

Gemeinsames Kochen in Unterägeri

Bericht und Fotos Cfr. Martin Pape

In der zugerischen Gemeinde Unterägeri existieren seit Jahren zwei Männerkochclubs, deren Mitglieder sich zwar teilweise kennen, die es aber nie geschafft haben, gemeinsam einen Kochanlass zu bestreiten. Dies wollten die gegenwärtig amtierenden Chefs ändern. Sie setzten sich zusammen und beschlossen, eben das zu tun. Zumal beide Clubs an diversen Anlässen für die Öffentlichkeit kochen und seit anfangs 2015 auch in denselben Schulküchen des Oberstufenschulhauses ihre monatlichen Treffen abhalten, wenn auch zu verschiedenen Terminen.

Nach zwei speditiven Zusammenkünften zwischen Luciano Gallizia, Franz Imhof und Martin Pape sowie einigen eMails zwischen den Beteiligten war der Anlass organisiert und das Menu erstellt:

Apero:

Datteln mit Speck
Kleine Pastetli mit Scampi an Safransauce
Lachsmousse

Vorspeise:

Kokosnuss-Tomatensuppe
Skandinavische Gemüsesuppe
Tomaten-Mozzarella-Salat
Rüebli Salat
Schwedischer Sommer-Salat

Hauptgang:

1.Gang: Fisch gedämpft "Pfarrer Flüguf"
Rezept Lindenhof Ägeri dazu schön tournierte Salzkartoffeln
2.Gang: Lammnierstückli rosa gebraten mit Rosmarinjus,
Bratkartoffeln mit Grüne Spargeln im Speckmantel

Dessert:

Feine Quarkcreme, caramelisierte Apfelschnitze mit Zimtglace,
und ein paar feini Guetzli aus dem Hause 'Rötelchuchi'
Variationen von Käse von der Molki im Oberdorf

Weine:

Giuseppe Gallino BRUT, Borgo Maragliano, Italien
Verdejo Ruedo Garcia Grande 2013, Spanien
Amarone classico Mazzano, 2008, Italien
Port, Sauternes

Am Mittwoch, 4. Mai 2016 trafen sich dann in den Schulküchen des Unterägerer Oberstufenschulhauses Schönenbüel 25 Herren der beiden Kochclubs Nollenköche und Rötelchuchi zum gemeinsamen Kochanlass. Während sich die Rötelchuchi jeweils um 18.00h zu ihren Anlässen trifft, treffen sich die Nollenköche erst um 19.00h. Das war auch bei dieser gemeinsamen Chochete so und darum begannen die Rötelchöche mit dem Zubereiten des Aperos. Danach widmeten sie sich den ihnen zugeteilten weiteren Gängen. Kurz nach 19.00h waren dann die Nollenköche da und nach einem kurzen Briefing gingen auch sie an die Arbeit. Während in den beiden Schulküchen vorbereitet und gekocht wurde, sprachen sich die beiden Chefköche des Abends – Luciano von den Nollenköchen und Martin von der Rötelchuchi – über den zeitlichen Verlauf des Abends ab.



Ein langer, gemütlicher Apero (Lachsmousse: Nollenköche, Datteln mit Speck/Pastetli mit Scampi an Safransauce: Rötelchuchi) diente vor allem dem gegenseitigen Vorstellen und dem Kennenlernen. Die beiden Chefs (Christoph Schönenberger Nollenköche, Martin Pape Rötelchuchi) begrüßten und informierten über die Art und Weise, wie ihre jeweiligen Clubs organisiert sind, wie ihre Kochabende ablaufen, wo Freud und Leid liegt, etc. Und dazu wurde kräftig dem bereitgestellten Apero zugesprochen.



Dann wurde das Vorspeisenbuffet aufgebaut (skandinavische Gemüsesuppe/schwedischer Sommer-Salat: Nollenköche, Kokosnuss-Tomatensuppe/Tomaten-Mozzarella-Salat/Rüebli-salat: Rötelchuchi) und jeder konnte sich nach Belieben bedienen. Ohne eine vorgegebene Tischordnung setzten sich die Mitglieder der beiden Chuchinen bunt gemischt zueinander und die lebhaften Gespräche gingen munter weiter.



Die Hauptgänge wurden in den jeweiligen Küchen angerichtet und serviert, der Fischgang "Pfarrer Flüguf" mit schön tournierte Salzkartoffeln von der Rötelchuchi, das Lammnierstück rosa gebraten mit Rosmarinjus, Bratkartoffeln und grünen Spargeln im Speckmantel von den Nollenköchen. Auch vom Amarone classico Mazzano wurde immer wieder nachgeschenkt und auch das Mineralwasser durfte nicht fehlen Beim Dessert wurde wieder auf die bewährte Methode 'Buffet' zurückgegriffen und dazu zauberten die beiden Chuchinen aus ihren Beständen noch so feine Sachen wie diverse Schnäpse und Kaffee.



Ein gelunger gemeinsamer Kochanlass endete dann zu sehr später Stunde mit der Erkenntnis, 'das mached mer wiederemol'.