



JAHRESBERICHT 2022

zu Handen der Hauptversammlung vom
Donnerstag, 8. Juni 2023, 18:30 Uhr

«Menuplan»

- Kurzbericht des Präsidenten
- Rückblick 2022
- Jahresrechnung 2022 / Revisorenbericht
- Wieder-Wahl der Vorstandsmitglieder
- Ausblick auf das Vereinsjahr 2023/24

KURZBERICHT

HV 2022

Anlässlich der letzten Hauptversammlung vom Mittwoch 8. Juni 2022 wurde der Vorstand wie folgt neu bis HV 2024 gewählt:

- Caroline Koch: Kochleiterin
- Peter Ammann: Aktuar
- Richard Koller: Kassier
- Patrick Hölterhoff: Präsident

Als Revisoren wurden Franco Barletta im Amt bestätigt und Thomas Hürlimann neu als Ersatz für Werner Jakob gewählt.

Die Mitglieder danken den Vorstandsmitgliedern und Revisoren für Ihre Tätigkeit zum Wohle des Vereins.

VORWORT

Geschätzte Hobbyköche.

Endlich wieder Events, endlich wieder die Spannung und der gesunde Stress in der Küche bei öffentlichen und nicht öffentlichen Treffen der Hobbyköche! In der Küche war das hacken auf den Brettern oder das zischen am Herd und natürlich auch das lachen der Köche zu hören. Dies alles zeitgleich und nur durch kurze Unterbrüche durch das Ploppen einer Flasche. Wir arbeiten weiterhin dran, damit das rufen unserer Köchin die gleich schnelle Reaktion erfährt wie das zu hörende ploppen einer «Spezli»-Flasche 😊

Unsere HV durften wir einmal ohne schweisstreibende Arbeit und nur mit zurücklehnen in einem Restaurant, genauer im Landhaus in Tübach durchführen, was wir alle geschätzt haben.

Diese tolle HV war auch unser Startschuss als neuer Vorstand! Mit einem erfahrenen Vorständler namens Richard konnten wir uns schnell finden und lenkten den Wagen der Hobbyköche tatkräftig in weitere Abenteuer.

ANLÄSSE 2022

HV Tübacher Hobbyköche 2022

Am Mittwoch 8. Juni 2022 fand unsere Hauptversammlung mit insgesamt 20 Hobbyköchen statt. Wir durften wie schon erwähnt im Restaurant Landhaus unsere HV mit einem Abendessen abhalten und erleben. Es war Ziel uns einfach verwöhnen zu lassen, mal nicht selber zu kochen und den Austausch ohne Schweißstuch und nassen Fingern zu pflegen.

Wir hatten somit auch Zeit unsere verdienten und langjährigen Vereinsmitglieder zu würdigen und beschenken. Die sinnvollen Geschenke vor allem in Form eines Messers dient natürlich dazu, unsere Mitglieder weiter zu motivieren. Dazu durften wir auch, auch wenn mit weinendem Auge, unsere austretenden Mitglieder gebührend verabschieden. Diese HV wird den einen oder anderen vermutlich noch lange etwas an Weihnachten erinnern. Aber es war dem früheren, wie auch dem jetzigen Vorstand ein Anliegen, den Mitgliedern und vor allem deren Zeit auch wertzuschätzen. Nebst den neuen Vorstandsmitgliedern wurde an diesem Abend auch ein Ersatz-Revisor gefunden und gewählt... was will man mehr! Es war ein toller Abend! Danke auch an Richard, dem «Organisator der Geschenke» und dem fröhlichen moderieren des weihnachtlichen Geschenkteils der HV.

Wildanlass mit Jäger und Fleisch-Sommelier



Am 6. September 2022 durften wir ein «wildes Highlight» erleben! Fleisch-Sommelier Peter Hollenstein hat uns mit seinem Jägerlatein und seinem Fleischwissen einen wunderbar informativen, lehrreichen und vor allem schmackhaften Abend beschert. Sogar Dokumente aus dem Lehrbuch und ein Tischset mit allen Fleischkomponenten der Waldtiere in einer Zeichnung wurden zur Weiterbildung aufgeföhren. Zum wunderbaren regionalgeschossenen Wild in Form von Carpaccio vom Reh, Hirschtartar und Hirsch Entrecote gab es standesgemäss Spätzle, Apfelrotkraut und glasierte Marroni. Dazu 5 verschiedene Saucen. Abgerundet wurde

das ganze von einem feinen Zwetschgen-Tiramisu. Wer da nicht selber fast wild wurde... 😊!

Hobbyköche, 9327 Tübach

<https://hobbykoechetuebach.com>

Dankeskochen für unsere Partnerinnen & Ehrengäste

Der Kochkurs am Donnerstag 27.10.2022 stand ganz im Zeichen unserer Partnerinnen. Nein, nicht ein verpasster Valentinstag oder Muttertag war der Grund, sondern ein Dankeschön an unsere lieben Partnerinnen, welche uns zwischendurch entbehren mussten oder etwas weniger Zeit mit uns hatten, weil wir den ein oder anderen Anlass am Wochenende oder am Abend hatten.



Dies fanden wir als Anlass mal nicht für uns oder für einen öffentlichen Anlass zu kochen, sondern eben unsere VIP's von Zuhause zu bekochen und zu verwöhnen. Dies machten wir in Form einer feinen Kürbiscrème-Suppe mit Croutons vorab, danach gab es ein sehr reichhaltiges Buffet mit 20 Pizza-Zutaten welche man selber auf Pizzabrote belegen durfte.

