

Männerverein verwöhnt mit Fisch

Suhr Die Chämi-Chuchi feierte 50 Jahre Bestehen und 25 Jahre Fischessen.

VON PETER WEINGARTNER (TEXT UND FOTO)

Präsident Thomas Sager empfängt die Gäste und weist ihnen Plätze zu. «Eigentlich sind wir ausgebucht, 240 Reservationen», sagt er, doch er findet auch für Spontan-Fischgeniesser einen Platz. Chämi-Chuchi Suhr, das ist ein Männerkochklub, der vor 50 Jahren von Mitarbeitern von Möbel Pfister gegründet wurde. Der einzige mit Pfister-Vergangenheit ist heute der Rentner Hanspeter Fiechter. Er schneidet den Fisch, Felchen und Zander aus dem Bodensee, bis 800 Portionen, in handgerechte Teile und würzt sie. Fischknusperli brauchen kein Besteck.

14 Männer - mehr haben nicht Platz an den drei Kochstellen - sind im Verein. «Wir haben eine Warteliste», sagt Thomas Sager. Altersmässig zwischen 30 und 70 Jahre alt, sorgen sie für eine gute Mischung, meint Hanspeter Wälti aus Lenzburg, der Dienstälteste mit 25 Jahren Vereinszugehörigkeit. Konkret: Die Jungen sind experimentierfreudiger - Sushi - die Älteren stehen eher für Traditionelles. Auf der Website ist zu sehen, was gekocht wurde, samt ausführlichen Rezepten: chaemichuchi.ch.

Kochen verbindet Generationen

«Wir kochen sicher gesundheitsbewusster als früher», meint Thomas Sager. Das heisst auch: nicht zu viel. Mindestens ein Dreigänger ist es aber schon, den die Herren jeweils am zweiten Dienstag im Monat kochen. «Zwei Männer bereiten das Menu vor, kaufen ein, kochen aber nicht mit,



Maurizio Feurra (l.) und Hanspeter Fiechter schneiden, würzen und frittieren Hunderte Portionen Felchen und Zander.

sondern überwachen und beraten», sagt Wälti. Der Abend beginnt mit einem Glas Weisswein, und die Verantwortlichen warten mit Informationen zum Menu auf, beispielsweise zu den Gewürzen. Fleisch ist meistens dabei. Mit Peter Häusermann aus Villnachern haben sie auch einen Weinbauern in ihren Reihen.

Generationenverbindende Kameradschaft mache den Verein aus, gegenseitiger Respekt. «Und die Freude am Kochen», sagt Guido Lüscher, mit 33 Jahren einer der Jüngsten. Die Jungen sind wichtig, auch beim Aufstellen der Festwirtschaft, und vor der definitiven Aufnahme müssen sie sich bewähren: beispielsweise am Fischessen. Kneifen

geht nicht. Zumal auch die Frauen der Hobby-Köche da engagiert sind, sei es in der Küche oder im Service. Vor allem aber backen sie die Kuchen: Allein 18 Schwarzwäldertorten haben sie gemacht. Dafür sind sie beim Weihnachtessen dabei. Und die Männer kochen mindestens dann zu Hause, wenn sie für «ihren» Dienstag üben.

Gränichen Schulleitung schrumpft auf drei

In Gränichen kommt es zu einem Wechsel in der Schulleitung. Marietta Müller wird pensioniert und verlässt die Schule per Ende Schuljahr. Marietta Müller war für die Oberstufe zuständig und zusammen mit Brigitte Lehner (Kindergarten und Fördermassnahmen), Miriam Bruderer (Leitung Primarschule) und Daniel Lüthi (Musikschule) Teil des vierköpfigen Schulleitungsteams. Wie die Schulpflege und das Schulleitungsteam mitteilen, wurde ein Ersatz in den eigenen Reihen gefunden: Daniel Lüthi wird per 1. August 2019 die Schulleitung der Oberstufe übernehmen. Der zertifizierte Schulleiter EDK leite bereits seit mehreren Jahren die Musikschule Gränichen und sei daher mit Gränichen bestens vertraut. Er wird künftig in einer Doppelrolle tätig sein. (AZ)

INSERAT

explora
LIVE-Reportage
LUTZ JÄKEL
SYRIEN
EIN LAND OHNE KRIEG
سوريا بلد بدون حرب
Aarau Fr 22.3. KUK, Saal 1 19.30 Uhr
Liestal Di 26.3. Hotel Engel 19.30 Uhr
Infos & Vorverkauf: www.explora.ch