



Kochklub «Schwarze Spinne», Sumiswald

Der Kochklub Schwarze Spinne darf schon bald auf sein 40-jähriges Bestehen zurückschauen. Am 8. März 1979 wurde die Schwarze Spinne durch die Gründungsmitglieder Paul Küng, Rudolf Urwyler, Heinrich Kläger und Jakob Ueltschi aus der Taufe gehoben. Bereits im ersten Jahr ist der Klub auf zehn Mitglieder angewachsen. Seither treffen sich die jeweils zirka zehn Mitglieder – ausschliesslich männliche Wesen – einmal im Monat, um ihrem Hobby, dem «gepflegten Kochen» (Zitat aus dem Gründungsprotokoll) zu frönen. Mitglied kann werden, wer von einem «Götti» im Kochklub vorgeschlagen und von den übrigen Mitgliedern einstimmig aufgenommen wird. Zurzeit zählt die Schwarze Spinne sieben Aktivmitglieder im Alter zwischen 34 und 70 Jahren. Am längsten dabei ist Peter Zimmermann (seit 1992), die zwei jüngsten Mitglieder Matthias Witschi und Alfred Schöni sind seit 2013 bzw. 2016 Mitglied.

Die Idee eines Männerkochklubs war wohl ein Schritt in die Emanzipation der Männer am Herd! Man besinne sich zurück in die 70er-Jahre: Waren da Küche und Herd nicht ausschliesslich eine Frauendomäne? So haben sich die Mitglieder der Schwarzen Spinne in den vergangenen Jahren teils zu wahren Talenten entwickelt. Mindestens einmal im Jahr wird das jeweils eindrücklich bewiesen: An der traditionellen Weihnachtschochete werden zum gepflegten Dinieren die Frauen und engsten Freunde eingeladen.

Gekocht wird alles, der passende Wein dazu kann von einem einfachen Gamey bis hin zu einem gehaltvollen Barolo reichen. Es ist der Tageschef – jeder macht das mindestens einmal pro Jahr – der für seine «Chochete» jeweils bestimmt, was

gekocht und getrunken wird und der den Einkauf und die Rezeptvorlage macht. Die Rezeptsammlung der vergangenen Jahrzehnte enthält so zum Beispiel die Anleitungen für die Zubereitung von Lammvoressen, Kutteln, Jakobsmuscheln, Filet Stroganoff, asiatische und zahlreiche weitere Köstlichkeiten.

Eines der grossen Ereignisse bringt für die Mitglieder jeweils einen unvergesslichen Höhepunkt: Die Biker Party Sumiswald. Es ist Ehrensache, an diesem Event mit einem heissen Chili aufzufahren. Da werden jeweils etwa 1500 Portionen Chili con Carne zubereitet und verkauft. Das bedeutet zum Beispiel, 15 kg Knoblauch, 75 kg Peperoni, 200 kg Fleisch und Speck mit anderen Zutaten so zu verarbeiten, dass letztlich jede Portion den gleichen konstanten Geschmack aufweist. Das war für die Hobby-Köche am Anfang doch eine grosse Herausforderung, welcher sie mit der jahrelangen Erfahrungen Herr geworden sind. Heute dürfen sie von sich sagen, eines der besten Chili con Carne zuzubereiten.

Auf Anfrage und wenn ein Mitglied an einem Anlass direkt involviert ist, unterstützen wir hie und da auch andere Vereine oder Institutionen beim Kochen und Grillieren. So zum Beispiel am Bernisch-Kantonalen Schwingfest in Affoltern oder am jährlichen Neuzuzüger-Anlass der Gemeinde Sumiswald.

So blicken die Köche zuversichtlich in die Zukunft und werden bestimmt noch viele Leckerbissen zubereiten und in geselliger Runde verzehren. Übrigens: Interessierte und gesellige Hobbyköche und solche die es werden wollen dürfen sich gerne bei einem der Mitglieder oder bei unserem offiziellen Kontakt Alfred Wüthrich (Telefon 079 209 05 60) melden, um an ein paar «Schnupperchocheten» mit dabei zu sein und unserem Kochklub beizutreten.



Mitglieder des Kochklubs Schwarze Spinne:

- Jürg von Allmen, Bern, 079 635 77 55, seit 2001
- Peter Kauer, Grünenmatt, 079 945 07 75, seit 1997
- Alfred Wüthrich, Sumiswald, 079 209 05 60, seit 2002
- Peter Zimmermann, Wasen, 079 506 68 80, seit 1992
- Hans Peter Weibel, Grünenmatt, 079 821 63 63, seit 2010
- Matthias Witschi, Sumiswald, 076 373 20 61, seit 2013
- Alfred Schöni, Sumiswald, 079 442 00 87, seit 2016

