
Jahresbericht des Präsidenten
Geschäftsjahr 1.1.2010 – 31.12.2010
im Restaurant Zunftstube/Andreaszentrum Gossau

Vor einem Jahr, am 2. Februar 2010 wurde ich als Präsident des CCC St. Gallen-Ostschweiz von der Versammlung gewählt. Als Kapitän des Schiffes habe ich die Aufgabe gefasst, zusammen mit meiner Vorstandskollegin und den Vorstandskollegen gemeinsam die Zukunft des CCC zu sichern. Es ist wie bei einem guten Wein, in den jungen Jahren muss er ausgebaut werden, damit er in späteren Jahren seine vollen Aromen entwickeln kann. So ist es auch mir ergangen, ich musste mich in die Aufgabe einarbeiten und hoffe, dass es in den nächsten Jahren auf einer guten und gesunden Basis weitergehen wird.

Vorstand:

An 4 Vorstandssitzungen wurden die anfallenden Geschäfte besprochen, geplant und auf alle Schultern verteilt. Nach den regen Vorstandssitzungen mussten wir uns mit Speis und Trank wieder stärken, so bot sich auch die Gelegenheit über dies und jenes zu plaudern. Manch eine Idee wurde besprochen und an einer der nächsten Sitzungen weiter verfolgt.

Unser Vorstandsmitglied Jacques Neher übernahm am 21. April 2010 den Steuerknüppel der Hotel & Gastroformation St. Gallen und wurde an der DV zum Präsidenten gewählt. Ruedi Custer gab im Frühling seinen Rücktritt aus dem Vorstand der Hotel & Gastroformation bekannt, herzlichen Dank für die geleisteten Arbeiten. So nahm im Herbst 2010 Rolf Büchli im Vorstand der Hotel & Gastroformation St. Gallen Einsitz.

Viel Erfolg und viel Befriedigung das wünschen wir Jacques und Rolf, herzlichen Dank für euer Engagement zu Gunsten unserer jungen Berufsleute. Auch wenn einmal eine steife Brise weht, lasst euch nicht vom Kurs abbringen.

Jubiläums-Gala 40 Jahre Sektion Vorarlberg Verband der Köche Österreichs, hierzu wurde eine Delegation vom CCC St. Gallen-Ostschweiz am 15. Oktober 2010 in den Gasthof Krönele in Lustenau eingeladen. Der Präsident mit seiner Gattin nahm an dieser Jubiläumsfeier teil und überbrachte die Glückwünsche mit einem speziellen Appenzeller Biber und einer Geldgabe. Der gemütliche Anlass dauerte bis über Mitternacht und es wurde viel über die vergangenen Jahre und von den guten Kontakten zum CCC St. Gallen-Ostschweiz gesprochen. Der Präsident Bruno Wahrlichler hofft, dass auch in Zukunft ein reger und offener Kontakt mit den Freunden aus der Schweiz weiter gepflegt werden kann.

Todesfälle:

Walter Wernli der viele Jahre im Vorstand und in der Ausstellungsmannschaft sein Wissen einbrachte ist im Alter von 75 Jahren, am 15. April 2010 für immer von uns gegangen. Walter versah von 1981 bis 1995 verschiedene Positionen im Vorstand, vom Revisor, über Kassier, Aktuar und Vizepräsident, diente er 14 Jahre dem Cercle. Die Abdankung fand im engsten Familienkreise statt.

Ende April traf die zweite Todesnachricht eines aktiven CCC Mitgliedes ein, am 28. April 2010 verstarb im Alter von 64 Jahren Willi Kuhn nach längerer schwerer Krankheit. Eine Delegation vertrat den CCC an der Beisetzung.

Mit Herbert Brüllmann verlor der CCC St. Gallen-Ostschweiz am 28. September 2010 einen Ehrenpräsidenten und Veteranen der viele Jahre für den CCC und den Kochverband gelebt hat. An der HV vom 4. März 1971 wurde der Verstorbene in den CCC aufgenommen, bereits im Frühling 1972 übernahm er das Amt des Aktuars. Von 1974 bis 1981 hatte unser Herbert das Amt des Präsidenten inne. Mit viel Einsatz und Geschick führte er die Zügel des CCC St. Gallen-Ostschweiz. Als gern gesehenes und aktives Mitglied durften wir ihn noch bei vielen Anlässen willkommen heissen und um seine Meinung fragen. Der CCC war an der Beisetzung in St. Gallen vertreten.

