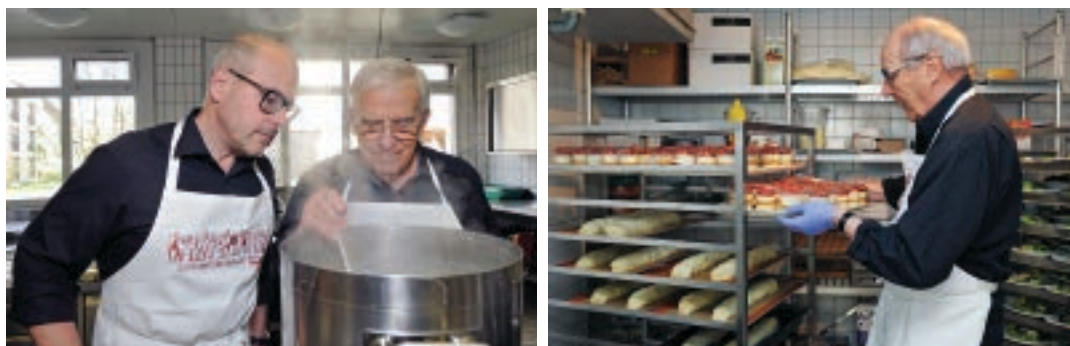


50 Jahre Männerkochclub Scaläratopf – und noch kein bisschen müde

Vor 50 Jahren entstand der Churer Männerkochclub Scaläratopf. Die 16 Hobbyköche treffen sich einmal im Monat in der Küche des Seniorenzentrums Rigahaus zum gemeinsamen Kochen. Allen merkt man die Freude an gutem Essen und am Zusammensein an.

Im April kochte der Männerkochclub Scaläratopf zur Feier seines 50-jährigen Bestehens ein festliches Mittagessen für die Bewohnerinnen und Bewohner des Rigahauses. An den Tischen waren sich alle einig: Die Herren haben in den letzten 50 Jahren einiges gelernt... Mit diesem Anlass bewies der Club, dass er nicht nur zum eigenen Vergnügen kulinarisch tätig sein will, sondern seine Freude am Kochen und am Jubiläum des Clubs auch mit anderen Menschen teilt. Das betont Markus Fischer, der pensionierte Direktor der Gebäudeversicherung Graubünden (und seit bald sechs Jahren Verfasser der Kochkolumne im «Churer Magazin»): «Kochen ist schliesslich eine zutiefst soziale Tätigkeit, eine Grundlage unserer Existenz und nicht zuletzt auch eine kulturelle Leistung.»



Die Griffe sitzen: Der Männerkochclub Scaläratopf trifft sich zum gemeinsamen Kochen in der Küche des Rigahauses. Gion Caprez und sein Sohn Stefan (unten links) sind inzwischen ein eingespieltes Team. Andrea Jecklin kümmert sich um das Dessert (rechts).

Seit 50 Jahren dabei

Seit dem 25. März 1966 treffen sich 16 Hobbyköche jeden letzten Dienstag des Monats zu einer «Kochete» in geselliger, freundschaftlicher Runde. Dabei kochen und kosten sie sich durch das Labyrinth regionaler, nationaler und internationaler Geschmäcker. Viele sind schon seit Jahrzehnten dabei, einige kamen in den letzten Jahren dazu. Ein Mitglied macht seit der Gründung aktiv mit: Gion Caprez zählt mit seiner Kreativität und Fachmannschaft noch heute zum aktiven Bestand des Clubs. «Und es macht auch nach 50 Jahren viel Spass», sagt der 83-jährige Caprez. Befragt nach seinem Lieblingsgericht, fällt dem ehemaligen Inhaber der Churer Teigwarenfabrik CaDa die Antwort nicht schwer: «Natürlich

Pasta!» Anfänglich stellte er die Küche seiner Fabrik für die «Kocheten» zur Verfügung. Später kam der Club im Globus unter, und seit fünf Jahren wird im Rigahaus gekocht.

Ein beachtliches Niveau

In den Anfangsjahren standen vielfach Gerichte aus der Alltagsküche auf dem Speiseplan: Mit Gemüsesuppe, Geschnetzeltem, Fleischvögeln, Schweinkoteletts, Hackbraten oder Apfel im Schlawrock näherte man sich den Geheimnissen der Kochkunst. Doch schon bald kam Exotisches auf den Tisch. Und man wagte sich, mit wechselndem Erfolg, an Soufflés, Terrinen und Pasteten. Immer zwei Mitglieder stellen die Rezepte zusammen und kaufen

alles ein. Sie unternehmen heute gerne Ausflüge in die mediterrane und asiatische Küche, bisweilen sogar in die Haute Cuisine. «Das Niveau ist merklich gestiegen», betont Clubpräsident Pierre-Alain Jeanneret. Der Geschmack der Mitglieder hat sich verfeinert, ihre Ansprüche sind gewachsen, aber auch ihre Kochkenntnisse. Dennoch will der Scaläratopf keine «Leistungsschau» sein, sondern in erster Linie der Freundschaftspflege dienen.

Kein Nachwuchsproblem

Viele der Mitglieder stehen längst im Pensionsalter. Nicht wenige davon haben den häuslichen Herd – zur Freude ihrer Familien – vollständig übernommen, samt Einkauf und Abwasch! Trotz der

langjährigen Treue zum Club findet eine zwar langsame, aber stetige Verjüngung statt. So trat der Architekt Stefan Caprez, Sohn des Gründungsmitglieds Gion Caprez, vor drei Jahren dem Scaläratopf bei. Kochen macht Spass – und erhält jung: Eine lange Warteliste zeugt vom Interesse an einem Beitritt, der jedoch erst möglich ist, wenn die Mitgliederzahl unter 16 Personen sinkt. Aber nicht um jeden Preis: Mitglied kann in der Regel nur werden, wer von der ganzen Runde einstimmig angenommen wird. Doch vor allem muss es menschlich stimmen, weil die Männer am Herd neben der Freude am gemeinsamen Zubereiten und Verzehren auch die Gesellschaft und die Diskussionen schätzen. ■