



Schweizer Hobbyköche

Kochlöffel

Zeitschrift für den Hobbykoch

Nr. 8-9 | 2014



Der Sommer ist vorbei und stehen die farbigen Herbsttage vor der Türe. Viele Hobbyköche standen in den heissen Tagen am Grill statt am Herd. Das ist gut so. Denn die Schweizer sind auch Grillmeister, was immer wieder auch international bewiesen wird. Gerade die Hobbyköche wissen natürlich, dass man auf dem Grill nicht nur Würste und Fleisch grillieren kann, sondern auch Gemüse und Desserts. An vielen Events sind auch Hobbyköche des SCKM aktiv. Dies ist jeweils die beste Werbung für unser schönes Hobby. Liebe Hobbyköche, macht weiter so und meldet auch, wenn ihr Events absolviert habt. Kollegen interessieren sich nämlich dafür und viele Tipps werden gerne entgegen genommen.
Übrigens Tipps: Das Basler Kantonslabor hat frische Sprossen untersucht und dabei auch unerfreuliche Feststellungen gemacht. Den Bericht dazu lesen Sie auf Seite 4. Für die Herbstzeit wünsche ich viel Spass und Freude am Herd.

Euer Klubredaktor
Christoph Bachmann

SCKM-Partner



SCKM-Hobbyköche an vielen Events

50 Jahre Räblus Chuchi Balgach SG

Ordensprovinzfest des Clubs kochender Männer in Deutschland

Elfie Casty beschenkt alle SCKM-Hobbyköche

IMPRESSUM

Der «Kochlöffel» erscheint sechs- bis zehnmal jährlich als Beilage in der Zeitschrift «Kochen».

REDAKTION

Christoph Bachmann
Postfach 163
8832 Wollerau
Tel. 079 421 08 22
Fax 044 786 47 22
cbachmann@zsz.ch
Datenleitung ISDN
Leonardo Pro
044 786 47 23

SEKRETARIAT SCKM

Sabine Stampbach
Hinterdorf 23
5619 Uezwil
Tel. 077 415 33 37
Mo, Di, Mi, Do, Fr
jeweils 8–12 Uhr.
Mail: info@sckm.ch

WEBMASTER

Richard Zraggen
Gandegg 4
6467 Schattdorf
r.zraggen@
computer-studio.ch
Telefon: 041 872 05 80
Fax: 041 872 05 82

Konzept Kochlöffel

Hans Utz,
Utz Kommunikation &
Marketing, Wettingen

TITELBILD



Die Ribel Kuchi begeisterte mit Käsefladen in Deutschland



Zürichsee-Hobbyköche an der Gourmesse

20 Jahre Gourmesse vom 10. bis 13. Oktober, Kongresshaus, Zürich

Beim Kochen vereinen die Zürichsee-Hobbyköche unter der Leitung von Albert Schwarz und Fredy Schori Genuss, Handwerk und Leidenschaft. Auch in diesem Jahr werden wir im Gartensaal während der Gourmesse köstliche Gerichte auftragen. In der von V-Zug zur Verfügung gestellten Küche wird geschält, geschnitten, gerührt und über den guten Geschmack philosophiert. Ausserdem sorgen über 170 Genusshandwerker und mehr als 1000 ausgesuchte Delikatessen für Inspirationen und Überraschungen. Ein Muss für jeden Hobbykoch.

Öffnungszeiten:

Freitag 10. Oktober: 12.00–22.00 Uhr
Samstag 11. Oktober: 11.00–21.00 Uhr
Sonntag 12. Oktober: 11.00–20.00 Uhr
Montag 13. Oktober: 11.00–20.00 Uhr



Der nächste Kochlöffel erscheint am 28. Oktober 2014

(Redaktionsschluss 30. September 2014).

Berichte und Agendaeinträge frühzeitig senden.

Die Ausgabe KOCHEN vom 30. September
erscheint ohne Kochlöffel

SCKM-SPONSOREN



Agenda

GV SCKM 2015
Die GV des SCKM findet am 13. Juni in der Ostschweiz statt.

