



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club Kochender Männer  
Deutschland e.V. Ausgabe 4 Juli | August 2009



-  **Großrat in Bielefeld**
-  **Ordensprovinzfest  
Weser-Ems/Niedersachsen**
-  **Aus den Chuchis**





# Neue Mitglieder im Großkapitel und Kapitel



Robert Eymann, GMdC

☛ Liebe Brüder, für diejenigen, die mich noch nicht kennen, möchte ich mich hier kurz vorstellen: Am 11.10.1946 wurde ich in Hamburg geboren (soweit berichteten mir Zeitzeugen). Nach bunter Jugend, u. a. in Brasilien, begann ich meine Laufbahn durch Schulen und einer Lehre zum Bankkaufmann, die im Leiter Kreditabteilung endete (eigentlich muss man dies heute verschweigen). Seit 1974 bin ich mit Irene verheiratet, unser Sohn Daniel wurde 1981 geboren.

In den Iden des März 1983 gründete ich meine Firma KSE Gesellschaft für Grundbesitz und Unternehmensberatung mbH (Gewerbeimmobilien) in Hamburg, die ich bis heute führe. So konnte ich mich mit dem Eintritt in die Roland Chuchi 1990 meinem Lieblingshobby „Kochen“ widmen (Bürospruch: Cheffe ist kochen). Die Veranstaltungen „Camping Kochen“ (heute: „Kochen im Grünen“) begeisterten, so dass wir mit der Roland Chuchi zweimal den Wettbewerb gewinnen konnten. Die Chuchinen der dortigen Regionen waren also doch nicht so übermächtig! Also, scheut Euch nicht anzutreten!

Nach den Schritten CdC und MdC hatte ich die Freude, 1998 die GMdC Prüfung erfolgreich abzulegen. Um dem Club und den Brüdern für den Spaß, die der Club mir bringt, etwas zurückzugeben, übernahm ich von 2002 bis 2006 das Amt des Landeskanzlers unserer Region. Auf Wunsch einiger Brüder habe ich mich dann der Wahl zum OO gestellt und wurde mit Eurem Vertrauen belohnt. Dafür an dieser Stelle nochmals danke. Das Amt will ich für Euch ausüben, also wendet Euch mit Fragen, Anregungen, Wünschen oder Kritik ruhig an mich, denn wie in unserer Roland Chuchi gilt das offene Wort.

Mit brüderlichen Grüßen  
Euer Robert Eymann, GMdC

## Hinweis:

☛ Liebe Kochbrüder, es gibt ein neues Formular „Beförderungsvorschläge“. Bitte bei Bedarf von unserer Homepage: [www.cc-club-kochender-maenner.de](http://www.cc-club-kochender-maenner.de) herunterladen.

## 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:**  
Frithjof F. Konstroffer GMdC  
Telefon 0 61 51 - 99 631-44  
Telefax 0 61 51 - 99 631-12  
fk@printhouse-darmstadt.de

**Layout, Produktion,  
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.



Karsten Reitz, GMdC

☛ Bei meiner Geburt im Februar 1967 war mein Vater bereits 1 Jahr Mitglied im Club kochender Männer. So war mir das Hobby Kochen im wahrsten Sinne des Wortes in die Wiege gelegt. Selbstverständlich hat die Chuchi Hamburg unter der Leitung von Hans Tödter das Ereignis gebührend gefeiert. Freude am Essen und Trinken wurde bei mir so schon sehr früh ausgebildet und gepflegt. Erst mit dem Auszug aus dem elterlichen Haus gab es jedoch die nötigen Freiräume sich selbst am Herd zu probieren und sich in zahlreichen Versuchen dem Hobby Kochen zu nähern. Auch konnte ich auf zahlreichen Geschäftsreisen vielfältige kulinarische Eindrücke sammeln.

Am (Eintrittsdatum) war es also nur logisch dass auch ich letztendlich den Weg in Club fand.

Ich fand Aufnahme in die Sachsenwald Chuchi Reinbek, welche zu diesem Zeitpunkt unter der Leitung von CdC Hans-Rolf Seedorf stand. Von ihm übernahm ich dann 2004 die Leitung der Chuchi und gab diese nach meiner Wahl zum Majordomus an CdC Klaus Dieter Müller ab, der aufgrund der brüderlichen Hilfe von Axel Müller aus Gaggenau schnell in das Amt fand.

Ich hoffe mit meinen für Clubverhältnisse jungen Jahren den einen oder anderen Beitrag im Kapitel leisten zu können wenn nötig andere Blickwinkel aufzuzeigen.

Mit brüderlichen Grüßen  
Euer Karsten Reitz, GMdC



**Neuer Pressekanzler  
und Hummer-Redakteur  
Frithjof F. Konstroffer, GMdC**

**Wir trauern mit der  
Chuchi Vlotho um  
unseren Kochbruder  
Dr. Klaus Krämer,  
\*26.8.1951  
†23.6.2009.  
Unser Mitgefühl gilt  
den Hinterbliebenen.**

## Großrat 2009 in Bielefeld



*Gruppenbild ohne Damen: diese flanierten zum Zeitpunkt der Aufnahme auf der gegenüberliegenden Straßenseite. Ihnen gehörte für kurze Zeit die ungeteilte Aufmerksamkeit ...*

➤ Der Großrat vom 15. und 16. Mai in Bielefeld ist Vergangenheit und den Kochbrüdern der gastgebenden Chuchis Asemissen-Leineweber und Bielefeld, sowie natürlich ihrem LK Manfred Löbbert an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön für die tolle Organisation, den interessanten Abend bei Dr. Oetker, den harmonisch verlaufenen Großrat, das üppige Büffet im Anschluss daran sowie das Rahmenprogramm für die Damen. Nachdem wir am Freitag angereist waren, unser Hotelzimmer bezogen hatten, konnte man, während die LK tagten, an einem Seminar „Zucker und Schokolade“ teilnehmen, was auch von vielen Kochbrüdern wahrgenommen wurde. Wer sich nicht für dieses Seminar gemeldet hatte, konnte sich nachmittags Bielefeld unter sachkundiger Führung, oder auf eigene Faust, mit den Ansichten und Einblicken der fast 800 jährigen Stadtgeschichte widmen. Gegen 17.30 Uhr trafen sich wieder alle, um gemeinsam in 2 Bussen zur „Dr. Oetker Welt“ aufzubrechen, die in den ehemaligen Produktionshallen des Werkes eine „Erlebniswelt der Sinne“ darstellt. Nach der Begrüßung durch den Verkaufsleiter von Dr. Oetker, der eigens aus Hamburg anreiste und einer Ansprache des Bürgermeisters der Stadt, lernten wir in einer ca. 2 stündigen Führung, die Philosophie des Unternehmens, Produktionstechniken von gestern und heute sowie die komplette Produktpalette kennen. Unter anderem war natürlich das erste Päckchen des 1881 von Dr. Oetker entwickelten Backpulvers zu sehen. Einhellige Meinung aller Kochbrüder über die Führung und die Ausstellung: Das war ein tolles Erlebnis!

