



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 5 September | Oktober 2009



 **Jubiläen und Rangerhebungen**

 **Ordensprovinzfest
Kurmainz-Hessen-Nassau**

 **Aus den Chuchis**



Kirschröllchen mit Zitronengrasschaum



➔ Schwarze Herzkirschen entkernen. Zucker karamellisieren und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Kochen lassen und eine ganze Stange Zitronengras hinzu fügen. Jetzt Kirschen begeben, kurz blanchieren, wieder herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Fond weiter einkochen lassen und mit Mondamin leicht binden.

Passend zum Titelthema des letzten Hummers sandte uns Bernd Britzelmayer von der Chuchi Geislingen-Oederthurm dieses Rezept

den. Bitterschokolade, Couverte klein gehackt zu den Kirschen geben. Filoteig auslegen und auf ca. 10 x 10 cm ausschneiden. Fleck mit Vollei einstreichen und mit Haselnussgrieß leicht einstreuen. Zwei gegenüberliegende Seiten ca 1 cm als Rand einschlagen. Auf der Querseite ca 5 Kirschen platzieren und mit gehackten Schoko umgeben. Fleck zu einem Röllchen aufrollen. Röllchen in Sonnenblumenöl goldgelb frittieren, herausnehmen und auf einem Tuch abtropfen lassen. Zitronengras in Stücke schneiden. In einen Beutel geben und aufklopfen. Einen Topf ohne Inhalt heiß werden lassen. Zucker hineingeben und sofort Sahne flüssig darauf sowie das Zitronengras begeben. Topf vom Feuer nehmen und leicht weiter kochen lassen. Zitronengrassauce absieben. Teller anrichten: in die Mitte Spiegel der Kirschsauce anlegen, Zitronengrassauce um den Kirschenspiegel angießen. Mit einem Zahnstocher von Kirsche ins Zitronengras Dekoration ziehen. In die Mitte zwei übereinander gekreuzte Röllchen platzieren. Mit Puderzucker und 1 Zitronenmelisseblatt dekorieren. Guten Appetit!

Bernd Britzelmayer LK, GMdC, Chuchi Geislingen Oeder Thurm

Gut investiert

➔ Der Anlagenspezialist und passionierte Genusssmann Valentin Brodbeck gibt in seinem Buch Auskunft über „Wein als Investment“ - von den grundsätzlichen Bedingungen des Marktes, über eine detaillierte Investitionsanleitung, bis zur Beurteilung einzelner Hersteller und Jahrgänge. Für die Fülle der Informationen, die zudem leicht verständlich präsentiert werden, erhält das Büchlein glatt ein Rating „1A“. Dennoch trüben einige Eindrücke den Kurswert: broschürenartiges Design, teilweise unübersichtliche Tabellen, der ein oder andere Rechtschreibfehler. Als grundlegendes Werk für alle Einsteiger und Fortgeschrittene ist es dennoch wärmstens zu empfehlen. *Rezension in der Wein-Zeitschrift „Vinum“ vom Juni 2009 von Joel Payne*

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. Konstorffer, GMdC
Telefon 0 61 51 - 99 631-44
Telefax 0 61 51 - 99 631-12
fk@printhouse-darmstadt.de

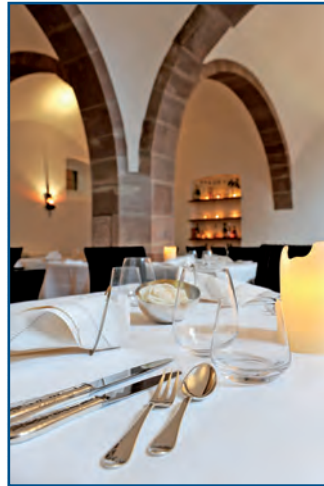
Layout, Produktion,

Druck und Verarbeitung:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co. KG
Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt
www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Kulinarische Entdeckung: Kloster Hornbach



Ob festlich im Kreuzgang oder rustikal gediegen im Klostergarten - im Kloster Hornbach erwartet Euch in jedem Fall ein außergewöhnliches Ambiente.

➔ Im südpfälzischen Hornbach, ein paar Kilometer entfernt vom Zweibrücken, versteckt sich in landschaftlich idyllischer Lage ein Kloster mit wechselvoller Geschichte, das im 8. Jahrhundert erbaut wurde. 1996 begannen aufwendige Restaurationsarbeiten, die mit der Erröffnung eines Hotels am 20. März 2000 ihre Vollendung fanden. Heute präsentiert sich „Kloster Hornbach“ als eine Hotel- und Restaurant-Anlage mit einem ganz einzigartigen Ambiente. Ganz besonders in der Sommerzeit, wenn Frühstück und Dinner im Garten der alten Klosteranlage gereicht werden.

Die Küche zeichnet sich durch Kreativität und ausgezeichnete Qualität aus - die Präsentation des kulinarischen Angebotes ist gekonnt - jeder Gang ein kleines Gemälde, ohne die Rohstoffe zu sehr zu verfremden. Der aufmerksame und liebevolle Service vollendet den in jeder Beziehung sehr guten Gesamteindruck. Und das schließt den Hotelbetrieb und die gemütlich-rustikale Klosterschänke mit Biergarten ein.