Aargauer Hobbyköche
24. September
Apéro-Häppchen – mit Louis Bischofberger.
Anmeldung bis spätestens 31. August 2014 an Marcel Christ per E-Mail: marcel.christ@sckm-ag.ch

Region Ostschweiz

Im September
Kochen mit Bier
Infos folgen direkt

Berner Hobbyköche
Mittwoch, 3. September
Besuch bei Käsermeister Peter Glauser. «Wir machen ab 17 Uhr ein Käsli».
Anfang November
Kochkurs bei Martin Nussbaum. Details folgen.

Region Zentralschweiz
20. September
Kulinarische Weinwanderung durch die Flora-Chuchi, Hochdorf.
Infos unter www.ackm.ch

Region Nordwestschweiz
28. Oktober, 18 Uhr
Bäckerei Gaugler, Hauptstrasse 4, 4302 Augst. «Wir backen»; Kochschürze mitnehmen.
Anmeldung an: Th. Thürkauf, General Guisan-Str. 24, 4054 Basel oder info@tuerkauf-partner.ch

Regionalclub Zürichsee
24. September
Kochkurs im Restaurant Strauss, Winterthur

Im September
In diesem Jahr findet keine Zürichsee-Kochmeisterschaft statt. Im 2015 folgt eine erweiterte Auflage.

10. bis 13. Oktober
Gourmesse im Kongresshaus Zürich

3./4. Dezember
Backen bei David Schaub in der Winzer-Chuchi Höngg

www.sckm.ch

SCKM-Hobbyköche leben und sind aktiv

Geschätzte Hobbyköche

Die vielen Einladungen zu Veranstaltungen von Chuchis in den verschiedenen Regionen zeigt, dass der SCKM Schweizer Hobbyköche lebt.

Auch der Besuch an der GV in Basel hat dies gezeigt und das ist erfreulich. Ich durfte im Mai am 50 Jahr Jubiläum der Räblus Chuchi Balgach teilnehmen.

Am Ordensprovinzfest in Mainz, in Deutschland waren wir mit der Ribel Kuchi Rebstein zum Kochen eingeladen.

Bestimmt gibt es viele Anlässe, die mir nicht bekannt sind. Es wäre bestimmt interessant, wenn sich diese Clubs auch öffnen könnten, damit andere auch an ihrem Chuchileben teilnehmen können. Dazu rufe ich Euch auf, Eure Aktivitäten im Kochlöffel zu verbreiten. Unser Clubredaktor Christoph Bachmann freut sich auf Eure Einsendungen.

Das Hobbykochen findet im SCKM – Schweizer Hobbyköche statt. Wir sind eine grosse Familie, welche über alle Regionen des SCKM verbreitet ist.

Wenn sich alle Chuchis öffnen und bereit sind, mit Gleichgesinnten zu kochen und sich zu treffen, dann haben wir das Ziel erreicht. Dann

können wir wachsen, neue Chuchis werden gegründet und die bestehenden Clubs nehmen wieder neue Mitglieder auf. Wenn wir wachsen wollen, dann müssen wir das an der Basis tun. In den Chuchis sollten wir daran arbeiten, um angehenden Hobbyköchen Spass und Freude an unserem schönen Hobby zu vermitteln.

Es lohnt sich, daran zu arbeiten. Das zeigen mir die vielen interessanten Begegnungen der letzten Zeit. Hobbyköche treffen sich gerne mit Gleichgesinnten und wenn daraus ein Fest entsteht, ist es nochmals so schön.

Also, liebe Hobbyköche, machen wir uns an die lohnende Arbeit, zum Wohle unserer Chuchi und zum Wachstum des SCKM Schweizer Hobbyköche. Ich danke Euch für Eure Mitarbeit und wünsche Euch viel Spass an unserem gemeinsamen Hobby und gutes Gelingen am Herd.

