Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 34 (1961)

Heft: 12

Artikel: Kennen Sie den Club kochender Männer?

Autor: Müller, Hans

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517469

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

KENNEN SIE DEN

Club kochender Männer?

H-r. Vielleicht haben Sie schon am Radio von ihm gehört oder in einer der vielen Zeitungen und Zeitschriften davon gelesen. Auch in unserem Verband haben verschiedene Sektionen im Rahmen ihrer ausserdienstlichen Tätigkeit schon Kochkurse für Fouriere durchgeführt, oder es haben an Felddienstübungen eigene Kochequipen für das leibliche Wohl der Kameraden gesorgt. Abgesehen davon könnte es nichts schaden, wenn auch Fouriere, Fouriergehilfen und Quartiermeister über die elementaren Kochkünste im Bilde sind, denn als Verpflegungsfunktionäre sollten sie wenigstens die Spur von einer Ahnung über die Zubereitung einfacher Gerichte haben.

Da wir uns vorstellen können, dass viele unserer Kameraden auch «Kochen» zu ihren Hobbys zählen, möchten wir nicht versäumen, Sie über den neuen, bereits populär gewordenen «Club kochender Männer» zu orientieren. In der Schweiz hat er nämlich schon zahlreiche Mitglieder und Sektionen. Er gibt ein eigenes Mitteilungsblatt heraus, das sich «Marmite»-Zeitung des Schweizerischen Clubs kochender Männer und Publikationsorgan der Confrérie de la Marmite, nennt. In dieser Zeitung orientierte kürzlich der Zentralkassier oder wie er in der Confrérie de la Marmite genannt wird, der Gross-Säckelmeister, der übrigens Freimitglied der Sektion Zürich unseres Verbandes ist, Major Max Brem, über den «Club kochender Männer» und die «Confrérie de la Marmite», unter dem Titel:

Von kurzweiliger schweizerischer Vielfalt

«Wie kurzweilig ist es doch, dass es nicht einen eintönigen Schlag Schweizer gibt, sondern Zürcher und Berner, Unterwaldner und Neuenburger, Graubündner und Basler, ja sogar zweierlei Basler.» Das schrieb unser Dichter Gottfied Keller in einer seiner schönsten Novellen, dem «Fähnlein der sieben Aufrechten».

Warum also, so sagten sich die kochenden Männer in der Schweiz, sollen wir uns eintönig in einem einzigen Gebilde zusammenschliessen, wenn doch das Mannigfaltige so kurzweilig ist, sozusagen eine schweizerische Nationaltugend. Deshalb gibt es neben dem «Schweizerischen Club kochender Männer» eine «Confrérie de la Marmite». Im «Club» vereinigt sind die Harmlosen, die nicht darauf ausgehen, der Hausfrau das Küchenzepter zu entwinden oder gar mit Küchenchefs von Rang und Namen zu konkurrieren. Ihr bescheidener Wunsch ist es, sich in einem Einführungs-

Jünger der Gastronomie beim Anrichten

kurs mit dem Elementaren der edlen Kochkunst vertraut zu machen und später in Fortbildungskursen weitere Kenntnisse zu erlangen. Das alles zu dem lobenswerten Zweck, ein Vertrauensverhältnis zur Kochkelle zu gewinnen, um sie nicht allzu unbeholfen schwingen zu müssen, sollte einmal die Frau Gemahlin unpässlich sein, vielleicht gar auch, um ihr, der Vielgeplagten, im Küchenreich gelegentlich ein freies Weekend zu gönnen. Zu diesem praktischen Nutzen kommt ein ethischer dazu:

Wer selber etwas vom Kochen versteht, wird das Essen nicht gedankenlos herunterschlingen, worüber sich unsere Hausfrauen mit Recht beklagen, sondern es mit dem Auge und dem Gaumen eines Kenners, mit schnuppernder Nase und neugieriger Zunge und mit viel Achtung vor der schöpferischen Leistung der Küchenfee geniessen. Und last not least: ein Männerkochkurs ist eine äusserst fröhliche Angelegenheit, die zu netten Dauerfreundschaften, zu gelegentlichem Wiedersehen und neuen gastronomischen Taten führt.

