

Liebe Kochkollegen

Unser letztjähriges Klubleben stand unter dem Motto „Monats Menü“. Das vergangene Klubleben wird auch dieses Jahr von Jean-Pierre durch eine Chronik festgehalten. Er hat die Eindrücke von unserer Kocheten und Anlässen in dieser dokumentiert. Dadurch verzichte ich, auf die Details der einzelnen Menüs unserer Kocheten einzugehen. An dieser Stelle sei erwähnt, dass Jean-Pierre die Chronik noch bis 2017 weiterführt und von jedem Mitglied erworben werden kann. Dir lieber Jean-Pierre danke ich recht herzlich für die grosse Arbeit und bitte meine Kollegen, dies mit einem besonderen Applaus zu bestätigen.

Unsere abwechslungsreichen Kocheten fanden wiederum in der Hauswirtschafts-Küche der Gewerbeschule in Zug statt. Die Daten der Kocheten wurden mit der GIBZ bereinigt und abgesprochen. Die Kocheten standen unter dem Motto wie bereits erwähnt, „Monats Menü“. Mit den Kochten konnte pünktlich um 18'00 Uhr begonnen werden. Nach den Abgängen von 3 Mitgliedern (Hans Kofler Austritt, Jürg Keller Passive, Nello Hochstrasser Passive) haben wir die Kochten meistens auf drei Tische reduziert und nur in Ausnahmefällen (je nach Anmeldungen von Passiven) an vier Tischen gekocht.

Die Abgabe der Rezepte nach den Kochten und zwar im vorgesehenen Excel Format hat sich gebessert ist aber noch verbesserungsfähig. An dieser Stelle bitte ich nochmals, dass der Kochverantwortliche Tisch, nach der Kochten dafür besorgt ist, dass das Exelsheed an den Tech.-Leiter elektronisch weitergeleitet wird. Nach Durchsicht und Kontrolle gehen sie an den Homepage Pfleger zum hochladen. Ich danke Jean-Pierre ganz herzlich für seine große Arbeit als Abtretender Technischer Leiter und wünsche Ihm gute Gesundheit sowie viel Freude für die Zukunft und bitte um einen entsprechenden Applaus. Während der Abwesenheit von Jean-Pierre hat Sedi Yemisci spontan die Vertretung übernommen, herzlichen Dank auch Dir Sedi. Auch die jeweiligen Tischverantwortlichen sowie der „Gewürtzkistli Betreuer“ Rafael Gloor haben für einen reibungslosen Kochbetrieb gesorgt, ihnen gebührt einen herzlicher Dank und Applaus.

In diesem Jahr gab es keine Beanstandungen der Schulküche vom GIBZ. Alle anstehenden Probleme haben wir per Emails mit Frau Makart (Schulleiterin) kommuniziert und zu aller Zufriedenheit gelöst.

Unsere Generalversammlung vom 16. Januar 2014 wurde im „Zeno's Spetz. Restaurant in Zug durchgeführt. Die Kandidaten Marcel Müller, Christian Müller, Marco Waller, Fabian Woelm und Hans Kofler wurden einstimmig als Aktivmitglieder in die Hobby Küche aufgenommen. Den Austritt aus der Hobby- Küche gab Dominik Planzer (Aktivmitglied / Aktuar). Carmelo Hochstrasser wechselt von den Aktiven zu den Passivmitgliedern. Am gleichen Tag fand auch der Frauentreff statt, der jeweils von Bernadette Müller organisiert und die Frauen dazu einlädt. Herzlichen Dank für ihre alljährlichen Bemühungen und Betreuung des Frauentreffs.

Die einzelnen Höhepunkte streife ich nur kurz.

Unser traditionelles „Letzibuzäli-Risotto“ fand am Samstag 1. März 2014 im Hertizentrum Zug statt. Organisiert durch Werni Müller, durften wir wiederum unseren vorzüglichen Steinpilz-Risotto in der Küche des Pfarreiheims St.Johannes zubereiten. Ich hoffe dieser Fasnachtsanlass dürfen wir weiterhin in unserem Jahresprogramm aufführen, denn er ist ein nicht mehr wegzudenken und eine Bereicherung für unsere Clubkasse. Was den Risotto Verkauf anbetrifft war dieser wiederum Erfolgreich (226 Port.). Herzlichen Dank allen Helfern.

An der Junikochten durften wir als neuen Kandidat Cederc Born Begrüßen. Er wurde vom Tisch A herzlich aufgenommen und hat sich dort gut integriert. Ich hoffe die Hobby Küche habe Ihm im verflossenen Jahr ein paar erholsame Stunden und eine kollegiale Verbindung und viel Freude bereitet.

