

Rückseite

Vorderseite

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

HANS WIDMER / KLAUS HINZ

CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Vorwort

„Wer eine Eröffnung im Schachspiel nicht kennt, soll ein Buch darüber schreiben, so wird er zum Experten“ hat ein Grossmeister des Schachs einmal gesagt. Dieses Wort trifft allerdings für die Autoren des Chnoche-Chuchi-Buches nicht zu, sind wir doch alle Experten unseres Vereins. Immerhin war das Zusammentragen von Daten und Fakten eine spannende und unterhaltsame Sache. Wir haben dabei viel Neues erfahren und zahllose schöne Erinnerungen wurden wieder wach. Falls wir trotz allem Wichtiges vergessen hätten, mögen uns die Leser verzeihen. In 20 Jahren kommt sicher die Fortsetzung dieses Buches. Darin können dann unsere Unterlassungen korrigiert werden.

Mancher mag an einer unserer GV über den formellen Ablauf der „Vereinsgeschäfte“ schon geschmunzelt haben. Nicht immer werden in den Statuten festgelegte Punkte ganz ernst und absolut genommen. Doch dank dieser Formalitäten entstanden Protokolle, Jahresberichte, Mitgliederlisten, Albani-Einsatzpläne usw., die eine gute Quelle zum Schliessen von Erinnerungslücken waren.

Viele Bilder konnten wir dem Fotoalbum von Marcel Rey entnehmen. Diese Fotos sind z.T. alt und konnten nicht ohne Qualitätsverlust gescannt werden. Hier geht aber zweifellos Erinnerung vor technischer Qualität. Viele Fotos stammen von Yves de Kinkelin (v.a. Reisebilder), die teils gescannt wurden und teils in elektronischer Form vorhanden waren. Eine Bilderserie des Albani-Festes 2002 hat Hans Widmer beigetragen, und von Alexander Wessner kommen zahlreiche Fotos der Chochete im Schulhaus Hohfurri sowie vom Albani-Fest 2010. Was leider fehlt sind Fotos aus der Gründungszeit.

Das Buch haben wir gegliedert in die Kapitel Geschichte, Chochete, Kochen für Damen, Reisen, Albani-Fest, Herrenabende und sonstige Anlässe. Schon allein aus dieser kurzen Aufzählung kommt zum Ausdruck, wie farbig unser Club doch ist. Wir danken allen, die in irgendeiner Form zu diesem Buch beigetragen haben, aber auch allen ehemaligen und aktuellen Mitgliedern, welche die Farbe unserer Chnoche-Chuchi erst richtig ausmachen.

Winterthur und Thalwil, Herbst 2010



Klaus Hinz



Hans Widmer

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Geschichte

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Albani 2002
stehend: Heinz Urech, Yves de Kinkelin, Ueli Tobler, Hans Widmer, Arno Bianchet, Marcel Jappert
kniend: Marcel Rey, Jürg Kuriger, Bruno Denicola, Walter Schleucher

Geschichte

1974 gründeten vier Mitglieder der Eulach-Chuchi Winterthur eine eigene Chuchi. Bei der Namensgebung spielte ein Knochen (Schüfeli vom Rind) eine Rolle. Das Schüfeli wurde gesäubert und mit Text und Ehrenband versehen, um es zu würdigenden Personen als Anerkennung für besondere Verdienste überreichen zu können. So entstand der Name Chnoche-Chuchi. Jürg Sigg war der erste Club-Präsident. Die Statuten des Vereins gehen auf den 23. Januar 1976 zurück. Sie wurden rückwirkend per 19. Oktober 1974 in Kraft gesetzt. In lediglich zwei Schritten erfolgten Anpassungen, die zur aktuellen Version führten. Die erste Revision (GV 29.2.1980) beinhaltete im Wesentlichen folgende Punkte:

- Erhöhung der maximalen Mitgliederzahl von 7 auf 10 Aktivmitglieder
- Die Aufnahme eines neuen Mitglieds wird nach viermaliger Teilnahme des Kandidaten an einer Chochete durch eine ausserordentliche Mitgliederversammlung bestimmt.

