



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer  
Deutschland e.V. Ausgabe 3 Mai|Juni 2009



 **Großmarmitage in Hamburg**

 **20 Jahre Beethoven-Chucchi**

 **Aus den Chuchis**





## Notiert:

---

### Liebe Kochbrüder,

an dieser Stelle sollte eigentlich in der vor Euch liegenden Ausgabe erstmals unsere neue Rubrik „**TOPS & FLOPS**“ erscheinen. Ich hatte auch schon die eine oder andere Zusage für einen Textbeitrag. Davon ist leider bis Redaktionsschluss keiner bei uns eingegangen. Deshalb bitte ich Euch alle nochmals um Eure Unterstützung bei der Anstrengung, einen möglichst lebendigen „Hummer“ zu gestalten.

Zur Erinnerung: In der angesprochenen Rubrik sollen alle die Kochbrüder zu Wort kommen, die in der jüngeren Vergangenheit zum Beispiel ein tolles Kochbuch entdeckt haben, das unbedingt in die Küche jedes Marmiten gehört; oder praktische Kochutensilien, gute Messer zum vernünftigen Preis; oder die Kochbrüder, die ein tolles Kochseminar besucht haben, das sein Geld wirklich wert war. Kurz, alle positiven Erfahrungen, die im Zusammenhang mit unserem schönen Hobby stehen, würden wir Euch allen gerne unter „**Tops**“ präsentieren.

Genauso interessant sind aber auch die „**Flops**“, die uns vor Fehleinkäufen schützen sollen. Also, wenn ein Buch oder eine Gerätschaft sein Geld eben nicht wert ist. Diese negativen Erfahrungen wollen wir unter „**Flops**“ anprangern.

Wir freuen uns über jede Zuschrift und auch über jede Anregung für eine andere, neue Rubrik.

Eine Meckerecke wird es auch geben, sobald uns die ersten Leserzuschriften erreichen.

Zum Schluss noch eine Bitte: Bei Textbeiträgen mit Bildern bitte unbedingt Bildunterschriften mitliefern und eindeutig kennzeichnen.

Das war's für heute, bis zum nächsten Mal grüßt herzlich

Euer Kochbruder Frithjof

## 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@cc-club-kochender-maenner.de

**Internet:**

hans.arnold@kabelmail.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

cc-marmite@t-online.de

**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.

## Liebe Kochbrüder, Landeskanzler und Chuchileiter,



immer wieder gibt es Beschwerden über unsere Mitgliederliste. Ich möchte heute dazu Stellung beziehen und die Vorgehensweise und Gründe darlegen.

- CL- und /oder AL-Wechsel sowie Adressenänderungen bitte sofort an die Geschäftsstelle melden. So ist auch immer der richtige Ansprechpartner gewährleistet
- bei Austritten die Kündigungsfristen beachten und einhalten und fristgerecht mit Kündigungsschreiben an die GS weiterleiten. Euch ist bekannt, die Chuchi haftet für den Jahresbeitrag der einzelnen Kochbrüder und muss zahlen
- einmal jährlich eine aktuelle Mitgliederliste erstellen, die Änderungen **farbig** markieren und an die GS geben.

Danach werden die farbig markierten Änderungen abgeändert. Meist werden diese Listen am Anfang des Jahres (Jan.-März), nach den CL-Treffen, bei der ja oft auch Neuwahlen anstehen (Wechsel des CL oder LK) in der GS abgegeben. Diese Zeit ist aber zu kurz, alle Listen abzuändern, da im Februar /März eines jeden Jahres schon mit den Vorbereitungen zum Großrat begonnen wird und die Großrateinladungen in der Regel schon Ende März verschickt werden. Daher meine Anregung, alle Änderungen sofort weiterleiten.

Für die GS ist es unmöglich alle Mitglieder einzeln zu vergleichen, dies würde den Zeitrahmen sprengen.

Diese Vorgaben sind keine Schikane, sondern sollen dazu dienen, eine gemeinsame Vorgehensweise zu praktizieren, um ein bestmögliches Ergebnis zu erzielen.

Nächstes Jahr zum Wahl-Großrat soll wieder eine aktuelle Mitgliederliste in Form einer CD an die anwesenden Kochbrüder abgegeben werden.

Künftig abgegebene Listen können nur bearbeitet werden, wenn o.a. Kriterien beachtet werden. Die Abstimmung bzw. Nachfrage der Mitgliederzahlen beim Vergleichen bedürfen einem Aufwand wie mailen, faxen, schreiben und telefonieren kosten viel Zeit und müssen dementsprechend eingeplant werden.

Wir verfügen in der GS nur über eine Mitarbeiterin, die Allem und Allen gerecht werden möchte, was nicht immer einfach ist.

Ruft bei Fragen oder Unklarheiten einfach mal bei ihr an und macht Euch schlau. Ihre Bürozeiten sind Dienstag und Donnerstag von 9.00 - 11.00 Uhr.

Mit brüderlichen Grüßen

*Hans-Peter Schäfer*

Hans-Peter Schäfer - Großkanzler



# Ein neuer Großmeister am Deutschen Eck

Über eine Großmeisterprüfung vom Allerfeinsten am 15.11.2008 gilt es zu berichten. In Koblenz war wieder einmal ein Kochbruder angetreten, seine Qualifikation unter Beweis zu stellen. Mike Meyer-Ditandy hatte zur Prüfung in sein heimisches Domizil eingeladen und damit eine wunderschöne Atmosphäre für seine Prüfung geschaffen. Es begann mit Gebratenem von der Wachtel, begleitet von einem Wachtel-Ei und setzte sich fort mit einer Kaviarüberraschung als sehr gelungene Amuse bouches, begleitet von einem Spätburgunder, Rose Brut, vom Reichsrat von Bühl, die die Jury in gekonnter Weise auf das Kommende einzustimmen vermochte. Um die zu prüfenden Leistungen zu bewerten waren GK Hans-Peter Schäfer, OO und Chevalier Bert Schreiber, VGK Dr. Joachim Hofbauer, GP Dr. Jörg Stoffregen, LK Manfred Tholl, LK Helmut Schmidt und CI Andreas Schmidt angetreten.

Die einzelnen Gänge des Menüs,

## Trilogie von der Gänseleber

\*\*\*\*\*

## Jacobsmuscheln in Orangen-Basilikum-Sud

\*\*\*\*\*

## Consommé vom Hirschkalb

\*\*\*\*\*

## Butt auf Lauch mit Erbsen- und Karottencreme

\*\*\*\*\*

## Trüffelei auf Fontinasauce

\*\*\*\*\*

## Duett vom Weidekalb an Morcheln und Gemüse

\*\*\*\*\*

## Schokoladenküchlein mit Früchten und Bourbon-Vanille-Eis



Amuse gueule



Trilogie von der Gänseleber



Consommé vom Hirschkalb



Butt auf Lauch



Trüffelei auf Sauce



Duett vom Weidekalb

versetzten die Juroren in die angenehme Situation, auf wirklich höchstem Niveau jurieren zu können und überzeugten die Jury, dass hier ein Koblenzer Bruder mit Bravour seine Qualifikation als GMDc unter Beweis zu stellen verstand. Die Folgen der Speisen und deren perfekte Zubereitung überzeugte. Eines der Highlights im Menü war zweifellos das Trüffelei auf Fontinasauce. Es war schließlich November und dieser Gang ein sehr gelungenes Bekenntnis zu Piemont.

