

Liebe Aargauer Hobbyköche

11 Mitglieder durften wir an der diesjährigen Generalversammlung am 31. März 2017 in der Kochburg in Lenzburg begrüssen.

In diesem Jahr haben wir erstmals entschieden, das Menu, welches traditionell unsere GV begleitet, zusammen mit den Teilnehmern selber zu kochen. Das gemeinsame Kochen in geselliger Runde sorgte von Beginn weg für eine entspannte Atmosphäre und wurde von der Mehrheit der Teilnehmer als vollen Erfolg gewertet.



Wir gedenken dieses Modell bei kommenden Generalversammlungen zu wiederholen – einerseits frönen wir so einmal mehr unserem Hobby, dem gemeinsamen Kochen, und wir nehmen für alle Teilnehmenden den Druck weg, beim nächsten Mal als veranstaltende Chuchi für den ganzen Abend verantwortlich zu sein.



Angeregt durch das vergangene Treffen der Chuchipräsidenten stand diese GV neben den gewohnten formalen GV-Punkten vor allem unter dem Thema Kurswesen. Von den Chuchi-Verantwortlichen wurde einstimmig der Wunsch geäussert, die Kurse mehr erlebnisorientiert zu gestalten und den Fokus soweit als möglich auf regionale und lokale Partner zu legen.



Diesem Wunsch kommen wir nur allzu gerne nach – und so möchten wir euch in diesem Info-Blatt zwei weitere Kurse ans Herz legen. Am 19. Mai blicken wir beim Güggele-Unternehmen Kneuss in Mägenwil hinter die Kulissen und am 6. Oktober lernen wir im Kurs 'Anrichten statt Schöpfen', wie wir für unsere Gäste ein liebevoll zubereitetes Menu im besten Licht präsentieren.

Beste Grüsse von Topf zu Topf

Vorstand der Aargauer Hobbyköche

Kochkurse

Kochkurse der Aargauer Hobbyköche 2017

Der SCKM AG hat für das 2017 zwei Kochanlässe in konkreter Planung.

- **Besichtigung Güggele-Unternehmen Kneuss** in Mägenwil am Freitag, 19. Mai 2017
- **Anrichten statt Schöpfen** am Freitag, 6. Oktober 2017 in der Kochburg in Lenzburg

Gerne möchten wir Euch diese beiden Kochanlässe ein bisschen näher bringen und natürlich ‚gluschtig‘ machen. Neben der Freude am Kochen soll auch genügend Raum sein für Geselligkeit. So sprechen wir die Partnerinnen und auch die Kochkollegen ausserhalb vom SCKM AG an. Wir sind der Meinung, dass wir auch über den Tellerrand eines Männerkochklubs und der Region hinaus schauen und so unser Interesse mit anderen teilen.

Kochkurs Mai

Besichtigung Güggele-Unternehmen Kneuss

Zart, schmackhaft und eiweissreich ist es - das Poulet. Kein Wunder, dass das Geflügel in vielen Landesküchen zu finden ist. Doch was steckt eigentlich hinter Geflügel und wie kommt es auf unseren Tisch. Fast um die Hausecke

ist das Güggele-Unternehmen Kneuss in Mägenwil seit Jahrzehnten unterwegs mit dieser Aufgabe. Der Konsument erwartet eine tiergerechte Hühnerhaltung und ein einwandfreies und gesundes Produkt. Dies geschieht nicht einfach so. Neben den Auflagen der Labels müssen auch die Auflagen der Lebensmittelkontrolle erfüllt werden. Diese Auflagen sind keine einmalige Arbeit. Nein, jeden Tag von Neuem muss das Resultat kontrolliert und die Qualität sichergestellt werden. Nur so haben wir die Gewissheit, dass wir bedenkenlos und mit gutem Gewissen ein Güggele vom Grill oder aus dem Ofen geniessen können.



Bei der Besichtigung des Güggele-Unternehmens Kneuss werden wir die Möglichkeit haben, einen spannenden Blick hinter die Kulissen des Betriebes zu werfen. Dabei werden uns all die Aufgaben im Detail gezeigt, welche auf den ersten Blick unscheinbar erscheinen mögen, aber dennoch für die Güggele-Produktion notwendig sind.

Zusätzlich zur Produktion ist auch die Logistik ein wichtiger Teil in der Vermarktung. Die richtige Menge zur richtigen Zeit zur Verfügung zu stellen, das ist eine regelrechte Kunst.

Diese Aufgabe meistert Kneuss hervorragend. Im Verlaufe unserer Besichtigung werden wir sehen, was alles dahinter steckt, damit wir an jedem gewünschten Tag unser Guggeli auf dem Teller haben können.



Nach der Besichtigung, welche rund zwei Stunden dauert, werden wir den Abend mit einem feinen Guggeli auf dem Teller abschliessen.

