



Gruss aus der Küche

Newsletter Ausgabe 2026 Nr. 1 • 23. Februar 2026 • Seite 1 von 4



Editorial

Allein am Herd oder im Küchenteam – Wie wollen wir kochen?

Kochen ist mehr als die Zubereitung von Nahrung. Es ist Ausdruck von Kultur, Kreativität und Gemeinschaft. Doch in einer Zeit, in der Terminkalender überquellen und Individualität großgeschrieben wird, stellt sich eine einfache Frage neu: Kochen wir besser allein – oder im Team?

Allein zu kochen, bedeutet Unabhängigkeit. Es ist ein stiller, fast meditativer Akt. Wer allein am Herd steht, entscheidet selbst über Zutaten, Gewürze und Tempo. Kein Kompromiss, keine Abstimmung, kein „Schmeckt dir das so?“. Gerade im Alltag kann das befreiend sein. Nach einem langen Arbeitstag bietet das Schneiden von Gemüse oder das Rühren in einem Topf einen Moment der Konzentration. Kochen wird zur persönlichen Auszeit, zur kreativen Spielwiese, auf der Fehler erlaubt und Experimente erwünscht sind.

Doch diese Freiheit hat auch ihre Kehrseite. Allein zu kochen, heisst auch, allein abzuwaschen. Es fehlt das Gespräch, das gemeinsame Probieren, das Lachen über misslungene Saucen oder zu scharf geratenes Chili. Kochen reduziert sich dann schnell auf eine funktionale Tätigkeit: satt werden, weitermachen.

Das Küchenteam hingegen verwandelt den Raum in einen sozialen Treffpunkt. Hier wird geschnippelt, diskutiert, probiert – manchmal auch gestritten. Aufgaben werden verteilt: eine Person würzt, eine rührt, eine deckt den Tisch. Kochen wird zum Gemeinschaftsprojekt. Es entstehen Dynamik und Austausch. Gerade in Familien oder Wohngemeinschaften kann das gemeinsame Kochen ein verbindendes Ritual sein. Man lernt voneinander, entdeckt neue Techniken und Geschmäcker. Und nicht zuletzt: Die Arbeit verteilt sich.

Doch auch Teamarbeit verlangt Kompromisse. Unterschiedliche Geschmäcker, verschiedene Ansprüche an Ordnung oder Perfektion können Spannungen erzeugen. Wer die Küche als kreatives Hoheitsgebiet betrachtet, empfindet Mitköche womöglich als Störung. Aus Inspiration wird Koordination, aus Spontaneität Planung.

Die eigentliche Frage ist daher vielleicht nicht, was besser ist. Sondern wann was passt. Allein zu kochen, stärkt Selbstständigkeit und Kreativität. Im Team zu kochen, fördert Gemeinschaft und Austausch. Beides hat seinen Wert – und beides kann bereichern.

Vielleicht liegt die Kunst darin, zwischen beiden Formen zu wechseln. Den ruhigen Abend allein am Herd zu genießen – und am Wochenende Freunde oder Familie einzuladen, um gemeinsam ein Menü zu erschaffen. Denn Kochen ist flexibel. Es passt sich unserem Leben an.

Ob allein oder im Küchenteam: Entscheidend ist nicht die Anzahl der Hände am Herd, sondern die Haltung. Wer mit Freude, Neugier und einem offenen Geschmackssinn kocht, wird immer gewinnen – ganz gleich, wie viele Schürzen in der Küche hängen.

Bis bald,

euer Cfr. Viktor Hügli, Stedtli Chuchi Murten

Neues vom Capitulum

Kalender im Clubdesk

Clubdesk entwickelt sich kontinuierlich weiter. Eine Funktion, die schon lange besteht, ist die Terminverwaltung mit Kalender.

Um Anlässe zu organisieren, welche die Anzahl Teilnehmer kennen muss, ist die Kalenderfunktion im Backend eine grosse Arbeitserleichterung. Man braucht keine Antworten, welche per Email eintreffen in Listen nachzuführen. Die Grand Maîtres haben auf das Back End mit demselben Passwort wie für den internen Bereich Zugang.

Und die Confrères können mit einem Mausklick im Email sich gleich anmelden (sehr gewünscht) oder abmelden.

Teilnehmen:



Gruss aus der Küche

Newsletter Ausgabe 2026 Nr. 1 • 23. Februar 2026 • Seite 2 von 4

Nach dem Klicken wird man auf die Webseite mit den zusätzlichen Informationen umgeleitet. In der Zwischenzeit sind auch die Zahlungsinformationen für das PM zugefügt worden.