Im Anschluss daran baten die Kochbrüder der Provinz OWF in dem Casino der Dr. Oetkers Welt zu Tisch. Neben der Vorspeise wurde uns ein Spanferkel mit verschiedenen Beilagen serviert. Zum krönenden Abschluss präsentierten die Kochbrüder eine Auswahl von Desserts und Kuchen aus dem reichhaltigen Angebot von Dr. Oetker. Ein Leineweber, der in zeitgenössischer Kleidung mit einem Zinnlöffel, der mit Schnaps gefüllt wurde, von Tisch zu Tisch eilte und so das Ma-

gendrücken nach dem reichhaltigen Menü bekämpfte. Bei vielen guten Gesprächen mit lange nicht gesehenen Kochbrüdern verging die Zeit wie im Fluge und so standen dann gegen 23 Uhr die Busse vor der Tür, die uns wieder zurück in unser Hotel brachten, da es ja am nächsten morgen schon sehr früh zum eigentlichen Grund des Hierseins dem „Großrat“ gehen sollte. Gemeinsam mit den Kochbrüdern den Abend in der Hotelbar ausklingen lassen - so lautete die Devise. Nach mehr oder weniger Schlaf standen dann am nächsten Morgen nach einem guten Frühstück alle wieder auf der Matte, um am Großrat teilzunehmen. Die Damen durften derweil mit den Kreditkarten Ihrer Männer ausgestattet, die örtlichen Boutiquen und exklusiven Geschäfte durchstöbern, um das eine oder andere Schnäppchen zu ergattern.

**Protokollarisches vom Großrat:** OO und Chevalier Bert Schreiber hieß alle Teilnehmer zum Großrat 2009 in Bielefeld willkommen. Er merkt an, dass er den heutigen Großrat leider ohne die Anwesenheit des Großkanzlers eröffnen muss, da GK Hans-Peter Schäfer durch eine nicht vorhersehbare, geschäftlich und familiär bedingte, unverschiebbare Angelegenheit nicht an der Sitzung teilnehmen kann. Da das Kapitel vollständig sowie die beiden Stellvertreter des Großkanzlers, VGK Dr. Joachim Hofbauer und VGK und Chevalier Klaus Jeromin anwesend seien, stünde der ordnungsgemäßen Durchführung der Großratssitzung 2009 nichts im Wege. Er gibt bekannt, dass VGK Dr. Joachim Hofbauer die heutige Sitzung leiten wird und übergibt das Wort an ihn. Kochbruder Joachim begrüßt nochmals alle Teilnehmer und wünscht sich und allen Anwesenden einen guten Verlauf der Sitzung. Dann folgt der Bericht des Großalmoseniers. Die Einnahmen-Ausgabenrechnung 2008 wurde allen Teilnehmern bereits mit der Einladung zugesandt. GA Hans Bingenheimer kann deshalb gleich die einzelnen Positionen der Einnahmen- und Ausgabenrechnung 2008 erläutern und zur Diskussion stellen. Auch der Etat 2009 wurde allen Teilnehmern mit der Einladung zugesandt.

## Großrat 2009 in Bielefeld – Fortsetzung

GA Hans Bingenheimer erläutert die einzelnen Positionen des Etats und stellt sie ebenfalls zur Diskussion. Landeskanzler Dr. Wolf Steger, Chuchi Erlangen Fischbach trägt den Kassenprüfungsbericht vor, den er im Beisein von GA und Chevalier Hans Bingenheimer und dessen Ehefrau erstellt hat. Der zweite Kassenprüfer, LK Max Seliger, war krankheitsbedingt nicht zugegen. LK Dr. Wolf Steger empfiehlt die Entlastung des Großalmoseniers und damit auch des Kapitels und Großkapitels für das Geschäftsjahr 2008. Horst Ruppert, Vorsitzender des E & S Rates lässt über den Antrag auf Entlastung des Großalmoseniers und des Kapitels und Großkapitels abstimmen. Der Antrag wird einstimmig angenommen.

Eingehend auf die Statistik unserer Mitgliederzahlen ist zu vermerken, dass langfristig die Mitgliederzahl unseres Clubs konstant ist. In diesem Zusammenhang einige Zahlen: Aktuell zählt der Club 1270 Mitglieder, davon 49 z.Zt. ohne Chuchi (Wilde Marmiten), 48 Ehrenmitglieder. Im abgelaufenen Jahr gab es 54 Kündigungen, 9 Sterbefälle sind zu beklagen.

Beim Großrat 2009 waren 51 Chuchis vertreten. Von den 118 eingeladenen Chuchileitern haben 52 zugesagt, 39 abgesagt und 27 (23%) haben es nicht einmal für nötig gehalten, auf die Einladung zu reagieren. Das wurde von allen Kochbrüdern mit Missfallen und Unverständnis aufgenommen.



Sponsoren eine vernünftige Summe erreichen, sollen in vollem Umfang der „Sternbrücke Hamburg“ zur Verfügung gestellt werden. Die „Sternbrücke Hamburg“ ist ein Kinderhospiz, in dem schwerkranke Kinder in den 4–5 letzten Wochen ihres Lebens liebevoll betreut werden. Udo Jensen verspricht allen ein „rauschendes Fest“.

Das Kapitel beschließt auf einen Antrag spontan, dass ab dem 16. Mai 2009 der Club bei allen Prüfungen die Kosten für Orden und Urkunden übernimmt. Das dazugehörige aktuelle Antragsformular kann bei Bedarf von unserer Internetseite unter „Wichtige Formulare“ herunter geladen werden.

