



Editorial

Chère Confrère

Das Jahr 2017 hat kaum angefangen und schon steht die halbe Welt Kopf. Mr. Trump macht so ziemlich alle ein wenig konfus. Es ist der Lauf der Zeit, die Veränderungen und immer wieder Neues bringt.

Das ist natürlich auch in der Confrérie de la Marmite so: Ein neues Kochjahr ist angebrochen. Alle Chuchinen organisieren sich aufs Neue. Da werden die neuen Kochabende abgemacht, die Termine fürs Grand Marmitage und Petit Marmitage bekannt gegeben und vieles mehr. Freuen wir uns auf ein Jahr mit Freude, Spass und Leidenschaft für gute Rezepte, hervorragende Weine und Genuss pur, wie es eben nur eine Kochbruderschaft bieten kann.

Wie Ihr alle wisst, findet im 2019 unser Jubiläum «60 Jahre» Confrérie de la Marmite statt. Das Capitulum hat sich bereits zu einer ersten Sitzung getroffen, um die Grundzüge zu besprechen.

Doch freuen wir uns zuerst auf das kommende Grand-Marmitage vom 26. bis 28. Mai 2017 in Bern, welches von unserer Bären-Chuchi organisiert wird. Ich freue mich, Euch liebe Kochbrüder in grosser Anzahl dort begrüßen zu dürfen.

Euer Grossmarmit

Kurt Wiedmaier

«Gemeinsame Freude am Kochen»

Neues vom Capitulum

Auf der Homepage

Regelmässig gibt es neue Informationen auf unserer Homepage.

Die [Monatsrezepte](#) bringen immer wieder Anregungen für die eigene Menügestaltung. Danke den Chuchinen für die Beiträge. Hin und wieder gibt es aus dem Chuchileben etwas Spezielles zu [berichten](#). Also, einfach wieder einmal hineinschauen.

Neues aus den Chuchinen

Runde Mitgliedschaften

Es gibt ja immer gute Gründe, wieder mal etwas zu feiern. Eine runde Mitgliedschaft bei der Confrérie de la Marmite darf auch ein solcher Grund sein.

Die folgenden Confrères sind der Confrérie bereits einige Jahre treu. Wir wünschen den Jubilaren an dieser Stelle weitere inspirierende Chocheten, gesellige Zusammenkünfte mit Gleichgesinnten und viel Spass am Kochherd!

40 Jahre:

Cfr. Ruedi Schweizer, Bäre Chuchi

30 Jahre:

Cfr. Ueli Straumann, Freiherren Chuchi

20 Jahre:

Cfr. Peter J. Lott, Einzelmitglied

Cfr. Christoph Marte, J.J. Rousseau Chuchi

Cfr. Beat Marti, J.J. Rousseau Chuchi

Cfr. Walter Stocker, J.J. Rousseau Chuchi

10 Jahre:

Cfr. Stephan Aeschlimann, J.J. Rousseau Chuchi

Cfr. Michale Malapati, FF Chuchi

Cfr. Burkhard Staiger, Rötél Chuchi

Cfr. Philip Cohen, Jet Chuchi



Stubete in Unterägeri

Wir wissen es bereits, und wieder wird es bewiesen: Die Rötél Chuchi Unterägeri ist gut ins Dorfleben integriert.

Am 29. Januar 2017 führte die Musikschule Unterägeri eine Stubete durch. Dass neben Ohren auch Gaumen zum Genuss kamen, machten die Rötél-Confrères mit einem Risotto möglich. Bericht und Bilder wie immer auf der [Homepage](#).

Termine

Grand Marmitage 26. – 28. Mai 2017

Wir erwarten gespannt, was uns in der Bundeshauptstadt erwarten wird.

Wie gewohnt folgen die ausführlichen Informationen von der Bäre Chuchi dann auf den verschiedenen Kanälen. Aber sicher ist der Termin in der Agenda bereits rot angestrichen. Und warum nicht bereits am Freitag gemütlich anreisen? Vielleicht am Samstagmorgen unter den Lauben flanieren, «käfele» oder «kömmerle».

Petit Marmitage 28. Oktober 2017

Die Jet-Chuchi entführt die Confrères an den ehemaligen Sitz der Swissair. Nicht nur Nostalgiker sind willkommen.