Auch ein Nein ist den Organisierenden willkommen, denn dies schafft Klarheit. Und wenn jetzt noch sich jemand an das PM anmelden will, einfach das Email von Urs Feuerstein vom 06.02.2026 aufrufen und mit Menüwahl anmelden. Anmeldeschluss ist der 28. Februar 2026.

Termine

Petit Marmitage 2026

Die Einladung wurde verschickt, auch die Unterlagen für die Generalversammlung wurden zugestellt.

Die [Seisler Chuchi](#) unter Leitung von Cfr. Urs Feuerstein lädt uns ins Freiburger Land ein. Es gibt die Käserei von Daniela Weber zu besichtigen. Hier wird [Gruyère](#) und [Vacherin](#) produziert, beides [AOP-Produkte](#).



Beim Mittagessen im [Restaurant Ochsen](#) kann vom heissen Stein ungewöhnliches wie Känguru Filet oder bekannteres wie Pferde Entrecôte oder beliebtes wie Rindsfilet gewählt werden.

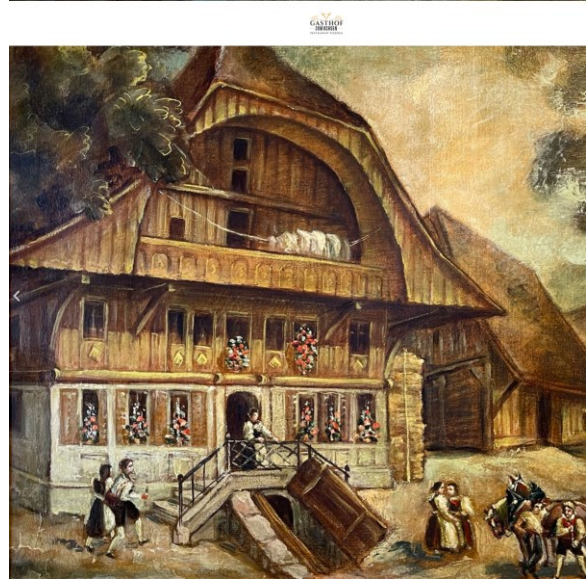


Bild: www.ochsen-duedingen.ch (Abgriff 19.02.2026)

Grand Marmitage 2026

Schon im letzten Newsletter gab es Informationen zum Grand Marmitage vom 25. – 27.9.2026 in Appenzell.

Eine Frage, welche einige Confrères umtrieb, war, ob für das GM zwei Nächte im Hotel gebucht werden müssen. Nein, dies ist nicht der Fall. Man kann auch nur die Nacht vom Samstag auf Sonntag im Hotel buchen.

Ich persönlich aber freue mich bereits auf den Freitag, um ungezwungen mit den Confrères, Lucullae, Kochbrüdern und Schwägerinnen den Gedankenaustausch pflegen zu können. Und dann bei einem gemeinsamen Schlummerbecher den Tag ausklingen lassen.



Foto: www.appenzell.ch (Abgriff 19.02.2026)



Gruss aus der Küche

Newsletter Ausgabe 2026 Nr. 1 • 23. Februar 2026 • Seite 3 von 4

Weitere Informationen folgen durch die organisierende [ff-Chuchi](#). Sicher hören wir am Petit Marmitage in Düdingen mehr.

Zum Schluss

Weisch no?

Vor zwanzig Jahren wurden wir zum Petit Marmitage nach Fraubrunnen eingeladen. Die Bäre Chuchi zeichnete für die Organisation verantwortlich.

Geladen wurde in das Restaurant Löwen in Fraubrunnen. Eine Gaststätte, die heute noch besteht, aber nun [Löie Fraubrunnen](#) heisst. Kulinarik wird aber immer noch gross geschrieben. Vielleicht mal ein Ausflug wert.

