



## *Newsletter 3 vom Dezember 2017*

### **Mitteilungen aus dem Vorstand**

Der Vorstand hat sich seit dem letzten Newsletter bis Dato an insgesamt 4 Sitzungen getroffen. Besprochen wurde das Fazit von der HV 2017. Einige Anlässe für das Jahr 2017 wurden festgelegt und organisiert. Statt der Präsidentenkonferenz fand auf Einladung der Firma VZug ein Kochkurs für die Präsidenten und dem Vorstand im Zugorama statt. Für die HV 2018 wurde ein Datum provisorisch festgelegt. Der Austragungsort ist noch nicht endgültig fixiert.

### **Durchgeführte Anlässe**

Einige tolle und interessante Anlässe konnten durchgeführt werden:

### **Besuch des Gourmet-Depot (Firma Hugo Dubno) am 19.8.2017**

Etwas früher als abgemacht, standen wir wartend vor einem unscheinbaren Haus im Industriequartier von Hendschiken.

Was wird uns wohl erwarten?

Als die Gruppe vollzählig war wurden wir sehr freundlich von Frau Pascale Neff, Gourmet Depot und Herrn Michael Dünner, Hugo Dubno AG, begrüsst.

In zwei Gruppen eingeteilt, begann unser interessanter Spaziergang durch viele Regale, gefüllt mit tausenden von speziellen Gourmetspezialitäten aus aller Welt. Selbstgemachte Teigwaren, feine Olivenöle in unzählbaren Varianten, Essige in allen vorstellbaren Variationen, Reis in vielen Sorten (schwarze, gelbe, rote Ernte), Safran verpackt in dekorativen Fläschli, verschiedene Salze und Vieles, Vieles mehr.



Vor dem Raum der „Abpackerei“ mussten wir feine zarte Haarhauben anziehen und dann sah man beim Eintreten in den Arbeitsraum Pilze, unmenge viele Sorten Pilze, die von Frauenhand abgewogen und fachgerecht in Körbchen eingepackt wurden für den Versand.

In ein paar Kühlräumen bestaunten wir das grosse Lager der Lebensmittel und über jede Delikatesse wurden wir über die Herkunft informiert und zugleich erfuhren wir, von welchem Land z.B. des Fleisches, der Meerestiere, der Trüffeln etc. die beste Qualität zu erhalten ist.

Wer glaubt, das wäre Alles, der irrte sich.

Über die gezeigten Delikatessen wurden Tipps und Vorschläge über die Zubereitung am Kochherd gegeben und wie man zum Beispiel bei einem Apéro zubereitetes Wasserbüffel-tartar mit speziellem Olivenöl oder speziellem Käse oder anderen Variationen seine Gäste zu herrlichen Gaumenfreuden verführen kann.

All die herrlichen Delikatessen von Fleisch, versch. Variationen von fein geschnittenem Schinken (z.B. zart geräuchert, mit Safran verfeinert), geräucherter Thunfisch, versch. Käse. Salze und Olivenöle gaben uns neue Impulse für ein spezielles, feines Essen mit Freunden und lieben Gästen.

Zum Schluss der informativen Führung durften wir all die Köstlichkeiten mit einem feinen Weisswein nach Herzenslust geniessen.

Vielen Dank an die beiden kompetenten Mitarbeitenden der Firma, die sich für uns extra am Samstag zur Verfügung gestellt hatten

Wenn Sie, lieber Leser mehr Wissen möchten über die unglaubliche Vielfalt neuer interessanter Delikatessen der Firma Gourmet-Depot und Dubno AG dann schauen Sie mal rein in die Homepage: [www.gourmetdepot.ch](http://www.gourmetdepot.ch) und [www.dubno.ch](http://www.dubno.ch)

## **Von der Rübe zum Kristallzucker.**

Am 21. Oktober 2017 besuchten 20 Teilnehmer die Zuckerfabrik in Frauenfeld. Alle waren pünktlich um 10.00 Uhr beim Portier - Eingang versammelt. Zuerst wurde uns ein 15-minütigen Film über die Entstehung der Zuckerfabrik und einen kurzen Einblick über den heutigen Prozessablauf von der Rübe bis zum weissen Kristallzucker gezeigt. Anschliessend wurden wir bei schönem Wetter



von einem ehemaligen Mitarbeiter der Zuckerfabrik durch die laufende Produktion in der Fabrik geführt.

Die Anlieferung der Rüben erfolgt per Bahn oder mit grossen Landwirtschafts-traktoren. Staunend beobachteten wir die Anlieferung der Rüben, die mit Hilfe eines Baggers (mit einer 12m<sup>3</sup> Schaufel) zu einem riesigen Berg vor die Wasserkanonen geschoben wurden für das Grobreinigen.