Es lagen noch zwei fast identische Anträge vor, einer von Landeskanzler Bernd Aldinger und einer von Martin Kröner, Chuchileiter der Chuchi Ruzilo Rüsselsheim. Der Antrag von LK Bernd Aldinger war bereits am Freitag bei der Landeskanzlersitzung besprochen worden. Der Antrag von Martin Kröner wird verlesen; beide Anträge betreffen den „Landeskanzlerzuschuss“. VGK Dr. Joachim Hofbauer führt aus: Der Zuschuss ist nicht als Aufwandsentschädigung für die Landeskanzler gedacht, auch nicht für persönliche Geschenke, die der Landeskanzler zu einer Feier mitbringt. Gedacht ist der Zuschuss dafür, Aktivitäten der Ordensprovinzen zu unterstützen und zu fördern. Das Kapitel prüft nicht nach, ob das Geld in diesem Sinne eingesetzt wurde; aber der Landeskanzler sollte den Brüdern in seiner Provinz Rechenschaft darüber ablegen, wie er den Zuschuss verwendet hat. Der Zuschuss beträgt 55 Euro pro Chuchi, sofern alle Chuchis ihren Beitrag bezahlt haben. Aus buchungstechnischen Gründen ist es notwendig, diese Zuschüsse schriftlich anzufordern, damit der GA Hans Bingenheimer bei der Kassenprüfung Nachweis über den Verbleib der Summe führen kann. Erwähnenswert findet die Redaktion den Vorschlag des Großprotokollars Dr. Jörg Stoffregen den „Landeskanzler-Zuschuss“ umzutaufen in „Ordensprovinz-Zuschuss“.

Das nächste Thema behandelte das „Kochen im Grünen“. Es gab viele interessante Anregungen, wie man dieses Fest künftig attraktiv gestalten kann und damit dafür sorgt, dass es mehr Zuspruch von den Chuchis erfährt. Hervorzuheben ist der mehrfach präsentierte Vorschlag, das „Kochen im Grünen“ routinierend von den verschiedenen Ordensprovinzen gestalten zu lassen. In seinem Schlusswort dankt VGK Dr. Joachim Hofbauer dem LK Manfred Löbber und seinen Mitstreitern CL Dietmar Krämer, CL Gerd Klocke und Karl-Wilhelm Vinke sowie allen beteiligten Brüdern für die hervorragende Organisation dieses Großrates. Er bittet die drei Hauptakteure nach vorn und überreicht als Dank von Kapitel und Großkapitel die große Hummerschale. OO und Chevalier Bert Schreiber richtet seinen Dank an alle Teilnehmer des Großrates für ihr Erscheinen, wünscht einen guten Heimweg und gibt seiner Hoffnung Ausdruck auf ein gesundes Wiedersehen. Danach wurde zu einem reichlichen Mittagsbuffet eingeladen, das uns allen sehr gut schmeckte. Nach und nach traten die Kochbrüder die Heimreise an.

*Hans Arnold und red.*



VGK Dr. Joachim Hofbauer wendet sich unserem neuen „HUMMER“ zu. Wie schon bekannt war, hat OO und Chevalier Werner Berger, der langjährige Redakteur unserer Zeitschrift schon zu Jahresbeginn angekündigt, dass er sich aus Altersgründen aus der Redaktionsarbeit zurückziehen möchte. Frithjof Konstroffer von der Chuchi Ruzilo, Rüsselsheim hat sich bereit erklärt, neben der Herstellung und dem Vertrieb unseres Hummers ab sofort auch die Redaktion zu übernehmen. VGK Dr. Joachim Hofbauer bittet Frithjof Konstroffer nach vorn und ernennt ihn offiziell zum Medien- bzw. Pressekanzler. Der Vize-Großkanzler legt ihm als äußeres Zeichen seiner neuen Würde das rot-weiß-rote Brustgeschirr um den Hals und wünscht ihm viel Glück und Erfolg in seinem neuen Amt als Redakteur unseres Hummers.

Udo Jensen, der Chuchileiter von Hamburg berichtet vom Stand der Vorbereitungen zum Großmarmitage 2009 in Hamburg. Er gibt bekannt, dass inzwischen viele Anmeldungen eingegangen sind, man bewegt sich auf die 200 zu. Den Hamburgern ist es gelungen, den Kaffee-König Addi Darboven als Schirmherrn ihrer Veranstaltung zu gewinnen. Das Fest soll einer alten Tradition folgend „hamburgisch“ gestaltet werden. Dazu gehört in Hamburg auch, bei oder mit einer solchen Veranstaltung „Gutes“ zu tun. Eventuell erwirtschaftete Überschüsse, die möglicherweise auch über

# Brüder und Schwägerinnen der Chuchis in Weser-Ems/ Niedersachsen folgten am 20. Juni der Einladung der ausrichtenden Burggrafen-Chuchi zum Provinzfest 2009 nach Delmenhorst

➔ Exakt 42 Brüder/Schwägerinnen aus Bremen, Delmenhorst, Lüneburg, Melle und Schleddehausen fanden sich pünktlich in der von den Delmenhorstern geschmackvoll dekorierten Aula des Schulzentrums WEST ein, wurden zum Kaffee eingeladen und mit einer Auswahl selbstgebackener Kuchen/Torten überrascht. Alle ließen sich's schmecken, griffen kräftig zu. Um 15.15 Uhr dann Aufbruch zur Abwicklung von Programmpunkt 2, zum Besuch des Städtischen Museums, zum vorbildlich geführten Rundgang durch die Geschichte der Stadt incl. Sonderthema 750 Jahre (nicht mehr existente) Burg Delmenhorst. Alle lauschten interessiert den Ausführungen des kundigen Referenten, der seine Hörer pünktlich zur Rückfahrt zum Ausgangspunkt entließ. In der Aula des Schulzentrums hatten die „Burggrafen“ zwischenzeitlich die Tische fürs Abendessen eingedeckt, waren nun mit der Zubereitung des fünfgängigen Festmenüs beschäftigt.



