

50 Jahre Hobby Küche Zug

(1965 – 2015, von Werner Zwahlen)

Vor 50 Jahren wurde die Hobby Küche Zug auf Initiative von Angestellten der Kreditanstalt (heutige CS) im Hotel Löwen (heute Domus) in Zug gegründet. Dabei war auch eine Geburtshelferin vom Marianne Berger-Institut (Maggi Kemptal) sowie als Patensektion die Waldstadtchuchi Einsiedeln, anwesend. Die neu gegründete Hobby Küche verstand sich mehr als Club als Verein. Der erste Vorstand bestand fast nur aus ‚Bankern‘ mit Franz Wieser als Präsident, Peter Itensohn als Kassier, Oski Bischof als Aktuar und vermutlich Viktor Suter als Beisitzer. Die Kocheten wurden bis 1996 in der Küche des Guthirtschulhauses durchgeführt. Mit fast 40 Mitgliedern wurde ab 1967 die Hobby Küche in eine Zyturm- und Rötelküche aufgeteilt und an zwei Abenden jeweils anfangs und Ende Monat immer Donnerstags gekocht. Das Schlussbankett fand in den ersten Jahren in der Kantine der V-Zug statt. Nebst den Kocheten und dem Schlussbankett war der Club auch während des Jahres aktiv. Ab 1966 wurde einmal im Jahr das Altersheim an der Waldheimstrasse bekocht, das Sommerfest fand auf dem Gottschalkenberg mit verschiedenen Gästen aus Einsiedeln, Rheinfelden und Neustadt im Schwarzwald statt und als krönender Abschluss war die Nikolausfeier in Neustadt, Schwarzwald. Ab 1971 wurden Kochkurse für Männer in der Freizeitanlage Oberwil und der kaufm. Berufsschule jeweils an 5 Abenden jährlich durchgeführt. Auch wurden während des Jahres verschiedene Institutionen und Betriebe besucht (Kraftwerke, Destillieren, Mineralwasser etc.). Der Bestand der Aktivmitglieder schwankte zwischen 34 und 40 Kochbrüdern. Der Beitrag pro Kocheten war bis 1970 Fr. 5.00 und dann Fr. 10.00. Die Menüvorschläge wurde jeweils pro Tisch Anfang Jahr an den Präsidenten abgegeben, welcher dann zum Teil auch den Einkauf pro Kocheten besorgte. Die Menüwahl führte in den Anfängen immer wieder zu Diskussionen wie und was gekocht werden soll. Nach dem Beitritt 1975 von Ernesto Dornbierer wurden durch ihn die ersten Jahreschroniken erstellt. Das 10. Club Jahr wurde in Walchwil im Restaurant Aesch durchgeführt.

Ab der GV 1984 wurde einerseits durch den Mitgliederschwund und durch Uneinigkeiten im Club ein neuer Vorstand gewählt. Es waren dies Gusti Meier, Präsident, Mario Corti, Kassier, Toni Hegglin, Beisitzer, Guido Lurati, Aktuar und Jean Pierre Pitton, Technischer Leiter (Rezeptchef). Gekocht wurde nur noch mit einer Gruppe von 20 Mitgliedern.

1984 – 1987 Sommerfest auf dem Gottschalkenberg und mit Gästen aus der Wälder-Chuchi Titisee.

1984 – 1994 Chlausfeier in Neustadt Schwarzwald

1985: 20 Jahre Hobby Küche Zug wurde im Hotel Guggital in Zug gefeiert. Dabei wurde ein eigener Jubiläumswein „Domaine des Chénes“ der Habsburg Kellerei in Udligenswil abgegeben. Auch erhielt jeder ein eigenes Rezeptbuch „20 Jahre - 20 Köche - 20 Rezepte“.

Ab 1987 fanden die jährlichen Vorstandsweekends jeweils bei Marino sel. im Casa Albinenga in Airolo statt.

