

NOLLENKÖCHE UNTERÄGERI

35-Jahr-Jubiläum

Aus der Gründerzeit

Um Ehemänner zum Kochen von vorerst einfachen Menüs anzuleiten, führte Frau Emilie Iten-Schnieper vor rund 40 Jahren Kochkurse durch. Die Männer waren begeistert und wollten ihre Kochkünste noch vergrössern. So gründeten sie am 3. März 1971 im Restaurant Raten den Hobby-Kochclub Unterägeri. 14 Personen trafen sich anschliessend regelmässig, um unter kundiger Führung dem Hobby Kochen zu frönen. Manchmal haben sie auch Referenten, professionelle Köche, eingeladen, die ihnen wichtige Tipps gegeben und Kochtricks beigebracht haben. Im Jahre 1990 haben sich die Hobby-Köche in Nollenköche umbenannt.

Den Grundsätzen treu

Bis heute haben die Nollenköche die Grundsätze der Gründerzeit weiter gepflegt. So wird regelmässig am ersten Mittwoch des Monats in der Schulküche des Schulhauses Schönenbühl gekocht und gefachsimpelt. Erfahrene Tischchefs sorgen für die Weiterentwicklung und ab und zu werden auch Fachleute eingeladen. Der Club umfasst heute 17 Mitglieder. Emilie, die inzwischen fast 95 Jahre alt geworden ist, kocht immer noch gerne mit und geniesst die Männerrunde und natürlich auch das feine Essen. Als Mutter des Vereins ist sie bis heute die einzige Frau geblieben, was für sie und den Club eine spezielle Ehre ist.



Ein abwechslungsreiches Jahresprogramm

Anfang Jahr wird ein Jahresthema bestimmt, nach welchem gekocht werden soll. Themen wie «fernöstliche Küche», «Sternenkochen», «Zuger Küche», «Tour de Gourmet» haben die letzten Jahre geprägt. Mit viel Freude und Enthusiasmus wird jeweils nach dem Motto gekocht, wobei natürlich darauf geachtet wird, dass auch saisongerechte Zutaten verwendet werden. Abwechselnd ist eine Gruppe, ein Tisch, unter der Führung eines erfahrenen

Nollenkuchs, dem Tischchef, für die Menüwahl, den Einkauf, die Instruktion der anderen Tische, sowie für die Abgabe des schriftlichen Menüs verantwortlich.

Die Aktivitäten des Clubs beschränken sich nicht auf das regelmässige Kochen in den Räumen der Schule Unterägeri. Jährlich findet eine Degustation oder eine fachtypische Exkursion statt. Im Sommer lockt der traditionelle Grillabend, zu dem auch die Ehefrauen oder Partnerinnen eingeladen sind. Einmal im Jahr kochen die Nollenköche im Altersheim Chlösterli für die Pensionäre, was sehr geschätzt wird. Am 1. August fahren die Nollenköche an der gemeindlichen 1. Augustfeier mit einem feinen Risotto auf und sie kochen alle 2 Jahre am Patrozinum der Marienkirche in Unterägeri.

Höhepunkt der Vereinsaktivitäten ist jedoch der Gönnerabend im November. Bei diesem Anlass verwöhnen wir unsere Gönnerinnen und Gönner mit einem festlichen Dinner. Die 6-8 Gänge werden mit allen Raffinessen liebevoll zubereitet und serviert.

Neues Outfit

Anlässlich des Jubiläums «35 Jahre Nollenköche» haben sich die 17 Nollenköche neu eingekleidet. Das neue Logo mit Kochhut und Kelle in den Farben des Gemeindewappens zeugt von Tradition und Innovation. Wir freuen uns an den Anlässen einheitlich und professionell auftreten zu können. Und selbstverständlich pflegen wir nach wie vor die Geselligkeit und das feine Essen.



Bericht: Markus Iten