Begrüßung vor dem Stadtmuseum



Lob und Dank den Ausrichtern

Ihre Gäste unterhielten sich derweil in wechselnden Gesprächsrunden. Themen waren sicher ausreichend vorhanden – man sieht sich ja nicht alle Tage. Kurz vor Eröffnung des Vorspeisen-Buffets begrüßte CL/GMdC Gerhard Renz nochmals offiziell die Gäste seiner Chuchi, bedankte sich auch bei OO/Chevalier Werner Berger, OO Robert Eymann und LK/GMdC Eckhardt Ritzrau für ihr Kommen, lud dann zum Genießen der Vorspeisen ein, mit denen die Burggrafen-Brüder ihr Können unter Beweis stellten. Auch die folgende kalte Orangensuppe erwies als Genuss. Die nun etwas längere Pause zwischen Süppchen und Hauptgang überbrückten die Gäste mit Tischgesprächen. Und von eben diesem mundete mir der gebratene Tafelspitz am besten, doch auch der Schweinebraten und die Beilagen waren nicht von schlechten Eltern. Als krönenden Abschluss reichten die Delmenhorster Brüder ihren Dessertteller. Die Stunde war inzwischen fortgeschritten. Nachdem ich den Teller bis auf den letzten Krümel leer gegessen, machte ich mich auf den Heimweg über die nun freie Autobahn – nicht ohne mich vorher beim Ausrichter für die schönen Stunden in Delmenhorst zu bedanken und mich zu verabschieden.

ARGUS

**Thunfisch-Pâtée · Mexikanische Garnelentorte  
Westfälische Schinkenröllchen · Mascarponecreme mit  
Flusskrebse und Kaviar · Entenleber-Parfait mit karamelli-  
sierten Apfelspalten · Lachs-Blätterteig-Röllchen**

\*\*\*\*\*

**Kalte Orangensuppe**

\*\*\*\*\*

**Gebratener Kalbstafelspitz mit Gewürztraminer-Sauce**

\*\*\*\*\*

**Schweinebraten in Senfkruste  
Sahnekartoffeln · Grüne Bohnen · Mischgemüse**

\*\*\*\*\*

**Limonencreme mit Himbeersauce · Rhabarber-Tiramisu  
Eierkör-Mousse · Schokoladentorte**



Was gönn' ich mir als Vorspeise?

Meine Wahl



Frage von OO Robert: Hat auch das Süppchen geschmeckt?

Mein Dessert-Teller



CL Gerhard bei den Schleddehausern

Brüder und Schwägerinnen der Roland-Chuchi



# Köchelbrüder Fulda freuen sich über neuen Chef de Chuchi

➔ Einer prominenten Prüfungskommission stellte sich Kochbruder Dr. Holger Jakob am 27. März 2009 in Fulda. Beruflich gewohnt mit „schwierigen Fällen“ umzugehen konnte Holger den Großkanzler, GMdC Hans Peter Schäfer, den Vizelandeskanzler, GMdC Frithjof F. Konstroller, den Ehrenlandeskanzler, GMdC Paul Scholz, sowie GMdC Emil Rellig, GMdC Hans Enk und MdC Michael Breuer mit dem Prüfungs Menü unter dem Motto „Winterkehr aus“ überzeugen. Wie in Fulda bei den Köchelbrüdern üblich, wird auch zur CdC-Prüfung ein komplettes Menü vom Probanden mit nur einer Hilfskraft selbstständig zubereitet.

Das Prüfungs Menü bestand aus folgenden Gängen:



**Kaninchenterrine  
mit Rotweifeigen**

\*\*\*\*\*

**Rote-Beete-Kraftbrühe  
mit Ricotta-Gnocchi**

\*\*\*\*\*

**Filet vom Saibling  
auf Petersilienrisotto**

\*\*\*\*\*

**Geschmorte Rinderbacken  
mit Hagenbottesauce  
auf Pastinaken-Kartoffel-Püree**

\*\*\*\*\*

**Schokoladensoufflé  
auf Himbeermark**



Ein Menü, welches harmonisch die einzelnen Gänge unterstützend verband und Akzente in Geschmack sowie durch optische Arrangements setzte. Das Menü wurde von gut ausgesuchten und wohlschmeckenden Weinen begleitet. Erwähnenswert ist auch die Tischdekoration, die dem Motto folgend durch weiße Tulpengestecke den beginnenden Frühling andeutete und der Tafel einen besonderen Glanz gab.

Die Prüfungskommission fasste ihre Entscheidung schnell und einstimmig, so dass der Prüfling den Hummer am blauen Band und seine Ernennungsurkunde entgegennehmen konnte.

In der Laudatio wurde u. a. ausgeführt, dass die Leistung weit über das geforderte Maß hinausging und auch handwerklich einen besonderen Stellenwert beanspruchte.

Auch brachte die Jury zum Ausdruck, dass sie gerne bei den Köchelbrüdern in Fulda zu Gast war und auch wieder sein würde.

Also ein Abend, der nicht nur dem Prüfling zu Ansehen und Anerkennung verhalf, sondern auch dem Ruf der Köchelbrüder in Fulda gerecht wurde. Erwähnenswert ist noch, dass der „Absacker“ bis spät in die Nacht vorzüglich schmeckte.

Hans J. Enk – GMdC, CC-Leiter



Begrüßung der Prüfungskommission



Großkanzler Hans Peter Schäfer bei der Beurteilung



Der erfolgreiche Prüfling



Der „Löffeltrunk“

# Jan Müller, Apprenti der Chuchi Ritter der Tafelrunde, besteht am 5. Juni 2009 seine CdC-Prüfung

➔ Mit der verständlichen Absicht, seine Juroren von seinen Kochfähigkeiten zu überzeugen, hatte er nachstehendes Menü zusammengestellt, von dem er die Gänge 3 und 5 selbst zubereitete. Die Jury –OO/Chevalier Werner Berger, LK/GMdc Eckhardt Ritzrau, CL/Mdc Dr. Dr. Gerhard Roßbach – genoss

**\*\*\* Spargelchatreuse \*\*\* Bärlauchsüppchen mit Bärlauch-Kartoffel-Roulade \*\*\* Kräuterravioli \*\*\* Scholle meets Asia \*\*\* Brathähnchen mit Kopfsalat und Zabaione \*\*\* Erdbeer-Tiramisu \*\*\***