Alles in allem ein wirklich zu empfehlendes Ziel und ein weiterer Beweis dafür, dass die Pfalz auf dem besten Wege ist, sich in Deutschland in kulinarischer und touristischer Hinsicht ganz weit oben zu etablieren. Wer mehr wissen möchte: www.kloster-hornbach.de

Frithjof Konstorffer, Pressekanzler, GMdC

Wir trauern um unsere Kochbrüder

Erich Herbener, MdC,
*12.11.1935 – †12.5.2009
Gründungsmitglied der Chuchi Villingen

Jürgen Vordtriede, MdC
*11.1.1944 – †23.7.2009
Chuchi Spenge

Bert Lehberger
*7.7.1936 – †27.7.2009
Chuchi Saarbrücken

Unser Mitgefühl gilt den Hinterbliebenen.

Die Ritter der Tadelrunde zu Schleddehausen freuen sich über einen neuen CdC: Bruder Reinhart Bethge

➔ Für den am 3. Juli 2009 vorgesehenen Kochabend hatte Reinhart ein Genuss versprechendes Menü vorgesehen, dessen Gänge 3 und 5 er selbst zubereitete, um zu beweisen, dass er durchaus würdig, den Hummer am blauen Band zu tragen. Die Jury, OO und Chev. Werner Berger, GMdC und CL Gerhard Renz, MdC und CL Gerhard Roßbach, erfreute sich an



Matjes mit zweierlei Dips

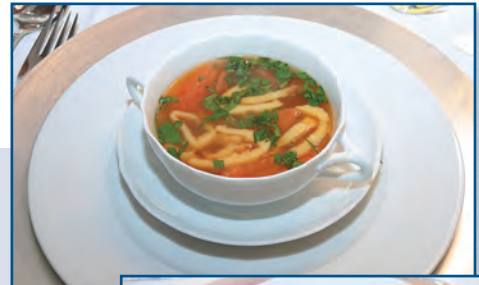
Kopfsalat mit dicken Bohnen und Polenta

Klare Tomatensuppe mit Flädle

Spaghetti mit Hummerkrabben

Kalbsrücken mit Panchetta, Kartoffelpüree mit Mascarpone und Tomaten

Limettenyoghurt-Creme mit marinierten Erdbeeren



Gute Vorbereitung ist die halbe Arbeit



Das Süppchen und der Kalbsrücken sind ihm gut gelungen. Die Jury-Mitglieder hatten keine Probleme, den Aspiranten nach gerechter Bewertung seiner Prüfungsaufgaben wissen zu lassen, dass er die Prüfung bestanden. Sein Chuchileiter Gerhard Rossbach überreichte ihm die Urkunde, legte Ihm dann den Hummer am blauen Band um. Den obligatorischen Löffeltrunk reichte ihm sein Kochbruder Dieter Vallo.

ARGUS



Der Lohn für gute Leistung

Zu Gast im Orientexpress – kulinarische Reise beim Ordensprovinzfest Kurmainz-Hessen-Nassau 2009



➔ Am 5. Juli 2009 um 11.30 Uhr begrüßte Landeskanzler Manfred Tholl die Gäste und Ehrenäste zum diesjährigen Ordensprovinzfestes auf Schloss Ardeck in Gau Algesheim. Jede der beteiligten Chuchis hatte zur Aufgabe, eine Station des Orientexpress kulinarisch zu repräsentieren. Eine gelungene Idee, die eine abwechslungsreiche Speisenfolge versprach.

Nachdem auch Dieter Faust, der Stadtbürgermeister von Gau Algesheim seine Grußworte an Veranstalter und Gäste gerichtet hatte, startete der Orientexpress. Hier die Stationen der kulinarischen Reise:

LONDON – Schnecken-Porridge – Chuchi Wöllstein

PARIS – Pasteten-Variationen – Chuchi Koblenz

ZÜRICH – Schweizer Fisch-Potpourri –

Ritterchuchi Delkenheim

ROM – Antipasti – Chuchi Ingelheim

WIEN – Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Vogel-Salat –

Chuchi Nastätten

BUDAPEST – Tokany nach Art der wilden Schweinehirten –

Chuchi Heidenrod

BUKAREST – Schaf- Ziege - Käsevariationen – Chuchi Mainz 1

ISTANBUL – Türkisches Honiggebäck –

Chuchi Mainz-Gutenberg



Prominenz aus Kowwelenz: Leo Wingen mit seinen Mannen an der „Station Paris“



Begrüßte die Gäste mit einem Gläschen Winzersekt und verwöhnte anschließend mit herrlichem Schnecken-Porridge: die Keltenchuchi aus Wöllstein.



Normalerweise „Meister des Feder“-Großprotokollar Jörg Stoffregen legt Hand an beim Gestalten des Buffets.

Das Weingut Kronenhof aus Gau Algesheim rundete mit seiner Auswahl an Weiß- und Rotweinen sowie Sekten aus der Region das kulinarische Angebot ab. Der Wettergott hatte es gut gemeint mit den Veranstaltern und so konnte unter strahlend blauem Himmel im Schlosshof ein fröhliches Sommerfest celebriert werden. Und da in dieser Ordensprovinz traditionell auch die Familien und Freunde geladen waren, konnten die Kochbrüder einmal mehr einem breiteren Publikum demonstrieren, was sie „auf der Pann“ haben. Alle Aktiven ernteten dann auch nur Anerkennung für das kulinarische Angebot.

