



Schweizer Hobbyköche

Kochlöffel

Zeitschrift für den Hobbykoch

Nr. 10-11 | 2014



Dies ist bereits die vorletzte Ausgabe des Kochlöffels im KOCHEN. Ab kommandem Jahr wird unsere Klubzeitschrift gemäss einem GV-Beschluss der MARMITE beigelegt. SCKM-Hobbyköche, welche die Zeitschrift KOCHEN dennoch erhalten möchten, haben Gelegenheit diese zu einem Top-Angebot zu abonnieren. Der AZ-Verlag offeriert das Abo mit einem Rabatt von 40%. Alle SCKM-Mitglieder haben einen Brief mit dem Angebot erhalten. Wer dies verpasst hat, kann trotzdem noch profitieren. Auf Seite 4 findet man das Angebot und mittels Postkarte kann man das Abo bestellen. Also, bestellt und erhaltet weiterhin die grösste Schweizer Kochzeitschrift direkt zugestellt.

Einmal mehr möchte ich auf unser Kluborgan hinweisen. Meldet bitte Eure Aktivitäten und berichtet mit Text und Bild darüber. Aktive Hobbyköche sind das Aushängeschild unseres Verbandes. Es interessiert alle Kollegen was andere machen.

Euer Klubredaktor
Christoph Bachmann

SCKM-Partner



SCKM – offen für Neues

Abo KOCHEN mit 40% für SCKM-Mitglieder

Baarer SCKM-Hobbyköche reisten ins Tessin

Kulinarische Weinwanderung mit der Flora-Chuchi Hochdorf

IMPRESSUM

Der «Kochlöffel» erscheint sechs- bis zehnmal jährlich als Beilage in der Zeitschrift «Kochen».

REDAKTION

Christoph Bachmann
Postfach 163
8832 Wollerau
Telefon: 079 421 08 22
Telefax: 044 786 47 22
cbachmann@zsz.ch
Datenleitung ISDN
Leonardo Pro
044 786 47 23

SEKRETARIAT SCKM

Sabine Stampbach
Hinterdorf 23
5619 Uezwil
Telefon: 077 415 33 37
Mo, Di, Mi, Do, Fr
jeweils 8–12 Uhr.
E-Mail: info@sckm.ch

WEBMASTER

Richard Zraggen
Gandegg 4
6467 Schattdorf
r.zraggen@computer-studio.ch
Telefon: 041 872 05 80
Telefax: 041 872 05 82

Konzept Kochlöffel

Hans Utz,
Utz Kommunikation & Marketing, Wettingen

TITELBILD



Die Äbte-Chuchi in Wil organisierte einen Bamix-Kurs.



Verleihung der Mannheimer Kochschürze 2014

Auch in diesem Jahr wurde der Zentralpräsident SCKM, Koni Ritter, sowie der Ehrenmarmite der Confrèrie de la Marmite Franz Altenburger, wie auch der Grossmarmite Kurt Wiedmaier an diesen einmaligen Anlass eingeladen. Eingeladen hatte die rustikale Feinschmecker Chuchi Mannheim unter der Leitung von Bert Schreiber, Generalsekretär CCI.

Die Mannheimer Kochschürze wird schon seit über 46 Jahren an grosse Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft, Sport und Show verliehen. Dass es dabei hoch zu und her geht, zeigt das hervorragende Menu, welches vom Mannheimer Club kochender Männer zu Tisch gebracht wurde.

*Hamburger Senatorenteller
mit Labskaus «alter Michel» mit Wachtelei
Klassischer Hummer-Cocktail
Büsumer Krabbensüppchen
Sylter Räucherfischterrine
Skrei auf grünen Erbsen mit Senfsauce à la Jörg Müller
Kotelett aus der Hirschkrone
mit Stampf von Süsskartoffeln und Wirsingbällchen*

Zum süssen Abschluss begleitete uns Hamburger Schnee, frisch und fruchtig. Das Menu wurde von auserlesenen Weinen begleitet, welche hervorragend zu den Speisen abgestimmt waren. Es darf erwähnt werden, dass der Gaumen, auf das köstlichste verwöhnt wurde. Für das Gemüt, wie auch die Stimmung sorgten unsere Tischnachbarn, Hobbyköche aus dem CC Club kochender Männer Deutschland. Nur zu schnell ging der Abend bei einem Schlummertrunk zu Ende. Wieder einmal durften wir Gastfreundschaft in Vollendung erleben. Dafür gebührt der Rustikalen Mannheimer Chuchi ein grosses Dankeschön. Vor allem möchten wir uns bei Bert Schreiber für die Einladung herzlich bedanken.

