



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer  
Deutschland e.V. Ausgabe 6 November|Dezember 2009



-  **Großmarmitage in Hamburg**
-  **Ordensprovinzfest  
Mosel-Saar-Ruwer**
-  **NEU! Literarisch-kulinarische Buchtipps**
-  **Chuchigründung in Pirmasens**





# Wieder einen Schritt weiter .....

☛ Mit Beginn der neuen Ära unseres „HUMMER“ hatte sich die Redaktion bekanntlich vorgenommen, ihm auch ein neues, vielleicht auch etwas anderes oder moderneres Erscheinungsbild zu verleihen, stets aber in aus Sicht unseres Clubs vertretbaren Grenzen. Nach annähernd einem Jahr lässt sich dieses Bemühen wohl durchaus bestätigen und das Ergebnis gemeinsamer Anstrengungen hat sich zu einem durchaus sehr ansehnlichen „Presseerzeugnis“ entwickelt.

Im Zuge genannter Fortentwicklung unseres Cluborgans hat sich die Redaktion natürlich auch Gedanken darüber machen müssen, auf welchem Wege dieses Ziel erreicht werden kann. Schon eine alte Erkenntnis besagt, dass immer nur das gut und richtig ist und bleibt, was man ständig wieder in Frage stellt. Im Ergebnis bedeutet das aber, sowohl die Tradition zu pflegen, als auch zugleich offen zu sein für neue Ideen und Gedanken.

Und damit haben wir nun begonnen: es ist uns gelungen, einen der besten Kenner der Literatur über unser gemeinsames Hobby zur Mitarbeit zu gewinnen. Helmut Weber hatte in früheren Jahren eine eigene Kochbuchhandlung und gestaltet jetzt das Sortiment zu Essen & Trinken im Frankfurter Cri – Cri – Cityhaus. Er ist Mitglied der Gastronomischen Akademie Deutschlands und arbeitet eng mit Gourmand Cookbook Awards zusammen.

Schon in dieser Ausgabe wird er uns erstmals Neuerscheinungen auf dem unser Hobby betreffenden Büchermarkt vorstellen. Alle hier genannten Publikationen ebenso wie auch alle anderen Kochbücher könnt Ihr bei Helmut Weber bestellen und beziehen.

Hier die Anschrift: **Helmut Weber c/o Cri – Cri – Cityhaus, Rossmarkt 13, 60311 Frankfurt oder per e – mail direkt an [info@kochbuch-cri-cri.de](mailto:info@kochbuch-cri-cri.de).**

*Redaktion*

## Ettlinger Kochbrüder trauern um ihren ehemaligen Chuchileiter Hans-Jürgen Schanz, \*13.4.1946, + 2.2.2009.

27 Jahre hat unser Kochbruder Hans-Jürgen Schanz dem CC-Club die Treue gehalten, bis er vor wenigen Monaten nach kurzer, schwerer Krankheit aus unserer Mitte gerissen wurde. Die Chuchi Ettlingen trauert um einen Weggefährten, der das Club-Leben nachhaltig geprägt hat und von 1989 bis 1995 auch als Chuchi-Leiter fungierte. Eine Herzensangelegenheit war ihm stets auch unser soziales Engagement außerhalb der Küche. Speziell wenn es darum ging, im Ettlinger Seniorenstift ältere Menschen ein kleinwenig an unserem Hobby teilhaben zu lassen. Besonders die vielen menschlichen Begegnungen und das fröhliche Miteinander hat er immer in vollen Zügen genossen. Umso unfassbarer war für uns sein plötzlicher Tod. Es bleibt die Erinnerung an einen wertvollen Menschen, der ebenso viel Freude am Kochen und Genießen hatte, wie wir alle. *pep*

**Wir trauern um unseren Kochbruder Hannes Fleischmann von der Chuchi Nürnberg-Turm** ist verstorben. Unser Mitgefühl gilt den Hinterbliebenen.

# 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](mailto:cc@cc-club-kochender-maenner.de)

## Internet:

[hans.arnold@kabelmail.de](mailto:hans.arnold@kabelmail.de)

[www.cc-club-kochender-maenner.de](http://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

[hummer@printhouse-darmstadt.de](mailto:hummer@printhouse-darmstadt.de)

## Layout, Produktion, Druck und Verarbeitung:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co. KG

Gagemstraße 10-12 · 64283 Darmstadt

[www.printhouse-darmstadt.de](http://www.printhouse-darmstadt.de)

**Erscheinungsweise:** 6 Mal pro Jahr

# Wichtige Termininformation

## ☛ **Kochen im Grünen (KiG) 2010 ist abgesagt!**

Anlässlich des 50. Geburtstages der Bruderschaft findet eine gesonderte Veranstaltung statt. Diese Veranstaltung wird ebenfalls am letzten August-Wachende – also an unserem ursprünglichen KiG-Wochenende – stattfinden. Genauere Informationen erhaltet Ihr rechtzeitig, wir befinden uns noch in der Vor-Planung.

## Hättet Ihr das gewusst...?

Berthold Brecht muss ein Hobbykoch gewesen sein. Jedenfalls stammt aus seiner Feder:

**„Wie soll ER und wie soll SIE sehnsuchtsvoll und unbeschwert auf den leeren Magen lieben?**

**Nein – mein Freund, das ist verkehrt...“**

**Anmerkung der Redaktion:** Die Liebe geht halt doch durch den Magen und deshalb gilt bei Kochbrüdern:

Gut gekocht ist halb gewonnen!

## Die Entstehung der Tortellini

Die Liebesgöttin Venus stieg in einem Gasthaus zwischen Bologna und Modena (hier scheiden sich wieder die Geister) ab und verbrachte dort eine Nacht. Der dort tätige Koch war neugierig auf die schöne Göttin und soll deshalb durchs Schlüsselloch in ihr Zimmer geschaut haben. Er sah zwar die Göttin selbst nicht, dafür erhaschte er einen Blick auf ihren Bauchnabel und war betört von dessen Schönheit. Alsdann setzte er sich in Bewegung und bildete diesen wunderschönen Bauchnabel der Liebesgöttin Venus aus Pasteteig nach. Die Tortellini waren entstanden.

## **Anmerkung der Redaktion:**

Garnicht auszudenken, wie die Nudeln geraten wären, wenn seine Blicke ein anderes Körperteil erhascht hätten...



**NEUE E-Mail-Adresse für ALLE Beiträge, die ihr für den Hummer ein-senden möchtet. Ab SOFORT gilt: [hummer@printhouse-darmstadt.de](mailto:hummer@printhouse-darmstadt.de)**

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.

# Spendenaktion der Beethoven Chuchi Bonn zugunsten des „Arbeitskreis Schmerz im Kindesalter e.V, AKSiK.“

Die Brüder der Beethoven Chuchi Bonn trafen sich am Sonntag den 20.9.2009 in einer ungewöhnlichen Chuchi. Lediglich zwei Induktionsplatten mit Pfannen bestückt, zwei Waffeleisen und ein Schokobrunnen sollten reichen, um zahlreiche Kinderherzen glücklich zu machen. Die Open-Air Küche glich eher einem Feldlager als einer High-Tech-Küche. Die Brüder kochten dennoch, Verzeihung, buken professionell für einen guten Zweck. 6 kg Mehl, 40 Eier, 4 Pakete Butter und 2 kg feinste Kuvertüre, zahlreiche Weintrauben und Bananen wurden zu Crêpes, Waffeln und Schokofrüchten verarbeitet.

