



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 2 März|April 2009



Ordensprovinzfest Rhein-Main 2008 

Großrat 2009 in Bielefeld 

Aus den Chuchis 





Notiert:

□ Unser neuer „HUMMER“ .

So, da liegt sie nun vor mir: die erste Ausgabe unserer Clubzeitschrift in aktuellem Gewand, unser neuer „HUMMER. Welche Hoffnungen und Erwartungen haben wir alle an diesen Augenblick geknüpft? Ist denn nun alles so geworden wie wir uns das erhofft oder besser erträumt haben?

Natürlich erinnert man sich an den „Hummer“ vergangener Zeiten, an den von Federico und später dann an den von Savoir vivre und man ist voller Erwartung eines neuen, eines modernen outfits, wie man heute zu sagen pflegt. Aber, lieber Frithjof, es ist ein gelungenes Werk, was Du uns vorgelegt hast. Man sieht ihn gerne vor sich und ich muß gestehen, ich habe ihn geradezu im Eiltempo gelesen. Sicher liegt das aber auch daran, dass wir ihn einfach lange - allzu lange - erwartet haben. Und nun ist er eben einfach da!

Schön ist es, ihn wieder lesen zu können, Neues zu erfahren aus allen Bereichen unseres Landes vom Norden bis zum Süden und vom Westen bis zum Osten. Und interessant ist doch alles, was man so liest. Wie machen es die anderen, wer hat sich wo mit wem getroffen, was hat sich ereignet, was ist von allgemeinem Interesse? Seine Neugier zu befriedigen ist halt immer noch eine der besonderen Eigenschaften der Menschen und warum auch nicht?

Als erstes gebührt Dir, lieber Frithjof, Anerkennung dafür, dass Du Dein eigenes und das Engagement sowohl Deines Hauses als auch Deiner Mitarbeiter unserem Club zur Verfügung gestellt hast und ich möchte Dir Dank sagen für diese Leistung und ebenso die Mühe, die in einer solchen Sache steckt. Ich kann von mir selbst behaupten, beurteilen zu können, welchen Aufwand man hier treiben muss.

Du hast gebeten, dass Du aus unserem Kreise auch ein Echo hörst, wie die erste Ausgabe angekommen ist, welche Dinge man noch in Erwägung ziehen könnte, welche Anregungen interessant wären. Lass uns einmal in Ruhe darüber nachdenken und ich möchte an dieser Stelle alle diejenigen, die sich auf allen möglichen Veranstaltungen und anlässlich des Großrats immer wieder über die bisherige Form und Erscheinungsweise und über die enormen Kosten beklagt und aufgeregt haben, auffordern, jetzt durch ihre aktive Mitarbeit unter Beweis zu stellen, wie wichtig ihnen der „HUMMER“ wirklich ist.

Lasst mich jedoch ebenso hier und heute auch Werner Berger, unserem Chefredakteur, danken für sein enormes Engagement in der Vergangenheit. Wer war und ist denn bereit, solche Bürden, Wege und Kosten auf sich zu nehmen wie er? Ist es nicht unsere Pflicht, noch einmal ein ganz herzliches „Danke, lieber Werner“ nach Bissendorf zu schicken? Und seine Bereitschaft, auch noch weiterhin zur Verfügung zu stehen, ist mehr als anerkennenswert.

Und damit komme ich schon zu meinem ersten Petitum: Es muss uns doch gelingen, in allen Bereichen unseres Landes, also in Hamburg, Bremen und dem Norden, ebenso im Westen und Südwest-

ten, dann in der Mitte und im Süden jeweils Brüder zu finden, die sich der Berichterstattung in besonderem Umfang annehmen. Diese Aufgabe übernehmen kann nicht einer allein und es genügt auch nicht das Engagement einiger. Lasst es uns anpacken, einen „HUMMER“ zu produzieren, der uns allen wirklich gefällt und der alle die Informationen zum Inhalt hat, welche die Mitglieder eines Clubs unserer Größe und Güte erwarten können. Die entsprechende Bitte des Großkanzlers kann man insoweit nur unterstützen. Eine weitere Anregung geht an unser Kapitel: alle Brüder sind daran interessiert, zu erfahren, welche Beschlüsse unsere „Oberen“ getroffen haben, welche Neuerungen es gibt, welche Änderungen im Kapitel und Großkapitel eingetreten sind. Wäre es denn nicht möglich, solche Dinge im „HUMMER“ zu publizieren, dann wüssten sie alle und keiner könnte sich auf Unkenntnis berufen. Ich denke da sowohl an Personalien als auch an Beschlüsse zu den Themen Satzung oder Ordensregeln.

Noch etwas: eine „Leserecke“ wäre doch bestens geeignet, sich einmal alles das von der Leber zu reden, was einen bedrückt. Dann könnten auch alle Brüder ihre Meinung sagen und noch immer hat Rede und Gegenrede zu einem Ergebnis geführt.

Nicht schließen möchte ich aber diesen ‚ersten Eindruck‘, ohne zugleich zum Ausdruck zu bringen, dass ich die Idee, Vorder- und Rückseite und damit das gesamte Erscheinungsbild mit einer interessanten Rezeptur in Wort und Bild zu gestalten, als ausgesprochen gelungen betrachte.

Also: lasst uns gemeinsam anpacken, dann schaffen wir es und freuen uns schon heute auf die Ausgabe 2.

P.S.

**In den vergangenen Wochen mussten wir uns
erneut von Kochbrüdern verabschieden.**

Für immer von uns gingen

im September 2008

MdC Gerhard Munz, Chuchi Aalen

im Januar 2009

Urgestein GMdC Otto Karl Suhr, Chuchi Moers

und CdC Diethelm Singer, Chuchi Kaufbeuren.

**Wir trauern mit ihren Familien
um unsere Kochbrüder.**

Impressum

Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Burggrafenlacher Weg 4

D-65428 Rüsselsheim

Telefon 0 61 42 - 16 16 96

Telefax 0 61 42 - 16 16 97

cc-club@t-online.de

Internet:

webmaster@cc-club-kochender-maenner.de

www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:

Werner Berger GMdC

Am Bergkamp 12 · 49143 Bissendorf

Telefon 0 54 02 - 81 90

Telefax 0 54 02 - 81 99

Layout & Produktion

Frithjof F. Konstroffer GMdC

Druck und Verarbeitung:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co. KG

Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt

www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise:

6 Mal pro Jahr

Namentlich gezeichnete Beiträge geben nicht in jedem Fall die Meinung der Bruderschaft wieder. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Redaktion. Die Redaktion behält sich vor, Leserbriefe gekürzt oder gar nicht zu veröffentlichen.



Werte Kochbrüder,

vielen Dank für die vielen lobenden Worte zu Heft 1 des neuen HUMMER. Viele Anregungen werden nach und nach in unserer Clubzeitung Berücksichtigung finden. Besonders gefreut haben mich eine Reihe von Absichtserklärungen von Kochbrüdern, zukünftig durch Beiträge bei der Gestaltung unserer Zeitung mitzuwirken.

Von den Hamburger Kochbrüdern wurde ich gebeten Euch über den Stand der Vorbereitungen zum Großmarmitage 2009 zu unterrichten. Die Übernachtung mit Galaabend am Samstag findet im Hotel Atlantik statt. Reserviert sind 140 Zimmer, die bis maximal Mitte Mai zu nachfolgenden Sonderkonditionen zu buchen sind:

DZ € 140,00 / EZ € 130,00 (normal sind € 270-290)

Frühstück ist mit € 15,00 pro Person anzurechnen (sonst 30,00)

Vorgesehen ist am Freitag ein rustikaler Abend auf dem Fischmarkt Hamburg im Restaurant „La Vela“. Das Restaurant ist ca. 5 Meter von der Hafen/Wassergrenze entfernt und genau gegenüber den Docks von Thyssen/Blohm. Dort gibt es ein reichhaltiges kalt/warmes Buffet inklusive Matjes- und Austernbuffet von Hummer Pedersen. Im Preis enthalten sind Getränke, Bier, Wein und Softgetränke. Zur Untermauerung ist eine Jazz-Kapelle vorgesehen. Die Veranstaltung läuft von ca. 19:00 h bis 24:00 h mit Transfer zum Hotel. Am 29.08.2009 ist vormittags gegen 10:30 h eine Hafensrundfahrt für ca. 1^{1/2} Stunden mit kleinem Mittagstisch vorgesehen. Auch hier Bustransfer Hotel-Hafen und zurück.

