

40 Jahre Bräusivögel der Grafschaft Baden

Autor(en): **Streif, Franz**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Badener Neujaersblätter**

Band (Jahr): **81 (2006)**

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-324870>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

40 Jahre Bräusivögel der Grafschaft Baden

Franz Streif

Anfang 1966 setzte Erhard von Szabel, Aktuar des Club kochender Männer der Schweiz, Walter Zehnder, Redaktor beim «Badener Tagblatt», den Floh ins Ohr, in Baden könnte man auch einen solchen Club gründen. Auf 25 verschickte Einladungen meldeten sich 17 Kandidaten, quer durch die verschiedensten Berufe.

Am 1. März traf man sich im Hotel Engel in Ennetbaden mit Dr. Beat Hoffmann, Legat für Aargau-Basel des Club kochender Männer der Schweiz, und gründete die Sektion Baden. Zum ersten Vorsitzenden bestimmte die Versammlung Paul Boner.

Schon am 26. März gab es die erste Chochete in der Waldküche Hägelerhütte Baden unter dem Motto: «Grillkurs bei Petrollicht». Mitzubringen: 1 Mocken Fleisch oder eine Wurst zum Grillen (persönlich), 1 Kartoffelschäler, 1 Kochbluse oder Küchenschürze, 1 Kaffeetasse, 1 Kaffeelöffel (mindestens 90 Karat versilbert).

Das Mitbringen der kochgewandten Eehälfte zwecks Unterstützung war – leider – nicht gestattet. Dass die mit viel Mühe produzierten Hördöpfelstängeli nicht braun werden wollten, war ein gutes Omen. Abverheite Hauptproben ergeben doch glänzende Aufführungen.

Die Folge dieses Ungenügens war, unter der Leitung einer hübschen Kochschullehrerin, ein 6-teiliger Grundkurs in der Schulküche Ennetbaden, der mit einem Festschmaus für die angetrauten Gattinnen erfolgreich abgeschlossen wurde. Die Kochkunst war gefestigt, und die Schulküche Ennetbaden blieb nun definitiv monatliches Übungslokal. Mit der Aufnahme von Richard Müller, Chef cuisinier bei Maggi, erhielt der Club einen fachlich versierten Beirat, der seinen Mitköchen manchen küchentechnischen Trick vermitteln konnte.

Im Anschluss an einen Kochabend im Mai 1967 wurde nach einer ausgiebigen Diskussion der prägende Name des Kochclubs geboren: «Bräusivögel der Grafschaft Baden». Kurz darauf stellte sich die Equipe eine folgenreiche Aufgabe: Die Verköstigung der Ehrengäste am Tag der Nachbarn an der Badenfahrt 1967. Mit

Hilfe ihrer Frauen, von hieran «Tübli» genannt, gepflegten sie 450 Gäste mit Schinken im Brotteig, Kartoffel- und Tomatensalat und Kirschtorte. Der Erfolg dieses Auftritts brachte es mit sich, dass die Öffentlichkeit vermehrt von den geballten Kochtalenten profitieren konnte.

Entsprechende Ehrungen konnten nicht ausbleiben

So wurden die Vertreter der Nachbargemeinden an den Badenfahrten von 1972, 1977 und 1982 von den Bräusivögeln verwöhnt. Zur Feier 100 Jahre Historisches Museum Baden im Juni 1976 kamen die Gäste in den Genuss besonderer Kulinarika. Auch die Ennetbadener wurden an verschiedenen Dorfanlässen von den Hobbyköchen verköstigt.

Max Käufeler verpflichtete seine Kochkollegen in den Jahren 1971 bis 1979 als Intendant des Kurtheater Badens, den Theaterbesuchern der Saisoneroöffnungsaufführungen einen dem Stück angepassten Imbiss zu servieren:

Johann Nestroy	Der Talisman	Gulasch
Bert Brecht	Der gute Mensch von Sezuan	Frühlingsrollen
William Shakespeare	Ein Sommernachtstraum	Plum Cakes und Sandwiches
Frank Wedekind	Frühlingserwachen	Hamburger-Steaks
Pavel Kohout	August August, August	Gulaschsuppe
Johann Nestroy	Lumpazivagabundus	Tartarbrötli
Eduard Kühneke	Der Vetter aus Dingsda	Suppe aus Dingsda
Ariano Suassuna	Das Testament des Hundes	Reissalat

Der Gemeinderat und die Schulpflege von Ennetbaden konnten sich an verschiedenen Einladungen davon überzeugen, dass die monatliche Tätigkeit im Schulhaus durchaus beachtliche Resultate erbrachte. Entsprechende Ehrungen konnten nicht ausbleiben. So persiflierte eine Gruppe am Badener Fasnachtsumzug diese Tätigkeit unter dem Motto: «A jedere Hundsverlochete gits e Bräusivögel-Chochete».

Weit ehrenvoller war die Verleihung des Ordens «wider den tierischen Ernst» an der Duttwylerschen Solennität 1973. Die Bräusivögel demonstrierten dazu, unter der Regie von Max Käufeler und Hansueli Attiger, im Martinsbergsaal spektakuläre Kochkunst, die nach Drehbuch Gang um Gang missraten musste. Am Schluss hatten alle Köche schwarze Köpfe, der Saal war in Rauchwolken gehüllt und die dem explodierenden Backofen entflohenen weissen Tauben erlangten erst am nächsten Tag wieder die Freiheit.