Die Brüder blieben trotz des Ansturms der hungrigen Mäuler gewohnt gelassen und bekamen viel Lob ob des feinen Geschmacks von



den anspruchsvollen kleinen Genießern. Insgesamt konnten 400 Euro an den „Arbeitskreis Schmerz im Kindesalter“ überwiesen werden.

Der AKSiK hat sich zur Aufgabe gemacht, die Schmerztherapie bei Kindern und Jugendlichen auszubauen und zu unterstützen. Gerade in diesem sensiblen Bereich braucht es viel Zeit und Hingabe, um sich den schmerzkranken Kindern zu widmen.

Da unser Gesundheitssystem nur wenig Geld für diese Patienten übrig hat, unterstützt der AKSiK die renommierte Kinderklinik in Sankt Augustin mit einigen Projekten. In jedem Fall gab es an diesem Tag einen großen Gewinner der tollen Aktion: die Kinder!

## Die Ordensprovinz Nordrhein begrüßt einen neuen Maitre de Chuchi in ihren Reihen!

Bruder Dr. Ehrenfried Schindler hatte sich folgendes Menü ausgedacht und unter den strengen Augen der Jury kreiert:

**Gefüllte Bresaola-Säckchen**

\*\*

**Ravioli vom Kalbsbries an Sauce Prezzemolo**

\*\*\*

**Hechtklößchen a la Chablisienne**

\*\*\*\*

**Plat surprise**

\*\*\*\*\*

**Kürbisschaum mit Ingwer und Mango-Pimento-Marmelade**

\*\*\*\*\*

**Rehkeule auf einer Pfeffer-Johannisbeersauce und Apfelbriccho**

\*\*\*\*\*

**Pefferminzparfait**

ßen zu können.

Die Juroren: Dr.Christian Gutsche GMdC, Chuchileiter Beethoven-Chuchi Bonn Rudolf W. Schulte-Sasse MdC, Chuchileiter Heinzelmännchen-Chuchi zu Köln, Rolf Becker GMdC, Landeskanzler, genossen mit und Bruder Rolf als Vorsitzender der Jury laudierte: Lieber Bruder Ehrenfried, du hast also,entsprechend den Regeln unseres Ordens, „Die Kochkunst, die Esskultur sowie gute Tisch-

Die Brüder der Beethoven-Chuchi Bonn hatten das besondere Vergnügen dieses Menü an festlich gedeckter Tafel mit den entsprechenden Weinen, Chuchi Sekt 2005er Riesling, Extra Trocken Mosel Kiechlingsberger Ölberg, 2007er Rivaner und 2007er Sylvaner Erz. Abfüllung Baden-Kaiserstuhl, 2002er Blauschiefer Ahr-Spätburgunder Erz.Abfüllung, Meyer-Näkel Kiechlingsberger Vulkanfels, 2005er Gewürztraminer Spätlese Trocken, genie-

sitten zu pflegen“ Dir heute vorgenommen den Rang eines Maitre de Chuchi zu erkochen. Die Jury hat sich nun zur Aufgabe gemacht Deinen Umgang mit den von Dir ausgewählten Produkten und Dein Wirken am Herd, das Anrichten der



*Nach dem Löffeltrunk im Kreis der Brüder und zwei Gästen (vorne rechts der frisch gebackene MdC Ehrenfried)*



*Der Prüfling beim Anrichten seines ersten Wertungsgerichtes*

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 zu dem einhelligen Urteil gekommen: „Bruder

Ehrenfried hat mit Kopf, Herz und Stehvermögen am Herd bewiesen daß er würdig ist den Hummer am gelben Band als Maitre de Chuchi mit Stolz zu tragen. Her(d)zlichen Glückwunsch!

*Rolf Becker, Landeskanzler*



# 800 Jahre Biebesheim am Rhein – toll!

➔ Am 27./28. Juni herrschte in Biebesheim, der Heimat der Nibelungen-Chuchi Biebesheim, eine Ausnahmestimmung, die mit dem Festumzug und der Festmeile einen absoluten Höhepunkt der 800-Jahr-Feier erreichte.



Der geschmückte Tieflader mit den Kochbrüdern



Einer der Höhepunkte des Festumzuges war ohne Frage der liebevoll dekorierte und geschmückte Tieflader der Nibelungen-Chuchi Biebesheim. Die Brüder unter der Leitung des Chuchi-Chefs Dr. Herbert Geibert scheuten keine Kosten und vor allen Dingen Mühe, unsere Bruderschaft bei diesem Event standesgemäß zu vertreten. Es wurde unter viel handwerklicher Kleinarbeit nicht nur eine funktionsfähige Küche auf dem Tieflader eingerichtet sondern auch während des Umzugs gekocht und Röstis und Kalbsbratwürste an die begeisterten Zuschauer verteilt. Allein die Vorbereitung, von der Planung bis zur Umsetzung des aufwendigen Aufbaus, durften in der Summe ca. 200 Arbeitsstunden betragen haben, die die Brüder als Team herunterspulten. Es war eine tolle Darbietung für unsere Bruderschaft.

gez. Kai Kienzl

## Bernd Göttsche – neuer CdC der Beethoven- Chuchi Bonn...

➔ Es geht rund in der Beethoven-Chuchi Bonn - das Rangerhöhungs-Karussell dreht sich! Hatte im Januar Bruder Dr. Ehrenfried Schindler CdC mit seiner Maître-Prüfung den Reigen eröffnet, wechselte im Juli Bruder Dr. Roland Frötschl vom Apprenti zum Chef de Chuchi. Darauf folgte am 3. Oktober der Chuchileiter Dr. Christian Gutsche MdC und erkochte sich mit Bravour den Hummer am Grünen Band als jüngster Grand Maître de Chuchi der Ordensprovinz Nordrhein! Für den 9. Oktober hatte sich nun Bruder Bernd Göttsche vorgenommen, seine Apprenti-Zeit zu beenden. Das war ein würdiger Anlass für die Brüder der Beethoven-Chuchi Bonn sich wohl gelaunt, doch gespannt auf dieses Ereignis, in fast vollzähliger Runde zum 255. Gastmahl zu treffen. „Exotik“ war das Thema des Abends und exotisch war auch das Prüfungs Menü, das sich zusammensetzte aus

**\* Garnelen - Toast \* Gemischter Salat thailändischer Art \*  
Marinierte gebratene Hähnchenfiletstreifen mit Erdnussauce \*  
Tom Kha Gai \* Massaman – Lammcurry mit frischen Gemüsepickles \*  
Obstsalat mit Ingwersirup und gerösteten Kokosraspeln \***

Die Jury, CL Dr. Christian Gutsche GMdC, Rudolf W. Schulte-Sasse MdC und CL der Heinzelmännchen-Chuchi zu Köln sowie LK Rolf Becker GMdC, hatte von diesem Menü, auf Wunsch des Prüflings, den Zwischengang und den Hauptgang zu werten.

Die Prüfer bewerteten alle relevanten Kriterien eines interessanten Menüs mit vielen seltenen und ungewöhnlichen Zutaten und fanden nach ausführlicher Diskussion Bruder Bernd würdig, den Hummer am Blauen Band zu tragen. Sie empfahlen ihm, nicht nochmals fünf Jahre bis zur nächsten Rangerhöhung zu warten und wünschten ihm Mut, sich nach Jahresfrist den nächsten Rang zu erkochen.