Zu jedem Gang, mit Sachverstand zu den einzelnen Speisen harmonisch ausgewählt, war das Angebot der zum Menü gereichten Weine hervorragend. Was den Juroren besonders auffiel, war die ruhige und scheinbar stressfreie Atmosphäre in der Küche. Ruhig und gelassen ging Mike mit seinem Beikoch Ulrich Müller jeden der einzelnen Gänge an. Unterstrichen wurde die Leistung durch den perfekten Service unter Leitung von Bruder Edgar Eich, unterstützt von

seiner Frau und den Damen zweier Brüder, die die Teilnehmer perfekt umsorgten.

Das Menü konnte die Jury überzeugen, dass hier tatsächlich ein GMDc am Werke war. GK Hans-Peter Schäfer hielt die Laudatio und konnte dem Probanden in voller Überzeugung das grüne Band um den Hals legen, ehe das Procedere mit Löffeltrunk etc. seinen Lauf nahm. Zu später Stunde trafen dann auch die übrigen Kochbrüder mit ihren Frauen ein, um dem neu gekürten GMDc ihre Ehre zu erweisen. Erst am späten Abend trennten sich dann die Wege. Als Gast in der Runde ist es mir ein Vergnügen, den neuen GMDc Mike ganz herzlich zu seiner hervorragenden Leistung zu beglückwünschen und mich für die Einladung zu bedanken. Ich wünsche Dir, lieber Mike, eine stets glückliche Hand an Herd und Feuer und hoffe, dass sich unsere Wege bald möglichst wieder einmal kreuzen.

GP Dr. Jörg Stoffregen



Der Proband bei der Arbeit



Die Jury



Der strahlende Sieger

# OWL-Landeskanzler Manfred Löbbert veranstaltet Schokoladen- und Zucker-Seminar

➔ LK Manfred hatte die Chuchileiter OWL und interessierte Brüder zu einem Seminar der Spitzenklasse eingeladen. Mehr als 20 Brüder aus der Provinz waren in das Domizil der Chuchi Bad Salzuflen gekommen.

Die Dozentin des Abends war Frau Horstmann, Konditormeisterin und Leiterin der Konditoren-Fachschule Bielefeld. Frau Horstmann, leidenschaftliche Konditorin, hat während ihrer Tätigkeit an der Berufsfachschule mehrere Patisserie-Weltmeister trainiert.

Zunächst ging es um die perfekte Auswahl und Vorbereitung der verschiedenen Kuvertüren. Ein streifenfreies und glänzendes Ergebnis ist nur durch korrektes Temperieren zu erreichen. Man wärmt die Schokolade auf 40° und lässt sie dann auf 20° bis 25° abkühlen. Danach erwärmt man sie auf 32°, und dies ist die unbedingt einzuhaltende Verarbeitungstemperatur. Die ideale Raumtemperatur liegt bei 20 Grad. Frau Horstmann zeigte uns die verschiedensten Möglichkeiten der Deko-Herstellung, z.B. das einfache Anschreiben mit einer Palette auf einer eiskalten Granitplatte zu Spaghetti. Oder einfache Dekoformen aus Kunststoff (Kugeln, Herzen, Sterne usw., in jedem Bastelgeschäft erhältlich) lassen sich mit Hilfe von Lebensmittelfarben und Kuvertüre zu fantastischen Hohlkörpern ausgießen, bilden dann eine wunderbare Dekoration. Einfache Luftpolsterfolie aus dem Verpackungsbereich lässt sich durch Tauchen in weiße Kuvertüre und durch anschließendes Abkühlen auf gekühlten Edelstahlzylinder hervorragend zu einfachen Splittern brechen.

Blätter von Seidenblumen werden nach mehrmaligen Bestreichen mit Schokolade und anschließendem Abkühlen zu naturgetreuen Blättern, deren Bepudern mit lebens-



mittelgerechem Goldpulver zu wunderschönen Effekten führt.

Dann - nach kurzer Pause - widmete sich Frau Horstmann dem Thema Zuckerverarbeitung. Schaustücke aus geformten oder gezogenem Zucker sind etwas Außergewöhnliches, vielseitig einsetzbar und erzielen eine besondere Wirkung beim Anrichten von Desserts oder Dessert-Bufferets.

Um die Arbeit zu erleichtern nimmt man in der Regel keinen normalen Zucker, sondern Isomalt. Nach dem vorsichtigen Temperieren wird der Grundstoff geknetet und gezogen - bis er verarbeitungsfähig ist. Das ist bei den anfänglichen Temperaturen nicht gerade einfach, darum zeigte Frau Horstmann den interessierten Brüdern, wie man mit einfachsten Hilfsmitteln erstaunliche Ergebnisse erzielen kann - z.B. eine Schöpfkelle, mit Erdnussöl eingeeilt und dann mittels einer Papierspritztüte mit einem dünnen Zuckergitter überzogen, ergibt nach dem Erkalten des Zuckers wunderschöne Körbchen, die man mit Eiscreme oder Konfekt füllen kann.

Andere Variante: Kleine Zuckerteilchen werden mit Hilfe von Kautschukformen zu Blütenblättern gepresst, die man dann - mit Airbrush-Technik gefärbt - mit Hilfe eines Bunsenbrenners zu kompletten Blüten arrangiert. - Ein weiteres Highlight war des Eintauchen von Metallstempeln in flüssigen Zucker. Nach dem Erkalten entstehen sehr kompakte Blüten, die nach einfärben hervorragend einsetzbar sind.

Alle Brüder hatten ausreichend Gelegenheit, die einzelnen Techniken zu probieren und der Dozentin Löcher in den Bauch zu fragen.

Wer unseren LK Manfred kennt weiß, dass der keinen Bruder hungrig entlässt. Bruder Horst Daubel holte zu später Stunde noch ein lippisches Spanferkel aus seinem Backofen. Bruder Gerd Klocke kredenzte einige Weine aus seinem reichhaltigen Keller. Alles in Allem - ein toller, lehrreicher Abend unter netten Brüdern.

Dank an Frau Horstmann, Dank an unseren LK und großen Dank an die Brüder der Chuchi Bad Salzuflen, die den Abend vorbereitet hatten.

KAWIVI

P.S.: Voraussichtlich werden wir das Seminar anlässlich des Großrats am 15. Mai in Bielefeld interessierten teilnehmenden Brüdern anbieten.



# Chuchileiterwechsel und Maitre-Prüfung in der Chuchi Kaiser Karl, Ingelheim

➔ Gleich mehrere Neuigkeiten gibt es aus Ingelheim zu berichten. Zuerst zum Chuchileiterwechsel:

Anlässlich der Generalversammlung im Januar 2009 stellte MdC Jean-Claude Fourcade sein Amt als Chuchileiter zur Verfügung. Im Hinblick auf die eingeleitete Verjüngung der Chuchi und auch deren Amtsträger machte er Platz für junges Marmitenblut. Einstimmig wurde der gerade mal 32 Jahre junge CdC Per Mayer zum Chuchileiter gewählt.



