

# Die Fulehung-Köche zaubern einen Viergänger hin

Keinesfalls basteln die acht Köche der Fulehung-Chuchi Handgelenk-mal-Pi-mässig etwas auf den Teller. Sondern: Sie zaubern mit Schurz und Gildeabzeichen feinschmeckerisch-köstliche Gourmetmenüs. Sie fabulieren über Küchentricks, erfinden Rezepte, tauschen Tipps aus und sind einander die kritischsten Optimierer.

Von der Küche her dringen Gelächter und Gerassel ins Ohr. Ein Duftgemisch aus Öl, Melonen und Zimt verführt die Sinne und strömt in die Nase. Das Restaurant Schärme-hof ist zwar geschlossen, doch einmal im Monat herrscht in der Küche am Abend Hochbetrieb. Dann ist die Fulehung-Chuchi geöffnet. Heute ist ihr Grand Maître Ueli Krebs an der Reihe, der einen viergängigen Fest-schmaus auf die Teller zaubert. «Ich habe alles bereits daheim getestet und bin nun gespannt, ob und wie es den anderen munden wird», sagt er und führt in die Küche. Dort schnippeln, rühren und würzen seine Hilfsköche. Maître Queux Karl Meyer, der Entremetier Fred Sollberger und der Chef de Cuisine Rolf Baumann wirbeln vom Herd zum Ofen, vom Lavabo zum Schneid-brett. «Nun gib dir ein bisschen Mühe beim Dekorieren», sagt Ueli Krebs beim Vorbeigehen und kneift Rolf Baumann augen-zwinkend am Ärmel. Konzen-triert assortiert dieser gerade die Zutaten für den ersten Gang auf die Teller. «Wir essen alle auch mit den Augen, oder?», findet der Chef de Cuisine und schmunzelt schelmisch.

**Melonen-Paprika-Gazpacho mit Zimtblüten-Croûtons und Chili.** Der erste Gang ist serviert. Doch so herrlich es auch duftet, zuerst erläutert Ueli Krebs dessen Zuta-ten. Die Rituale sind heilig. Doch dann gehts los. Zwischen jedem Bissen philosophieren die Hob-by-Gildeköche über ihre gemein-same Leidenschaft. Wie sie sau-tieren, blanchieren und schmor-en. Was sie tranchieren, passieren und panieren. «Der Zimt mit der Melone und den Paprika-Chips ein wahrlich inter-essantes Geschmackserlebnis», findet Chef de Cuisine Kurt Spei-ser. Engagiert fachsimpeln die acht Köche am weiss gedeckten Tisch über Schärfe, Süsse und Abklang, geben sich Ratschläge zu Utensilien, Gartemperaturen und Kräutern. «Letzthin habe ich geschälte Peperoni im Backofen mit Thymian gegart», sagt Maître Queux Rolf Frei. «Das schmeckt einzigartig fein.» Und Entremetier Jürg Siegenthaler betont: «Mir ist wichtig, dass wir alle regionale und saisonale Produkte verwenden – und zum Beispiel nicht Poulet aus China oder Fische aus nicht nachhaltigem Fischfang.»

**Forellenvariation, Safranfen-chel, Kräuter, Sauerrahm.** Der zweite Gang ist serviert. Bei den Köchen der Fulehung-Chuchi stimmt die Redewendung «Zu viele Köche verderben den Brei» mitnichten. Die acht Hobbygour-metköche sind zwar Hausarzt, Sicherheitstechniker, Konstruk-teur, Netzteiltechniker, Innen-

architekt, pensionierter Unter-nehmer, Anlagewart und Metall-bauplanungsbüroinhaber, doch wenns ums Kochen geht, sind sie in derselben Leidenschaft Exper-ten. Dabei steht bei der Gilde nicht nur das Kochen im Zent-rum, sondern auch Kamerad-schaft und Geselligkeit. Die Fule-hung-Chuchi gibt es seit 1962, also zu Zeiten, als die Frau an den Herd gehörte und ohne Frauen-stimmrecht den Männern ge-horchte. «Wir waren damals Exoten», erinnert sich Rolf Bach-mann. Heute sei das Gourmet-kochen jedoch unter Männern immer noch eine Seltenheit. «Die Überalterung in unserer Gilde ist denn auch ein Problem», ergänzt Kurt Speiser. «Wir könnten gut fünf junge Köche aufnehmen und würden ihnen sogar unsere Kochkünste gerne vermitteln – und natürlich lassen wir uns als Partyservice engagieren, ob für 250 Personen oder für eine kleine Gruppe.»

**Kalbsrücken mit Pistazien, Polenta und Estragonöl.** Der dritte Gang verbreitet seinen köstlich-exquisiten Duft am Tisch. Wieso heisst eigentlich ihre Hobbygilde Fulehung-Chu-chi? «Diese Namensgebung ent-sprang der Idee, sich mit dem Fulehung als Thuner Stadtsym-bol und Hauptfigur zu identifi-zieren und diese in die Kochgil-dewelt hinauszutragen», erklärt Kurt Speiser. Dies funktioniert: Im Frühling hatte das achtköp-fige Gildeteam an der 59. Jahres-versammlung der Grand Marmite in der Konzephalle 6 in Thun um die fünfzig Hobbyköche ihrer Gilde aus ganz Europa emp-fangen.

