

**Zeitschrift:** Wohnen  
**Herausgeber:** Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger  
**Band:** 85 (2010)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Passion und Poesie : für Hans Utz ist kochen mehr als ein Hobby  
**Autor:** Omoregie, Rebecca  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-170337>

### **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**

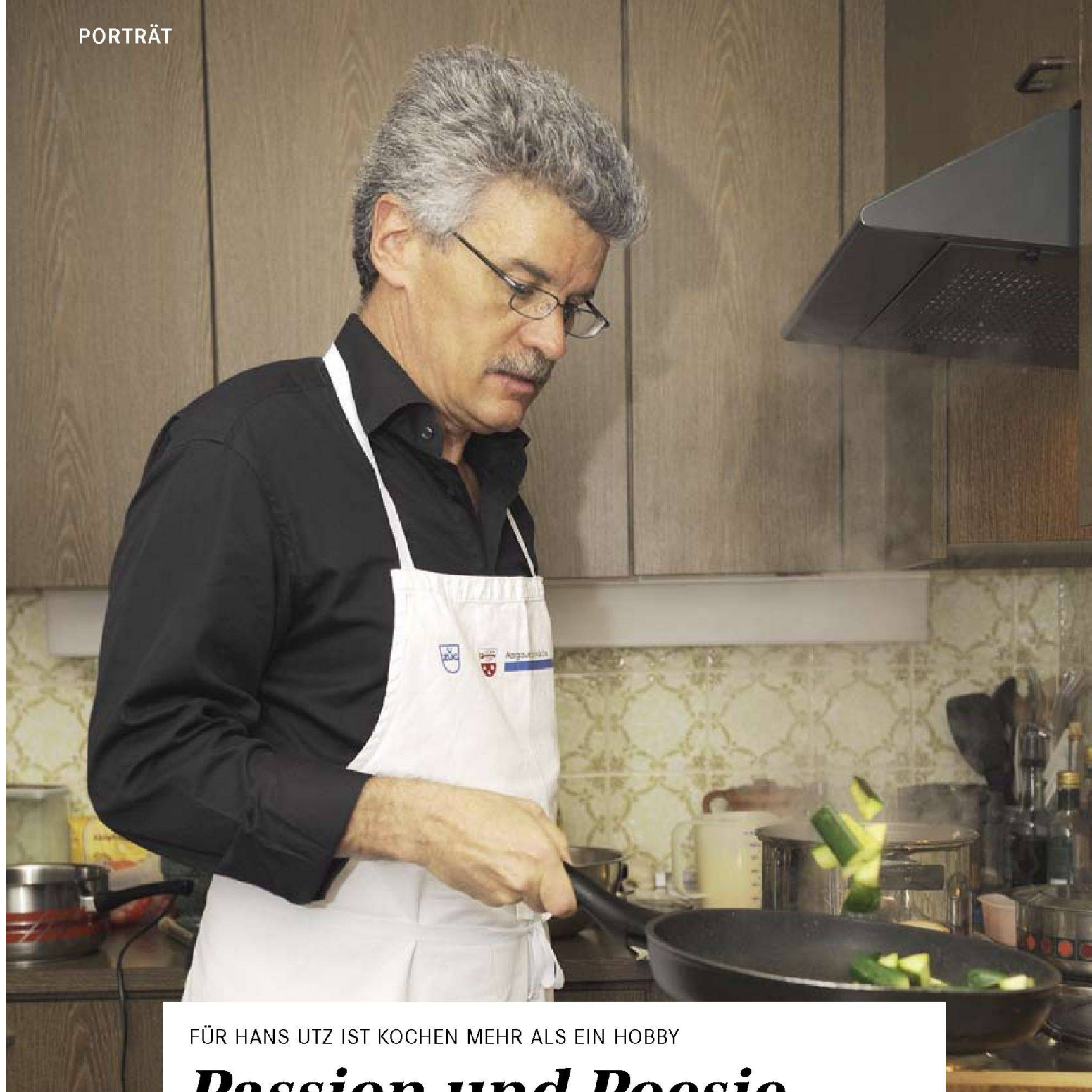
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 25.02.2026

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



FÜR HANS UTZ IST KOCHEN MEHR ALS EIN HOBBY

## ***Passion und Poesie***

TEXT: REBECCA OMOREGIE/FOTO: MARTIN BICHSEL

Hans Utz ist Vizepräsident der GBSG Lägern und passionierter Hobbykoch. Bei einem gemeinsamen Mittagessen beweist er, dass man auch in einer normalen Genossenschaftsküche ausgezeichnet kochen kann.

## ZUR PERSON

**Hans Utz** (55) ist Vizepräsident der Gemeinnützigen Bau- und Siedlungsgenossenschaft (GBSG) Lägern, Präsident des Vereins Aargauer Hobbyköche, Leiter verschiedener Kochgruppen und Inhaber einer Kommunikationsagentur. Er lebt mit seiner Frau in einer Wohnung der GBSG Lägern in Wettingen.