Am Samstag beginnt um 19:00 Uhr der Galaabend mit einem kleinen Stehempfang. Der genaue Programmablauf ist noch offen. Der Teilnehmerbetrag pro Person beträgt € 275,00, darin enthalten sind die Kosten für den Freitagabend und Getränke, Hafensrundfahrt mit Mittagstisch/Bufet, sowie die Kosten für das Menü exklusive Getränke am Samstagabend. Die Veranstaltung ist limitiert auf 236 Personen/Anmeldungen.

Anmeldungen sind zu richten an:

Udo Jensen
c/o Udo Jensen Export Trading
Kolumbusstrasse 14
22113 Hamburg

Die Buchungsbestätigung für Hotel und Veranstaltung werden separat verschickt. Jeder der schon einmal eine Veranstaltung in dieser Größenordnung organisiert hat, weiß wie viel Arbeit und Verhandlungsgeschick notwendig ist, um eine solche auf die Beine zu stellen. Bitte belohnt die Mühe der Hamburger Kochbrüder durch Eure Teilnahme. Bezüglich der Anmeldung verweise ich nochmals auf den Meldeschluss im Hotel bis Mitte Mai.

Liebe Brüder, ich hoffe Euch spätestens in Hamburg wieder zu sehen und wünsche Euch bis dahin eine gute Zeit und viel Spaß beim Studium von HUMMER Heft 2.

Mit brüderlichen Grüßen

Hans-Peter Schäfer · Großkanzler

Ordensprovinz Rhein-Main feiert in Aschaffenburg

Am 20. September 2008 war es wieder einmal soweit: Die Ordensprovinz Rhein-Main traf sich bei der Chuchi Pompejanum in Aschaffenburg, um dort gemeinsam das Ordensprovinzfest 2008 zu feiern.

Schon bei der Ankunft erwartete die Brüder eine Überraschung. Nicht ein komfortabler Saal, keine Halle und auch kein feudales Restaurant- nein, eine Baustelle wartete auf die Gäste.

Lange hatten sich die Aschaffener überlegt, ob sie es wohl wa-

gen könnten, ihre Kochbrüder in ihrem noch nicht vollständig fertigen neuen Domizil zu empfangen. Die Optimisten unter ihnen setzten sich durch und ihr Vorhaben ist auch gelungen.

Noch am frühen Vormittag des Festtages war es der Fliesenleger, der letzte Hand anlegte und der noch rohe Boden erfuhr anschließend eine abschließende Reinigung. Bei Eintreffen der Gäste war dann alles empfangsbereit.

Da die Aschaffener schon immer über gute Kontakte zu Petrus



CL Roland Ritter begrüßt die Gäste



Gute Stimmung bei vorzüglichem Essen ...



„Just in Time“: Als die ersten Gäste kamen, fuhr der letzte Handwerker vom Hof



In Aschaffenburg wird Teamwork groß geschrieben

verfügen, war natürlich auch das Wetter für ein solches Fest bestens geeignet: nicht zu heiß, aber auch nicht zu kalt.

Also fand der erste Empfang im Freien vor dem Domizil statt. Für die Gäste standen je ein Glas Prosecco aus dem Weingut Knapp sowie frisch zubereitete Crostinis mit Pilzaufgabe zur Begrüßung bereit. Und schon war man im Gespräch, Neuigkeiten wurden ausgetauscht, alte Freundschaften aufgefrischt und ebenso neue geschlossen.

Natürlich war auch ein kulturelles Angebot vorbereitet. Nach seiner offiziellen Begrüßung bat CL Roland Ritter um Aufteilung in zwei Gruppen. Während die eine Gruppe zur Besichtigung des Namensgebers der Chuchi Aschaffenburg, des Pompejanums, aufbrach, begab sich die zweite zur Städtischen Meisterschule für Steinmetze und Steinbildhauer. Nach einer Verweildauer von jeweils einer guten Stunde tauschten dann beide Gruppen ihre Zielorte.

Sein „Bayerisches Nizza“ nannte König Ludwig I von Bayern liebevoll die Stadt Aschaffenburg, sicher in Anspielung auf das hier vorherrschende milde Klima. Der Stadt, in der er so oft und gerne weilte, schenkte er das Pompejanum, eine Nachbildung des Hauses von Castor und Pollux, das im verschütteten Pompeji freigelegt worden war. Schon allein der kurze Weg am Schloss Johannisburg entlang über verschiedene Laubengänge und vorbei an plätschernden Brunnen hinterließ bei allen Brüdern einen bleibenden Eindruck. - Auf uns wartete dann eine überaus sachkundige Führerin, die uns durch sämtliche Räume geleitete und uns im Einzelnen mit Fresken, Wandmalereien, Mosaikböden, dem Atrium und dem Viridarium, dem Hausgarten, vertraut machte. Die Lebensgewohnheiten der einstigen Bewohner wurden durch ihre Schilderungen wieder lebendig. Zur selben Zeit besuchte die andere Gruppe die Steinmetzschule Aschaffenburg, die im historischen Marstall des Schlosses Johannisburg untergebracht ist. Bei Schmalzbrot und einer Flasche „Schlappeseppel“-Bier wurden die Schwerpunkte der Ausbildung zum Stein-

Kraftbrühe mit Einlage
 *
Kalbstaftespitz mit Meerrettichsauce
glasierten Möhren und Kartoffeln
 *
Rote Grütze im Glas
 *
Preiselbeer-Eis mit Birnenfächer
und Preiselbeer-Relish
 *
Kaffee
Espresso



... und spritzigen Weinen

metz oder Bildhauer erläutert und in Ausschnitten auch demonstriert. Sowohl die handwerkliche Steinbearbeitung wie auch Fächer wie Zeichnen, Entwurf, Modellieren, Werkstoffkunde, schließlich auch Kalkulation und Marketing bilden die Schwerpunkte der Ausbildung. Es bleibt festzuhalten, dass dieser Besuch einen interessanten Einblick in ein weithin unbekanntes Handwerk bot. Zurückgekehrt ins Domizil erwartete die Gäste ein 2007er Großheubacher Bischofsberg Grauburgunder als Begleiter des Menüs. Nach dem Essen ergriff Großkanzler Hans-Peter Schäfer das Wort, nutzte die Gelegenheit dieses Treffens zur Vornahme einiger Eh-



Hans-Josef Enk, CL Köchelbrüder Fulda und Paul Scholze, ehemaliger LK, der die goldene Ehrennadel erhielt

rungen in gebührend würdigem Rahmen. Zunächst übergab er dem anlässlich des Großrats in Nürnberg zum „Chevalier de la Marmite“ ernannten bisherigen Ordensoberen Heinz Röder das zugehörige Ordensband. Anschließend ehrte er GMdC Dr. Christoph Schwarz von der Ausrichter-Chuchi für 25jährige Clubzugehörigkeit mit dem goldumrandeten Clubwappen, zeichnete abschließend den ehemaligen Landeskanzler der Provinz, Paul Scholze, mit der ihm ebenfalls anlässlich Großrat in Nürnberg verliehenen goldenen Ehrennadel des CC-Clubs aus. Allen Geehrten widmete der Großkanzler jeweils einige persönliche Worte des Dankes für die von Ihnen geleistete Arbeit im Sinne des Clubs.