MdC Rudolf reichte den edlen Löffeltrunk, GMdC Rolf legte ihm den Hummer am Blauen Band um und GMdC Christian übergab dem neuen CdC Bernd die Urkunde. Die Jury gratulierte und alle Brüder schlossen sich mit großem Hallo an. Lieber Bernd, her(d)zlichen Glückwunsch von allen Beteiligten!

Rolf Becker GMdC, Landeskanzler Nordrhein



## ...und Dr. Roland Frötschl ebenfalls neuer CdC in der Ordensprovinz Nordrhein!

➔ Spannung lag in der Luft, im schönen Domizil der Beethoven-Chuchi Bonn, dem Poggenpohl Küchenstudio, ganz in der Nähe von Ludwig van Beethovens Geburtshaus. Spannung, freudige Erwartung und verführerische Küchendüfte nach Gewürzen, Kräutern, Pilzsoße und bratendem Fleisch. Spannung, weil doch heute eine Kochprüfung anstand. Bruder Dr. Roland Frötschl wollte nach einem Jahr Zugehörigkeit, den Stand des Apprentis verlassen und sich den Rang eines Chef de Chuchi erkochen. Die Juroren Rainer Pfützenreuter MdC und CL der Chuchi Düsseldorf Radschläger, Protokollar Hartmut Beckschäfer MdC und LK Rolf Becker mit den Brüdern, zwölf an der Zahl, erwartete anlässlich dieses denkwürdigen Ereignisses folgendes, von Roland geschickt zusammengestelltes Menü:

**\* Räucherfisch-Mayonnaise auf Baguette \* Apfel-Carpaccio mit Schafkäse \* Kerbelsuppe mit Kräuternocken \* Thunfisch an Ingwercreme mit Schnittlauch \* Kalbslendenchen an Morchelschaum mit Spätzle \* Zitroneneis-Mousse in Aprikosen-Rieslingsekt-Süppchen \***

Der Prüfling ruhte in sich selbst, schnibbelte und schnitt, pürierte und filierte am Brett. Schwenkte und rührte am Herd. Gelassen, doch hoch konzentriert schuf er seine zwei Prüfungsgänge und gab Anweisung und beantwortete Fragen zu den restlichen Gängen, an denen die Brüder fröhlich werkelteten. Alle hatten spürbar und sichtbar Spaß am



Roland Frötschl beim Löffeltrunk: Rolf Becker GMdC, Roland Frötschl CdC, Hartmut Beckschäfer MdC v.l.n.r.

gemeinsamen Hobby. Schließlich eröffnete Bruder German mit launigen Worten das 252. Gastmahl. Der Prüfling reichte wohlschmeckende Mundbissen zum Chuchi Sekt. Die Brüder genossen an festlich dekorierte Tafel die Speisen und die begleitenden Weine, diskutierten und gaben mehr oder weni-

ger Geistreiches zum Besten. Dann wieder Spannung, als sich die Jury zur kritischen Beratung zurückzog. Und hier zeigte sich, dass die Juroren den Prüfling intensiv beobachtet hatten, seinen Umgang mit den von ihm ausgewählten Produkten, sein Wirken am Herd, das Anrichten der Speisen und deren Geschmack. Sie kamen zu dem einhelligen Urteil: Bruder Roland ist würdig den Hummer am Blauen Band zu tragen.

So kniete der Apprenti nieder, nahm den Löffeltrunk von Bruder Hartmut. Der LK sprach: Hiermit schlage ich Dich nun zum Chef de Chuchi und berühre Dich mit diesem Löffel:

Am Kopf: Damit Dir auch in Zukunft immer die richtigen Rezepte einfallen – Am Herzen: Damit Du immer aus vollem Herzen bei Deinem Hobby bist – Am Fuß: Damit Du immer genug Stehvermögen am Herd beweist. Bruder Rainer übereichte die Urkunde und alle, alle gratulierten herzlich! Nochmals Herzlichen Glückwunsch Roland für eine reife Leistung! *Rolf Becker GMdC Landeskanzler Nordrhein*

## Dank an die Sülfmeister!



Die von Kai ausnehmend schön und elegant gestallete Tafel



Die Brüder waren ein tolles und fröhliches Team



In dem neuen Domizil „die Küchenzentrale“, welche vom Kochbruder Torben Loos zur Verfügung gestellt wurde, sind die Brüder eifrig am Werkeln.

➔ Im September hatte ich das Vergnügen, an dem Kochabend der Sülfmeister unter dem Motto „Altweibersommer“ teilzunehmen. In dem neuen Domizil „die Küchenzentrale“, welche vom Kochbruder Torben Loos zur Verfügung gestellt wurde, waren die Brüder schon eifrig am Werkeln. Herzlich war die Begrüßung. Die für die Gänge verantwortlichen Brüder arbeiteten fröhlich und konzentriert an ihren Gängen. Die Tafel wurde von Kai ausnehmend schön und elegant gestaltet. Die Brüder waren ein tolles und fröhliches Team. Es geht also auch ohne Autoritäten! Gunnar führte mit leichter Hand und Witz durch den Abend. Nach dem Genuss eines hervorragenden und reichlichen Menue begleitet von exzellenten spanischen Weinen und nach späteren etlichen delikatsten Degistifs wurde ich vom Bruder Gunnar fröhlich beschwingt ins Hotel gefahren, wo ich mit dem Gedanken an einen wunderschönen, in gelungener Atmosphäre verbrachten Abend in Morpheus Arme sank. *Robert Eymann*

# Die Chuchi Aschaffenburg besucht das Markgräflerland und Vincent van Gogh in Basel

➔ Zwar sind noch nicht sämtliche Arbeiten im neuen Kochdomizil der Chuchi Pompejanum Aschaffenburg abgeschlossen, aber ein zwischenzeitliches Ziel ist mittlerweile doch erreicht: die Küche ist jetzt nutzbar und es finden wieder regelmäßig die monatlichen Kochabende statt. Grund genug, nun auch einmal an andere Aktivitäten denken zu können, so zum Beispiel an einen Ausflug gemeinsam mit den Damen. Also brachen wir am 19. September mit zwei gecharterten Kleinbussen in Richtung Markgräflerland auf. Auf nicht geplanten Umwegen infolge permanenter Staus, teils sogar über die Autobahn auf französischer Seite, erreichten wir, unterbrochen von einem Picknick neben Hügelgräbern am Straßenrand, am frühen Nachmittag unser vorgesehenes Hotel in Britzingen. Gerade eben noch die Zimmer belegt, ging es schon wieder weiter zu einer Weinbergbesichtigung vor Ort. Vom Winzer begleitet und von ihm erklärt, lernten wir die verschiedenen weißen und blauen Traubensorten kennen, stellten Oechslegrade fest und erfuhren, wie viele Arbeitsgänge nötig sind, um den Rebsaft als köstlichen Wein in der Flasche wiederzufinden. Aus den Wingerten zurückgekehrt, war bei herrlichem Sonnenschein alles für eine zünftige Weinprobe gerichtet und wir konnten vom Gutedel angefangen bis zum Zweigelt alle die Köstlichkeiten probieren, die wir zuvor als Trauben an der Rebe kennen gelernt hatten. Es war ein wahrer Genuss!

Zum Abendessen trafen wir uns dann wieder im Hotel. Eine Speisekarte, voll von Spezialitäten der Region, erwartete uns hier und jeder konnte das auswählen, was ihm persönlich gefiel. Unser zusammengefasster Eindruck: die Küche konnte sich sehen lassen.