«Wir gucken jetzt in den Kühlschrank und Sie sagen mir, worauf Sie Lust haben!» Nicht nur, dass ich bekocht werde, ich darf auch noch aussuchen. «Wir haben zum Beispiel ein falsches Schweinsfilet. Daraus lässt sich vieles machen: Piccata Milanese, kleine Cordon Bleus, Geschnetzeltes oder am Stück braten. Ich kann das Fleisch auch mit Crevettenschwänzen füllen. Das wäre dann eine Abwandlung von «volaille à l'homardine». Man merkt: Da kennt sich einer aus.

### Acht Gänge auf vier Platten

Seine Liebe zum Kochen datiere weit zurück, erzählt Hans Utz. Bereits mit sechs Jahren soll er eine Tante belehrt haben, wie das gehe. Und schon früh habe er Kochbücher gelesen wie andere Romane und Rezepte gesammelt. Sobald das Internet aufkam, begann der gelernte Elektroniker und heutige Werbeleiter, dieses mit seinen Kreationen zu füttern. Und nicht nur dieses: Wenn er Gäste bekoche, lacht der Vizepräsident der Gemeinnützigen Bau- und Siedlungsgenossenschaft Lägern, haue er gerne über die Stränge. Fünf bis acht Gänge sind es mindestens. Fehlt das passende Geschirr für ein Gericht, kauft er es kurzerhand ein. Wie geht das in einer durchschnittlichen Genossenschaftsküche? «Zum Glück haben wir einen Estrich», schmunzelt er mit einem Augenzwinkern.

Tatsächlich hat der Hobbykoch eine ganz normale Küche: ein Elektroherd, ein Backofen. Sein Credo: «Wer kochen kann, kann auch auf dem kochen.» Auf vier Kochplatten

jongliert er mühelos mit acht Pfannen, und statt eines Steamers verwendet er ein Siebeinsatzkörbchen. Ganz unbescheiden meint er: «Ich könnte problemlos einem 15-Sterne-Koch Paroli bieten.» Ein Berufswunsch war Koch allerdings nie: «Das ist ein schöner, kreativer Beruf, aber wahnsinnig hart. Da mache ich es lieber als Hobby.»

### Grosse Ambitionen

Ein Hobby allerdings, das der 55-Jährige mit sportlichem Ehrgeiz pflegt. Mit seiner Kochgruppe, den «Wettinger Chuchimanne», nahm er schon mehrmals an Wettkämpfen teil. Ausserdem ist er Präsident der «Aargauer Hobbyköche» und wurde 2001 als bester Aargauer Hobbykoch ausgezeichnet. Sein Ziel: «Den Grossen der Gilde nacheifern.» Doch genug geredet, wir müssen das Menu festlegen. Denn wenn seine Frau am Mittag von der Arbeit kommt, sollte das Essen auf dem Tisch stehen. Sonst, gibt Hans Utz zu, koche unter der Woche meist sie.

Ich entscheide mich gegen die Crevettenfüllung, wir müssen ja nicht übertreiben, und für am Stück gebratenes Fleisch mit Pfefferkruste. Mehr als zehn verschiedene Pfeffersorten besitzt Hans Utz, und ja, jede schmeckt anders, wie ich mich beim Schnüffelfest selbst überzeugen kann. Dazu schlägt er Marktgemüse und Spätzli vor. Natürlich selbstgemachte, obwohl die Zeit langsam knapp wird. Das sei doch kein Aufwand, wehrt der Koch ab, und schmecke um Längen besser als die gekauften. Er bindet sich die Schürze mit dem Logo der Aargauer Hobbyköche und des Sponsors V-Zug um. «Schreiben Sie bloss nichts gegen Steamer, sonst kriege ich Probleme mit denen», wit-

zelt er. Es sei aber nicht so, dass ihm nie ein Fertigprodukt ins Haus käme. Bei einem Wettkampf oder für Gäste setzt er Fonds und Bouillons selbst an, das ist Ehrensache. In der Alltagsküche verwendet er aber auch Convenience-Produkte, zum Beispiel einen Kalbsfond aus dem Gastrobedarf. Sein Tipp, wenn man wenig Zeit hat und doch gut essen möchte: «Am Sonntag einen grossen Braten machen und den Rest einfrieren.»

### Kochen als Kunst

Obwohl er im Akkord Salatsauce rührt und mit fliegendem Messer Gemüse schnipselt, lässt sich Hans Utz durch die Fragerei nicht aus der Ruhe bringen. Welche Ausrüstung empfiehlt er einem Hobbykoch? «Gute Pfannen zum Beispiel.» Er verwendet Sigg-Töpfe, die schon über dreissig Jahre im Einsatz sind. Wichtig seien auch die Messer: «Ein grosses Gemüsemesser, aber keines mit Zacken, ein Fleischmesser, ein Tranchiermesser und vielleicht noch einige kleine Officemesser.» Selbst hat er handgeschmiedete japanische Messer, das schönste davon so kostbar, dass er es statt zu benutzen lieber im Büro ausstellt. Ein bisschen habe er schon investiert, räumt Hans Utz ein, zum Beispiel in eine speziell geschweisste Pastetenform. Denn Pasteten sind eine weitere Passion von ihm, sogar ein Kochbuch hat er dazu herausgegeben. Was fasziniert ihn so am Kochen, dass er tagelang an etwas tüfteln kann? Hans Utz wird poetisch: «Kochen ist die einzige Kunst, die sowohl das Auge, die Nase, den Gaumen und den Magen erfreut.»