

Zunftessen@Home 2020



Gruss des Meisters



Liebe Zunftbrüder, liebe Gäste

In einem «normalen» Zunftjahr würde jetzt der Höhepunkt vor der Türe stehen: unser Zunftessen. Ein Anlass, bei dem das gemeinsame Erlebnis in einem feierlichen Ambiente im Vordergrund steht, mit gutem Essen, Wein, Unterhaltung und vielen angeregten Gesprächen. Leider müssen wir in diesem Jahr auf dieses Erlebnis verzichten.

Das letzte Jahr, in dem ein Zunftessen abgesagt werden musste, liegt über 75 Jahre zurück. 1944 war der 2. Weltkrieg in Europa noch am Toben und viele Zunftbrüder im Aktivdienst. Zusätzlich war der Zunftseckel in diesem Jahr durch die Zunftversammlung, die Feier des 500. Jahrestages der Schlacht von St. Jakob sowie die Anschaffung eines neuen Banners stark in Anspruch genommen worden. Der damalige Meister Dr. Hans Stähelin musste aus diesen Gründen das Essen absagen und die Zunftbrüder auf das nachfolgende Jahr vertrösten.

Glücklicherweise gibt es momentan keinen grösseren Krieg und der Zunftseckel ist wohlgefüllt. Nichtsdestotrotz befinden wir uns in einer Situation, die wir uns noch vor 9 Monaten nicht vorstellen konnten. Inzwischen hat man sich an gewisse Einschränkungen gewöhnt und an die Tatsache, dass momentan auf vieles verzichtet werden muss.

Inhalt

Gruss des Meisters	2
Zunftwesen	6
Menü	7
Kochanleitung	8
Weinvorstellung	11

Auch die weitere Situation ist ungewiss und die Rückkehr zu einem «normalen» Leben ist – wenigstens zum jetzigen Zeitpunkt – noch nicht ersichtlich. Trotzdem hoffe ich fest, dass ich Sie betreffend eines physischen Zunftessens «nur» auf das nächste Jahr vertrösten muss und die Lage sich bis dahin verbessert.

Der Vorstand hat sich entschlossen, das diesjährige Zunftessen nicht ganz ausfallen zu lassen, sondern wenigstens eine Art Ersatz zu schaffen. Unter dem Thema Graubünden – dies wäre auch das Thema des physischen Zunftessens gewesen – laden wir Sie zu einem virtuellen Anlass ein, einem sogenannten Zunftessen@Home.

Beiliegend finden Sie im Paket viele Zutaten und ein Rezept. Dies alles wurde von Albrecht Catering zusammengestellt und erlaubt es Ihnen, zuhause ein typisch bündnerisches Essen für zwei Personen zu kochen. Dazu gibt es je eine kleine Flasche Rot- und Weisswein aus dem Bündnerland. Und auch das «Drachenfutter» darf selbstverständlich nicht fehlen.

Die Mitglieder des Vorstands haben das Rezept ausprobiert resp. ein Probeessen gekocht; natürlich unter der entsprechenden Aufsicht und Mithilfe der Köche von Albrecht Catering. Es hat uns sehr geschmeckt – wir hoffen, Ihnen auch. Sie finden dazu einige Bilder in dieser Broschüre. Und wir laden Sie ebenfalls ein, uns einige Fotos von Ihrem eigenen «Zunftessen» zu schicken. Wir werden diese Bilder auf unsere Webseite hinaufladen. Instruktionen dazu finden Sie auf Seite 5.

Bitte vergessen Sie die Einkaufsliste auf Seite 9 nicht. Es braucht noch ein paar zusätzliche Zutaten, damit das Rezept gelingt.

Und nun wünschen wir Ihnen «a Guata».

Mitteilungen

Ich möchte Ihnen an dieser Stelle noch einige Informationen weitergeben. Trotz den schwierigen Bedingungen wie Versammlungsverbote von grösseren Gruppen und Abstandsregeln mussten die Reben in unseren beiden Rebbergen weiterhin gepflegt werden.

Dafür haben die Zunftwinzer ein Konzept ins Leben gerufen, das diese Vorschriften berücksichtigt hat. Dadurch konnte die Pflege der Reben gewährleistet werden. Das Ganze war nicht immer einfach, aber der Ertrag der diesjährigen Lese Mitte September darf sich hinsichtlich Qualität und Quantität sehen lassen.