Euer Zentralpräsident
SCKM Schweizer Hobbyköche
Koni Ritter



ZENTRALVORSTAND

Zentralpräsident

Konrad Ritter
vordere Bahnhofstrasse 5
8853 Lachen SZ
Tel. P. 055 442 33 80
ritter.nakatani@bluewin.ch

Vizepräsident

Urs Mösching
Lindenweg 10,
3126 Kaufdorf
Tel. P 031 809 23 40
Mobile 079 651 57 61
Tel. G 031 331 43 40
ursp@moesching.ch

Finanzchef

Hans Hulliger
Bahnhofstrasse 8
3123 Belp
Tel. P+G 031 819 11 28
hans.hulliger@
hulligertreuhand.ch

PR / Medien

Christoph Bachmann
Postfach 163,
Fällmisstrasse 41
8832 Wilen-Wollerau
Tel 044 784 73 20
Mobile 079 421 08 22
christoph.bachmann@zsz.ch

SCKM-Hobbyköche erhalten das hochwertige Kochbuch von Elfie Casty geschenkt

Was muss man tun? 20 Franken für Porto und Verpackung in ein Couvert stecken und ans SCKM-Sekretariat: Sabine Stampbach, Hinterdorf 23, 5619 Uezwil senden mit dem Vermerk «Elfie Casty». Im Herbst werden die Bücher geliefert.

Zu ihrem Buch schreibt Elfie Casty: «*Bücher sind nur dickere Briefe an Freunde*»
Jean Paul (1763-1825)

«Diese zauberhafte Sichtweise des Schriftstellers Jean Paul war mein Leitmotiv für das Buch «Mit Liebe, Lust und Thymian». So ist es zwar ein Buch zum Kochen, es ist aber auch ein Buch zum Lesen, geschrieben, wie man nur an Freunde schreibt: mit Liebe und Nähe, mit persönlichen Gedanken und Einsichten und deren Konsequenzen auf das Kochen und mein Leben. Schön, wenn Sie sich für mein Buch ein bisschen Zeit nehmen. Jene Bücher seien die nützlichsten, die zur Hälfte vom Leser selbst geschrieben würden, dann muss mein Buch eines der nützlichsten sein! Denn es wird in der Tat erst dann zu einem verlässlichen, lustvollen Wegweiser, wenn Sie – wie bei einem wohlschmeckenden Ragout – alles zusammenfügen: Meine Gedanken, Ihre Erkenntnisse daraus, Ihre eigenen Erfahrungen und Ihre Phantasie.

ADRESSEN

Regional- präsidenten

Aargauer Hobbyköche

Co-Präsidium:
Thomas Andermatt und
Andreas Zeindler.
Kontakt: Andreas Zeindler
Obere Kirchzelg 23
5430 Wettingen
Privat 056 205 99 34
Mobile 079 619 22 72
andreas.zeindler@sckm-ag.ch

Region Zürichsee

Lukas Wehrli
Wiesliacher 1
8053 Zürich
wlu@sunrise.ch
Privat 044 381 04 27
Mobil 079 533 49 19

Ostschweizer Hobbyköche

Präsidium vakant
Infos via Peter Spitzli
spitzli@tavolus.ch
Mobile 079 697 29 78

Region Nordwestschweiz

Wolfgang Stiefel
Kirschtalgraben 8
4102 Binningen
wolfgang.stiefel@bluewin.ch
Privat 061 421 13 14
Natel 079 731 99 12

Berner Hobbyköche

Markus Leist
Riedfeld 31
1792 Guschelmuth FR
markus.leist@bluewin.ch
Privat 026 684 07 40
Geschäft 026 684 07 41
Mobile 078 626 80 71

Region Zentralschweiz

Christian Oeschger
Jöchlerweg 7
6340 Baar
hitsch.oeschger@bluewin.ch
Tel. P 041 760 18 45
Tel. G 041 761 65 60

Übrige Regionen

Auskunft via Sekretariat

Ungekochte Kräuter und Sprossen können Enterobakterien tragen

Frische ungekochte Kräuter, Sprossen und Salate können Cephalosporinresistente Enterobakterien enthalten. Das Basler Kantonslabor hat 37 Proben untersucht und dabei bei 11 Proben cephalosporinresistenten Enterobakterien gefunden. Im Frühsommer 2011 führte der Verzehr einer bestimmten Charge von rohen Sprossen in Norddeutschland zu einer EHEC-Epidemie. Es stellte sich heraus, dass die Sprossen mit Enterobakterien des Typs E. coli EHEC O104:H41 kontaminiert waren. Dieser EHEC O104:H41 führt zu Infektionen mit schweren Krankheitsverläufen und Todesfällen (hämolytisch-urämisches Syndrom, HUS). Ausserdem weist er eine Multiresistenz gegenüber Antibiotika auf.

