



JAHRESBERICHT 2024

zu Handen der 33. Hauptversammlung vom
Donnerstag, 05. Juni 2025, 19:15 Uhr

«Menuplan»

- Kurzbericht des Präsidenten
- Rückblick 2024
- Jahresrechnung 2024 / Revisorenbericht 2024
- Wieder-Wahl der Vorstandsmitglieder
- Wieder-Wahl der beiden Revisoren
- Ausblick auf das Vereinsjahr 2025/26

Jahresbericht

HV 2024

Anlässlich der letzten Hauptversammlung vom Mittwoch, 26. Juni 2024 wurde der bestehende Vorstand wie folgt bis zur HV 2025 bestätigt:

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

Als Revisoren wurden **Franco Barletta** und **Thomas Hürlimann** im Amt bestätigt und ebenfalls verdankender Weise wiedergewählt.

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

Der Vorstand wurde unter anderem vom Mitgliederbeitrag befreit!

Unserer wertvollen Kochleitung wurde das Kochhonorar wie folgt aufgestockt:

- **interne** Kochkurse [REDACTED]
- **externe Events** [REDACTED]

Der Wunsch der Mitglieder nach weniger und nur noch passenden Events und Anlässen innerhalb von Tübach und streng angrenzenden Gemeinden wurde aufgenommen!

VORWORT

Geschätzte Hobbyköche

Wort gehalten! Neue Gesichter! Gute Stimmung! Guten Ruf!

So könnte man mit 4 Schlagwörtern das Jahr auch zusammenfassen. Wir wollten als Vorstand ein entspannteres Jahr mit weniger Events und Schwerpunkt auch interne Kochkurse planen. Dies war nicht zuletzt auch der Wunsch von euch Mitgliedern. Dies ist uns gut gelungen und wir konnten trotzdem noch beides unter einen Hut bringen und uns auch gegen Aussen präsentieren.

Erfreulicherweise konnten wir in Zeiten, in welchen alle Vereine über Nachwuchsprobleme klagen neue Mitglieder aufnehmen. Vom jüngsten Rookie mit 16 Jahren, über Tübachern im besten Alter bis hin zu Mitgliedern welche uns sogar aus Nachbardörfern bereichern. Die unterschiedlichen Altersgruppen, die unterschiedlichen Charakteren und die flexiblen Einsatzmöglichkeiten geben uns ein großartiges Vereinsklima von jung bis reif!

Am Kochtopf oder an der Spüle sind wir alle gleich, das zelebrieren wir vor zu! Dies beeindruckt mich bei jedem Anlass aufs Neue, motiviert mich und macht uns stark. Nicht nur mich beeindruckt es, auch gegen Aussen wird das wahrgenommen. Bei Events, bei der Gemeinde oder wenn man uns heimlich beobachtet, kommt nicht selten das Kompliment, das bei uns immer gute Stimmung ist, immer mit einem Lächeln geschöpft wird, Hilfsbereitschaft da ist und wir ein toller Verein seien. Ich nicke da jeweils sehr gerne und sage «Stimmt genau!»

Werte Hobbyköche, WIR SIND GUT – WEIL WIR ZUSAMMENHALTEN!



ANLÄSSE 2024/2025

Mittwoch, 26. Juni 2024 / 32. HV Tübacher Hobbyköche 2024

Am Mittwoch, 26. Juni 2024 fand unsere Hauptversammlung mit insgesamt 11 Hobbyköchen statt. Wir wollten eine gesunde Mischung aus genug Zeit fürs offizi-



elle und auch etwas Zeit für unsere Kulinarik, was uns sehr gut gelungen ist, da wir bei uns im Office die HV inklusive Essen abgehalten haben. Das Menü war zweckentsprechend angepasst und wir konzentrierten uns dieses Jahr auf verschiedenen selbst gemachten Salaten von einheimischen Ge-

müsesorten bis hin zu fernöstlichem Couscous, welche zum Grillfleisch passten! Dazu selbst gemachtes Rosmarin-Focaccia, leckere Baked Potatoes, Maiskolben, marinierte Champignon und eine stolze Zahl an experimentvollen Grillsaucen welches auch eine mexikanische Guacamole beinhaltete. Dazu gab es einige gute Tipps und Tricks der Metzgerei Ehrbar (welche an diesem Abend in Person des neuen Metzgers Ueli Sturzenegger anwesend war) noch zu einem kleinen Grillkurs beigetragen hatte.



