



Treberwurst – Wenn Wurst und Weinbrand sich treffen

Es gibt leider viele Leute, welche nach dem Motto «Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht!» leben. Als Hobby Koch und Mitglied der Confrérie de la Marmite gehöre ich natürlich nicht zu diesen Leuten. Man muss ja nicht alles mögen, aber probieren sollte man es schon, bevor man urteilt.

Das Jahr 2025 neigt sich dem Ende zu und die kommenden Festtage werden für uns sicherlich wieder einen Haufen traditionelles Essen bereithalten. Ich freue mich darauf, möchte aber die kulinarische Weihnachtszeit überspringen und euch eine Spezialität aus dem Berner Seeland näherbringen, welche traditionellerweise anfangs Jahr auf den Tisch kommt: die Treberwurst.

Die Treberwurst ist eine geräucherte Rohwurst aus Schweinefleisch, ursprünglich aus dem Weinbaugbiet am Bielersee. Mittlerweile ist sie jedoch in allen Weinbaugebieten der Schweiz erhältlich. Die Treberwurst wird während der Destillation von Tresterschnaps im Dampf des Brennkessels mitgegart und erhält so ihr spezielles Aroma. Tresterschnaps (Marc, Grappa) wird aus den übrig gebliebenen Traubenresten (Treber) gebrannt. Mitte der 1920er Jahre begannen die Weinbauern an Brenntagen ihren Gästen Treberwürste zu servieren. Heute sind Treberwürste typischerweise von Januar bis März erhältlich und werden traditionell mit Kartoffelsalat, Brot oder Papet Vaudois (so schmecken sie am besten) serviert.



Ich freue mich auf ein Treberwurst Essen mit Kollegen im Seeland, auf guten lokalen Wein und rufe euch auf, es mir gleich zu tun.

Euer Cfr. Hans Rindlisbacher, Bäre Chuchi, Bern

Neues vom Capitulum

Neuordnung des CCI

Anlässlich der Reisemarmitage 2025 haben die vier Landesverbände die *Confédération culinaire internationale de la Marmite (CCI)* als Verein nach Schweizer Recht neu geordnet.

1971 haben sich die drei Landesorganisationen von Deutschland und der Schweiz zum CCI zusammengeschlossen. Heute sind vier Landesverbände mit dabei und weitere sind willkommen. Mehr Informationen dazu im [Bericht](#) auf unserer Webseite. Und um die Informationen zum CCI leichter zugänglich zu machen, gibt es auch einen neuen [Menüpunkt CCI](#) auf unserer Webseite. Was uns mit Stolz erfüllt: Unser Grossmarmit Cfr. Rolf wurde als Sekretär gewählt.

Neue Confrères auf der Webseite erfassen

Statt mit Formular oder Email kann die Neuaufnahme eines Confrères auch über unsere Webseite erfasst werden.

Der Menüpunkt «Formulare» befindet sich im internen Bereich, man muss sich also zuerst mit dem Login-Button anmelden. Dann findet sich das Formular «Online Aufnahme Neumitglied» mit allen notwendigen Informationen.

Online Aufnahme Neumitglied

Vorname (erforderlich)	Nachname (erforderlich)
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Adresse (erforderlich)	PLZ / Ort (erforderlich)
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Telefon Privat	Telefon Mobil (erforderlich)
<input type="text"/>	<input type="text"/>
E-Mail (erforderlich)	<input type="checkbox"/> Marmite Abo
<input type="text"/>	
Geburtsdatum (erforderlich)	Eintrittsdatum (erforderlich)
TT . MM . JJJJ <input type="text"/>	TT . MM . JJJJ <input type="text"/>
Chuchi (erforderlich)	Vorname / Nachname Lucifla
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="button" value="Absenden"/>	

Wenn alle Informationen eingegeben sind, den Button «Absenden» klicken. Den Rest erledigt dann unser Gross-Säckelmeister. Viel einfacher geht es kaum. So aber so freuen wir uns, wenn neue Confrères zu uns stossen.



Gruss aus der Küche

Newsletter Ausgabe 2013 Nr. 9 • 16. November 2025 • Seite 2 von 5

Mannheimer Kochschürze

In Mannheim wird jährlich eine Kochschürze einer Persönlichkeit verliehen, welche nicht dem CC kochender Männer angehört, sich aber verdient gemacht hat.

Dieses Jahr ging die Kochschürze an den Eishockeyspieler und Trainer Harold Kreis. Unser Grossmarmit Cfr. Rolf Moser war mit dabei und [berichtet](#) von diesem exklusiven und traditionellen Anlass.