Am Sonntag war es dann Zeit für die Kultur: unser Weg führte uns ins Kunstmuseum nach Basel, um dort die Ausstellung „Zwischen Erde und Himmel: Die Landschaften“ mit mehr als siebzig Werken von Vincent van Gogh zu besuchen. Hätten wir unsere Eintrittskarten nicht bereits über Internet besorgt, wir wären wohl nicht mehr in die Aus-



*Reben – Tauben – am Stock erklärt...*



*...mit 105° Oechsle...*



*...munden sie auch im Probiertgläschen*



*Picknick am Rande de Straße.*

stellung gelangt, ein solcher Besucherandrang herrschte. Es war ein Erlebnis, anschauen zu können, was der Künstler van Gogh in seinem wechselvollen Leben geschaffen hat und es war nicht zuletzt deshalb so eindrucksvoll, weil zugleich vierzig Gemälde und Skizzen seiner Zeitgenossen wie Cézanne, Gauguin und Renoir zu sehen waren, die einen signifikanten Vergleich mit der Malweise van Gogh's am Objekt selbst vermittelten.

Wieder im Hotel, blieb gerade noch Zeit, um sich für den bevorstehenden Abend ein wenig festlich umzuziehen. Unser Weg führte uns nach Blansingen und dort in das Hotel und Restaurant „Zur Traube“, einem Haus mitten im Ort gelegen, mit bodenständiger Tradition und gehobenem Ambiente und zudem noch ausgezeichnet mit einem Stern im Guide Michelin. Zunächst erwartete uns auf der von Weinstöcken umgebenen Terrasse in einem herrlichen Garten ein Apéritif nach eigener Wahl, dem sich dann ein Menu der Extraklasse anschloss. Dem „Gruß aus der Küche“ (Streifen vom Octopus mit kleinem Gemüse und Kräutern gewürzt) folgten Variationen von der Gänsestopfleber mit Brioche, anschließend ein Kalbsscarrée im Ganzen gebraten mit Steinpilzen und Polentastrudel. Einer ausgesprochen angenehmen „Überleitung mit Erdbeeren in ihren verschiedensten Erscheinungsformen“ folgte alsdann als Dessert noch ein glasiertes Pralinenparfait mit eingelegten Zitrusfrüchten. Jeder der genannten Gänge wurde begleitet von ausgesuchten Weinen der Region. Alles in allem: dies war der kulinarische Höhepunkt der Reise!

Nach einem opulenten Frühstück traten wir am Montag Vormittag dann die Rückreise an, die wir allerdings - völlig unerwartet und als Folge eines blitzartigen Einfalls - noch in Offenburg für eine kurze Zeit unterbrechen. Hier hatten Freunde des Chuchileiters und des Almoseniens ein wunderschönes Anwesen erworben und anschließend umgebaut und erweitert. Es war ein Empfang unter echten Freunden, der uns dort erwartete und es war zugleich der Schlusspunkt einer bemerkenswerten Reise. Den Organisatoren sei ein herzliches „Danke“ zugerufen. P.S.

# Das Grillfest der Chuchi Schleddehausen auch in diesem Jahr ein genussvolles und gut besuchtes Ereignis

➔ Einige Kochbrüder standen am 22. August bereits ab 12.30 Uhr in der Küche, um die ihnen zur Zubereitung übertragenen Gänge folgenden Menüs nicht nur vorzubereiten.

- \* Roastbeef vom Grill \*
- \* Sardinen und Calamari vom Grill \*
- \* Bratwürstchen vom Grill \* \* Ratatouille \*
- \* Foccatcia \*
- \* Cumberland-Sauce \*
- \* Remouladensauce \*
- \* Fenchel-Zitronen-Salat \*
- \* Kartoffelecken, gebacken \* Pannacotta mit Waldfrüchten \*



Unser Grillmeister Jan hinter seinem „Glanzstück“ – Wer hätt' noch gern ein Schnitzchen?



Wer möchte noch was?



Zugucker und Zubereiter in der Küche



Reinhart und Gunther betreuen gefüllte Calamaris

Schwägerinnen, Gäste und noch fehlende Kochbrüder trafen - wie vereinbart - um 17.30 Uhr im Hof auf der Rückseite des Chuchi-Gebäudes ein. Achtundvierzig waren es insgesamt. Im Flur hatten die Gastgeber bereits ein Buffet mit den „kalten“ Köstlichkeiten aufgebaut. Um 18.15 Uhr kamen die ersten Portionen der Gaumen-

schmeicheleien von den Grillgeräten dazu - dann konnte sich jeder nach Lust und Laune „bedienen“. Alle griffen munter zu, ließen sich's schmecken. Passende Getränke waren natürlich ebenfalls im Angebot. Es wurde ein langer, gemütlicher Abend. Die Letzten machten sich erst gegen Mitternacht auf den Heimweg. ARGUS

## Apprenti Martin Schwiertert, Chuchi Schleddehausen, besteht am 7. Juli 2009 seine CdC-Prüfung



Seine Prüfer, LK Eckhardt Ritzrau, CL Uwe Dütscher, MdC, und CL Dr. Dr. Gerhard Roßbach, MdC, bestätigten ihm nach Genuss des von ihm zusammengestellten fünfgängigen Menü, dass er mit dem von ihm zubereiteten Filet von der Lachsforelle mit Limettensoße und dem Rehrücken mit Morchelrahm und handgeschabten Spätzle den Be-

links: Martin legt den Fischgang auf

rechts: LK Eckhardt gratuliert dem neu ernannten CdC

weis angetreten habe, dem Rang des Chef de Chuchi würdig zu sein. Über den Hummer am blauen Band, den ihm CL Gerhard anlegte, freuten sich nicht nur der „frischgebackene“ CdC sondern auch seine Kochbrüder. Wenn Alles wie geplant läuft, wird zum Ende des Jahres jeder Schleddehauser Kochbruder einen Hummer am Band tragen, einer sich eine Rangerhöhung erkocht haben. ARGUS



# Die Chuchi Hamburg hat Wort gehalten:

➔ Die Marmitage begann am Freitag ab 18 Uhr mit einem rustikalen Abend im „La Vela“. Das „La Vela“ (italienisch für „Das Segel“) ist eine Hamburger Top-Adresse für Liebhaber von stilvollem Ambiente, mediterranem Flair und kulinarischen Köstlichkeiten. Direkt an der Elbe – mitten in der Kulisse des Hamburger Hafen in der ehemaligen Hafencentrale – liegt dieses von der Presse hochgelobte Stück Italien mit großer Aussenterrasse unmittelbar am Wasser.

Das Buffet mit verschiedenen Stationen präsentierte folgende internationale Spezialitäten: **Fisch „Variationi“** mit Austern, Matjes, Büsumer Krabben und geräuchertem Aal auf Pumpernickel. • **Salat „Variationi“** mit Büffelmozzarella und Tomaten, Vitello Tonnato, Auberginen Röllchen, sautierten Champignons, Entensalat mit Austernpilzen und Meeresfrüchtesalat. • **Primi Piatti „Variationi“** mit einem kalten Wassermelonensüppchen, Risotto mit Steinpilzen, Penne Arrabiata und Lachslasagne mit frischem Spinat. • **Hauptgang „Variationi“** mit gebratenem Zander, gedünstetem Sepia, gebratenen Scampi, geschmortem Lamm, Roastbeef vom Angusrind und Saltimbocca von der Maispoularde. • **Dessert „Variationi“** mit Panna Cotta, Tiramisu, Crème Karamell, Obstsalat, Mandeltorte, Limoncello, Granité und verschiedenen Sorbets.

