

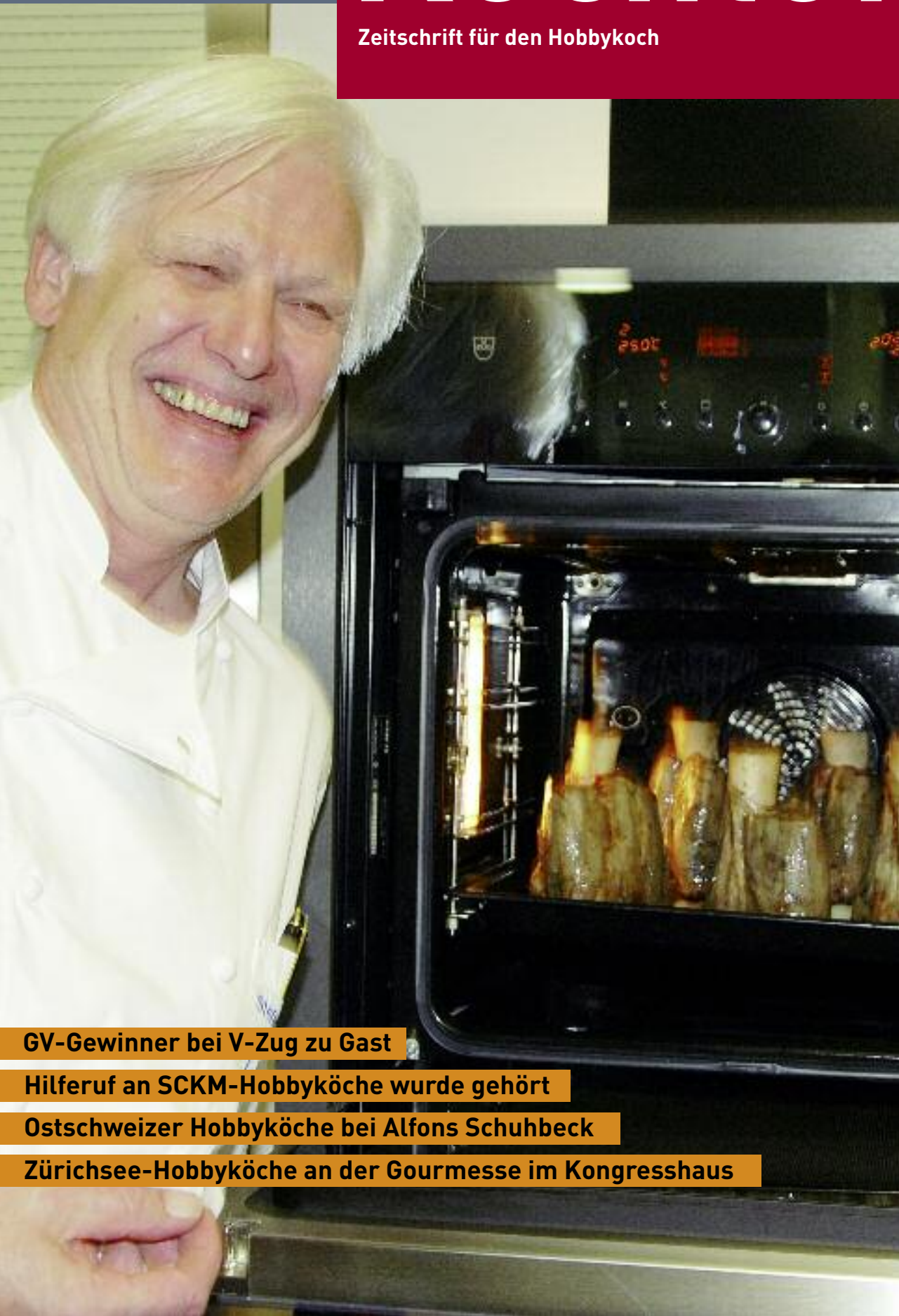


Schweizer Hobbyköche

Kochlöffel

Zeitschrift für den Hobbykoch

Nr. 12-1 | 2014-15



Dies ist die letzte Ausgabe des Kochlöffels im KOCHEN. Die nächste Ausgabe unsere Klubzeitschrift wird der MARMITE beigelegt. SCKM-Hobbyköche, welche die Zeitschrift KOCHEN dennoch erhalten möchten, haben Gelegenheit, diese zu einem Top-Angebot zu abonnieren. Der AZ-Verlag offeriert das Abo mit einem Rabatt von 40%. Alle SCKM-Mitglieder haben einen Brief mit dem Angebot erhalten. Wer dies verpasst hat, kann trotzdem noch profitieren. Auf Seite 4 findet man das Angebot und mittels Postkarte kann man das Abo bestellen. An dieser Stelle möchte ich dem Verlag KOCHEN, AZ-Medien, Aarau, für die jahrelange, gute Zusammenarbeit danken.