Die Kochbrüder Jean-Claude von der Chuchi Kaiser Karl in Ingelheim, Michael von der Chuchi Nastätten und Tino von der Chuchi Mainz 1 tauschten nach dem ersten Ansturm auf die Buffets Kochlöffel und Töpfe mit Gitarren, Keyboard und Schlagzeug und sorgten als die Singbrüder „Les Confrères“ für

fetzig musikalische Untermalung.

Eine rundherum gelungene Veranstaltung, für die allen Beteiligten ein großes Lob und ein herzliches Dankeschön verdient haben. Ganz besonders gilt das natürlich für die Organisatoren der Chuchi Kaiser Karl aus Ingelheim um CL Per Mayer und LK Manfred Tholl.

Frithjof Konstroffer, Pressekanzler, GMdC



Auf die Plätze, fertig und los ... Synchronkochen der Chuchi Kaiser Karl Ingelheim!



Landeskanzler Manfred Tholl begrüßt Stadtbürgermeister Dieter Faust.



Nachwuchsarbeit...



Tino von den „Le Confrères“ am Keyboard...

Chuchi FRANKENSTEIN freut sich mit ihrem neuen Maître Dieter Wahlheim

➔ Erneut gab es Anlass für ein besonderes Ereignis an der Bergstrasse: nach Peter Wenzel im Oktober 2008 war es nun Dieter Wahlheim, der zu seiner Maître - Prüfung am 16. Juni 2009 in die Bürgerhalle nach Seeheim - Jugendheim eingeladen hatte. Eine beachtliche Aufgabe hatte sich der Proband vorgenommen, um die Jury von seinem Können am Herd zu überzeugen. Mit der Unterstützung seines Beikochs Gerd Weinert bot er den Juroren CL Reinhard Plocki GMdC, CL Gerhard Welker MdC, CL Werner Lohr MdC und Paul Scholze GMdC als Wertungsmenü an:

Zur Begleitung der einzelnen Gänge hatte sich Bruder Dieter für ausgesprochen passende Gewächse erstklassiger Lagen aus verschiedenen Anbaugebieten entschieden. In seiner Laudatio wies GMdC Paul Scholze darauf hin, dass sich der Proband selbst eine Aufgabe gestellt habe, deren Bewältigung erhebliches Engagement und ein profundes Können voraussetzt. Die erbrachte Leistung habe im Ergebnis nun gezeigt, dass sich Bruder Dieter als würdiger Maître erwiesen habe. Insbesondere sei zusätzlich zu erwähnen, dass auch der zeitliche Ablauf lobenswert sei. Als äußeres Zeichen der Rangerhebung hängte GMdC Paul dem Prüfling den Hummer am gelben Band um und CL Reinhard verlas die zugehörige Urkunde. Mit dem traditionellen Löffeltrunk und den Glückwünschen der Mitglieder der Jury und seiner Brüder endete für Bruder Dieter ein denkwürdiger Abend.

P.S.



Wildschweinterrine



Morchelsuppe



Kalbsbriesröschen



Seezungen-Röllchen



Nougat-Mousse



Barberie-Ente



Nach der Laudatio...



...der verdiente Löffeltrunk

Mailänder Käsecreme - Variationen auf Crostini

Wildschwein - Terrine mit grünem Pfeffer
Portweingelee und Blatt - Salat mit Nuss - Vinaigrette

Kalbsbries - Röschen und Kaninchenrückenfilet auf Kresse - Crème

Morchel - Suppe mit Peccorino - Klößen

Seezungen - Röllchen mit Garnelen und grünem Spargel auf Beurre blanc

Gebratene Barberie - Ente, unter der Haut gefüllt mit Rosinen, Schwarzbrot und Entenleber auf Wurzelwerk mit Birnen - Kartoffel - Plätzchen

Nougat - Mousse auf Sesam - Knusperblatt mit marinierten Aprikosen und geeisten Früchten

Chuchi Fischbach-Erlangen feiert 40jähriges Jubiläum

➔ Am 19. Juni 09 feierten wir anlässlich unseres 40-jährigen CC-Jubiläums im Kolping-Haus mit unseren Damen, Freunden und Gästen, eine Fiesta Español. Die Paella zelebrierte unser Hans-Uwe

Chips y Dips, Nachos hausgemacht mit cremiger Guacamole, feurig-scharfer Red Salsa, milder Sour-Cream mit picanter Jalapeño-Chees-Sauce.

Ensalada misto gemischter Salat vom Buffet

Paella especial mit verschiedenem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten

Helados variados - Eisvariationen vom Buffet

(Dr. Koch) auf seiner 1 m Durchmesser speziellen und schweren Paellapfanne. Unsere Gäste waren voll des Lobes, danke Hans-Uwe. Mit uns feierten die CC-Brüder, Hans Wiesner Amberg, Dieter Schmid, Knofel-Chuchi, Günther Popp Franken-Chuchi, Hans Kammerer Turm-Chuchi.