Mit Kennermiene werden die Speisen gewürzt

Auch das Garnieren will gelernt sein

Mit mehr System wird das Männerkochen von den Angehörigen der «Confrérie de la Marmite», die sich übrigens ungeachtet ihres Namens vorläufig nur auf deutschschweizerischem Territorium betätigt, betrieben. Ihrer 10 bis 20 vereinigen sich zu einem Küchenteam, «Chuchi» geheissen und treffen sich regelmässig, wenigstens viermal jährlich, zu einer «Chochete». Frauen kochen mit Liebe, Männer aber kochen mit Inbrunst und Hingabe, mit dem schöpferischen Drang nach der Schaffung eines Kunstwerkes. Wenn sich die Marmiten mit der Küchenschürze gürten, dann wickelt sich ihr Tun nach streng vorgeschriebenen, dabei aber köstlich humorvollen Ordensregeln (ihre Urform entstammt einer witzigen Eingebung des Gründers der Confrérie und jetzigen Ehren-Marmiten Fritz Schäuffele) ab. Rang und Würde der Marmiten, ihre Funktionen bei der «Chochete» und ihr Tenue, ja selbst die Höhe der Kochmützen, sind genau festgelegt. Auch hier aber ist das Kochen ein frohmütiger Akt der Kameradschaft, eine mit viel Fröhlichkeit gewürzte Ausübung eines gemeinsamen Hobbys, aber auch der Ausdruck der Freude am guten Essen und an gelegentlichen Festen für den Gaumen.

Wie diese launige Orientierung zeigt, wird im «Club» und der «Confrérie» das Kochen nicht mit tierischem Ernst betrieben. Dass dies auch tatsächlich nicht der Fall ist, zeigen Ihnen die Bilder zu diesem Artikel. Wem lacht da nicht das Herz im Leibe, wenn er die abgebildeten Leckerbissen sieht? Und das alles zubereitet von Männern, die Freude am Kochen haben und es als Hobby betreiben. Der «Club kochender Männer» will vor allem jene Männer, denen das Kochen Freude bereitet, erfassen, um ihnen durch Kurse, Zeitschrift und Beratung weitere Anregungen für ihr Hobby zu vermitteln. Der Club will eine freie Vereinigung sein, ohne irgendwelchen Versammlungszwang und vor allem die Geselligkeit und Freundschaft pflegen. Den Mitgliedern des Clubs — es kann ihm jeder Mann beitreten — erwachsen keine Verpflichtungen ausser der einmaligen Eintrittsgebühr und dem Jahresbeitrag, die heute Fr. 3.— und Fr. 5.— betragen.

Als Gegenleistung bietet der Club:

- die Club-Zeitung «Marmite», welche ungefähr alle zwei Monate erscheint;
- kostenlosen Besuch der Kurse, welche der Club an allen Orten mit mindestens 15 Mitgliedern, oder in einem entsprechenden Einzugsgebiet organisiert;
- ein fröhliches Kochbuch und ein kleines Abzeichen;
- jederzeit kostenlose Beanspruchung eines Beratungsdienstes, denn der Beratungsdienst von Marianne Berger in Kemptthal steht dem Club zur Seite;
- kostenlose Benützung der grossen internationalen Kochbuch-Bibliothek im Marianne Berger-Institut.

REZEPTE

Im Cluborgan werden laufend Rezepte und andere Tips veröffentlicht, die einem schon beim Lesen das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen. Nachstehend geben wir Ihnen eine kleine Kostprobe davon:

Poulet au Bell's Whisky

(4 Personen)

1 zartes Poulet (1 kg) nach gewohnter Art knusprig backen, in die gewünschten Stücke zerlegen, warmstellen.

50 g Butter in der Flambierpfanne schmelzen, 1 Löffel französischen Senf, die Hälfte einer kleinen Dose Leberpain getrüffelt beigeben, mit 1—2 Glas Weisswein ablöschen, Pfeffer, Paprika, Origano, Cavennenpfeffer, Currypulver und nach Belieben andere Gewürze zufügen.

Pouletstücke in die Sauce geben, mit Bell's Whisky übergiessen, flambieren. Etwas Rahm beifügen und sofort servieren.