Nach weiteren lebhaften Gesprächsrunden in immer wieder wechselnder Zusammensetzung, Vereinbarungen über Treffen und gegenseitige Besuche und zahlreichen Diskussionen über recht unterschiedliche Themen endete das Fest am Spätnachmittag. Landeskanzler Kurt-Walter Wansel dankte der Chuchi Pompejanum für die Ausrichtung, das gebotene Programm und für die delikate Bewirtung. Es war ein schönes Fest, das noch lange in angenehmer Erinnerung bleiben wird. - Auf ein gesundes Wiedersehen in 2009! P.S.

Thomas Puppe besteht CdC-Prüfung – Chuchi Alt-Düsseldorf seit 29.10.08 um einen Chef de Chuchi reicher

□ Sein Düsseldorf-Menü:

Mousse vom Rheinaal auf Feigenschwarzbrot, Blutwursttortellini mit Trüffelcreme, Pikant kandierte Hummerkrabbe an Hummersüppchen, Düsseldorfer Senfrostbraten vom Redsnapper an Balsamico-Senfsauce, Altbier Killepisch Sorbet, Geschmorter Schweinebauch mit Kümmelkruste, Kümmeljus und Lauchpüree, Biersüppchen an Pumpernickeleis mit Portweintrauben, Düsseldorfcafe mit Champagnertrüffeln

Thomas Puppe überzeugte seine Juroren, die der einstimmigen Meinung waren, dass der Proband durchaus würdig, den Hummer am blauen Band zu tragen.

Jochen Klüssendorff, GMdC



Das blaue Band macht Thomas Freude

Jahresessen der Chuchi Leingarten mit Gästen

Als Höhepunkt und würdigen Abschluß des Jahres hatte die Chuchi Leingarten zum traditionellen Jahresessen eingeladen. Im Vorfeld wurde ausprobiert, verworfen, neu geplant und wieder probiert - so lange bis die Kochbrüder mit den Ergebnissen und ihrer Arbeit zufrieden waren. Nachdem alle Gäste pünktlich eingetroffen und mit Sekt und Crostini auf den Abend eingestimmt wurden, begannen die Kochbrüder in der Küche fleißig zu werkeln, galt es doch die ersten drei Gänge in einer gleichmäßigen Zeitabfolge zu servieren. Dank guter Planung und großer Routine gelang dies reibungslos. Jeder Gang wurde von den erstklassigen Weinen des Weingutes Landesvatter begleitet und so war wieder einmal für ein harmonisches Zusammenspiel von Speisen und Wein gesorgt. Nach Rehparfait, Entenconsommé, dem Fischgang und hitverdächtigen Lamm-Medaillons bildeten die Backpflaumen mit Mohn-

mousse und Sauerrahmeis das tolle Finale eines außergewöhnlichen Abends und gerne nahmen die Hobbyköche das Lob aller anwesenden Gäste entgegen.

Jürgen Katz / Chuchileiter / MdC

Die Menüfolge im Überblick:

- Crostini mit Tomatencreme
- Rehparfait mit Portweingelee an Apfel-Selleriesalat
- Entenconsommé mit Enten-Steinpilz-Maultaschen und Entenleberklößchen
- Trilogie vom Meer mit Safranreis und Champagnersoße
- Lamm-Medaillons gefüllt mit Schafskäse, an Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
- Backpflaumen in Cassis mit Mohnmousse und Sauerrahmeis



Das Rehparfait wird angerichtet



Die Gäste können kommen - die Tafel ist gedeckt



Konzentrierte Arbeit an den Töpfen



Crostini mit Tomaten und Jakobsmuschel



Fisch auf dreierlei Art mit Reis und Champagnersoße



Gefüllte Lamm-Medaillons an Ratatouille und Rosmarinkartoffeln



Der Nachtisch - krönender Abschluß des Menüs

Burggrafen-Chuchi Delmenhorst hat einen neuen CdC

Kochbruder Andreas Mai, im richtigen Leben Hafenskapitän und zuständig für den Schiffsverkehr von Bremen bis zur Nordsee wollte beweisen, dass er mit Fischen und Wassergeflügel umgehen kann. Diesen Beweis trat er am 07.11.2008 anlässlich seiner CdC-Prüfung an indem er die Gänge Entenbrust und Dorade zur Prüfung vorstellte. Serviert wurde folgendes Menü :

- Campari Orange**

- Hunsrücker Schinkenbissen**
- Geräucherte Forelle mit süß-sauren Texturen**

- Entenbrust mit Melone, Feldsalat und geröstetem Sesam**

- Tomatensuppe mit Gin**

- Caipirinha-Sorbet**

- Dorade mit kalifornischer Basilikumcreme und Limettenschnee**

- Pochierte Birne mit Zimtcreme**



Die Prüfer Landeskanzler Eckhardt Ritzrau GMdC von der Chuchi Roland Bremen, Eckhard Jühlke MdC von der Sülzmeisterchuchi Lüneburg und Gerhard Renz GMdC von der Chuchi Delmenhorst genossen nicht nur das Menü mit gut ausgesuchten Weinen, sondern auch einen fröhlichen Abend. Der vom Prüfling aufgestellte Zeitplan wurde exakt eingehalten. Abgeschlossen wurde dieser Tag mit der Verleihung des blauen Bandes und dem Löffeltrunk, sowie der Laudatio mit einigen Anmerkungen durch Eckhardt Ritzrau.

Gerhard Renz, GMdC, Delmenhorst

Schwentine-Chuchi, Raisdorf, freut sich über Sund mit ihrem ersten Grandmaitre de Chuchi

Bei strahlendem Wetter trafen die Juroren OO Leo Wingen, OO Robert Eymann, MD Karsten Reitz, LK Eckhardt Ritzrau, GMdC Udo Jensen, GMdC Erhard Jühlke und GMdC Hans Fuhrmann am 25. Oktober 2008 im Hause des Bruders Gerd Brauer ein. Herzlich war die Aufnahme. Ein erster Blick in die Küche erfreute die Jurorenaugen: Alles aufgeräumt und sorgfältig vorbereitet. Kochbruder Gerd und sein Beikoch Gerald Zwickler waren konzentriert und fachkundig am Werkeln - wobei überraschender Weise Kandidat Gerd und seine Hilfe eine geradezu professionelle Ruhe ausstrahlten. Pünktlich um 13.00 Uhr wurde als Begrüßungstrunk ein hervorragender Champagner gereicht, begleitet von den Willkommensgrüßen des Kandidaten und einem launigen Trinkspruch. - Gespannt und voller Erwartung nahm die Jury am geschmackvoll und perfekt eingedeckten Tisch Platz. Zwei Raisdorfer Kochbrüder übernahmen den Service, meisterten ihre Aufgabe mit Bravour.



Geschmackvoll gedeckter Tisch

Die als Amuse bouche gebotenen Nordstrander Häppchen machten Lust auf mehr, Rotes Paprikagelee mit Sauce und Schaum von gelber Paprika und Flusskrebschwanz erwiesen sich als weitere tolle Einstimmung. Eine ausgiebige Diskussion über die verschiedenen Meinungen löste die Asiatische Suppentriologie aus. Danach folgten Jacobsmuscheln



Ein Anblick, der Vorfreude auslöst

Konzentrierter Einsatz



mit Zwiebelravioli. Als leckerer und perfekt gegarter Fisch erwies sich Seeteufel an Zitrusfumet mit Sauté von Melone und Pfefferzwiebeln. Taubenbrust mit Leberhanuta, Datteln und Rotweinreduktion wurde als Highlight, als absolut leckerer und perfekter Gang eingestuft, der auch in einem Sterne-Restaurant nicht besser sein könnte. Nun folgte Rehrücken im Gewürzmantel mit Gewürzsud, Quittenconfit, Selleriemousseline und Pfifferlingskuchen, darauf Sesam Mille-Feuille mit Blauschimmelkäse und Birne, Traubenkompott und Banyuls-



Nordstrand-Häppchen



Asiatische Suppentriologie



Der Fleischgang



Schon ein wenig stolz – der neue GMdC

Begleitet wurden die Gänge von deutschen Weinen und einem Riocha Reserva. Die Auswahl harmonierte ausgezeichnet mit dem Menü.

