



Newsletter 5 vom November 2018

Mitteilungen aus dem Vorstand

An den letzten Vorstandssitzungen wurden, neben der Organisation von Anlässen, die Dauerthemen wie Mitgliederschwund und Email – Versand von Mitteilungen und Anmeldungen besprochen.

Insbesondere der Email- Versand bereitet einiges Kopfzerbrechen:

Wir haben zurzeit 156 Mitglieder in der Adressliste, davon haben 30 keine Email – Adresse. Etwa 10 % der Adressen könnten falsch sein. Je nach Spam-Filter können bis zu 22 % im Spam-Ordner landen. Bis zu 7 % könnten vorweg vom Empfänger, ohne zu lesen, gelöscht werden. So erreicht ein Email – Versand nur eine kleine Minderheit, was bei einem Letter – Versand nicht der Fall ist.

Und trotz allem, werden wir versuchen, den E-Mailversand in Zukunft zu optimieren.

Durchgeführte Anlässe

Besuch beim Gemüsebauer Beerstecher in Hinwil am 30. August 2018

Von wo kommt unser Qualitätsgemüse aus der Region und wie wird das Ganze gehandhabt?

Dieser Frage nachzugehen sind zwölf Mitglieder vom SCKM Region Zürichsee vor dem 50'000 m² grossen Gewächshaus der Familie Beerstecher versammelt. Wir werden freundlich von Herr Beerstecher begrüsst und er führt uns in die „Verpackhalle“ wo er uns zuerst folgendes erzählt und erklärt:

Die Firma Beerstecher besteht schon seit 1914 und wird heute von der vierten Generation der Familie Beerstecher geführt.

Seit vier Jahren steht das neue Gewächshaus neben der Kehrlichtverwertung, von wo die Abwärme direkt ins Gewächshaus geleitet werden kann und somit jedes Jahr über eine Million Liter Heizöl gespart werden.



Energiesparen und Ressourcen schonen, sind der Firma Beerstecher schon lange sehr wichtig. Ob Wasser, Pflanzenschutz oder Böden – Sie überprüft ständig bei Arbeitsprozessen, wo man der Umwelt zu liebe, Verbesserungen optimieren kann.

Gesundes Wachstum entsteht im Gewächshaus durch optimales Klima. Mit grünem Daumen und elektronischer Unterstützung werden die passenden Bedingungen für die Kulturen geschaffen. Durch das ideale Klima werden Pflanzenschutzmittel zur Nebensache.

Um möglichst viel Wärme im Gewächshaus zu halten, werden Nachts die sogenannten Energieschirme per Computer geschlossen und am Morgen wieder geöffnet. Bei extremer Hitze über Mittag werden sie als Sonnenschirme eingesetzt um die Pflanzen vor Stress zu schützen.

Die Pflanzen im Gewächshaus werden von Raubmilben, Macrolophus, räuberische Gallmücke oder Schlupfwespen perfekt von Schädlingen so auf natürliche Weise geschützt.

Ein Heer von fleissigen Arbeiterinnen haben im Tomatengewächshaus ihr Zuhause. Sie fliegen von Tomatenblüte zu Tomatenblüte um sie zu bestäuben; die süssen, dicken Brummer Hummeli. Diese wertvolle Befruchtung verleiht den Tomaten die nötige Qualität.

Mit grosser Erwartung dürfen wir ins Gewächshaus eintreten.

Tomaten, soweit das Auge sieht, hängen schon beim Eintreten reihenweise aufgehängt zur Ernte bereit oder auch noch zum Reifen.

Grosse, Kleine, Runde, Ovale und alle rottöne der Tomaten erfreuen uns beim langsamen durchlaufen. Beim Stehen bleiben werden Sorten und Arten erklärt; was brauchen Fleischtomaten, Rispentomaten und wann sind sie reif zur Ernte. Herrlich, leuchtende gelbe und rote Peperoni, die jetzt noch zur Ernte reif sind, hängen in Reih und Glied in ihrem eigenen Abteil.

Nach 1 ½ Stunden Führung durften wir am Tische alle Tomatensorten mit Lust und Freude degustieren.