Die Vorbereitungen beim OK der Jet Chuchi haben bereits begonnen. Wir können gespannt sein, was uns in Blickweite des Flughafens erwarten wird. Sicher ist: Dank der sehr guten Anbindung an den öffentlichen Verkehr erfolgt die An- und Heimreise stressfrei.

Zum Schluss

Neues aus den Zeitungen

Mini oder Mikro? Die NZZ vom 19.02.2017 befasst sich mit einem Trend in Japan, sich das Essen auf kleinsten Kochherden zuzubereiten.

Die japanische Industrie ist ja bekannt dafür, was sich immer verkleinern lässt auch zu verkleinern. Dieser Trend scheint sich in der japanischen Küche fortzusetzen. Ob die Gründe nur in der Begeisterung für das Kleine und Feine liegen oder einfach pragmatisch am Platzmangel, kann der Schreibende nicht ergründen. Aber auf alle Fälle interessant und eine Anregung wert, nach dem Motto: Weniger ist mehr.

[Hier](#) geht's zum Artikel.

Buchtipp: Saucen nach Escoffier

Zu beinahe jeder Speise werden Saucen gereicht. Romeo Brodmann hat sich in das Thema vertieft. Ein schön gestaltetes Buch mit Fotostrecken ist so entstanden.

Kürzlich wollte ich an einem zentralen Ort in der Schweiz etwas kleines Essen. Die Menükarte sah vielversprechend aus und die Preise schienen mir angemessen. Bis ich auf Seite 2 der Menükarte kam, wo die Saucen einzeln mit ihren Preisen aufgeführt waren. Das hätte das Budget für diesen Abend gesprengt. Darum weiss ich über diese Saucen nichts zu berichten. Aber dass Saucen ein wichtiger Teil einer Speise sind, ist uns Hobbyköchen wohl bewusst. Und wir wissen auch, die Béchamel-Sauce ist selber beinahe so schnell zubereitet wie aus dem Beutel, aber einfach schmackhafter, da die Zutaten frisch und auf die Speise abgestimmt sind.

Nach einem einführenden Kapitel werden die Rezepte nach verschiedenen Grundsaucen gegliedert aufgeführt. Zutaten, Zubereitung und ausführliche Bemerkungen helfen, neben einzelnen sehr ausführlichen Fotostrecken, Saucen einwandfrei selber herzustellen.



Newsletter

Der Name ist den auch Programm: Modernes findet sich hier nicht, die Grundlage bilden Rezepte der französischen Küche von Escoffier bis Mitte des 20. Jahrhunderts.

Ich bin mir nicht ganz sicher, ob mir mit diesem Buch meine Panne bei der Prüfung zum roten Abzeichen als Maître Queux erspart geblieben wäre. Nach dem Motto «Koch's und verloch's» musste ich ein zweite Charge Sauce béarnaise, natürlich unter Zeitdruck, anrichten, damit sie dann für das Roast Beef bereit war. Die erste Charge war einfach zu heiss geworden und geschieden. So hätte ich auf Seite 161 das richtige Rezept und auf den Seiten 162/163 auch Schritt für Schritt das korrekte Vorgehen mir aneignen können.

Aber vielleicht verhilft das Buch von Romeo Brodmann einem anderen Prüfling, stressfreier das Gericht zu kochen. Sicher aber bietet es viele Anregungen für neue Saucen und deren Ableitungen, um das Mahl genussreicher zu gestalten.

Saucen nach Escoffier, Romeo Brodmann, Zürich, ISBN 978-3-905834-01-7



Impressum

Herausgeber: Confrérie de la Marmite
www.confiserie.ch

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

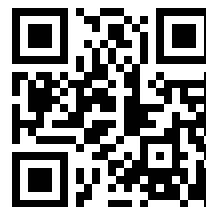
Die Rechte Dritter sind dabei zu beachten. Die Artikel werden mit grösstmöglicher Sorgfalt verfasst, aber die Richtigkeit kann nicht gewährleistet werden.

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

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

Erscheinungsweise:

Jeweils im März, Juni, September und Dezember. Zusätzlich vor dem Grand Marmitage und dem Petit Marmitage erscheint eine Spezialausgabe.



QR Code für die Homepage www.confiserie.ch



QR Code für die Homepage www.marmite.ch

Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur

marmite