



Presse-Chuchi 2024

Bericht des Präsidenten

Mit Freude blicke ich zurück auf mein erstes Präsidialjahr. Ein reich befrachtetes Programm mit interessanten Chocheten hat uns dieses Jahr begleitet. Mit wieviel Engagement die Chefs d'équipe die Chocheten vorbereitet und organisiert haben, hat mich beeindruckt. Und wie Ihr als Köche die Rezepte studiert und die Speisen zubereitet habt, hat mich total erfreut. Wenn man den ganzen Aufwand und die Arbeit, die dahintersteckt miterlebt, schmeckt das Gekochte umso besser !

Lasst uns die Chocheten nochmals gemeinsam anschauen:

Chochete

Kurt Schaad hat uns im Januar rund um den Globus geführt. Die Januar-Chochete verzeichnete eine Rekordbeteiligung von 16 Kollegen. Das rosa Thai Curry und die feinen Brownies habe ich in bester Erinnerung.

Kurt Metz hat uns zur März Chochete eingeladen. Das Motto war «Ueli Prager meets Donald Hess». Wir haben die berühmten Spezialitäten wie Rauchlachs und Beefsteak Tartare des Gastro Pioniers Ueli Prager sehr genossen. Der Cabernet Sauvignon von Donald Hess aus dem Napa Valley, den ich schon vor Ort degustiert habe, hat diese Chochete schön abgerundet.

Dominik Müller und Christian Wick haben uns im April zur Spargelmania eingeladen. Frisch gestochen vom Acker direkt auf den Teller haben uns die grünen und weissen Spargeln zusammen mit dem Lammrack das Wasser im Mund zusammenfliessen lassen. Schon die Entrecôte-Bites an einer Kräuterpaste als Amuse Gueules waren eine knackige Überraschung. Die Erdbeer-Rhabarber-Crumble war ein gelungener Abschluss.

Ende Mai gingen wir mit Hansjörg Egger zurück ins Mittelalter. Der Ox ist los, war das Motto. Hansjörg hat keinen Aufwand gescheut und ist bis ins Berner Oberland gefahren, um uns mit Ochsenbraten versorgen zu können. Da es im Mittelalter noch keine Kartoffeln gab, haben wir dazu Erbsenbrei mit Fladenbrot aus Urdinkel gegessen. Die Tranksame bestand aus Met aus einer kleinen preisgekrönten Brauerei in der Slowakei, verschiedenen Honigweinen, autochthonem Cornalin aus dem Wallis, einem würzig-bitteren dänischen Honigschnaps und einem premium barrel aged Honey-Whiskey als Absacker.

Kurt Speck hat uns im Juni zu Vacanze nella bellissima Italia eingeladen. Ein typischer Reigen an italienischen Köstlichkeiten wie Bruschetta italiana, Insalata Mista, Involtini contorno risotto italiano und ein wunderbares Amaretti Gelato con fragole haben uns in die Ferien nach Italien entführt.

«Im Wein veredelt, vom Wein getragen» war der Leitsatz in der August Chochete, die von Dani Zumbühl und Rolf Bühler organisiert und geleitet wurde. Ein durchwegs weinbasiertes Menu, also von Wein verwöhnte Aperohäppli, Wein im kalten Süppli, in Rind und Dessert, all das mit Wein auf Vordermann gebracht: Geht das? Dani und Rolf haben uns gezeigt, dass das sehr wohl geht und auch sehr gut schmeckt ganz nach dem Motto «Auch weisser Wein macht eine rote Nase.»

Nach über 10 Jahren leitete unser Cartoonist René Fehr mit viel Geduld und Humor wieder einmal eine Chochete, welche wegen der Rad WM auf Mitte September vorverschoben werden musste. Hervorragend gelungen mit "Crostini misto vaticano" als Einstieg, "Buffalo burrato pomodoro basilica" als Vorspeise, als Zwischengang die berühmten "Tagliatelle Alfredo", welche René vor Jahrzehnten im Originalrestaurant Da Alfredo in Rom gegessen hatte, gefolgt vom Hauptgang "Costoletta alla Domodossola" und zur Abrundung noch ein wunderbares italienisches Dessert mit "Dolce und formaggio". Viva l'Italia !

Am 18. November hat uns Artur K. Vogel für eine mehrmonatige Südostasien-Reise verlassen. Er liess es sich nicht nehmen, uns Pressechuchi-Gschpänli an der Oktober Chochete zumindest kulinarisch daran teilhaben zu lassen. Seine thailändische Küche startete zum Auftakt mit Fisch-Hacktätschli als Amuse-Bouches, gefolgt von einer "Chiang Mai"-Nudelsuppe mit Huhn. Als Hauptspeise kochten wir ein Crevetten- und Ananas-Curry und zum Dessert gab es Honigmelone an einer Kokos-Vanille-Sauce. Wir alle wünschen Artur eine kulinarisch reichhaltige Reise nach Asien !