Pro Tag werden **10'000 Tonnen** Rüben zu Kristallzucker verarbeitet. Auf dem Rundgang erklärte uns der Führer bei fortlaufendem Herstellungsprozess zwischen riesigen Tanks und vielen, in allen Grössen, vorhandenen Rohrleitungen, was und wo welcher Prozess gerade am Laufen ist. Dort wo Wärme gebraucht wird, steigt die Umgebungstemperatur bis auf 35°C.

Die Steuerzentrale inmitten der Tanks und Rohren überwacht und steuert das Ganze in einem klimatisiertem Raum. Nur wir mussten uns der Jacken entledigen.

Die Prozesse sind so komplex, dass ein sogenannter Zuckerkoch 3-4 Jahre im Betrieb ausgebildet werden muss bis er eine volle Verantwortung übernehmen kann.

Umwelt:

Bei der Zuckerproduktion entstehen auch wertvolle **Nebenprodukte:**

- Die entzuckerten, abgepressten Schnitzel sind ein wertvolles Futtermittel für die Kühe.
- Die Rübenwascherde und der abgepresste Kalk samt den Fremdstoffen ist ein wertvolles Düngemittel.
- Es entstehen Blumen- und Pflanzenerden, Bodenverbesserer und Spezialerden die durch die Zuckerfabrik nahestehende „RICOTER Erdaufbereitung AG“ umweltfreundlich verwertet wird.
- Betriebseigene Klär- und Biogasanlagen gewährleisten eine vollständige Reinigung des Abwassers.
- Das entstandene Biogas wird aufbereitet und ins Erdgasnetz eingespeist.

Nach etwa zwei Stunden war der sehr lehrreiche und interessante Rundgang zu ende. Die Teilnehmer waren begeistert und bedankten sich für diese gelungene, interessante und wissenswerte Führung.



## **Kochkurs im Kochstudio ZUGORAMA bei V-Zug.**

Am 20. November 2017 trafen sich 8 Chuchi-Präsidenten und der Vorstand der Region Zürichsee im Kochstudio bei V-Zug.

Um 17.30 Uhr wurden wir von Frau Zurbuchen und Herrn Auf der Maur zum Apèro freundlich empfangen worden.

Anschliessend haben wir uns an die Kochplätze begeben wo schon alle Lebensmittel für ein ausgezeichnetes Menü bereit gestellt waren.

Frau Zurbuchen und Herr Auf der Maur sind den ganzen Abend uns für den ganzen Verlauf des Menüs kompetent und beratend zur Seite gestanden.

Ein feines 5-Gang-Menü hat uns nicht nur fein gemundet, sondern durch das Kochverfahren von vakuumieren und dämpfen bekamen wir auch wertvolle Tipps und neue Ideen die Speisen noch aromatischer auf den Teller zu bringen.

Eine grosse Bereicherung war das selber Herstellen der Safrannudeln von Hand.

Keine Maschine stand zur Verfügung und deshalb mussten die Nudeln mit einem Messer von Hand und gutem Augenmaß geschnitten werden bevor sie ins Wasser getaucht werden konnten.

Es blieb auch noch Zeit für den Austausch von Neuigkeiten unter den Kochkollegen.

Somit fanden alle den Entscheid des Vorstandes an Stelle der Präsidenten-Konferenz den Gourmet Kochabend zu erleben einfach sehr gut.

## **Grittibänzbachete**

Die Grittibänzbachete am 5. Dezember war ein grosser Erfolg. Der Ofen war 220° heiss und der Teig war luftig und klebte nicht. Zum Verarbeiten ideal.

Es haben sich 11 Teilnehmer neben 4 Winzerchuchi-Mitglieder angemeldet.

Mit einem feinen Raclette-Essen wurde der Abend abgerundet.

## **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.

Leider sind bis Dato keine solche Beiträge eingetroffen.



## Geplante Anlässe

Neben der HV 2018 sind diverse interessante Events in der Planung des Vorstandes.

Die Mitglieder des Regionalclub Zürichsee werden zu gegebener Zeit informiert.

*Der Vorstand wünscht euch Allen fröhliche Festtage, vor allem eine schöne, harmonische Weihnachtszeit mit herrlich mundeten Weihnachtsmenüs.*

*Möge das neue Jahr 2018 Allen erfolgreiche neue Ideen bescheren für herrliche Menüs und viele erfolgreiche Erlebnisse im Alltag.*

*Herzliche Weihnachts- und Neujahrsgrüsse*