Da roh verzehrte pflanzliche Lebensmittel aus lebensmittelhygienischer Sicht heikel sein können, führte der Verband der Kantonschemiker und Kantonschemikerinnen der Schweiz (VKCS) eine Kampagne zur Abschätzung der generellen mikrobiellen Belastung von Sprossen, Kräuter und geschnittenen Salaten durch. Es zeigte sich, dass Sprossenprodukte zwar praktisch gleich häufig mit E. coli belastet waren wie die erhobenen Kräuter und küchenfertigen Salate. Die betroffenen Produkte wiesen aber eine markant höhere Keimbelastung auf.

Die Problematik bei der EHEC-Epidemie in Norddeutschland bestand insbesondere in der Multiresistenz des E. coli Stamms. Antibiotikaresistente Bakterien in Lebensmitteln stellen jedoch auch unabhängig davon, ob es sich um pathogene oder nicht-pathogene Keime handelt ein potentielles Risiko dar. Sie können zur Übertragung von Antibiotikaresistenzen auf die natürliche Darmflora führen. Dies wird durch die Eigenschaft der Bakterien begünstigt, Gene – wie Antibiotikaresistenzgene – durch horizontalen Gentransfer gegenseitig weitergeben zu können. Die Schwere der Belastung von Lebensmitteln mit speziell multi-

resistenten Bakterien sowie die Abschätzung der Wahrscheinlichkeit für eine Übertragung von Antibiotikaresistenzen im Darm sind daher wichtige Ziele von Studien und Risikobewertungen.

Im Rahmen dieser Studie sollte das Auftreten von antibiotikaresistenten-Laktamasen produzierenden Enterobakterien (Familie der Enterobacteriaceae) aus frischen ungekochten Kräuter, Sprossen und Salaten, die zum Rohverzehr vorgesehen sind, untersucht werden.

Gesetzlichen Vorgaben für das Auftreten von Antibiotikaresistenzen in Lebensmitteln sind bis heute weder in der Schweiz noch in der EU in Kraft. Die EU (European Food Safety Authority, EFSA) erklärte schon 2001 die Verringerung der Verwendung von Antibiotika und das Überwachen von Antibiotikaresistenzen in Lebensmittel-assoziierten Bakterien zum Ziel einer Strategie zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit. Der Bundesrat hat das Bundesamt für Gesundheit BAG 2013 beauftragt, zusammen mit den Bundesämtern BVET, BLW und BAFU5 ein Konzept für ein nationales Programm zu Antibiotikaresistenzen auszuarbeiten.

Probenbeschreibung

34 Proben wurden in insgesamt sieben Geschäften (drei asiatische Läden, vier Grossverteiler) erhoben und stammten aus Albanien, Frankreich, Indien, Israel, Italien (je eine Probe), Spanien (drei), Thailand (sieben), Vietnam (fünf) und aus der Schweiz (13). In zwei Fällen war die Herkunft nicht (eindeutig) ausgewiesen: Frankreich oder Italien bzw. vermutlich asiatischer Herkunft. Es handelte sich um sieben Sprossenarten, zwei verschiedene Salate und 19 Kräuterarten, wobei unter letztere Kategorie auch die asiatischen Gestankbohnen (*Parkia speciosa*) fallen. Die Aufarbeitung der Proben und Isolierung der Enterobakterien erfolgte prinzipiell gleich wie bei der Verarbeitung der im 2013

untersuchten Pouletproben durch Homogenisieren in Peptonwasser und anschliessendem Ausstreichen auf Selektivmedium (Cefotaxim-enhaltender McConkey Agar). Von jeder Probe wurden zwischen einem und vier Isolate gewonnen. Alle Isolate wurden mittels Agardiffusionstest auf die Produktion von ESBL und AmpC-Laktamasen und mittels DNA-Microarray (SOP563) auf das Vorhandensein von Antibiotikaresistenzgenen untersucht.