Filetbeefsteak flambiert

(4 Personen)

4 Filetbeefsteaks, 3—4 cm dick geschnitten, nach gewohnter Art zubereiten und warmstellen.

1 Stück Butter in der Flambierpfanne erhitzen. Französischer Senf und 1—2 Glas Weisswein beigeben. Paprika, Pfeffer und nach Belieben andere Gewürze zufügen, Sauce leicht einkochen lassen.

Die Filets darin einmal wenden, mit Bell's Whisky übergiessen, flambieren. 2—3 Löffel Rahm beifügen und sofort servieren.

Maharani „Marianne"

400 g Reis Siam Patna Fancy
einen trockenen Reis zubereiten, heiss halten

250 g Kalbsfilet
in 1 cm dicke Scheiben schneiden

Fondor darauf streuen

Mehl zum Wenden der Medaillons

Butter erhitzen
die Medaillons beidseitig goldbraun braten.
Den Reis auf flache Platte anrichten
Medaillons hübsch darauf anordnen

1 kleine Dose Mandarinenschnitze
ohne Flüssigkeit in heisser Butter wenden, sternartig auf die Medaillons anordnen.

Preiselbeeren
In die Mitte jedes Medaillons ein wenig Preiselbeeren geben

1 Stück Butter erhitzen

1 Esslöffel Pinienkerne oder Mandelsplitter darin leicht anrösten

2 Esslöffel Cognac
dazugeben, flambieren und über die Mandarinen verteilen

1 Beutel Curry-Sauce
zubereiten und separat dazu servieren.

Spargeltoast mit Sauce Hollandaise

4 Scheiben Toastbrot
leicht rösten und toasten

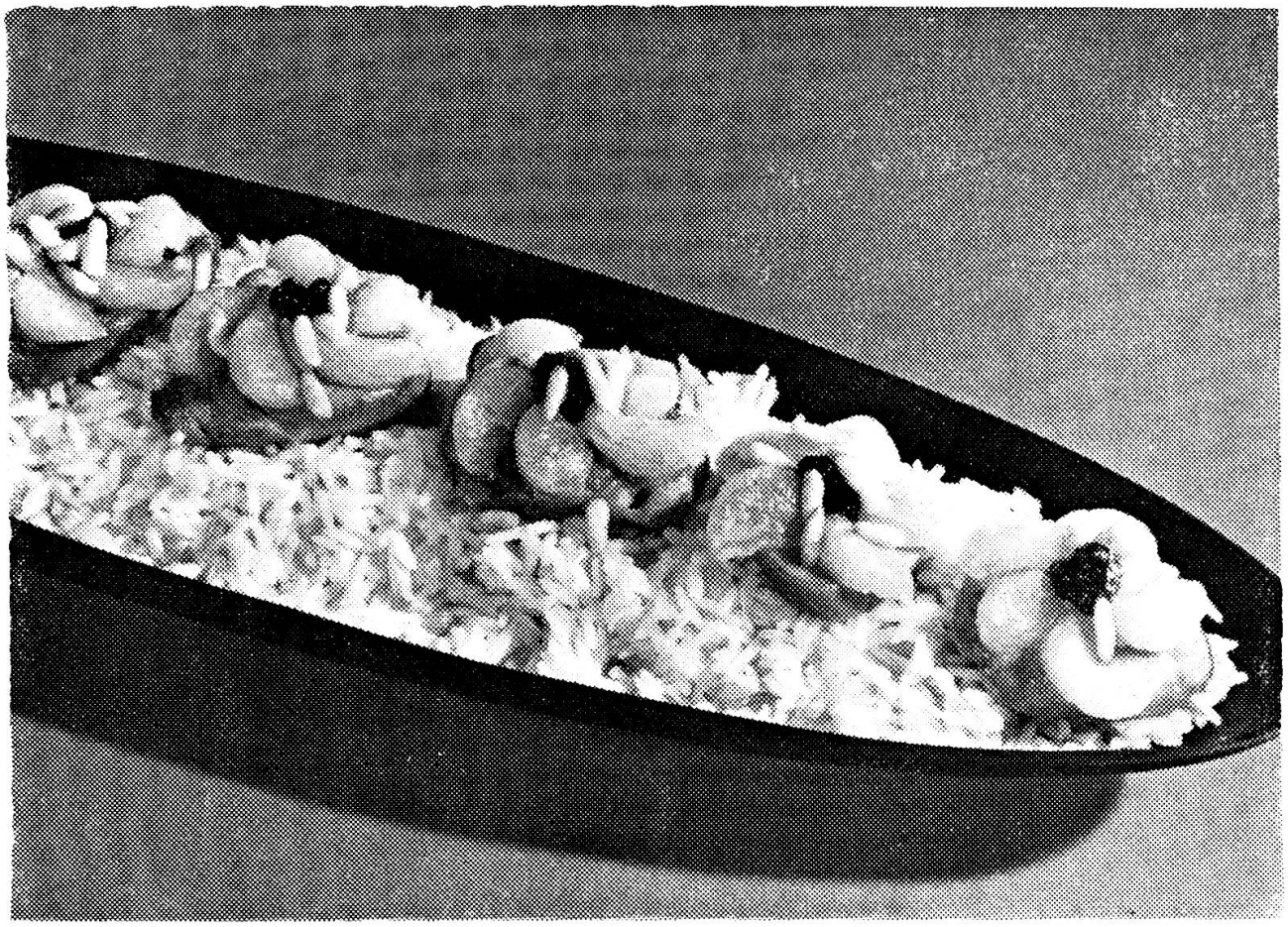
frische Butter
die Toasts damit einseitig bestreichen