Die zweite Revision erfolgte am 12. Juli 2002 und brachte folgende Neuerungen:

- Schaffung neuer Mitglieder Kategorien (Aktiv A = obligatorische Teilnahme an Chochete und Albani-Fest, Reise durch Clubkasse finanziert; Aktiv B = obligatorische Teilnahme an Chochete, Reise wird je nach Mitwirkung am Albani-Fest durch Clubkasse finanziert; Passiv = fakultative Teilnahme an Chochete und Albanifest, kein Stimmrecht)
- Abschaffung des Status „Ehrenmitglied“
- Erhöhung der maximalen Mitgliederzahl von 10 auf 11 Aktivmitglieder
- Reduktion der Anzahl Revisoren von 2 auf 1
- Bei Auflösung des Vereins wird das Vermögen, sofern kein Nachfolge-Verein gegründet wird, der Bärbeli-Stiftung Winterthur überlassen (bisher war der Schweizerische Club kochender Männer, SCKM begünstigt. Die Anpassung wurde im Zusammenhang mit dem Austritt unseres Clubs aus dem SCKM vorgenommen).

Die Chnoche-Chuchi war von 1974 bis 1998 Mitglied des SCKM. Die Generalversammlung unseres Vereins sah in der Mitgliedschaft bei der Dachorganisation keine Bereicherung unseres Clublebens. Die Verbandsanlässe wurden von uns mangels Interesse schlecht oder überhaupt nicht besucht, so dass der Austritts-Entscheid mit grosser Mehrheit erfolgte. Im Zusammenhang mit dem Austritt aus dem Dachverband wurde durch Ueli Tobler 2003 ein neues Clubemblem geschaffen. Statt dem Hinweis auf den SCKM enthält es die Abkürzung AUJS-WM-SCNC. Ausgeschrieben heisst das: Alti und jungi Säck, wo meined sie chöned no choche.



Links: SCKM und altes Chnoche-Chuchi Emblem; Mitte: SCKM Urkunde; Rechts: das neue Chnoche-Chuchi Emblem

Die Präsidenten

- 1974 - 1977 Jürg Sigg
- 1977 - 1978 Ruedi Bosshard
- 1978 - 1987 Klaus Hinz
- 1987 - 1990 Heinz Urech
- 1990 - 2001 Arno Bianchet
- 2001 - 2010 Walter Schleucher
- 2010 - Alexander Wessner



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Mitglieder	von	bis	Funktion	Status
Jürg Sigg	1974	- 1982	Präsident 1974 - 1977	-
Ruedi Bosshard	1974	- 1983	Präsident 1977 - 1978, Aktuar 1979 - 1981	-
Berni Hasler	1974	- 1984	Aktuar 1974 - 1979, Kassier 1978 - 1983	-
Emil Dürrmüller	1974	- 1977	-	-
Klaus Hinz	1977	-	Präsident 1978 - 1987, Kassier 1977 - 1978	Passiv
Ernst Furrer	1977	- 1977	-	-
Hans Hirschi	1979	- 1979	-	-
Max Stähli	1980	- 1982	-	-
Michael Rimann	1980	- 1988	-	-
Marcel Jappert	1980	-	Aktuar 1981 -	Aktiv
Yves De Kinkelin	1981	-	Kassier 1983 -	Aktiv
Bruno Denicola	1982	-	-	Aktiv
Marcel Rey	1983	-	-	Aktiv
Heinz Urech	1983	-	Präsident 1987 - 1990	Passiv
Hugo Marty	1983	- 1986	-	-
Ueli Winkelmann	1986	- 1993	-	-
Armin Egli	1986	-	-	Passiv
Arno Bianchet	1987	-	Präsident 1990 - 2001	Passiv
Hans Widmer	1987	-	-	Aktiv
Walter Schleucher	1993	-	Präsident 2001 - 2010	Aktiv
Jürg Kuriger	1995	-	-	Aktiv
Ueli Tobler	2002	- 2009	-	-
Oliver Vöglin	2004	-	-	Aktiv
Hans Rudolf Roth	2006	-	-	Aktiv
Alexander Wessner	2007	-	Präsident 2010 -	Aktiv
André Romagna	2008	-	-	Aktiv
Willi Schnurrenberger	2009	-	-	Aktiv