In 34 der 37 erhobenen Proben konnten Enterobakterien isoliert werden. Insgesamt wurden 59 Bakterienisolate der Familie der Enterobakterien isoliert. Die weitaus häufigste Bakteriengattung *Enterobacter* (bzw. *E. cloacae*) kam in 21 der Proben vor. Neben diesen als Hygieneindikatoren bekannten Arten, wurden in 13 Proben typische Umweltkeime der Gattung *Citrobacter*, *Klebsiellen* und *Serratien* nachgewiesen. Alle diese Arten kommen auch auf Pflanzen vor. Typisch ist letzteres aber vor allem für *P. agglomerans* und *S. liquefaciens*, welche in sieben Proben gefunden wurden.

Aus 11 Proben konnten Enterobakterien detektiert werden, die gegen das Antibiotikum Cephalosporin resistent sind. Bei einem Isolat wurde eine ESBL-vermittelte Resistenz nachgewiesen. 13 Isolate wiesen eine Cephalosporinresistenz via Laktamasen des Typs AmpC auf. Dafür verantwortlich sind Plasmid kodierte Gene von mindestens zwei Genfamilien (*blaCMY* und *blaDHA*). Da jedoch der genotypische Nachweis nicht in allen Isolaten ein eindeutiges Resultat lieferte, könnten möglicherweise auch weitere Gene involviert sein. Die Untersuchung von antibiotikaresistenten Bakterien aus Lebensmitteln wird fortgesetzt und auf weitere Bakterienfamilien ausgeweitet.

Mehrheitlich waren die Proben im Rahmen der bestehenden Gesetzen. Es zeigt sich aber, dass verantwortungsbewusste Hobbyköche beim Einkauf auf Herkunft und Anbau achten müssen. [pd]



50 Jahre Räblus Chuchi Balgach

Am 21. Juni 2014 hatte die Räblus Chuchi zum Jubiläumsanlass geladen. Der Zentralpräsident mit Gemahlin wurde zu dem Anlass herzlich willkommen geheissen. Auch der Präsident der Ribel Kuchi Rebstein, Stefan Langenegger, mit Gemahlin folgten gerne der Einladung.

Geht doch die nachbarschaftliche Verbundenheit schon weit zurück. In den Siebziger bis in die Neunziger Jahre waren die Räblus Köche treue Besucher des internationalen Wettkochens, welches von der Ribel Kuchi über 20 Jahre organisiert wurde.

Da war der Gesprächsstoff schon gegeben, denn ich durfte selbst das int. Wettkochen in Rebstein über zehn Jahre organisieren. Einige der damaligen Wettkämpfer waren anwesend und mit Freude konnten wir auf viele gemeinsame, schöne Anlässe in Rebstein zurückblicken.

Die Räblus Chuchi hatte auf das Weingut Schmidheiny in Heerbrugg geladen. Ein perfekter Ort, um ein Jubiläum zu feiern. Im Hof wurde der Apéro ausgeschenkt, begleitet von kleinen Köstlichkeiten, zubereitet von der Burg Chuchi Rynegg, ebenfalls ein befreundeter Kochklub. Die Tafel war schön gedeckt. Liebevoll leuchteten die selbstgebastelten Räblus Laternchen auf den Tischen. Die Rynegger Burgchuchi wartete mit einem schönen Salatbuffet auf. Nachfolgend durften wir zarte Grilladen

mit Beilagen geniessen. Bevor das Dessert gereicht wurde, erzählte Victor di Lena, Gründungsmitglied der Räblus Chuchi, Episoden aus der Vereinsgeschichte, welche viele zum Schmunzeln brachten. Manche konnten in den Geschichten der Vergangenheit schwelgen und die Zeit war viel zu kurz, um alle Anekdoten an den Mann – Hobbykoch zu bringen.

Anschliessend richtete der Zentralpräsident SCKM Koni Ritter ein paar Worte an die Festgemeinde. Er durfte mit Freude feststellen, dass an vielen Kochjacks das SCKM Emblem aufgenommen war und die Hobbyköche das mit Stolz trugen.

An alle Mitglieder der Räblus Chuchi konnte der Zentralpräsident SCKM das Buch, mit Liebe, Lust und Thymian – herausgegeben von Elfie Casty, der langjährigen Chefredaktorin unserer Clubzeitschrift marmite, überreichen. Der Präsident der Ribel Kuchi Rebstein, Stefan Langenegger überreichte einen einheimischen Grappa, welcher mit Freude seinen Zweck erfüllen möge.