Weiterbildung:

Angelika Fässler, Sepp Herger, Marco Sutter und Albino Tuosto so heissen die vier frischgebackenen eidgenössisch diplomierten Küchenchefs / Produktionsleiter. Es wäre schön, wenn wir nebst Marco Sutter auch die anderen eidg. dipl. Küchenchefs im CCC St. Gallen-Ostschweiz willkommen heissen können. Wir vom Vorstand werden dranbleiben.

Ein voller Erfolg wurde der **Workshop vom 27. April 2010 zum Thema „Sensorik“** bei dem 40 interessierte Berufskollegen teilnahmen. Die Ausschreibung des Kurses erfolgte auch für die Küchenchefs der Spitäler und Heime, die an diesem Tag ebenfalls eine zweitägige Weiterbildung beendeten und somit die Gelegenheit nutzten, sich mit der Sensorik etwas näher vertraut zu machen.

Für die Hörerinnen und Hörer von DRS 3 ist Patrick Zbinden längst schon Kult. Auch ausgewiesene Köche und Kochbuchautorinnen nehmen seinen Rat klammheimlich an. Jeden Freitag ab 11.15 Uhr erzählt der Ernährungstrainer und studierte Sensoriker ohne Herd und Pfannen, aber dafür witzig, kurz und knapp, wie wir dieses und jenes geniessen sollen und warum Kochen und Essen ein intensives Fest aller Sinne ist. Mal süss oder sauer, mal salzig oder bitter nie banal und billig. Unser Vorstandsmitglied Rolf Büchli liess es sich nicht nehmen und servierte im Anschluss an die Weiterbildung eine erfrischende Frühlingsskreation mit Spargelpanna cotta, Rauchlachs und weiteren kleinen Schlemmereien, das ganze wurde mit einem köstlichen Dessert abgerundet. Eben wie wir's von Rolf und dem ganzen Hügli-Team gewöhnt sind, super gemacht, Danke Rolf.

Es ist dem Vorstand bewusst, dass die Teilnehmerzahl mit 40 Anwesenden sehr hoch war, wir werden uns auch in Zukunft bemühen, die Kurse zu gunsten der Qualität nicht zu überfüllen.

Anfang Mai vom 3. bis 5. hatten die Lehrlinge im dritten Lehrjahr, Gelegenheit sich den **letzten Schliff im Bereich Patisserie** bei Gabriela Holenstein und Rolf Büchli zu holen. Leider waren die Kurse nicht ganz ausgebucht, da wir aus terminlichen Gründen diese erst im Mai, eine Woche nach Start der praktischen Qualifikationsverfahren starten konnten. Für die knapp 25 Teilnehmer wurden sehr gute Bedingungen geschaffen, so dass sie sehr viele Gerichte produzieren und selbstverständlich auch degustieren konnten. Was wären die Kurse ohne Gabriela die mit viel Elan und grosser Geduld seit Jahren zusammen mit Rolf Büchli spannende und lehrreiche Kurstage organisiert. Die kleineren Teilnehmerzahlen erwiesen sich als sehr gut, es entstand weniger Hektik und Gabrielas Nerven wurden auch geschont. Wie jedes Jahr sind im Hintergrund viele Helfer die wieder aufräumen und alles abwaschen, allen Beteiligten und an die Adresse Hügli ein grosses Dankeschön.

Kennen Sie das „Sanft-Garen“? Nein, dann waren sie am 15. oder 22. Juni 2010 an der Abend-Veranstaltung im Spital Heiden mit Werner Wirth nicht dabei. Ein spannendes Thema über Fleisch dass

mehr als ein Abend füllen könnte. Die Degustation von sanft gegartem Schweinsnierstück und geschnetzeltem Poulet wurde genossen. Ein Dankeschön ans Spital Heiden-Team.