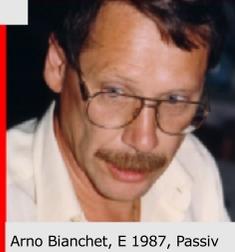
Klaus Hinz, Eintritt 1977, Passiv



Heinz Urech, E 1983, Passiv



Armin Egli, E 1986, Passiv



Arno Bianchet, E 1987, Passiv



Marcel Jappert, E 1980, Aktiv



Yves de Kinkelin, E 1981, Aktiv



Bruno Denicola, E 1982, Aktiv



Marcel Rey, E 1983, Aktiv



Hans Widmer, E 1987, Aktiv



Walter Schleucher, E 1993, Aktiv



Jürg Kuriger, E 1995, Aktiv



Oliver Vöglin, E 2004, Aktiv



Hans Roth, E 2006, Aktiv



Alexander Wessner, E 2007, Aktiv



André Romagna, E 2008, Aktiv



Willi Schnurrenberger, E 2009, Aktiv

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Chochete

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

8 Kochen im Römertor
von links nach rechts: Yves de Kinkelin, Marcel Rey (verdeckt), Gast, Klaus Hinz, Berni Hasler, Hugo Marti

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



2009, Kochen im Hohfurri Schulhaus

Chochete

Die Chochete ist, wie aus den Statuten ersichtlich ist, der eigentliche Zweck der Chnoche-Chuchi Winterthur. Der Zweckartikel hat deshalb auch alle Statutenänderungen ohne Anpassung überstanden: „Der Club fördert das Hobby-Kochen unter Männern. Seine Mitglieder treffen sich zu diesem Zweck mindestens einmal je Monat zu einem ‚Kochen‘. Die Pflege der Kameradschaft und Geselligkeit sowie das Kochen an wohlthätigen und festlichen Anlässen sind weitere Ziele des Clubs.“

Die erste Chochete fand am 18.9.1975 im Schloss Wülflingen statt, wo der Club bis 1976 Gastrecht hatte. Ab 1977 wurde abwechselungsweise bei den Mitgliedern gekocht. Im Juni 1978 zogen wir ins Hotel Römertor ein, wo wir bis Dezember 2005 fast zum „Inventar“ gehörten. Wir haben dort verschiedene Pächter, Küchenchefs und Küchenmannschaften kennen und schätzen gelernt. Mit dem letzten Pächter, dem heutigen Eigentümer, stimmte dann die Chemie leider nicht mehr und wir hielten Ausschau nach einem neuen Lokal.

Im Schulhaus Hohfurri Wülflingen fanden wir einen idealen Ort und in der Person von Herrn Mathys einen sehr freundlichen und hilfsbereiten Schulhausabwart. Unsere erste Chochete im Schulhaus Hohfurri war am 25. Januar 2006.

Macht nun Restaurant- oder Schulhaus-Kochen mehr Freude? Das Kochen im Restaurant neben den Profis war interessant und gab Einblick in Hektik und Routine der „Zauberer“ am Herd. Mit ihren Tipps und Tricks halfen sie uns auch ab und zu aus der Patsche. Profitieren durften wir vom freundlichen Service im Restaurant und in der Küche vom Hilfspersonal zum Beispiel beim Abwasch.

In der Schulküche haben wir viel Platz und mehrere Kochstellen. Wir sind allein mit unseren Kochideen und können uns frei entfalten. „Do it yourself“ heisst es dann beim Platzieren von Tischen und Stühlen, Dekorieren der Tische, Auftischen, Abwaschen nach der Chochete, Putzen und Wischen des Schulraumes vor dem Heimgehen.

Alle Mitglieder sind zufrieden mit „unserer“ Schulküche und wir fühlen uns wohl im Schulhaus Hohfurri.



1983, Kochen im Hotel Römertor, Oberwinterthur

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Kochen im Hohfurri Schulhaus (Seiten 12 - 17)



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Kochen für Damen

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

2007 Kochen für Damen
Uschi Widmer, Antoinette de Kinkelin

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



1991 Kochen für Damen im Römertor

Kochen für Damen

Jeweils im November oder Dezember überzeugen wir unsere Damen mit einem gediegenen Menü von unseren Kochkünsten. „Ich hätte nie gedacht, dass es in einer Männerküche so ruhig und unaufgeregt zugeht“ konnte man schon hören und auf der andern Seite werden uns gute Tipps gegeben. Dieser Anlass macht uns und unseren Frauen immer wieder Freude.