Neues aus den Chuchinen

Runde Mitgliedschaften

Langjährige Mitgliedschaften zeigen die Treue zu einem Verein. Dieses Jahr sind zwei Confrères gar 50 Jahre mit dabei.

50 Jahre:

- Hans-Rudolf Erni, Einzelmitglied
- Hans Stiegler, J.-J. Rousseau Chuchi

30 Jahre:

- Urs Feuerstein, Jet Chuchi

10 Jahre

- Cfr. Walter Pezzutto, ff-Chuchi

Den Jubilaren ein herzliches Dankeschön für die Verbundenheit mit der Confrérie und dem Einsatz für unser schönes Hobby.

Neueintritte

2025 sind folgende Confrères zu uns gestossen:

- Cfr. Peter Johan Schönenberger, ff-Chuchi
- Cfr. Beat Salm, Jet Chuchi
- Cfr. Marco Kohler, Rötél Chuchi
- Cfr. Peter Hunziker, Buchs ZH

Herzlich willkommen und viele gelungene Chocheten und spannende Begegnungen im Kreise der Confrérie.

Jet Chuchi hat Besuch aus dem Glarnerland

Wenn einer eine Reise tut, kann er was erzählen. Oder trifft Menschen mit denselben Hobbies.

Eine Zufallsbekanntschaft von Cfr. Urs Feuerstein führte zu einem Besuch einer Delegation der Chlytaler Hobbyköche zur Chochete vom 4. September 2025 in Rümlang. Mehr dazu kann in diesem [Bericht](#) nachgelesen werden.

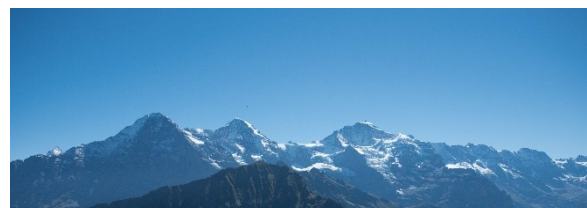


Welche andere Chuchi hatte auch schon solche Begegnungen? Es wäre schön, auch darüber berichten zu können. Einfach ein Email an den [Newsletter-Redaktor](#).

Rückblick auf das Grand Marmitage 2025

Grand Maître Ueli Krebs der Fulehung Chuchi blickt auf ein sonnige Grand Marmitage in Spiez zurück.

Die Tage werden kürzer, eine gute Gelegenheit, sich an das Grand Marmitage 2025 in Spiez zu erinnern. Sei es der Spiezer Wein, das Kölsch Bier der Kleinbrauerei Faulensee, das Gala Dîner oder die köstlichen Dessertkreationen von Rolf Mürner. Wie immer auf unserer Webseite [Bericht](#) und [Fotoimpressionen](#), verfasst von Grand Maître Cfr. Uelu Krebs.





Gruss aus der Küche

Newsletter Ausgabe 2013 Nr. 9 • 16. November 2025 • Seite 3 von 5

Termine

Petit Marmitage 2026

Die nächste Generalversammlung wird von der Seisler Chuchi in Düdingen durchgeführt.

Grand Maître Cfr. Urs Feuerstein hat uns bereits über das Petit Marmitage informiert. Es findet am **14. März 2026** in Düdingen im Freiburgerland statt. Mehr Informationen sind bereits auf unserer [Webseite](#). Die Einladung und Unterlagen zur GV folgen.



Grand Marmitage 2026

Von der Westschweiz in die Ostschweiz. Die Confrères sind überall anzutreffen.

Für das Grand Marmitage lädt die ff-Chuchi in den schönen Flecken Appenzell ein. Vom 25.09. bis 27.09.2026 dürfen wir auf ein interessantes Programm der ff-Chuchi geniessen. Einige Vorabinformationen sind bereits erfolgt. Und wie von der ff-Chuchi gewohnt, folgen immer mehr Details.



Foto: www.appenzell.ch

Zum Schluss

Weisch no?

Vor zwanzig Jahren fanden das Grand Marmitage in Zürich und das Petit Marmitage in Winterthur statt. Nachzulesen in der Gazette Nr. 115 vom September 2005.

Das Petit Marmitage 2005 führte die Confrères zu zwei Winterthurer Highlights. Das Museum «Oskar Reinhart am Stadtgarten», welches nun Teil der Kunstmuseen Winterthurs als [Reinhart am Stadtgarten](#) ist. Kulinarisch verwöhnen liess man sich im [Club zur Geduld](#), auch eine Gründung von Oskar Reinhart. Und der Bericht wurde überschrieben: Es war ein Erlebnis! Welch ein Kompliment an die durchführende Schloss Chuchi.