In der Klus konnten 840 kg Charmont mit 80 Oechsle und 360 kg Pinot Noir mit 94 Oechsle geherbstet werden.
Im Erlenhof waren es 460 kg Pinot Noir mit 99 Oechsle.

Ich möchte an dieser Stelle allen involvierten Zunftwinzern für ihren Einsatz danken und freue mich auf den Weinjahrgang 2020.

Auch die Zunftpfleger waren in dieser schwierigen Zeit aktiv. So wurde der persönliche Kontakt mit älteren Zunftbrüdern telefonisch aufrechterhalten. Dadurch ist manch persönliches Gespräch entstanden. Ein herzlicher Dank gebührt deshalb auch den Zunftpflägern für ihren Einsatz.



Das Programm von Chor und Spiel wurde tüchtig durcheinandergewirbelt. An Übungen im gewohnten Rahmen war nicht zu denken und mit der Absage des Zunftessens wurde der alljährliche Höhepunkt hinfällig. Wir hoffen, dass sich die Umstände bald wieder bessern und wir Chor und Spiel live geniessen können.

Im «Päggli» finden Sie auch den Zunftkalender 2021. Die darin enthaltenen Termine sind als «Reservationen» zu sehen. Ob sie stattfinden können, können wir zum jetzigen Zeitpunkt leider nicht garantieren. Wir werden Sie aber auf dem Laufenden halten.

Ich wünsche nun Ihnen allen und Ihren Angehörigen eine gesunde Zeit und grüsse Sie zusammen mit den Vorstandsmitgliedern ganz herzlich.

Fabian Bebler
Meister E.E. Zunft zu Rebleuten



Einladung zum Teilen von Bildern

Auch wenn wir uns in diesem Jahr nicht wie gewohnt am Zunftessen persönlich begegnen können, würden wir uns über einige Impressionen vom Zunftessen@Home sehr freuen. Wir würden diese Fotografien gerne im öffentlichen Bereich unserer Website (rebleutenzunft.ch) veröffentlichen.

Falls Sie mit der Veröffentlichung einverstanden sind, senden Sie Ihre Fotografien Ihres Zunftessens an folgende E-Mail-Adresse: foto@rebleutenzunft.ch

Zunftwesen

Neue Zunftbrüder Kurz-Biografien

(in alphabetischer Reihenfolge)

	Erlerner Beruf	Aktuell	Hobbys
Matthias Simon Achermann 21.01.1980 wohnhaft in Basel	Dipl. HF Maschinenbau	Teamleader Engineering & Solution Sonderprodukte	Sport, Schlemmer-Reisen ins Piemont
Daniel Burkhardt 30.04.1975 wohnhaft in Basel	Betriebsökonom	Teilhaber Privatbank	Sport, Trommeln
Sascha Domenico Erni 28.10.1983 wohnhaft in Herrliberg	Detailhandelsangestellter	Geschäftsführer, Gastronom	Velofahren, Golf, Wintersport, Kultur und Kulinarik
Florian Lüthy 09.07.1971 wohnhaft in Sisseln	Dipl. El.-Ing. HTL	Leiter Produktion Energie	Fischen, Velofahren, Aquaristik, ehrenamtlicher Seelsorger
Sebastian Zehntner 22.10.2001 wohnhaft in Münchenstein		Gymnasiast	Basketball, Snowboarden, Skifahren, Fotografieren

Die Vorstellung der neuen Zunftbrüder und Übergabe des Wolfes, das Nennen der Veteranen und das Gedenken an die verstorbenen Zunftbrüder wird am nächsten physischen Zunftessen nachgeholt.

Veteranen

(in alphabetischer Reihenfolge)

Hansruedi Fuhrer
Kurt Greuter
Werner Madörin
Daniel B. Stirnimann
Markus Stirnimann

Verstorbene Zunftbrüder

(in alphabetischer Reihenfolge)

Hansjörg Moser († 13.02.2020)
Urs Th. Müller († 14.01.2020)
Urs Schweizer († 09.07.2020)

Verstorbener Gastsänger

Walter Wirz († 04.08.2020)

Menü

Bündner Apéro-Spezialitäten

–

Bündner Gerstensüppchen
mit Bündnerfleisch

–

Pizzoccheri mit Steinpilzen und
getrockneten Tomaten

–

Bündner Nusstörtchen
mit Rotwein-Birnen



Kochanleitung

Mengenangaben für 2 Personen

Die Zutaten mit einem Stern (*) müssen zusätzlich eingekauft werden (siehe Einkaufsliste).