Freundnachbarschaftlichen Kontakt hielt man auch mit der «Höcklerküche» aus Ehrendingen. Mit wechselnden Einladungen versuchten die Hobbyköche sich gegenseitig auszustechen. Der Wahrheit entsprechend muss festgehalten werden,



Bräusivögel an ihrem ersten Kochkurs im April 1966 in der Schulküche Ennetbaden. Von links: Rolf Scheifele, Max Käufeler, Franz Streif, Walter Zehnder (Gründer), Victor Rickenbach, Hansueli Attiger, Ruedi Dietrich, René Meyer.

dass die Ehrendinger meist hauchdünn bis fingerbreit voran gelegen hätten, wäre denn ein Wettbewerb veranstaltet worden.

Mit Hilfe zugezogener Gastköchinnen wagten sich die Bräusivögel auch in die internationale Küche. Indien: Lamm-Curry mit Chawal; China: gebackenes Schweinsfilet «Cha shao»; Ceylon: Poulet auf ceylonesische Art mit Reis und Kroe-poek; Bulgarien: Banitza, Babaganousch, Mousaka; Libanon: Taboulé, Uara Ainab.

Doch nicht nur das Kochen und Essen wurden auf höheren Niveau gepflegt, der Tranksame wurde ebenfalls besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Zur Erleichterung der meist aufwendigen Rüstarbeit diente das obligate Müllerbier. Kellermeister Urs Stampfli sorgte für die jeweils zum Menue passenden feinen Tropfen. So erweiterte sich mit den Jahren der Wissensschatz der Bräusivögel auch in Richtung Rebensaft und Wein. Höhepunkt der önologischen Aufklärung war der Kauf von vier Fass Wein verschiedener Provenienz aus dem Burgund, die in mühsamer Handarbeit, in einem kühlen Keller am Zürichsee, in Flaschen abgefüllt und etikettiert wurden. Aus Sicherheitsgründen kamen alle Bräusivögel mit dem Zug angereist, doch war die Vorsichtsmassnahme vergeblich. So nüchtern wie damals flogen die Vögel nach einem Clubabend selten zu ihren Tübli zurück. Der kellerfrische Wein war zum Trinken einfach zu kühl.

Ganz problemlos blieb die Zusammenarbeit der kochenden Köche nicht immer. Nebst fachtechnischen Auseinandersetzungen wie zum Beispiel über die Frage, ob Rotkraut oder Blauchabis die richtige Bezeichnung für die herbstliche Gemüsebeilage sei oder wieso beim Reiskochen der Deckel auf keinen Fall vom Topf genommen werden darf, gab es auch grundsätzliche Dispute. So wurde dreimal die Ausarbeitung von Statuten abgelehnt. Die Bräusivögel kochen auch heute noch ohne geschriebenes Gesetz. Auch die Erweiterung der Mitgliederzahl durch Neuaufnahmen fand bei verschiedenen Vorstössen keine Gnade. Organisatorische Umstellungen, wie das jetzt jährlich wechselnde Amt des Oberbräusi, die Anstellung einer Abwaschhilfe, später Hygieneassistentin genannt, oder die für jeden Kochabend wechselnde Kochleitung gewährleisteten die Weiterführung der regelmässigen Zusammenkünfte. Schon 1969 trennten sich die Bräusivögel vom Schweizerischen Club kochender Männer, da die ehrgeizig organisierte Kocherei in dieser Organisation und die an Generalversammlungen hochgespielte Vereinsmeierei ihre Sache nie war. Im eigenen Kreis pflegten die Bräusivögel jedoch immer besonderen Aufwand. Wenn einer der Ihren einen runden Geburtstag oder einen besonderen Punkt in seiner Berufslaufbahn erreicht hatte, wurde dies immer mit Glanz und Gloria gefeiert. So liessen es sich die Bräusivögel nicht nehmen, den politischen Aufstieg ihres Mitglieds Victor Rickenbach jeweils gebührend zu begleiten. Seine Wahlen zum Stadtammann von Baden, zum Präsidenten des Grossen

Rats, zum Regierungsrat und zum Landammann wurden gut gewürzt mit entsprechenden Gaben und Sprüchen in der Öffentlichkeit gewürdigt. Doch dann wurden repräsentative Auftritte spärlicher.

Den Kochlöffel ablegen

Aus dem einmal jährlich abgehaltenen Kochen für die Tübli wurde ein Ganztagesausflug, der Ladies Day, mit Auswärtsverpflegung. Auch hatte ein verantwortlicher Leiter die Möglichkeit, anstelle des vorgesehenen Kochabends einen gemütlichen Spaziergang mit anschliessendem Jassturnier zu organisieren. Das gab 1989 zwei Mitgliedern den Anstoss zum Austritt, da nach ihrer Meinung dem eigentlichen Kochen jetzt zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt wurde.

Leider mussten schon acht Bräusivögel den Kochlöffel für immer ablegen, und auch von den Tüblis begleiteten wir einige auf ihrem letzten Gang. Der immer kleiner werdende Kreis wird es mit sich bringen, dass für die Kochabende nicht mehr genügend Köche zusammenkommen können. An der letzten Hauptversammlung wurde deshalb beschlossen, die eigentliche Kochtätigkeit im Frühjahr 2006 einzustellen. Die Bräusivögel wollen aber auch weiterhin die kulinarische Geselligkeit in regelmässigen Zusammenkünften pflegen. So bleibt der übliche Bräusivögelgruss «Guet Salz» sicher erhalten!