Einmal mehr möchte ich auf unser Kluborgan hinweisen. Meldet bitte Eure Aktivitäten und berichtet mit Text und Bild darüber. Aktive Hobbyköche sind das Aushängeschild unseres Verbandes. Es interessiert alle Kollegen was andere machen.

Euer Klubredaktor
Christoph Bachmann

SCKM-Partner



GV-Gewinner bei V-Zug zu Gast

Hilferuf an SCKM-Hobbyköche wurde gehört

Ostschweizer Hobbyköche bei Alfons Schuhbeck

Zürichsee-Hobbyköche an der Gourmesse im Kongresshaus

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
Tel. 041 872 05 80
Fax 041 872 05 82

Konzept Kochlöffel

Hans Utz,
Utz Kommunikation &
Marketing, Wettingen

TITELBILD



Starkoch Stefan Meier bekohte SCKM-Hobbyköche im Zugorama von V-Zug



Kochfestival 2015 in Wil

Sollen wir das 10. Kochfestival nochmals in Wil organisieren und durchführen? Wollen wir die enorme Zeitaufwendung in Kauf nehmen und das finanzielle Risiko tragen? Das waren die Grundsatzfragen, die wir Organisatoren des Kochfestivals und des Hauptsponsors, die Ostschweizer Hobbyköche des SCKM, sich stellten.

All diejenigen, die das Kochfestival schon einmal erlebt und aktiv dabei waren, würden es begrüßen, wenn der Anlass wieder durchgeführt werden kann. Ihr Credo war, was gibt es schöneres als unter freiem Himmel, Leckerbissen und Spezialitäten – von der raffinierten Vorspeise bis zum verführerischen Dessert – vor einer enormen Zuschauerzahl zuzubereiten und Kostproben dieser kulinarischen Höhenflüge zum Selbstkostenpreis zu verteilen.

Ernst Caspari, Präsident der Wyler Äbte-Chuchi, hat sich auch seine Gedanken gemacht und einen Vorschlag an den Vorstand der Ostschweizer Hobbyköche eingereicht: Dieser Vorschlag sieht vor, dass Kochfestival mit dem Elternpaar/ Kind-, Grossvater/Enkel-,

Götti/ Patenkind- oder auch mit Familien-kochen zu ergänzen. «Kinder sollen lernen, auch in der Küche Verantwortung zu übernehmen. Das Kochen fordert automatisch das Selbstwertgefühl und die Kreativität der jungen Menschen. Kinder die früh kochen lernen, lernen kochen fürs ganze Leben und sind sehr offen für das schönste Hobby, unserem Hobby, dem Kochen mit Gleichgesinnten».

Wir sind bereit, die gesamte Organisation zu übernehmen, wenn sich genügend Küchen an diesen Anlass anmelden, darum fragen wir Euch, kommt ihr am Samstag, 30. Mai 2015, nach Wil SG und nimmt ihr am Schaukochen teil? Gleich ob eine Kochgruppe oder Einzelpersonen mit Kind, wir erstellen für euch, die gesamte Infrastruktur. Bitte meldet Euch provisorisch an. Anmeldung bis 15. Dezember an: spitzli@tavolus.ch, Peter Spitzli, Hirschenstr. 6, 9536 Schwarzenbach, Tel. 079 697 29 78. Danke.
Detaillierte Informationen unter www.sckm.ch, Rubrik: Wer wir sind – Ostschweizer Hobbyköche – Jahresprogramm 30. Mai 2015 Kochfestival

Der nächste Kochlöffel erscheint im März 2015 (Redaktionsschluss 30. Januar 2015). Berichte und Agendaeinträge frühzeitig senden.

SCKM-SPONSOREN



Agenda

GV SCKM 2015
Die GV des SCKM findet am 13. Juni im Walter-Zoo, Gossau SG, statt.