In der Beratung war die Jury voll des Lobes und uneingeschränkt für die Rangerhebung. OO Leo Wingen brachte die positive Wertung der Jury in seiner Laudatio auf den Prüfling zum Ausdruck. So konnte Bruder Gerd nach dem Löffeltrunk der Hummer am grünen Band durch OO Robert Eymann umgelegt werden. Die Jury war sich einig, dass wir stolz sein dürfen, diesen neuen GMdC in unseren Reihen zu haben. Der Abend klang aus mit einem äußerst netten Zusammensein, bei dem noch holsteinische Spezialitäten gereicht wurden. Dank an Bruder Gerd und seine Kochbrüder für diesen tollen Tag.

Robert Eymann, OO

Zwei Chuchis - ein Menü – Chuchis der Ordensprovinz

□ Zusammen Spaß haben beim gemeinsamen Kochen, voneinander lernen, köstliche Speisen – von erlesenen Weinen begleitet – an einer großen Tafel genießen, das ist wahre Brüderlichkeit, welche die Mitglieder der Chuchis Lebach und Saarbrücken am 14. November 2008 erleben durften.

Landeskanzler Gerhard Blumenröther zeigte sich begeistert, nicht nur von der Harmonie am Herd, sondern auch von der überragenden Qualität des von der Chuchi Lebach gebotenen Menüs. Lobende Worte fand er für GMdC Herwig Hauschild von der Chuchi Saarbrücken, auf dessen Initiative dieses nun schon zum zweiten Male stattgefundene gemeinsame Kochen zurück ging: Am 18. April waren die Lebacher Brüder in Saarbrücken – natürlich mit aktivem Einsatz in der Küche – zu Gast, und nunmehr folgten die Saarbrücker mit viel Freude der Gegeneinladung. Ein phantastisches Menü erwartete sie, wobei die Saarbrücker Brüder die passenden Weine mitgebracht hatten.



Reges Treiben in der Küche

Schon viel vorbereitet von den Lebacher Brüdern brachten sich die Saarbrücker in den letzten zwei Stunden der Küchenarbeit ein. Gemeinsam wurde Gemüse geputzt und geschnitten, Spinatbällchen ge-

rollt, Beilagen gewürzt, gerührt, gekocht, geschmort, Austern geöffnet, abgeschmeckt, probiert, diskutiert, gelacht und dann gemeinsam genossen.

Zum Champagner Tête de Cuvée von Vranken frische Belon-Austern naturell oder mit zweierlei Saucen, gefolgt von einem Kürbissalat mit Orange und Pescaccio vom Lachs, gekonnt zubereitet von Chuchileiter MdC Uli Blass, danach von CdC Stephan Schudell perfekt gegrillte Calamari auf lauwarmem Belugalinsen-Salat an Wasabischaum, begleitet von einem Auxerrois Grand Premier Cru 2005 vom Markusberg Schengen/Luxembourg.

Auch der LK ist im Kocheinsatz



Ein festlich gedeckter Gästetisch



CdC Massoud Zand sorgte mit einem Granatapfel-Sorbet für eine Neutralisierung der Gaumen, ehe es zum Höhepunkt des Abends ging: Als Hauptgericht bereitete der Lebacher Kochbruder CdC Jamschid eine Lammkeule nach eigenem Rezept zu, wobei er Elemente seiner persischen Heimat mit den hier erlebten Geschmacksnuancen verband: Lammkeule, gespickt mit Zitronen, Knoblauch und Oliven in Rote Bete-Sauce, mit Mandelpolenta, Spinatbällchen und Chili. Das Ergebnis begeisterte alle. Das außergewöhnliche Rezept wird als Anlage zu diesem Bericht zum Nachkochen empfohlen!

Zu diesem „tollen“ Gericht spendierte der Landeskanzler einen „tollen“ Wein aus der Schatzkammer seines Weinkellers: Einen 20 Jahre alten Bordeaux Chateau Palmer Mareaux-Medoc des Superjahres 1988.

Eine Auswahl französischer Rohmilch-Käse des Maître Fromagier Philippe Olivier, begleitet von einem Cru Classée Saint Julien Chateau Leonville Barton des außergewöhnlichen Jahrgangs 1990 leitete über zu einem von Eric Blank köstlich zubereiteten Walnusskuchen-Dessert mit Schokolade und Sahne, dessen Begleiter, ein Gewürztraminer vendages tardives 2004 von Louis Gisselbrecht aus dem Elsaß einen perfekten Abschluß bildete.

Der Lebacher Chuchileiter, MdC Uli Blass, sprach in aller Namen, als er den Wunsch äußerte, eine solche gemeinsame Veranstaltung bald zu wiederholen!

LK Gerhard Blumenröther

Lammkeule mit Zitronen und Oliven in Rote-Bete-Sauce nach Rezept von CdC Dr. Mohammad Winter-Khoshreza

Zutaten für 8 -10 Personen: 1 Hinterkeule vom Lamm 2 ungespritzte Zitronen 400 g grüne Oliven, entkernt, 2 Knollen Knoblauch

für die Marinade:

Thymian
Basilikum
Bohnenkraut
Oregano
Rosmarin
Lavendel
Salz, Pfeffer, frisch gemahlen
Olivenöl

für die Sauce:

Rote Bete
Kartoffeln
Sellerieknolle
Karotten
Fleischbrühe

Reges Treiben in der Küche



Mosel-Saar-Ruwer praktizieren Bruderschaft am Herd

Zubereitung:

Die Lammkeule grob vom Fett befreien und reinigen, abwaschen und abtrocknen. Mit Öl und Kräutern die Sauce zubereiten und abschmecken. Zitronen in Scheiben schneiden und in Viertelscheiben teilen. Den Knoblauch enthäuten und je nach Größe der Knoblauchzehe diese evtl. halbieren. Mit einem Messer mehrere tiefe Taschen in die Lammkeule stechen und diese im Wechsel mit Zitronenstücken, Oliven und Knoblauch füllen. Die Lammkeule auf einen Backofengrill legen und auf beiden Seiten mit der Marinade bestreichen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen und die Lammkeule bei dieser Temperatur 30 Minuten garen, danach auf 90° zurückschalten und die Keule weitere 2 bis 3 Stunden garen.

Das Gemüse schälen, in 2 cm dicke Stücke schneiden und für 1 Stunde auf dem unter der Lammkeule liegenden Blech bei 90° garen lassen. Aus diesem Gemüse mit dem herabtropfenden Fleischsaft und evtl. unter Zugabe von etwas Fleischbrühe eine Sauce zubereiten, diese mit Salz und Pfeffer sowie etwas Chili abschmecken. **Guten Appetit!**

Köstliche Spinatbällchen



Auch der LK ist im Kocheinsatz



CL Uli Blass genießt zufrieden den Gewürztraminer



Sachsenwald-Chuchi Reinbek bei heimischem Weihnachtsmarkt 2008 wieder aktiv

□ Auch bei dem diesjährigen Weihnachtsmarkt in Reinbek Neuschönningstedt stellte die Sachsenwald Chuchi Reinbek mit Dr. Bodo von Gadomski, Klaus Dieter Müller, Rolf Nerlich, Günter und Karsten Reitz und Jürgen Tiedjens ihr soziales Engagement unter dem Motto „Wir kochen für die Kirche“ unter Beweis.

Und so fanden trotz an diesem Tage herrschender widriger Witterungsverhältnisse etwa zwanzig Kilogramm asiatisch zubereitete und von einem Hamburger Kaufmann gesponserte Hummerkrabben bei den Besuchern reißenden Absatz.

Als zum Nachmittag das Schild „ausverkauft“ aufgehängt wurde, freute sich die Kirche nicht nur über die erneut komplett gespendeten Kasseneinnahmen sondern

auch über einen ansehnlichen Betrag, der dieses Jahr wieder der Jugendarbeit zugute kommen wird.

Und das Verbindende unserer Bruderschaft kam auch noch zum

Ausdruck, hatten wir doch durch den GMDC und CL der Chuchi Gaggenau – Murgtal Helmut J. Balsler starke Unterstützung.

