



Editorial

Chères Confrères

Bin soeben vom Nordic Walking zurückgekehrt und sitze am Fenster und überlege, was ich schreiben soll. Soll ich jetzt über einen Sommer schreiben der eigentlich gar keiner war? Oder über den "Altweibersommer", oder "Indian Summer" wie die Amerikaner sagen, berichten. Es war auf jeden Fall ein schönes Erlebnis, durch den herbstlichen Wald zu laufen, sich an der Farbenpracht der Blätter und an den warmen Sonnenstrahlen zu erfreuen. Was bringt der Herbst kulinarisch? Rehschnitzel mit Rotkraut und Spätzle, Kürbisgerichte und viele leckere Sachen für Gaumen und Seele. Wir können sagen, dass wir ein wunderbares Hobby haben, wir dürfen all das zubereiten und geniessen. In diesem Sinne wünsche ich Euch allen einen genussvollen Herbst und freue mich, Euch am Petit Marmitage begrüßen zu dürfen.

Euer Grossmarmit

Kurt Wiedmaier

Neues vom Capitulum

Sitzungen des Capitulums

Seit dem letzten Newsletter hat sich das Capitulum zu zwei Sitzungen getroffen. Der Grossmarmit informiert die Grand Maître jeweils per Email.

An der Sitzung vom 5. Juli 2016 in Wettingen ging es um den Rückblick zum GM in Konstanz, die Konstituierung nach der Neuwahl von Cfr. Steven Lembo in das Capitulum und die ersten Vorbereitungen zum Grand Maître-Treffen vom 27. August in Wyssachen und das Petit Marmitage in Wädenswil.

Kurz vor dem Grand Maître-Treffen, am 24. August in Bern wurde vor allem das Thema Homepage / Soziale Medien bearbeitet.

Neues auf der Homepage

Gut zu wissen: Unter diesem Stichwort hat das Capitulum Hinweise und Hilfsmittel für die Organisation eines Grand Marmitages oder Petit Marmitages zusammengetragen.

Der Vorteil, dass die Anlässe der Confrérie jeweils durch eine andere Chuchi organisiert werden, ist, dass neue Ideen und lokale Kenntnisse den Anlass bereichern. Ein gewichtiger Nachteil hingegen ist, dass jedes Mal das Rad neu erfunden werden muss. Als Unterstützung oder Leitfaden hat das Capitulum die Erfahrungen der letzten Jahre zusammengetragen und unter dem Titel „Gut zu wissen“ im internen Bereich der Homepage abgelegt. Somit können die organisierenden Chuchinen jeweils von der gemachten Erfahrungen profitieren. Selbstverständlich nimmt das Capitulum Anregungen zur Ergänzung gerne entgegen.

Die [Monatsrezepte](#) bringen wieder neue Anregungen.

Grand Maître-Treffen

Am 27. August 2016 trafen sich die Grand Maîtres und das Capitulum zum jährlichen Gedankenaustausch.

Bei herrlichem Wetter hatten sich die Vertreter der Chuchine und das Capitulum in Wyssachen bei unserem Sponsor [Loosli](#) Küchen getroffen. Nach Kaffee und Gipfeli führte Grossmarmit Kurt Wiedmaier durch die Arbeitssitzung. Zum einen ein Rückblick auf das Grand Marmitage in Konstanz, zum anderen als Vorbereitung auf das Petit Marmitage in Wädenswil. Das Protokoll wurde den Grand Maîtres bereits zugestellt. Als wesentlicher Punkt wurde beschlossen, sich am Petit Marmitage ausführlich Gedanken zu unserer Homepage zu machen.

Nach Schluss der Sitzung konnten die Teilnehmer an einer Führung durch das Werk der Firma [Loosli](#) teilnehmen. Natürlich hatten die Hobbyköche ein grösseres Interesse an den Küchenmöbeln als den Badezimmerausstattungen.

Zu einem Grand Maître-Treffen gehört auch immer ein Mittagessen, welches im nahen Dürrenroth im [Restaurant Bären](#) eingenommen wurde.



Dass man dann sich gut gelaunt auf den Heimweg machte, lag nicht nur am feinen Mittagessen, sondern auch an den gelebten Freundschaften innerhalb der Confrérie.

Termine

[Petit Marmitage 2016](#)

Die Einladungen wurden verschickt – eine Reise nach Wädenswil lohnt sich.

Die Freiherren stecken sicher noch in den letzten Vorbereitungsarbeiten, aber das Programm steht und mag zu überzeugen. Toll, dass unsere Confrères auch selber in der Küche stehen und so mit dem Apéro nicht nur ihr Können zeigen,

sondern diesen sogar spendieren. Ein Dankschön bereits zum Voraus.

Anmeldungen sind noch bis Ende September an den Grand Maître [Rolf Moser](#) möglich.

Zum Schluss

[Salzsaline von Bex](#)

Keine Mahlzeit ohne ein Prise Salz. Wie das Salz in der Schweiz gewonnen wird, kann in der Salzsaline von Bex hautnah erfahren werden.