Wohlwissend um die Verdienste und Erfahrungen von Jean-Claude aus vergangenen 13 ½ Jahren, stellt Per sich den Herausforderungen seiner neuen Aufgabe. Der ehemalige CL hatte seinen Nachfolger allerdings sehr sorgfältig auf sein neues Amt vorbereitet. Zudem kann man festhalten, dass die Chuchi unter Jean-Claude einen steten Aufschwung erlebte und sich einen guten Namen in der Bruderschaft sowohl im Inland als auch international gemacht hat. Für dieses langjährige, großartige Engagement kann man nur sagen: „Kochhut ab und ein ganz herzliches Dankeschön!“

Nun zur MdC-Prüfung: Schon knapp einen Monat später stellte sich der frischgebackene CL einer Jury, um sich den Rang eines Maitre de Chuchi zu erkochen. Mit Hilfe seiner beiden Kochbrüder MdC Günter Balber und CdC Alexander Gold wollte er das Thema „Zeit ist die Zutat, die man nicht kaufen kann“ kulinarisch umsetzen. Unter den strengen, aber brüderlich wohlwollenden Augen von von GK Hans-Peter Schäfer, GP Dr. Jörg Stoffregen, GMdC Manfred Tholl und MdC Jean-Claude Fourcade kochte er folgendes anspruchsvolles Menü:



Das Menü wurde von exzellent passenden Weinen aus Bodenheim und Ingelheim begleitet. Wie in der Chuchi Kaiser Karl bei allen Prüfungen üblich, durften alle Brüder der Chuchi an diesem Kochereignis teilhaben. Die unabhängige Jury bewertete die für die Prüfung vorgesehenen Gänge und bewunderte auch die traumhafte Tischdekoration. Der Großkanzler hielt die Laudatio, nicht ohne zu erwähnen, dass die Kochleistung von Per Mayer auf sehr hohem Niveau angesiedelt sei, demzufolge stand der Rangerhebung nichts mehr im Wege, außer dem traditionellen Procedere, dass der Prüfling in kniender Haltung aus dem großen Suppenlöffel von Jean-Claude einen tiefen Schluck Champagner schlürfte. Mit dem Hummer am gelben Band um den Hals nahm Per die Glückwünsche und die Geschenke der Juymitglieder entgegen und ließ sich von seinen Kochbrüdern mit herzlicher, brüderlicher Umarmung ebenfalls beglückwünschen.

*Karl-Heinz Dietrich, MdC*



Wachtelei im Räucherlachs-Nest  
und Filoteigröllchen mit Kräuter-Frischkäse

\*\*\*\*\*

Mille-Feuille von mariniertem Thunfisch  
mit Thunfischtartar und Thunfischcreme

\*\*\*\*\*

Blumenkohl-Panna-Cotta

\*\*\*\*\*

Seeteufel-Medaillons an Spaghettinialat  
und Tomaten-Basilikum-Vinaigrette

\*\*\*\*\*

Klare Karottensuppe  
mit Kaninchen-Carpaccio

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet auf Schalotten-Schnittlauch-Butter  
mit Schnippelbohnen und Grießbroulade

\*\*\*\*\*

Dessertvariationen  
von Schokolade und Himbeercreme



# Chuchi Lampertheim hat einen neuen Maitre!

➔ Einen doppelt spannenden Prüfungstag hatte Kochbruder Dr. Markus Lewitzki bei seiner Prüfung zum MdC. Neben der fünfköpfigen Prüfungskommission bestehend aus LK Kurt W. Wansel GMdC, stellv. LK Frithjof F. Konstroffer GMdC, CL Reinhard Plocki GMdC, Heinz Krauß GMdC, CL Hans Biedert MdC und Bernd Müller MdC Leiter der eigenen Chuchi Lampertheimer Spargelrunde, hatte sich auch das hessische Fernsehen eingefunden um bei der Prüfung mit dabei zu sein. Die von Herrn Rolf Bickel vom hessischen Fernsehen gestaltete Reportage über das Clubleben der kochenden Männer im allgemeinen und der Lampertheimer Spargelrunde im speziellen fand mit den Aufnahmen bei dieser Prüfung Ihren Abschluss. Die Dokumentation wurde bereits gesendet und fand - wie oft zu hören war - große Beachtung

Zur Prüfung hatte Kochbruder Markus Lewitzki in seine private Küche eingeladen. Diese Entscheidung für den heimischen Herd war auch deshalb gefallen, weil die neue Küche der „Lampertheimer Spargelrunde“, zum Zeitpunkt der Prüfung noch nicht einsatzbereit war und somit die eigene Küche bessere Voraussetzungen bot. Unterstützt wurde Markus Lewitzki an diesem Abend von seinem Beikoch Wilfried Neudecker.

Das siebengängige Menü begann mit einer Kombination aus europäischen und asiatischen Aromen, was sich sowohl in dem Amuse bouche, einem mit kandiertem Meerrettich und Koriander abgeschmeckten Thunfischtartar, als auch im ersten Wertungsgang widerspiegelte. Hier hatte sich der Prüfling für eine Kombination von einem klassischen Hummersüppchen und einem Thai-Curry Süppchen mit gebratener Jakobsmuschel entschieden.

Durchaus wieder in heimische Gefilde bewegte sich das Menü beim nächsten Gang mit der Variation von der Gänseleber: Neben einer Creme brulee von der Gänseleber präsentierte Kochbruder Markus eine Praline sowie eine Terrine mit Ananas Chutney. Natürlich durfte auf diesem Teller auch ein Stückchen gebratener Stopfleber mit Fleur de Sel nicht fehlen.

Als Zwischengang bildete ein hervorragendes Risotto von Steinpilzen die Überleitung zu den folgenden Fisch- und Fleischgängen. Außergewöhnlich war die Präsentation des Seeteufels in schwarzer Olivenkruste, gereicht auf Champagnersauce und geminztem Erbspü-

*Nach der Laudatio in fröhlicher Runde: (v.l.n.r.) Reinhard Plocki, Kurt Wansel, Dr. Markus Lewitzki, Hans Biedert, Wilfried Neudecker, Heinz Krauß, Bernd Müller, Frithjof Konstroffer.*



ree; eine Kombination zu der sich der Prüfling nach eigener Aussage auf einer Italienreise inspirieren ließ.

Dass die verwendete Minze aus dem hauseigenen Kräutergarten stammte, lies dennoch die Maxime leben, vor allem frische regionale Produkte zu verwenden.

Italienisch ging es auch beim folgenden Fleischgang weiter. Hier wurden Involntini und ein in Niedertemperatur gegartes Kalbsfilet im Kräutermantel aufgetragen.

Den süßen Abschluß für die Prüfungskommission bildete ein Schokoladen-/Olivenauflauf mit hausgemachtem Rahmeis von Karamell und Fleur de Sel.

Begleitet wurden alle Gänge von wohl ausgesuchten Weinen. Besonders zu erwähnen ist auch die attraktive Tischgestaltung sowie das gesamte angenehme Ambiente.

Die Jury war sich nach eingehender Beratung einig, dass das von Kochbruder Markus Gebotene in vollem Umfang einer Maitreprüfung gerecht wurde. Nach der Laudatio von Reinhard Plocki legte Landeskazler Kurt Wansel dem frisch gekürten MdC als äußeres Zeichen das gelbe Band an. Im Anschluss an den obligatorischen Löffeltrunk gratulierten alle Jurymitglieder und bedankten sich für ein kulinarisches Erlebnis, das man gerne in Erinnerung behalten wird. Man saß noch in gemütlicher Runde bei einem Gläschen Champagner mit einem entspannten und glücklichen Dr. Markus Lewitzki zusammen.

*Redaktion*





# Auf großer Fahrt

Große Schiffe gleiten über die glitzernde Elbe. Begleitet vom Geschrei der Möwen, suchen sie sich ihren Weg in den Hafen, wo Tag und Nacht Schlepper auf sie warten.

Auf den prachtvollen Boulevards und Geschäftsstraßen rund um den Jungfernstieg flanieren die Menschen. Entlang der Alster, entlang der großen und kleinen Geschäfte, durch die vielen Passagen und Arkaden.