Günter Reitz, der die Aktion vor mehreren Jahren ins Leben rief, erinnerte: „Obwohl wir jedes Jahr die Menge der zur Verfügung stehenden Ware erhöhen konnten, waren wir immer frühzeitig ausverkauft“ und versprach: „Im nächsten Jahr werden wir nochmals draufsatteln.“

Jürgen Tiedjens



Die fröhlichen Köche

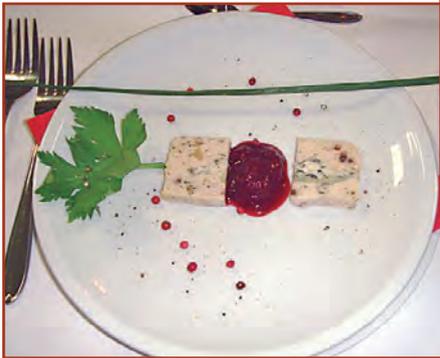


Chuchi FRANKENSTEIN feiert neuen Maître!

Zu seiner Maître-Prüfung am 21. Oktober 2008 hatte Kochbruder Peter Wenzel Großkanzler Hans-Peter Schäfer, Landeskanzler Kurt-Walter Wansel, CL Roland Ritter, GMdC, CL Werner Lohr, MdC und GMdC Paul Scholze als Juroren in die Bürgerhalle nach Seeheim-Jugenheim eingeladen. - Nach Begrüßung seiner Jury eröffnete er sein Prüfungs-Menü mit Crostini-Variationen, um anschließend überzulei-

Peter Schäfer als verdienten Lohn den Hummer am gelben Band und LK Kurt-Walter Wansel die zugehörige Ernennungsurkunde aushändigen konnten. Im Anschluss an den obligatorischen Löffeltrunk konnte der frisch gekürte Maître die Glückwünsche und Geschenke seiner Juroren entgegen nehmen. - Abschließend gaben die Juroren ihrer Erwartung Ausdruck, zu weiteren Prüfungen bald wieder Gäste der „Frankensteiner“ sein zu dürfen. - Nochmals herzlichen Dank und auf zu neuen Taten! P.S.

Variationen vom Seefisch



Die Geflügelterrinerne

Geflügelterrinerne mit Birne und Roquefort

Lachsbeutel mit Aal mousse auf Brokkolipüree

Staudensellerie-Suppe mit Tomatengelee

Variationen vom Seefisch Reistimbale

Rehrückencrepinette mit Gänsestopfleber und dreierlei Pilzen an Hollundersauce mit Serviettenknödel

Crème brûlée

begleitet von ausgesuchten Kreszenzen verschiedener europäischer Anbaugebiete.



Rehrückencrepinette



Crème brûlée

ten in die Menüfolge Schon während der Beurteilung einzelner Gänge war eine weitgehende Übereinstimmung unter den Juroren festzustellen, wobei dies sowohl für lobenswerte wie gleichermaßen auch für kritische Anmerkungen galt. Zusammenfassend aber konnte die Jury dem Probanden bestätigen, ein ausgesprochen gutes Ergebnis erzielt zu haben, so dass ihm GK Hans-

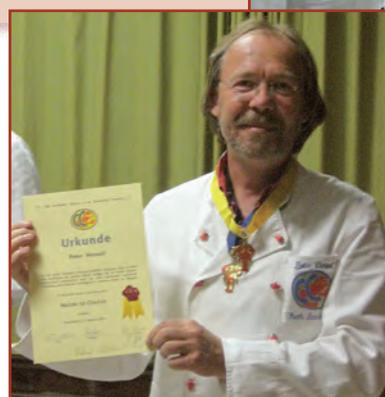
Lachsbeutel mit Aal mousse



Staudensellerie-Suppe



GK bei der Laudatio



Geschafft!

Chuchi Passauer Wolf feierte ihren 250. Kochabend

Über 25 Jahre ist es nun her, dass im lauschigen Garten der Heiliggeist-Stiftschenke in Passau die Idee eines Männerkochclubs in der ehrwürdigen Domstadt geboren wurde. Unter Leitung des „Gründungsvaters“ Eitel-Heinz Fenske konnte schließlich am 27.09.1983 das erste gemeinsame Menü in der Schulküche der Stadtwerke Passau gekocht werden: Gurkencremesuppe, Champignons auf Languedoquer Art, Tournedos „Brilliant Savarin“ und als Nachspeise eine Zitronencreme. – Anfang 1984 fanden die kochbegeisterten Männer in der Küche der Mütterschule im Haus der Familie ihre langjährige Heimat, doch bis zur offiziellen



Ein eingespieltes Team

Gründung sollte noch viel Wasser die Donau, den Inn und der Ilz hinunter fließen.

Am 16. September 1985 war es dann soweit: Das Gründungsfest der Chuchi Passauer Wolf konnte in der Landwirtschaftsschule, dem noch heutigen Domizil der Chuchi, gefeiert werden.

Dieter Amling, Dr. Gerhard Hagen, Willi Kraxenberger, Michael Kraus, Harald Schafberger, Hubert Weiß, Manfred Ziga sowie - leider viel zu früh verstorben - Hermann Brinninger und Gerhard Neumüller hießen die Kochbrüder der ersten Stunde. Zum 1. Januar 1986 erfolgte die offizielle Aufnahme unserer Chuchi in den CC-Club kochender Männer, in unsere Bruderschaft. Der Passauer Wolf, das Wappentier der Bischofsstadt, schwang nun einmal im Monat den Kochlöffel. Einen Höhepunkt in der Geschichte der Chuchi bildete das Ausrichten des Bayern Marmitage am 8. und 9. Oktober 1994. 170 Teilnehmer aus



An der festlich gedeckten Tafel

vielen Chuchis Bayerns erlebten am ersten Tag ein Orgelkonzert im Passauer Dom, den Empfang im Rathaussaal und den Festabend im Glasmuseum Wilder Mann. Am zweiten Tag stand der Brunch auf einem der Donauschiffe im Mittelpunkt einer Veranstaltung, an die sich die Teilnehmer noch heute gerne erinnern. Im kleinen, aber erle-

Zu unserem Jubiläum am
22.11.2008 gab es
„Das Beste
aus 249 Kochabenden“



194. KA – Amuse Bouche, Dim Sum

Winersekt aus der Magnum – Bründlmayer, Brut, 2004

159. KA – Tafelspitzsülzchen

Grüner Veltliner „Fass Nr. 4“
Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram, 2007

233. KA – Zweierlei vom Hummer:
Cappuccino vom Hummer, Hummer – Exotique
Gewürztraminer „Atagis“ Tenute Loacker, Südtirol, 2006

241. KA – Erbsentortellini an Seeteufel
auf Peperoncini-Schaum
Riesling, Reserve, 2007 – Weingut Alzinger, Wachau

192. KA – Geschmorte Kalbsbackerl
auf Grünkernrisotto mit Kalbszunge
Cuvée X, 2004, Weingut Knipser, Pfalz

241. KA – Lauwarmer Taleggio
mit Trüffelhonig und schwarzen Nüssen
Amarone della Valpolicella 2003 Brigaldara

233. KA – Orangenkuchen mit Gewürzorange
und Tonkabohneneis
Welschriesling Beerenauslese
Schönberger, Neusiedler See, 2002

senen Kreis feierten die elf Marmiten der Passauer Chuchi im November 2008 ihren 250. Kochabend. Als Gäste wurden Oberbürgermeister Jürgen Dupper, der Ex.Kanzler der Universität Passau, Dr. Karl August Frierichs, der LK der Ordensprovinz Bayern Ost, Max Seliger, der LK der Ordensprovinz Bayern-Allgäu, Manfred Milark, und Eitel-Heinz Fenske als Initiator der Chuchi begrüßt. LK Manfred Milark brachte ein erneutes Marmitage in Passau ins Spiel. Diesen Ball nahm OB Dupper bei seinem Grußwort auf, kündigte für diesen Fall die Hilfe der Stadt an, während Dr. Friedrichs launig anmerkte, dass er wohl der einzige Kanzler im Raum sei, der nicht kochen könne. LK Max Seliger ermutigte die Marmiten zu weiteren GMdC-Prüfungen: „Nicht den Blick im Zorn zurück richten, sondern in die Zukunft schauen.“ Aufmerksam und mit zufriedenen Lächeln im Gesicht lauschten die Teilnehmer der festlichen Tafel dem Rückblick von Eitel-Heinz Fenske auf die Gründungsphase der Chuchi.