Feier zum 25jährigen Bestehen der Knödl-Chuchi Deggendorf

Am 31. März, 1984 fand im großen Saal der VHS Deggendorf das offizielle Gründungessen der Knödl-Chuchi Deggendorf statt. Vorausgegangen waren schon eineinhalb Jahre gemeinsamer Kochabende in den Gewölben der Volkshochschule in der dortigen Lehrküche, wo sich die zukünftigen Kochbrüder, jetzt Marmiten genannt, getroffen haben, um ihrem Hobby zu frönen. Mit den besonderen Riten und Umgangsformen des „Clubs kochender Männer“ wurden die Deggendorfer durch Vermittlung von Jochen Richter von Eitel-Heinz Fenske vertraut gemacht, dem damaligen Chuchi-Chef in der Nachbargemeinde Hengersberg, die auch die Paten-Chuchi wurde. Zum allerersten Kochabend in der VHS, im Oktober 1982, waren schon die meisten Hobbyköche dabei, die auch heute noch in der Chuchi-Deggendorf sind: Jochen Richter, Joachim Stelzer, Max Pausenberger, Harald Bähr, Helmut Ertl, Franz Lang, Georg (Gogo) Meyer, Leo Schönecker, Ludwig Ried, Günther Stocker und Peter Rosenberger. Schon im Laufer der nächsten Monate gesellten sich noch Peter Gaugler, Michael Hezinger, Fips Friedrich und Heinz Waas dazu, so dass die Zusammensetzung der Mitglieder zum offiziellen Gründungsfest 1984 fast unverändert bis zum heutigen Tag besteht. Durch berufliche Veränderungen bedingt, ist Ludwig Ried, der langjährige Major domus, vor kurzem aus dem Club endgültig ausgetreten, dafür kocht schon seit Jahren noch Jürgen Philipp mit. Schon am Gründungsabend wurde der damalige Oberbürgermeister von Deggendorf, Dieter Görlitz, zum Ehrenmarmiten ernannt, was er mit großem Engagement für die Chuchi und auch deren Einbindung in das öffentliche Leben der Stadt Deggendorf belohnte. So wurde der Chuchi das Vereinswappen genehmigt, in dem auch das Stadtwappen von Deggendorf integriert ist. Die Kochbrüder beteiligten sich in den folgenden Jahren mit Schmankerlständen an den Deggendorfer Bürger- und Volksfesten und haben auch ein eigenes Rezept für einen „Deggendorfer Knödl“ kreiert – der Sage nach rettete eine tapfere Frau durch einen beherzten Wurf mit einem heißen Knödel die Stadt Deggendorf während einer Belagerung durch die Truppen des böhmischen



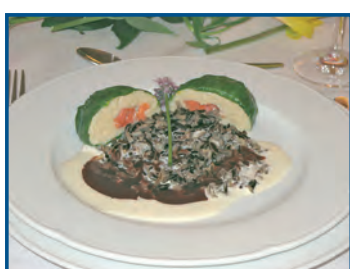
Mousse von geräuchertem Saibling in Tomatengelee auf Gurkencarpaccio



Terrine vom Bayerwaldreh an kleinem Salat



Consommée vom Rind mit Donautalern



Laiberl von Zander und Lachsforelle an Rieslingschaum



Spanferkelrücken mit Deggendorfer Chuchiknödl und Marktgemüse an Maibocksauce



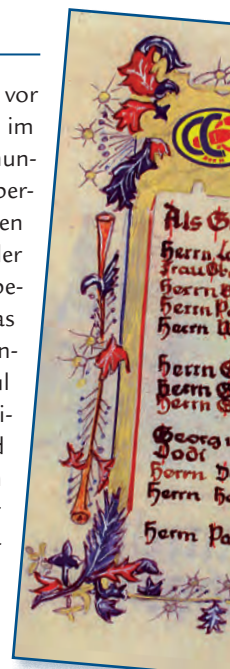
Gratinierter Ziegenkäse an Rosmarinhonig



Parfait von Veltliner Eiswein auf Rhabarber-Erdbeerkompott

Königs Ottokar vor der Zerstörung im zwölften Jahrhundert. Auch überregional wurden die Kochbrüder bald bekannt, berichtete doch das bayerische Fernsehen mit Paul Enghofer über einen Kochabend und kämpften die Kochbrüder im darauf folgenden Jahr in der Sendung „Bayern-Champion“ erfolgreich gegen eine Tennisballwurfmaschine mit der Herstellung von Knödeln; natürlich haben sie mehr Knödel hergestellt, als die Maschine Bälle ausgespuckt hat und das Publikum bekam eine kostenlose Mahlzeit. Ein großer Höhepunkt im überregionalen Clubleben stellte die erste Bayern-Marmitage 1993 dar, die von den Deggendorfer Clubmitgliedern begründet wurde. Mehr als 200 Teilnehmer zähl-

te die Veranstaltung und wurde für die junge Chuchi zu einem Riesenerfolg. Nebenbei, auch die 7. Bayernmarmitage fand wieder in Deggendorf statt mit einem großen Programm, das alle Teilnehmer begeisterte. Unvergessen auch der Auftritt der Knödl-Chuchi beim Camping-Kochen in Oppenheim 1996, wo die Teilnehmer mit 200 Litern Bayerweizen (Bier) erfrischt wurden, was dann in den nächsten Jahren ein fester Bestandteil des Campingtreffens wurde. Patenschaften der Chuchi-Gründungen in Passau und Plattling folgten und mit der Öffnung des Eisernen Vorhangs die Patenschaft für die Gründung einer Chuchi im ungarischen Sopron, wo die damals begründete Freundschaft noch heute ein fester Bestandteil des jährlichen Clublebens ist. Mit einer großen Delegation war man auch bei der Gründung einer Chuchi in Budapest, Győr und in Tschechien beteiligt. „Kloß, Knödel, Knedlik“ war der Name der bayrisch-böhmischen Kulturwoche, die 2007 mit einer länderübergreifenden Ausstellung um das leckere Thema im Deggendorfer Stadt-Museum eröffnet wurde. Natürlich waren auch hier die Deggendorfer Kochbrüder nicht nur mit Utensilien für die Ausstellung beteiligt, sondern auch mit dem leiblichen Wohl der Gäste zur Eröffnung der „Knödel-Show“ betraut, Schwammerlbrühe (30 Liter) und 200 Knödel sorgten für gute Laune und gaben dem Thema auch eine sinnliche Erfahrung. So stand der 250. Kochabend (Kochen für Sommer-/Feste oder Weihnachtessen zusammen mit Gästen und den Ehefrauen werden nicht gezählt) nach den vielen gemeinsamen Jahren am Chuchiherd auch unter dem Stern der liebevollen Erinnerung an jene Chuchi-