Hier im Herzen der Stadt sind alteingesessene Handelsgeschäfte neben exklusiven Modeläden, kleinen Antiquariaten, exquisiten Schmuckgeschäften oder dem legendären Ohnsorg-Theater angesiedelt. Man lässt sich treiben – oder lässt bei einem Kaffee das Treiben an sich vorbei ziehen. Nicht weit entfernt kreisen die Kräne in der Hafencity und schichten Stein um Stein einen ganzen Stadtteil direkt am Wasser neu auf. Eine moderne Architektur spricht hier eine ganz neue und internationale Sprache. Währenddessen scheint das alte Fischerdorf Blankenese, wo einst Kapitäne ihren Lebensabend genossen, wie im Dornröschenschlaf zu liegen.

Weitab der modernen Technik scheint die Zeit spurlos an den trutzigen Lotsenhäusern, den prachtvollen Villen und charmanten Häuschen vorbeigegangen zu sein. Die Sonne geht langsam unter und das Leben erwacht jetzt auch im legendär verruchten Sankt Pauli.

Und hier treffen sich alle: die Fußballfans, die auf den Sieg ihrer Mannschaft anstoßen; die Musicalbesucher, die bei einem Glas Wein die Melodien aus dem Theater nachklingen lassen; und die vielen Nachtschwärmer, denen die Anreisser vor den einschlägigen Lokalen die Nacht ihres Lebens versprechen... auf der Reeperbahn nachts um halb eins.



Hamburg, das Tor zur Welt, machen wir weit auf und laden euch ein, unsere Stadt neu kennen zu lernen oder auch wieder zu entdecken. Wir freuen uns, dass Ihr mit euren Frauen Kurs auf Hamburg nehmen wollt, um für die Marmitage 2009 bei uns vor Anker zu gehen.

All das ist Hamburg.

Nah am Wasser gebaut – und stolz darauf.

Stolz sind auch wir.

Stolz, dass uns nach 50 Jahren wieder die Ehre zuteil wird, die Großmarmitage für unsere Brüder aus nah und fern auszurichten.

## Hamburg-Impressionen...



# ... die Marmitage 2009 in Hamburg



Was euch erwartet?

Zuviel wollen wir nicht verraten... Aber es geht gleich am Freitag direkt mit Blick auf die Elbe los. Unweit des berühmten Fischmarktes liegt das Restaurant La Vela, in dem wir euch willkommen heißen werden. Hier setzen wir die Segel als Start für ein tolles Wochenende! Am Samstag wird Hamburg für uns nicht nur an der Elbe, sondern auch am Atlantic liegen, denn dort, im Hotel Atlantic findet die diesjährige Marmitage statt.

Glanz und Glamour wehen durch dieses Hotel direkt an der Alster, denn hier logieren wie selbstverständlich die Hollywoodstars, wenn sie Hamburg einen Besuch abstatten. An diesem Abend werdet ihr die Stars sein.

Im Hotel wird man – gerade weil es inzwischen renoviert wird – besonders darauf achten, dass alle für uns reservierten Zimmer penibel und handverlesen vorbereitet sind. Wenn die Damen dann ihren Schmuck anlegen, richten wir unsere Mise-en-place. Wenn nun die Brüder ihre Orden anlegen, hat unser Freund, Oliver Pfahler – Wegbegleiter von Michael Hoffmann \* – mit seiner Mannschaft bereits alles fest im Griff.

Wenn Ihr dann in den Festsaal des Hotels kommt, steht die Hotelmannschaft hochmotiviert bereit, eure Gläser zu füllen und das Galamenü feierlich zu servieren.

Dann heisst es für uns alle „Leinen los“ für ein rauschendes Fest!



Text: Norbert Bogdon; Art-Director: Massimo Goettsche-Bebert

# Ordensprovinz Baden feierte Frühjahrs-Schlachtfest bei Jürgen Britsch in Keltern / nahe Pforzheim



LK Bernd begrüßt die TeilnehmerInnen



Mittags schon Leben im Zelt



Italienische Brüder beim Schnippeln



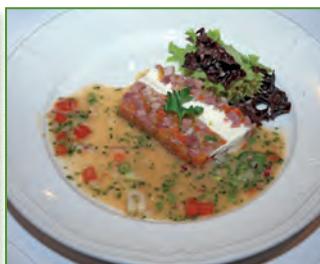
Die Brüder der Reuchlin-Chuchi



Maultäschle in Kraftbrühe



s' Metzel-Süpple



Feine Sülze



Davon kann man satt werden

➔ Auf Einladung von LK Bernd Aldinger nahm ich erneut daran teil, hatte wiederum das Vergnügen, altbekannte Kochbrüder zu treffen – und neue kennen zu lernen.

Von weit her kommend, reiste ich bereits am Freitag an, um den Samstag stressfrei genießen zu können. Am Vormittag trafen nach und nach die italienischen Kochbrüder unter Führung von Sepp Henneberger, Brüder der Chuchi Reuchlin, Ordensoberer und Chevalier Bert Schreiber mit Schwägerin Lotte, Kochbruder Rolf Bergmann von der Roland-Chuchi Bremen mit Schwägerin Musch ein. Gegen Mittag begann in der Wurstküche reges Leben: Schweinsköpfe auslösen, Wurstbrät abschmecken, Speck würfeln. Als fleißig erwiesen sich vornehmlich die italienischen Kochbrüder.

In der Mittagszeit füllten sich die im Hof aufgebauten Zelte, ein Kochbruder der Provinz unterhielt die Anwesenden musikalisch und LK Bernd begrüßte während des Sektempfangs zur rechten Zeit alle Teilnehmer am diesjährigen Provinz-Schlachtfest herzlich, wünschte sich und allen einen harmonischen Verlauf des Nachmittags und Abends. – Seit 13.00 Uhr konnte jede(r) frisch gekochte Schnuffel oder Kienbäckle essen, frisches Schweinemett, ebensolches Griebenschmalz, Bauernbrot, dazu schwäbisch/badischen Most und Obstler zu sich nehmen. Die Schwägerinnen traten um 13.30 Uhr die Fahrt nach Pforzheim zum Besuch der „Schmuckwelten“ an, die ihnen auf rund 4000 qm Fläche die gesamte Faszination von Schmuck, Uhren und Edelsteinen – und damit ein einmaliges Erlebnis – bot. Auch Kochbrüder, die keinen Drang in die Wurstküche verspürten, hatten Gelegenheit zur Teilnahme am Museumsbesuch.

Bei Arbeit in Teams und Gesprächen in Gruppen verlief der Nachmittag rasch. Nach Rückkehr der Besucher des Museums wurde – nach kurzer „Frishmach-Pause“ – bereits zum Abendessen gerufen. Gut, dass Jügens Gasthof über zwei große Räume verfügt, in die sich die große Zahl Anwesender nun zum Abendessen begeben konnte.

Das Angebot erwies sich als vielfältig und reichhaltig. Als Vorspeise gab's Hackepeter, gehackte Zwiebeln, Bauernbrot und Butter. Anschließend hatte man die Wahl zwischen Metzelsuppe mit Leberspätzle oder Maultäschle-Suppe. Als Zwischengericht wurde fei-

ne Sülze von Spanferkel-Bäckle mit Käutern angeboten. Dann der Übergang zur Hauptspeise, zum Gourmet-Schlachtbuffet, das Badisches Schäufele, Scheiben von der Schweinshaxe in Altbier gegart, Leber- und Griebenwurst sowie Sauerkraut, Kartoffelpüree und Knödel umfasste. Den Apfelstrudel mit Vanillesauce bezeichneten die Genießer als Köstlichkeit.

Wen zu später Stunde ein kleiner Hunger überfiel, durfte diesen mit frischem Schwartenmagen mit Essig, Öl und Zwiebeln – wenn notwendig zusätzlich mit Bauernbrot – in aller Ruhe stillen.