Beim Abschluss-Apéro hat Herr Beerstecher geduldig alle unsere Fragen, die auftauchten, kompetent beantwortet.

Liebe Kochfreunde, die Führung durch Herr Beerstecher im Gewächshaus Hinwil war sehr interessant und lehrreich.



Beiträge aus den Chuchis

Aus der Obersee Chuchi Lachen erreichte uns der folgende Beitrag:

Chochete ist, wenn der Fussball WM-Halbfinal läuft und es niemanden interessiert

Das Abendchef-Team Peter Müller und Bruno Ziltener hatten sich für die Juli Chochete der Obersee Chuchi Lachen etwas ganz Spezielles ausgedacht. Für den 10. Juli 2018, zufälligerweise der gleiche Abend, an dem auch der Fussball WM-Halbfinal Frankreich – Belgien stattfand, luden Peter und Bruno zu einer Grill-Chochete in der Süüfärch-Hütte oberhalb von Galgenen im Kanton Schwyz ein.

Man darf es sicher als ein Zeichen der hervorragenden Stimmung in der Obersee Chuchi Lachen deuten, dass die Chöche lieber zur Chochete kamen, als sich das Fussballspiel im Fernsehen anzuschauen. Und wie zu erwarten war, sollte es keiner der Chöche bereuen.

So trafen sich also am Abend die Chöche bei Bruno zu Hause und nach einer kleinen Stärkung ging es auf den Spaziergang zur Waldhütte. Peter und Bruno hatten bereits gute Vorarbeit geleistet und das Abendmenü sowie die Rezepte bei jeder Kochstation platziert. Die Einteilung in die einzelnen Kochgruppen verlief wie immer sehr schnell, so dass die Chöche dann nach dem obligaten Händewaschen und dem Zusammenstellen der Zutaten auch schon mit dem Kochen beginnen konnten.

Die Hauptarbeiten konzentrierten sich entsprechend dem Grill-Motto auf die Zubereitung von Kartoffelsalat, Apfel-Fenchelsalat, Mexikanischem Bohnensalat, Teigwarensalat und Rüepli- Weisskohlsalat. Natürlich war das nicht vergleichbar mit einer normalen Chochete, jedoch musste auch an diesem Abend konzentriert und sauber gearbeitet werden. Speziell das Abschmecken vom Apfel-Fenchelsalat war eine kleine Herausforderung. Das Mischverhältnis der Zutaten musste genau stimmen, damit die Süsse

und die Säure vom Gemüse und den Früchten perfekt harmonierten.

Als Fleisch zum Hauptgericht gab es marinierte Schweinskoteletten und Schweinsfilet. Selbstverständlich übernahm Peter höchstpersönlich die



Verantwortung für das Grillieren vom Fleisch. Dabei zeigte es sich wieder einmal, welche vielfältigen Begabungen Peter besitzt. Das von Peter auf den Punkt grillierte Fleisch war ganz einfach sensationell! Es bleibt sein Geheimnis, wie er auf einer einfachen Feuerstelle ein so perfektes Stück Filet hinbekommt, ohne Temperaturmesser und ohne jeglichen anderen technischen Schnickschnack.

Zur Unterhaltung hatte Bruno extra seinen Bekannten Jost aufgeboten, ein in der Gegend bekannter Handörgelspieler, der während der Chochete mit dem einen oder anderen Musiktitel die Chöche begeisterte. Zur grossen Überraschung stellte sich dabei heraus, dass es unter den Obersee Chöchen auch ein paar talentierte Sänger gab. Wird jetzt vielleicht sogar ein Schwester-Verein gegründet, nämlich das „Obersee Chuchi Chörli Lachen“? Man darf gespannt sein.

Nach einem feinen Himbeertraum als Dessert und einige Schunkelrunden inklusive Appenzeller Alpenbitter später, ging es dann auch schon wieder auf den Marsch zurück zum Parkplatz, wo sich die müden, aber glücklichen Chöche verantwortungsbewusst von den Ehefrauen oder Partnerinnen nach Hause chauffieren liessen.