Nach Abschluss des Essens und einer gebührenden Pause bewertete der Landeskanzler das Menü, gab zum einen und anderen Gang Empfehlungen, verkündete abschließend dem Probanden, dass er die Prüfung bestanden habe. CL Gerhard legte dem bereits knienden Jan den Hummer am blauen Band an, der Landeskanzler reichte ihm den Löffeltrunk, da mit einer Ausnahme alle Chuchibrüder am Essen teilgenommen hatten, feierten sie den „frischgebackenen“ CdC Jan noch gebührend. ARGUS



*Kochbruder Jan in vollem Einsatz*



*CL Gerhard legt Jan den Hummer am blauen Band an*

# Dr. Michael Demmel – neuer CdC der Chuchi Alt-Arnsberg

➔ Bruder Michael Demmel legte vor den Juroren: GMdc Helmut Schmidt, LK West-Westfalen, Vorsitzender der Jury: GMdc Hans-Werner Neumann, CL Handwerkerchuchi Arnsberg Mdc Dr. Dieter Kurte, CL Chuchi Alt-Arnsberg, im Februar seine CdC-Prüfung ab. Entsprechend den Ordensregeln hatte der Bewerber um den Titel eines CdC ein 4-gängiges Menü konzipiert, von dem 2 Gänge zu werten waren.

**Rosa gebratene Stückchen von der Entenbrust**

\*\*\*

**Rahmsuppe vom gelben Paprika**

\*\*\*

**Thunfisch-Sashimi mit Algen-Pfeffer Kruste**

\*\*\*

**Schweinerücken mit Kakaobohnenkruste an Balsamico-Jus und glasierten Vainille-Karotten**

\*\*\*

**Physalis-Brombeer-Frühlingsrolle**

\*\*\*

**Die begleitenden Weine, in der Regel Spitzenweine aus deutschen Landen, harmonierten ganz hervorragend zu den jeweiligen Gerichten, hatten die richtige Temperatur, wurden sachgerecht kredenzt und serviert.**

Die Jury hat auf Wunsch des Kandidaten den Fleischgang und das Dessert gewertet. Der Kandidat hat eine ausgezeichnete Prüfung absolviert und bestanden.

Die Jury war sich in der Beurteilung einig – es war eine spitzen MdC-Prüfung, die aber als CdC-Prüfung gewertet werden musste. Unsere Empfehlung: In einem Jahr noch mal das Gleiche als MdC-Prüfung. Meinen Glückwunsch dem neuen CdC Dr. Michael Demmel. Mit steigender Mitgliederzahl zeigt auch die Leistung am Herd steil nach oben. Ein Kompliment und Dankeschön an alle Brüder der Chuchi Alt-Arnsberg. Ich bin überzeugt, dass bald schon weitere Prüfungen anstehen.

Arnsberg, den 10. Februar 2009  
Gez. GMdc Helmut Schmidt,  
Vorsitzender der Jury



*Trägt mit Stolz das blaue Band : CdC Michael Demmel*



*Obligatorisch: der Löffeltrunk ...*

# Biebesheim feiert neuen MdC und steigt in's Skigeschäft ein: Bericht vom Ski Urlaub 2009 in Maria Alm

➔ Zu seiner Maitre-Prüfung, am 08.11.2008, hatte Kochbruder Kai Kienzl die Juroren in die Chuchi Biebesheim, auf den Wasserbiblos, eingeladen.



Die Jury: Leo Wingen 00, GMdC, Kurt-Walter Wansel LK, GMdC, Walter Adam CV, GMdC, Herbert Kolb, GMdC, Hans Biedert, MdC

Nach der Begrüßung seiner Jury, bestehend aus Leo Wingen 00 GMdC, Kurt-Walter Wansel LK GMdC, Walter Adam CV GMdC, Herbert Kolb GMdC, Hans Biedert MdC, eröffnete Kai an einem herrlichen und sonnigen Herbstnachmittag ein Prüfungs Menü mit dem Amuse Gueule „Lachstatar auf Kartoffelchips“, um anschließend in die Menüfolge überzuleiten. Die Jury fühlte sich an der herbstlich und sehr geschmackvoll



Die Laudatio hält Leo Wingen

dekorierten Tafel sehr wohl. Neben sachlicher Kritik wurden die einzelnen Gerichte überwiegend lobenswert beurteilt. Auch förmliche Begeisterung von einigen Gerichtsteilen wurden von der Jury dankenswerter Weise zum Ausdruck gebracht. Im Schlussbericht konnte die Jury dem Probanden bestätigen, ein überdurchschnittlich gutes Ergebnis erzielt zu haben, so dass Leo Wingen 00 Kai Kienzl als verdienten Lohn den Hummer am gelben Band und Kurt Walter Wansel LK die zugehörige Ernennungsurkunde aushändigen konnte. Direkt im Anschluss an den obligatorischen köstlichen Löffeltrunk, konnte unser frisch gekrönter Maitre die Glückwünsche und Geschenke seiner Juroren entgegennehmen. Der Ausklang des erlebnisreichen Abends erfolgte in geselliger Runde, zu der die Kochbrüder und -schwägerinnen geladen waren.



Walter Adam überreicht den Hummer am gelben Band

Bericht: Peter Kolb

➔ Wie bereits in den Vorjahren 2007 und 2008 stand als eine der großen Clubaktivitäten für 2009 unsere gemeinsame Skifreizeit in der Zeit vom 01.02. – 06.02.2009 auf dem Plan. Unter der wieder hervorragenden Federführung unserer Schwägerin Birgit Kolb erfolgte



Vier Ski- und Kochfreunde, von links: Uli, Kai, Helmut, Peter

die Anreise am Sonntag, 01.02.2009, individuell. Wir haben uns gemeinsam zum



Hier unsere Hüttenleibspeise „Leiterchen“, auf der Wastlhütte.



