



## Am Anfang war das (Koch-)Feuer respektive die Feuerwehr

Wir schrieben das Jahr 1972, als die Hauswirtschaftskommission Oberwil die ersten Kochabende (für Männer) anbot. Und siehe da: Ein Grossteil der Interessenten, die Feuer und Flamme waren, kannten sich von der ... Feuerwehr her. Heute bilden diese Männer um Vereinspräsident Paul Stöcklin und Gemeindepräsident Rudolf Mohler den Kochklub «Knoblauchzingge».

Im Leben geht praktisch alles durch den Bauch. Dazu gehören auch die Gaumenfreuden. Diesem Credo folgen Alfons Blanchard, René Blanchard, Jürg Degen, Ernst Dill, Walter Heckendorn, Peter Hofer, Jacques Lavoine, Hanspeter Ley, Peter Ley, Walter Mangold, Rudolf Mohler, Max Portmann, Hans Stöcklin, Paul Stöcklin, Werner Thüring und Oswald Zumsteg. Diese 16 Oberwiler Persönlichkeiten, die alle zwischen 55 und 75 Jahre jung sind, bilden die Knoblauchzingge. Diese wiederum «unterhält» eine Art Nebensektion, die sich «Club der Weinfreunde» nennt. Elf Mitglieder, teils aus der ganzen Schweiz, begleiten die Oberwiler Knoblauchzingge auf ihren Exkursionen. «Böse Zungen behaupten zwar, es gäbe den Club der Weinfreunde nur, damit die Kosten für unsere Ausflüge nicht so exorbitant hoch sind», erklärt schmunzelnd Ruedi Mohler.

Am «Kopf» der Knoblauchzingge steht aber, wie so oft im Leben, eine Frau. Madeleine Blumer ist nämlich die Trainerin/Kochlehrerin der ehrenwerten Männerrunde – die Reinacherin ist Fachlehrerin für Hauswirtschaft (wie es offiziell heisst) und



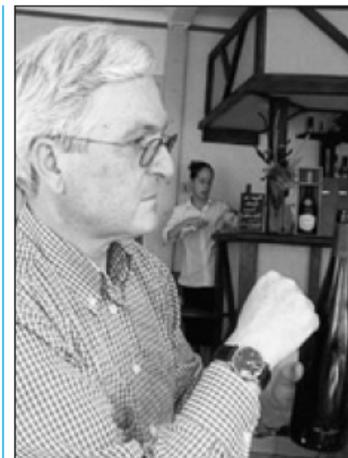
Die Knoblauchzingge und der Club der Weinfreunde bei Tisch – anlässlich der letzten Reise ins Languedoc (Mai 2006).  
Fotos zvg

Kochschullehrerin an der Sekundarschule Oberwil. Wer über die Knoblauchzingge mehr wissen möchte, sollte einen Blick auf deren Homepage im Internet werfen. Unter [www.knoblauchzingge.ch](http://www.knoblauchzingge.ch) ist alles, klar strukturiert und bis ins letzte Detail aufgeführt, beschrieben.

Wir zitieren:

*Unser Kochklub hat das Ziel, zusammen gemütliche Kochabende, gemeinsame kulinarische Erlebnisse, gemeinsame Reisen mit dem Schwerpunkt Wein durchzuführen und die Kameradschaft zu pflegen. Die Kochabende werden hauptsächlich durch unsere Trainerin Madeleine Blumer vorbereitet und geleitet. Pro Jahr finden zirka fünf solche Abende statt. Die kulinarischen Erleb-*

*nisse sind vielfältig. Das kann ein gediegenes Essen in einem renommierten Gasthaus in der Region sein; das kann auch heissen, dass wir gemeinsam kulinarische «Neuheiten» testen. Die gemeinsamen Reisen führen uns immer wieder in neue oder auch in uns bereits bekannte Weingebiete. Dort degustieren wir die Weine direkt bei den Produzenten und geniessen natürlich auch die kulinarischen Köstlichkeiten der jeweiligen Regionen. Die Pflege der Kameradschaft findet selbstverständlich an jedem Kochabend statt; darüber hinaus aber auch an den Generalversammlungen und an verschiedenen andern Anlässen wie beispielsweise Ausflügen mit unseren Frauen.*



«In vino veritas» – oder der kritisch-prüfende Blick von Gemeindepräsident Ruedi Mohler, während Vereinspräsident Paul Stöcklin sich den mundenden Rebensaft nachschenken lässt.



Die letzte Weinreise fand just Mitte Mai 2006 statt und führte die Oberwiler Delegation (25 Leute) in den Languedoc. Die Knoblauchzingge und der Club der Weinfreunde konnte sich ob den kulinarischen Köstlichkeiten (inklusive Rebensaft) überzeugen. Die uns zur Verfügung gestellten Bilder stammen von dieser Reise.

Es war die 13. Reise in der nunmehr 24-jährigen Geschichte der Knoblauchzingge. Vorgängig hatten die Exkursionen unter anderem in den Burgund, in die Toskana, ins Piemont, ins Elsass, in den Südtirol oder in die Vaud geführt.

In Oberwil gibt es übrigens fünf Kochklubs. Der älteste Verein heisst «Coq au vin». Es wäre falsch, die Knoblauchzingge als «geschlossenen Zirkel» zu bezeichnen.

Tatsache ist aber, dass vor 20 Jahren das letzte Mitglied aufgenommen worden ist (Walter Heckendorn). Und wir verraten für unsere Leserschaft ein bis dato gut gehütetes Geheimnis: Gemeindepräsident Ruedi Mohler wurde, als er sich um eine Aufnahme bewarb, vorerst zurückgestellt ... Heute ist er eines der Zupferde und der Garant, dass die Homepage als absolutes Meisterwerk bezeichnet werden muss. Wer darin surft, vergisst Zeit – und ist anschliessend Feuer und Flamme für kulinarische Genüsse.

Georges Küng

Weitere Informationen:  
[www.knoblauchzingge.ch](http://www.knoblauchzingge.ch)  
[www.rudolf-mohler.ch](http://www.rudolf-mohler.ch)