Unter den aufmerksamen Augen der Reporterin der Passauer Neuen Presse, Sarah Portner, hatten die Kochbrüder im Laufe des Nachmittags ein Menü gezaubert, „perfekte Kreationen, optisch wie geschmacklich“, wie anschließend in der Presse zu lesen war. Die elf Marmiten der Chuchi Passauer Wolf – die Gründungsmitglieder CL Dr. Gerhard Hagen, GMdC, MdC Michael Kraus, MdC Wilhelm Kraxenberger und Almosenier Manfred Ziga, GMdC, sowie die im Laufe der Jahre neu Eingetretenen, MdC Nikolaus Arndt, MdC Jaques Bouille, MdC Michael Buchheit, Apprenti Klaus Jaschke, MdC Peter Möller, MdC Rainer Unverricht und GMdC Uwe Wagner frönten damit im Geiste der Bruderschaft und im Zeichen enger Verbundenheit ihrer kochenden Leidenschaft. Manfred Ziga, GMdC

Salzsieder-Chuchi bereitet Bad Salzflufer Behinderten im Advent ein himmlisches Vergnügen

□ Bereits zum achten Mal verwandelten die Hobbyköche der Salzsieder-Chuchi Bad Salzflufer die Kundenhalle der Hauptgeschäftsstelle der Sparkasse Lemgo in Bad Salzflufer zu einem „himmlischen Vergnügen“. Unter diesem Motto steht alljährlich in der Adventszeit das Kochen mit und zugunsten der Behinderten. Diese Veranstaltung, deren Erlöse dem Arbeitskreis der Behinderten zufließen, wird von der Sparkasse Lemgo finanziell und räumlich ermöglicht und ist schon Tradition. - Die Hobbyköche kochten zusammen mit den Behinderten ein Menü und boten es den zahlreich erschienen Besuchern gegen eine Spende an. Bereits zwei Wochen zuvor war die Kundenhalle durch die Salzsieder-Chuchi mit einer wunderschönen Krippe, einem großen Knusperhäuschen sowie einer festlich dekorierten und gedeckten Tafel (Galatisch für 10 Personen) in adventliches Ambiente verwandelt worden. Unter den führenden Händen von LK Manfred Löbbert und Chuchileiter Wille Quiatkowski, MdC, wurde von den Kochbrüdern eine Bühne aufgebaut und diverse Küchenutensilien und Kochgeräte herangeschafft. Bereits einen Tag zuvor erfolgten die wesentlichen Vorbereitungen, so dass es eine Stunde vor Beginn los gehen konnte. Als Menü wurde **gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Lachs im Teigmantel mit Champagnerkraut an Kräuterschaumsößchen und ostwestfälisches Pumpernickel-Soufflé mit Kirschen** zubereitet. Dabei wurden die Hobbyköche nicht nur von den erwachsenen Behinderten sondern auch vom Vorstandsvorsitzenden der Sparkasse Lemgo, Horst Selbach, tatkräftig unterstützt.

Nachdem Bad Salzflufer Bürgermeister Dr. Wolfgang Honsdorf die zahlreich erschienen Gäste und Bürger begrüßt hatte, strömten diese zu den Kochstationen. Immerhin warteten 400 Stücke Lachs in dünnem Teigmantel. In den Bratpfannen wurde er zu einer leckeren Knusperhülle, der nur die schaumige Kräutersoße etwas anhaben konnte. 250 Stücke Camembert wälzten sich in Panade, um sich nach einem Bad im heißen Fett an die Preiselbeeren zu schmiegen - und der Pum-

pernickel verlangte nach eine Symbiose mit der Sahnecreme, getoppt von einer Kirsche.

Für das Champagnerkraut mussten 12 Kilogramm Sauerkraut verfeinert werden - mit Ananas, Sahne und einem ordentlichen Schuss Schampus. Die Behinderten hatten sichtlich Spaß am Kochen und



Die Behinderten wurden an allen Arbeiten beteiligt und hatten viel Spaß beim Helfen



Die Salzsieder-Chuchi hatte für festliches Adventambiente gesorgt



den Leuten den gefüllten Teller zu überreichen. Während Alle das Menü kosteten, sangen die Kinder des evangelischen Familienzentrums weihnachtliche Lieder, bevor sie das bunte Knusperhäuschen, das Kochbruder Horst Daubel, MdC, zuvor gemeinsam mit den Behinderten aus Lebkuchen, Zucker und Schokolade gebaut hatte, in mundgerechte Stücke zerlegten.

Die Gitarrengruppe „Zeitlos“ trug zur gemütlichen und weihnachtlichen Stimmung bei.

Behinderte präsentierten Handarbeitskunst und verschenkten selbstgebastelte Weihnachtskarten. Luise Kütemeier, Vorsitzende des Arbeitskreises für Behinderte und Mitorganisatorin, bedankte sich bei allen, die das „himmlische Vergnügen“ in der Sparkasse möglich gemacht haben, und freute sich über die so positive Resonanz in der Bevölkerung. Sie konnte nach der Veranstaltung die gut gefüllten Spendegefäße für „ihre Behinderten“ in Empfang nehmen.

Peter Wolf, MdC

Provinz Ostwestfalen/Lippe, speziell Chuchi Bielefeld, engagiert mit Vorbereitung des Großrats 2009 beschäftigt

Liebe Brüder, große Ereignisse werfen ihre Schatten voraus. Die ostwestfälischen Chuchis freuen sich darauf, alle Chuchileiter, Landeskanzler und CC-Funktionsträger anlässlich des Großrates 2009 am 15. und 16. Mai in Bielefeld begrüßen zu dürfen.

Die Brüder LK Manfred Löbbert, MdC Gerd Klocke, MdC Karl-W. Vinke und MdC Dietmar Krämer werden all ihre Kräfte einsetzen, um den Großrat 2009 für alle Teilnehmer zu einem Erlebnis zu gestalten.

Vorgesehen ist auch, uns als Gäste eines nicht ganz unbekanntes Unternehmens in die „Dr.-Oetker-Welt“ zu versetzen, einen spektakulären Gang durch die Welt des Backens anzutreten.

Für die mitreisenden Schwägerinnen wird es am Freitag ein Damenprogramm geben.

Voraussichtlich werden wir am Freitagnachmittag zwei interessante Seminare anbieten. - Liebe Brüder, ihr seht, die Reise nach Bielefeld lohnt sich. Lasst euch überraschen.

Mit den besten Grüßen aus Ostwestfalen-Lippe und bis dahin „Gut goan“

Euer Karl-W. Vinke

MdC

Pressesprecher OWL



Die Dr. Oetker-Welt

Die Chuchi Gaggenau - Murgtal verwöhnt zum 17. Mal fast 400 Senioren.

Das traditionelle Kochen im Helmut-Dahringer- Haus in Gaggenau, dem größten Seniorenwohnheim im Landkreis Rastatt, fand am 23. November 2008 statt.