Das war die erste Grill-Chochete der Obersee Chuchi Lachen und ausserdem erst die achte Chochete überhaupt, aber jeder, der dabei war, wird sie sicher nie vergessen. Und sie ist ebenso der beste Beweis dafür, dass das Chuchi-Konzept auch heute noch funktioniert, wenn in der Chuchi die Kameradschaft und die Geselligkeit ihren Platz bekommen. Und bei der Obersee Chuchi Lachen haben sie das, ohne Zweifel.



Aus der Winzer Chuchi Zürich-Höngg erreichte uns folgender Beitrag:

30 Jahre Winzer Chuchi Zürich-Höngg. Präsident: Paul Blöchlinger

Gibt es was schöneres als unter Männern fein zu Kochen und ein feines Glas Wein zu trinken.....??

Ruedi Welti gründete mit Feinschmecker und Hobbyköche im September 1987 den Verein Winzer Chuchi Zürich-Höngg und zur gleichen Zeit traten auch alle Chuchi-Mitglieder dem SCKM bei. Nach und nach gesellten sich neue Kochmänner dazu.

Wir sind sehr glücklich, dass auch junge Hobbyköche unseren Verein „auffrischen“. Es ist nicht alltäglich, dass **3 Generationen** am Kochherd stehen und zusammen einen geselligen Kochabend mit viel Humor und Kameradschaft verbringen können.

Jeden Monat wird drauflosgekocht und seit dreissig Jahren werden schmackhafte einfache herkömmliche Rezepte gekocht oder sogar mit viel Männer-Phantasie grossartige Rezepte neu erfunden.

Vor einigen Jahren kam dann beiläufig die Idee, all das fein Gekochte in einem Rezeptbuch fest zu halten.

Nach langem Hin und Her ist die Idee verwirklicht worden. Mit Ronny Spiegelberg vom Spiegelberg Verlag und den sieben Hobbyköchen als Autoren ist ein Kochbuch entstanden mit 320 Seiten: 123 Menüs und mehr als 420 Rezepten.

Mit diesem Buch feiern wir zugleich auch unser 30-jähriges Jubiläum.

Und damit Sie unsere Rezepte mit grosser Freude nachkochen können oder sogar neu erfinden können, hier die Bestelladresse und Preise:

1 Rezeptbuch à Fr. 34.50 (für SCKM Mitglieder Fr. 29.50)

Ab 3 Rezeptbücher Fr 29.50 (SCKM Mitglieder Fr. 25.00)

P. Blöchlinger, Untere Mühle 5, 8173 Neerach, 076 433 00 59,
bloechlinger@naturefirst.ch

Kann auch abgeholt werden bei: Nature First Drogerie,
Niederdorfstrasse 29, 8001 Zürich

Ist das ideale Weihnachtsgeschenk für einen Hobbykoch.





Geplante Anlässe

Einladungen werden mit genauer Zeit und Datum verschickt.

Grittibänzbachete

Dieser Anlass findet wieder traditionellerweise bei der Winzer-Chuchi Höngg am 4. Dezember statt. Die Anmeldungen wurden bereits verschickt.

HV 2019 des Regionalclub Zürichsee

Tagungsort und HV 2019 findet am 16. März 2019 bei der Leuen-Chuchi im Restaurant Sonne Elsauerstrasse 22, 8352 Rätterschen statt.

Vielen Dank an den Chuchi-Präsidenten Peter Schönbächler.

Gneralversammlung des SCKM

Die GV findet im Juni 2019 statt

Jubiläumsfeier 60 Jahre SCKM

Diese Feier findet am **Samstag, 21. September 2019** statt. Austragungsort ist das Hotel Seedamm Plaza in Pfäffikon SZ. Ein provisorisches Programm wurde schon verschickt.

Der Vorstand wünscht Euch und euren Familien eine schöne und geruhsame Weihnachtszeit mit vielen hervorragend gelungenen Menus, ein gutes und erfolgreiches Jahr 2019, weniger Stress am Herd und viele neue Kochideen für das kommende Jahr.