Die Kochbrüder und „Schwägerinnen“ ließen sich gerne zunächst von dem vielseitigen kulinarischen Angebot verführen und später von den fetzigen Klängen der Liveband „4/4 Quartett“. So mancher Kochbruder stellte unter Beweis, dass er nicht nur in der Lage ist, den Kochlöffel zu schwingen, sondern ebenso virtuos das Tanzbein. Ein kurzweilig-vergnügliher Abend nahm seinen Lauf und endete erst in den frühen Morgenstunden an der Bar des Atlantik-Hotels.



Laudator Albert Darboven

Am Samstagmorgen ging es nach dem Frühstück mit dem Bus zum Fischmarkt und danach zur obligatorischen Hafenrundfahrt. Ein immer wieder interessantes und beeindruckendes Erlebnis.

Am Samstagabend bat die Chuchi Hamburg mit CL Udo Jensen an der Spitze zum Sektempfang und zum Gala-Abend, dem der prachtvolle „Blaue Saal“ des Atlantikhotels den würdigen Rahmen verlieh.



Würdiger Rahmen für die Marmitage: Der Blaue Saal des Atlantik

An festlich gedeckten Tischen mit wohl ausgewählter, bunter Besetzung entwickelten sich schnell interessante Gespräche mit „neuen Gesichtern“ und alten Freunden.

Udo Jensen begrüßte seine Ehrengäste, darunter auch Albert Darboven mit Gattin, den Chef eines der bedeutenden Unternehmen der Röstkaffeebranche, den die Chuchi Hamburg als Schirmherrn für die Marmitage gewinnen konnte. Herrn Darboven wurde als Dank für sein Engagement der „Löffeltrunk“ der Bruderschaft durch unseren Groß-

## Großlöffelmeister Peter Maichle hat alle Hände voll zu tun.....



Albert Darboven erhält den „Löffeltrunk“ von Großlöffelmeister Peter Maichle und Großkanzler Peter Schäfer unter Aufsicht von Chuchi Leiter Udo Jensen



Werner Berger wurde wegen seiner Verdienste um die Bruderschaft geehrt. Im Hintergrund Bert Schreiber und Leo Wingen.



Der Nächste bitte.... Löffeltrunk für die neuen GMdCs v.l.n.r. Frithjof Konstroffer, Pressekanzler, Richard Dann Chuchi Leiter Rhein-Main und kniend Majordomus Karsten Reitz

# die Marmitage 09 war ein rauschendes Fest



Hamburg in Erwartung der Gäste und (Bild unten) voller Stimmung



Tombola für die „Sternebrücke“



Christa Haas trägt Hamburger Lieder vor



Brachten Stimmung in die Hütte: 4/4 Quartett



Die Küchenmannschaft holte sich ihr uneingeschränktes Lob ab...



Machen auch ohne Kochjacke eine gute Figur: Heinrich Klein, CL Dortmund und der Udo Jensen, Organisator der Marmitage und CL Hamburg

löffelmeister Peter Maichle gereicht. Herr Darboven revanchierte sich mit einer amüsanten Ansprache, für die er mit viel Beifall bedacht wurde.

Nach einigen wenigen Regularien und Ehrungen durch Udo Jensen, Hans-Peter Schäfer und Bert Schreiber nahm wieder der Conferencier das Zepfer in die Hand und führte durch einen unterhaltsamen Abend mit einem bunten Programm, in dessen Verlauf mehrmals der ganze Saal in dargebotene Hamburger Lieder mit einstimmte.

Im Mittelpunkt des Abends stand natürlich auch der Chefkoch des Atlantic Hotels, Oliver Pfahler mit seiner Mannschaft. Er demonstrierte mit seinem eleganten und kreativen Gala-Menu, das in jeder Beziehung wohl gelungen war, dass er ein wirklicher Meister seines Fachs ist.

Amuse Gueule  
**Cappuccino von Lagostinos im Reagenzglas serviert**  
 Vorspeise  
**Dreierlei von der Bretonischen Wachtel mit Apfel-Mandelsalat und feinem Frisée**  
 Fischgang  
**Loup de mer mit Senfschaum und Bratkartoffeln mit Estragon**  
 Sorbet vom Basilikum  
 Hauptgang  
**Rinderfilet im Ganzen gebraten mit konfierten Schalotten und Apfel-Kartoffelpüree an Gänselebersauce**  
 Dessert  
**Süßes Dessert à la Darboven**

Besondere Erwähnung verdient, dass die Chuchi Hamburg mit den Einnahmen aus Tombola und Sponsorenzuwendungen eine großzügige Spende an die „Sternenbrücke“ überweisen kann, einem Hospiz, das unheilbar kranke Kinder und Jugendliche auf ihrem letzten, schweren Weg begleitet.

Herzlichen Dank an Udo Jensen und seine Mannschaft für ein tolles Wochenende in der Weltstadt Hamburg.

Frithjof Konstroffer, Pressekanzler



# Neuer GMdC der Chuchi Kaiser-Karl Ingelheim, Jean-Claude Fourcade

➔ Dass die Chuchi Kaiser-Karl ständig „fremd geht“ kann man verstehen; denn 30 km östlich, in Mainz, steht den Ingelheimer Brüdern eine komplett ausgerüstete Profiküche zur Verfügung. Dieses Umfeld nutzend zelebrierte Jean-Claude am 15. August 2009 sein Prüfungsmenue den Juroren: VGK Dr. Joachim (Jogi) Hofbauer, VGK Klaus Jeromin, OO Ulli Kampmeier, OO Leo Wingen, VSE Horst Ruppert, GP Dr. Jörg Stoffregen, LK Manfred Tholl.

Mit sicherem Gefühl für Ästhetik bot Jean-Claude eine Tischdekoration, die keine Wünsche offen ließ. Die Speisekarte war ein künstlerisch gestaltetes Rezeptwerk, kartoniert, Erstausgabe, begrenzte Stückzahl. Alle Gerichte setzten bezüglich des Arrangements Akzente. Soweit die Optik.

Jean-Claude hatte sich sehr viel vorgenommen und teilweise neue Wege beschritten, wohl wissend, dass er hier eine Gratwanderung absolvierte, mit der er die Jury manchmal zu intensiver Diskussion herausforderte. Hier die Menuefolge und begleitende Weine:



Die aufwendigen Rezepturen hier zu beschreiben würde den Rahmen dieses Berichtes sprengen. Mit treffsicherer Hand wählte Jean-Claude Weine aus, die sich harmonisch in das Menue einfügten. Nachdem die Jury sich wohlversorgt zurücklehnte, konnte auch Jean-Claude entspannt der Laudatio von Claus Jeromin folgen.



Jean-Claude am Werk

Dann das erlösende Procedere: Niederknien, das grüne Band empfangen, Champagnertrunk aus der großen Kelle; mit der Jean-Claude dann

– von OO Leo Wingen mit seinen bekannt humorvollen Worten – zum „Ritter“ geschlagen wurde. Nun durfte sich Jean-Claude als Grand Maitre erheben. Herzlichen Glückwunsch

LK Manfred Tholl

P.S. Die Chuchi Kaiser-Karl Ingelheim zählt 15 Kochbrüder, von denen nur zwei Grand Maitre sind. Somit besteht die begründete Hoffnung, noch einige dieser Sternstunden zu erleben.