Koni Ritter

**Der nächste Kochlöffel erscheint am 25. November 2014
(Redaktionsschluss 25. Oktober 2014).
Berichte und Agendaeinträge frühzeitig senden.**

SCKM-SPONSOREN



Agenda

GV SCKM 2015
Die GV des SCKM findet am 13. Juni im Walter-Zoo statt.

Dieser Tag soll im Zeichen der Verbundenheit unseres Hobbys mit den Familienangehörigen sein. Hiermit laden wir alle SCKM-Mitglieder mit ihren Familienangehörigen (Partnerin, Kindern, Enkeln, etc.) zu einem unvergesslichen Ausflug in den grössten Privatzoo der Schweiz ein. Während der Zeit der GV und dem gemeinsamen Mittagessen für die SCKM-Mitglieder, werden die Familienangehörigen zu einem stark reduzierten Eintrittspreis mit einem attraktiven Rahmenprogramm im Walter-Zoo unterhalten, (Zooführung, Tierfütterungen, Pony-, Kamelreiten, Streichelzoo, Märchenzelt, Tierbeschäftigung, Wettbewerb und vielem mehr, siehe unter www.walterzoo.ch).

**Aargauer Hobbyköche
News immer unter
www.sckm.ch**

**Region Ostschweiz
30. November**
Der richtige Wein zum Käse: Wir degustieren nicht, wir werden schlemmern und geniessen.

**Berner Hobbyköche
Anfang November**
Kochkurs bei Martin Nussbaum. Details folgen.

**Region Zentralschweiz
News immer unter
www.sckm.ch**

**Region Nordwestschweiz
28. Oktober, 18 Uhr**
Bäckerei Gaugler,
Hauptstrasse 4, 4302 Augst. «Wir backen»
info@tuerkauf-partner.ch

**Regionalclub Zürichsee
3./4. Dezember**
Backen bei David Schaub in der Winzer-Chuchi Höngg

www.sckm.ch

Offen für Neues

Geschätzte Hobbyköche

Im letzten Kochlöffel habe ich Euch aufgerufen, Euch zu öffnen. In der Chuchi ist es manchmal gut, wenn ein neuer Wind geht. Das ist in allen Organisationen so, dass eine Öffnung von Vorteil ist und Neues eingeführt wird. So wird es auch in unserem Schweizer Club kochender Männer SCKM sein. Wir sind offen für Neues. Das lässt sich so leicht daher sagen. Leider muss ich manchmal das Gegenteil erfahren und das nicht selten.

Neues und Öffnung tut uns gut

Deshalb dürfen wir offen in eine neue Zukunft blicken, denn Neu ist die Marmite, unsere Marmite, ab dem nächsten Jahr das Cluborgan des SCKM Schweizer Hobbyköche. Nach vielen Jahren wieder Cluborgan, aber in neuer Form, jung und dynamisch, mit vielen Vorteilen für unsere Organisation. Das gibt neuen Wind, neue Möglichkeiten, in ein junges sympathisches Kleid gepackt. Ich freue mich heute schon auf das neue Jahr und hoffe, das wird bei Euch auch so sein. Ihr bekommt die Marmite in diesem Jahr schon mit drei Gratisausgaben. Bestimmt habt ihr schon auf-

merksam in der neuen Lektüre herumgestöbert. Mit der Mitgliedschaft im SCKM unterstützt Ihr unser neues Cluborgan Marmite, aber vor allem die Organisation Schweizer Club kochender Männer SCKM. Wir wollen gemeinsam in eine neue, offene Zukunft gehen. Ich zähle auf Euch und danke für Euer Vertrauen.