Zwei neue CdC bei der Swano-Chuchi in Villingen-Schwenningen



freunde, die nun nicht mehr unter uns weilen. Besonders im Gedenken an den ehemaligen bayrischen Landeskanzler, Chevalier Leo Lidl, mit dem die Deggendorfer eine besondere Freundschaft verband und an den Journalisten und Ehrenmitglied, Karl Mattes, der über ein Jahrzehnt die Pressearbeit für den Club durchführte. Auch dieses Mal war das Bayerische Fernsehen zu Gast mit Paul Enghofer Junior und seinem Team. Mit dem Abend wollten sich die Kochbrüder auch bei den „Offiziellen“ der Stadt Deggendorf für ihre Unterstützung bedanken, so wurden der Landrat, Herr Christian Bernreiter, die Oberbürgermeisterin, Frau Anna Eder, der Leiter der VHS Herr Bernhard Greiler, die Chefredakteure der niederbayrischen Zeitungen, Passauer Anzeiger, Herr Peter Kallus und Passauer Neuen Presse Herr Wolfgang Lampelsdorfer zum Abend begrüßt. Die „Cluboberen“ wurden vertreten durch Großlöffelmeister, GMdC Hans-Peter Maichle, was die Deggendorfer besonders erfreute, verbindet sie doch mit ihm eine langjährige Freundschaft über viele überregionale Club-Events hinaus. Auch von der Paten- und Nachbarschafts-Chuchi „Passauer Wolf“ kamen Mitglieder, GMdC Dr. Gerd Hagen und MdC Michael Buchheit, so wie aus Ungarn, Sopron, die Freunde der ungarischen Chuchi Georg und Dodi. Übrigens die exzellenten Weine zum Essen wurden aus der Deggendorf Patenstadt Neusiedl am See vom Weingut Paul Koppitsch geliefert und vom Ehrenmarmiten, Alt-OB Dieter Görlitz spendiert. Bleibt noch zu erwähnen, dass selbstverständlich der Ehren-Grand-Maitre der Chuchi Deggendorf, Helmut Moser, an dem Essen teilnahm und auch an den Vorbereitungen dazu. Das Acht-Gänge-Menü und die besonders herzliche Clubatmosphäre fanden ihren Niederschlag in den durchwegs begeisterten Presseberichten und dem enthusiastischen, wenn auch kurzen, Bericht im Fernsehen. Dass die Knödl-Chuchi Deggendorf durchaus ein fester Bestandteil des kulturellen Lebens in der Region ist, betonten in ihren Ansprachen sowohl der Landrat, als auch die Oberbürgermeisterin. Der harmonische Abend wurde denn auch mit einem 25 Jahre alten Marillenschnaps aus Ungarn abgerundet, ganz im Sinne der Grenzen überschreitenden Freundschaft der Marmiten am Herd.

Dr. Harald Bähr, MdC

➔ Zwei Rangerhöhungen innerhalb kürzester Zeit: das gabs bei der Swano-Chuchi noch nicht. Am 12. November 2008 erkochte sich Christian Huber den Rang des CdC in Anwesenheit von Landeskanzler Horst Ruhland und der Lokalpresse.

Sein Menü überzeugte: Leber-Crostinis, Rote Bete Suppe, Zander auf Karotten-Ingwer-Püree und als Hauptgericht Wildschweingulasch mit Pilzen, Birne und Polentaschnitten sowie Bratapfel mit Walnüssen und Vanilleeis als Dessert.

Am 11. März 2009 war Bruder Timo Schmidt dabei seine Apprenti-Zeit zu beenden. Hierbei gab es Artischocken-Parmesan-Rollen, Meeresfrüchte-Safran-Crumble, Rotbarbe auf Zitronenrisotto mit Noilly-Prat-Schaum, als Hauptgericht Rinderfilet auf Portweinjus, Gemüsekörbchen und Kartoffelbaumkuchen. Das Dessert bestand aus Schokoladen-Ziegenquark-Ravioli auf Birnenragout. Der Landeskanzler sowie der Chuchileiter aus Überlingen, Rudi Kreuz MdC, wie auch alle Gäste waren von der Leistung überzeugt, sodaß in beiden Fällen dem Löffeltrunk und der Übergabe des Hummers am Blauen Band nichts mehr im Weg stand.

Bei beiden Erhöhungen war die Freude groß und die Brüder gratulierten beiden neuen CdC ganz herzlich, nicht ohne auch selbst ein wenig stolz zu sein. Zwei schöne Berichte über diese Ereignisse erschienen in der lokalen Presse.

