



Höhepunkt im Vereinsleben der «Leue Chuchi» ist jeweils die monatliche «Chochete» im Elgger «Löwen»

Foto: mes

Die Winterthurer «Leue Chuchi» ist in Elgg daheim

## Von falschen Laubfröschen und fröhlichen Köchen

**Seit September 2007 geniesst der Männerkochklub «Leue Chuchi Winterthur» im Elgger Restaurant «Löwen» Gastrecht. «Unser Clublokal ist unsere Heimat – also sind wir jetzt in Elgg zu Hause», erklärte Vereinspräsident Thomas Schiess.**

(mes) Jeden ersten Mittwoch im Monat treffen sich die zwölf Hobbyköche zu ihrer «Chochete». Für ihren kulinarischen Abend steht ihnen die gesamte Infrastruktur des Restaurants «Löwen» in Elgg zur Verfügung. Oberlöwe Thomas Schiess ist vom neuen Clubdomizil äusserst angetan: «Bei dieser Gelegenheit bedanken wir uns bei unserem Gastgeber Angelo Meloni nochmals ganz herzlich. Von Beginn an übergab er uns einen eigenen Hausschlüssel. Sein Vertrauen und seine Unkompliziertheit gefallen uns sehr. Es ist für uns jedes Mal eine grosse Ehre, die wunderschönen Lokalitäten und die professionelle Einrichtung des <Löwens> benutzen und geniessen zu dürfen.»

### **Jubiläum steht bevor**

Zehn gestandene Männer aus Winterthur und Umgebung sowie seit einem Jahr die zwei Elgger Fredi Schmid und René Dietrich bilden gemeinsam das aktuelle «Leue Chuchi-Team». Im kommenden Jahr darf der traditionsreiche und bekannte Kochclub bereits seinen 50. Geburtstag feiern. Über die Jubiläumsaktivitäten wird zu einem späteren Zeitpunkt informiert. Es war am 24. August 1959, als einige kochbegeisterte, aber wenig versierte Herren, nach einem Aufruf in der Tageszeitung und mit Unterstützung des Marianne Berger Instituts (Marianne Berger war das Pseudonym der unvergessenen Maggi-Koch-Ratgeberin), den ersten Klub kochender Männer in Winterthur aus der Taufe hoben. Die «Leue Chuchi»

wirkte in den ersten Jahren in den Koch- und Betriebsräumen der Firma Maggi Kempthal. Danach folgten als Club- und Kochlokale das Schloss Wülflingen, das Technorama-Restaurant «Zahnredli» und das Restaurant «Eintracht» in Reutlingen. Nach einem Wirtewechsel mussten die «Leuen» sich im vergangenen Jahr wiederum auf die Suche nach einer neuen Heimat machen. Und in Elgg sind sie ja dann auch glücklich fündig geworden. Das vergangene Jahr hinterliess in der Vereinschronik aber auch sehr traurige Spuren. Ein Kamerad ist in die Ewigkeit abberufen worden – oder wie es im unzimperlichen Kochjargon heisst: «Er hat den Kochlöffel für immer abgegeben.» Dazu kamen drei Abgänge in Folge gesundheitlicher Gründe, zwei davon waren Gründungsmitglieder, drei verliessen den Club wegen Wegzügen. Somit ist es der «Leue Chuchi» ein Anliegen ihren Mitgliederbestand wieder um zwei bis drei Kameraden aufzustocken (siehe Box).

### **«Le chef du soir»**

Der Ablauf der monatlichen «Chochete» ist vorgegeben. An der jährlichen Generalversammlung wird bestimmt, wer an welchem Datum für den Abend verantwortlich zeichnet. Dieses Mitglied ist völlig frei in der Auswahl des Menüs. Er schreibt die Rezepturen und kümmert sich um den Einkauf. Am Kochabend trifft man sich zuerst am Stammtisch zu einem Besprechungsapéro. «Le chef du soir» erklärt die einzelnen Gerichte, die Zubereitungsarten und er weist auf eventuelle kochtechnisch schwierige Sequenzen hin. Danach begeben sich die Mitglieder gemeinsam in die Küche. Selbstverständlich bewaffnet mit einem obligaten Glas Wein, welches die eigentliche Garantie dafür bietet, dass den «Leuen» jedes Menü gelingt. An der «Mai-Chochete» war Peter Schönbächler aus Elsau der «Tätschmeister». Unter seiner Anleitung arbeiteten die Kollegen ruhig und konzentriert. Innert kürzester Zeit zauberten sie ein hervorragend schmeckendes Viergangmenü auf die zuvor liebevoll gedeckte Tafel. Als Entrée gab es ein würziges Süsschen aus Frühlingszwiebeln und Rosmarin mit Sherry und gebratenen Speckstreifen, danach folgte ein erfrischender Frühlingssalat mit Avocadowürfeln und Mandel-Basilikum-Crevetten. Zum Hauptgericht reichten die Hobbyköche mit einer Farce aus Kalbfleisch, frischen Kräutern und Gruyère gefüllte Lattich-Laubfrösche mit frischen Tagliatelle. Den süssen und gelungenen Abschluss bildete ein klassisches «Tarte tatin aux Poires». Der gestürzte, mit Elgger Honig gesüsste Birnenkuchen, war ein Gedicht. Selbstverständlich genossen die «Leuen» zu den herrlichen Speisen passende Weine aus dem «Löwenkeller» Verlagsleiter und Redaktor der «Elgger Zeitung», die freundlicherweise als Gäste bei der «Leue Chuchi» mit dabei sein durften, genossen einen rundum gelungen Abend mit einem ausgezeichnet mundenden Essen. Andrea Pazeller und Peter Mesmer bedanken sich an dieser Stelle ganz herzlich für die grosszügige Einladung und die in jeder Hinsicht tolle Bewirtung.

### **Nachwuchsköche gesucht**

(mes) Bei der «Leue Chuchi Winterthur», die im Restaurant «Löwen» in Elgg für ihre monatliche «Chochete» Gastrecht geniesst, sind Neumitglieder herzlich willkommen. Kochkenntnisse braucht es keine dazu. Dafür werden an die Neuen aber einige Bedingung gestellt: Kochen darf für sie nur Hobby, nicht aber Beruf sein. Die Freude am Kochen, die Freude am Genuss und die Freude an der Geselligkeit muss im Vordergrund stehen! Interessenten, die diese Voraussetzungen erfüllen, werden gerne zu einem Schnupperabend eingeladen. Den «Leuen» ist es ein Anliegen, dass sie losgelöst von übergeordneten Organisationen, wie sie andere Männerkochclubs kennen, bleiben. Sie schätzen ihre Flexibilität und Freiheit. Terminliche Verpflichtungen ausserhalb der monatlichen «Chochete», der Jahresversammlung und einigen wenigen geselligen Anlässen gibt es keine. Personen, die sich angesprochen fühlen, finden nähere Informationen im Internet ([www.leuechuchi.ch](http://www.leuechuchi.ch)). Vereinspräsident Thomas Schiess aus Oberschlatt steht gerne für die Beantwortung von Fragen zur Verfügung ([info@fooding.ch](mailto:info@fooding.ch)).