Für alle, die die Zeitschrift Kochen nicht missen möchten, erscheint in diesem Kochlöffel ein Angebot für den Bezug eines Abos zu einem sehr günstigen Preis. Jedes SCKM Mitglied bekommt das Kochen 40% günstiger und das nicht nur nächstes Jahr, sondern solange er Mitglied im SCKM ist, oder solange er es möchte. Ihr bekommt das Angebot ins Haus geschickt, oder vielleicht ist der Brief jetzt schon bei Euch eingetroffen.

Nun wünsche ich Euch einen schönen und sonnigen Herbst, mit vielen kulinarischen Freuden an Tisch und Herd.

Euer Zentralpräsident
SCKM Schweizer Hobbyköche
Koni Ritter



ZENTRALVORSTAND

Zentralpräsident

Konrad Ritter
Vordere Bahnhofstrasse 5
8853 Lachen SZ
Tel. P 055 442 33 80
ritter.nakatani@bluewin.ch

Vizepräsident

Urs Mösching
Lindenweg 10
3126 Kaufdorf
Tel. P 031 809 23 40
Mobile 079 651 57 61
Tel. G 031 331 43 40
ursp@moesching.ch

Finanzchef

Hans Hulliger
Bahnhofstrasse 8
3123 Belp
Tel. P+G 031 819 11 28
hans.hulliger@hulligertreuhand.ch

PR / Medien

Christoph Bachmann
Postfach 163
Fällmisstrasse 41
8832 Wilen-Wollerau
Tel. 044 784 73 20
Mobile 079 421 08 22
christoph.bachmann@zsz.ch

SCKM-Hobbyköche erhalten das hochwertige Kochbuch von Elfie Casty geschenkt

Was muss man tun? 20 Franken für Porto und Verpackung in ein Couvert stecken und bis **spätestens 15. November 2014** ans SCKM-Sekretariat: Sabine Stampbach, Hinterdorf 23, 5619 Uezwil, senden, mit dem Vermerk «Elfie Casty». Anfang Dezember werden die Bücher geliefert.

Zu ihrem Buch schreibt Elfie Casty: *«Bücher sind nur dickere Briefe an Freunde»*
Jean Paul (1763-1825)

«Diese zauberhafte Sichtweise des Schriftstellers Jean Paul war mein Leitmotiv für das Buch «Mit Liebe, Lust und Thymian». So ist es zwar ein Buch zum Kochen, es ist aber auch ein Buch zum Lesen, geschrieben, wie man nur an Freunde schreibt: mit Liebe und Nähe, mit persönlichen Gedanken und Einsichten und deren Konsequenzen auf das Kochen und mein Leben. Schön, wenn Sie sich für mein Buch ein bisschen Zeit nehmen. Jene Bücher seien die nützlichsten, die zur Hälfte vom Leser selbst geschrieben würden, dann muss mein Buch eines der nützlichsten sein! Denn es wird in der Tat erst dann zu einem verlässlichen, lustvollen Wegweiser, wenn Sie – wie bei einem wohl-schmeckenden Ragout – alles zusammenfügen: Meine Gedanken, Ihre Erkenntnisse daraus, Ihre eigenen Erfahrungen und Ihre Phantasie.

ADRESSEN

Regional-
präsidenten

Aargauer Hobbyköche

Co-Präsidium:
Thomas Andermatt und
Andreas Zeindler.
Kontakt: Andreas Zeindler
Obere Kirchzelg 23
5430 Wettingen
Privat 056 205 99 34
Mobile 079 619 22 72
andreas.zeindler@
sckm-ag.ch

Region Zürichsee

Lukas Wehrli
Wiesliacher 1
8053 Zürich
wlu@sunrise.ch
Privat 044 381 04 27
Mobil 079 533 49 19