In der Amtszeit von Gusti wurden unter dem Jahr (ausser den Kocheten) auch anderweitige Aktivitäten betrieben - ich erwähne nur einige: Sommerfest mit Rundfahrt auf dem Zugersee, Hochzeitsfeier von Hedi und Ernesto, Neu-Uniformierung der Musikgesellschaft in Sins, Kochen für Sportanlässe und Firmenereignisse, usw.

1990: 25 Jahre Hobby Küche Zug, 17./18. November 1990 mit dem Jubiläums-Bankett im „La Cheneaudiere“ in Colroy la Roche im Elsass mit Abstecher nach Riquewihr. Alle Mitglieder erhielten eine Jubiläumsplakette.

1994 und 1996: Öffentliches Kochen im Restaurant Steinbock in Steinhausen, einmal 5 und einmal 2 Abende

1995: 30 Jahre Hobby Küche Zug, Jubiläumsreise ins Burgund und Beaujolais. Am Galadinner wurden Mario Corti Kassier 1984 - 1994 und Jean Pierre Pitton, techn. Leiter 1976 - 1994 und Beisitzer bis 1993 mit dem Orden ‚Chevalier de la Casserole d’Or‘ ausgezeichnet, sie sind die ersten, die diesen Orden erhielten.

Seit 1995 bis heute führen wir das Letzibuzäli-Risotto an der Fasnacht im Einkaufszenter Herti durch, angefangen mit der fahrbaren Militärküche und später in der Küche des Kirchensaals.

An der Oktober-Kocheten im gleichen Jahr wurde Kari Kipfer zum 3. ‚Chevalier de la Casserole d’Or‘ ausgezeichnet.

Im Januar 1997 verlassen wir die Guthirtküche und beziehen neu die Schulküche im GIBZ.

Ab dem gleichen Jahr wird das Sommerfest abwechselnd bei mir im Chalet Munggi auf dem Hasliberg oder bei Claude Fux in Untergrächen durchgeführt.

1998 anlässlich der GV wurden Ernesto Dornbierer, Werni Müller und Gustav Meier zu ‚Chevalier de la Casserole d’Or‘ ernannt.

2000: 35 Jahre Hobby Küche Zug. Vom 28. Sept. – 1. Okt. organisiert Kari Kipfer eine Jubiläumsreise der Superlative. Mit dem Nostalgiewagen des Orient-Express fahren wir nach Sierre und wurden während der Fahrt mit Cüpli und einem 5-gängigen Menü verwöhnt. Darauf folgte eine kulinarische Walliser Reise im Chateau Villa. Über eine Weidegustation in der Kellerei Bayard in Varen gelangten wir ins Hotel Fletschhorn in Saas Fee zu Irma Dütsch zum Gala Dinner. Für die Rückfahrt benutzten wir den Grotto-Ticinese-Wagen der SBB.

Auch in den Jahren bis 2003 wurden immer wieder verschiedene Kochaktivitäten unternommen.

Seit der GV 2004 darf ich als Clubpräsident das Clubleben mitgestalten und führen. Die traditionellen Anlässe wurden und werden bis heute weitergeführt (Letzibuzäli-Risotto, Sommerfest, Schlussbankett). Die GV wurde anfänglich noch abwechselungsweise im Weissen Kreuz in Abtwil und Zeno’s Spezialitäten-Restaurant in Zug und heute nur noch bei Zeno’s durchgeführt.

An der gleichen GV wurde als Erneuerung beschlossen, Tischverantwortlich zu ernennen, sodass der techn. Leiter entlastet wird. Im Weiteren wurde beschlossen, dass jeder Tisch gemäss Jahresprogramm abwechselungsweise die Kocheten für alle organisiert. Die weiteren Mitglieder im Vorstand sind Werni Müller, Kasse, Ernesto Dornbierer, Chronik, Max Fischer, Tech.-Leiter und Jean-Pierre Pitton?