Ein ganz besonderer Anlass war das Kochen am 3. Dezember 1993 in der Fischküche des Fischhändlers Dörig in Schlieren. Unter der Leitung des Spitzenkochs Werner Schuhmacher zauberten wir unseren Damen ein hervorragendes Fischmenü auf den Tisch.

In Jahren, wo die Club-Kasse noch recht gut gefüllt war, haben wir die Damen auch hie und da zu einem Essen im Restaurant eingeladen. Wenn darüber abgestimmt würde, ob das Essen mit Damen auswärts oder als eigene Chochete durchgeführt werden sollte: ich bin fast sicher, die Variante „Chochete“ würde das Rennen machen.



2006



2009



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Reisen

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

22

2007 Rolls-Royce Museum Dornbirn

23

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



1990 Auberge de l'ille Illhäusern

Reisen

Mit dem Gewinn aus dem Albanifest unternehmen wir - je nach Kassastand - alle zwei bis drei Jahre eine Reise, zusammen mit unseren Damen. Im Zentrum steht dabei jeweils ein Galadinner bei einem renommierten Koch, wenn möglich in einer reizvollen Gegend. Unser Kassier Yves organisiert diese Anlässe hervorragend, eine lebenslängliche Wiederwahl ist ihm deshalb garantiert! Und hier die Liste unserer Reisen mit Namen der besuchten Gourmet Restaurants.

- 1978 Florenz, verschiedene Restaurants
- 1980 Lugano, Clubreise anlässlich des Zentralfests SCKM
- 1982 Wochenende in Wildhaus, Hotel Alpenrose am Schwendisee
- 1983 Auberge de l'Ille, Paul et Marc Haerberlin, Illhäusern
- 1985 Fredy Girardet, Crissier
- 1986 Hotel L'Espérance, Saint-Père-sous-Vezeley, Marc Meneau
- 1988 Hotel Paradies Ftan; Brigitte und Roland Jöhri
- 1990 Auberge de l'Ille, Paul et Marc Haerberlin, Illhäusern
- 1992 Ristorante del Sole, Ranco, Carlo Brovelli
- 1994 Landhotel Schlosswirtschaft Illereichen, Eberhard Aspacher, Oberstotzingen
- 1996 Restaurant Rosalp, Verbier, Roland Pierroz,
- 1999 Albergo Real Castello, Verduno, Familie Burlotto
- 2001 Restaurant d'Orbe, Philippe Guignard, Orbe
- 2003 Restaurant Fletschhorn, Irma Dütsch, Saas Fee
- 2007 Restaurant „zum Gupf“, Rehetobel, Walter Klose



1978 Florenz



1978 Florenz



1978 Florenz, von links: Berni Hasler, Ruedi Bosshard, Klaus Hinz



1978 Florenz

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



1978 Florenz



1986 Marc Meneau



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



1986 Marc Meneau



1986 Marc Meneau



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



1986 Marc Meneau



1988 Hotel Paradies Ftan

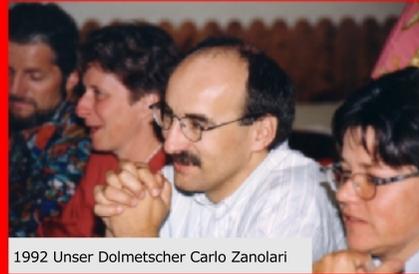


Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



1992 Nachtessen in Malnate



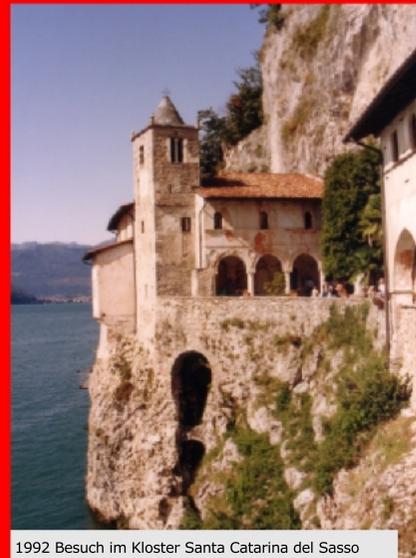
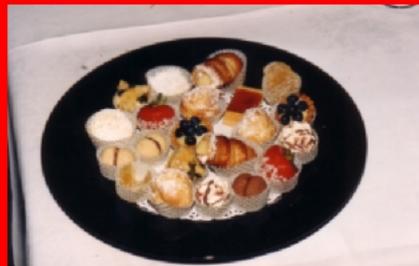
1992 Unser Dolmetscher Carlo Zanolari