Die Küchencheftagung wurde am 16. Juni 2010 in Interlaken abgehalten. Eine kleine Schar von CCC-Mitgliedern nahmen den Weg unter die Räder und reisten an den Brienersee. Die Tagung dient in erster Linie zum fachtechnischen Austausch und bietet den Gastrozulieferern eine gute Plattform zur Kundennähe.

Die Rutishauser Weinkellerei AG hat sich in den vergangenen über 100 Jahren über drei Generationen von der kleinen Weinhandelsfirma zu einem der landesweit zehn grössten Anbietern der Branche entwickelt. Trotzdem ist die Rutishauser Weinkellerei AG ein regionales Unternehmen mit überschaubaren Strukturen und einem überzeugenden Marktauftritt geblieben. Das Hauptgewicht lag an diesem Nachmittag auf der Degustation von Weinen aus Spanien und Portugal. Der Ansturm hielt sich an diesem Dienstag, 19. Oktober in Grenzen. Herzlichen Dank für die Gastfreundschaft an die Firma Rutishauser Weinkellerei AG.

Brot bildet die Grundlage für zahlreiche kulinarische Genüsse: Vom Amuse-Bouche über raffinierte Vorspeisen, besondere Hauptgänge, Desserträume und Partyhäppchen. Nicht zu vergessen auch das ausgedehnte Sonntags-Zmorge und der Ferien-Brunch. Am 16. November versammelte sich eine Schar von 30 CCC Mitgliedern und Gästen vor den Toren der Firma Romers Hausbäckerei in Benken. Die Führung durch die Produktionsanlagen zeigte, dass der Samichlaustag nicht mehr weit weg ist, waren doch fleissige Hände daran die grossen Mengen von mehreren Tausend Grittibänzen von Hand zu fertigen. Unmengen von Mehl, Fetten, Zucker, Nüssen usw. werden täglich zu feinen Produkten von A wie Amaretti bis Z wie Zopf verarbeitet. Zum Aperó wurden nach der Führung verschiedene Gebäcke, Weisswein und Wasser, sowie zum Dessert Kaffee und verschiedene Gebäcke serviert. Ein Dankeschön an die Familie Romers und Erwin Galati für die interessante Besichtigung.

Neujahrsbegrüssung und Auswärtsstamm:

War nicht schon vor der HV ein Anlass, ja die **Neujahrsbegrüssung bei Jacques und Gabi** vom 6. Januar 2010, dem Tag der Heiligen Drei Könige. Nach einem überraschenden Apéro im Schulhaus Tübach bei dem es köstliche Schlemmereien wie Currysüpli, diverse mit Delikatessen belegte Brötli und vieles mehr vom Löwen-Team serviert wurden begrüsst unser damaliger Präsident Ruedi Custer die anwesenden Gäste. Besonders willkommen durfte er Kurt Hanselmann und Daniela Manser sowie Daniel Inauen und Reto Jenal heissen, sie hatten an den WorldSkills super Leistungen gezeigt und wurden dafür mit ihren Coaches zum Neujahrsapéro eingeladen. Ein kurzer Fussmarsch und wir waren im Restaurant Löwen angekommen, die schön gedeckten Tische luden zum Festmahl ein. Gänseleberterrinen mit Brioche wurde zur Eröffnung aufgetischt, gefolgt von einem zarten Kalbstafelspitz mit Gemüsestreifen und Apfel-Meerrettich dazu Röstkartoffeln und feiner Blattspinat, als das Tüpfchen auf dem i zeichnete sich die Dessertvariation die von den Auszubildenden im Löwen zubereitet wurde. Das neue Jahr wurde gsellig eingeweiht, jeder Anlass geht zu Ende und so machten sich nach 23.00 Uhr die ersten der gut 70 Gäste fröhlich auf den Heimweg.

Nicht weniger als 37 Mitglieder und Gäste trafen sich am Dienstag, 23. März bei der **Firma Hügli zum ersten Auswärtsstamm 2010**. Rolf Büchli mit seinem Team inspirierte uns mit einem überraschenden Frühlingsspeiseplan aus Spargelsalat mit grillierter Jakobsmuschel, Graved-Lachs abgerundet mit einer asiatischen Mayonnaise und einem herrlichen roten Curry-Espuma, gefolgt von einem zart gebratenem Doppeltem Entrecôte mit Zitronenschaum auf Ofengemüse und feinen neuen Bratkartoffeln. Zum Schluss wurde der Gaumen mit einer feinen Rhabarber-Vanillecreme mit dem eigenen Kompott, dunkle Schokoladenmousse mit Erdbeeren und zartschmelzende Vanilleglace rundeten das ganze köstlich ab.