Williamsbirne – Das gehört dazu!

leckeren Abendessen in unserem Domizil dem Gasthof Christian Reith, auf einer Höhe von 1750 m am Rande der Skipiste, getroffen. Bei einem großen „Hallo“ und gewohnt gutem Abendessen fand eine gesellige Runde mit viel Vorfreude auf die bevorstehenden Tage statt. Teilnehmer an der Tour 2009 waren Birgit und Herbert Geipert, Tina und Enno Siehr, Birgit und Peter Kolb, Ulli Gerhon, Helmut Hoffmann sowie Kai Kienzl. Wir hatten auch 2009 wieder hervorragende Wetter- und Schneeverhältnisse und haben zwei größere Ganztages-Skitouren absolviert. Zwischendurch standen natürlich auch immer wieder die Geselligkeit und das gemeinsame Zusammensitzen auf den gemütlichen Hütten im Mittelpunkt. Abgerundet von unserem gemeinsamen Hobby, dem Essen und Trinken, waren die Tage und Abende in dieser Umgebung mit ihrem eindrucksvollen Panorama ein wirklicher Augen- und Gaumenschmaus. Nun sind wir alle wieder gesund zurück und der Alltag hat uns wieder. Wir freuen uns schon heute auf die Tour 2010.

Bericht: Kai Kienzl

# Kochen mit Kindern in der Geibel'schen Schmiede

➔ Welch eine Freude für die Kinder der Schulklasse 4 c der Hans-Gustav-Röhr-Schule in Ober-Ramstadt. Endlich, kein Unterricht im altherkömmlichen Sinne, keine Mathe und kein Deutsch. Heute sollte der Schulunterricht für die Kinder richtig Spaß und Freude bereiten, denn zusammen mit ihrer Lehrerin Christine Hundert-



*Nachwuchsarbeit ...*

mark und den kochenden Männern der Chuchi-Philipp-Delp wollen sie gemeinsam ein Menü kochen. Aus diesem Grunde wurde der Schulunterricht nach Darmstadt-Eberstadt in die Geibel'sche Schmiede, eine fränkische Hofreite aus dem Jahre 1663, verlegt. In der Geibel'sche Schmiede, die dem Eberstädter

wurden mit einer Vinaigrette angerichtet. Für die Vinaigrette wurden nach gemeinsamer Beratung ausgepresste Limetten, Öl, Salz, Pfeffer und damit es etwas süßer wird, mit Zucker und Honig abgeschmeckt, verwandt.

Auch bei der Gemüsesuppe und den Grillspießen waren zuerst die notwendigen Vorarbeiten zu leisten, bevor mit dem köcheln und grillen begonnen werden konnte. Hierbei hat sich jedoch Marie in den Daumen geschnitten. Nach einer kurzen ärztlichen Behandlung war der Schmerz wieder vergessen und sie konnte ihre Tätigkeit fortsetzen. Für das Dessert mussten die verschiedenen Obstsorten



*Wo gehobelt wird, fallen Spähne ...*

gewaschen und in kleine Stücke geschnitten werden. In der Zwischenzeit bereitete die Eismaschine das Eis. In der Zwischenzeit deckte eine andere Gruppe mit Dekomaterial, das bereits in der Schule gemeinsam gebastelt worden war, im Neubau

der Geibel'schen Schmiede die Tische ein, so dass stilgerecht mit dem Essen begonnen werden konnte. Alle Kinder und auch die Erwachsenen waren begeistert und überrascht, was heute auf den Tisch gezaubert worden war. Das Essen war so gut vorbereitet und gekocht, dass alles ratzeputz aufgegessen wurde.

Dieses gemeinsame Kochen der Kinder mit den Kochbrüdern der Chuchi-Philipp-Delp war auch gleichzeitig eine Abschlussveranstaltung, da die Kinder dieser Klasse im kommenden Schuljahr auf unterschiedliche weiterführende Schulen gehen werden und gleichzeitig ihre Lehrerin in Ruhestand geht. Wir Kochbrüder sind jedoch der Meinung, dass diese Aktion jederzeit mit anderen Kindern dieser Altersstufe wiederholt werden sollte.

*Wolfgang Wagner-Noltemeier MdC der Chuchi-Philipp-Delp*

## Bunter Salatteller

\*\*\*\*\*

## Gemüsesuppe mit Frankfurter Würstchen

\*\*\*\*\*

## Grillspieß angerichtet mit Putenfleisch, Pilsen und Kartoffeln

\*\*\*\*\*

## Fruchtsalat mit Eis-Creme



*Die Dekoration stammte aus der Bastelstunde der Kinder ...*

Bürgerverein von 1980 e.V. gehört, sind auch die kochenden Männer der Chuchi-Philipp-Delp zu Hause.

Unter dem Motto „Gesundes Essen“ bereiteten die Kinder unter der Anleitung

der Kochbrüder Gerhard, Volker, Arnold, Peter und Wolfgang ein viergängiges Menü vor. Die Kinder der Klasse, die in einzelne Gruppen aufgeteilt wurden, gingen mit großer Begeisterung und Arbeitseinsatz ans Werk, denn zur Mittagszeit sollte ja das Essen verzehrt werden.

Vorbereitet wurde das Essen unter dem Dach der Scheune. Dort waren für jede Gruppe Tische und Bänke aufgestellt und dort lagen auch die Zutaten für die jeweiligen Gänge bereit.

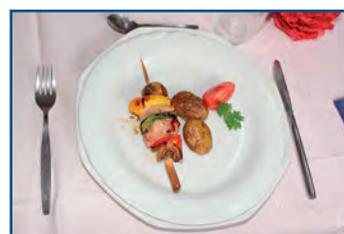
Das viergängige Menü startete mit einer Kombination aus verschiedenen grünen Salaten, Tomaten, Radieschen, Zwiebeln und Karotten. Es wurde gewaschen, geschält, geschnippelt und gehackt. Die Zutaten kamen dann alle in eine große Schüssel und



*Bunter Salatteller*



*Gemüsesuppe mit Frankfurter Würstchen*



*Grillspieß angerichtet mit Putenfleisch, Pilsen und Kartoffeln*



*Fruchtsalat mit Eis-Creme*

# Groß-Marmitage am Vierwaldstättersee – 50 Jahre Confrérie de la Marmite

➔ Im Herzen der Schweiz feierte die Confrérie de la Marmite vom 17. bis 19. 10. 2008 ihre Jubiläums-Marmitage. Mit großem Aufwand und viel Liebe organisierte die Jet-Chuchi Kloten/Zürich ein paar unvergessliche Tage. Mehr als 200 m hoch über dem Vierwaldstätter See, gegenüber von Luzern waren wir in dem bekannten, ehrwürdigen Hotel und Kongresszentrum Fürigen untergebracht. Schon am Freitagabend ging es hoch hinauf. Mit Standseilbahn und Kabinenseilbahn wurden wir auf das 1900 m hoch liegende Panorama-Restaurant Stanserhorn befördert. Von dem Drehrestaurant genossen wir einen herrlichen Ausblick auf die Schweizer Bergwelt und über mehrere Seen. Ein Schweizer Ranger erklärte uns Flora und Fauna, sowie die Besonderheiten der Bergbahn und des Drehrestaurants, während wir uns bei „Örgeli“-Musik Schweizer Käsekuchen und Wein schmecken ließen.