Wir servierten:

**Weißer Tomatenschaum
mit Tomatengelee und Krabben**

*

Kürbiscremesuppe

*

**Rehrückenfilet mit Kräuterkruste,
Schwarzwurzel-Lasagne und Pilzen**

*

**Preiselbeer-Eis
mit Birnenfächer
und Preiselbeer-Relish**



Die weißrote Verführung



Murgtäl Rehrücken mal anders als gewohnt



Herbstliche Aromavielfalt zum Dessert

Strahlender Sonnenschein und die leuchtenden, warmen Farben des „Indian Summer“ draußen, in der Natur, waren die motivierenden Vorböten an diesem wunderschönen Spätherbstsonntag. Die Chuchi hatte bereits ab der Wochenmitte mit den Vorbereitungen für die „Großveranstaltung“ begonnen, denn mehrere hundert Portionen sind auch für 12 engagierte Brüder kein Pappenstiel! Gott sei Dank ist die Küche dieses Seniorenheims großzügig und hoch professionell ausgestattet. Zusätzlich

„Gleich geht's los!“



Und tranken dazu:

**Aperitif „Cidre-Cup“
zubereitet mit Affentaler Riesling-Sekt**

*

2007 Primus

**Weißer Burgunder trocken
Winzergenossenschaft Affental**

*

2006 SLK

**Spätburgunder Rotwein
Winzergenossenschaft Affental**

*

2007 SLK

**Spätburgunder Weißherbst
Auslese, edelsüß
Winzergenossenschaft Affental**

*

**Wir danken herzlich für die großzügige
Unterstützung durch die Winzergenossenschaft Affental**



Die Kochbrüder begrüßen die Gäste

ist der Chef und Hausherr, Eberhard Veser, ein langjähriger und enger Freund der Chuchi, der für dieses Event wirklich immer alle Hebel in Bewegung setzt.

Doch, wie man so schön sagt: von nichts kommt nichts, und bei unserem Eigenanspruch, alles frisch zubereiten zu wollen, gehört das perfekte Mis en Place einfach zwingend dazu.

Die Schwägerinnen sind an diesem Tag auch schon sehr früh in Aktion, denn es gilt das mitgebrachte, in warmen Farben leuchtende, herbstliche Dekorationsmaterial und die Blumen zu placieren. Viele fleißige Hände sind ebenso notwendig, um die Tische festlich einzudecken. Ein knapp bemessener Zeitplan duldet keine Verzögerungen, schließlich sollen ja die älteren Herrschaften und Ehrengäste pünktlich um 12 Uhr vom Chuchichef begrüßt werden und ihren Apéro in der Hand haben.

Wie gewohnt, lag der sehr persönliche und einfühlsame Service während des Essens in den Händen unserer Damen. Ein weiterer, enger und langjähriger Freund der Chuchi, Robert Laub, übernahm am Klavier die musikalische Umrahmung und erfreute mit einem bunten Melodienreigen die Gäste. Unser „Senior“, GMdC Eberhard Pieper, gab als Conférencier im Verlauf der Veranstaltung reiche Kostproben seiner Eloquenz und unterhielt damit die Festversammlung aufs Beste.

Alles klappte, wie erhofft und geplant, famos und die Dankesworte von offizieller Seite und später in der Presse

fielen entsprechend positiv aus.

Eine zünftige „After-Show-Party“, nachdem die Arbeit getan ist, gehört als unverzichtbarer Bestandteil zu dieser Veranstaltung. Alle Akteure sitzen gemütlich beieinander und lassen es sich einfach mit den gleichen Gerichten und Getränken so richtig gut gehen. Natürlich ist auch Zeit für ein analytisches Gespräch – nach dem Spiel ist halt bekanntermaßen auch vor dem Spiel.

Das größte Geschenk aber ist und bleibt einfach für alle Aktiven die Reaktion der Senioren: strahlende Augen, Worte des Dankes und der Freude und manchmal sogar ein heimliches Freudentränchen – einfach wunderbar und unvergesslich! Der ideelle und materielle Aufwand ist dann vergessen – die Chuchi finanziert nämlich die gesamte Veranstaltung aus eigener Tasche. Seit einigen Jahren haben wir in der Winzergenossenschaft Affental mit Dr. Ralf Schäfer als Geschäftsführer einen zusätzlichen Sponsor gefunden, der uns großzügig unterstützt.

Die Kochbrüder und Schwägerinnen freuen sich schon heute auf die 18. Auflage dieses großen Festes im Murgtal!

**Aki Müller, „Chef-Organisator“ der Veranstaltung, und
Helmuth nach getaner Arbeit**



Helmuth Balser GMdC; CL

Freundschaftskochen der Ordensprovinz Hamburg /

Am 13. September 2008 veranstaltete die Chuchi Rendsburg das Freundschaftskochen der Chuchis der Ordensprovinz Hamburg/Schleswig-Holstein. Daran nahmen 49 Kochbrüder und am Abend mehrere geladene externe Gäste teil. Vertreten waren die Chuchis Flensburg, Hamburg, Kiel, Lund (Schweden), Neumünster, Raisdorf, Reinbek-Sachsenwald, Rendsburg und Westküste.

Nach umfangreichen Vorbereitungen und Planungen fand zunächst bei strahlendem Sonnenschein ein abwechslungsreiches Programm statt. Der Tag begann im „Martinshaus“, einer am Kanal gelegenen Tagungsstätte. Hier wurde ausgiebig gefrühstückt und geplaudert. Nach einem kurzen Fußmarsch am Kanal entlang bestiegen die Teilnehmer am Kreishafen den nur für uns bereitstehenden Ausflugsdampfer „Stadt Rendsburg“ und fuhren zur Kunstausstellung „Nordart“ in die KIC (Kunst in der Carlshütte) in Büdelsdorf. Die Schifffahrt auf dem Kanal mit dazu gehörender Verpflegung war – auch mit Blick auf das herrliche Wetter – vor allem für die auswärtigen Gäste ein eindrucksvolles und unvergessliches Erlebnis. In der Carlshütte empfing uns der Leiter der Ausstellung Wolfgang Gramm. Nach einer kurzen Einführung bei Kaffee und Kuchen marschierten wir durch die weitläufigen Hallen und besichtigten moderne Kunst aus aller Welt, die von



Amuse geule

einem überwältigenden Umfang und von einer auch für den Laien nachvollziehbar großartigen Qualität war.

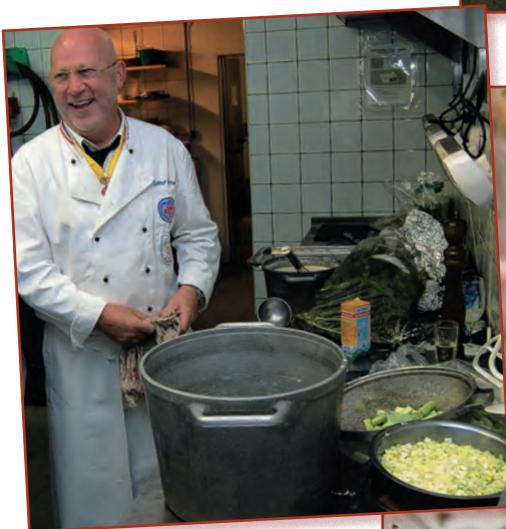
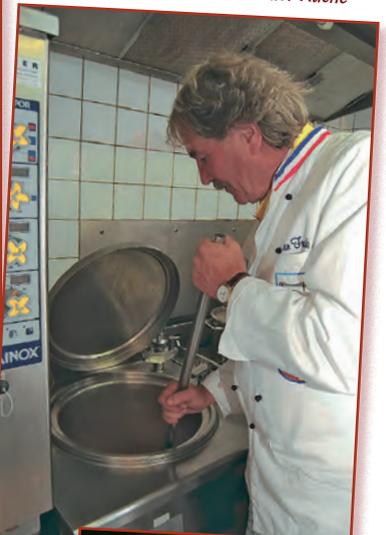
Anschließend wartete im Alten Rathaus Rendsburgs Bürgermeister Andreas Breitner auf uns. Seine von der Stadt Rendsburg getragene Gastfreundlichkeit machte auf alle einen großen Eindruck. Jeder Teilnehmer durfte sich in das Goldene Buch der Stadt eintragen. Danach gab es (endlich!) wieder etwas zu essen und zu trinken. Währenddessen hielt der Bürgermeister einen hochinteressanten Vortrag über seine Stadt, der die auswärtigen Gäste faszinierte und gleichzeitig eine hervorragende Reklame für die Stadt war.