Ostschweizer Hobbyköche

Präsidium vakant
Infos via Peter Spitzli
spitzli@tavolus.ch
Mobile 079 697 29 78

Region Nordwestschweiz

Wolfgang Stiefel
Kirschtalgraben 8
4102 Binningen
wolfgang.stiefel@
bluewin.ch
Privat 061 421 13 14
Natel 079 731 99 12

Berner Hobbyköche

Markus Leist
Riedfeld 31
1792 Guschelmuth FR
markus.leist@bluewin.ch
Privat 026 684 07 40
Geschäft 026 684 07 41
Mobile 078 626 80 71

Region Zentralschweiz

Christian Oeschger
Jöchlerweg 7
6340 Baar
hitsch.oeschger@bluewin.ch
Tel. P 041 760 18 45
Tel. G 041 761 65 60

Übrige Regionen

Auskunft via Sekretariat

Vorzugsangebot Annemarie Wildeisen's KOCHEN für SCKM-Mitglieder

Seit einigen Jahren begleitet Sie die Zeitschrift Annemarie Wildeisen's KOCHEN in Ihrer Küche. Ab dem nächsten Jahr kehrt der SCKM Schweizer Hobbyköche zur Kochzeitschrift MARMITE zurück. Verschiedene Hobbyköche haben den Wunsch geäußert, die Zeitschrift KOCHEN weiterhin zu erhalten. So freue ich mich, Ihnen ein attraktives Angebot exklusiv für SCKM-Mitglieder offerieren zu dürfen: Sie erhalten, solange Sie Mitglied des SCKM sind, 40% Rabatt auf das Jahresabo KOCHEN. Sie bezahlen nur CHF 40.80 statt des regulären Abonnementspreises von CHF 68.–. Nutzen Sie die Gelegenheit und schicken Sie die Antwortkarte ein, so erhalten Sie auch im nächsten Jahr Annemarie Wildeisen's KOCHEN bequem in Ihren Briefkasten.

Bestellung an: AZ Fachverlage AG, «KOCHEN», Postfach, 5001 Aarau
Ich hoffe, dass viele von Ihnen auch zukünftig in den Genuss der Zeitschrift KOCHEN kommen, und stehe Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung.
Freundliche Grüsse von Herd zu Herd.

Ihr Zentralpräsident
SCKM Schweizer Hobbyköche
Koni Ritter

PS: Wenn Ihre Bestellung bis 30. November 2014 beim AZ-Verlag eintrifft, schenkt Ihnen die Zeitschrift KOCHEN als kleinen Willkommensgruss die Ausgabe Nr. 1 der brandneuen Sammeledition KOCHEN zum Thema «Guetzli».

Antwortkarte. Nur für SCKM-Mitglieder.

Vorzugsangebot mit 40% Rabatt

- Ja, gerne bestelle ich das Jahresabo (10 Ausgaben)
Annemarie Wildeisen's KOCHEN zum Vorzugspreis
von CHF 40.80 statt CHF 68.–. Mein Abo startet im Januar 2015.

Falls meine Bestellung bis am 31. Oktober 2014 eintrifft, erhalte ich als **Begrüßungsgeschenk** die Ausgabe Nr. 1 der brandneuen **Sammeledition KOCHEN** zum Thema «Guetzli» mit 50 Guetzlirezepten für viele Gelegenheiten. Dazu gehören traditionelles Weihnachtsgebäck genauso wie neue, überraschende Guetzlikreationen, kleine originelle Kekse aus aller Welt und heissgeliebte Schokoladespezialitäten.

Meine Adresse:

Meine Telefonnummer: _____

Meine E-Mail-Adresse: _____

Angebot gilt nur für SCKM-Mitglieder in der Schweiz.
Preise inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten.