Nur zu schnell verging bei Tanz und Gemütlichkeit, im Kreise der jubilierenden Räblus Chuchi, die Zeit. Es ist der Räblus Chuchi zu wünschen, dass sie auch in Zukunft noch viele schöne Feste feiern kann.



Der SCKM Schweizer Hobbyköche gratuliert zum 50-Jahr-Jubiläum und wünscht alles Gute für die Zukunft, Kameradschaft und viel Freude an Tisch und Herd in froher Runde.

Es ist zu wünschen, dass viele auch wieder den Weg in den Kreis der Schweizer Hobbyköche SCKM finden, denn hier trifft man sich über die Grenzen der Chuchi hinweg. Hier kann man mitgestalten und am Schweizer Clubleben teilnehmen. Alle sind bei uns herzlich willkommen. Wir freuen uns auf Euch.



Nachruf auf † Peter Reber, Vizepräsident SCKM

Geschätzte Schweizer Hobbyköche

Am 13. Juni 2014 ist unser langjähriger Vizepräsident, nach kurzer Krankheit, von uns gegangen. Einen Tag vor der Generalversammlung SCKM in Basel hat mich die traurige Nachricht erreicht.

Peter Reber wurde am 19. April 2008, an der Generalversammlung in Sirnach, zum Vizepräsidenten des schweizerischen Clubs kochender Männer SCKM, gewählt. Am gleichen Tag und Anlass wurde ich zum Zentralpräsidenten bestimmt. Peter begleitete mich von Anfang an in meiner Funktion als Zentralpräsident. Mit seiner aufgeschlossenen Art gewann er bald mein Vertrauen und wir schätzten einander. An den Sitzungen im Zentralvorstand SCKM konnte ich immer auf seine Unterstützung zählen. Er verteidigte seine Ansicht und seine Einstellung mit Vehemenz. Unsere gemeinsamen Gespräche führten dahin, dass wir Entscheidungen rasch und effizient treffen konnten. Peter wird uns fehlen. Er hat mit seiner direkten Art und seiner klaren Auffassung der Dinge das Gremium unterstützt und viele Entscheidungen positiv beeinflusst. Wir werden Peter ein ehrendes Andenken bewahren und ihn in dankbarer Erinnerung behalten.

*Im Namen des SCKM Schweizer Hobbyköche
Zentralpräsident SCKM Koni Ritter*

60 Jahre bamix®

wir feiern!



**Beschenken Sie sich selbst
oder andere!**

**Bamix 180 DeLuxe
in der exquisiten
Magnet-Geschenksbox**

bamix® - seit 60 Jahren ein unentbehrlicher Helfer in jeder Küche - bürgt für traditionelle Schweizer Qualität. Höchste Präzision, beste Rohstoffe und erstklassiges Knowhow garantieren einen extrem langlebigen, handlichen, vielseitig einsetzbaren und problemlosen Küchenpartner.

Bamix DeLuxe 180W mit Messerset, transparenter Mühle und Stativ

jetzt für 189.-- anstatt CHF 269.--



bamix®
of Switzerland

Bestellungen bei Bamix SA, Route de Servion 38, 1083 Mézières, per Fax 021/903 01 11, Telefon 021/903 01 10 oder e-mail info@bamix.ch unter Angabe des Codes **SCKM 0414**
Zahlungsbedingungen: gegen Vorauszahlung zuzüglich CHF 10.-- Portospesen oder Nachnahme zuzüglich CHF 25.-- Porto- und Nachnahmespesen.



Ribel Kuchi am Ordensprovinzfest im Weindorf Bodenheim D

Rebstein liegt im Rheintal und das Thema war der Rhein. Das aber allein war nicht der Grund, dass sechs Hobbyköche der Ribel Kuchi Rebstein zum Ordensprovinzfest gefahren sind.

Der wahre Grund liegt in der jahrelangen Freundschaft mit den Hobbyköchen der verschiedenen teilnehmenden Chuchis der Ordensprovinz, vor allem der Chuchi Ingelheim. So fuhren wir mit den Zutaten zu unserem Rheintaler Käse - Zwiebelkuchen und einem Backofen im Gepäck, Richtung Mainz. Das Weindorf Bodenheim empfing uns wohlwollend. Es hat hier unzählige Weinschenken und jedes Weingut verköstigt auch ihre Weine. Hier sind wir richtig, dachten wir. Am Samstag zog dann eine muntere Schar Rheintaler durch die Rebberge, von Gutschänke zu Hofschänke und wieder zurück, angeführt von unserem Kochbruder Jörg Stoffregen aus Mainz und seiner charmanten Gattin. So verbrachten wir einen unvergesslichen Samstag.

