

50 Jahre «Männerkochrecht»

Was hat sich in diesen Jahren verändert, was ist geblieben, was bringt oder brachte das gemeinsame Kochen, welche Gefühle und Erinnerungen bleiben?

Zu diesen Leitfragen äusserten sich zwei ehemalige und zwei aktuelle Nollenköche. Dabei gab es auch Überraschungen.



Walter Nussbaumer

NK 1984 – 2001



Dario Petri

NK 1991 – 2001

Was unter der Leitung von Emilie Iten-Schnieper sel. mit einem Kochkurs für Männer begann, entwickelte sich in den 50 Jahren zu einem Hobbykochclub «Nollenköche» mit heute 22 Mitgliedern. Während man früher einfach kochen lernen wollte, so hat sich das Kochen den Zeittrends angepasst. Während früher der Römertopf begeisterte, kennen die Jüngeren ihn nur noch vom Hörensagen. Während man früher gegenüber fremden Küchen eher skeptisch eingestellt war, wollte man doch vor allem traditionelle Gerichte pflegen, so gehörten das Olivenöl und der Balsamicoessig schon bald zu den begehrten Zutaten und heute ist es selbstverständlich, dass man sich auch an der asiatischen Küche orientiert, quasi eine Weltküche pflegt. Die Verfügbarkeit der Produkte, die Entwicklung der Rezepte, die Einflüsse von eingeladenen Referenten und ein neues Rollenverständnis «Mann kocht jetzt auch immer öfters daheim» haben dabei mitgeholfen. Nicht dass man früher weniger leidenschaftlich gekocht hätte, nein man hat das gemeinsame Kochen immer als einen Akt des Arbeitens, Geniessens, Redens, Lachens und der Freude erlebt. Wenn die einzelnen Tische mit ihren Tischchefs festgestellt haben, dass das gleiche Rezept mit den gleichen Zutaten zu sehr verschiedenen Resultaten geführt hat,

so war wohlwollende Kritik angesagt und manchmal auch etwas versteckter Neid oder Spott. Auch kochen lerne man aus Fehlern und die Geschmäcker seien halt verschieden.

Generell wird und wurde geschätzt, dass der Club nicht elitär aufgestellt ist, die Mitglieder aus allen sozialen Schichten kommen, alle Erwachsenenstufen vertreten sind, das Gesellige sehr wichtig ist, der Humor (nicht nur Geris legendären Witze) nicht fehlen darf und allgemein die Freude am gemeinsamen Kochen und Essen an erster Stelle steht. Der Verein kennt kaum Hierarchien, Entscheide werden gemeinsam gefällt, die



Frank Arnold

NK seit 1989

Meinung aller ist gefragt, alle werden ernst genommen und es herrscht kaum Konkurrenzdenken. Frank meinte, Kochen sei ein geniales kreatives Hobby, das entspanne und Freude bereite nach dem spontan erfundenen Slogan «Mit Schärfe, Charme und Schürze». Noch heute könne man bei Frauen mit einem feinen selbstgekochten Essen punkten. Noch immer gehe die Liebe durch den Magen. Echt sei die Liebe aber nur dann, wenn man sich die Zeit nehme, möglichst alles selber herzustellen und auf Halbfertig- und Fertigprodukte zu verzichten, ergänzte Dario. Die Qualität der Produkte, deren Verarbeitung und Präsentation seien matchentscheidend. Ob auch die Bouillon und der Fond selber hergestellt werden müssten, dabei scheiden sich die Geister.

Das mit dem Selbermachen hat einst Dario insofern auf die Spitze getrieben, als er für seine Bekannten in Amerika vor Ort Spätzli kochen wollte. In seiner Aktentasche hat er zu diesem Zwecke echten Schweizer Käse und ein Spätzlisieb mitgenommen. Vom Officer am Flughafen gefragt, was das sei, habe er diesem das ganze Rezept geben und die Anwendung des Siebs erklären müssen, während alle Passagiere des Flugzeugs mehr oder weniger geduldig hinter ihm hätten warten müssen.



Thomas Walker

NK seit 2014



Immer wieder gefragt und beliebt – der Risotto der Nollenköche



Jahresmotto 2018 «Bella Italia» – Ricotta ai fiori als Antipasti

oder ein Verpflegungsstand bei kirchlichen, gemeindlichen, internen Feiern oder im grossen Stil an der 700 Jahre Morgartenfeier. Einzig das jährliche Kochen im Altersheim Chlösterli ist aus verschiedenen Gründen weggefallen. Dass einst ein fein angerichtetes Menu vom Chefkoch für



Der Präsident Christoph Schönenberger überreichte dem Tischchef 1 Gusti Kägi den Ehrenwanderpreis «Nolli» für seine grossen Verdienste

Kochen sei aber auch harte Arbeit. Dies zeigte sich schon früher, als das Team der Nollenköche in Oberägeri für die 180 Mitglieder der Sportfischer gekocht habe. Das



Geri Hess am Grillabend geniesst nicht nur die Aussicht von der Vorderschneit

sei ein Krampf gewesen und vieles habe improvisiert werden müssen, seufzte Walter, aber es sei gut herausgekommen. An die Grenzen kommen auch heute die Nollenköche, wenn sie am traditionellen Gönnerabend in der AGERIHALLE für die rund 120 Gäste ein mehrgängiges Gourmetmenu kochen und servieren. Da hätten es die früheren Köche etwas einfacher gehabt, als sie am Schlussessen im Ferienheim Moos Hund und Katze als Hauptgang gekocht hätten.

Immer wieder wurden bzw. werden die Dienste der Nollenköche geschätzt. Seien dies das Risotto am 1. August, das Mittagessen beim Patrozinium am 8. Dezember

einige Bewohner mit schlechten Zähnen kurzerhand zu einem Brei gemixt wurde, sei nicht ausschlaggebend gewesen. Thomas ist stolz, Vertreter der jüngeren Generation zu sein. Bei den Nollenköchen habe er als Zugezogener schnell guten Kontakt gefunden, interessante Leute kennengelernt, das generationenübergreifende Kochen und Neues auszuprobieren erfahren. Inzwischen koche er für seine Familie sogar häufiger als seine Frau. Dies etwas ironisch im Sinne von verwirklichtem Männerkochrecht.

Bericht: Paul Portmann



Die Nollenköche lassen sich von einer Referentin das Menu erklären