Günter Leuz, MdC, CL



Timo Schmidt, CdC, Günter Leuz CL, Karl-Heinz Hahn, Kellermeister (v.r.n.l.)



Christian Huber beim Löffeltrunk

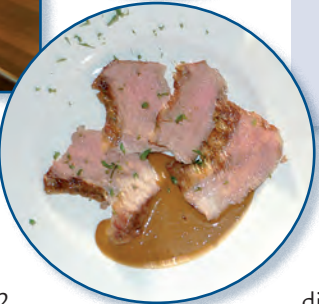
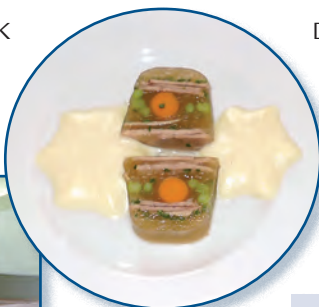
Bruder Frank Schmalenbach neuer CdC der Chuchi Wanne-Eickel

➔ Mitglieder der Jury: GMdC Helmut Schmidt, LK West-Westfalen, Vorsitzender MdC Omid al Ofali, CL Chuchi Wanne-Eickel, MdC Dr. Dieter Kurte, CL Chuchi Alt-Arnsberg.



BU

Der Bewerber um den Titel eines CdC hatte ein 5-gängiges Menü konzipiert, welches von ihm und einem weiteren Bruder der Chuchi als Beikoch zubereitet wurde. Gemäß den Ordensregeln wurden 2 Gänge ausschließlich vom Bewerber zubereitet. Die vom Bewerber selbst eingerichtete Küche in seinem Haus bot beste Voraussetzungen für eine optimale Zubereitung und kann von der Ausstattung her manchen Bruder neidisch machen. Vom Konkotomaten bis zum Salamander war alles vorhanden. Die Tafel war liebevoll gedeckt und die Weine gut gekühlt bzw. temperiert. Nach einer feinen Tafelspitzsülze als amuse bouche wurden serviert:



Die begleitenden Weine, in der Regel Spitzenweine aus deutschen Landen und Italien, harmonierten ganz hervorragend zu den jeweiligen Gerichten.

Die Jury hat alle Gänge gewürdigt und ist einstimmig zu dem Ergebnis gekommen, dass Bruder Frank Schmalenbach eine hervorragende Prüfung abgelegt hat und seine Kochkunst überzeugend war.

Amuse bouche:

Sülze vom Tafelspitz mit Spargel

Scampi auf Püree von grünen Erbsen mit Minze

Carpaccio vom Iberico-Schwein an Bier-Senfsoße

Spargelgröstle mit Morcheln und Steinbuttfilet

Lammcarree unter der Kräuterkruste an Kartoffelgratin „Südtalien“

Limetteneis auf Erdbeer-Ragout mit Mandelhaube.

In seiner Laudatio brachte der Landeskazler seine Freude darüber zum Ausdruck, dass generell das Niveau bei den Prüfungen in der Ordensprovinz West-Westfalen bemerkenswert gestiegen und die Anzahl der Prüfungen erfreulich zugenommen hat. Auch diese Prüfung hätte eine erstklassige MdC-Prüfung abgegeben. Es ist zu hoffen und zu wünschen, dass der neue CdC sich im kommen Jahr um den Titel eines MdC bewirbt.

Meinen Glückwunsch und Kompliment dem neuen CdC Frank Schmalenbach und an herzliches Dankeschön an den Chuchileiter und seine Mitbrüder für den gelungenen Prüfungsabend.

Arnsberg, den 5. Juli 2009, gez. GMdC Helmut Schmidt, Vorsitzender der Jury

Die Kochbrüder genießen das Amuse Bouche auf der Terrasse



Bei Laudatio und Löffeltrunk



Cuchi Baden-Baden feiert „Mediterranes Sommerfest mit Damen“

Die Chuchi Baden-Baden hatte auch in diesem Jahr wieder Kochbrüder mit Partnerinnen aus allen badischen Chuchinen zu ihrem mediterranen Sommerfest in ihr Kochdomizil, dem katholischen Gemeindezentrum, im Stadtteil Balg eingeladen.

Der Festsaal sowie die Terrasse wurden von Kochbruder Rainer Baudistel stilgerecht, zur allgemeinen Begeisterung, dekoriert. Fackeln im Freien und Kerzenleuchter mit floralen Elementen auf den Tischen, sorgten für eine sehr angenehme Stimmung. Der Einladung folgten „Hausherr“ Pfarrer Maier, das Hausmeister-Ehepaar, welches das ganze Jahr über Ordnung für die Kochbrüder hält, sowie zahlreiche Kochbrüder mit Ehefrauen aus vielen umliegenden Chuchinen. Eine besondere Freude für die Kochbrüder war, dass unser Landeskanszler GMdC Bernd Aldinger auch in diesem Jahr wieder unter den Gästen weilte.