Donnerstag, 12. September 2024 / interner Kochkurs



Mit 13 HobbyKöchen zauberten wir folgendes Menü: Spinatcremesüppchen mit Blätterteig-Twister, Weissweinrisotto mit Eierschwämmli, gebratenem Lammrückenfilet & Zanderfilet an Balsamico Crema. Hauptgang Wildschwein-Entrecote auf Preisel-

beerspiegel mit Pommes Risolee mit Rosmarin Butter-nuss-Kürbis! Zum Dessert gab es Holunderbeeren-Mousse mit weisser Schokolade!



Freitag, 4. Oktober 2024 / 150 Jahre-Jubiläum SV Horn

Mit 10 Köchen verwöhnten wir im Zusammenspiel mit Marco und seinem ergänzenden Netzwerk von Partnern den SV Horn, welcher stolze 150 Jahre feierte! Es gab kulinarische Köstlichkeiten wie eine Salatvariation vorab, gefolgt von Pasta-Vor-



speise mit Tomatensauce, einem zarten Entrecote

mit hausgemachtem Gratin und Karotten-/Spinat-Gemüse. Abgerundet wurde das Essen mit original italienischen Dessertvariationen aus Arbon.



Wir durften uns auch durch Profis im Service verstärken lassen, bei welchen wir uns auch noch etwas Tipps holen konnten. Beeindruckt von den Darbietungen und Aufführungen rund um das Jubiläum konnten wir dann auch noch 1-2 Gläser Wein mittrinken und feierten das Jubiläum mit. Danke Marco für den grossen Einsatz und deinen Spagat an einem Abend inmitten beider Vereine aktiv zu sein.



Sonntag, 27. Oktober 2024 / Zuzüger-Brunch der Gemeinde Tübach

Mit ebenfalls wiederum 13 Köchen waren wir sowohl Samstag wie auch Sonntag vollkommen eingespannt mit einem Brunch, welcher die Gemeinde gerne durch uns ausführen lies. Wer jetzt denkt, dass man bei einem Brunch nicht kochen muss, der kennt uns schlecht (oder unsere Carolin!). Wir nutzten den Samstag um schöne Käseplatten, Fleischplatten und Lachsteller anzurichten und um alles vorzubereiten. Am Sonntag fuhren wir dann mit Spiegelei, Rührei, Rösti und Speck auf und liessen es uns nicht nehmen auch eigene Spinatwähen oder Käsewähen zu präsentieren. Mit



unserem Frühstückswagen waren wir der spannendste Vereinsstand in der Halle und nutzten die live-Vorführung und Präsentation unserer Speisen. Natürlich wie man uns kennt mit einem Lächeln und mit Charme! Es war ein toller Anlass, welchen wir gerne für unseren neuen Bürger gemacht haben. Vielleicht sind es auch bald Neu-mitglieder und nicht nur Neubürger.

Gerne darf man zu diesem Event einen kurzen aber oft erwähnten «Insider-Spruch» von Caroline bringen, welchen wir lehrreich nie mehr vergessen können:

«DER RAND GEHÖRT DEM GAST!» 😊



Dienstag, 14. Januar 2025 / Neujahrs-Apero der Hobbyköche (mit Gästen)

Weihnachtshöck, Chlaustreff oder Adventsapero! Überall hörte man im Dezember solche Events. Wäre doch schön sich mit den Hobbyköchen mal zu treffen, ohne zu arbeiten oder der Geselligkeit mal etwas mehr nachgehen zu können. Aber wann kriegen wir das beim aktiven Herbst/Winter auch noch rein? Der Vorstand hatte die Lösung. Wir machen unseren Apero im neuen Jahr, wenn weniger läuft und wir auch Zeit haben. Glühwein geht auch im Januar und für etwas «Boden» damit der Glühwein nicht ganz gewinnt hatte Caroline die großartige Idee einer wärmenden und nährenden Bündner Gerstensuppe.

Dies sogar noch dem «enthaltameren» Januar entsprechend mal fleischlos, aber nicht weniger schmackhaft. Wir hatten durch dieses Event auch die Möglichkeit unsere Frauen oder Kinder mitzubringen und konnten uns wunderbar austauschen. Ebenso hatten wir zahlreiche Vertreter der Gemeinde dabei was uns sehr freute. Und als Highlight durften wir zwei Gäste, welche bei uns schnupperten, danach als Mitglieder aufnehmen. Die Unterschrift auf dem Antragsformular erfolgte nicht im Glühweinrausch.