1992 Ristorante del Sole, Ranco



1992 Bootsfahrt auf dem Lago Maggiore



1992 Besuch im Kloster Santa Catarina del Sasso



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Reise 1994



1994 Kloster Ochsenhausen



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



1996 Salzbergwerk Bex



1996 Weindegustation in Chamonson



1996 Restaurant Rosalp, Verbier

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



1999 Albergo Real Castello, Verduno



2001 Restaurant d'Orbe, Philippe Guignard



1999 Da Felicin in Monforte d'Alba



Musée Baud l'Auberson



2001 Les Cluds



1999 Weindegustation im Piemont



2001 Champ-Pittet



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



2003 Irma Dütsch, Restaurant Fletschhorn, Saas Fee



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



2007 Appenzell



2007 Restaurant Truube Gais



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



2007 Weinkeller Restaurant "zum Gupf" Rehetobel



2007 Rolls-Royce Museum Dornbirn



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Das Albanifest

Die Chnoche-Chuchi Winterthur nahm erstmals 1976 am Albani-Fest teil. Der Stand wurde aus gemieteten Stahlgerüststangen zusammengesetzt. Unser Angebot bestand schon damals aus dem inzwischen legendär gewordenen Schweinsfußbraten, den wir erstmals für CHF 4.80 verkauften. Der Preis wurde 1977 auf CHF 5.50 und 1980 auf CHF 6.50 erhöht. Weitere Erhöhungen erfolgten 1991 auf CHF 9.00, 2001 auf CHF 10.00 und 2009 auf CHF 12.00. Wir haben das Angebot 2007 um Lammgigot – der sehr guten Anklang fand – Getränke, Gazpacho und Marinade erweitert. Das Experiment mit Cazpacho wurde jedoch mangels Nachfrage schon nach einem Jahr abgebrochen. Arbeitsabläufe und Material wurden mit zunehmender Erfahrung ständig angepasst und verbessert. So freuten wir uns 1980 erstmals am eigenen, selbst konstruierten und selbst gebauten Stand aus Holz. Der Auf- und Abbau des Stands war aber immer noch eine aufwändige Sache und so wurde beschlossen, eine leichte, rasch aufzubauende Stahlkonstruktion anzufertigen. Über die dafür notwendigen Talente verfügten wir in unserem aus allen Berufsgattungen bunt zusammengewürfelten Verein. Der neue Stand konnte am Albani-Fest 1991 in Betrieb genommen werden.

Laufend verbessert wurde auch die Ausrüstung. Besonders beliebt bei allen unseren Nachbarständen ist der Wasseranschluss, der wichtiger Bestandteil der Hygiene an unserem Stand ist. Kühlschränke und Wärmeschrank erlauben ein sauberes und effizientes Arbeiten. Die Aufspieß-Schale wurde mit einem Abfluss versehen. Die beiden Holzkohle-Grills haben eine Kapazität von je rund 40 kg Fleisch, das während rund 3 Std. grilliert wird.

Der erste Grill verfügte über 3 Spiesen mit einer Kapazität von zusammen 30 kg und wurde mit einer Veloübersetzung betrieben. Das Fleisch wird jeweils in einem Kühlwagen gelagert, der gemeinsam mit anderen Vereinen genutzt wird. Das Material war bisher bei Michael Rimann (Baugeschäft) eingelagert und konnte dort auch gereinigt und instandgehalten werden. Durch die Anschaffung eines Materialcontainers (2005) entfällt der Materialverlad vor und das Entladen nach dem Fest. Der Container hat heute seinen Standplatz auf dem Areal der Firma Lutz und Baltensperger AG. in Winterthur. Dort geniessen wir Gastrecht und schätzen die Hilfsbereitschaft in Bezug auf unseren jährlichen Albani Einsatz. Zugleich dient der Container während des Festes als Umkleideraum und Zwischenlager.