Der Präsident gratulierte Marco Sutter zur erfolgreich bestandenem Meisterprüfung und wünschte ihm alles Gute für die Zukunft mit der Hoffnung dass wir ihn im 2011 als Mitglied in den CCC aufnehmen können.

Der letzte Auswärtsstamm bei **Werner Fuchs im Sulzberg** fand am 20. Mai bei bewölktem Himmel statt. Nicht weniger als 24 Mitglieder und Gäste verbrachten gemütliche Stunden im schön gelegenen Sulzberg. Im Wissen, dass es der letzte Stamm in diesem Restaurant war, genossen wir die feinen Fischknusperli mit reichhaltigem Salatteller und die Erdbeer-Überraschung Fragola mit Vanilleeis besonders. Ein herzliches Dankeschön an Werner und sein Team, wir wünschen euch alles Gute im Hotel Schiff Burriet.

Eine kleine Reise dem Bodensee entlang führte uns am 8. September, zum **Auswärtsstamm ins Trompeter Schlössle nach Tägerwilen zu Reto und Walti Wild**. Ein rundes Dutzend Gäste durften die feinen Felchenleberli mit Eierschwämmli auf Salat geniessen. Das zart gegarte Roastbeef mit Serviettenknödel und buntem Gemüse und eine feine Thurgauer Apfelcreme mit Calvados-Apfelsorbet rundeten den gelungenen Abend ab. Trotz der kleinen Schar gab es vieles zu diskutieren und zu erzählen. Herzlichen Dank den Gastgebern Reto und Roger Wild und dem Seniorchef Walti für die gute Weinempfehlung. Wir kommen gerne wieder einmal zu euch.

Den Reigen der Auswärtsstämme im 2010 wurden am 8. November 2010 bei Jacques und Gabi Neher im Restaurant Löwen abgeschlossen. Jacques zelebrierte mit seiner Küchencrew wieder ein verführerisches Menu für die über 40 anwesenden Gäste. Der Reigen der Köstlichkeiten begann mit einem Tomatenschaum auf Rucola-Mozarella dazu des traumhafte Dörrbirnensüppchen und den würzigen Trüffelsalami auf Fenchelsalat. Nach zahlreichen Gesprächen (der Lärmpegel stand manchmal schon fast über den erlaubten dB) servierte Gabi mit ihrer Schwägerin das rassige Wiener Rahmgulasch mit den herrlich duftenden Kräuterspätzli. Als krönender Abschluss des letzten Auswärtsstammes im 2010 wurde Marronimousse mit Holunderkompott und feiner Schokoladentarte serviert.

Kulturelles und Kulinarisches:

Haben sie gewusst, dass wir am 23. Juni 2010 ein kleines Jubiläum feiern konnten, ja es war der 11. **Familien-Grillplausch den wir in der ABA Amriswil** durchführen konnten. Hans Engler hatte den Familiengrill bei der ABA eingeführt und so ist er heute das was er ist, ein grosses CCC-Familienfest bei dem alle von klein bis gross und jung bis ins hohe Alter dabei sein können. Damit das grosse Buffet vom Apéro über Salate-, Fleisch- und Dessertbuffet mit den feinen Beeren und Glace überhaupt zustande kommt, braucht es viele Helfer. Urs Hugger und seinem Team ein herzliches Dankeschön, es war wieder einfach wunderbar, gemütlich und perfekt organisiert. Ich möchte es nicht unterlassen unseren Sponsoren die uns wieder unterstützten zu danken. Ohne die grosszügige Unterstützung wäre es nicht möglich den Grillplausch zu einem solchen Preis durchzuführen. Für sie liebe Mitglieder ist der Grillplausch unentgeltlich. (Hans kleine Ehrung mit Grillzange).

