

Regeln für unsere Kochabende

Einmal im Monat, in der Regel am Dienstag der dritten Woche, treffen wir uns um 18.30 h in der Küche der Bezirksschule Wettingen. Wir kochen mit einfachen Mitteln raffinierte Gerichte, welche wir auch jederzeit Gästen vorsetzen könnten. Wir pflegen den Stil einer modernen, leichten und saisonalen Küche.

Kochen

„Menüs für Gäste“ zusammenzustellen macht dem Chuchimann Freude. Er möchte rationell und exakt arbeiten und verbessert die Anwendung der wichtigsten Kochtechniken. Er ist neugierig und möchte neue Produkte und Zubereitungsarten ausprobieren.

Das Menü

Menüs sollen saisonal und raffiniert zusammengestellt sein, sie orientieren sich an der höheren Gastronomie. Sie sollen Auge, Nase und Gaumen erfreuen. Besonderes Augenmerk richten wir auf schmackhafte Zubereitung und das Anrichten. Es wird Menükonform gekocht, Abweichungen müssen mit dem Abendchef besprochen werden. Getränke (Weine) sollen zu den Gerichten passen.

Kosten/Beiträge

Pro Kochabend steht dem Abendchef ein Betrag von max. Fr. 30.00 pro teilnehmenden Chuchimann zur Verfügung: Bis zu diesem Betrag werden Zutaten sowie Getränke von der Kasse vergütet. Gäste zahlen 30 Franken.

Wettinger Chuchimanne

Als engagierter Hobbykoch interessiert sich jeder Chuchimann sehr für das Kochen. Er möchte sich weiterentwickeln und verbessern. Als Mitglied der Gruppe verhält er sich kameradschaftlich, ist hilfsbereit gegenüber den Kollegen und engagiert sich bei allen Tätigkeiten der Gruppe. Die Einhaltung dieser Regeln und der 10 Gebote sind für ihn selbstverständlich.

Technischer Leiter (Küchenchef)

Er unterstützt und berät den Abendchef bei der Menüwahl und -planung, hat aber auch ein Vetorecht. Er bringt den Mitgliedern die Kochtechniken in Praxis und Theorie bei und bringt Hintergrundinformationen, dafür erstellt er eine Jahresplanung. Er stellt die Gruppen (Kochstrassen) für den Abend zusammen.

Organisation Kochabend

Gemäss Jahresplan ist für jeden Kochabend ein anderer Abendchef (chef's) verantwortlich. Das Menü wird frühzeitig mit dem technischen Leiter (Küchenchef) besprochen, so dass der erste Rezeptentwurf spätestens 4 Wochen vor dem Kochen vorliegt, Rezept und Mengen werden vom Küchenchef vor der Veröffentlichung durchgesehen und freigegeben. Die Rezepte werden am Samstag vor dem Kochen allen per Mail zugestellt.

Zur Organisation des Abends gehören:

- Menüzusammenstellung und Mengenberechnung, passende Weine bestimmen
- Rezept schreiben (Wordvorlage) und versenden
- Einkauf der Lebensmittel und Getränke
- Tischdekoration
- Menübesprechung
- Zeitplan des Abends
- Schlussbesprechung des Abends

Verderbliche Lebensmittel, welche nicht aufgebraucht werden, gehören dem Abendchef. Haltbare Waren, wie Gewürze, Getränke etc. gehören der Kochgruppe und werden im Schrank aufbewahrt.

Abmeldungen

Wer am Kochabend nicht teilnehmen kann, muss sich bis spätestens Donnerstagabend der Vorwoche beim technischen Leiter und dem Abendchef per Mail abmelden. Auf dieser Basis (Anzahl) macht der Abendchef seine Einkäufe. Wer am Abend unentschuldig zu spät kommt (als Referenz gilt die Schulhausuhr) bezahlt einen Fünfliber in die Kasse. Was tun wir mit den unentschuldigten – bezahlen die am nächsten Mal einen Aperó?

Ordnung und Hygiene

Persönliche Hygiene und der hygienische Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten ist für jeden Chuchimann selbstverständlich. Jeder Chuchimann beteiligt sich am Aufräumen und setzt sich dafür ein, dass die Küche ordentlich und aufgeräumt hinterlassen wird.