

## Anlässe und Mitglieder seit der Gründung 1975



Mitglieder:	Eintritt	Gestorben/Austritt
Walter Hunziker	1975	1983 gestorben
Karl Müller	1975	1988 gestorben
Hans Zimmermann	1975	1994 gestorben
Hans Peter	1975	2003 gestorben
Edi Hitz	1975	2013 gestorben
Heiner Staub	1975	1979 weggezogen
Hansueli Hess	1975	2024 Auflösung der Chuchi-Bäretswil
Walter Wolf	1975	1980 ausgetreten
Fritz Haefeli	1977	2001 ausgetreten
Georges Vontobel	1980	2000 gestorben
Hans Graf	1983	2019 ausgetreten
Christof Schlatter	*1988/1990	2024 Auflösung der Chuchi-Bäretswil
Max Linder	*1997/1998	2024 do.
Sämi Michel	*2000/2001	2024 do.
Werner Heiniger	*2001/2002	2024 do.
Andreas Haldi	*2002/2003	2024 do.
Berni Beyer	*2002/2003	2024 do.

\* = Dabei als Stift. Aufnahme: - je nach Bewährung

### Chuchi - Lokal

1975 - 1986	Rest. Frohsinn, Wappenswil bei Claire und Walter Pfenninger
1987 - 2021	Rest. Freihof, Hinterburg, Bäretswil, bei Bertl und Hans Planzer und Margrit und Raphael Würmli
2022 - 2023	Rest. Traube, Bertschikon bei Werner Heiniger

### Präsidenten:

Hans Peter	1975 - 2000
Hansueli Hess	2000 - 2005
Andreas Haldi	2005 - 2017
Beni Beyer	2017 - 2024



## Eckdaten

- Gegründet:** Anfangs 1975 durch Hans Peter, Karl Müller, Walter Hunziker und Edi Hitz
- Chuchi-Lokal:** von 1975 bis 1987 bei Claire und Walter Pfenninger im Rest. Frohsinn, Wappenswil  
von Januar 1987 bis heute im Rest. Freihof, Hinterburg, Bäretswil, zuerst bei Fam. Planzer und heute bei Fam. Würmli.  
Wir kochen in der Küche ( am Ruhetag) und essen in der Gaststube
- Organisation:** Immer 8 Mitglieder, davon wenn möglich 7 Vorstandsmitglieder, 1 Mitglied, heute: 6 Vorstandsmitglieder, 2 Mitglieder  
Wir sind kein eingetragener Verein, unsere Statuten befinden sich im Kopf des jeweiligen Präsidenten und den alten „weisen“ Mitglieder.
- Kochen:** Wir kochen einmal im Monat. Das heisst, jeder ist mindestens einmal im Jahr Chuchi-Scheff. Er stellt die Menus zusammen und kauft ein.  
Der Scheff kocht nicht mit, sondern schaut, dass man das gekochte auch essen kann und sorgt für volle Gläser.
- Reisen:** Wir machen jedes Jahr ein „Chuchireisli“, ein Jahr ein kleines (2 Tage) in der Schweiz, das andere Jahr ein grösseres, dieses dauert dann 4 bis 5 Tage.  
Wir waren schon in Parma, Florenz, Edinburgh, Budapest, Elsass, München, Wien etc. Einige Male mit dem 12-plätzigem Schiff „Liberté“ in halb Europa.
- Anlässe:** Wir kochen eigentlich für jeden Anlass, ob in Bäretswil, im Oberland oder etliche Male auch im Limmattal.  
Meistens werden wie ein Caterer oder Partyservice verpflichtet, wir liefern und schöpfen das Menu, bezahlt pro Menu.  
Wir übernehmen aber auch Anlässe und sorgen für die ganze Infrastruktur, Essen, Trinken, Service, Abwasch, Tische, Bänke etc. (Aufrichte, Chilbi, etc.)
- Chilbi**, von 2000 bis 2008, **Suppentag** der Frauenriege Bäretswil, ca. 12 x à 1000 Liter = gut 10'000 Liter Gerstensuppe
- Delegiertenversammlungen**, z.B. Schützen, Musik, Männerchor, etc., auch ausserhalb von Bäretswil
- Musiktage**, z.B.: BEWO, im Wydum Wetzikon, Kreismusiktag 1985, für ca. 1000 Personen
- Höhepunkte waren sicher folgende Aufträge:**  
1992: **125 Jahre Wirte-Verband Zürcher Oberland**, wir kochen für 450 Gäste  
In der Altrüti, Gossau ZH.  
1996: **125 Jahre SAC Sektion Zürcher Oberland**, wir kochen für 430 Gäste  
in der Turnhalle Schwarz, Rüti  
2008: 600 Jahre Stedtl Grüningen, Essen wie vor 600 Jahren, 1000 Gäste  
2012: Kant. Schützen-DV in der MZH-Bäretswil, 430 Personen