Chuchileiter Ansgar Hoferer begrüßte bei mediterranem Wetter die angereisten Gäste sowie die eigenen Brüder mit deren Frauen mit einem Glas Sekt mit Zitronensorbet. Dazu wurden Amuse bouche Häppchen mit Beluga-Kaviar sowie Häppchen mit Ziegenweickäse, Pflaumenmus und Pistazien gereicht. Mit einem reichhaltigen Antipasti-Büffet, Tarator (kalte Gurkensuppe), verschiedenen marinierten Gemüsesorten, Vitello Tonnato, Meeresfurchten, Schinken- und Salamispezialitäten wurde der Abend, untermalt mit der passenden

Musik, eröffnet. Herr Pfarrer Maier sprach Grußworte und genoss die mit Steinpilzen und Petersilie aromatisierten Spaghetti, die aus einem Parmesanlaib am Tisch serviert wurden. Ein Gruß aus der Küche, bestehend aus Basilikum Panna Cotta mit Tomaten-Espresso, in kleinen Gläsern serviert, fand großen Anklang. Als Hauptgänge folgten Thunfisch und Riesengarnelen vom Tepaniaki mit Sauerkirsch-Chutney danach standen Wachtelteile mit Ratatouille-Timbale oder Saltimbocca mit Kartoffelgratin, sowie Lammrücken vom Grill mit Grilltomate und Wirsingröllchen zur Auswahl. Abgerundet wurde unser Essen, bei dem „alte Kontakte“ gepflegt und „neue Kontakte“ geschlossen wurden, mit Käse, kalter Früchte-Suppe mit Melonen-Sorbet, Tiramisu oder Griechischem Joghurt mit Honig und kandierten Walnüssen. Zu später Stunde verabschiedete man sich und wünschte sich weitere solche Begegnungen unter Kochbrüdern.

Ansgar Hoferer,
Chuchileiter



Manfred Bierhalter, WolfDieter Deutsch und Ansgar Hoferer fühlen sich sichtlich wohl...



Mit dabei: Bernd Aldinger und Manfred Bierhalter, CC Pforzheim



Ansgar Hoferer mit Helmut Balser aus Gaggenau



Horst Geyer in Aktion...



Manfred Bierhalter mit Gattin, rechts daneben WolfDieter Deutsch vom CC Bad Herrenalb

Neuer Maître der Chuchi Kaiser Karl Ingelheim

➔ Ein Eventkritiker hätte an diesem Abend den Spaß an seinem Beruf verloren. So hielt denn auch OO Leo Wingen eine echte Laudatio (Lobrede). Doch der Reihe nach.

Das Kochdomizil der Chuchi Kaiser Karl Ingelheim ist das AWO-Zentrum in Mainz-Mombach. Hier stellte sich Ralf den vier Juroren, OO Leo Wingen, GP Dr. Jörg Stoffregen, LK Manfred Tholl und CL Jean-Claude Fourcade.

Man muß zugeben, daß es sich in einer Profiküche, die mit allem erdenklichen Komfort ausgestattet ist (einschließlich einem kleinen Transportband, auf dem in Serie die Teller angerichtet werden können), auch leichter kochen läßt. Es zählt aber, wie immer, was dabei herauskommt - und das hatte Format.

Bemerkenswert: Alle Weine, die hervorragend zu den Speisen paßten,



Ralf Schweikert, der frischgebackene Maître

Zum Aperitif: Mille feuille von der Gänsestopfleber

Vorspeise: Omelette mit Steinpilzen, Kalbsbries und Rahmspinat.

2.Vorspeise: Basmatireissud mit wildem Bachsaibling und Sojamayonaise

Zwischengang: Speckeis mit Krusteln und Kartoffelmarinade

Hauptgang: Lammrücken mit Olivensalsa, provençalischen Kartoffelwürfeln, Griesroulade und Paprikakompott.

Dessert: Knuspriger Zwetschgencrepe mit Buttermilch-Cornets und Portweinpfaulen-Eisparfait.

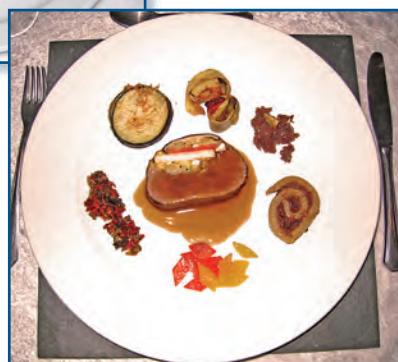
kamen aus einem Ingelheimer Weingut und sprachen für das Können der jungen Winzergeneration in Rheinhessen.

Die Perfektion, mit der diese Speisen zubereitet wurden, hätte auch einer GMdC-Prüfung gut gestanden.

Die Optik und das Arrangement sowie die Tischdekoration entsprachen sehr hohem Niveau.

Nach genußvollen Stunden im Kreise der gesamten Chuchi legte OO Leo Wingen dem nie nervös wirkenden Prüfling das gelbe Band des Maître de Chuchi um den Hals und hielt seine echte Laudatio.

Herzlichen Glückwunsch!



Der etwas andere Kochabend in der Chuchi Bünde

➔ Ein etwas untypisches aber daher umso interessanteres Menü haben die Kochbrüder der Chuchi Bünde am 05. Juni 2009 im Rahmen eines „normalen“ Kochabends zubereitet.

„Pimp my Fastfood“ war das Motto des Abends.

Gemäß enzyklopädischer Erklärung ist Fastfood eine schnell zubereitete Speise, die für den raschen Verzehr produziert wird. Fastfood ist eine Form der Nahrungszubereitung und –darreichung bei auf der traditionellen Essriten weitgehend verzichtet wird. Der Verkauf erfolgt selten in der herkömmlichen Gastronomie, häufiger an Theken oder im Straßenverkauf. Der Verzehr erfolgt bisweilen unterwegs, im Gehen oder Stehen. Typische Fastfoodgerichte sind Brat- oder Cuywurst, Hot Dogs, Fish and Chips, Hamburger, Pommes Frites, Pizzen, Döner Kebab oder Sandwiches.