1501K02



GRATIS
für Schnell-
entschlossene*





SCKM Ostschweiz führte in Wil einen Bamix-Kurs durch

Der Regionalclub SCKM Ostschweiz führte in den Lokaltäten der Wyler Äbte-Chuchi einen Bamix-Kurs für Hobby-Köche und daran interessierte Gäste durch. Roland Dudli von der Firma Bamix demonstrierte die Vielseitigkeit dieses Produktes. Die 22 Teilnehmer kamen in den Genuss eines interessanten und vor allem schmackhaften Abends. Die verschiedenen Gerichte, von Peter Spitzli

vorbereitet und speziell auf Bamix ausgerichtet, erfüllten jegliche Wünsche. Thurgauer Apfelwein Suppe, Hackfleischbällchen an roher Peperonsauce, Flammkuchen, sind nur einige Gerichte, die nebst viel Gemüse zubereitet wurden. Dudli erklärte den Teilnehmern das Gerät mit klaren und einfachen Worten, so dass jedermann dieses ohne Probleme bedienen konnte. Der in drei Gruppen einge-

teilte Kurs forderte den Hobbyköchen und natürlich auch den Köchinnen doch einiges ab. Alle konnten die Gerichte der zugewiesenen Gruppe geniessen und natürlich auch Kritik üben.

Ein gelungener Kurs, aufgestellte Teilnehmer ein guter Demonstrator trugen viel dazu bei und wird bei vielen noch in guter Erinnerung bleiben. (e/cas)



60 Jahre bamix®
wir feiern!



**Beschenken Sie sich selbst
oder andere!**

**Bamix 180 DeLuxe
in der exquisiten
Magnet-Geschenksbox**



bamix® - seit 60 Jahren ein unentbehrlicher Helfer in jeder Küche - bürgt für traditionelle Schweizer Qualität. Höchste Präzision, beste Rohstoffe und erstklassiges Knowhow garantieren einen extrem langlebigen, handlichen, vielseitig einsetzbaren und problemlosen Küchenpartner.

Bamix DeLuxe 180W mit Messerset, transparenter Mühle und Stativ

jetzt für 189.-- anstatt CHF 269.--

bamix®
of Switzerland

Bestellungen bei Bamix SA, Route de Servion 38, 1083 Mézières, per Fax 021/903 01 11, Telefon 021/903 01 10 oder e-mail info@bamix.ch unter Angabe des Codes **SCKM 0414**

Zahlungsbedingungen: gegen Vorauszahlung zuzüglich CHF 10.-- Portospesen oder Nachnahme zuzüglich CHF 25.-- Porto- und Nachnahmespesen.



Jetzt nur
39.90 CHF
statt
~~49.90 CHF~~

GEFU Spiralfix Spiralschneider

*So werden Vitamine
zum Augenschmaus!*



- ~ Spezial Klingenstahl
- ~ vier Schnittbreiten für kreative Rezeptideen
- ~ Klappdeckelöffnung für simples Befüllen
- ~ spülmaschinenfest

- ~ rutschfester Auffangbehälter für sicheren Stand inkl. Aromadeckel
- ~ Spritzschutzdeckel inkl. Antrieb abnehmbar zur leichten Reinigung

Herbstwanderung der Baarer-Chuchi

Les amis de la bonne popote

SCKM
Zentralschweiz

Unser letztes aktives Gründungsmitglied, Bruno Elmiger, organisierte die Tessinreise vom 18./19. September und überreichte uns Anfang September das perfekt gestaltete Reiseprogramm.

Insgesamt 6 amis nahmen am 18. Sept. die Reise unter die Räder. Schon beim Kaffeehalt im Autobahnrestaurant Stalvedro bei Ambri nahmen wir den ersten Imbiss ein – und das wussten alle – es würde nicht der letzte sein an diesem Tag.

Max, unser ami und Chauffeur bewies seine ganzen Fahrkünste die es ermöglichten, dass wir vor dem Mittagessen noch einen Aperò zu uns nehmen konnten. Der erste gefällige Weisswein aus dem Tessin, der – wen wundert das – allen hervorragend gemundet hat.

Anschliessend dislozierten wir zum Mittagessen ins Grotto Ticinese in Bellinzona, das bekannt ist für sein Tatar. Nach der individuellen Vorspeise genossen wir diese Spezialität. Diese wird in der Glasschüssel am Tisch zubereitet und gemäss individuellem Geschmack gewürzt. Alle empfanden das Tatar schwach gewürzt – aber nur am Anfang – denn der Abgang zeigte dann die angenehme Schärfe die mit einem hervorragenden Merlotwein aus dem Tessin noch unterstützt wurde.