Dieser Tag soll im Zeichen der Verbundenheit unseres Hobbys mit den Familienangehörigen sein.

Aargauer Hobbyköche

News immer unter www.sckm.ch

Frühjahr 2015
Kochkurs zum Thema «Ernährung und Gesundheit»
Datum folgt.

Frühjahr 2015
Spargelfahrt zum Bohrerhof in Hartheim am Rhein
Datum folgt.

Region Ostschweiz 30. November
Der richtige Wein zum Käse: Wir degustieren nicht, wir werden schlemmern und geniessen.

30. Mai 2015
Schaukochen in Wil.
Einmaliger Familienevent.

Berner Hobbyköche Im November
Kochkurs bei Martin Nussbaum. Details folgen.

Region Zentralschweiz News immer unter www.sckm.ch

Region Nordwestschweiz News immer unter www.sckm.ch

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

www.sckm.ch

Gute Gespräche und Kontakte

Geschätzte Hobbyköche

Gerade noch haben wir den goldenen Herbst mit all seinen Köstlichkeiten, welche er uns beschert, in vollen Zügen genossen. Wild auf Wild hat man landauf landab gelesen. Bestimmt haben viele von Euch selber ein schönes Wildgericht zu Tisch gebracht, um dies mit Freunden zu geniessen.

Jetzt steht schon wieder die Adventszeit vor der Türe und beschert uns mit einem unwiderstehlichen Duft vieler Köstlichkeiten, dass man sich kaum zu wehren weiss. Es ist aber auch die Zeit der Besinnlichkeit und der Rückschau auf unser gemeinsames, vergangenes Jahr.

Ich durfte mit Euch viele schöne Stunden verbringen, viele von Euch an Anlässen treffen und manch schönes und interessantes Gespräch führen.

Im letzten Kochlöffel habe ich das Thema, «offen für Neues» gewählt. Neues soll uns auch die Zukunft bringen. In diesem Zusammenhang konnte ich viele interessante Diskussionen führen, denn Neues ist immer auch ein Ansporn an jeden Hobbykoch, das Vergangene zu überdenken und das Neue akzeptieren zu wollen. Neues ist die Möglichkeit, mit den

Hobbyköchen zu reden, zu sprechen, Meinungen abzuholen, oder eben das Thema, «Me mues rede mit de Lüt», wieder einmal aufzufrischen.

Ich durfte im Zusammenhang, mit dem Wechsel zur Marmite viele Anrufe und Briefe, oder Mails, beantworten. Also hat mir das Neue viele Möglichkeiten zur Kommunikation und zu interessanten Gesprächen eröffnet.

Ich möchte allen dafür danken, vor allem denen, die dies in höflicher Form und respektvoller Art getan haben, wie das unter Hobbyköchen üblich ist. Vielen Dank auch für die Treue zum SCKM der Schweizer Hobbyköche und für die Begleitung und Unterstützung im Jahr 2014.

Es hat Spass gemacht, mit Euch über Neues zu sprechen und Eure Meinung zu hören. Ich wünsche Euch nun eine besinnliche Adventszeit mit vielen kulinarischen, neuen, Erlebnissen und ein frohes Weihnachtsfest im Kreise Eurer Liebsten und Euren besten Freunden.

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

GV SCKM 2015 vom 13. Juni 2015

Dieser Tag soll im Zeichen der Verbundenheit unseres Hobbys mit den Familienangehörigen sein. Hiermit laden wir alle SCKM-Mitglieder mit ihren Familienangehörigen (Partnerin, Kindern, Enkeln, etc.) zu einem unvergesslichen Ausflug in den grössten Privatzoo der Schweiz ein. Während der Zeit der Generalversammlung und dem gemeinsamen Mittagessen für die SCKM-Mitglieder, werden die Familienangehörigen zu einem stark reduzierten Eintrittspreis mit einem attraktiven Rahmenprogramm im WalterZoo unterhalten, (Zooführung, Tierfütterungen, Pony-, Kamelreiten, Streichelzoo, Märchenzelt, Tierbeschäftigung, Wettbewerb und vielen mehr). siehe unter www.walterzoo.ch. Laufende Informationen und Anmeldung kannst Du im Internet unter www.sckm.ch Mitgliederbereich nachlesen oder direkt bei Peter Spitzli 079 697 29 78, spitzli@tavolus.ch. Bitte merkt Euch heute schon den Samstag, 13. Juni 2015, und streicht dies dick in der Agenda ein. Informiere Deine Verwandten und Bekannten und lade sie zu einem unvergesslichen Tag ein.