**Affiniertes Buttermilchgelee mit Limette und Wachtelbrüstchen**  
2002 Champagner Millesime brut 1er cru, Roger Manceaux

**Allerlei von der Gänsestopfleber**  
2000 Jurancon Domaine Laroudé

**Jacobsmuscheln mit Blutwurst, Lakritzsauce**  
und Kräuter-Blüten-See gras-Salat  
2008 Chardonnay Spätlese trocken WG Neus, Ingelheim

**Steinbutt mit Pfifferlingen und weißen Bohnen, Croutons**  
mit Oliventapenade, Olivenjus und weißem Bohnenschaum

**Dreierlei Gazpacho mit Gambas**

**Gegrilltes Kalbs-T-Bone-Steak mit Spargeln, Morcheln,**  
Kartoffeln und Holzkohlenmayonnaise  
2005 Spätburgunder Pares Spätlese trocken WG Neus, Ingelheim

**Fourme d'Ambert-Ravioli mit Kürbiskernkroketten und grünem**  
Apfelsorbet

**Champagner-Eispraline auf Holunderblüten-Joghurt, süße Kir-**  
schen mit Kirschragout und Holunderblütengratin-Masse  
Champagner Cuvée Reserve Demi-sec 1er cru Roger Manceaux



# Ordensprovinzfest Mosel-Saar-Ruwer und Jubiläum „40 Jahre Chuchi Trier“



Die Jubiläums-Chuchi Trier



Fachkundige Führung durch die alten Fass- und Gewölbekeller des Bistums



Das Highlight im Dom zu Trier: der berühmte Domorganist Josef Still gibt ein exklusives Konzert für die Gäste der Ordensprovinz



Exklusive Probe von Weinen und Sekt



Die Lammrücken vom Grill schmeckten so toll wie sie aussahen



Gute Stimmung!



Ein schöner Nachmittag...



Auch für den Nachwuchs!



Auf dem Grill die Rindersteaks



Der Landeskanzler und der Chucileiter Trier sind mit dem Fest zufrieden



In der Küche werkeln die Brüder der Chuchis Karlsberg, Gourmet 72, Trier, Lebach und Saarbrücken



Ein Glas Wein gehört dazu!



Nun lockt das Dessert!



...doch der Chucileiter weiß, was besser ist als ein Dessert!



# Chuchigründung in Pirmasens – die „Landgrafen-Gourmets“ luden ein

➤ Anlässlich eines Schaukochens bei der Pirmasenser Messe „Anjana“ – Angeln, Jagen und Natur – im Februar 2008, zu der die Kochbrüder der „Ritterchuchi Wiesbaden“ Hans Arnold und Kurt Schmidt auf Einladung des Landesfischereiverbandes Rheinland – Pfalz teilnahmen, wurden erste Kontakte mit Herrn Thomas Schäfer, der eine Agentur für Kommunikation und Werbung betreibt und beruflich bei der Messe tätig war, aufgenommen. In einigen Gesprächen vor und nach dem Schaukochen, kam zum Ausdruck, dass H. Schäfer, der schon seit längerem mit einigen Freunden in einem kleinen privaten Kochkreis dem Hobby „Kochen“, nachgeht, einer Aufnahme in den Club kochender Männer nicht abgeneigt wäre.



Nach vielen Telefonaten und gewechselten E-Mails, in denen sich die Gruppe über unsere Bruderschaft, ihren Sinn und Zweck und die Ziele, schlau machen konnte, hatten sie sich für einen Mitgliedschaft im CC-Club entschieden. Am Montag, den

25. August 2009 war es dann schließlich soweit und die „Landgrafen-Gourmets“ aus Pirmasens luden zur Gründungsfeier in ihr Domizil – dem Casa dell'Arte – in Pirmasens ein. So folgten dann Ihrem Aufruf zu dem Gründungs Menü die Kochbrüder: GMdC Hans Arnold, GMdC Karl Hug, GMdC und LK Manfred Tholl aus der „Ritterchuchi Wiesbaden“, sowie MdC Wolfgang Vogelgesang von der Chuchi „Homburg-Karlsberg“ und als Vertretung des erkrankten LK Gerhard Blumenröther - GMdC Herwig Hauschild von der Chuchi Saarbrücken.



BU

Nach der allgemeinen Begrüßung und dem Begrüßungstrunk folgte dann der offizielle Teil, die Aufnahme in den „CC-Club kochender Männer“. Vorher hatten auf Anraten der anwesenden GMdCs die Mitglieder des zu gründenden Clubs, der aus 8 Mitgliedern besteht, einen Kochbruder aus Ihrer Mitte – Thomas Schäfer – zu ihrem Leiter

gewählt. In einer konzertierten Aktion wurden dann alle neuen Kochbrüder, sowie Ihr Chuchichef mit allen äußeren Zeichen der neuen Würde versehen und mit einem Löffeltrunk in die offenen Arme des „CC-Clubs kochender Männer“



aufgenommen. Nach der Laudatio von LK Manfred Tholl und einem guten Schluck mit allen neuen Kochbrüdern, verschwanden sie dann alle für die Zubereitung des Menüs in der Küche. Die Speisekarte, die auf der schön gedeckten Tafel lag, ließ schon Vorfreude auf ein tolles Menü aufkommen.

Verwöhnen wollten uns die neuen Kochbrüder mit: Nachdem dann Gang auf Gang in fast schon profihafter Art und Weise

\*  
**Lachsmousse mit Saiblingskaviar**  
 \*\*  
**Piccata von Lottebäckchen auf Tomatenfondue**  
 \*\*\*  
**Rettich-Lasagne mit Thunfisch-Tatar in Soja-Linsen-Vinaigrette**  
 \*\*\*\*  
**Zitroneneis mit Schuss**  
 \*\*\*\*\*  
**Poulardenröllchen mit Estragonmarzipan, Parpadelle mit Beurre Berger an Gurkenschaum**  
 \*\*\*\*\*  
**Geeiste Zwetschgensuppe mit warmem Strudel und Rahmeis**  
 \*

serviert wurde, fand sich zwischen den Gängen immer noch genügend Zeit, die Kommunikation mit den neuen Kochbrüdern zu pflegen und natürlich auch die einzelnen Gänge zu bewerten und zu kommentieren. Als Fazit dieses gelungen Abends noch einmal unser aller Dank an die Kochbrüder der „Landgrafen-Gourmets“ für diesen schönen Abend - Ihr seid eine wirkliche Bereicherung in unserem Kreise – und ich wünsche euch viele schöne Kochabende im Kreise gleichgesinnter Brüder.