Nach Kaffee und Schnaps bezogen wir in Muralto unsere Hotelzimmer, um anschliessend nach Locarno in die Falconeria zu fahren.

Hier wurden wir in einer einstündigen Vorführung in die Falknerei eingeführt. Die vorgeführten Nummern waren sehr eindrucksvoll. Immer wieder zogen die Besucher auf der Gästetribüne ihre Köpfe ein, wegen den tieffliegenden Geier, Eulen, Adler und Falken. Mit grossem Applaus und vielen positiven



Eindrücken wurde die Flugschau beendet.

Anschliessend kehrten wir ins Hotel zurück, um dann mit dem ÖV nach Ascona zu reisen, wo wir uns zum Apèro am See auf das umfangreiche Nachtessen im Grotto Baldoria einstimmten. Das Grotto Baldoria hat ein eigenes Konzept, das einfach auf das Wesentliche ausgelegt ist. Also keine Speisekarte, keine Flaschenweine, keine Tischtücher und immer den gleichen Teller sowie Besteck. Dafür aber mit einem umfangreichen 7-Gangmenü, 2 verschiedenen Salami – jeder schneidet sich seine Portion selber ab – grüner Salat – Zungencarpaccio – Teigwaren all'arrabbiata – Rindsgulasch mit Polenta – Käseplatte und selbstgemachte Süssigkeiten zum Dessert dazu Kaffee und Schnaps.

Nach der Rückkehr nach Ascona liessen wir den ersten Tag mit einer nächtlichen Bootsfahrt auf dem Lago Maggiore ausklingen, um anschliessend mit vielen Erlebnissen und grosser Müdigkeit ins Bett zu fallen. Nach dem umfangreichen und

guten Frühstück fuhr uns am 19. September Max zur Weinhandlung Chiodi in Ascona. Hier degustierten wir vor allem Tessiner Weine, aber auch viele gute italienische. Dank dem üppigen Frühstück konnten wir die Degustation in vollen Zügen geniessen. Die Weinhandlung Chiodi erzeugt selbst Weine – alle aus dem Tessin, ist aber auch als Weinhändler mit vielen europäischen Weinen stark im Weinverkauf.

Nach der Wein Degustation dislozierten wir zum Mittagessen ins Grotto Ticinese in Losone. Ein typisches und ursprüngliches Tessiner Grotto. Hier speisten wir typische Tessiner Spezialitäten – Tessiner Trockenfleisch und Kalbs- oder Rindsbraten mit Steinpilzrisotto. Dazu kredenzteten wir 3 verschiedenen Weine, die wir zuvor in der Weinhandlung Chiodi degustiert hatten. Der Kaffee mit Grappa zum Abschluss rundete das Essen und auch die Reise ins Tessin perfekt ab. Anschliessend traten wir gut gelaunt und mit vielen Erlebnissen die Heimreise an.

Hitsch Oeschger

CLUBARTIKEL



SCKM-Pin

Fr. 8.–



Visitenkarten

1 Box à 100 Visitenkarten

Fr. 55.–

2 Boxen à 100 Visitenkarten

Fr. 65.–



NEU: SCKM-Klub-T-Shirt

Beste Qualität in verschiedenen Grössen

Fr. 35.–

Alle Clubartikel erhält man beim Sekretariat SCKM

Sabine Stampbach
Hinterdorf 23, 5619 Uezwil
Tel. 077 415 33 37

info@sckm.ch

Flora-Chuchi, Hochdorf, organisierte eine kulinarische Weinwanderung

CLUBARTIKEL

Alle Clubartikel erhält man direkt beim

Sekretariat SCKM
Sabine Stampbach
Hinterdorf 23
5619 Uezwil
Telefon 077 415 33 37
info@sckm.chh