Willkommen Bruno und Guido! 😊



Donnerstag, 14. März 2025 / HV Tennisclub Tübach

Mit zusammen 17 Köchen durften wir wiederum die HV des Tennisclub Tübach kulinarisch unterstützen. Da wir im Vorjahr schon überzeugend kochten, waren



wir erste Wahl bei der Wiederholung. Das gab auch etwas Druck, welchen wir aber gerne nahmen und mit einem schlichten, aber handgekokchten Menü wiederum beweisen konnten unser Niveau zu halten. Es gab vorab ein Spinatschaumsüppchen mit Knoblauchcroutons, danach einen selbstgemachten

Rindshackbraten an einer sicherlich ewig in Erinnerung bleibender Kräuterrotweinsauce (seufz) und dazu ein hausgemachter Kartoffelstock und Karottengemüse. Abgerundet von einer gebrannten Creme! Der Verzug aus der längerdauernden HV wurde gut kompensiert und durch das ebenfalls vorgängige rüsten und vorbereiten am Tag davor war auch ein solches Event unter der Woche gut machbar!



Mittwoch, 30. April 2025 / Interner Kochkurs

Mit 13 Hobbyköchen starteten wir den internen Kochkurs im Frühling. Caroline hatte bei der Menuwahl freie Hand, was sich später beim Genuss der vier Gänge niemand anders gewünscht hätte. Als Spezialzutat und dies auch noch selbst gefangen, spendete Reto Schneider uns Island Dorsch aus dem Urlaub. Dieser wurde noch erweitert mit Riesencrevetten und Korbelschaum auf Frühlingsgemüse. Alle Köche machten sich an die Arbeit und versuchten, ihrem Gericht das gewisse Etwas und die richtige „Würze“ zu verleihen. Die-



ses Würze-Ziel verfolgte ein Hobbykoch besonders intensiv, wovon sich alle bei der Vorspeise ‚Spargelragout‘ überzeugen konnten. Dafür gabs auch Durst und der gehört auch etwas dazu, da wir beim internen Kochen auch mal Zeit hatten, um auch anzustos-

sen und ein «Plauder» drin lag. Die Events fordern uns genug, da genossen wir es auch mal ohne direkten «Servierstress». Das Menu wurde noch komplettiert mit Lammrückenfilet an Rotwein-Bärlauchsauce, Pommes Duchesse und Blattspinat. Und abrunden durften wir den Abend mit einem dunklen Schokoladenmousse mit Rhabarberkompott, welches eine interessante «Wiederbelebung» erfahren durfte.



Mitglieder und Personelles

Neumitglieder

Wir heissen als Neu-Mitglied **Nevio Torres und Pascal Frei** aus Tübach und **Guido German** und **Bruno Mätzler** aus Muolen ganz herzlich willkommen!

Somit ist der Mitgliederstand per 05. Juni 2025 bei **26 Hobbyköchen**.

Vereinsjubilare

Die Stahlindustrie darf sich noch kurz ausruhen und die Öfen etwas zurückfahren, da wir in diesem Jahr keine weiteren Messer verteilen da erst ab nächstes Jahr wieder Jubiläen stattfinden! Es freut uns Vorstand aber auch jedes Zwischenjahr mit welchem wir mit euch zusammen kochen, lachen und schwitzen dürfen! Darum dieses Jahr kein Messer, aber 25x ein High Five für alle!

Austritte

Wer bei uns austritt - verpasst was....!!!

Scheint auch eure Meinung zu sein, somit danke, dass wir keine Federn lassen müssen und zusammen weiter kochen!

Wahl des Vorstandes

Da der Vorstand gerne zusammenarbeitet und auch die Mithilfe und Wertschätzung der Mitglieder spürt, würden wir uns erneut geschlossen zur Wiederwahl aufstellen.

