



Editorial

Herbst ist? Wenn keiner mehr Sommerferien hat! Chers Confrères, ich hoffe, Ihr habt einen schönen Sommer mit viel Sonne, Baden und Geniessen erlebt. Bereits liegt das Grand-Maîtres-Treffen hinter uns, welches unheimlich viel Spass gemacht hat. Die Einladung für das Petit-Marmitage wurde versendet, es findet am 28. Oktober 2017 in Kloten statt. Das Capitulum hat die Jet-Chuchi gebeten, einen Event zu organisieren. Wir werden den Flug-Caterer LSG Sky Chefs in Bassersdorf besuchen. Bitte meldet Euch zahlreich an, es wird sicherlich eine sehr interessantes und spannendes Petit Marmitage.

Freue mich auf Euch, bis dann
Euer Grossmarmit

Kurt Wiedmaier

Neues vom Capitulum

[Neues auf der Homepage](#)

Bildergalerie mit Rückblick auf das Grand Marmitage.

Wie bereits per Email verkündet, finden sich die Fotos als Erinnerung an das gelungen Grand Marmitage auf unserer [Homepage](#).

Wie immer darf man sich bei den [Monatsmenüs](#) inspirieren lassen. Wie wäre es mit Omble Chevalier «Fee verte»?

[Grand-Maître-Sitzung](#)

Am 19. August 2017 trafen sich die Grand-Maîtres und das Capitulum zu einem Gedankenaustausch.

Basel ist auf der Landkarte der Confrérie ein weisser Fleck. Dabei kamen bedeutende Gründer und Gründerküchen aus dieser Stadt. Erinnert sein an den Radiomann Fritz Schäufole und die Basilisk-Chuchi.

Im geschäftlichen Teil führte der Grossmarmit durch eine vielseitige Traktandenliste. Bei einem kurzen Rückblick auf das Grand-Marmitage gab viele lobende Worte für die Bäre-Chuchi. Zudem konnten einige praktische Erfahrungen ausgetauscht werden, welche den Chuchinen helfen sollen, die nächsten Grand-Marmitage durchzuführen.

Anschliessend wurde über die nächsten Grand-Marmitages und Petit-Marmitages gesprochen. Nach jetzigem Stand können sich Chuchine für die Durchführungen ab den Jahren 2021 bewerben. Der Grossmarmit ist für Vorschläge dankbar. Es braucht kein «olympisches» Bewerbungsdossier – der gute Wille und die Einsatzbereitschaft zählen alleine.

Passend zum Thema wurde darüber diskutiert, ob es – auch unter dem Aspekt der Kosten – noch zeitgemäss ist, die Einladung an das Grand-Marmitage und Petit-Marmitage mit Briefpost zu versenden. Während es für die Einladung an das Petit-Marmitage rasch klar war, dass der elektronische Weg genügend ist wurde für das Grand-Marmitage nach kurzer Diskussion an der schriftlichen Form festgehalten. Damit soll die besondere Note des Anlasses unterstrichen werden.

Ein weiter Blick in die Zukunft wagte der Grossmarmit mit dem Grand-Maître-Treffen 2019. Im Jubiläumsjahr soll dieser Anlass statt einer Arbeitssitzung ein Kochanlass für die Grand-Maîtres und ihre Partnerinnen werden. Cfr. Kurt Wiedmaier wird als unser oberster Küchenchef etwas Besonderes organisieren.

Gross-Säckelmeister Cfr. Hans Rindlisbacher demonstrierte die neue Adressverwaltung mit Clubdesk. Damit haben neben dem Capitulum auch die Grand-Maîtres, bzw. auch deren



Newsletter

Stellvertreter, Zugriff auf die zentrale Adressverwaltung. Neben der Pflege der Adressen können hier auch Emails an die Confrères verschickt werden. Weiter Nutzungsmöglichkeiten von [Clubdesk](#) sind noch in Prüfung.

Capitulumsmitglied Cfr. Steven Lembo informierte über den aktuellen Stand und wies auch darauf hin, dass Sponsoren, welche Chuchine unterstützen, nicht für die Confrérie angegangen werden.

Cfr. und Grand-Maître Martin Pape brachte das Thema von Veranstaltungen zwischen den beiden Marmitage auf. Statt einem Konzept soll nach dem Motto «do it – try it – fix it» probeweise eine Whiskey-Degustation angeboten werden. Informationen folgen.

Vor dem Mittagessen wurden wir in die [Stadtmauer Brauerei](#) zu einer Führung und Degustation entführt.



Bild: www.stadtmauerbrauer.ch

Wir erfuhren nicht nur einiges über das Hotel Teufelhof sondern auch über den Aufbau der neuen Craft-Brauerei. Über Mälze, Hopfen und Hefen, kochen, filtern, gären und kühlen wird dann ein feiner heller Engel oder ein dunkler Teufel. Beide Biere schmeckten hervorragend zur reichhaltigen Apéroplatte.



Bild: www.stadtmauerbrauer.ch

Der Wettergott meinte es gnädig mit den Jüngern der Kochkunst und im Garten des Kultur- und Gasthofes [Teufelhof](#) wurde ein feines Mittagessen eingenommen.



Bild: www.teufelhof.com

Neues aus den Chuchinen

[Thai-Koch-Kurs der Freiherren](#)

Es gehört ja mit zu unserem Hobby, immer wieder etwas Neues zu lernen.

Was es zu lernen gab und wie es so vor sich hin und her ging, ist im [Bericht](#) von Josi Dürst nachzulesen. Auf alle Fälle mach Bilder und Text Lust auf einen exotischen Küchenausflug.

