

# Kochclub „Roschtige Schnitzer“

## Um was geht es

Von 1985 bis 1996 nahm ich regelmässig bis zu 9x mal pro Jahr jeweils am Freitag an einem Männerkochabend teil (**kein Kochkurs!**). Acht Kollegen aus dem Bekanntenkreis aus verschiedensten Berufen haben mitgemacht. Ziel war es, gemeinsam ein Drei- maximal Viergangmenu zu kochen, welches a) etwas Arbeit bereitet und man b) nicht jeden Monat zu Hause selber macht oder serviert kriegt. Einen solchen „Kochclub“ möchte ich nun in Biel „ins Leben rufen“ und im Januar/Februar 2006 mit dem ersten Kochabend starten.

Einmal pro Jahr haben wir dann etwas mit den Partnerinnen unternommen, Grillade bei einem der Mitglieder zu Hause oder irgendwo im Wald.

Im Januar haben wir dann einen Abend in einem Gourmet-Restaurant verbracht und das restliche Geld, das jeweils pro Kochabend übrig blieb, sinnvoll investiert.

## Wie funktioniert/organisiert sich so ein Kochabend

Jedes Mitglied ist pro Jahr für einen Kochabend verantwortlich. Er stellt das Menu zusammen, erstellt die Rezepte dazu, kauft ein und teilt am Abend die Arbeiten zu und überwacht diese.

Pro Abend stehen je Teilnehmer CHF 25.00 zur Verfügung. Der Verantwortliche kann somit für maximal CHF 200.00 einkaufen. In der Regel werden die Getränke durch den „Chefkoch“ des Abends gesponsert.

## Wie sehen die Rahmenbedingungen in Biel aus

Gemäss meinem Telefongespräch vom 6. Juli 2005 mit Frau Dysli werden die Schulküchen nur an Vereine vermietet.

Küchen stehen zur Verfügung in den Schulhäusern Linde, Rittermatte und Geissried/Sahliguet.

Die Küche im Schulhaus Rittermatte wird zur Zeit neu eingebaut.

Vermietet wird die Küche für CHF 20.00 pro Abend plus Strom. Vertraglich wird dann eine Pauschale von CHF 200.00 vereinbart.

Die Küchen stehen theoretisch jeden Abend zur Verfügung. Beispielsweise am Mittwoch schon ab ca. 17.00 Uhr, weil schulfrei ist. Am Freitag könnten wir in der Rittermatte so zwischen 18.00 und 18.30 Uhr starten. Die Küchen stehen dann bis 22.00 Uhr zur Verfügung.

## Welche Ziele sollen im Kochclub „Roschtige Schnitzer“ verfolgt werden

- gemeinsames Kochen von einem Drei- oder Viergangmenu am Abend
- keiner benötigt Kochkenntnisse – jeder muss bloss den Unterschied zwischen einer Brat- und einer gewöhnlichen Pfanne kennen. Beim Menu zusammenstellen kann ja beim erstenmal auch die Partnerin helfen
- Plausch steht vor perfekter Zubereitung, es darf auch mal was schief gehen, Hauptsache lustig!
- wir erhalten Ideen, was wir auch mal zu Hause für unsere Partnerin oder Gäste kochen könnten
- diskutieren über Tätigkeiten und Probleme in anderen Branchen
- erzählen uns „Räubergeschichten“ und andere Lügen

#### Weiteres Vorgehen

- Ich suche 6 Kollegen, die mitmachen und wo ich denke, dass die Chemie dann untereinander auch stimmen würde
- Dann müssen wir einen Verein mit Statuten gründen, wobei ich dazu einen entsprechenden Entwurf erstelle und zur „Gründungssitzung“ einladen werde
- Da vereinbaren wir auch die Termine 2006 und ich lasse dann die Schulküche entsprechend reservieren
- Falls gewünscht, stelle ich mich als Verantwortlicher für den ersten gemeinsamen Kochabend zur Verfügung

#### Termine

Zusage von 5 Kollegen im Kochclub teilzunehmen	Ende August 05
Entwurf Statuten an 5 Kollegen abgegeben	Mitte September 05
Gründungssitzung und Termine 2006 (Verantwortlicher pro Abend bekannt). Wahl der Schulküche	Ende September 05
Vertrag mit Stadt Biel abgeschlossen	Ende Oktober 05
Erster Kochabend	Februar 2006

## Adressverzeichnis der Gründungsmitglieder

<p>Beat Brand Berghausweg 15 2502 Biel-Bienne</p> <p>Die Schweizerische Post</p>	<p>Telefon Privat: Telefon Geschäft: Natel: e-mail:</p>	<p>032 322 08 89 031 338 89 18 079 652 86 63 G <a href="mailto:brandb@post.ch">brandb@post.ch</a></p>
<p>Erich Fehr Schneidergässli 33 2503 Biel-Bienne</p> <p>Veranlagungsbehörde Seeland</p>	<p>Telefon Privat: Telefon Geschäft: Natel: e-mail:</p>	<p>032 323 75 79 032 327 01 43 079 415 53 05 P <a href="mailto:erichfehr@bluewin.ch">erichfehr@bluewin.ch</a> G <a href="mailto:Erich.Fehr@fin.be.ch">Erich.Fehr@fin.be.ch</a></p>
<p>Christof Kälberer Unionsgasse 9 2502 Biel-Bienne</p> <p>Die Schweizerisch Post</p>	<p>Telefon Privat: Telefon Geschäft: Natel: e-mail:</p>	<p>032 323 06 29 031 338 67 61 G <a href="mailto:kaelbererc@post.ch">kaelbererc@post.ch</a></p>
<p>Martin Schmid Champagneallee 27 2502 Biel-Bienne</p> <p>SBB Generaldirektion</p>	<p>Telefon Privat: Telefon Geschäft: Natel: e-mail:</p>	<p>032 342 05 70 079 773 76 26 P <a href="mailto:schmidbiel@bluewin.ch">schmidbiel@bluewin.ch</a></p>
<p>René Furer Lindenweg 1 2557 Studen/BE</p> <p>Bernische Kraftwerke</p>	<p>Telefon Privat: Telefon Geschäft: Natel: e-mail:</p>	<p>032 373 29 08 032 332 23 14 079 337 34 60 P <a href="mailto:furterl@bluewin.ch">furterl@bluewin.ch</a></p>
<p>Max Herrmann Neuenburgstrasse 42 3282 Bargaen</p> <p>Geschäftsinhaber Trocknerei</p>	<p>Telefon Privat: Telefon Geschäft: Natel: e-mail:</p>	<p>032 392 14 86 032 392 25 22 079 206 27 64 <a href="mailto:trocknerei.herrmann@bluewin.ch">trocknerei.herrmann@bluewin.ch</a></p>
<p>Kurt Känel Mattenstrasse 20 2555 Brügg</p> <p>Informatiker CSC</p>	<p>Telefon Privat: Telefon Geschäft: Natel: e-mail:</p>	<p>079 670 16 00 P <a href="mailto:kurt.kaenel@bluewin.ch">kurt.kaenel@bluewin.ch</a> G <a href="mailto:kkaenel@csc.com">kkaenel@csc.com</a></p>
<p>Schwarz Hans-Jörg Wylterweg 5d 2563 Ipsach/BE</p> <p>Posthalter</p>	<p>Telefon Privat: Telefon Geschäft: Natel: e-mail:</p>	<p>032 331 62 56 032 331 51 05 079 366 80 43 <a href="mailto:schwarzh@post.ch">schwarzh@post.ch</a></p>