Kennen sie die **Schollenmühle im Bannriet**, mitten im herrlichen Naturschutzgebiet? Wenn nicht, dann haben sie den Familienausflug vom Mittwoch, 7. Juli 2010 verpasst. Mit Ross und Wagen wurden die fast 30 Teilnehmer, von Ruedi Custer's Vater und einem weiteren Pferdegespann bei schönstem Wetter ins Rheintaler Riet chauffiert, via Schollenmühle eine original Schaustätte die aufzeigt wie Torf gestochen und verarbeitet wurde. Ein beispielhaftes und interessantes Stück Rheintalischer Zeitgeschichte das mit Pferdegespann, Velo oder zu Fuss gut erreichbar ist. Für den grössten Durst wurde schon während der Fahrt mit Mineralwasser und feinen Äpfeln Abhilfe geschaffen. Mitten im Riet liegt der Hof der Familie Custer, ein Onkel von Ruedi, hier gab es feines vom Grill mit einem grossen Salatbuffet und als Abschluss, Glace mit Fruchtsalat und feiner hausgemachter Kuchen. Natürlich durfte

der Rheintaler Wein nicht fehlen, so wurde manch Flasche angezapft und feuchtete die trockenen Kehlen. Glückliche und mit vielen Eindrücken gelangte die fröhliche Schar wieder im Bahnhof Altstätten an. Ein herzliches Dankeschön an unseren Ehrenpräsident, Ruedi Custer für die tolle Organisation und seinem Vater für die unfallfreie Kutschenfahrt.

Der **heilige Laurentius Schutzpatron der Köche** feiert jeweils am 10. August seinen Gedenktag. In Roggenzell DE wurde am 11. August mit fast 200 Köchen an den heiligen Laurentius gedacht. Der CCC St. Gallen Ostschweiz war mit gut 20 Teilnehmern vorort und pflegte die Kameradschaft mit dem Köcheverein Lindau-Westallgäu. Nach dem Gedenkgottesdienst wurde bei Weisswurst und Bier über viele Jahre freundschaftliche Kontakte gesprochen, Erwin Pfersich erzählte den einen oder anderen Witz so dass die Lachmuskeln gebührend beansprucht wurden. Kurz nach Mittag wurde ein kleiner Hunger verspürt, sofort musste dem Abhilfe geschaffen werden, in Wangen bei Bier und Leberkäse mit Bretzel wurde dem Leiden entgegen gewirkt. Es war wieder ein unvergessliches Erlebnis mit vielen Freunden der Deutschen Köchezunft, wir kommen im nächsten Jahr wieder.

Wo bleibt nur der schöne und heisse August, das fragte ich mich immer wieder als es immer näher dem 16. August zuing. Die Wetterprognosen versprachen nichts Verheissungsvolles im Osten der Schweiz soll es den ganzen Montag regnen und das bei Höchstwerten von 16°C. Am Abend des 16.8. stand das **Sommernachtsfest im Wasserschloss Hagenwil** auf dem Programm. Die Aufführung des Theaters Cyrano de Bergerac im Schloss Hagenwil vermochte über 90 CCC-Mitglieder und Gäste zu Andi Angern, seines Zeichen Schlossherr zu locken. Mit dem Apéro der zugleich auch der 1. Gang war starten wir in ein wunderbares Abendprogramm, Siedfleischsalat im Gläsli, Rauchlachs-, Rohschinkenrollen, Knusperbrote, Gebratene Pouletschenkel u.s.w. wurde gereicht. Die Räumlichkeiten füllten sich mit vielen bekannten und auch weniger bekannten Gesichtern, es gab viel zu erzählen und zu bereden, ja gestaunt wurde über die grosse Gästeschar. Nach der Begrüssung durch den Präsidenten und den Organisator Hans Engler, genossen wir im Rittersaal den feinen Hauptgang bestehend aus einem kross gebratenen Spanferkelrücken und Fasanenbrust mit Kartoffel und Gemüsespiessli, wie es sich im 17. Jahrhundert gehört hatte. Die Menüwahl wurde passend zum Theater das wir zwischen dem Dessertteller und dem Käsebrett genossen haben zusammengestellt. Die Aufführung war genial, die Darsteller überzeugten durch ihr Können und die Ausdruckstärke der einzelnen gespielten Figuren. Es war ein sehr schönes Sommernachtsfest in den Räumen des Schlosses Hagenwil, herzlichen Dank an den Schlossherrn Andy Angern und Team.