Mit der Würde des vorigen Jahrhunderts – Hotel Fürigen

Am Samstagvormittag ging es an den Vierwaldstättersee, bei schönstem Wetter konnte eine Fahrt mit dem „Schiffli“ gemacht werden. Aber es lohnte sich wieder rechtzeitig im Hotel zu sein, einige Brüder kochten in einer ehemaligen Feldküche das Mittagessen, als Hauptgang „Älplermakronen“. Dazu gab es noch Vorspeise und Dessert. Der Nachmittag stand zur freien Verfügung und viele genossen die herrlichen Wanderwege rund um Fürigen.



Amuse gueule vom Feinsten!

Der Galaabend wurde dann eröffnet vom Großmarmiten Franz Altenburger und den Organisatoren Urs Feuerstein und Armin Eugster.

Während wir Amuse gueule und den Aperogossen, spielte eine Thurgauer Blaskapelle auf und stimmte auf den Festabend ein. Als dann der große Saal geöffnet wurde ging ein Raunen durch die Menge, eine so großartige Dekoration haben wohl nur die wenigsten erwartet. Alle ehemaligen Großmarmiten grüßten in Form großer Lichtbilder, leider konnten nur noch wenige selbst anwesend sein. Bert Schreiber als CCI-Präsident begrüßte die Teilnehmer und die Grüße der deutschen

Bruderschaft überbrachte Dr. Jörg Stoffregen. Zur Unterhaltung spielten und sangen Künstler aus Funk und Fernsehen während wir das Festmenü genossen: Und je später der Abend, desto fröhlicher die Gäste. Es wurde getanzt bis in die Frühe. Am Sonntagmorgen nach einem ausgiebigen Frühstück verabschiedeten wir uns nicht nur von Hobbyköchen, sondern von vielen lieb gewordenen Freunden. Für die gelungene Veranstaltung herzlichen Dank an die Organisatoren der Jet-Chuchi Kloten.



Drei Urgesteine: Hugo Schärli, Gusti Stöckli, Bert Schreiber

Gerhard Renz GMdC,  
Chuchi Delmenhorst

## Neuer Landeskanzler der Ordensprovinz Hamburg/Schleswig-Holstein

➔ Anlässlich des diesjährigen Chuchileitertreffens der Ordensprovinz Hamburg / Schleswig-Holstein am 4.3.09 in der Chuchi Rendsburg, wählten die anwesenden Chuchileiter GMdC Gerd Brauer von der Schwentine-Chuchi Raisdorf einstimmig zum neuen Landeskanzler. Gerd Brauer, der seit 2002 Mitglied im CC-Club Kochender Männer ist, erwarb sich 2008 den Rang eines GMdC. Gerd hat nicht nur gezeigt, dass er leidenschaftlich gerne kocht, sondern er engagiert sich auch für die Gemeinschaft. So hat er sich ab 2005 als stellvertretender Chuchileiter auch schon seine Sporen verdient. Erhard Jühlke, der das Amt des Landeskanzlers 1992 vom inzwischen verstorbenen Karl-Heinz Roman übernommen hatte, führte das Amt 16 Jahre zur vollsten Zufriedenheit der Ordensprovinz. Leider konnte Erhard aufgrund einer sehr schweren Krankheit sein Amt nicht bis zur nächsten regulären Wahl ausführen, sodass dieses Amt vom Stellvertreter, dem Chuchileiter der Schwentine-Chuchi Raisdorf, MdC Wilhelm - Otto Pelletier, wahrgenommen werden musste. Da Gerd Brauer aus beruflichen Gründen nicht am Chuchileitertreffen in Rendsburg teilnehmen konnte,



GMdC Wilhelm-Otto Pelletier übergibt den Stab...

wurde er 14 Tage später an einem Kochabend der Schwentine-Chuchi Raisdorf in Anwesenheit des bisherigen Landeskanzlers Erhard Jühlke, dem Chuchileiter aus Kiel, MdC Rainer Finnern, dem Chuchileiter aus Neumünster, MdC Kurt Krützfeld, dem Chuchileiter der Schwentine-Chuchi Raisdorf MdC Wilhelm - Otto Pelletier und den Kochbrüdern der Chuchi mit den Amtsinsignien und einem Löffeltrunk in sein neues Amt eingeführt. Interessant bei diesem Wechsel ist die Tatsache, dass Erhard Jühlke das Amt des Landeskanzlers seinerzeit von Karl-Heinz Roman übernommen hatte, der im Jahre 2000 von Kiel aus die neue Schwentine-Chuchi in Raisdorf gründete. 2001 wechselte Karl Heinz die Chuchi und trat der von ihm gegründeten Chuchi in Raisdorf bei.

Der jetzige Chuchileiter dieser Chuchi Raisdorf wurde kommissarischer Landeskanzler und übergibt nunmehr auch wiederum einem Mitglied dieser Chuchi das neue Amt des Landeskanzlers, sodass sich quasi der Kreis wieder schließt. Möge Gerd Brauer die Wahrnehmung der Amtsgeschäfte genauso gut gelingen, wie die Ordensprovinz es seit Jahrzehnten gewohnt ist.

# Chuchileiter der Provinz Weser – Ems / Niedersachsen trafen sich am 25. April zur jährlichen Besprechung

Landeskanzler Eckhardt Ritzrau hatte rechtzeitig eingeladen, die Chuchis Roland, Bremen, Burggrafen, Delmenhorst, Sülfmeister, Lüneburg, Grönegau, Melle, und Ritter der Tafelrunde, Schledehausen waren vertreten - Bremen durch den Landeskanzler, der CL fehlte entschuldigt. Der LK begrüßte seine Gäste, zu denen auch OO Werner Berger und OO Robert Eymann zählten und ging dann zur Tagesordnung über. In seinem Bericht vermerkte der LK, dass die Provinz durch Auflösung der Schnoor-Chuchi 2007/08 auf 5 Chuchis mit insgesamt 55 Kochbrüdern zurückging, durch Neuaufnahmen in Delmenhorst, Lüneburg, Melle und Schledehausen 2009 aber wieder auf 61 Kochbrüder stieg.