Sonntags in aller Frühe hat uns die Arbeit gerufen. Es galt auf dem Weingut unseren Stand aufzubauen, den Ofen zu installieren und für 200 Portionen, Rheintaler Käse-Zwiebelkuchen zu backen.

Das ist uns in toller Teamarbeit gut gelungen.

Es war ein Treffen der Hobbyköche aus der Region. Jeder Kochklub bereitete etwas zu, was zum Thema Rhein passte.

Zum Apéro: Himmel und Äd, Chuchi Mainz. Die Vorspeisen: Rheintaler Käse-Zwiebelkuchen, Ribel Kuchi Rebstein, Radieschensuppe mit Flusskrebs, Chuchi Mainz Gutenberg, Entenleberterrinen mit Chutney, Chuchi Nastätten.

Hauptspeisen: Spanferkelsaugen, Chuchi Wöllstein, Mille Feuille mit Lachs auf grünen Erbsen, Chuchi Koblenz, Sauerbraten neu interpretiert, Chuchi Kiedrich und zum Dessert: Pofertjes & Goudavariationen, Chuchi Wiesbaden.

Wer sich durch alle Stationen genossen hatte, der durfte zum Schluss bei der Ribel Kuchi einen Appenzeller Alpenbitter zur Ver-

daung abholen. Unsere Käse-Zwiebelkuchen Portionen waren innert kürzester Zeit alle weg. Ein gutes Zeichen.

Noch lange sass man auf dem schönen Gutshof gemütlich beisammen und pflegte Freundschaften oder knüpfte neue Bande. So nahm ein unvergessliches Wochenende und ein kameradschaftlicher Anlass in Freundschaft sein Ende.

Schon sind wir für nächstes Jahr zum Mitkochen angefragt worden. Wenn wir wenigstens mit einer grossen Fünfliterflasche Appenzeller kommen würden. Das wäre schon etwas Besonderes.

Mal sehen, wie nächstes Jahr das Wetter wird. Bei Sonnenschein und in einem schön gelegenen Weindorf, lassen sich vielleicht einige von der Ribel Kuchi Rebstein zum Mitmachen verleiten. Liebe Freunde, bis zum nächsten Mal. *(kr)*



CLUBARTIKEL



SCKM-Pin

Fr. 8.-



Visitenkarten

1 Box à 100 Visitenkarten

Fr. 55.-

2 Boxen à 100 Visitenkarten

Fr. 65.-



NEU: SCKM-Klub-T-Shirt

Beste Qualität in verschiedenen Grössen

Fr. 35.-

Alle Clubartikel erhält man beim Sekretariat SCKM

Sabine Stampbach
Hinterdorf 23, 5619 Uezwil
Tel. 077 415 33 37

info@sckm.ch

Jakobsmuscheln untersucht – jede 5. beanstandet

CLUBARTIKEL

Alle Clubartikel erhält man direkt beim

Sekretariat SCKM
Sabine Stampbach
Hinterdorf 23
5619 Uezwil
Telefon 077 415 33 37
info@sckm.chh



Besteck, Krawatten-,
Serviettenklammer
Fr. 19.–



Autokleber Fr. 1.–
Stoffabzeichen 7,5x8cm Fr. 9.–
Stoffabzeichen 5x5,5cm Fr. 7.–



Kleber für Drucksachen
(Bogen à 12 Stk.) Fr. 1.–



Zinnbecher Fr. 35.–
Club-Krawatte Fr. 25.–



Krawattenring
versilbert
Aktionspreis Fr. 7.–

Kammuscheln gelten als Delikatessen. Verkauft wird meist nur der zylinderförmige, weisse Muskelstrang und teilweise der orangefarbene Rogen (Corail) zwischen den Muschelklappen. In dieser schalenlosen Form kann die Muschelart nicht mehr von Auge erkannt werden. Umso wichtiger ist eine eindeutige Kennzeichnung der Muschelart. Als «Jakobsmuscheln» dürfen nur die entlang der Atlantikküste Europas verbreiteten Muscheln der Arten *Pecten jacobaeus* (Mittelmeer-Pilgermuschel) und *Pecten maximus* (Grosse Pilgermuschel) bezeichnet werden. Andere Kammuscheln der Arten *Placopecten magellanicus* (Tiefseescalops, Atlantische Kammuschel) und *Mizuhopecten yessoensis* / *Patinopecten yessoensis* (Asiatische Kammuschel) dürfen nur als «Kammuscheln» oder «Jakobsnüsse» verkauft werden.

