

## Im Leben geht (fast) alles durch den Magen

■ Wir tun es – in der Regel – täglich mehrmals. Es ist lebensnotwendig, und für die meisten ist es ein grosser Genuss. Die Rede ist vom Essen. Bevor wir jedoch Nahrung zu uns nehmen können, muss diese gekocht werden. Die Mitglieder des Kochclubs «Knoblauchzingge» tun dies in Oberwil seit rund 30 Jahren vorzüglich.

Wir schrieben das Jahr 1972, als die ersten Kochabende von der Hauswirtschaftskommission angeboten und organisiert wurden. Die meisten Teilnehmer, welche diese Abende besuchten, kannten sich bereits aus der Feuerwehr. Zwei Jahre später machte man sich selbstständig, es war die Geburtsstunde der «Knoblauchzingge», welche sich diesen Namen allerdings erst 1977 gaben, als die Runde bei Paul Biedermann, dem damaligen Beizer des «Ochsen», traf. Zwischen 1980 und 1988 nahm dieser Oberwiler Kochclub auch mit einem eigenen Stand am Markt teil. Legendär die Reisen in Weingebiete,



Werner Thüring (links) und Jacques Lavoine – oder: Nach dem Kochen und Essen will auch das Abwaschen gelernt sein.



Walter Heckendorn, Max Portmann und Felix Schleewein von den Weinfreunden (von links nach rechts) anlässlich der letzten Reise in das Burgund. Fotos zVg (Paul Stöcklin)

welche die Männer in der Regel alle zwei Jahren durchführen. Es würde hier den Platz sprengen, wenn wir auf all diese Ausflüge eingehen würden. Fanden diese zuerst national statt, so wurden im Laufe der Jahre das Elsass, das Burgund (Frankreich) und der Piemont (Italien) bereist, wo man sich auch in die Geheimnisse des «edlen Rebensaftes» einführen liess. Denn im Jahre 1980 hätten die «Knoblauchzingge» einen Weinkurs bei Coop Basel besucht – daraus entstand eine «Splittergruppe», die so genannten Weinkenner (im Fussball würde man wohl von einer Sektion respektive Unterabteilung sprechen). Die letzte Weinreise dieser Oberwiler Persönlichkeiten führte in das Burgund und stand unter dem Credo: «Zu den weissen Burgundern – und die Roten nicht vergessen ...»

Der Kochclub hat bereits auch zwei Publikationen (Bücher) herausgegeben. Das erste Mal waren es 40 Bücher, welche nur für die Mitglieder bestimmt waren. Dort wurden die Eigenrezepte gesammelt. Heuer hat man ein Buch heraus-

gegeben, das die letzten zehn Jahre Revue passieren lässt. Just gestern Mittwoch (10.12.) fand im «Sprützhüsli» die Vernissage statt, wobei diese nur für geladene Gäste war. Von den 100 Exemplaren sind deren 50 schon verkauft. Wer eines möchte, muss sich also beeilen.

Rund sieben Mal pro Jahr trifft man sich zum gemeinsamen Kochen. Chefin ist seit vielen Jahren Madeleine Blumer, welche die Männerschar leitet (oder dezent instruiert?). Die «Knoblauchzingge» – in Oberwil gibt es noch weitere Kochclubs – sind das beste Beispiel dafür, dass Kochen nicht Sache der Frau alleine ist. Der Kochclub hat keine Fluktuation, fast alle Mitglieder sind schon seit jeher dabei. Diese heissen: *Alfons Blanchard, René Blanchard, Jürg Degen, Ernst Dill, Walter Heckendorn, Peter Hofer, Jacques Lavoine, Hanspeter Ley, Peter Ley, Walter Mangold, Ruedi Mohler, Max Portmann, Hans Stöcklin, Paul Stöcklin, Werner Thüring und Oswald Zumsteg.*

Georges Küng