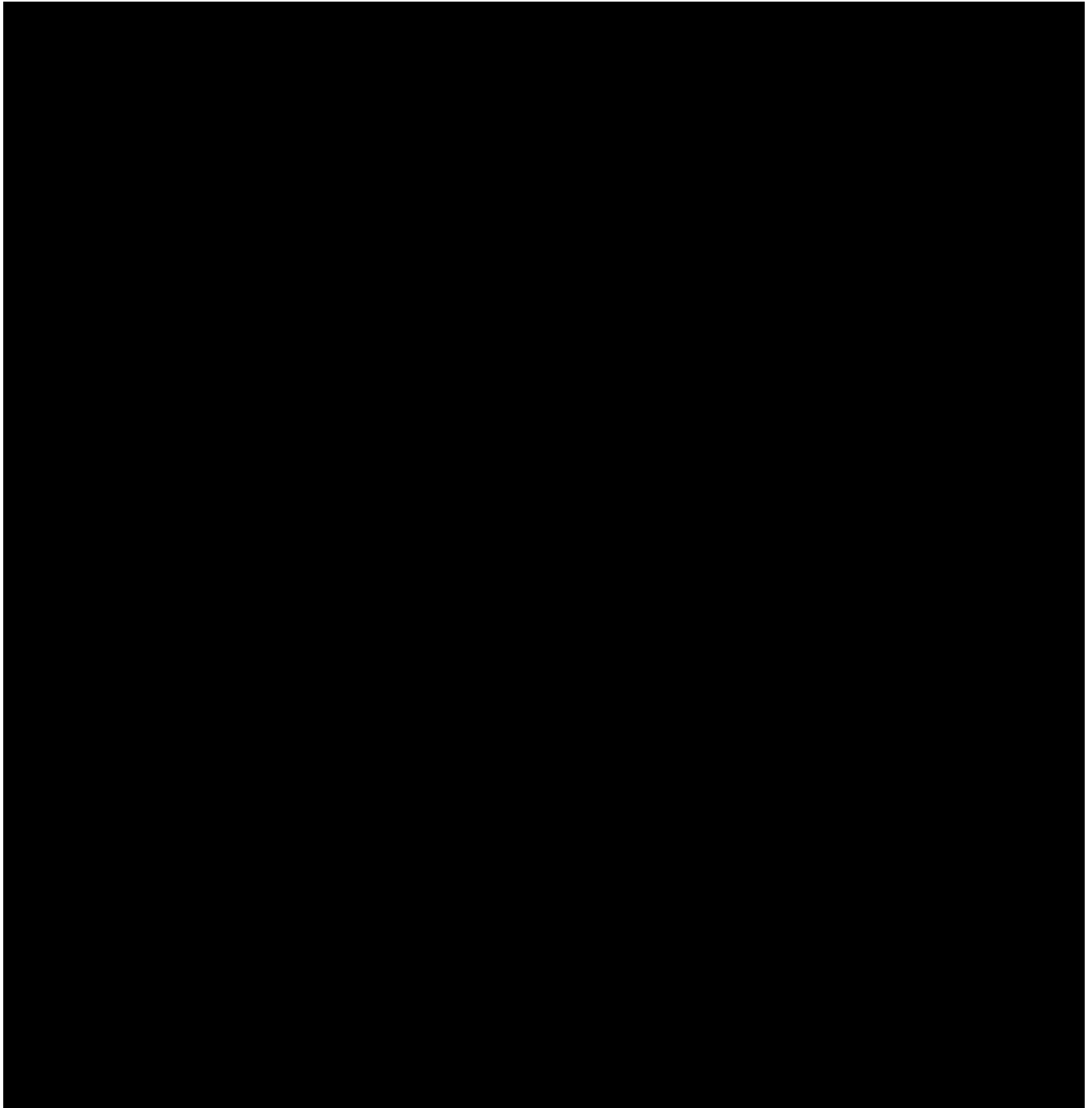
Wahl der Revisoren

Nach kurzen Vorgesprächen konnte ich auch die Zusagen der beiden Revisoren Thomas Hürlimann und Franco Barletta erneut verzeichnen. Beide würde auch weiterhin die Revisorenrolle pflichtbewusst weiterführen und stellen sich ebenso zur Wiederwahl auf.