4 Scheiben Schinken
darauf legen

einige frisch gekochte Spargeln
auf den Schinken legen, zurecht schneiden

1 Beutel Sauce Hollandaise
nach Vorschrift zubereiten, über die Spargeln verteilen und ganz kurz in sehr heissem Ofen überbacken.

Der Stolz des Hobbykochs: Selbstgemacht!
oben: Schmackhafte Spargelplatte
unten: Reisgericht Maharani «Marianne»



Kleine Tips aus der „Marmite"

von Hans Müller

Wenn das *Essen anbrennt* — das kann sogar einem kochendem Mann passieren — Kasserolle vom Feuer nehmen und etwa zwei Minuten in eine Schale mit kaltem Wasser setzen. Die Speise in einen andern Topf füllen, ohne das am Boden haftende Angebrannte loszulösen. Die Speise wird dann weder verbrannt schmecken noch riechen.

Bratwürste platzen bekanntlich gern, aber auch das lässt sich vermeiden. Man taucht sie in heisses Wasser, trocknet sie ab und gibt sie zusammen mit dem nötigen Fett auf das Feuer. Dadurch erhitzen die Würste mit dem Fett gleichzeitig — und bleiben ganz.

Hat Ihnen der Metzger — trotz all Ihrer Vorsicht — *zähes* Fleisch gegeben? So schlimm ist das auch wieder nicht. Geben Sie etwas Cognac dazu, dadurch wird nämlich zähes Fleisch weicher. (Kann für die Truppenküche natürlich nicht angewandt werden! Red.)

Mit dem *Panieren* haben viele Schwierigkeiten, weil das Paniermehl nicht schön an Fleisch oder Fisch haften will. Man gibt einfach dem Ei einige Tropfen Oel bei, verquirlt gut, und dann ist auch dieses Problem gelöst.

Rühreier werden zart und ausgiebig, wenn man auf je ein Ei einen Esslöffel Mineralwasser verrührt.

Sicher wird sich nun der eine oder andere unserer Kameraden für den «Club kochender Männer» oder gar für die «Confrérie de la Marmite» interessieren. Aus diesem Grunde geben wir Ihnen nachstehend die Adressen, der für die Anmeldung zuständigen Stellen, bekannt, die auch alle weitern Auskünfte gerne erteilen.

ADRESSENLISTE

Schweiz. Club kochender Männer

Präsidenten der Sektionen

Winterthur	A. Bosshard, Wülflingerstrasse 84, Winterthur
Zürich	K. Frauenknecht, Balberstrasse 74, Zürich 2 / 38
Luzern	A. Ambühl, Bellstrasse 18, Kriens
Frauenfeld	S. Ambrosetti, Gerlikonerstrasse 23, Frauenfeld
Roggwil	W. Grossenbacher, Schulackerweg 2, Roggwil
Appenzell	A. Dörig, Bergmatt, Appenzell
Bern	H. Hunziker, Tulpenweg 49, Liebefeld-Bern
Biel	M. Donner, Les Côtes, Bévilard
Pfäffikon ZH	Robert Etter, Gasthaus Hecht, Pfäffikon