

«Die Phase des Eierbratens ist überwunden»

Serie | Vereinsporträt: «Gourmetköche» Sissach

Kochen, degustieren und geselliges Beisammensein als Vereinsziel. Beim Sissacher Hobbykoch-Verein «Gourmetköche» mutieren ehemalige Ravioli-büchsenöffner zu ausgebufften Gastronomiegrössen.

Heiner Oberer

Nichts da mit Ravioli aus der Dose, Gemüse aus der Gefriertruhe oder, noch schlimmer, mit profaner Päcklisuppe. Frisch muss es sein. Saisonal und regional. Kochen wie der Profi eben – oder annähernd so. Ein hoher, gastronomischer Anspruch, den sich die «Gourmetköche» Sissach auf die Fahne, oder besser gesagt auf den Kochlöffel, geschrieben haben.

Immer am dritten Mittwoch des Monats wird an den Herden in der Kochschule im Primarschulhaus unter der Leitung der beiden gelernten Köche Dani Stocker und Dani Heiri grosse Küche zelebriert. Laut Stocker können alle Männer, die eine Knoblauchpresse von einem Schlagbohrer unterscheiden können, im Klub der «Gourmetköche» mittun. Augenzwinkernd meint er: «In der Zwischenzeit ist die amateurhafte Phase des Spiegeleierbratens überwunden. Männer, die sonst im Alltag Kanalisationsgräben ausheben, komplizierte chemische Prozesse analysieren, Solarzellen verkaufen oder treuhänderische Zahlenakrobatik vollführen, schicken sich Mittwoch für Mittwoch in ihr gastronomisches Schicksal.»

Wechselnde Verantwortung

Und es wird nicht einfach «nur» gekocht oder aus einschlägigen Koch-



Schwingen jeweils einmal im Monat zusammen die Kochkellen: Die Sissacher «Gourmetköche».

Bild Archiv vs

büchern abgeschrieben. Jeden Mittwoch ist nämlich eine andere Zweiergruppe für die Wahl des Menüs – ein Dreigänger – der Rezepturen, des Einkaufs der Lebensmittel und Getränke und für die Organisation des Abends verantwortlich. Vorgängig werden die ausgewählten Menüs mit den dazugehörenden Rezepten von den beiden Profiköchen geprüft. Es kann nämlich vorkommen, dass der Ergeiz einzelner «Gourmetköche» in eklatantem Missverhältnis zum Können derjenigen steht.

Laut Stocker sind auch immer wieder persönliche Gespräche nötig, wenn zum Beispiel im Sinne von regional Wasabi (japanischer Meerrettich) oder Papaya auf dem Speisezettel stehen. «Ich möchte dann immer genau vom verantwortlichen «Gourmetkoch» wissen, wo genau in der Region Wasabi oder eben Papayas wachsen. Die Diskussion über die einheimischen Papayas sei aber in den meisten Fällen relativ schnell er-

ledigt, wenn der zuständige Menüverantwortliche ins Stottern kommt und etwas von «Papua Neuguinea – neben Zünzen gelegen» murmelt», meint Stocker lachend.

Testkochen

Das genehmigte Menü wird jeweils zu Hause, sicherlich zur Freude aller Ehefrauen, probenhalber gekocht. So kann der Zeit- und Geschirrbedarf ermittelt werden. Nicht, dass am eigentlichen Kochabend stundenlang an einem hochkomplexen Dessert oder einer kulinarisch verzwickten Vorspeise herumgebastelt wird, während der Rest der Kochmannschaft einem qualvollen Hungertod entgegendämmert.

Zwischendurch, nicht zur Freude aller, leisten sich Stocker und Heiri den Spass, der Kochmannschaft einen Warenkorb mit den verschiedensten Lebensmitteln und Fleischstücken vorzulegen. Aus dem muss dann ein komplettes Menü gekocht werden.

Dazu meint Stocker: «Hier zeigt sich dann, wer sich vom einfachen Schoggistreusel-Commis zu einer veritablen Kochgrösse weiterentwickelt hat.» Warenkunde halt, wie sie jeder Kochlehrling in seiner Ausbildung immer wieder verinnerlichen müsse.

Maximal 50 Franken pro Person

Die «Gourmetköche» leben natürlich nicht von Brot und Wasser allein. Der Wein spielt bei der monatlichen gastronomischen Entfaltung eine nicht untergeordnete Rolle. Mit grosser Gewissenhaftigkeit werden jeweils die zum Menü passenden Weine ausgesucht und vordegustiert. Dabei gilt es, ein Budget von jeweils 50 Franken pro Person und Abend für Essen und Trinken einzuhalten. Was nicht immer gelingt und sich in einigen Fällen auf die Qualität des Apérogebäcks schlägt. So kann es vorkommen, dass zum Einstieg Salznüssli, serviert in der Dose, gereicht werden. Was natürlich nicht im Sinne ei-

ner gepflegten Gästebetreuung ist und klar gegen die ehrgeizigen Statuten der «Gourmetköche» verstösst.

Lassen wir aber das eher Unrühmliche auf der Seite und gedenken wir der vielen, glücklichen Ehefrauen, die immer wieder in den Genuss eines opulenten Mahls kommen, wenn der Ehemann das bei den «Gourmetköchen» Erlernte zu Hause umsetzt. Gut. Das sind dann halt die Momente, wo Frau, Kind und Haustier in den Luftschutzkeller evakuiert werden. Erst wenn die Schlacht vorüber ist, dürfen sie den sicheren Bunker wieder verlassen.

Nichtsdestotrotz wird Mittwoch für Mittwoch bei den «Gourmetköchen» mit viel Liebe, Leidenschaft und Begeisterung gekocht, gebraten, gesotten und «bäscheled», dass es eine wahre Freude ist. Und das ist gut so, liebe Ehefrauen.

Bereits erschienen: Männerchor Liederkranz, Sissach (1. Oktober).

«Gourmetköche»

Ort: Sissach

Tätigkeit: Kochen unter Männern

Gründung: 2002

Mitgliederzahl aktuell: 15

Präsident: Daniel Stocker

Kontakt: www.gourmetkoeche.ch