

Haupttraktandum der Sitzung: Filet gratiné au four!

A. Am vergangenen Dienstagabend wurde die «Chuchi Bäretswil» als neuer Dorf-Verein mit straffer Organisation, Regeln und Statuten eingeweiht. Die ersten schüchternen Ansätze zu diesem Unternehmen datieren drei Jahre zurück und Initiant war damals Hans Peter, der nun auch im neuen Klub das Präsidium übernommen hat. Konkret nahm aber das Projekt erst im Februar dieses Jahres Gestalt an, indem sich sechs Bäretswiler zu einem Klub kochender Männer zusammenschlossen, um ihr Hobby, sicher eine sympathische Art der Chemie, nach bestimmten Regeln und Grundsätzen zu pflegen.

Die Mitglieder treffen sich jeweils einmal im Monat in der Küche des Restaurants *Frohsinn* in Wappenswil, die ihnen in bezug auf Grösse und Ausstattung sehr zugesagt hat, und Pfeningers, die Wirtsleute, haben offensichtlich Freude, dem Klub auf diese Weise dienen zu können.

Die Zusammenkunft vom Dienstag, als *Gründungsfeier* deklariert, galt gewissermassen als Vereinstaufe und vereinigte neben den Ehefrauen der Köche, Abordnungen benachbarter und befreundeter Klubs, wie auch eine Delegation des Gemeinderates. Das wichtigste Traktandum bestand natürlich im Genuss eines exzellenten Menüs. Als Götti funktionierte die Sektion *Zürich 11*, als Gotte die besonders gut vertretene Sektion *Pfäffikon*, die den sinnigen Namen «*Pfäffiker Tüchel*» zugelegt hat. Die Patengeschenke, eine riesige Flasche Bordeaux und ein reich assortiertes Gewürzkästchen, fanden grossen Beifall. Man erfuhr dabei auch, dass die vielen Vereine dieser Art in einem schweizerischen «*Klub kochender Männer*» zusammengefasst sind, der sich durch seinen Vizepräsidenten Hager vertreten liess und der auch den Wunsch aussprach, den neugegründeten Klub unter seine Obhut nehmen zu dürfen.

Dem Nahen und dem Fernen zugetan

Herr Bischof aus Pfäffikon übt die Funktion eines «*Legaten*» aus und hat als solcher die Klubs in den Kantonen Zürich, Thurgau und Schaffhausen zu betreuen. Er sorgt für Verbindungen zwischen den Vereinen, Austausch von Rezepten, gesellschaftliche Belange usw. Somit war er der richtige Mann, einen Einblick zu geben in Ursprung, Zweck und Ziel dieser noch recht jungen Bewegung. Man darf sich vor allem nicht vorstellen, dass da nur fremdartige, teure und komplizierte Menüs ausprobiert werden. Im Gegenteil gilt die besondere Aufmerksamkeit *volkstümlichen Gerichten*, aber auch dabei ist

dem Können und der Phantasie noch ein weiter Spielraum überlassen.

Coupe spéciale Wappenswil

Ein Beweis dafür ist das Festmenü vom Dienstag. Es sei beigefügt, dass die geladenen Gäste mit der überaus beruhigenden Bemerkung empfangen wurden, *Dr. Macher* stehe auf Pikett. Sein Eingreifen war dann aber doch nicht nötig, obwohl des Guten reichlich genossen wurde. Im Gegenteil stieg die Stimmung beträchtlich bis zum Schluss des schönen Abends um zwei Uhr früh. Das Menü: Samtsuppe, Filet gratiné au four, Trockenreis, Blattspinat, Coupe spéciale Wappenswil. Dem Namen nach dürfte letzteres eine gastronomische Spezialität werden und — wer weiss — den «*Frohsinn*» noch berühmt machen...

Dem jungen Klub wünschen wir ein langes Leben, viel Freude am Herd und auch noch dann und wann geeigneten Zuzug.