Wir haben im weithin für seine exquisite Küche bekannten Restaurant Bären in Mägenwil die Möglichkeit, Guggeli in diversen Varianten zu geniessen.

Falls es jemandem vor lauter Guggeli tatsächlich den Appetit auf Poulet verschlagen hat, so hat der Bären auch für andere Geschmäcker sehr viel zu bieten.

Wir werden à la Carte essen und können also vor Ort und ganz spontan entscheiden, wonach wir gerade Lust haben.

Betriebsbesichtigung

Kneuss Guggeli in Mägenwil

Datum/Zeit: Freitag, 19. Mai 2017 um 18.30 Uhr

Ort: Kneuss Guggeli-Shop, Eichlistrasse 5, 5506 Mägenwil
www.kneuss.com

Kosten: Die Besichtigung von Kneuss Guggeli wird kostenlos durchgeführt. Jeder Teilnehmer bezahlt das Essen sowie die Getränke im Restaurant Bären selber.

Anmeldung: Bis spätestens 15. Mai 2017 per E-Mail an
markus.studer-sckm@bluewin.ch

Die Partnerinnen sind bei diesem Anlass ebenfalls herzlich willkommen – es gibt keine Beschränkung bei der Teilnehmerzahl.

Kochkurs Mai

Anrichten statt Schöpfen

Das Auge ist mit! Getreu diesem Motto werden wir Euch die DO's und DON'T näherbringen. Mit dem Kochen ist die Arbeit noch nicht ganz getan. Mit dem passenden Anrichten im und rund um den Teller kann nicht nur der Gaumen verzaubert werden, es ist auch eine Freude für die Augen.



Wir möchten auch euch Tipps und Tricks mit Servietten und Farbkombinationen zeigen. Mit dem visuellen Anrichten auf dem Teller, mit Kräutern oder Blätter kann das Menu in der ganzen Form abgerundet werden.

Im Kochkurs ‚Steamerabend‘ vom letzten Oktober konnte Daron Liechti uns von seinem Können überzeugen. Es ist schon sehr erstaunlich, dass mit dem richtigen Schnitt oder ein paar wenigen Kräutern aus einem Tellergericht ein richtiges kleines Kunstwerk entsteht. Wir werden dies sicher nicht in der gleichen Perfektion und mit der gleichen Leichtigkeit wie Daron zubereiten können, aber wir bekommen neue Ideen im und um den Teller für das passende Anrichten.



Für diesen Kurs ‚Anrichten statt Schöpfen‘ sind wir wieder in Gespräch mit Daron Liechti.

Kochkurs

Anrichten statt Schöpfen in der Kochburg in Lenzburg

Datum/Zeit: Freitag, 6. Oktober 2017 um 18.30 Uhr

Ort: In der Kochburg Lenzburg, Aarauerstrasse 53, 5600 Lenzburg
www.kochburg.ch

Kursleitung: Wahrscheinlich Daron Liechti, Elektrolux www.electrolux.ch

Kosten: Fr. 90.- für Mitglieder und Fr. 110.- für Nicht-Mitglieder

Anmeldung: Bis spätestens Montag, 18. September 2017 per E-Mail an
markus.studer-sckm@bluewin.ch

Die Partnerinnen sind bei diesem Anlass ebenfalls herzlich willkommen – die Teilnahme erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldungen. Die Anmeldung wird definitiv nach der Einzahlung auf unser Konto: IBAN CH78 0588 1051 5210 6100 0, bei der NAB, Suhr

Mit in den Kurskosten inbegriffen sind alle Zutaten für den Kurs sowie Mineralwasser und Wein.

Agenda 2017

31. März 2017

GV der Aargauer
Hobbyköche

19. Mai 2017

Güggeli-Unternehmen
Kneuss in Mägenwil
mit anschliessendem
Essen im Rest. Bären

17. Juni 2017

GV des SCKM bei V-
Zug im Zugorama

6. Oktober 2017

Kochkurs Anrichten
statt Schöpfen

27. Oktober 2017

Treffen der Chuchi-
Präsidenten

Wir Aargauer Hobbyköche werden
unterstützt durch:



Adressen Vorstand

Name	Strasse	PLZ/Ort	Tel P	E-Mail
Thomas Andermatt	Scheideggstrasse 56	8002 Zürich	076 803 13 69	th.andermatt@gmail.com
Daniel Micheletto	Hertensteinstrasse 26	5408 Ennetbaden	079 382 24 54	daniel.micheletto-sckm@gmx.ch
Markus Studer	Schweizstrasse 30c	5102 Ruppenswil	079 274 16 20	markus.studer-sckm@bluewin.ch
Andreas Zeindler	Obere Kirchzelg 23	5430 Wettingen	056 205 99 34	andreas.zeindler@bytesoft.ch