Nachdem im letzten Jahr die Beanstandungsquote sehr hoch war, da die Muschelarten meist nicht korrekt deklariert waren, wurden erneut Proben erhoben und untersucht. Die diesjährige Kampagne hatte zum Ziel, folgende Fragen zu klären: Stimmen die deklarierten Muschelarten? – Bestehen allgemein Deklarationsmängel? Die genaue Tierart muss stets deklariert werden (Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft, Art. 19 Sachbezeichnung) und die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein. Im Offenverkauf muss über die Tierart mündlich Auskunft gegeben werden können. In fünf verschiedenen Grossverteilern und einem Restaurant wurden insgesamt zehn Kammuschelproben erhoben. Sie wurden deklariert als Jakobsmuscheln (6),



Jakobsnüsse (3) oder Kammuscheln (1), in acht Fällen ergänzt mit einem lateinischen Namen. Es handelte sich um sieben vorverpackte tiefgekühlte Produkte, einem Produkt einer Fisch-Theke eines Grossverteilers, einem Produkt eines Buffets und einem Produkt aus einem Restaurant. Die deklarierten Ursprungsländer der vorverpackten Produkte waren Nordwest-Atlantik (4), USA (2) und Schottland (1).

Zur Bestimmung der Tierart wurde ein geeigneter Genabschnitt mittels PCR amplifiziert und anschliessend sequenziert. Die Identifikation erfolgte durch Vergleich der resultierenden Sequenz mit Referenzsequenzen einer offiziellen Gendatenbank.

Ergebnisse und Massnahmen Tierart

Im Jahr 2013 mussten sechs der sieben erhobenen Produkte beanstandet werden, da sie zwar die Bezeichnung «Jakobsmuscheln» trugen, es sich jedoch in keinem Fall um die Muschelarten *Pecten jacobaeus* oder *Pecten maximus* handelte. Im Jahr 2014 wurde trotz falscher Bezeichnung «Jakobsmuscheln» bei der Angabe eines korrekten lateinischen Namens auf eine Beanstandung verzichtet, jedoch schriftlich auf den Fehler hingewiesen. In vier Fällen kam es zu solchen Hinweisen (3x *Placopecten*

magellanicus und 1x *Patinopecten yessoensis*). Ein Produkt wurde beanstandet, da es nur die Bezeichnung «Jakobsmuschel» (ohne lateinischen Namen) trug, jedoch die Kammuschelart *Patinopecten yessoensis* nachgewiesen werden konnte. Bei nur einem Produkt handelte es sich um grosse Jakobsmuscheln *Pecten maximus*. Diese Probe wurde korrekt deklariert. In vier weiteren Fällen handelte es sich um die Muschel *Placopecten magellanicus* mit korrekter Bezeichnung «Jakobsnüsse» oder «Kammuscheln»; ergänzt mit lateinischem Namen. Die betreffende Muschelart beanstandete Probe wies auch andere Kennzeichnungsmängel auf: Die Zutatenliste war kaum lesbar, da die Schrift zu klein und der Druck zu schwach war. Zudem war der Allergikerhinweis «Arachides, Noisettes» am Ende der Zutatenliste nicht klar. Eine weitere Probe musste beanstandet werden, da die Angabe der Gattungsbezeichnungen bei zwei Zusatzstoffen fehlte und das gekühlt aufzubewahrende Produkt mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum statt dem Verbrauchsdatum gekennzeichnet war. Die korrekte Artenangabe der Kammuscheln wird in Anbetracht des hohen Preises, der häufigen Mängel auch in Zukunft stichprobenweise zu überprüfen sein. (pd)