Mit brüderlichen Grüßen  
Hans Arnold Ritter, Chuchi Wiesbaden

## Die Mitglieder der neuen Chuchi „Landgrafen-Gourmets“:



Stefan Markert



Florian Meyer



Dr. Günter Theis



Carsten Nann



Thomas Gutmuths



Harald Lang



Thomas Schäfer



Dirk Stegner

# Hoffest der Stoapfalz-Chuchi Amberg in Erlangen

Die McDonald's Kinderhilfe Stiftung macht sich stark für schwerkranke Kinder. Auch viele Familien aus Amberg und Umgebung haben die Ronald McDonald Häuser schon nutzen können. Die Hobbyköche der Stoapfalz Chuchi Amberg sind seit Jahren beim Hoffest der Kinderhilfe dabei und leisten hier einen großen gemeinnützigen Beitrag. Ein Kind ist schwerkrank und ist allein im Krankenhaus, seine Eltern wohnen 100 Kilometer entfernt und können nicht ständig bei ihm sein. Das Hotel wäre viel zu teuer, die Geschwister können nicht allein daheim bleiben, und Papa muss arbeiten. Die vielen Untersuchungen im Klinikum machen dem Kind Angst. Wäre nur Mama hier. Wenn ein Kind schwer erkrankt, ist das für die ganze Familie eine große Belastung. Zu diesen Problemen kommt die ständige Sorge um das Kind und die oft kalte und unfreundliche Krankenhausatmosphäre. Hier bieten die Ronald McDonald Häuser Unterstützung an. In ihnen finden Eltern und andere Familienangehörige die Ruhe, den Rat und die Unterstützung, die sie brauchen, um ihren Kindern das zu geben, was die Medizin nicht geben kann: Liebe und Zuversicht. Inzwischen ist die Nähe der Eltern ein unverzichtbarer Teil der Behandlung schwer kranker Kinder geworden. Die Amberger Chuchibrüder Peter A. Haberberger, Oliver Lehner, Fritz Walder und Hans Wiesner sorgten mit Gemüselasagne und die mittlerweile berühmten Quarkpfannkuchen mit Apfelmus für einen kulinarischen Beitrag, den viele Besucher gerne genossen haben. Organisiert wurde das Kochevent vom Landeskazler der Hobbyköche Max Seliger. Die dafür notwendigen Zutaten spendeten die Amberger Firmen Metzgereibedarf Wagner, Edeka C+C Großhandel und Ari&Max. Die McDonald's Kinderhilfe Stiftung macht sich stark für schwerkranke Kinder. Sie baut und betreibt Ronald McDonald Häuser in unmittelbarer Nähe großer Kinderkliniken. In diesen Häusern wohnen die Familien, solange ihr schwerkrankes Kind behandelt wird.

Die Nähe der Familie hilft den Kindern schneller gesund zu werden. Darüber hinaus baut und betreibt die McDonald's Kinderhilfe Stiftung Ronald McDonald Oasen, das sind Rückzugsorte in einer Klinik, in der kleine Patienten, die ambulant betreut werden, Wartezeiten überbrücken und sich erholen können. Eine weitere wichtige Aufgabe ist die Unterstützung der medizinischen Forschung. Außerdem wird die Anschaffung medizinischer Geräte in großen Kliniken finanziert. Auch viele Amberger Familien waren froh um die diese Einrichtung in Erlangen. Für die Amberger Chuchis gehört mittlerweile das Erlanger Hoffest zum festen Bestandteil ihrer gemeinnützigen Aktionen.



Die Heimleitung des Hauses Erlangen der McDonald's Kinderhilfe Stiftung Sonja Heyder und Ingrid Hilfers dankten den Amberger Hobbyköchen Peter A. Haberberger, Oliver Lehner, Fritz Walder und Hans Wiesner für das alljährliche selbstlose Engagement.

## Bruder Michael Haas neuer CdC in der Kelten-Chuchi

Die Kelten-Chuchi Rhein Hessische Schweiz ist stolz auf ihren Bruder Michael, der am 28. Aug. 2009 mit großem Erfolg seine CdC-Prüfung ablegte. Zu Hilfe kam ihm sein Sohn Christian, der mit Rat und Tat zur Seite stand. Das Menü bestehend aus:

**Paprika-Schafskäse-Dip  
mit Gemüsestreifen**

\*\*

**Kalte Tomatensuppe**

**Kalte Karottensuppe**

**mit Ingwersahne**

**Kalte Avocadosuppe**

\*\*\*

**Ravioli aus Sellerie**

**mit Zwiebelschaum**

\*\*\*\*

**Seeteufelmedaillon auf Karot-  
tenspaghetti an Rieslingschaum**

\*\*\*\*\*

**Auswahl verschiedener Käse**

\*\*\*\*\*

**Ricotta-Törtchen mit Himbeeren**



Vorbiss



Löffeltrunk

überzeugte die Jury mit LK Manfred Tholl, GMdC im Vorsitz, GMdC Karl Hug sowie Peter Rieger, MdC. Nach der Laudatio nahm Bruder Michael Urkunde, Hummer am blauen Band und Löffeltrunk entspannt entgegen und freute sich über die Glückwünsche und Geschenke der Jury und seiner Kochbrüdern. CL Peter Rieger, MdC



Sohn Christian

und die dazu ausgewählten Weine



# Die Chuchi Ruzilo sagt Danke mit einem 6-Gänge-Menü



Die Kochbrüder der Chuchi Ruzilo bedanken sich mit Ihrem traditionellen „Trallalla“

➔ Am Freitag den 18.9.09 war es wieder mal soweit – die Chuchi Ruzilo Rüsselsheim hat eingeladen in ihr Kochdomizil in der Parkschule Rüsselsheim.

Es ging darum, Danke zu sagen für die Gastfreundschaft, 13 Jahre in der Schulküche der Parkschule kochen zu dürfen. Begrüßen durften wir die Direktorin, Frau Meza-Tames mit Mann, den stellv. Direktor Herr Fabian mit Frau, Konrektorin Frau Marker-Lütke mit Mann, Sekretärin Frau Janecki und vom Schulamt der Stadt Frau Reichert und Frau Glotzbach mit Mann.

Begonnen wurde mit einem Aperitif aus Picon, Grenadine Sirup, Zitronensaft und Sekt. Der erste Gang, ein Tatar aus Räucherforelle

und selbst gebeiztem Lachs mit einem Salat von Avocado und Apfel, gelang gleich vorzüglich, sodass der folgende Gang, eine Kürbissuppe mit Krebsfleisch, schon ohne Lampenfieber serviert wurde. Weiter ging es mit einem Mousse von Zander und Lachs an Blattspinat mit Safransoße und dem dann folgende Limonensorbet, serviert in der ausgehöhlten Limone.

Nach einer kleinen Verschnaufpause, in der von vielen Anekdoten unseres Chuchilebens berichtet wurde, ging es mit dem Hauptgang weiter: Kalbsmedaillon mit Kräuterkruste, Morchelsoße, Spätzle und glasiertes Gemüse.

Unser neuestes Mitglied, Peter Klär aus Offenburg, ließ sich die Chance nicht entgehen, zu beweisen, dass die Badener auch Spätzle machen können. Da auch seine Morchelsoße wohl gelungen war, kann man verstehen, dass wir ihn vor kurzem gerne in unseren Club aufgenommen haben – Könner wie er sind immer gern gesehen. So abwegig ist das nicht, gehen doch er und unser Chuchileiter Martin Kröner seit über 25 Jahren regelmäßig zu Kochkursen in renommierte Häuser in Deutschland und Frankreich. Das Beispiel hat im Club Schule gemacht und wir haben zwei neue „Grand Maître“ in unseren Reihen – Henry Sauer und Frithjof Konstroffer, die sich ihr Rüstzeug ebenfalls in Kochkursen im Elsaß, Provence und Rheingau geholt haben. Der abschließende Gang, ein geeister Kaiserschmarrn mit Vanillesahne und marinierten Beeren, schloss ein Menü ab, das unsere Gäste, wie sie uns gestanden, begeistert hat.

Spät war es als wir die Küchentüre abschlossen, aber Spaß hat es gemacht. Ich glaube, wir müssen das wiederholen, so der allgemeine Tenor – also: bis dann.  
Chuchileiter Martin Kröner

# Argiris Samiotis – Chuchi Baden-Baden – erkocht sich das „Blaue Band“

➔ Das Ordensland Baden hat einen neuen „Chef de Chuchi“. Kochbruder Argiris Samiotis legte im Rahmen des Oktober-Kochabends der Chuchi Baden-Baden seine Prüfung zum „Chef de Chuchi“ ab. Nach einem guten Jahr als Apprenti hat unser Kochbruder „Agi“, nach intensiver Vorbereitung, seinen Prüfern LK GMdC Bernd Aldinger, CL GMdC Helmuth Balsler, aus der Chuchi Gaggenau, sowie seinen CL MdC Ansgar Hoferer und seinen 9 Kochbrüdern aus der Baden-Badener Chuchi einen genussvollen Abend bereitet.