Die November Chochete hat Hansjürg Zumstein als seine Antrittschochete bestritten. Auch er hat Vorlieben für die italienische Küche und hat uns mit Fenchel-Carpaccio mit Burrata, Parmigiana, Saltimbocca alla Romana mit Risotto und zum Schluss Käse aus der Fromagerie Moléson aufgetischt. Das Essen war sehr gut, leider war aber schon fast alles vorbereitet, sodass für uns Köche nicht mehr viel zum Vorbereiten und Kochen übrigblieb.

Aufnahme neuer Mitglieder

Die Antrittschochete von Hansjürg Zumstein und die anschliessenden Diskussionen haben uns gezeigt, dass wir unsere neuen Mitglieder sehr sorgfältig auswählen müssen. Wichtig ist auch, dass der Götti den Kandidaten richtig brieft und ihn bei der Vorbereitung entsprechend unterstützt. Wir werden das Aufnahmeverfahren und die Aufnahme von Hansjürg an der Hauptversammlung Ende Januar 2025 nochmals besprechen.

Hauptversammlung

Die Hauptversammlung 2024 hat Ende Februar in Danni Härry's Sitzungszimmer stattgefunden. Danni ist als Präsident zurückgetreten, ist aber weiterhin im Vorstand tätig. Wie Ihr ja alle wisst, bin ich als sein Nachfolger bestätigt worden. Ich möchte Danni ganz herzlich danken für seine umsichtige Führung der Pressechuchi. Er war massgeblich beteiligt an der Auswahl der Belvoir Küche und des Kochstudios 29, wo wir uns sehr wohl fühlen. Auch Kurt Metz ist als Aktuar zurückgetreten. Kurt hat sein Amt jahrelang mit viel Engagement und Präzision ausgeführt und war neben vielem anderem verantwortlich für die Einführung der

Webseite vor 10 Jahren. Ich möchte Kurt ebenso herzlich für seinen unermüdlichen Einsatz für die Pressechuchi danken. Er ist an der HV zum Ehrenpräsidenten ernannt worden. Sein Nachfolger ist Roland Arnet. Nach Anfangsschwierigkeiten mit der IT klappen jetzt die Einladungen und der Update der Webseite gut. Ich möchte Roland an dieser Stelle für sein Engagement bestens danken.

Ausflug mit Partnerinnen

Am 4. Oktober haben 17 Personen der Pressechuchi den kleinsten Hauptort der Schweiz: Appenzell kennengelernt. Als Viertelappenzeller war es mir eine grosse Freude, Euch Appenzell und die Appenzeller näher zu bringen. Bei der Ortsführung am Morgen wurden uns nicht nur die alten herausgeputzten Häuser im Ortskern gezeigt sondern auch die Geschichte der Appenzeller näher erläutert. Die Appenzeller waren ja wie die Innerschweizer ein aufmüpfiges Völklein, das 100 Jahre nach den Eidgenossen den Habsburgern auch eins auf den Schädel gaben, da sie die jährliche Abgabe an den St. Galler Abt, welcher der Vogt der Habsburger war, nicht mehr bezahlen wollten. Nach dem Essen in der Traube, der ältesten Taverne des Ortes, stand ein Besuch in der grössten Bierbrauerei in Schweizer Hand auf dem Programm. Die Locher Brauerei gehört und wird geführt von Karl Locher, dem Ururenkel des Bruders meines Urgrossvaters. Die Degustation der vielfältigen Biersorten und des Sântis Whiskys wie auch die leckeren Chips und sonstigen Esswaren aus der Bierverarbeitung hat einmal mehr die hohe Innovationskraft dieses Unternehmens aufgezeigt.



60 Jahre Presse-Chuchi

Es ist kaum zu glauben: die Presse-Chuchi gibt es schon 60 Jahre. Dass wir das mit einem speziellen Anlass feiern wollen, ist klar. Fibo hat schon mal eine spannende 2-tägige Reise nach Gavi und Genua ausgearbeitet, die mir gut gefällt. Wir haben im Vorstand auch noch weitere Vorschläge diskutiert, die eintägig sind. Ich werde Euch im Januar 3 Vorschläge unterbreiten, über die wir an der Hauptversammlung diskutieren und abstimmen können.

Gedanken für 2025

Zum Schluss möchte ich Euch nochmals ganz herzlich danken für Eure Unterstützung und Euer Engagement. Klar können wir noch an der Qualität der Gerichte und der Originalität der Menüs schrauben. Viel wichtiger aber ist mir das Zusammensein mit Euch, die Freude am Kochen, die Fröhlichkeit und das Lachen mit Euch. Ich freue mich, auch im Neuen Jahr 2025 mit Euch zusammen zu kochen.