Wesentlich beigetragen zu vielen Verbesserungen hat unser Club-Bastler Marcel Rey. Um nur einige seiner Arbeiten aufzuführen: die Auffangschale mit Ablauf, das Lavabo mit Wasseranschluss und Seifenspender, die Haltevorrichtungen für die Kehrriechtsäcke - Hilfen, die nicht mehr wegzudenken sind.

Gearbeitet wird in zwei fünfer Gruppen, die sich seit vielen Jahren fast unverändert zusammensetzen und sich sehr gut eingespielt haben. Es bleibt jeweils der Gruppe überlassen, wie sie die einzelnen Jobs (Grilleur, Trancheur, Anrichter, Ausgabe, Kassier) organisiert und verteilt. So gehen an jedem Albani-Fest rund 600 kg Fleisch, 125 kg Brot und 120 l Marinade über den Tisch und es werden gegen 250 kg Holzkohle verheizt.



1980 Alter Grill, noch mit 3 Spiesen



1980 Holzstand



2002 Jürg Kuriger am Grill (mit 4 Spiesen)



Die neue Stahlrohrkonstruktion wurde 1991 in Betrieb genommen

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



2002 Materialtransport mit Lastwagen



Wesentliche Erleichterung dank dem 2005 angeschafften Material-Container



Albanifest in den 80er Jahren



2002 Standrevision bei Marcel Rimann, Baugeschäft



2010 Standrevision bei Baugeschäft Baltensperger



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Albani 2002, Phase 1:
Das grosse Putzen 2 Wochen vor dem Fest



Albani 2002 Phase 2
Freitag: Aufstellen, einrichten, grillieren und verkaufen



Das obligate Bierchen nach dem Putzen



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



2002



Albani 2002 Phase 3, Samstag Morgenschicht



Tatkräftige Unterstützung durch den Nachwuchs!



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Eine zufriedene Stammkundin



Albani 2002 Phase 4, Sonntagmorgen



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Albani 2002, Phase 5: der Endsput



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



2010



2010



62



Lammgigot

63

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



2010



2010



64



65

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



2010



2010



66



67

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Albani-Fäscht 2010

Samstag	12.6.2010 9.00 – 13.00	Standrevision im Baugeschäft Baltensperger Winterthur, Einkauf Kohle Einkauf Znüni	Marcel J., Yves, Bruno, Jürg, Hans W., Alex, André, Hans R., Marcel R., Willi
Dienstag	15.6.2010 10.00 Uhr	Einkauf für Albani Zutaten für Marinade	Alex und Hans R.
Dienstag	15.6.2010 17.30 Uhr	Zubereitung Marinade im Hohfurr 140 L + 50 Fl. für Verkauf Rührwerk mitnehmen Bohrmaschine mitnehmen Kanister nicht ganz füllen Cafemaschine fürs Albanifest mitnehmen Abwart Herr Keller erhält 2 Bons	Marcel R., Hans R., Alex, André, Willi
Donnerstag	24.6.2010 13.30 Uhr	Container abladen im Graben Chauffeur erhält Fr. 50.00 + 4 Bons	Hans R und ev. Alex
Freitag	25.6.2010 13.30 Uhr	Parkbank demontieren Stand aufstellen Aufbau regulär ab 17.00 Uhr Einkauf Getränke	Marcel J., Yves, Bruno, Jürg, Hans W., Alex, André, Oliver, Hans R., Marcel R., Willi
Freitag	25.6.2010 15.00 Uhr	Fleisch auf die Grille Verantwortlich:	Jürg
Freitag	25.6.2010 ab 17.30 Uhr	Fleischverkauf	Gemäss Einsatzplan
Samstag	26.6.2010 8.30 Uhr	Beginn der 1. Schicht	Gemäss Einsatzplan
Sonntag	27.06.2010 8.30 Uhr	Beginn der 1. Schicht	Gemäss Einsatzplan

Aktiv-A-Mitglieder	
Gruppe 1	Yves, Bruno, Hans W., Jürg, André,
Gruppe 2	Marcel J., Marcel R., Walter, Alex, Oliver, Hans R., Willi
Aktiv-B-Mitglieder	
Passiv-Mitglieder	Arno, Mandi, Heinz, Klaus

14.05.2010/ws

Die Vorbereitungs- und Einsatzpläne erfuhren von Jahr zu Jahr in der Regel nur geringfügige Anpassungen, so dass die hier gezeigten Pläne repräsentativ für die Feste der vergangenen Jahre sind.