**Nusstörtchen mit Himbeerrahm, Lavendeleis.** Der vierte Gang rundet den monatlichen Koch-abend und das Menü des Grand Maître Ueli Krebs ab. «Ich habe bei meinem Vater kochen gelernt», erzählt der Chef der Fulehung-Chuchi. «Und ich», ergänzt Rolf Baumann, «musste als Ältester von vier Brüdern immer kochen, waschen und nähen. Das hasste ich sehr. Doch nur bis ich entdeckt habe, wie cool das Kochen ist.» Für Ueli Krebs steht vor dem Feierabend noch die krönende Zensur durch seine Gildeköche bevor. Dome-nico Alampi zückt seine Notizen aus der Kochschurztasche. «Mir persönlich hat nicht alles geschmeckt, und die Forellen-rolle etwa hätte ich gerne etwas wärmer gehabt.» Der Höhepunkt seien für ihn jedoch die Melonen gewesen. «Mich hatte die Mischung überrascht», beendet der Entremetier seine Bewer-tung. «doch die feine Schärfe, die mir beim Abgang geblieben ist, hat mich vollends überzeugt.»

Franziska Streun



Acht Männer, eine Leidenschaft – das Kochen (v.l.): Chef de Cuisine Rolf Baumann, Grand Maître Ueli Krebs, Maître Queux Rolf Frei, Chef de Cuisine Kurt Speiser, Maître Queux Karl Meyer und die drei Entremetiers Fred Sollberger, Domenico Alampi und Jürg Siegenthaler.

Fotos: Franziska Streun



Zum Apéro: Auch die Gebäck-stangen sind selbst gemacht.



1. Gang: Ein Melonen-Paprika-Gazpacho mit Zimtblüten.



2. Gang: Forellenvariation mit Safranfenchel und Kräutern.



4. Gang: Mit Himbeeren lässt sich das Dessert perfekt dekorieren.



Höchste Konzentration beim Anrichten (v.l.): Rolf Baumann garniert die Teller, beobachtet von Fred Sollberger, Karl Meyer und Ueli Krebs.

## REZEPT

### Von Safranpüree bis Joghurt-Lavendeleis

Jedes Menü – im Haupttext jenes der Junichochete – wird notiert. Die Rezepte sind auf der Fule-hung-Chuchi-Website aufge-schaltet. Von den vier Gängen sind nachstehend zwei Lecker-bissen als Beispiel aufgeführt.

- **Safranpüree** (15 g Butter, eine Schalotte, Fenchelabschnitte etwas Rahm, wenig Vital-Salz, Pfeffer, Pernod und Limetten-saft): Das Gemüse grob schnei-den und mit Limettensaft be-träufeln. Schalotten und Fenchel in Butter andünsten, mit Hüh-nerbouillon auffüllen, weich ko-chen, mixen, passieren, mit Salz, Pfeffer und Pernod abschme-

cken, mit Rahm verfeinern.

- **Joghurt-Lavendeleis** (800 ml Rahmjoghurt, 160 ml Rahm, 112 g Zucker, 2 Vanilleschoten, 3 Eiweiss, 1,5 TL Lavendelblüten): Das Rahmjoghurt in ein Passier-tuch zum Abtropfen legen und 5 Stunden abgedeckt stehen las-sen. Zucker und Mark der Vanille-schote im Rahm rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Den Rahm mit dem Joghurt verrühren. La-vendelblüten hinzugeben und mit dem Pürierstab pürieren, bis die Blüten zerkleinert sind (sonst schmecken sie leicht bitter). Das Eiweiss aufschlagen, unter die Joghurt-Rahm-Masse heben und in die Eismaschine geben. sft

## CONFRÉRIE DE LA MARMITE

### Am 26. Februar 1960 gegründet

Die Fulehung-Chuchi Thun ist Mitglied der **Confrérie de la Marmite**. Diese 1959 in Zürich gegründete Bruderschaft ist strikt nach Ordensregeln und Chuchi-reglement organisiert. Bezeich-nungen geben Auskunft über Rangordnung, Amt und Dauer des Aufgenommenenseins. Die Confrérie hat ein eigenes, je nach Rang andersfarbiges Abzeichen. In der Schweiz gibt es neun Kü-chen mit rund hundert Hobby-

Gildeköchen. Jene der Fulehung-Chuchi tragen zur weissen Koch-bluse und zum weissen Schurz ein **gelb-rotes Foulard, das einer Krawatte** gleich um den Hals liegt und mit einer in Brienz **geschnitzten Holzfigur der Fu-lehung-Maske fixiert** wird.

Ueli Krebs ist als Grand Maître ihr Chef. Karl Meyer und Rolf Frey sind Maître Queux, Kurt Speiser und Rolf Baumann Chefs de Cuisine, Domenico Alampi, Fred

Sollberger und Jürg Siegenthaler Entremetiers. Sie bestimmen pro Monat eine Chochete und einen Chef. Dieser kreiert ein viergängiges und saisonales Menü. Im April am «Spargelfras» und im November am «Wyber-fras» dürfen die Frauen, die so-genannten **Lucellen, mitessen**. Die Fulehung-Chuchi kann für Anlässe engagiert werden. sft

[www.fulehungchuchi.ch](http://www.fulehungchuchi.ch)



Ab Oktober 2018 neu im Bälliz 12 in Thun  
Beratungsgespräche auf Voranmeldung

VIVA DOMUS

Exzellent umsorgt - bei Ihrer regionalen Gesundheitsorganisation mit Spitex



0800 883 884 (Gratisnummer) | [www.vivadomus.ch](http://www.vivadomus.ch) | [info@vivadomus.ch](mailto:info@vivadomus.ch)  
Anerkannte Pflege und Betreuung bei Unfall oder Krankheit für Jung und Alt