Wettbewerbe:

Die Schweizer Juniorenkochenmannschaft hat den **Culinary World Cup**, einer der weltweit wichtigsten Kochwettbewerbe, gewonnen. Die sieben jungen Berufsleute im Alter von 19 bis 23 Jahren überzeugten am 23. November 2010 in Luxemburg die Juroren mit ihrem Dreigangmenü, das sie in sechs Stunden von Grund auf zubereiten mussten, und dem exzellenten "kalten Schautisch". Sie dürfen sich nun als Weltmeister bezeichnen. Die Leistung an diesem nur alle vier Jahre stattfindenden Anlass ist umso bemerkenswerter, als die Köchinnen und Köche ihre Trainingseinheiten und Testläufe neben ihrer normalen Arbeitstätigkeit vollbringen. Im Team mit dabei Daniela Manser und Reto Jenal, beides sind zwei junge Ostschweizertalente die mit hervorragenden Leistungen zu überzeugen wussten.

Nicht weniger erfolgreich war unsere Kochnationalmannschaft, auch sie wurde mit zweimal Gold

Weltmeister. Mit zwei goldenen Auszeichnungen reichte es unseren Schweizer Militärköchen zum Vizeweltmeistertitel.

Unser Aktivmitglied Denis Schierer stellte in Luxemburg aus und gewann die Bronzemedaille. Super gemacht Denis, herzliche Gratulation.

Küche und Restauration bieten „grosses Kino“ in Brig, so lautete die Überschrift im Expresso vom 30. November 2010. Während dreier Tage kochten und servierten die 12 jungen Berufsleute im Alter von 19 bis 21 Jahren um den Schweizermeistertitel der Küche und Restauration. Sandrine Eisenhut aus Oberegg, in der Kategorie Küche und Sabrina Keller aus Heiden bei den Restaurationsfachangestellten erkämpften sich den Schweizermeistertitel. Die beiden jungen Berufsleute werden unser Land an den WorldSkills in London vertreten. Herzliche Gratulation allen oben erwähnten Gewinnern und viel Erfolg für die weiteren Wettkämpfe.

Geburtstage:

Am 16. April konnte Fredy Bürki, im Hotel Toggenburg seinen 65. Geburtstag feiern. Gut zwei Monate später durfte Felix Gut am 24. Juni seinen 75. Geburtstag feiern. Ein sehr hohes Fest erwartete am 4. November Werner Degiacomi, zu seinem 90. Geburtstag wurden die Glückwünsche vom Vorstand persönlich überbracht. Kurz vor Silvester erreichte Köbi Nett das Pensionsalter, am 30. Dezember durfte er seinen 65. Geburtstag feiern. Allen wünsche ich weiterhin gute Gesundheit und viele schöne Stunden bei uns im CCC St. Gallen-Ostschweiz.

Danke:

Was wäre der CCC ohne seine grosszügigen Sponsoren, auf sie können wir immer zählen, sei es beim Familiengrill, bei Auswärtsstämmen, bei Weiterbildungsveranstaltungen usw. Porto und Druck und Papier wird grosszügiger weise von der Hügli Nahrungsmittel AG in Steinach übernommen. Ein grosses Dankeschön an das Zunftstuben, Team allen voran Jeanette und Stefan Kühne mit allen Helfern und unsere stillen Gönner, schön dass wir auf euch zählen können.

An dieser Stelle möchte ich es nicht unterlassen, allen die im vergangenen Vereinsjahr einen Anlass, für unseren CCC organisiert, durchgeführt oder besucht haben herzlich zu danken. Ein Dankeschön allen die heute zur jährlichen HV im Andreaszentrum gekommen sind, mit ihrer Anwesenheit bekunden sie Interesse und Verantwortung gegenüber dem CCC St. Gallen-Ostschweiz.

Meiner Vorstandskollegin und Mutationsführerin Gabriela sowie meinen Kollegen im Vorstand für eure Unterstützung und die gute Zusammenarbeit, herzlichen Dank.

Euer Präsi Markus Breu-Schmid

Oberegg, 23. Februar 2011