Jean-Jacques Rousseau-Chuchi Biel/Bienne. Hoffen wir auf einen schönen Frühlingstag am Bielersee und freuen uns auf die Zusammenkunft. Darum, den Termin heute schon in die Agenda eintragen.



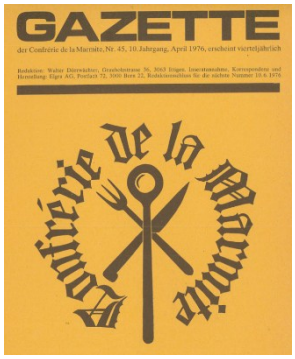
Bild: https://www.twann-tüscherz.ch/fotoalbum/detail/11026

Twann liegt am Bielersee, umgeben von Rebbergen. Vis-à-vis liegt Mörigen, wo wir am 23. Oktober 2021 das 62. Petit Marmitage, wiederum organisiert von der J.-J.-Rousseau-Chuchi, abhalten durften.

Zum Schluss

Weisch no?

Ein Blick fünfzig Jahre zurück. Zwei Artikel in der Ausgabe Nr. 45 vom April 1976 sind mir in die Augen gestochen.



Zuerst ein Essay zum Thema «Glanz und Elend des Essens». Eine Tour d'Horizon zur Geschichte des Essens, welche heute mit einigen Ergänzungen, noch ihre Gültigkeit hat.

Dann unter dem Titel «Grand-Marmitage als Diamantenball oder im Stil 'Pension Edelweiss'» ein Beitrag von Cfr. Peter Casari zu den Kosten eines Grand Marmitages. Auch wenn durch die Kostensteigerung die heuten Zahlen anders sind, die Grundaussagen bleiben auch fünfzig Jahre später noch gültig.

Dies und weiteres kann hier nachgelesen werden.

Für Euch gesehen

Das Gottlieb-Duttweiler-Institut in Rüschlikon beschäftigt sich mit der Entwicklung des Einzelhandels. Dazu gehört auch die Zukunft unserer Lebensmittel.

Am der GDI International Food Innovation Conference vom 18. Juni 2026 wurde das Thema KI unter dem Titel «Recoding Food: KI als Betriebssystem der Lebensmittelwirtschaft» behandelt. Eine kurze Einführung von Christine Schäfter gibt es auf YouTube.

Die Unterlagen der Konferenz sind nicht frei zugänglich. Es stellen sich Fragen für den Laien: Gibt es immer häufiger neue Lebensmittel auf dem Markt? Welchen Nutzen haben diese? Werden die Lebensmittel durch den Einsatz von KI auch gesünder und nachhaltiger? Werden die Rohprodukte auch nachhaltiger produziert? Und viele weitere mehr.

Was gibt's Neues in der marmite?

Die Ausgabe 3/2026 der marmite berichtet darüber, wie all das, was wir als «Schale» wegwerfen, dennoch genutzt werden kann.

Es ist eine andere Art, Food waste zu begegnen. Es geht nicht um die Lebensmittel, welche bereits bei der Produktion oder im Handel vernichtet werden, sondern um die Rüstabfälle, welche bei der Produktion entstehen. Sei es, dass aus Kartoffel- oder Apfelschalen Portemonnaies, Taschen oder andere Accessoires entstehen.



Bild: https://www.marmite.ch *(Abgegriffen 18.08.2026)*

Im Heft sind sechs verschiedene Ideen zu ganz unterschiedlichen Rüstabfällen nachzulesen. Online dazu ein kurzer Einleser.

Natürlich, wenn zu Hause die Kartoffeln für eine Rösti geschält werden, lohnt sich der ganze Prozess nicht, aber wenn die Pommes-Chips-Hersteller sich hier engagieren, ist es ein wertvoller Beitrag gegen Food waste.

Zudem heisst es häufig: Das Beste steckt in der Schale. Wer schält für eine Apfelwähe die Äpfel?

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