OK GV SCKM, die Ostschweizer Hobbyköche

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

Vorzugsangebot Annemarie Wildeisen's KOCHEN für SCKM-Mitglieder

Seit einigen Jahren begleitet Sie die Zeitschrift Annemarie Wildeisen's KOCHEN in Ihrer Küche. Ab dem nächsten Jahr kehrt der SCKM Schweizer Hobbyköche zur Kochzeitschrift MARMITE zurück. Verschiedene Hobbyköche haben den Wunsch geäußert, die Zeitschrift KOCHEN weiterhin zu erhalten. So freue ich mich, Ihnen ein attraktives Angebot exklusiv für SCKM-Mitglieder offerieren zu dürfen: Sie erhalten, solange Sie Mitglied des SCKM sind, 40% Rabatt auf das Jahresabo KOCHEN. Sie bezahlen nur CHF 40.80 statt des regulären Abonnementspreises von CHF 68.–. Nutzen Sie die Gelegenheit und schicken Sie die Antwortkarte ein, so erhalten Sie auch im nächsten Jahr Annemarie Wildeisen's KOCHEN bequem in Ihren Briefkasten.

Bestellung an: AZ Fachverlage AG, «KOCHEN», Postfach, 5001 Aarau
Ich hoffe, dass viele von Ihnen auch zukünftig in den Genuss der Zeitschrift KOCHEN kommen, und stehe Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung.
Freundliche Grüsse von Herd zu Herd.

Ihr Zentralpräsident
SCKM Schweizer Hobbyköche
Koni Ritter

PS: Wenn Ihre Bestellung bis 30. November 2014 beim AZ-Verlag eintrifft, schenkt Ihnen die Zeitschrift KOCHEN als kleinen Willkommensgruss die Ausgabe Nr. 1 der brandneuen Sammeledition KOCHEN zum Thema «Guetzli».

Antwortkarte. Nur für SCKM-Mitglieder.

Vorzugsangebot mit 40% Rabatt

Ja, gerne bestelle ich das Jahresabo (10 Ausgaben)
Annemarie Wildeisen's KOCHEN zum Vorzugspreis
von CHF 40.80 statt CHF 68.–. Mein Abo startet im Januar 2015.

Falls meine Bestellung bis am 31. Oktober 2014 eintrifft, erhalte ich als **Begrüßungsgeschenk die Ausgabe Nr. 1 der brandneuen Sammeledition KOCHEN zum Thema «Guetzli»** mit 50 Guetzlirezepten für viele Gelegenheiten. Dazu gehören traditionelles Weihnachtsgebäck genauso wie neue, überraschende Guetzlikreationen, kleine originelle Kekse aus aller Welt und heissgeliebte Schokoladespezialitäten.

Meine Adresse:

Meine Telefonnummer: _____

Meine E-Mail-Adresse: _____

Angebot gilt nur für SCKM-Mitglieder in der Schweiz.
Preise inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten.

1501K02

GRATIS
für Schnell-
entschlossene*





GV-Gewinner am Kochevent bei V-Zug

An der GV SCKM 2014 in Basel wurden zehn SCKM-Mitglieder ausgelost, an einer Koch-Demo bei V-Zug teilzunehmen. So trafen sich am 31. Oktober, abends rund 20 SCKM-Mitglieder, zwei davon in Begleitung ihrer Frauen, im Zugorama der V-Zug ein.

Begrüsst von Thomas Amrein und dann von Philipp Hofmann genoss man einen Apéro und dislozierte bald in den zweiten Stock in die Show-Küche. Freundlich wurde man von Stefan Meier und seinen zwei Mitarbeiterinnen begrüsst. Stefan Meier ist unter anderem der Besitzer und «Chef-Küchenchef» des Restaurant Rathauskeller in Zug. Er ist seit Jahren ein enger Business-Partner von V-Zug, arbeitet in seinen Küchen mit deren Geräten und hat schon manche gute Idee in die Produktentwicklung einfließen lassen, wie Philipp Hofmann den SCKM-Hobbyköchen sagte.