Termine

[Petit Marmitage 28.10.2017](#)

Die Jet-Chuchi Klotten hat sich für das Petit Marmitage etwas Besonderes kulinarisches einfallen lassen: Wie muss man für die Gäste eines Flugzeuges kochen?



Newsletter

Am 28. Oktober 2017 wird es nach einer kurzen Sitzung nach Bassersdorf gehen. Dort gibt es die einmalige Gelegenheit, sich direkt vor Ort ein Bild zu machen, wie für die Gäste von verschiedensten Airlines durch LSG Sky Chefs die Mahlzeiten vorbereitet werden. Dann zurück in Balsberg gibt es nach einem Apéro ein Mittagessen mit vier Gängen. Dank dem guten Anschluss an die öffentlichen Verkehrsmittel kann dann der Heimweg auch nach einem Glas Wein sorgenlos angetreten werden. Weiter Informationen in der bereits verschickten Einladung, Anmeldungen nimmt der Grand Maître der Jet-Chuchi per Email (kunzfamily@gmx.net) gerne entgegen.

Grand Marmitage 2018

Die Fulehung Chuchi hat den Termin für 2018 festgelegt. Das Wochenende 25./26./27. Mai 2018 ist dafür reserviert.

Die Fulehung Chuchi ist an der Organisation des nächsten Grand Marmitage. Etwas dürfen wir jetzt schon verraten: Das letzte Mai-Wochenende führt uns an den Thunersee. Termin unbedingt in der Agenda blockieren! Am Petit Marmitage wird dann noch etwas mehr darüber berichtet.

Zum Schluss

Für Euch gelesen

Kochen ist keine Kunst, wenn man maximal sechs Zutaten verwendet. Mit der Reihe Simplissime zeigt Jean-François Mallet auf, dass es auch einfach geht und trotzdem schmecken kann.

Als engagierte Hobbyköche haben wir eine hohe Messlatte und die ausgefeilten Gerichte verlangen auch eine Vielzahl von ausgewählten Zutaten. Dass es aber auch einfacher geht, zeigt die Reihe Simplissime. Mit maximal sechs Zutaten kann für jeden Gang eine feine Speise hergestellt werden.



In einer höchst standardisierten Art und Weise wird jede der Zutaten als Foto mit Mengenangabe eingeleitet. Darunter gibt es kurze Angaben zu den nötigen Gewürzen (welche immer in einer Küche vorhanden sind, und darum hier nicht als Zutaten zählen), zur Portionengrösse und den Zubereitungs- und Koch-/Backzeiten. Die Zubereitung ist einfach und klar beschrieben, die verwendeten Zutaten fett hervorgehoben. Auf der gegenüberliegenden Seite ist dann ein Foto des fertigen Gerichtes.

Selber habe ich bereits einige Speisen ausprobiert und es funktioniert einwandfrei. Und hat man das Gefühl, eigentlich entspricht das nicht dem eigenen Stil zu kochen, kann es für den engagierten Hobbykoch auch eine Anregung sein, wenn nicht so ambitionierte Herdtäter um Rat fragen, etwas nach dem Muster von Simplissime vorzuschlagen. Damit es mit einfachen Mitteln Spass macht, selber zu kochen.

Die Reihe, welche neben dem ersten Band auch ein Folge 2, eine Version «light» und Dessertband enthält, findet ab Mitte September 2017 einen Nachfolger «Deluxe». Ich bin auf alle Fälle schon gespannt, welche überraschende Gerichte sich darin finden werden.



Der Autor Jean-François Mallet ist ein ausgewiesener Koch. Nach seiner Ausbildung bei «Ferrandi», einer französischen Gastronomie-schule, hatte er als Chefkoch in grossen Häuser gearbeitet. Jetzt ist er als Food- und Reisefotograf auf der ganzen Welt unterwegs.

Wohin man geht

Backpackers sind nicht unbedingt das Ziel von Hobbyköchen. Aber manchmal lohnt sich auch ein Abstecher, wie zum Beispiel das Lago Lodge in Biel.

Zugegeben, unsere Wahl erfolgte als Kartenentscheid: Möglichst nahe am Ort des Einsatzes und möglichst preiswert, es ging ja nur um zwei Übernachtungen beim Helfen zügeln. Aber wir wurden angenehm überrascht.

Im Bistro stehen Braukessel der [Seelandbräu](#) und die Zapfhähnen sind für die Gäste mit frischem Bier bereit. Vom klassischen Blond über Blanche, Spéciale, Lago Mio, Märzen, Abeille, Sureau und Ginger bis zu Cascade und Brune gibt es eine grosse Auswahl. Sie ist nicht immer in diesem Umfang erhältlich, weil frisch gebraut wird. Aber Passendes findet sich immer.



Und da trinken auch hungrig macht, kann man sich auch im [Bistro](#) verpflegen. Ein wirklich feiner Hamburger, ein Lago-Burger, lässt üblichen Fast-Food vergessen. Aber «fast»

funktioniert der Service. An der Bar bestellt und bezahlt setzt man sich an einen der wenigen freien Plätze. Denn Gruppen von jungen Leuten nach der Schule, Handwerker für ein Feierabendbier, Gäste des Hostels besetzen die Tische. Bei schönem Wetter im Freien, nicht unweit des Freibades Nidau, mit Blick nach Magglingen wähnt man sich schon beinah in den Ferien.

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:

Jeweils im März, Juni, September und Dezember. Spezialausgaben bei Bedarf.



QR Code für die Homepage www.confrerie.ch



QR Code für die Homepage www.marmite.ch