Ab 2005 bis heute haben wir für die Kocheten ein Jahresmotto eingeführt, welches für das laufende Jahr „Nostalgie“ lautete. Das Clubleben stand ganz im Zeichen von 40 Jahre Hobby Küche Zug. Wir führten vom 1. – 2. Oktober unter der Leitung von Kari Kipfer eine Reise in den Jura durch. Dabei besuchten wir am Neuenburger See das Chateau de Vaumarcus mit Wein Degustation und Essen. Das Jubiläumssessen fand im Hotel de la Land in Le Brassus statt. Vorgängiger Besuch des Uhrenmuseum in der Nähe. Am zweiten Tag eine Besichtigung der Schaumweinproduktion der Fa. Mauler in Motiers und Absinth-Trocknerei mit Degustation.

2006: Motto der Kocheten „Gourmet Köche“. Als Höhepunkt der Kocheten kann der Kochabend mit Markus Neff vom Fletschhorn in Saas-Fee bezeichnet werden. Der Spitzenkoch wurde 2006 zum Koch des Jahres gekührt. Gegen Ende Jahr kochten wir unter der Anleitung von Gourmet Koch Niklaus Stadelmann, dem Ausbildungschef der Kochlehrlinge GIBZ. In diesem Jahr fand das Sommerfest in der Sennhütte auf dem Stoos, mit einem Marsch auf den Frohnalpstock, statt. Das Schlussbankett wurde in der Shedhall im Landis & Gyr-Areal unter dem Motto ‚Wine and Dine‘ mit einem 10-gängigen Menü und Jazz-Sound aus Prag abgehalten. Das Zepter führte einmal mehr Jean-Pierre Pitton.

2007: Motto der Kocheten „Mein Lieblingsrezept“. An der GV stellt sich Jean-Pierre Pitton als Chronist zur Verfügung und übernimmt die Arbeiten von Ernesto. Organisiert von Kari Kipfer fand im Oktober bei Markus Neff im Fletschhorn ein Kochkurs für die HKZ statt.

2008: „Weltrezepte nach Anfangsbuchstaben des jeweiligen Monats“. Nach einer Auseinandersetzung mit der Schulleiterin haben wir an einer Vorstandssitzung beschlossen nach einer besseren Lösung in der Stadt Zug zu suchen, leider konnte keine entsprechende Küche gefunden werden. Im November haben wir unter der Leitung von Jean-Pierre Pitton für eine Parteiversammlung im St.Johannes Zug Risotto für 160 Personen gekocht.

2009: Motto der Kocheten „Nach Lust und Laune“ In diesem Jahr können wir an der GV fünf neue Kandidaten begrüßen und können somit drei Tische wieder voll besetzen. Im April haben die Passivmitglieder unter der Leitung von Rolf Longhi die Aktivmitglieder zu einem Grillabend im Werkhof 2 Jöchler eingeladen. Nach weiteren Beanstandungen der Schulleiterin und nach Absprache mit dem Chef Schule wurde eine schriftliche Vereinbarung getroffen, für mit Miete und zusätzliche Reinigung bezahlen wir inskünftig Fr. 145.--.

2010: Motto der Kocheten „Putz putz putz, wir machen Menüs ohne Schmutz“. Im August führte uns die Jubiläumsreise (45 Jahre HKZ) ins Piemont. Bestens organisiert durch Kari Kipfer durften wir drei unvergessliche Tage in Norditalien verbringen. Mit Wein-Degustationen, gutem Essen, Marktbesuchen und diversen Besichtigungen. Auf der Rückreise ist der Besuch einer „Riseria“ erwähnenswert. Im Dezember durften wir zur Landammann-Feier von Mathias Michel und Vreni Wicky, Risotto, Grillwürste und Getränke beim Burghausaal ausgeben.