Man fühlte sich in der hellen und offenen Showküche, die Tische schön gedeckt, bald daheim, nahm Platz und einen

ersten Schluck Weisswein. Humorvoll stellte Stefan Meier sein Abendmenü vor:

Gänseleberterrine mit Kürbischutney

Coquille St. Jaques mit Rosenkohlsalat

Sautierte Steinpilze mit feinen Teigwaren auf Rahmspinat

Ganze Kalbshaxe mit ihrem Jus, mit feinem Brüsseler Gemüse

Panna Cotta mit warmen Feigen und Feigenschaumsauce

Die Kreation jeden Ganges konnte von den sehr interessierten Gästen hautnah, direkt am Kochtisch, verfolgt werden. Viele Fragen wurden natürlich gestellt und sofort und manchmal sehr humorvoll und kompetent beantwortet.

Stefan Meier erklärte beim konzentrierten Arbeiten auch viele Einzelheiten, Tricks und vieles mehr. Alles sehr lehrreich. So lernten wir, dass das Herstellen

einer Gänseleberterrine einfacher ist als man denkt, einfach gute Qualität und Zeit benötigt. Und nur etwas Salz! Auch das Öffnen einer frischen Coquille St. Jaques sowie das Sterilisieren von frischen Steinpilzen wurden kompetent vorgeführt. Dazu wurden natürlich die Steamer-Geräte von V-Zug eingesetzt, auch um früher die mit Sous Vide vorbereiteten Gemüse oder Fleisch-Stücke zu regenerieren. Butterzarte Coquille St. Jaques und ebensolche Kalbshaxen waren das Resultat. Dazu zauberte Stefan Meier passende, delikate Saucen direkt am Herd, Butter gehörte unbedingt dazu. Mit wunderbaren Resultaten.

Ein kerniger Chardonnay aus dem Aargau sowie ein gehaltvoller italienischer Rotwein begleiteten die Gänge hervorragend.

Es bleibt V-Zug, vertreten durch Philipp Hofmann, für den sehr gelungenen, informativen und gut organisierten Anlass sowie Stefan Meier und seinem Team für die humorvolle und kompetente Umsetzung zu danken.

Ueli Wäber



Hilferuf wurde von SCKM-Hobbyköchen gehört

Die beiden Becki-Chuchi-Hobyköche Ueli Wäber und Christoph Bachmann hörten den Hilferuf der Herrbstlagerleiterin Sabrina Aregger und bekochten die 30 Lagerteilnehmer in Sörenberg.

Sabrina Aregger schreibt dazu: Nach langer erfolgloser Suche, googlete ich in meiner Verzweiflung einfach mal nach Hobbyköche. Ich dachte mir, die Kochen ja gerne, also sicher auch für viele Kinder. Gesagt – getan! Ich sandte ein Anfragemail an das Sekretariat vom Schweizerischen Club kochender Männer, worauf Christoph Bachmann sich gleich gemeldet hat. Während dem Lager verwöhnte uns das Küchenteam, Christoph Bachmann und Ueli Wäber, dann vollumfänglich. Das Herbstlager Dulliken kam aber nicht nur in den Genuss von köstlichen Speisen, sondern profitierte auch vom Rat der beiden erfahrenen Hobbyköche. Wir würden uns freuen, wenn wir die beiden auch im nächsten Jahr zu unserem Lagerteam zählen dürfen.

Vielen Dank für alles!

Sabrina und das Leiterteam

Für Ueli Wäber und Christoph Bachmann war diese Lagerchochete kein Neuland.



Seit 20 Jahren bekochen sie jeweils 70 bis 80 Jungmusikanten während einer «Trainingswoche». Zudem stehen sie mehrmals pro Jahr am Herd, um einerseits ihrem Hobby zu fröhnen und andererseits Werbung für den SCKM, also das Hobbykochen zu machen. Sowohl Ueli Wäber wie auch Christoph Bachmann werden im kommenden Jahr wieder die Solothurner Jugendlichen bekochen. Ueli Wäber sagte: «Es ist immer eine Freude Kinder kulinarisch zu verwöhnen, denn die strahlenden Augen und Aussagen wie superfein, mega guet etc. sind der beste Dank dafür.»



Jetzt nur
39.90 CHF
statt
49.90 CHF

GEFU Spiralfix Spiralschneider
So werden Vitamine zum Augenschmaus!