Weil wir uns an diesem Abend mit unseren Frauen schmücken durften, liessen wir es uns nicht nehmen auch gleich mit 3 Desserts ins Rennen zu gehen. Es gab eine gebrannte Creme, Birnen-Tiramisu und Vermicelles! Durch unseren Selbstbedienungs-Hauptgang fanden wir alle auch genug Zeit selber zu plaudern und uns in geselliger Runde auszutauschen.

Frühlings-Kochkurs unter der Leitung von Reto & Toni



Am Mittwoch den 29. März 2023 fand unser Kochkurs unter der Leitung von den Mitgliedern Reto und Toni statt. Die beiden ehemaligen Vorständler kreierten mit Kochleiterin Caroline ein tolles Menü zusammen und haben somit den Start für ein neues Kochkurs-Modell eröffnet. Ziel ist es, dass wir als Mitglieder selber auch mal den Lead übernehmen und Rezepte oder Ideen einbringen welche wir dann als Team kochen. Natürlich ha-

ben wir hier Caroline als Hilfe, so dass es sicherlich für jeden möglich ist mitzuhelfen. Bei der Premiere hatten wir den Start mit einer Linsensuppe mit Spinat und Ingwer, danach Pouletbrustrollchen mit Bärlauchspätzli, Morchelsauce, glasierte Rüeblis und Rahmwirzgemüse. Als Dessert gab es einen veganen Osterkuchen, welcher auch vegan schmeckte. 😊

Mitglieder und Personelles

Wir heissen als Neu-Mitglied Marco Jordi aus Horn herzlich willkommen!

Mit einem weinenden Auge aber schönen Erinnerungen nehmen wir den Austritt von Gründungsmitglied Kurt von Mentlen entgegen. DANKE KURT!

Somit bleibt der Mitgliederstand per 8. Juni 2023 bei **23** Hobbyköchen bestehen.

Vereins-Finanzen

JAHRESRECHNUNG & REVISORENBERICHT

Die Jahresrechnung 2022 können Mitglieder bei Kassier Richard Koller einsehen.

DANKE für's 2022

Der Vorstand bedankt sich bei ALLEN Vereinsmitgliedern für das tolle und sehr aktive Vereinsjahr. Es ist spannend wie sich auch neue und junge Mitglieder gut und aktiv miteinbringen und zusammen mit unseren ebenfalls aktiven und sehr flexiblen erfahrenen Mitgliedern perfekt ergänzen. Ebenfalls schön zu spüren ist die Eigeninitiative aller Mitglieder. Wir hatten diverse Infos von Mitgliedern welche sich umgehört haben oder durch Zufall von Events erfahren haben und uns diese in den Vorstand eingebracht haben. Das aktive Vereinsleben lebt so durch jeden einzelnen und wir als Vorstand sind nicht alleine um neue Anlässe zu suchen und finden. Wir alle sind der Verein und das spüren wir! Merci

Auch an unseren Kochkursen dürfen wir immer eine Mehrzahl der Mitglieder begrüßen, was ein aktives Vereinsleben ausmacht. Dies ist nicht selbstverständlich!

Mit der neuen Idee der «Mitglieder stellen Menü zusammen» konnten wir mit Reto und Toni eine tolle Premiere feiern und hoffen hier, dass es weitere Mitglieder gibt, welche mal zu 2. oder zu 3. die Richtung eines Kochkurses zusammen mit unserer Chefköchin Caroline steuern.

Eure Teilnahme an internen Kochkursen wie auch an Anlässen bei welchen wir unseren Verein präsentieren, ist gleichzeitig Dank und Respekt gegenüber den Organisatoren und auch dem Vorstand! Danke für eure Zeit welche ihr dem Verein schenkt!

Einen speziellen Dank geht auch an Reto Schneider, für seine Dienste im Bereich Website! Wir schätzen deine Routine und Erfahrung darin! Merci für die Hilfe!

Ausblick ins Vereins-Jahr 2023/2024

Samstag 17. Juni 2023 / Helferdienst Tour-de-Suisse in Tübach



Hier unterstützen wir den Festwirt Mäge Luterbacher in der Festwirtschaft. Wir werden nicht als eigener Verein präsent sein, aber helfen natürlich wenn in unserem Dorf Hilfe benötigt wird tatkräftig mit. Wir werden hier mit 10-12 Personen beim Brunch, Grill und an der Fritteuse unser Können miteinbringen. Infos folgen..

Donnerstag 14. September 2023 / interner Kochkurs (WER MACHT DEN LEAD?)

Hier ist das Thema noch offen und wir freuen uns über 2-3 Mitglieder, welche das Motto oder die Rezeptvorschläge mit Caroline zusammen ausarbeiten.

FREIWILLIGE VOR 😊

Samstag 21. Oktober 2023 / Kochanlass für Guggemusik in der SMC-Clubhaus

Durch Richard Koller und seine Kollegen aus der Guggemusik dürfen wir einen weiteren Kochanlass, sprich ein Helferessen für die Guggemusik ausrichten.

Dieser wird im SMC Clubhaus in Goldach statt finden und wir werden im Office in Tübach vorkochen und danach vor Ort finishen. Es wird ein Anlass mit ca. 50-60 Personen sein. Bitte tragt euch das Datum schon mal ein, damit wir hier genug Hobbyköche zusammen bringen.

Frühling 2024 / 250 Jahre-Jubiläum SV Horn

Dieser Anlass ist noch nicht fix und ist in Abklärung, aber es würde uns sehr freuen, dem SV Horn hier ein würdiges Jubifest auszurichten. Gedacht wäre kochen und servieren in der MZH Tübach! Infos folgen.....

In diesem Sinne «en Guete mitenand»!

Patrick Hölterhoff



Präsident Tübacher Hobbyköche