

## Kurzreport Chochete

Ambitionierte Hobbyköche gestalten die Chochete in lockerer Atmosphäre – so lässt sich dieser monatliche Event vielleicht umschreiben. Pünktlich um 18.00 Uhr an einem Montag Abend wird die Küche des Landgasthofs „Grüne Bode“ in Berikon bezogen.

Bei jeder „Chochete“ wechselt die Rolle der Mitglieder, so dass auch diesmal alle Aufgaben von der Vorspeise bis zum Dessert verteilt sind. Der heutige Küchenchef und Menügeber Walti hat sich eine vielseitige Speisenfolge ausgedacht. Eine Woche zuvor, am gemeinsamen „Höck“, wurde der Kochabend kulinarisch wie organisatorisch besprochen, so dass der aktuelle Abend mitsamt selbst gedruckten Menükarten und Rezepten starten kann.

Die Selleriestangen wollen gewürfelt, der Rosenkohl gerüstet und der Omelettenteig gemischt werden. Alle sind mit ihrer Arbeit beschäftigt und stehen mit dem Küchenchef im Austausch. Zum einen schaut dieser seinen ausführenden Köchen über die Schulter, zum anderen kann auch jederzeit nachgefragt werden, wie denn nun ein bestimmter Menüpunkt genau umgesetzt werden soll. Dabei werden unter den Mitgliedern auch gerne Erfahrungen und Tipps ausgetauscht oder es wird gefachsimpelt.

„Service!“ das Zeichen, dass ein Gang parat ist. Das Amuse Bouche von Röbi wird gemeinsam am Stammtisch verzehrt. Rolf, der heute für den Service zuständig ist, wird danach den Esstisch fertig eingedeckt haben und greift dann gerne dort unter die Arme, wo mitgeholfen werden kann.

Die Köche Sepp, Heinz, Eric und Willi haben das Zeitmanagement im Griff, so dass bald Vorspeise, Hauptgang und Dessert ihren Auftritt haben. Zum Abschluss des Abends ist Röbi mit der Kritik an der Reihe. Diese geht danach in angeregte Gespräche unter den Mitgliedern über: „was nehmt Ihr eigentlich aus unseren Kochabenden mit?“ Die einen bestätigen gerne, dass sie sich oft einen Gang herauspicken und diesen schon für Freunde und Verwandte nachgekocht haben. Andere zeigen schmunzelnd auf ihre Bäuche um zu demonstrieren, was sie mitnehmen. So oder so eine kulinarische Bereicherung. Die Kombination aus Kochen und Kameradschaft lässt ab und an auch in der Küche einen Spass zu - man ist schliesslich zum Vergnügen da.

Ein gehäufte Esslöffel gute Laune, eine Prise Ehrgeiz, zwei Kellen Freude am Kochen und noch ein Schuss Gelassenheit, wenn auch mal etwas nicht nach Plan funktioniert. Das könnte das Rezept für diesen langjährigen Kochclub sein. Die Dienstältesten sind schon über dreissig Jahre dabei, lernen aber immer noch Neues dazu. „ein bisschen frischen Wind könnte der Club gerne vertragen“, sind sich die Hobbyköche einig – ein paar Neumitglieder unter 50 wären ideal.

Hast auch du eine Leidenschaft für's Kochen und möchtest Teil unserer Runde werden? Dann melde dich .....