Da sich nach dem Abendessen bereits einige Kochbrüder mit Schwägerinnen auf den Heimweg machten, die Verbliebenen nun in der „Löwen“-Stube ausreichenden Raum fanden, feierten sie munter und gemeinsam weiter. Rege Unterhaltung an den Tischen, dazwischen mal Platzwechsel, um auch mit anderen Kochbrüdern ins Gespräch zu kommen – die Zeit verging im Fluge. Da ich am kommenden Tag wiederum rund 600 km Rückreise vor mir hatte, suchte ich nicht lange nach Mitternacht gezielt den Weg in die Waagerechte.

Beim Frühstück mit Freunden nochmals Rückblick auf ein gelungenes Schlacht-Provinz-Fest, dann, beim Abschied nehmen, Dank an die Gastgeber, Übernahme des Gastgeschenks, des „Wurstpakets“, anschließend ab in Richtung Osnabrück.

Liebe Organisatoren, liebe Kochbrüder der Provinz Baden, ich habe Eure Gastfreundschaft genossen, keine Sekunde bereut, die lange An- und Rückreise auf mich genommen zu haben. Und ich gestehe, dass ich mich schon heute auf das nächste Schlachtfest freue.

Euer ARGUS

➔ Während die Männer in Jürgen Britsch's Wurstküche werkten, machte die Mehrzahl der Damen (29) und wenige Männer einen etwa dreistündigen Ausflug in die Schmuckwelten Pforzheim. Ein absolutes Muss, wenn man als Gst nach Pforzheim kommt.

Ein extra gecharterter Sonderbus übernahm bei strahlendem Sonnenschein den Transport. Als krönender Abschluss stand dann auch noch der am Vortag eingeweihte, goldene Oldtimer-Bus (Jahrgang 1957) zur Besichtigung vor den Schmuckwelten.

Eva Aldinger

# Chuchi Ruzilo Rüsselsheim

## Jedes Jahr in Kröckelbach aktiv

➔ Aber hallo! Wo ist denn das? Kröckelbach? Nie gehört! Kröckelbach ist Ortsteil von Fürth und liegt mitten im Odenwald. Für unsere Nord- und Südlichter: Der Odenwald ist ein Mittelgebirge östlich des Rheines, das zwischen Darmstadt und Heidelberg sowie bis an den Neckar nach Mosbach erstreckt. Wer ein „Navi“ besitzt, vertraut auf dieses, um das idyllische „Nest“ zu finden. Wer nicht, fährt am Besten bei unserem Neu-GMdC und „Macher“ des neuen Hummer Frithjof Konstroffer (Beifall!) in Bensheim vorbei, bekommt sicherlich ein Glas Wein angeboten und dann fährt Frithjof vorneweg nach Kröckelbach.

Aber Scherz beiseite, es könnte auch Frithjof's Frau Cordula sein, die vorneweg fährt, ist sie doch Besitzerin und Leiterin des dort ansässigen Wohnheimes Wiesental. Die Wiesental GmbH ist eine Einrichtung für psychisch kranke Erwachsene, in dem die behinderten Menschen nicht nur ein Zuhause finden, sondern unter Anleitung von Sozialpädagogen, Erziehern oder auch Krankenschwestern mit Erfahrung in der Psychiatrie unter anderem lernen sollen, trotz ihrer seelischen Behinderung, ihr Leben zu meistern. Täglich stattfindende Trainingsprogramme in allen Lebensbereichen aber auch die Mitarbeit bei ganz normalen Tagesabläufen wie Tische decken, Helfen beim Zubereiten der Mahlzeiten, Spülen, Gartenarbeiten u.s.w. dienen dieser Zielsetzung.

Eingebunden in dieses therapeutische Konzept ist auch ein jährlich abwechselnd stattfindendes Sommerfest und ein Adventsbasar auf dem Gelände der Einrichtung. Seit der Gründung der Chuchi Ruzilo, also jetzt schon seit mehr als 10 Jahren, ist der Kochclub der Einrichtung und ihren Bewohnern freundschaftlich verbunden. Deshalb werden zu diesen Anlässen in dem malerischen Odenwald-Dörfchen traditionsgemäß mehrere Kochbrüder der Chuchi Ruzilo aktiv. Die örtliche Presse berichtet immer wieder ausführlich von den vielen größeren und kleineren Festen im „Wiesental“, von kalten Fingern bei Frost und Schnee im

Winter, von schweißtreibendem Kochen vor großen Pfannen im Sommer.

Am 9. August 2008 war es dann wieder einmal soweit - es war geladen zum Sommerfest. Und viele sind gekommen, so an die 200 Besucher.



*Chuchi Ruzilo – wie immer aktiv auf dem „Wiesental“-Sommerfest*

Chuchi Ruzilo war mit 6 Kochbrüdern vor Ort und mit eifriger Unterstützung der Hausbewohner haben wir alle Gäste auf kulinarisch hohem Niveau „satt bekommen“.

Die Kochbrüder Frithjof, Peter und Michael waren mit einer riesigen Paellapfanne beschäftigt und die 125 Portionen dann auch „ruckzuck“ weg. Manfred bereitete eine schmackhafte Gemüsepfanne für alle diejenigen zu, die den „fleischlichen“ Genüssen absagten oder auf ihre Linie achten wollten.

Unser Henry und der „Schreiberling“ dieses Berichtes beschäftigten sich intensiv mit den „Rheinischen Rieslingkeulen“, im Elsaß auch unter „Coque au Riesling“ bekannt.

Ein selbst geschnippelter Obstsalat, und auch hier waren einige Hausbewohner aktiv tätig, rundete das Ganze ab. Musikalisch wurde das Fest begleitet von der Band „elf 99“ mit Alexandra, der Tochter von Cordula Konstroffer, als „Frontfrau“ und Sängerin.

Die Stimmung war gut, es war heiß und die Kehle oft



*Fast fertig – die Riesenpfanne mit über 120 Portionen Paella*

trocken. Und - nachdem das Wasser ausgegangen war - blieb den Köchen nichts anderes übrig, als sich an den restlichen („Koch“-)Weinflaschen schadlos zu halten. Ich jedenfalls wurde am folgenden Morgen in meinem Wohnmobil wach und konnte mich an weinseelige Träume erinnern. Den um 8 Uhr noch immer schlafenden Kochbruder Manfred musste ich erst aus seinem Tiefschlaf herausholen. Arbeit war angesagt, denn - so schön es war - die Gerätschaften müssen wieder auf Vordermann gebracht werden, aber wem sag ich das ...

Der Adventsbasar am 21. November 2009 ist schon gebucht. Da gibt es dann wieder kalte Finger. Und was hilft gegen kalte Finger: Glühwein.

*Martin Kröner GMdC*



# Die Ordensprovinz Nordrhein lebt! Und wie!

➔ Nix Winterpause, von wegen Winterschlaf: Schon wieder stand eine Rangerhöhung an. Nach Bruder Thomas, nun CdC in der Chuchi Alt-Düsseldorf, und Bruder Fredi, frischgebackener MdC der Beethoven-Chuchi, Bonn, startete nun Bruder Werner Trienekens, auch Chuchi Alt-Düsseldorf, den Versuch, den Rang des Chef de Chuchi zu erkochen. – Was soll ich unnötige Spannung aufbauen: Er hat's geschafft und darf nun den Hummer am blauen Band tragen. Vorher hatte er sich noch Informationen und Inspirationen auf einem Schlemmertrip in den Bauch von Paris, nämlich Rungis, geholt - wie viele von uns in einer ZDF-Dokumentation verfolgen konnten. Mit Erfolg, wie die Juroren GMdC Heinrich Klein, GMdC Jochen Klüssendorf und LK Rolf Becker nach Genuss des Prüfungsmenüs „!Aus deutschen Landen frisch auf den Tisch“ feststellten. Vorweg wurden kleine Küchlein - frisch aus dem Ofen - und Kir Royal, dann die sechsgängige Speisefolge gereicht.