Vom 15. – 17. August 2014 durfte ich zu meiner nachträglichen 70. Geburtstags-Feier und zum traditionellen Sommerfest nach dem Hasliberg ins Chalet „Munggi“ einladen. Einmal mehr durfte ich eine stattliche Schar Kochkollegen mit Ihren Frauen, die meisten bereits am Freitagabend empfangen. Für das leibliche Wohl hat sich großzügiger Weise Kari Kipfer zur Verfügung gestellt und das Zepter in der Küche übernommen. Als Helfer haben meine Tochter Sabina und Schwiegersohn Leo agiert. Am Samstag, nach dem Brunch, hat der Großteil der Teilnehmer bei schönem und warmem Wetter eine Wanderung in die Höhe unternommen. Der Apero und das Nachtessen am Freitag und Samstag durften sich sehen lassen und waren exzellent. Kari für Deine große und unermüdliche Arbeit in der Küche an dieser Stelle nochmals herzlichen Dank. Das gleiche gilt auch für Sabina und Leo. Wann die letzten zur Bettruhe gekommen sind, konnte ich nicht mehr feststellen. Nach dem Brunch und gemeinsamen Aufräumen am Sonntag verabschiedeten sich die Teilnehmer gegen Mittag.

Als krönenden Abschluss des Vereinsjahres durfte der Tisch A das Schlussbankett am Samstag 15. November 2014 durchführen. Der Anlass wurde in „Zeno's Spez. Restaurant in Zug abgehalten. Der Tisch A mit der jüngsten Zusammensetzung, hat seit der Neubesetzung des Tisches, zum ersten Mal das Jahresschlussbankett durchgeführt. Angefangen mit der Einladung, über den Apero und das exzellente 8-gängige Menü, und als Abschluss der Auftritt mit einem neue HKZ Tenue (-Vorschlag) durften sich sehen lassen. Der Anlass wurde allseitig gerühmt und hat auch etwas frischen Wind durch die junge Truppe gebracht. Es haben 10 Aktive und 57 Gäste teilgenommen. Für die gelungene Dekoration welche von den Damen Dunja, Sevi, Jessy und Caterina erstellt wurde, sowie der Küchenbrigade vom Tisch A danke ich ganz herzlich für Ihren Einsatz. Für die zur Verfügung Stellung der Küche Danke ich Zeno einmal mehr bestens.

Am 4. Dezember 2014 haben sich Werni Müller, Jean-Pierre Pitton und meine Wenigkeit an der Diskussion über die Expats mit Herr Mario Störkle, Dozent Projektleiter HSLU beteiligt. Im Rahmen eines vom Kanton Zug unterstützten Forschungsprojekts, untersucht das Institut für sozialkulturelle Entwicklung an der Hochschule Luzern, das zivilgesellschaftliche Engagement von Expats im Kanton Zug. Die Anfrage zum Mitmachen erhielten wir vom Kanton Zug. Ein Abschlussbericht nach der Auswertung wird uns zugestellt.

Vom Museum für Uhrgeschichte Zug erhielt der Vorstand im November eine Anfrage für ihren Weihnachtsanlass vom 18. Dezember 2014 ein Risotto zu kochen und

Würste zu grillieren. Nach unserer Zusage haben Werni Müller (Organisation) und die Helfer Ruedi Schlumpf und meine Wenigkeit den Anlass bestritten. Besten Dank für den gelungenen Einsatz.

Am 10. / 11. Januar 2015 fand auf dem Hasliberg die Vorstandsklausur statt, um die Geschäfte der 49. GV der Hobby Küche Zug und das Jahresprogramm 2015 vorzubereiten.

Im vergangenen Jahr hat sich unser Aktiv-Mitgliederbestand um eine Person, auf 16 verringert. Ihren Austritt aus der Hobby Küche haben uns mitgeteilt: unser Passivmitglied Franz Schaub im Juni und das Aktivmitglied Hans Kofler im August, Jörg Keller beantragte im Mai einen Wechsel zu den Passiv-Mitgliedern. Somit sind interessierte Kandidaten nach wie vor an einer unserer Kocheten willkommen.

Zum Schluss danke ich allen recht herzlich für das mir entgegengebrachte Vertrauen. Auch meinen Vorstandsmitgliedern danke ich für die große, uneigennützige Arbeit bestens. Ernesto Danke ich herzlich für das einspringen als Aktuar für das Protokoll der GV 2014 und die Vorbereitungsarbeiten für die Jubiläumsreise 2015.

Und nicht zu vergessen ist ein Dank an die Schulleitung sowie Frau Makart der GIBZ für das Vertrauen und Verständnis, das Sie uns entgegenbrachten.

Für das bereits begonnene Jahr wünsche ich allen Kochkollegen und ihren Angehörigen eine gute Gesundheit, Wohlergehen und viel Freude. Ich hoffe auch dieses Jahr auf ein lebendiges Klubleben.

Euer Präsident Werner Zwahlen