



Newsletter 2 vom Mai 2017

Mitteilungen aus dem Vorstand

Der Vorstand hat sich seit dem letzten Newsletter bis Dato an insgesamt 4 Sitzungen getroffen. Besprochen wurde vor allem die Planung von Anlässen für das laufende Jahr. Die HV vom 25.03.2017 musste organisiert und vorbereitet werden. Einen für die Mitglieder bezahlbaren Kochkurs konnte bis Dato nicht gefunden werden.

Durchgeführte Anlässe

Spätzli, Wein und Sein am 24. Februar 2017.

Dieser Anlass wurde von der Eulach-Chuch mit der Rose-Chuchi zusammen im Restaurant Spätzlipfanne in Andelfingen durchgeführt. Total nahmen 18 Personen teil, davon vier SCKM-Mitglieder. Das Restaurant liegt mitten im alten Dorfkern von Andelfingen, fünf Minuten Gehweg vom Bahnhof entfernt. Wir genossen einen unvergesslichen Abend.

Begleitet von verschiedenen Gelüsten, Inspirationen und Kreationen aus der Küche. Verschiedene Spätzli-Macharten kombiniert mit saisonalen Speisen ergaben hervorragende Menü-Teller. Zum Beispiel; Wildschweinbraten aus dem Cholfirst, Maroni und Preiselbeerapfel, Blut- und Leberwürste oder Schweinswürste mit Sauerkrautspätzli, um nur Einiges zu erwähnen.

Unter fachkundiger Leitung von DIVINO (Volg-Weinkellerei) konnten wir auch verschiedene Weine aus der Region und Umgebung degustieren und geniessen. Nach Herzenslust konnte sich jeder am reichhaltigen Buffet bedienen und sich erfreuen von ausgesuchten feinen Weinen zu den Speisen. Interessante Gespräche mit Tischnachbarn, reger Austausch über Küche und Speisen rundeten diesen „Spätzli-Abend“ zu einem gelungenen kulinarischem Erlebnis ab.



Besuch der Lachsräucherei Nordfisch am 9. März 2017.

Am 9. März trafen wir uns um 15 Uhr in der Räucherei. Herr Armbruster empfing uns herzlich. Während des offerierten kleinen Apéros stellte der Hausherr seine Firma vor. Stolz erwähnte er seinen Werdegang. Als gelernter Koch und Räuchermeister aus dem Elsass kam er 1974 in die Schweiz. Im Jahre 2001 konnte er die Räucherei in Killwangen übernehmen. Ausführlich erklärte er seinen Betrieb und wie er funktioniert. Mit 4 fest- und 2 teilzeit-Angestellten werden pro Woche 500 Kilogramm Wildlachs aus Alaska verarbeitet. Dabei wird nur Meersalz und Rauch aus echtem Holz verwendet und in alten Ziegelstein-Öfen schonend geräuchert.

Nach einem Rundgang im Produktionsbetrieb wurden wir mit einem beeindruckendem Degustierteller verwöhnt. Praktisch sämtliche Produkte die in der Räucherei hergestellt werden waren dabei. Ausser dem erwähnten Lachs, werden in der Nordfisch AG auch diverse andere Fischarten wie zum Beispiel Felchen vom Bodensee oder Entenbrüstchen geräuchert. Ausserdem gab es dazu Lachstartar und Fischsalat à Discretion. Abgerundet wurde diese Degustation mit einem herrlichen Rosewein aus der Gegend.

Insgesamt nahmen 26 Mitglieder des Regionalclubs an diesem überaus gelungenen Anlass teil.

Beiträge aus den Chuchis

An dieser Stelle erwarten wir Beiträge von den Chuchis über ihre Tätigkeiten die für alle Mitglieder des Regionalclubs von Interesse sein können. Zum Beispiel über spezielle Anlässe oder grandiose gekochte Menus etc.

Geplante Anlässe

17. Juni 2017 SCKM Generalversammlung bei V-Zug

Am **19. August 2017** findet eine Führung mit Apéro im "Gourmet Depot" in Henschiken statt.

Neben den rund 1500 verschiedenen Spezialitäten, die wir auf einer normalen Führung sehen, werden wir ein spezielles Thema haben, welches mit der separaten Einladung bekannt gegeben wird.



Interessierte Mitglieder können diesen Termin schon in ihrer Agenda eintragen.

Am **21. Oktober** (Samstag morgen) **2017** findet eine sehr interessante Besichtigung der Zuckerfabrik in Frauenfeld statt. Auch dazu folgt eine separate Anmeldung.

Der **5. Dezember 2017** ist das Datum für das traditionelle Backen bei der Winzer-Chuchi Höngg. Eine separate Einladung wird zu gegebener Zeit verschickt.

Tipps und Tricks

Zwiebeln schälen ist für manche Hobbyköche oft eine tränenreiche und manchmal auch knifflige Angelegenheit. Dabei gibt es eine einfache Lösung: Die Zwiebel der Länge nach, vom Würzelchen bis zum Blattanfang durchschneiden.

Dabei das Würzelchen ja nicht abschneiden. Es verhindert dass die Zwiebel bei der Weiterverarbeitung nicht auseinander fällt.

Nun kann die Zwiebelschale leicht von Hand vom Blattanfang an abgezogen werden.

Der Vorstand wünscht Euch allen eine schöne Sommerzeit mit vielen gelungenen Stunden am Grill.