\*\*\*  
 Variationen vom Räucheraal  
 \*\*\*\*\*  
 Rote Bete-Süppchen  
 mit Streifen von geräucherter Entenbrust  
 und Kürbiskernhäubchen  
 \*\*\*\*\*  
 Deutsche Ravioli mit Zanderfüllung  
 und Rieslingschaum  
 \*\*\*\*\*  
 Sorbet von der Himbeere  
 \*\*\*\*\*  
 Hirschfilet nach meiner Art  
 mit Kartoffel-Speckknödelchen  
 und Gemüse  
 \*\*\*\*\*  
 Weihnachtsstollen aus dem Eisfach  
 mit Schoke-Ingwer-Sauce  
 und Backobst-Kompott  
 von Schokolade und Himbeercreme  
 \*\*\*\*\*

Als Vorsitzender der Jury erwähnte LK Rolf in seiner Laudatio: Motto, Menüfolge und begleitende Getränke, Tischdekoration und Speisekarte stimmig bis ins Detail. Der LK sprach dann den Geprüften persönlich an: „Lieber Werner, die Jury hat es sich zur Aufgabe gemacht, Deinen Umgang mit den von Dir ausgewählten Produkten und Dein Wirken am Herd, das Anrichten der Speisen für die Augen und deren Geschmack für die Zunge, also zum puren Genuss, gerecht zu beurteilen. Darum haben wir uns von Herzen bemüht und sind alle zu dem einhelligen Urteil gekommen, dass Du mit Kopf, Herz und Verstand und Stehvermögen am Herd bewiesen hast, dass Du den Ritterschlag unseres Ordens mit dem Kochlöffel und den anschließenden Löffeltrunk erhaltst und würdig bist, den Hummer am blauen Band mit Stolz zu tragen. Herzlichen Glückwunsch!“  
*Rolf Becker, LK*

## Thomas Erler ist neuer CdC der Sülzmeister-Chuchi, Lüneburg

➔ Es lohnt sich immer nach Lüneburg zu fahren, in eine wunderschöne Stadt, einst reich geworden durch den Salzhandel. Leider blieb uns für einen Stadtbummel nur wenig Zeit, dennoch hat sich die Fahrt dorthin gelohnt, denn am Rand der City hat sich die Sülzmeister-Chuchi in einem exklusiven Küchenstudio ihr Domizil eingerichtet – mit dem großen Vorteil, immer auf den neuesten Geräten kochen zu können. Doch in einem Punkt waren sich die Brüder nicht einig: Was ist besser, Gas oder Induktion? Nun ja, wenn man den Topf auf den Tastschalter der Induktionsplatte stellt, kann diese eben auch mal ausgehen! Es war ein Abend voller leidenschaftlicher Diskussion um das Kochen und um Besuche bei Sterneköchen, doch die größ-

\*\*\*  
 Amuse gueule  
 \*\*\*  
 Salat mit in Honig  
 angebratener Entenbrust  
 \*\*\*  
 Steckrüben-Paprika-Suppe  
 mit Basilikum-Pesto  
 \*\*\*  
 Hirschsteak an Kirsch-Wildsauce  
 mit Maronenknödeln  
 \*\*\*  
 Birnenstrudel mit Tonka-Rahm-Eis  
 und Pistazienkrokant  
 \*\*\*  
 Espresso oder Kaffee  
 \*\*\*

te Begeisterung kam auf, als sie von ihrer Teilnahme am Kochen im Grünen berichteten. – Doch weshalb bin ich eigentlich zu den Sülzmeistern gefahren? Natürlich um bei der CdC-Prüfung von Thomas Erler als Juror teilzunehmen. – Die Jury setzt sich aus LK Gerhardt Ritzrau, Eckhard Jühlke, MdC, und meiner Wenigkeit zusammen. Bruder Thomas kochte an jenem Abend nebenstehendes Menü. Als Prüfungsgänge kochte Thomas die Suppe und den Hauptgang, auch das Dessert gelang ihm gut. Lieber Thomas, Du hast gute Leistung gezeigt und Dir den Rang „Chef de Chuchi“ (CdC) wirklich verdient. Ich war gerne bei euch an diesem schönen, fröhlichen Abend.  
*Gerhard Renz, GMdC, Delmenhorst*

In den vergangenen Wochen mussten wir uns erneut von Kochbrüdern verabschieden. Für immer von uns gingen

Bruder Dr. Ulrich Zboralski, Chuchi Mainz-Gutenberg am 13.02.2009

Bruder Dieter Demuth, Chuchi Kaufbeuren am 12.04.2009.

Unser Mitgefühl gilt den Hinterbliebenen, mit denen wir um unsere Brüder trauern.

# Rustikale Feinschmecker-Chuchi verleiht Dr. Wolfgang Porsche am 16. Februar 41. Mannheimer Kochschürze

➔ Wie jedes Jahr fanden sich auch 2009 im Februar 110 geladene Gäste im MVV-Casino ein, um die Verleihung auch der 41. Mannheimer Kochschürze mitzuerleben, traditionsgemäß zu feiern. Natürlich waren auch in diesem Jahr wohlbekannte Gesichter in der Schar der Gäste zu entdecken – neben anerkannten Köchen wie Lothar Buck, Eggenstein, Alberto Ferrarese, Weinheim, Philippe Gaertner, Amerschwir, Jörg Müller, Sylt, Mario Pattis, Dresden, Wolfgang Staudenmeier, Mannheim, Harald Wohlfahrt war leider in



*Bert Schreiber begrüßt die Gäste*

Tonbach eingeschnitten, auch namhafte Herren aus Kunst, Unterhaltung, Politik, Verwaltung und Wirtschaft – so Prof. Dr. Dr. van Ackern und Prof. Dr. Borggreffe, Uni-Klinik Mannheim, Elmar Gunsch, Peter Haug, Minister für Ernährung und Umwelt, Stuttgart, Dieter Thomas Heck, Gerd Käfer, Franz Lambert, Dr. Christian Prosl, Österreichs Botschafter in Berlin, Max Schautzer, Prof. Dr. h.c. Lothar Späth, Finanzminister Willi Stächele, Landräte, Oberbürgermeister und noch weitere bundesweit bekannte Größen.

Nachdem alle Gäste an den ihnen zugeteilten Tischen Platz genommen hatten, begrüßte Bert Schreiber im Namen der Rustikalen Feinschmecker-Chuchi, die Anwesenden, wünschte einen vergnügten Abend und versprach Kulinarisches innerhalb der von seinen Kochbrüdern vor- und zubereiteten „Reise mit Lamm und Meer“, einer mehr als Anerkennens- und lobenswerten Speisefolge.

Vorab und dazu gereicht wurden Pinot-Brut, Sekt-Cuvée aus weißem

Burgunder (zum Empfang), 2007er Weißer Burgunder, Spätlese trocken, Gutsabfüllung Domäne Münzberg, dann ein samtiger Rotwein vom Chateau d' Aurilhac, Haut Medoc – Bordeaux, auf Wunsch auch Eichbaum-Ureich-Pils und Odenwald-Quelle „Gourmet Classic“. Zum Empfang und zwischen den Gängen von Tisch zu Tisch wandernd spielte und sang – wie in vorangegangenen Jahren – die Walking Dixie Band Speedy Gonzales.