2011: Motto der Kocheten „Kochen Originell“. In diesem Jahr gab es eine Anfrage für einen Anlass vom Museum Uhrgeschichte wo wir mit 9 Mitgliedern und einigen Partnerinnen für Risotto, Hot-Dog's und Getränken auf dem Schulhausplatz an der Hofstrasse sorgten. Im Weiteren konnten wir unter dem Jahr drei Kandidaten aufnehmen.

2012: Motto der Kocheten „International - aber einmal Schweizerküche“. An GV wurde beschlossen, ein Erinnerungsmail eine Woche vor der Kocheten an die Mitglieder zu verschicken, wobei die Aktiven sich Abmelden wenn nicht an der Kocheten anwesend und die Passiven sich anzumelden haben. Bei Unentschuldigtem oder zu spätem Abmelden werden Fr. 20.- verrechnet. Vor Beginn der Kocheten soll der Menü-Verantwortliche die verschiedenen Gänge kurz vorstellen. Auch sollen die Gewürzkistli vor jeder Kocheten frühzeitig überprüft werden und deren Inhalt auf der Homepage abrufbar sein. Rafael Gloor übernimmt seitdem die Kontrolle der Gewürzkistli. An dieser Stelle sei noch bemerkt, dass schon seit einigen Jahren zur gleichen Zeit (parallel zu unserer GV) ein Frauen-Treff abgehalten wird.

2013: Motto der Kocheten „Kochen, lernen, erleben und geniessen“. Nachdem es nun in den letzten Jahren verschiedene Neueintritte gab - vor allem jüngere Semester - können wir meistens wieder an vier Tischen kochen (17 Aktive und 15 Passive).

2014: Motto der Kocheten „saisonale Monats-Menüs“. Zu diesem Jahr sei speziell erwähnt, dass der Tisch A als jüngster Tisch zum ersten Mal das Schlussbankett übernommen hat. Das exzellente 8-Gang-Menü durfte sich sehen lassen und wurde allseitig gerühmt.

Dies ein Streifzug über die 50 Jahre Hobby Küche Zug!

Leider mussten wir in dieser Zeit auch von vier Mitgliedern für immer Abschied nehmen.

Am 4. Juni 2007 ist unser Ehrenmitglied **Marino Corti-Zollinger** im Alter von nicht ganz 63 Jahren verstorben. Marino wurde 1970 in die HKZ aufgenommen und hat von 1984-1994 als Kassier gewirkt. Für sein unermüdliches Schaffen wurde er zum Chevalier de la Casserol d'Or ernannt.

Am 22. November 2014 ist im Alter von 74 Jahren **Franz Wiser**, ehemaliger Initiant und Mitbegründer und Präsident von 1965 – 1983 der Hobby Küche Zug, verstorben.

Am 3. Februar 2015 verstarb nach kurzer Krankheit unser Ehrenpräsident und Chevalier de la Casserol d'Or, **Gustav Meier** im Alter von 77 Jahren. Er wurde 1973 in die Hobbyküche Zug aufgenommen und war von 1984 – 2003 Präsident der Hobby Küche Zug - ab 2008 wurde er Passivmitglied.

Am 14. Mai 2015 ist ganz unerwartet **Dani Heldner** im Alter von 61 Jahren gestorben. Dani war seit 2005 Mitglied der Hobby Küche Zug und hat immer sein Hobby gelebt. Ihm war der Austausch unter den Kochkollegen sehr wichtig.

Ich bitte die Verstorbenen in guter Erinnerung zu behalten.

Die aktuellen Vorstandsmitglieder, die mich jeder Zeit unterstützen: Werni Müller, Kasse; Sedi Yemisci, techn. Leiter; René Thoma, Aktuar/Homepage.

Als Chronist und Fotograf amtiert Jean-Pierre Pitton.

Nun wünsche ich der Hobby Küche Zug weitere tolle und erlebnisreiche 50 Jahre!

Werner Zwahlen,

Präsident Hobby Küche Zug, 2015