- ~ Spezial Klingenstahl
- ~ vier Schnittbreiten für kreative Rezeptideen
- ~ Klappdeckelöffnung für simples Befüllen
- ~ spülmaschinenfest
- ~ rutschfester Auffangbehälter für sicheren Stand inkl. Aromadeckel
- ~ Spritzschutzdeckel inkl. Antrieb abnehmbar zur leichten Reinigung

 **andara**
today is my day



Zürichsee Hobbyköche an der 20. Gourmesse im Kongresshaus

Auch dieses Jahr waren die Zürichsee Hobbyköche an der Gourmesse – der Messe für Geniesser, im Gartensaal im Parterre, gut ersichtlich für alle Besucher. Die Tische waren wieder an den wandhohen Fenstern platziert, was durch das Tageslicht eine einladende Atmosphäre schaffte. Noch gemütlicher präsentierten sich die Tische auch dieses Jahr mit Sets und frischen Kräutern.

Vom bewährten kulinarischen Angebot war dieses Jahr das Hirsch-Schnitzel mit frisch zubereitem Rotkraut, neben den einmal mehr fantastischen Eierspätzli der Renner.. ein Genuss. Gefolgt vom Ofenfleisch-

käse mit Kartoffelsalat und Dorsch-Royal mit Reis an Chilisauce.

Für die engagierten Hobbyköche ist der jetzige Standort sehr gut. Es hat etwas mehr Platz, wodurch das Bedienen der neuesten Kücheneinrichtung von Hauptsponsor V-Zug einfacher war und noch mehr Freude bereitete. Das Angebot der Zürichsee Hobbyköche wurde auch dieses Jahr sehr rege genutzt, zusätzlich zu den Messebesuchern ebenfalls von den Ausstellern, welche die qualitativ hochwertige und verlässliche Gourmetquelle zu schätzen wussten. *Petra Zurfluh*



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

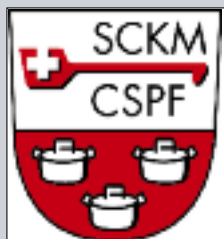
CLUBARTIKEL

Alle Clubartikel erhält man direkt beim

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

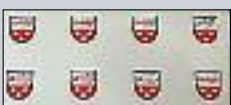


Besteck, Krawatten-,
Serviettenklammer
Fr. 19.–



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.–



Kochen ist doch eine Philosophie

Eine kleine Gruppe von SCKM-Mitgliedern besuchte kürzlich eine Kochdemonstration des berühmten Münchner Starkochs Alfons Schuhbeck.

Schuhbeck, bekannt vor allem für seine speziellen Gewürzmischungen und durch seine Fernsehsendungen, lief an diesem Tag zu Hochform auf. Die Gäste erlebten eine humorvolle und vor allem lehrreiche Veranstaltung. Die Speisen, die Schuhbeck zubereitete, besonders, wie er dies zubereitete, waren doch für viele der Gäste absolutes Neuland. Gemüse im Backofen garen und erst kurz vor dem Essen würzen, Fleisch einfach in der Pfanne ohne Öl oder Bratfett anbraten, kurz wenden und auf die Seite stellen. Gewürzt wird wiederum kurz vor dem Servieren. Wer es noch nicht kannte, was von den Anwesenden niemand war, war verblüfft. Münchner Weisswürste in der Bratpfanne und dazu

Sauerkraut mit Apfelschnitzen. Teigwaren, eine vietnamesische Gemüsesuppe und das Schuhbecksche Frühstücksmüsli rundeten das Ganze ab.

Der Münchner Starkoch demonstrierte nur Schmankerl, die sei-



ner eigenen Kochphilosophie entsprachen. Kommt dazu, es war wirklich gut. Natürlich lag dabei das Hauptgewicht auf seinen Gewürzen, welche er in jahrelanger Zusammenarbeit mit Ernährungswissenschaftlern und Ärzten erforscht und zusammengestellt hat. Seine Erklärungen über die Verarbeitung der einzelnen Substanzen im Körper forderten den Teilnehmern doch einiges ab, damit man die ganze Philosophie verstehen konnte. Die Gewürze von Alfons Schuhbeck sind in allen grossen Spar-Märkten erhältlich.

Am Schluss beantwortete Alfons Schuhbeck den Teilnehmern Fragen und das waren nicht wenige, geduldig und mit kernigen Sprüchen. Niemand bereute sein kommen und wird versuchen Schuhbeck nachzueifern, aber dies dürfte ein schweres Unterfangen werden.

*Ernst Casprai,
Wylser Äbte-Chuchi*