

59. Petit Marmitage

Erlinsbach 20. Oktober 2018



59. Petit Marmitage

Erlinsbach, 20. Oktober 2018



Liebe Freunde

Ja, liebe Freunde und nicht Cher Confrère. Wir kennen uns nun schon lange und aus den Cher Confrère sind in der Zwischenzeit liebe Freunde geworden, welche ich nicht mehr missen möchte. Ich freue mich darum, Dich als Freund zum 59. Petit Marmitage einzuladen, um beim gemeinsamen Zusammensitzen unsere Freundschaft noch weiter vertiefen zu können. Was eignet sich dazu mehr als ein guter Kaffee am Morgen, ein Glas Wein zum Apéro in einem schönen Weinkeller und ein spezielles Mittagessen am runden Tisch.

Die ff-Chuchi - und im Speziellen ich – freuen sich, Dich zum diesjährigen Petit Marmitage einzuladen.

Wir erhalten durch die 1982 gegründete Stiftung "ProSpecieRara" einen Einblick in dessen Arbeiten betreffend des Schützen der kulturhistorischen und genetischen Vielfalt von Pflanzen und Tieren. "ProSpecieRara" schützt 32 Nutztier-rassen, total 3100 Obst-, Garten- und Ackerpflanzen sowie einige hundert Beeren- und Zierpflanzen. Mit den verschiedenen Geschmücken, Farben und Eignungen ist diese Vielfalt eine wichtige genetische Reserve und ein Pool an verschiedenen Eigenschaften, deren Erhaltung wichtig und sinnvoll ist.

59. Petit Marmitage

Erlinsbach, 20. Oktober 2018



Kein Restaurant in der Region macht mehr von sich reden als der «Hirschen», in dem Albi von Felten seit Jahren wirtet. Seine Liebe zur ehrlichen, handwerklich perfekten Küche ist legendär und wurde mehrfach ausgezeichnet, sein Kräutergarten ist im Frühling eine Pracht.



Die literarisch-kulinarischen Abende sind berühmt, die Kochkurse für Kinder - die Kids kochen mit der gesamten Küchenmannschaft! – werden rege besucht.

Seit 2009 ist der «Hirschen» auch Inhaber des ProSpecieRara-Gütesiegels. Das Spezielle dabei ist, dass hier die Gemüse- und Fleischspezialitäten nicht nur verkocht, sondern im zum Restaurant gehörenden Garten viele Gemüse- und Kräutersorten auch angebaut werden. Zwischen Hauptgang und Dessert empfiehlt sich ein kleiner Verdauungsspaziergang durch die schöne Anlage.

Marcel Senn, Grand-Maître, ff-Chuchi Zürich

59. Petit Marmitage

Erlinsbach, 20. Oktober 2018



Treffpunkt:

Landhotel Hirschen, Hauptstrasse 125, 5018 Erlinsbach (AG)
+41 62 857 33 33 , <https://www.hirschen-erlinsbach.ch>

Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln:

- mit der Bahn bis Bahnhof Aarau
- vis-à-vis Bahnhof Aarau bei Hauptpost mit dem Bus Nummer 2 Richtung Erlinsbach/(Barmelweid)
- Haltestelle „Rössli“ und dann noch ca. 50 Meter zu Fuss in Fahrtrichtung
- ♥ -lich Willkommen!

Mit dem Auto:



59. Petit Marmitage

Erlinsbach, 20. Oktober 2018



Programm Petit-Marmitage 2018

Ab 8.30Uhr Eintreffen der Teilnehmer (Kaffee/Gipfeli)

09.30Uhr Sitzung der CdIM gemäss nachfolgenden Traktanden

1. Begrüssungen durch:
 - Kurt Wiedmaier, Grossmarmite - CdIM
 - Marcel Senn, Grand-Maître - ff-Chuchi
2. Appell und Präsenzliste
3. Wahl der Stimmzähler
4. Genehmigung der Traktandenliste
5. Genehmigung Protokoll vom 58. Petit-Marmitage in 8302 Kloten am 28. Oktober 2017
6. Neues aus dem Capitulum
7. Anliegen Chuchinen
8. Verschiedenes
9. Orientierung über das 60. Grand-Marmitage 2019 durch das Capitulum der CdIM

59. Petit Marmitage

Erlinsbach, 20. Oktober 2018



Programm Petit-Marmitage 2018

- 10.30Uhr Referat von Mathias Bamert, ProSpecieRara
 - Rettung und Erhaltung der biologischen Vielfalt
- 11.00Uhr Referat des Gastgebers Albi von Felten,
 Landhotel Hirschen
 - Energetik im Essen
 - Vom reinen Zubereiten zum Wissen um das Produkt
 - Zukunftspläne in der Industrie (z.B. Gewächshäuser,
 künstliches Fleisch)
- 12.00Uhr Apéro im Weinkeller Barrique
- 12.45Uhr Mittagessen in der Felten Stube
- 15.00Uhr Verabschiedung

59. Petit Marmitage

Erlinsbach, 20. Oktober 2018



APERERO

Erlinsbacher Riesling x Silvaner 2017
Wehrli's Küttingen

Verschiedene Fruchtsäfte und Mineralwasser

Hofkäse mit Hagebuttensenf
Lammsalami mit Baunüssen

MENU

Herbstsalat mit Tööstli von Sobrasada von unseren Wollschweinen
Seuzer Bierdressing

Ragout von Harder Gitzi in Rotwein-Safransauce
Stock von blauen Kartoffeln
Herbstgemüse

Bratapfel mit Nussfüllung, Karamelknusper
Vanilleglacé und Rahm

59. Petit Marmitage

Erlinsbach, 20. Oktober 2018



Administratives

Anmeldung

Anmelden bis am **30. August 2018**. Mit der Bezahlung des Teilnehmerbeitrages wird Deine Anmeldung definitiv.

- Arrangement: CHF 98.- /Person
Getränke nicht inbegriffen. Ausgenommen sind Begrüssungs-Kaffee, Gipfeli und der Apéro.

Bankverbindung

- Post Post Finance AG, 3030 Bern
- IBAN CH61 0900 0000 6123 2221 8 / BC: 9000
- PC-Konto 61-232221-8
- Kontoinhaber ff-Chuchi, Confrérie de la Marmite, 5430 Wettingen

Kontakt

- E-Mail PM2018@bluewin.ch
- Schriftlich Marcel Senn, Püntweg 4, 8155 Niederhasli
- Telefon +41 79 648 00 31, +41 44 850 39 78 (P)
- Notfall Nr. +41 79 648 00 31 oder +41 76 383 19 56



Kurt Wiedmaier



Marcel Senn



Paul Nef



Peter Bucher



Michael Malapati



Romano Kratter



Walter Pezzutto



Fritz Laubscher



Phillipp Müsch



Werner Trenka



Oliver Lehmann



Martin Zürcher