Einsatzplan Albanifest 2010

Freitag, 25.6.2010: Verkauf von 900 Portionen (150 kg Schweinshuft + 30 kg Gigot 45 kg Brot)	
13.30 – 19.00 Uhr ALLE	Yves, Bruno, Hans R, Hans W., Jürg, Andre, Marcel J., Marcel R., Alex, Oliver, Willi, (Walter abwesend)
19.00 – 21.30 Uhr Gruppe 1	Yves, Bruno, Jürg, Andre, Hans W.
21.30 – Schluss (ca. 02.00) Uhr Gruppe 2	Marcel J., Alex, Oliver, Hans R., Willi
Samstag, 26.6.2010: Verkauf von 1'100 Portionen (190 kg Schweinshuft + 30 kg Gigot 55 kg Brot)	
8.30 – 13.30 Uhr Gruppe 1	Yves, Bruno, Jürg, Andre Hans W ab 12 ⁰⁰
13.30 – 18.00 Uhr Gruppe 2	Marcel J., Walter, Alex, Oliver, Hans R. Willi
18.00 – 22.30 Uhr Gruppe 1	Yves, Bruno, Hans W., Jürg, Andre
22.30 – 4.00 Uhr Gruppe 2	Marcel J., Walter, Alex, Oliver, Hans R., Willi
Sonntag, 27.6.2010: Verkauf von 800 Portionen (130 kg Schweinshuft + 30 kg Gigot 40 kg Brot)	
8.30 – 12.30 Uhr Gruppe 1	Yves, Bruno, Hans W., Jürg, Andre
12.30 – 17.00 Uhr Gruppe 2	Marcel J., Walter, Alex, Oliver, Hans R., Willi
17.00 – 18.00 Uhr Gruppe 1	Yves, Bruno, Hans W., Jürg, Andre
18.00 – 19.00 Uhr Gruppe 2	Marcel J., Walter, Alex, Oliver, Hans R., Willi
19.00 – 22.00 Uhr Fleischverkauf und Reinigung: ALLE	Yves, Bruno, Hans W., Jürg, Andre Marcel J., Walter, Alex, Oliver, Hans R., Willi
22.00 Uhr Stand abrechnen: ALLE	Yves, Bruno, Hans W., Jürg, Andre Marcel J., Walter, Alex, Oliver, Hans R., Willi

Aktiv-A-Mitglieder	
Gruppe 1	Yves, Bruno, Hans W., Jürg, Andre
Gruppe 2	Marcel J., Walter, Alex, Oliver, Hans R., Willi
Aktiv-B-Mitglieder	
Passiv-Mitglieder	Arno, Mandi, Heinz, Klaus

1 Portion Huft oder Gigot = 200 g Fleisch und 50 g Brot

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Herrenabende

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Herrenabend bei Walter Schleucher
Von links, im Uhrzeigersinn: Walter Schleucher, Armin Egli, Arno Bianchet, Jürg Kuriger, Heinz Urech,
Yves de Kinkelin, Bruno Denicola, Klaus Hinz, Marcel Jappert

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



1997 Klaus Hinz

Herrenabende

Zu einem wichtigen und festen Bestandteil des Clublebens wurden die Herrenabende, an denen wir nicht selber kochen, sondern uns so richtig verwöhnen lassen. Seit 1995 wurden folgende Herrenabende durchgeführt:

- 1995 Barockhäuschen, Stadtgarten Winterthur
- 1996 Pavillon Adlergarten, Winterthur
- 1997 bei Walter Schleucher, Winterthur
- 1998 Rokoko-Stübli, Winterthur
- 1999 Gussli-Haus Winterthur
- 2000 Restaurant Mörsburg, Winterthur
- 2001 Pecavi Bellvoirpark, Zürich (Besichtigung Hotelfachschule)
- 2002 Restaurant Etoile du matin, Fontenais – Porrentruy
- 2003 Restaurant Schloss Wülflingen
- 2004 Restaurant Trübli Winterthur
- 2005 Kein Herrenabend (ausgefallen)
- 2006 Restaurant Trotte Seen, Winterthur
- 2007 Restaurant Silberkeller Winterthur
- 2008 Restaurant Gardino Winterthur (Besichtigung Feuerwehrareal)
- 2009 Höhli Triemli, Zürich (Besichtigung Triemli-Spital)
- 2010 Oase El Salam, Auslikon



1997 Herrenabend bei Walter Schleucher



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



2000 Mörsburg



2003 Schloss Wülflingen



2003 Weinkeller Schloss Wülflingen



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



2009 Höhli Triemli (mit Spitalbesichtigung)



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



2009 Höhli Triemli



Das Fest findet erst nach Redaktionschluss für dieses Buch statt - deshalb keine Fotos

EINLADUNG

ZUM

HERRENABEND 2010

Freitag, 05. November 2010, 18.30h

Restaurant *Oase EL Salam*

Pfäffikerstrasse 19

8331 Auslikon

044 461 51 57

www.oaseelsalam.ch



Lassen wir uns überraschen: Vielleicht erleben wir eine etwas andere Umgebung als gewohnt.

Anreise: Mit dem Auto direkt nach Auslikon, Schulhausstrasse.

Mit der S-Bahn bis Bahnhof Kempten (siehe separate Seite). Fussmarsch oder eventuell **Zubringerdienst** nach Absprache. (Rüdesprache mit Klaus)

Um in die Oase zu kommen brauchen wir keine alle Kamele nicht.



Liebe Hobbyköche,
ich rechne mit vollzähligem Erscheinen,
großem Hunger und einigem Humor.
Bis dann herzliche Grüsse.

An/Abmeldung: Bis 29. Oktober 2010: K. Hinz, Eitzbergstrasse 44c, 8405 Winterthur

Telefon: 052 232 25 81 oder 079 714 56 55

E-Mail: hinz_klaus@bluewin.ch

Winterthur, 12. 10. 2010/HI

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Sonstige Anlässe

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

2004 Kochen mit Snobs
Walter Schleucher und Armin Egli. Ob sie wohl auf der richtigen (Wein-)Spur sind?

80

81

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



1984 Einweihung Firma Lutz und Baltensperger



Sonstige Anlässe

Die in den Statuten vorgesehenen Einsätze an wohltätigen und festlichen Anlässen sind zugunsten der ebenfalls im Zweckartikel vorgesehenen Pflege der Kameradschaft und Geselligkeit etwas zurückgetreten. Immerhin gehören zur ersten Kategorie z.B. das Kochen an Aufrichtefesten, das Serenadenessen für das Albani-Fest-Komitee, welches wir von 1985 bis 1991 regelmässig und noch einmal 2005 durchführten sowie das Kochen am Frühlingskonzert 1995 der Jugend Musik Oberengstringen, wo wir zwei Menues angeboten hatten. 1984 nahmen wir am Zentralfest des SCKM (Schweizerischer Club kochender Männer) teil.

- 1981 Besichtigung und Bierprobe, Brauerei Haldengut
- 1984 Zentralfest SCKM in Balgach
- 1984 Werkhofeinweihung Firma Lutz und Baltensperger
- 1986 Chochete im Restaurant Rosengarten Bassersdorf
- 1987 Kochen (SVBF-Party) im Alten Stadthaus Winterthur
- 1988 Albani-Essen anlässlich Kulturpreisübergabe (105 Personen)
- 1993 Schaukochen in Schaffhausen
- 1995 Besichtigung Kehrichtverbrennung Oberwinterthur (Marcel Rey)
- 2004 und 2005 Kochen mit Snobs (Zigarren und Wein-Club), Veltheim



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Kochen mit Snobs (Zigarren und Wein)



Kochen mit Snobs, Weinbeurteilung



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Kochen mit Snobs



Kochen mit Snobs
Verschnaufpause für Jürg Kuriger und Walter Schleucher



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden

Transparenter Bereich kann Beschnitten werden



Transparenter Bereich kann Beschnitten werden