Zum Grand Marmitage wurde in Hotel Mariott mitten in Zürich geladen. Ich mag mich noch gut daran erinnern, da wir am 22. Oktober wümet hatten und gerade noch rechtzeitig frisch geduscht zum Galadinner kamen.



Und da gibt es noch einen Bericht zur Grossmarmitage in Dresden unserer Kochbrüder in Deutschland. Alles ist [hier](#) nachzulesen.

Für Euch gelesen

Diesmal kein Buch, sondern eine Studie des Gottlieb-Duttweiler-Instituts (GDI), auf die mich Cfr. Urs Feuerstein aufmerksam machte.

Es geht um Esskultur. Uns Hobbyköche interessieren ja nicht nur die physikalisch-chemischen Vorgänge im Kochtopf, sondern auch wie Essen gepflegt wird. Wir schätzen die gemeinsame Einnahme der Mahlzeit, einen gepflegten Tisch, Tischsitten sind selbstverständlich und die Gespräche über Essen, Getränke, Genuss und vieles mehr. Das GDI hat im Frühling 2024 2100 Konsumenten und Konsumentinnen aus der Schweiz und den angrenzenden Regionen der Nachbarländer befragt. Auf 42 Seiten sind die Resultate dazu nachlesbar. Dabei werden sechs Dimensionen der Esskultur definiert:

- Genuss
- Gemeinschaft
- Gesundheit
- Kontrolle
- Rituale
- Verwurzelung

Der Punkt Kontrolle hatte mich überrascht, aber die Erläuterungen sind schlüssig. Es geht um die bewusste Steuerung des Essverhaltens. Zu welchen Zeiten nehmen wir Mahlzeiten ein? Welche Portionen werden verzehrt? Gibt es Fastenpraktiken?



Im Weiteren beschäftigt sich die Studie auch mit den Veränderungen des Essverhaltens. Und zum Schluss geht es auch darum, wie die Lebens-

mittelindustrie im Marketing unser Essverhalten adaptieren kann. Die Studie kann beim [GDI heruntergeladen](#) werden.

Gastronomie im Wandel

Ein kleines, dünnes, aber dennoch umfassendes Büchlein von Daniel Marbot zum Wandel in der Gastronomie.

Das einzig Beständige ist der Wandel. Dieser Allgemeinplatz gilt auch für die Gastronomie. Der erfahrene Gastronomie-Planer Daniel Marbot hat seine Erkenntnisse in übersichtlichen Kapiteln zusammengefasst. Mehr dazu in unserer internen [Bücherecke](#). Ein Buch, das mir Spass gemacht, aber auch einige neue Erkenntnisse gebracht hat. Lesenswert nicht nur, wer einen neuen Gastronomiebetrieb aufbauen will, sondern sich für das Thema interessiert.





Gruss aus der Küche

Newsletter Ausgabe 2013 Nr. 9 • 16. November 2025 • Seite 5 von 5

Was gibt's Neues in der marmite?

Passend zur Jahreszeit hier ein Hinweis auf ein winterliches Menü. Als Vorspeise oder auch als einfacher Hauptgang möglich.

Wer noch Radio Beromünster gehört hatte, mag sich vielleicht an die Marktrundschau erinnern. Und im Winter hiess es im schönsten Baslerdiitsch: «S'isch Kabiszyt». Das Rezept der marmite knüpft wohl nicht daran, aber saisongerecht ist es wohl. Wie zubereiten? Hier [nachzulesen](#).



Impressum

Herausgeber: Confrérie de la Marmite
www.confiserie.ch

Copyright beim Herausgeber. Artikel dürfen unter Nennung der Quelle weiterverwendet werden. Um Belegsexemplare wird gebeten.

Die Rechte Dritter sind dabei zu beachten. Die Artikel werden mit grösstmöglicher Sorgfalt verfasst, aber die Richtigkeit kann nicht gewährleistet werden.

Beiträge an [Cfr. Marcel Niederer](#).

Bestellungen oder Änderungen der Zustelladresse des Newsletters sind beim [Gross-Säckelmeister](#) möglich.

Erscheinungsweise:

In der Regel im März, Juni, September und Dezember oder bei Bedarf.



QR Code für die Homepage
www.confiserie.ch



QR Code für die Homepage
www.marmite.ch

marmite