Noch vor Reichung des Desserts traten die mit



*Der geehrte dankt den Gebern*



*Reges Leben im Casino*

\*\*\*\*\*  
Lambratwürstchen auf getrüffeltem Wirsing

\*\*\*\*\*

Filet vom Donauwaller mit sahnigen Stampfkartoffeln  
und zerlassener Dillbutter

\*\*\*\*\*

Cappuccino von Lammäckchen  
unter der Haube

\*\*\*\*\*

Schwäbischer Sauerbraten vom Lamm  
mit Buwespitze

\*

Lammrouladen, gefüllt mit Spinat,  
dazu Nüdelchen

\*

Lammcarrée aus dem Backofen  
mit lauwarmem Salat von weißen Bohnen

\*

Ossobucco vom Lammhäxle mit Minipizzen

\*\*\*\*\*

Williamsbirnentorte mit Mandelcremefüllung  
auf Schokoladensauce mit erfrischendem Birnensorbet

\*\*\*\*\*

Beifall empfangenen Kochbrüder der Rustikalen Feinschmecker-Chuchi an, um der Verleihung der 41. Mannheimer Kochschürze an den Vorsitzenden des Aufsichtsrats der Porsche AG, Dr. Wolfgang Porsche, den würdigen Rahmen zu geben. Bert Schreiber warf zunächst einen kurzen Blick auf Leben und Lebensgewohnheiten des Auszuzeichnendnen, bat ihn und seinen Paten, Seine Excellenz Dr. Christian Prosl, dann nach vorne, band ihm die Kochschürze um, schmückte ihn mit dem Kochhut und ließ ihm von GLM Hans-Peter Maichle den Löffeltrunk reichen. Wieder auf beiden Beinen stehend trat der neue Kochschürzenträger ans Mikrofon, um sich für die ihm zuteil gewordene Ehre zu bedanken. Anspielend auf die momentane (bleibende?) wirtschaftliche Lage betonte er mit Stolz, dass sein Betrieb noch nie staatliche Hilfe in Anspruch nehmen musste.

Nach Genuss der köstlichen Nachspeise verabschiedete man sich nach und nach vom Casino der MVV, um sich im „Papageno“ des MARITIM am Wasserturm zu gemütlichem Ausklang zu treffen.

Erst nach Mitternacht fand ich in die Waagrechte – wissend, einen erlebnis- und genussreichen, mit Liebe und Können gestalteten Abend verbracht zu haben, und voll des Dankes an die Brüder der Feinschmecker-Chuchi, verbunden mit der Hoffnung, auch im nächsten Jahr wieder eine Einladung zu erhalten.

ARGUS

# Gegenbesuch der Pforzheimer Chuchi CC-Reuchlin in die Toskana

➔ Im Herbst 2008 flogen wir, drei aktive Kochbrüder der CC-Reuchlin, ein Ehemaliger und unsere Gattinnen, für einen viertägigen Besuch nach Pisa. Die toskanische Chuchi „Salamandra“ hatte uns eingeladen. Sie wurde vom deutschen Kochbruder Dr. Josef Henneberger gegründet, der dort seit weit über 10 Jahren im Geiste unserer Confrèrie wirkt.

Mit Verspätung, aber bei herrlichem Sonnenschein, landeten wir am 24. September in Pisa und wurden dort von der charmanten „Schwägerin“ Barbara, Sepps Gattin, erwartet. Sie lotste uns souverän zu unserem Hotel, das sie uns für unseren Aufenthalt ausgesucht hatten. Die noble Herberge lag am Rande von Casciana Terme, in einem riesigen Garten mit hohen Palmen, alten Koniferen und einem großen Swimmingpool. Nach Bezug der Zimmer, verabredeten wir mit Barbara einen Treffpunkt für das Abendessen auf der benachbarte Piazza. Pünktlich wurden wir abgeholt und fuhren in das Restaurant „Locanda del Gallo“ im Nachbarort Chianni, einem Insidertipp und - wie alles Besondere in der Toskana - auf einem Hügel gelegen. Nach dem Apéritif bestellte Barbara verschiedene „Primi“ und „Secondi“, um die Vielfalt der typischen toskanischen Spezialitäten kennenzulernen.

Der erste Abend verlief in einer brüderlichen Atmosphäre. Es wurde guter Wein getrunken, viel gelacht und, wie im alten Rom, opulent gespeist. Bei dieser Gelegenheit lud die Chuchi „Salamandra“ zum Abendessen am darauffolgenden Tag ein. Unschwer zu ahnen, was uns bevorstand. Am nächsten Morgen schien wieder die Sonne. Ein „original deutsches“ Frühstück, dem geringfügige, regionale Retuschen verpaßt wurden, gab die erforderliche Energie. Ausgestattet mit einer guten Straßenkarte und Sepps Liste der Sehenswürdigkeiten der Umgebung, beschlossen wir schnell das Tagesprogramm. Zum Chauffeur bestimmten wir Manfred, unseren Chuchileiter und zum Lotsen, Georg, unseren Almosenier. Für diesen Tag wurden die Ziele San Gimignano und Siena ausgesucht. Kurzerhand wurde dann noch beschlossen, einen Abstecher nach Volterra zu unternehmen.

Die Fahrt zu unseren ausgewählten Punkten war für jeden ein Erlebnis. Die malerische Landschaft der Toskana, in ihrem Herbstkleid und unter dem weichen Septemberlicht, könnten wahrscheinlich wenige Italiener beschreiben, ohne ins Schwärmen zu geraten. Beeindruckend für alle war San Gimignano, die Stadt der Türme, il Campo und der schwarz-weiße Dom von Siena.

Am Abend saßen wir bei den italienischen Freunden und delectierten uns an den toskanischen Weinen und feinen Leckereien, die ihre Küche herzauberte. Ausnahmslos zeichneten sich alle Speisen durch die Übersicht der Zutaten, Kräuter und Gewürze und vor allem durch die spezifische Treue zur Region aus. Von Antipasti über Ribollita, Pastavariationen bis Bistecca alla Fiorentina und Dolci. Einiges kannten wir nicht, aber alles schmeckte. Obwohl keiner der italienischen Gastgeber deutsch sprach,



gab es an diesem Abend eine ausgesprochen gesellige Heiterkeit und fast keine Verständigungsprobleme - wir hatten in Barbara und Sepp versierte Simultan-Dolmetscher.

Für den dritten Tag war ein Besuch von Lucca und Pisa geplant. In Lucca wurde den letzten „tedeschis“ plastisch erklärt, dass ein Pikkolo nicht unbedingt eine kleine Flasche Sekt sein muss, sondern auch evtl. ein kleines Bier sein kann, abhängig von der Bestellung des Vorredners. Zum Abschluss des Tages reichte es noch zu einem Besuch des Campanile in Pisa inklusive Gruppenfoto und eilig zurück nach Casciano Terme.

Für diesen Abend hatten unsere Gastgeber den Besuch eines kleinen Hafenrestaurants in Livorno vorgesehen, eine Osteria, die für seine Fischspezialitäten berühmt ist. Um die babylonische Sprachverwirrung etwas zu steigern, begleiteten uns an diesem Abend Barbaras und Sepps Tochter Julia und der englischsprechende Schwiegersohn. Abermals wurden von nahezu allen auf der Speisekarte aufgeführten Gerichten „kleine“ Gourmetportionen serviert. Wiederum blieb fürs Dessert kein Platz. Gegen das unvermeidliche Völlegefühl half ein besonderer „Hauskaffee“, dessen Namen mir einfach nicht mehr einfallen will (Anm. d. Almoseniers „il ponche“). Das Getränk putschte auf und entzog nebenbei den Nachtschlaf. Foffo, einziger Italiener an unserem Tisch, erlebte mit uns einen geselligen Abschluss und nahm die Erkenntnis mit, dass die tedeschis mindestens genauso lautstark wie seine Landsleute einen schönen Abend verbringen können.