Das Wallis ist berühmt für seine Weinberge und alpenländischen Spezialitäten. Aber die Würste, Trockenfleisch und Käse wären ohne das Salz nicht die haltbaren Lebensmittel, welche wir so gerne geniessen.



Mit dem Bergwerkszug kann tief in den Berg gefahren werden.



Kamen die Rheinsalinen vor allem wegen dem Streusalz für unsere Strassen vor einigen Jahre in die Presse, verstehen sich die Salines des Alpes vor allem als Produzenten eines Nahrungsmittels.



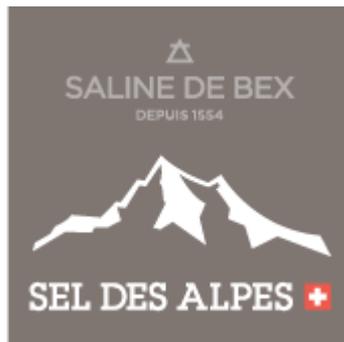
Newsletter

So werden Rezepte von Schweizer Spitzenköche publiziert und es gibt neben dem gewohnten Kochsalz verschiedene spezielle Salzmischungen im Laden der Salinen zu kaufen.

Im Bankettsaal in den Minen gibt es kulinarisches Angebot, welches nichts mit einem Ausflugsrestaurant zu tun hat. Auf Bestellung ist vom Apéro bis zum Bankett mit bis zu 200 Plätzen vieles möglich.

Neben dem kulinarischen Genuss wird Salz auch in der Körperpflege verwendet, Badesalz ist wohl die bekannteste Anwendung. Auch das findet sich im [Shop](#) der Salinen von Bex.

Weitere Informationen für einen Besuch finden sich auf der [Homepage](#).



Alle Bilder von der Homepage der Saline de Bex.

Abseits der grossen Strassen

Unweit des Dorfes San Bernardino, am Südportal des Autobahntunnels, befindet sich eine Gaststätte der besonderen Art: Capanna Genziana.

Gegen den Stau am Gotthard ist für die Ostschweizer die A13 mit dem Tunnel unter dem San-Bernardino-Pass eine gute Umfahrung. Dabei wird auf dem raschen Weg ins Tessin auch eine Gaststätte umfahren. Etwas oberhalb des Dorfes San Bernardino an der Passstrasse befindet sich neben einem Campingplatz die ehemaligen Baracken der Bauarbeiter des San-Bernardino-Tunnels (1967 eröffnet, 6,6 km lang,

auf ca. 1650 m ü.M.). Neben den Schlafräumen war die Kantine ein wichtiger Bestandteil dieses provisorischen Baus. Wie wir aber wissen, leben Provisorien immer länger, als gedacht. Das gilt nicht nur für das Globus-Provisorium beim Zürcher Hauptbahnhof. Zum Glück auch für die Baracken. Diese werden nun als [Gruppenunterkünfte](#) genutzt, nur wenige Meter beim Autobahnkreuz San Bernardino.



(Bildquelle: www.visit-moesano.ch, 27.06.2016)

Was gibt es dort zum Essen? Keine Menükarte, es gibt Frühstück, Mittagessen und Nachtessen. Und das Menü des Tages wird durch das freundliche, meist nur italienisch sprechende Servicepersonal vorgestellt: Suppe, Prima, Seconda, Dessert. Man soll, darf und kann sich überraschen lassen. Menüänderungen, im Sinne von einen Gang auszulassen, sind möglich. Wer aber nur etwas Hunger hat, sollte nichts auslassen. Wir genossen bei unserem Ausflug eine feine, schmackhafte Minestrone, Pasta mit einer aromatischen Tomatensauce, Ossobuco mit Polenta. Das Dessert war der einzige Punkt, der zur Kritik Anlass geben könnte. Ein Stück Schokoladen-Roulade aus einer Fabrikbäckerei. Aber es ist keine Sternen- oder Mützenküche. Währschaft, schmackhaft und ehrlich und zu einem unschlagbaren Preis von nur 15 Franken.

Wie kommt man dahin? Es hat eine Postauto-Haltestelle S. Bernardino, Campeggio, Linie 541, über den Pass von/nach Nufenen Dorf dauert die Postautofahrt $\frac{3}{4}$ -Stunden. Aber allzu häufig fährt der gelbe Bus nicht, da gilt es genau zu planen.



Newsletter

Wie kommt man auf die Idee, so abgelegen ein Mahl einzunehmen? Es lohnt sich, auf erfahrene Routiers zu hören. Die mögen auch mal gerne was Gutes und Preiswertes und nicht nur ein Sandwich vom Tankstellenshop.

Im Winter, wenn der Pass gesperrt ist, ist der Tunnel die Alternative. Der Weg bis zur Capanna wird schneefrei gehalten, denn auch das Militär ist in jener Region heimisch. Am anderen Ende des Passes mit dem Spl Hinterrhein wohl jedem Schweizer Soldaten ein Begriff.

Also: Statt Autobahnraststätte an der A13 ein kurzer Abstecher bei der Ausfahrt San Bernardino und in eine andere Welt eintauchen.

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 für das 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