Deren Durchschnittsalter beträgt 56,1 Jahre, ist seit 2007 in den einzelnen Chuchis um 0,7 bis 2,9 Jahre gestiegen. Daran haben auch die Neuaufnahmen im Wesentlichen nichts verändert. Lediglich Lüneburg und Melle liegen unterhalb des Durchschnitts. Die Ritter der Tafelrunde, Schledehausen weisen mit 63,1 Jahren das höchste Durchschnittsalter auf. Folgende Schwerpunkte wurden diskutiert: Stagnierende bzw.

geringe Teilnehmerzahlen an überregionalen Großveranstaltungen. Die CLs wurden aufgerufen, das Thema mit den Kochbrüdern zu besprechen und Vorschläge zur möglichen Durchführung sowie zur Erhöhung der Teilnehmerzahlen zu entwickeln und zu unterbreiten. Nun folgten die Jahresberichte der einzelnen Chuchis.

Unter Verschiedenes legte der Landeskanzler fest, dass die Jury für das CdC-Prüfungskochen am 05.06.09 in Schledehausen aus OO Werner Berger, LK Eckhardt Ritzrau und GMdC/CL Gerhard Renz bestehen werde, die Anmeldung zum Provinzfest 2009 in Delmenhorst bis 20.05 bei Gerhard Renz eingehen müsse, bei Nichtteilnahme des CL am Großrat 2009 in Bielefeld eine Abmeldung/Nennung eines Ersatzmannes an die Geschäftsstelle in Rüsselsheim zu erfolgen habe, das Provinzfest 2010 von der Grönegau-Chuchi, Melle, ausgerichtet werde. Da keine weiteren Themen aufgegriffen wurden, verabschiedete der Landeskanzler seine Chuchileiter gegen 15.00 Uhr, wünschte allen eine gute Heimreise.



Sonnige Mittagspause

## Traditionelles Spargel-Essen der Tafelrunde zu Schledehausen

Am 9. Mai 2009 verwöhnten die Ritter der Tafelrunde zu Schledehausen ihre Frauen mit köstlich zubereitetem Menü. Die ersten Kochbrüder fanden sich schon um 16.00 Uhr in der Chuchi ein, um den Ihnen zugeteilten Gang des Menüs so vor- und zubereiten zu können, dass er zum geplanten Termin – ab 19.00 Uhr – zum Servieren bereitstand. Und eben dieses Menü versprach Genuss:

**Spargel mit Schinkenmousse  
und Spinat im Blätterteigstrudel**  
\*\*\*\*\*

**Spargelsuppe mit Flusskrebse**  
\*\*\*\*\*

**Spargel „San Francisco“**  
(Spargel und Lachs mit Orangenbutter überbacken)  
\*\*\*\*\*

**Spargel-Souffle mit Haselnuss-Eis  
und karamelierten Spargelspitzen**

Dazu wurden jeweils passende Weine gereicht. Zweiundzwanzig Schwägerinnen und Kochbrüder nahmen am Spargelessen teil. Beim Genießen jedes Menüganges und bei munteren Gesprächen an drei geschmackvoll eingedeckten Tischen verging die Zeit im Fluge. Wie man mir berichtete, verließen die Letzten erst nach Mitternacht die Chuchi. ARGUS



Zufriedenheit an allen Tischen



Brüder konzentriert im Einsatz



# Rezepte zum Titelthema „Beerenzeit“

aus dem Fundus der Chuchi Ruzilo

## Rote Grütze Variation

(6 Personen)

Zutaten:

500 g Beeren, je nach Jahreszeit  
100 g Zucker  
1 Zimtstange  
1 Vanilleschote  
¼ l dunkler Rotwein  
4 cl Portwein  
1 Tl Stärkepuder  
¼ l Wasser

### Zubereitung:

Den Zucker, die Zimtstange und die Vanilleschote mit etwas Wasser leicht karamelisieren lassen und mit dem Wasser, dem Rotwein und Portwein ablöschen.

Etwas reduzieren lassen, etwa die Hälfte der Beeren dazugeben und weichkochen.

Die Zimtstange und Vanilleschote entfernen und das Kompott im Mixer pürieren.

Anschließend durch ein Sieb geben und die Soße evtl. mit Stärkepuder zur gewünschten Konsistenz binden.

## Exotische Suppe

(6 Personen)

Zutaten:

2 L Wasser, 300g Zucker  
2 Limonen und 2 Orangen, ungespritzt  
1 Stengel Zitronengras  
1 großer Zweig Zitronenpfefferminz  
1 kleines Stück Ingwer  
20 Korianderkörner  
20 schwarze Pfefferkörner, 4 Nelken  
1 kleines Stückchen Zimtschale  
Beeren und sonstige Früchte der Saison  
Stengel von Zitronengras / 1 Stengel /  
Glas Zitronensorbet oder Vanilleeis  
Frische Zitronenmelisse oder Pfefferminzblättchen.

### Zubereitung:

Limonen und Orangen dünn schälen, Ingwer schälen und in Stückchen schneiden. Alles mit dem kochenden Wasser übergießen und kalt werden lassen.

Früchte der Saison verwenden, wie Brombeeren, Himbeeren, Kugeln von Melonen oder andere Früchte in Stückchen geschnitten. 1 großes Weinglas zur Hälfte mit den Fruchtstücken füllen und zur Hälfte den kalten Sud angießen.

Ein Eisbällchen darauf legen, mit Zitronenmelisse und einem Stengel Zitronengras dekorieren.

## Guten Appetit!

Die Hummer-Redaktion freut sich über jeden geeigneten, jahreszeitlich passenden Vorschlag für ein Titelseitenrezept. Bei der Auswahl geht es ganz sportlich zu: das beste Rezept wird „Cover-Rezept“. Und da einer das Sagen haben muss, entscheidet das einfach der Hummer-Redakteur. (Es lebe die Demokratie)