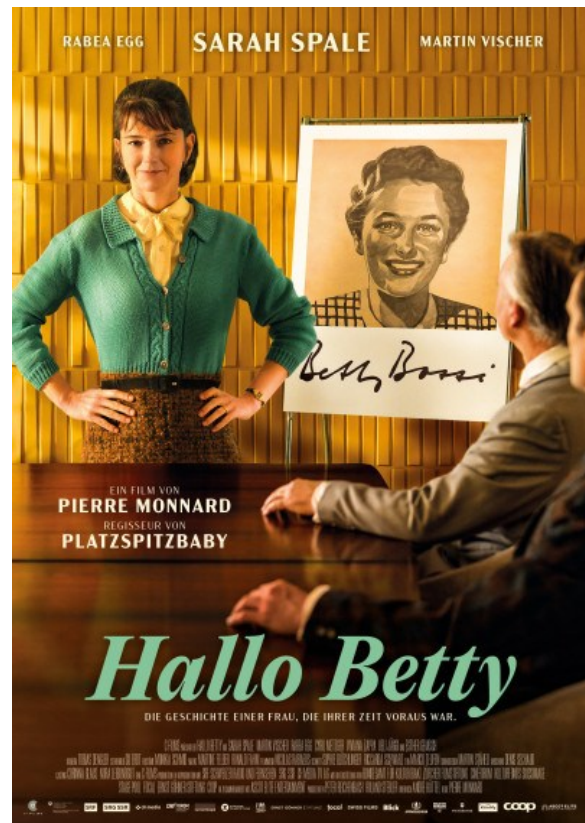
Über Zweieinhalb Seiten wusste in der Ausgabe [117 vom März 2006](#) Christian Messerli über das Weihnachtessen für die Mitarbeitende der Stiftung Bühl in Wädenswil zu berichten. Ab Seite 13 erfahren wir Hintergründe über diesen Anlass und was gekocht und aufgetischt wurde. Einige mögen sich noch an das [PM vom 29.10.2022](#) in der Stiftung Bühl erinnern. Leider ist die Stiftung Bühl nach über 50 Jahren nicht mehr das Zuhause für unsere geselligen Kochabende. Die Freiherren haben aber im Kirchgemeindehaus Rosenmatt, Richterswil, eine neue Küche gefunden. Im Januar 2026 wurde der Umzug abgeschlossen.

Für Euch gesehen

Hallo Betty ist der Schweizer Film über die Frau hinter Betty Bossi.

Ein regnerischer Winternachmittag war für mich die gute Gelegenheit für einen Kinobesuch. Er hatte sich gelohnt. Emmi Creola war die Frau, welche gegen vielfältige Widerstände Betty Bossi ins Leben gerufen hatte und somit eine Schweizer Kochlegende kreiert hatte. Mehr dazu für unsere Confrères im [internen Bereich](#).

Viele weitere Informationen zum Film gibt es im Internet zu finden. Hier einige Quellen: Bei [SRF](#) als Koproduzentin, natürlich bei [Betty Bossi](#), welche heute zu Coop gehört, auf [Wikipedia](#) und auf [IMDb](#).



Für Euch gelesen

In der Nr 2/25 dieses Newsletters habe ich auf einen Artikel in der marmite zum Thema Zwiebeln aufmerksam gemacht. Etwas wissenschaftlicher geht es in einem Artikel von Spektrum der Wissenschaft zu.

Zwei Fragen, welchen jeden Koch beschäftigt: Wie schneidet man Zwiebeln, ohne dass es zu Tränen kommt? Und wie werden die Zwiebelstücke schön gleichmässig? Das erste Problem löste meine Tochter mit einer Schwimmbrille, ich bevorzuge scharfe Messer. Und was ich lernte, nicht zu schnell die Zwiebeln hacken. Hingegen für die zweite Frage, kannte ich auch noch keine Lösung. Die Wissenschaft sagt, es sei ein Punkt, welcher 55,7306... Prozent des Radius unterhalb der Zwiebel liegt. Dieser Wert heisse «Zwiebel-Konstante» und ich frage mich, bis Betty Bossi ein Zwiebelschneidlehre zur Verfügung stellt. Das Wieso und Warum ist in diesem [Artikel](#) von Florian Freistetter in Spektrum der Wissenschaft detailliert nachzulesen.



Gruss aus der Küche

Newsletter Ausgabe 2026 Nr. 1 • 23. Februar 2026 • Seite 4 von 4

Was gibt's Neues in der marmite?

Bierspass ohne ist ein Artikel in der neuesten marmite überschrieben. Wie gelingt es, ein schmackhaftes, alkoholfreies Bier zu produzieren?

Michael Podvinec geht in Beitrag in der Ausgabe 01-26 der marmite dieser Frage nach. Als Naturwissenschaftler erklärt er die verschiedenen Verfahren, welche zu alkoholfreiem oder alkoholarmen Bier führen. Und als leidenschaftlicher Koch ordnet er dies kulinarisch ein. Auch einen Seitenblick zum alkoholfreien Wein gibt es. Der Einleser ist [online](#) verfügbar, der ganze Artikel in der Ausgabe 01 – 26 ab Seite 65 in der marmite.

PS: Dieser Artikel passt zum im letzten Newsletter vorgeschlagenen Kabissalat mit Biersauce.



Foto: www.marmite.ch (Abgriff 19.02.2026)

Impressum

Herausgeber: Confrérie de la Marmite
www.confrerie.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.confrerie.ch



QR Code für die Homepage
www.marmite.ch

marmite