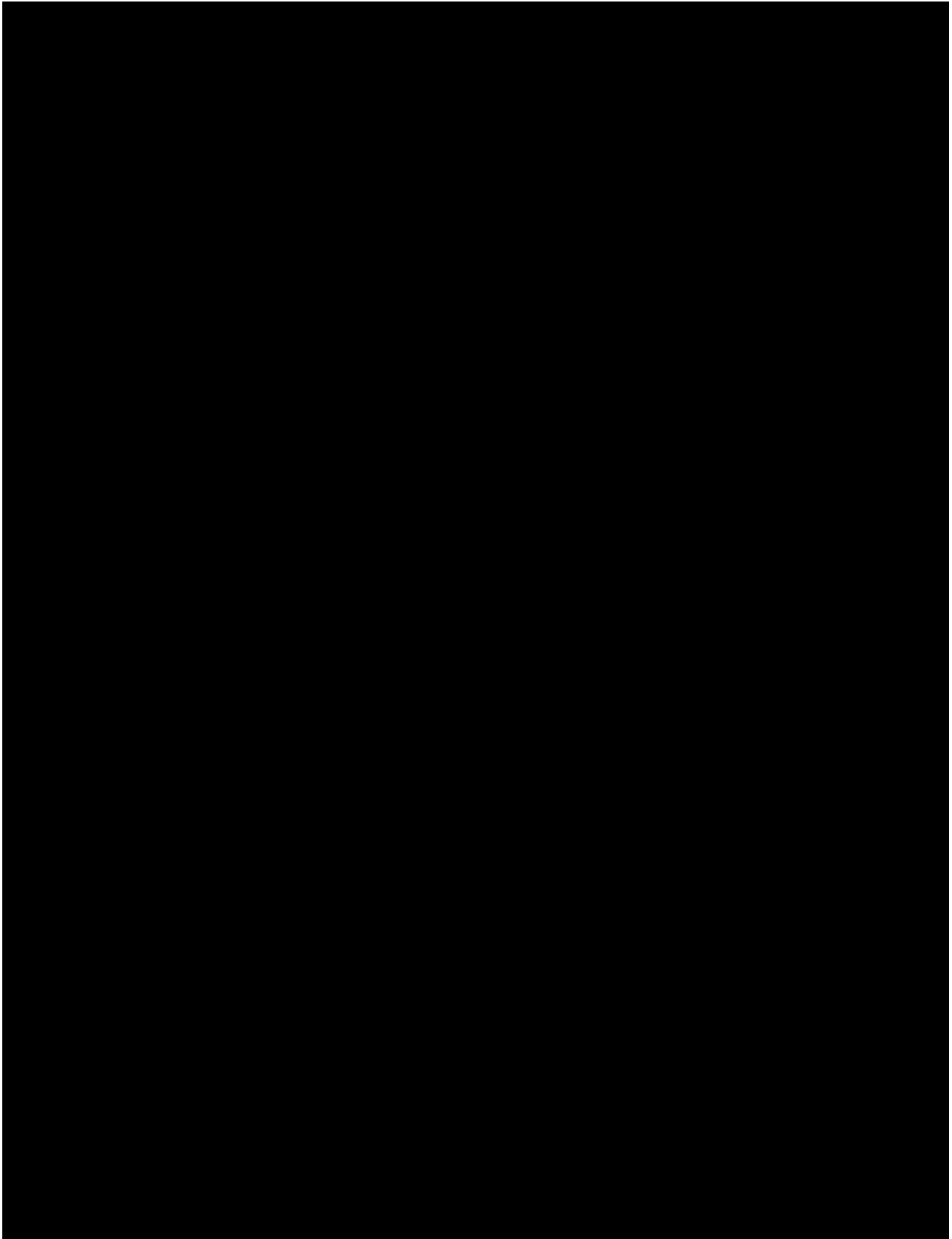
Vereins-Financen

JAHRESRECHNUNG

Die Jahresrechnung 2024 ist für Mitglieder beim Kassier erhältlich.



REVISORENBERICHT



DANKE für's 2024

Der Vorstand bedankt sich bei ALLEN Vereinsmitgliedern für das spannende und geplant ruhigere Vereinsjahr. Wir konnten gute und erfolgreiche Events durchführen, großartige interne Kochabende unter uns erleben und wiederum neues an Wissen aufnehmen. Es ist ebenso schön zu spüren das der ganze Verein aktiv ist und man auch viele Gesichter sieht. Welcher Verein kann in einer Zeit, wo viele den Vereins Gedanken nicht mehr leben, noch sagen das man Mitglieder von 16 Jahren bis 70+ Jahren hat? Und dies auch noch aktiv lebt und zusammen kocht, lacht, arbeitet und genießt! Ebenso ist es schön wieder 4 neue Mitglieder dazugewonnen zu haben.

Danke auch an Reto Schneider, welcher immer top aktuell und schnell unsere Homepage aktuell hält und die Bilder und Texte fast gleichzeitig wie das Geschirr trocknet hochlädt! Merci!



**Wir können stolz und zufrieden sein auf unseren Kochclub!
Wir als Vorstand sind es jedenfalls!**

Ausblick ins Vereins-Jahr 2025/2026

Mittwoch 10. September 2025 / interner Kochkurs

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 😊

Dienstag 13.1.26 / Neujahrsapero der Tübacher Hobbyköche

Was gut begonnen hat, wird weitergeführt! 😊 Tübacher Hobbyköche mit dem Motto «Family and Friends» stossen aufs neue Jahr an! Infos folgen....

..... weitere Termine folgen! Wir haben die Hand am Telefon 😊

In diesem Sinne «en Guete mitenand»!



Patrick Hölterhoff

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'P. Hölterhoff'. The signature is stylized and written over a horizontal line.

Präsident Tübacher Hobbyköche