

NOLLENKÖCHE UNTERÄGERI

40 Jahre Nollenköche

Ein Hobby-Koch der ersten Stunde, der dienstälteste Nollenkoch und der aktuelle Präsident treffen sich zu einer geselligen Runde, um über die Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der Kochclubs zu reden und zu fachsimpeln.

Initiatorin und Mutter des jubelnden Hobby-Kochclubs, der 1971 gegründet und 1990 in Nollenköche umbenannt wurde, ist die 99-jährige Emilie Iten-Schnieper. In ihrem Kochkurs erlernten die Männer Grundlegendes des Kochens und entdeckten nebenbei auch die geheime Liebe zum Kochen. Candid Widmer betont, dass dank der fachmännischen Betreuung durch H. Marti, dem letzten Wirt des Kurhotels Waldheim in Unterägeri, und Emilies Engagement der junge Verein schnell bis auf 20 Mitglieder gewachsen sei. Herr Marti habe mit seiner kompetenten und motivierenden Art die Hobby-Köche angeleitet Werktägliches aber auch Sonntägliches zu kochen. In guter Erinnerung seien ihm nebst vielen anderen mitgeschriebenen Rezepten der feine Sauerbraten, das Szegediner Gulasch und der Riz Casimir. Noch heute koche er gerne, wobei ihn und seine Grosskinder auch ein feiner Safranrisotto zu überzeugen vermöge, es müsse nicht immer das Teuerste sein. Sie hätten sich auch mal mit den Hobby-Köchen von Zug ausgetauscht aber schnell feststellen müssen, dass deren Ansprüche weit über denen der Unterägerer gelegen

seien. Fortschritte hätten sie vor allem durch eingeladene Referenten gemacht, zum Beispiel durch Wirte des Ägeritals. Höhepunkt des Vereinsjahres war schon damals das Festessen mit den Ehefrauen und einigen geladenen Gästen im Ferienhaus Moos. Am Bettag hätten sie jeweils für die Bewohner im Altersheim Chlösterli gekocht, eine Tradition, die bis 2009 weitergeführt und mit der dann bedauerlicherweise aufgrund der Komplexität der Verpflegung im Chlösterli gebrochen wurde.

Als Geri Hess 1984 zu den Hobby-Köchen stiess, gab es bereits 4 Kochgruppen mit 4 Tischchefs, die im Turnus das monatliche Kochen vorbereiteten und leiteten. In der Männerrunde habe auch stets das Ehrenmitglied Emilie am Tisch 1 mitgearbeitet. Man habe nach einem Jahresmotto gekocht, z.B. Italienische Küche, Waadtländer Küche, Bündner Küche etc. Alles sei zwar eher bodenständig gewesen, Hausmannskost wie Waadtländer Saucissons mit Lauch und Kartoffeln im Eintopf. Regelmässig beigezogene Referenten hätten aber auch Neues eingeführt wie Chinesisches aus dem Wok. Sie hätten sowohl günstige Menus wie Chabiswickel als auch teurere Menus wie flambiertes Rindsfilet zubereitet. Vieles hätten sie auch nach der Methode des «Learning by Doing» angepackt. 1990 ist der Verein zu «Nollenköche» umbenannt worden, um sich als lokaler Verein von Unterägeri auch im Namen von den vielen Hob-



Emilie: «Das isch mer doch zviel»

by-Vereinen abzugrenzen. Durch Neumitglieder wie Gusti Kägi und andere, die beruflich aus der Gastronomie stammen, sei neuer Wind in den Club gekommen. Heute koche man in drei Gruppen mit kreativen Tischchefs auf hohem Niveau. Dies zeigt sich auch beim sehr beliebten und aufwändigen Gönnerabend, wo ein feines 7 Gang Menu serviert wird und wo die Gästezahl limitiert werden musste. Es sei nicht verwegen von Gourmetküche zu reden, meint André Müller, der seit 2006 Präsident ist. Gleiches bestätigen die Jahresmottos wie «Sterneküche», «Das Auge isst mit» oder das Jubiläumsmotto «Feiern und Geniessen». Der Verein habe erfahrene und kompetente Mitglieder und bei Neumitgliedern sei zu beachten, dass diese auch schon etwas Know-how mitbringen sollten. Nach wie vor bringen Referenten wie Christian Iten vom KKL oder andere Gourmetköche neue Trends ein, so wird der traditionelle 1. August-Risotto vom Champagner-Trüffel-Risotto zu toppen versucht. Auf der Internetseite www.nollenkoeche.ch können Rezepte, Fotos und anderes eingesehen werden. Abschliessend sind sich die drei Gesprächspartner einig. Es sind grosse Fortschritte gemacht worden, man sollte bei den Ansprüchen Augenmass halten, die Geselligkeit und der Spass am Kochen sind nach wie vor sehr wichtig, ein guter Mix von Mitgliedern ist anzustreben, ein Risotto, welcher Art auch immer, muss sämig und geschmackvoll sein und man darf auch im Jubiläumsjahr die Wurzeln mit den von Emilie organisierten Kochkursen nicht vergessen.



v.l.n.r.: Candid Widmer, Gründungsmitglied der Hobby-Köche; André Müller, amtierender Präsident der Nollenköche; Geri Hess, langjähriges Aktivmitglied der Hobby- und Nollenköche

Bericht: Paul Portmann