Dann begab sich die Teilnehmerschar in das „Hotel Hansen“, das Stammlokal des Clubs. Die Besitzer der Gaststätte, die Eheleute Peter und Bri-

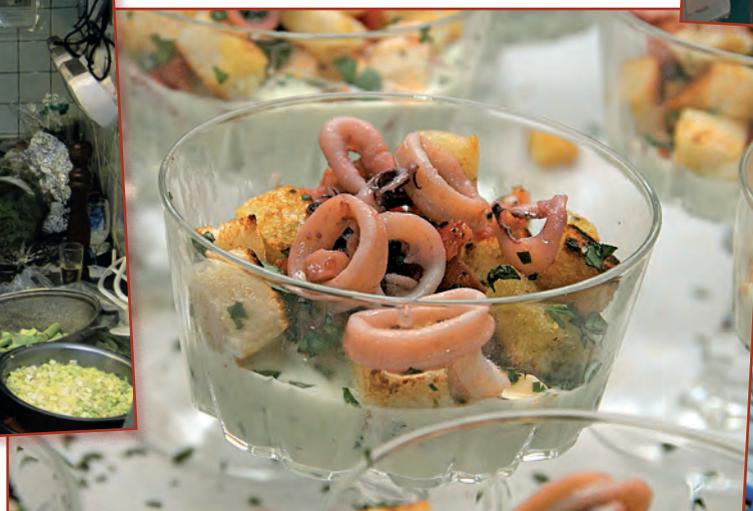


Vorspeise

„Rührig“ Peter Frank in der Küche



Jan-Detlef Romeike hat gut Lachen ...



Konzentriert bei der Arbeit: Florian Seidel

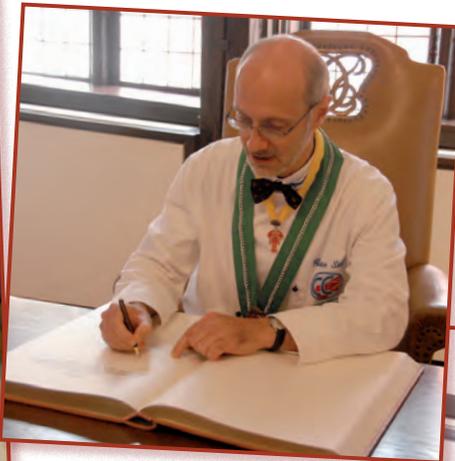


Schleswig-Holstein am 13. September 2008 in Rendsburg

gitte Rieck, hatten uns für diesen Kochabend in der „Wagenremise“ des Hotels untergebracht. Dort waren die Tische geschmackvoll eingedeckt. Kochen durften wir dankenswerter Weise in der dazugehörigen Küche, die angesichts der großen Zahl von Kochbrüdern von der Größe her hart an die Grenze der Belastbarkeit stieß. Dadurch wurde aber andererseits die Gemütlichkeit der gemeinsamen Kocharbeit noch gesteigert. Zudem stand uns Peter Rieck mit seinem Team ständig mit Rat und Tat zur Seite, so dass überflüssiges Herumlaufen und unnötiges Suchen nach Zubehör etc. vermieden werden konnten.



Bürgermeister Andreas Breithner



Florian Seidel beim Eintrag in das goldene Buch der Stadt Rendsburg



Boris Collbring, Lund – Schweden

Inzwischen waren u. a. der Vielseitigkeitsreiter und Olympiasieger Hinrich Romeike und die Redakteurin Sabine Sopha als Berichterstatterin des Ereignisses für verschiedene Zeitungen als Gäste eingetroffen. Sie erlebten mit viel Interesse und Vergnügen ein umtriebige Gemeinschaftskochen und genossen mit allen bei Dudelsackmusik das gut zusammengestellte und geschmackvolle Menü. Dem Ereignis angemessene Reden wurden natürlich auch gehalten. Im übrigen standen aber der Genuss, der Frohsinn und die gute Unterhaltung

im Vordergrund. Man tauschte sich untereinander in vielfältiger Weise aus. Dabei sorgte die offensichtlich einem Disney-Heft entsprungene Gans auf dem Clubabzeichen unseres schwedischen Kochbruders, die dort anstelle unseres Hummers prangt, immer wieder für Erheiterung. Nach allem: Es war ein überaus geselliger Abend, den alle sicherlich in guter Erinnerung behalten werden. *Günter Stein*



Beim Frühstück im Martinshaus



Auf der „Stadt Rendsburg“



Im alten Rathaus



Die Marmiten in der Nordart-Ausstellung – KIC



Das Rezept zum Titelbild:

von Helmuth Balsler GMdC; CL Chuchi Gaggenau

Weißer Tomatenschaum mit Tomatenroyale und Krabben

Rezept für 6 mittelgroße Weingläser

Zutaten Tomatenwasser:

**2 kg vollreife, aromatische Tomaten z. B. Roma, Salz, Knoblauch
4 – 5 Estragonzweige, evt. getrockneter Estragon, gerebelt
nach Eigengeschmack kann man auch andere Kräuter verwenden,
z. B. Basilikum, Staudensellerie, Rosmarin, Thymian usw.**

Zubereitung Tomatenwasser:

Tomaten waschen, entstielen, grob würfeln und im Cutter kurz zerkleinern, leicht salzen und mit Estragon, Basilikum, Dill, Fenchel und/oder angedrücktem Knoblauch aromatisieren. Über Nacht gekühlt über einem dichten Passiertuch mindestens 12 Stunden ablaufen lassen.

Zutaten Weißer Tomatenschaum:

400 ml Tomatenwasser s. o., 4 Blatt Gelatine, 300 ml Sahne, Salz + Pfeffer

Zubereitung für 6 mittelgroße Weingläser:

400 ml Tomatenwasser mit 3 – 4 Estragonzweigen um die Hälfte reduzieren. 4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und leicht erwärmen bis sie sich verflüssigt hat. In das noch warme Tomatenwasser die aufgelöste Gelatine geben, durch ein feines Sieb passieren, abkühlen lassen. 300 ml. Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen, mit Salz und etwas Cayennepfeffer würzen. Sobald das Tomatenwasser leicht geliert, die Sahne vorsichtig unterheben und die Masse gleichmäßig in die Weingläser einfüllen; gekühlt fest werden lassen.

Zutaten Tomatenroyale:

1 Flasche Tomatensaft (Reformhaus), 1 ½ Blatt Gelatine, Salz, Tabasco, Weißer Balsamico

Zubereitung Tomatenroyale:

150 ml roten Tomatensaft mit Salz, wenig Tabasco und etwas weißem Balsamico abschmecken, leicht erwärmen. 1 ½ Blatt Gelatine wie zuvor einweichen, auflösen und mit dem Saft vermischen. Sobald der Gelierprozess beginnt, vorsichtig eine dünne Schicht auf den weißen Schaum geben. Gekühlt fest werden lassen.

Zutaten Estragonspiegel:

**150 ml. weißer Tomatensaft, 1 ½ Blatt weiße Gelatine
Estragon, 250 g Nordseekrabben, notfalls Eismeerkrabben**

Zubereitung Estragonspiegel:

Den weißen Tomatensaft erwärmen, Gelatine einweichen und wie beim roten Tomatensaft weiter arbeiten. Kurz vor dem Erstarren gezupfte und sehr fein gehackte Estragonblättchen zugeben und auf der roten Tomatenroyale verteilen. 250 g Nordseekrabben mit wenig feingehacktem Estragon, Dill und glattblättriger Petersilie mischen, ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren vorsichtig auf dem erstarrten Estragonspiegel die Krabben verteilen.

Das Gericht kann man, mit Folie abgedeckt, ohne Qualitätsverlust 1 bis 2 Tage in der Kühlung aufheben.

Variante: In sehr kleine zylindrische oder quadratische Gläschen geben und mit einem Moccälöffel als Amuse Bouche servieren.

Guten Appetit!