Apéro

Bündner Spezialitäten

Zubereitung

Bündner Salsiz in dünne Scheiben schneiden.

Bündner Bergkäse in kleine Würfeli schneiden.

Beides mit Bündner Rotwein-Zwiebel-Chutney servieren.

Vorspeise

Bündner Gerstensüppchen mit Bündnerfleisch

Vorbereitungs-/Kochzeit: ca. 80 Minuten

Zutaten

- 100 g Lauch*
- 100 g Karotten*
- 100 g Sellerie*
- 100 g Grünkohl*
- 50 g Bündnerfleisch
- 100 g Rollgerste
- 1 Zwiebel*
- 1 EL Butter*
- 1 dl Weisswein*
- 2 l Gemüsebouillon
- 5 dl Vollrahm*
- Salz, Pfeffer*

Zubereitung

Zwiebel klein würfeln. Lauch, Karotten, Sellerie, Grünkohl in kleine Würfel schneiden. Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden.

Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Zwiebel darin glasig werden lassen. Dann Lauch, Karotten, Sellerie, Grünkohl und Bündnerfleisch hinzugeben und ca. 5 Minuten mitdämpfen.

Rollgerste begeben, kurz andünsten. Bouillon und Weisswein dazugeben und aufkochen. Dann Hitze reduzieren und bei kleiner Hitze 1 Stunde köcheln lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss Rahm begeben und unterrühren, nur noch heiss werden lassen und servieren.

Hauptgang

Pizzoccheri mit Steinpilzen und getrockneten Tomaten

Vorbereitungs-/Kochzeit: ca. 60 Minuten

Zutaten

500 g Pizzoccheri
25 g Steinpilze
1 Schalotte*
2 Salbeiblätter*
25 g getrocknete Tomaten
200 g Kartoffeln*
50 g Parmesan*
5 dl Vollrahm*
1 EL Butter*

Zubereitung

Steinpilze in warmes Wasser einlegen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, dann im Salzwasser ca. 7 Minuten kochen. Abgiessen und zur Seite stellen.

Die Pizzoccheri im Salzwasser ca. 12 Minuten kochen, abgiessen und ebenfalls zur Seite stellen. Butter in einer Pfanne erwärmen und Schalotte darin glasig werden lassen. Dann getrocknete Tomaten, Steinpilze und Salbei hinzugeben und mitköcheln. Rahm dazugeben und bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln.

Die Pizzoccheri, die Kartoffeln und den Parmesan dazugeben und servieren.

Dessert

Bündner Nusstörtchen mit Rotwein-Birnen

Vorbereitungs-/Kochzeit: ca. 60 Minuten

Zutaten

2 Birnen*
1 l Rotwein*
300 g Zucker*
1 Sternanis
1 Zimt

Zubereitung

Birnen schälen, achteln und zur Seite stellen. Rotwein, Zucker, Zimt und Sternanis zusammen 10 Minuten kochen lassen. Birnen dazugeben und 10 Minuten bei grosser Hitze mitköcheln. Zur Seite stellen und für mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Nach Belieben heiss oder kalt mit dem Nusstörtchen servieren.

* Einkaufsliste

100g Lauch
100g Karotten
100g Sellerie
100g Grünkohl
1 Zwiebel
1 Schalotte

200g Kartoffeln
50g Parmesan
2 Salbeiblätter
Butter
1dl Weisswein zum Kochen
1 Liter Vollrahm

Salz + Pfeffer
2 Birnen
1 Liter Rotwein zum Kochen
300g Zucker



Weinvorstellung

Davaz Fläscher Riesling-Silvaner 2019,
Graubünden, Schweiz

Intensive, typische Muskatnoten bestimmen die Aromatik. Würzig mit einer belebenden Struktur. Der mittelkräftige, gut ausbalancierte Körper besitzt eine schöne Eleganz. Er endet erfrischend trocken.

Eignet sich als Apéro-Wein sowie als Begleiter feiner Gerichte.

–

von Salis Jeninser Pinot Noir Mira 2018,
Graubünden, Schweiz

Eine solch intensive Beerenfruchtigkeit in der Nase kann nur ein jugendlicher, perfekter Pinot Noir zeigen! Sinnlich, fruchtig und gut strukturiert – dieser Wein besitzt alles, was es für einen charaktervollen Wein braucht.

Eignet sich zu Fleischgerichten, kalten Platten, Bündner Spezialitäten wie auch Hartkäse.