Freundschaftskochen der Chuchi Bünde und Chuchi Herford „Schwarze Gans“

➔ Alte Traditionen wieder belebend hat die Chuchi Bünde Pottkieker die Chuchi Herford „Schwarze Gans“ am 24. April 2009 zum Freundschaftskochen in die heimischen Kochgefilde eingeladen. Pünktlich um 19:00 Uhr erschienen die Gäste, um gemeinsam den Abend zu beginnen. Das von Kochbruder Arne Kühl zusammen gestellte Menu wurde gemeinsam zubereitet und im Anschluss an der stilvoll gedeckten Tafel mit den wunderbar harmonisierenden Weinen genossen.

Amuse Guele

Avocadosalat

Blattsalat mit Putenleber

Frühlingssuppe mit Flädle

Spargelrösti mit Lachs

Speckmedalions
mit feinen Serviettensammelknödeln

Pfirisch Mousse

Beim Austausch über die Auslegung der Clubregeln, die Gestaltung und Organisation der regelmäßigen Kochabende in der heimischen Chuchi konnten viele Gemeinsamkeiten aber auch Unterschiede entdeckt werden.

Als am frühen Morgen die Kochbrüder auseinander gingen, waren sich alle einig: Das muss wiederholt werden! *Thomas Kapke, CdC*



Die Idee des für das Menü dieses Abends verantwortlichen Kochbruders Thomas Kapke war, sowohl bei den Rezepten, als auch bei der gesamten Gestaltung des Abends, die üblichen Fastfoodriten durch den Einfluss unserer Clubregeln zu „pimpen“.

So entstand ein Menü der besonderen Art:

Amuse Guele
Getruffelte Pizza

Chefsalat
Salatbouquet mit grünem Spargel und Kasseler

Fish and Chips
Frittiertes Lachsfilet mit Kartoffelspiralen

Schaschlikspieß
Spieße von der Lammhüfte mit Mascarpone Soße und Bandnudeln

Hot Dog
Schweinefiletstreifen im Baguette

Cheeseburger
Rinderfilet im Roggenbrötchen

Dönertasche
Erdbeeren und Quark in der süßen Dönertasche



Aber nicht nur die komplett selbst erdachten Rezepte wurden aufgemotzt, auch die Einnahme wurde in Fastfood üblicher Manier zelebriert.



Auch das Ambiente wurde passend zum Themenabend gestaltet.



Beim echten Fastfood besteht immer die Gefahr, dass die Auswahl ein Fehlschlag ist. Auch hier haben die Kochbrüder aus Bünde Mut zum Risiko bewiesen, keines der Gerichte wurde vorher ausprobiert. Alle Rezepte wurden am Schreibtisch erdacht und boten so ebenfalls Potential für einen Fehlschlag. ...eben wie bei Fastfood...

Umso erfreuter waren alle Beteiligten über die sehr schmackhaften Ergebnisse dieses gelungenen Kochabends.





Rezepte zum Titelbild

von den Küchenchefs des Restaurant Kloster Hornbach Martin Opitz und Heiko Obermaier
freundlich zur Verfügung gestellt. Foto: Frithjof F. Konstroffer

Rehrücken in Rotwein pochiert

(Zutaten für 6 Personen)

Zutaten:

6 Stück Rehrücken à 150 gr.

1 Fl. Rotwein

100 ml Portwein

10 Wacholderbeeren

5 Pfefferkörner

2 Lorbeerblätter

3 Schalotten

1 Zehe Knoblauch

Salz & Pfeffer

Mehl, Ei, Sehr feines Paniermehl, Thymian

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch anschwitzen, die Gewürze dazugeben und mit dem Rotwein und Portwein auffüllen. Den Sud auf die Hälfte reduzieren und passieren. Den parierten und portionierten Rehrücken in einen Bräter legen und mit dem Rotweinsud übergießen, so dass das komplett bedeckt ist. Die Temperatur sollte 80° C nicht überschreiten, ab und zu das Fleisch kontrollieren, damit es nicht durchzieht. Nach 10 bis 15 Minuten das Fleisch herausnehmen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl, Ei und sehr feinem Paniermehl wenden und nur kurz in heißem Fett nachbraten, so dass sich eine schöne Kruste bildet.

Selleriemousseline

(Zutaten für 6 Personen)

Zutaten:

1 Knolle Sellerie (400-500 gr.)

½ lt. Sahne, 100 gr. Butter, Salz

Zubereitung:

Den Sellerie fein würfeln und in der Butter farblos anschwitzen und leicht salzen. Mit der Sahne aufgießen und abgedeckt weich kochen. Anschließend sehr fein mixen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Marinierte Kirschen

(Zutaten für 6 Personen)

Zutaten:

36 Kirschen, 1 EL Zucker

200 ml. Portwein

Zubereitung:

Die Kirschen entsteinen, Zucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen und reduzieren. Wenn der Portwein schon leicht dickflüssig wird, die Kirschen dazugeben und nochmals aufkochen und abgedeckt zur Seite stellen.

Guten Appetit!