Drei Tage sind gewiß viel zu kurz, um eine der bekanntesten und schönsten Gegenden Italiens kennenzulernen. Dennoch haben schicke Städte und Städtchen wie Volterra, Lucca, Siena, Pisa, Viareggio, San Gimignano und andere mehr besichtigt. Wir bewunderten Basiliken, historische Gemäuer und Türme, tranken Wein in typischen, kleinen Straßenkneipen, schleckten Eiskugeln von der Waffel ab und kauften den üblichen Souvenirkitsch. Wir verliefen uns in den engen Gassen und verloren den einen oder anderen Nachzügler in der Menschenmenge. Wir fuhren Hunderte von Kilometern kreuz und quer, absolvierten freiwillig das volle Touristenprogramm und erlebten manch eine jugendliche Urlaubserinnerung der siebziger Jahre gern wieder. Vor dem Rückflug nach Deutschland gönnten wir uns noch eine ausgedehnte Promenade auf einem Sandstrand am ligurischen Meer. Nun war es Zeit, zum Flughafen zu fahren und Abschied von der Toskana zu nehmen. Etwas müde, auffallend ruhig und ein bißchen wehmütig stiegen wir ins Flugzeug ein, das uns nach Stuttgart brachte.

Barbara, Sepp und den italienischen Kochbrüdern, im Besonderen Luigi wollen wir auf diesem Wege noch einmal für diese unvergesslichen Tage in der Toskana unseren Dank aussprechen und wir hoffen, dass wir uns 2009 in Deutschland wieder sehen können.

Die Chuchi Reuchlin freut sich darauf.

Georg Heilmann



# 4 gute Gründe zum Feiern in der „Beethoven-Chucchi“

➤ Vor genau 20 Jahren gründeten sechs, „um die Pflege der Sitten an Herd und Tisch bemühte Männer, der Kochkunst und der festlichen Tafelfreuden inniglich verbunden“, die Chuchi Bad Godesberg, eine Tochter der seit 1961 bestehenden „Chuchi Bonn“, im CC- Klub kochender Männer.

Nun, nach über 240 Kochabenden gab es 4fachen Grund zu feiern:

- 20 Jahre Bestehen der Chuchi.
- 20 mal Kochen für unsere Lieben (jährlich bereiten sie ein Festmahl für ihre Partner, als Dank, einmal im Monat ihrem Hobby, dem Kochen frönen zu können).
- 1 Jahr neues zu Hause der Chuchi im Bonner Küchen Studio.
- Neuer Name: Beethoven-Chuchi Bonn (die neue Küche in direkter Nähe von Beethovens Geburtshaus).

Chuchileiter Dr. Christian Gutsche MdC begrüßte die Schwägerinnen und Ehrengäste, den Hausherrn unserer Wirkungsstätte Herrn Esser mit seiner Frau Gemahlin, die Kochbrüder am Herd, unter ihnen der Landeskanzler der Ordensprovinz Nordrhein Rolf Becker.

Zu später Stunde kam noch Überraschungsgast Uli Hauschild, Sohn des Chuchigründers Reinhard Hauschild GMdC, und ehrenamtlicher Bürgermeister der Stadt Bonn um ein Grußwort zu sprechen. Elf von derzeit dreizehn Kochbrüdern hatten seit dem Mittag die Tafel dekoriert, Gemüse geputzt und geschnibbelt. Fleisch ausgelöst und pariert. Fisch filiert und entgrätet. Teig geknetet, gerollt und mit Schokocremes gebacken. Heraus kam eine Mischung aus frischer Meerluft und Fenchel, mit dem Duft eines großen Bratens, nach Backstube und Schokolade und dieses 5 - Gänge Menü mit begleitenden Weinen: Zum Können gehört auch Glück und so waren alle Brüder letztlich glücklich, ein so anspruchsvolles Menü auf beachtlichem Niveau aufzutragen. Von den Gästen und den Lieben war höchste Zufriedenheit und dickes Lob zu hören und der Wunsch, das Jahr bis zum nächsten Gastabend möge nicht so lange dauern.

*Mit her(d)zlichen Grüßen - Rolf Becker GMdC*



- 2006er Blanc de Noir  
Winzergenossenschaft Mayschoß  
\*
- Forellensamtsüppchen  
\*
- 2007er Badischer Grauburgunder Kabinett  
\*
- Salatvariationen mit Entenbrust warm geräuchert  
\*
- 2007er Rose de Diel Nahe  
\*
- Char Siu Garoupa mit Sternanis  
und Szechuanpfeffersauce  
\*
- 1989er Chateau Potensac  
\*
- Rehrücken an einer Rübenkraut-Bier-Sauce  
mit Mini-Kesselskuchen und Gemüsejulienne  
\*
- 1989er Chateau Pavillon Rouge  
\*
- Schokoladentörtchen, schwarz weiß  
mit Physalissalat





## Das Rezept zum Titelbild:

von Frithjof F. Konstroffer, GMdC der Chuchi Ruzilo, Variation eines Rezepts von Lea Linster

### Lammrücken in Kartoffelkruste

(als Menugang für 6 Portionen)

Zutaten für das Lamm:

500 g Lammrücken, ausgelöst und geputzt,  
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle,  
50 g frische Semmelbrösel vom Bäcker  
800 g fest kochende Kartoffeln,  
3 Esslöffel Blattpetersilie grob gehackt

...für die Sauce:

½ l Lammfond  
1 Zweig Rosmarin  
50 g kalte Butterstückchen  
feines Meersalz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Lammrücken in zwei gleich große Stücke schneiden, mit Küchenpapier trocknen, salzen und pfeffern. Rundherum in Weißbrotbröseln wenden.

Kartoffeln schälen, waschen, zu feinen Streifen hobeln, gut ausdrücken und zwischen zwei Lagen Küchenpapier trocknen, ein Ei einarbeiten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine große beschichtete Pfanne erhitzen, 3 Esslöffel Öl dazugeben und die Hälfte der Kartoffeln einstreuen, so dass ein ca. 0,5 cm dünner Kartoffelpfannkuchen entsteht. Den Kuchen von einer Seite goldbraun backen. Den einseitig gebratenen Kartoffelkuchen mit der gebratenen Seite nach unten auf ein Küchentuch gleiten lassen und mit der Hälfte der Petersilie bestreuen. Mit den restlichen Kartoffeln einen zweiten Kuchen backen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Jeweils ein Lammstück auf das untere Drittel eines Pfannkuchens legen und mit Hilfe des Küchentuches darin einrollen. Die Kartoffeln gut an das Fleisch, und die seitlichen Enden aneinander drücken. Lammrücken auf ein Gitter mit untergelegtem Backblech legen und im vorgeheizten Backofen in 15 Minuten rosa garen.

Lammrücken aus dem Ofen nehmen und sofort in jeweils 6 Stücke schneiden. Pro Person je 2 Stücke auf vorgewärmten Teller anrichten und mit der Soße umgießen.

**Für die Soße** den Lammfond mit dem Rosmarinzwig um die Hälfte einkochen lassen, Rosmarinzwig entfernen und kurz vor dem Servieren die Butter in kleinen Stückchen unter Schwenken in die Soße schmelzen lassen. Mit Salz abschmecken.

## Guten Appetit!