Besteck, Krawatten-,
Serviettenklammer
Fr. 19.–



Autokleber Fr. 1.–
Stoffabzeichen 7,5x8cm Fr. 9.–
Stoffabzeichen 5x5,5cm Fr. 7.–



Kleber für Drucksachen
(Bogen à 12 Stk.) Fr. 1.–



Zinnbecher Fr. 35.–
Club-Krawatte Fr. 25.–



Krawattenring
versilbert
Aktionspreis Fr. 7.–

Gelesen im letzten Kochlöffel unter der Rubrik «Agenda Zentralschweiz»: Kulinarische Weinwanderung der Flora-Chuchi Hochdorf, man musste es nur lesen und sich anmelden. Wir, meine Frau Dolores und ich haben es gelesen und beschlossen, an dieser Weinwanderung teilzunehmen und wir waren begeistert.

Die Weinwanderung war ein kulinarischer Streifzug durch das Luzerner Seetal, dem traditionsreichsten und grössten Weinbaugebiet im Kanton Luzern. Durch schützende Hügel im Osten und Westen sowie dem Hallwiler und Baldegger See ist das Klima für den Weinbau besonders günstig. Auf einer Strecke von ca. 9 km (2,5 Stunden reine Marschzeit) wurden an vier Essens- und Weinverkostungsstationen kulinarische Spezialitäten mit ausgewählten Weinen der teilnehmenden Weingüter angeboten. Schon beim Start in Hitzkirch wurden wir von einer aufgestellten Teilnehmerschar begrüsst und von den Chuchimännern der Flora-Chuchi, alle in den Kochblusen (mit dem SCKM-Zeichen auf der Brust) zum Apéro eingeladen. Nach dem Einschreiben erhielten wir eine Routen- und die Startkarte, dann ging es auf die Wanderroute. Die



180 Teilnehmer starteten in drei begleiteten Gruppen, zu unterschiedlichen Zeiten (9, 10 und 11 Uhr), damit die 8 Floraköche mit ihren rund 20 Helfern die grosse Anzahl der Weinwanderfreunde an den einzelnen Verpflegungsposten zeitgerecht und rasch bedienen konnten.

Gemütlich wanderten wir zusammen zur Weinbaugenossenschaft Saffergarten. Eine sehr feine Kürbissuppe wurde uns angeboten und wir durften den am Sonnenhang gewachsenen Riesling x Silvaner und den Dornfelder-Blauburgunder geniessen. Die ersten Kontakte innerhalb der Gruppe (Alter ab ca. 40 Jahren, nach oben offen) wurden geknüpft und rege diskutiert. Nach dieser Stärkung führte die Route weiter zum Weingut Kaiserspan im Ortsteil Gelfingen. Als Hauptgericht servierte der Kochclub Flora-Chuchi zu den Weinen einen Schweinscarré-braten, der auf der Zunge verging, dazu Kartoffelstock und buntes Gemüse. Einfach ein Gedicht, wenn man bedenkt, dass alles in einer kleinen Küche zubereitet werden musste. Alle Wander- und Weinfreunde wurden innert sehr kurzer Zeit verköstigt und alle hatten die Möglichkeit, bei schönem Wetter den Baldegger- und Hallwilersee und das sehr schöne Luzerner Seetal zu geniessen. Zum Dessert – einem Früchtekuchen

mit Eis-Beilage – ging es zum Weingut Stierlihof, dessen breites Sortiment an klangvollen Weinen und diverse weitere Spezialitäten umfasste. Wer wollte, konnte nach der offiziellen Wanderung in der gemütlichen «Wein-Bar» bis 22 Uhr verweilen. Alle Teilnehmer waren begeistert von der Idee der Flora-Chuchi, eine solche Wein-Wanderung durchzuführen. Alle wissen, was es bedeutet eine solche Veranstaltung zu organisieren und durch zu führen und die Teilnehmer haben es genossen und sehr geschätzt. Es war eine hervorragende Organisation, gepflegtes Essen und auserlesene Weine. Unser Dank geht an die gesamte Flora-Chuchi-Brigade und den vielen Helfern, es war super, wir kommen wieder. *Dolores und Peter Spitzli, Schwarzenbach SG*