Im angenehm dekorierten Saal und stilvoller-Tafel standen in der Menüfolge:

Kochbruder Agi servierte zu seinem Menü ausgesuchte, edle Tropfen, die jeder für sich ebenfalls Gaumengenüsse waren. LK GMdC Bernd Aldinger sprach



Jacobsmuscheln auf Fenchelsalat mit Orangenvinaigrette

- \*  
**Frische Feigen in Parmaschinken sowie Wachtelspiegelei auf Kresserösti**  
\*\*
- Jacobsmuscheln auf Fenchelsalat in Orangenvinaigrette**  
\*\*\*
- Artischockensuppe mit gehobelten Steinpilzen**  
\*\*\*\*
- Quittensorbet**  
\*\*\*\*\*
- Kalbsrückenbraten in Buttersoße mit Salzkartoffeln und Gemüse**  
\*\*\*\*\*
- Tarte des Demoiselles Tatin**  
\*

nach dem Menü lobende, motivierende Worte und ernannte Agi, nach vollzogenem Löffeltrunk unter Mithilfe von CL GMdC Helmuth Balsler, zum „Chef de Chuchi“. Chuchileiter Ansgar Hoferer lobte die „Entwicklung“ seines Kochbruders Argiris in der Chuchi: „Agi bringt sich mit einem besonderen Engagement und, wofür er in seinem Beruf als Zahnarzt besonders bekannt ist, mit einem starken Drang nach Perfektion in unser Team ein.“

CL MdC Ansgar Hoferer



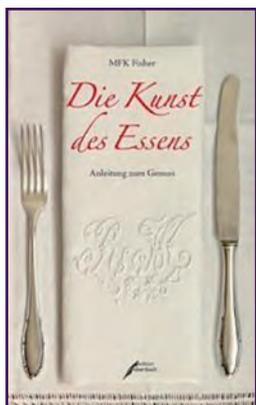
LK GMdC Bernd Aldinger mit neuem CdC Argiris Samiotis und den Kochbrüdern

# Literarisch kulinärisch



Die Dunkelheit kommt früher, draußen wird es ungemütlicher. Es naht einmal mehr die Zeit, wo man angenehmer Liebhaber in Muße nachgehen kann. Was liegt näher, als ein gutes Tröpfchen seiner Bestimmung zuzuführen; was kann ein besserer Begleiter beim Genießen sein als ein spannendes Buch? Nun eignen sich Rezeptbücher selten als Entspannungslektüre; aber vom Thema Essen und Trinken möchte der genießende Zeitgenosse nun doch nicht lassen. Ja, es gibt literarische Juwelen, die Sie nicht nur kulinarisch anregen.

**MFK Fisher: Die Kunst des Essens - Anleitung zum Genuss. 180 Seiten, 18 Euro.**

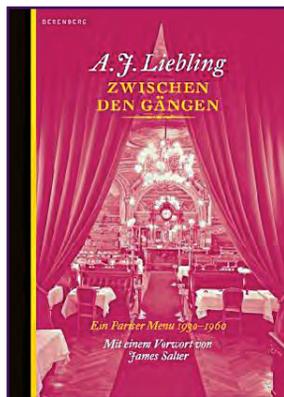


Keiner konnte über Essen schreiben wie sie. Wenn sie statt des Kochlöffels die Feder erhebt und mit wenigen Strichen eine Person oder Szenerie skizziert, persönliche Erlebnisse und die Kulturgeschichte des Essens miteinander verwebt, verwandelt die „Poetin des Appetits“, wie John Updike sie nannte, kleine Geschichten und Beobachtungen in große Literatur. Wenn Fisher über Essen schreibt, schreibt sie auch über den Hunger nach Sicherheit und Geborgenheit, über den Hunger nach Liebe. Sie lehrt uns, dass Essen mehr ist als eine bloße Lebensnotwendigkeit, dass eine sorgfältige Essenszubereitung und bewusster Genuss Kummer, Verletzung, ja Hunger jeglicher Art stillen können. So zeigt sie uns, wie man selbst auf einer Kochplatte zwar einfache, aber schmackhafte Gerichte zaubern kann und wie man trotz Lebensmittelkarten und allerlei Einschränkungen in Kriegs- und Depressionszeiten so anständig wie möglich lebt. Denn Luxus hängt nicht vom Geldbeutel ab, sondern von der Fähigkeit, in vollen Zügen zu genießen.

Mary Frances Kennedy Fisher, Grande Dame der amerikanischen Kochkunstliteratur, lebte von 1908 (Albion/Michigan) bis 1992 (Glen Ellen/Kalifornien).

**A. J. Liebling: Zwischen den Gängen - Ein Amerikaner in den Restaurants von Paris. 182 Seiten, 21,50 Euro.**

Über Paris und die französische Küche in ihrer besten Zeit hat niemand so geschrieben wie der wunderbare A. J. Liebling, für den ein Tag ohne opulentes Mittag- und Abendessen nicht der Rede wert war. Zeit seines Lebens ein engagierter politischer Publizist und Gourmand, hatte er das Glück, sich von unten nach oben durch die französische Hauptstadt fressen zu müssen: Als junger Mann entdeckte er in den zwanziger Jahren, dass sich teures Essen und guter Geschmack nicht unbedingt vertragen. Später, als Korrespondent des New Yorker, erklimmte er, ausgerüstet mit ebenso respektgebietendem wie gelassenem Sachverstand, sämtliche Gipfel, die das kulinarische Paris zu bieten hatte. Niemand hat darüber mit solch hinreißender Passion und stoischem Witz geschrieben wie Liebling in seinem letzten Buch. Abbott Joseph Liebling lebte von 1904 (New York) bis 1963 (New York).



**Stevan Paul: Monsieur, der Hummer und ich - Erzählungen vom Kochen. 128 Seiten, 18,90 Euro.**



Wie fühlt es sich eigentlich an, für Deutschlands prominentesten Restaurantkritiker zu kochen und dabei grandios zu scheitern? Erzählt Paul Bocuse gute Witze? Wie schmeckt Kartoffelsalat aus der Fritteuse? Und warum können die Deutschen nicht grillen? Von verzweifelten Köchen, unberechenbaren Lebensmitteln, Kellnern mit Schwimmflügeln, einem Pralinen fressenden Hund, Fischmenschen, dem Hummerflüsterer, Elvis Presley, den sinnlichen Freuden der Sprossenzucht und dem Siegeszug der gesamtdeutschen Bratwurstpalme erzählt dieses Buch, komisch, unterhaltsam und anregend. Und weil die Lektüre auch Appetit macht, gibt es für jede Erzählung das passende Rezept. Stevan Paul, Jahrgang 1969, gelernter Koch, lebt und arbeitet in Hamburg.

**Tatjana Kuschtewskaja: Die Poesie der russischen Küche - Kulinarische Streifzüge durch die russische Literatur. 159 Seiten, 22,80 Euro.**

Die russische Literatur und die russische Küche waren immer eng miteinander verbunden. Allen, die die russische Literatur kennen, sind die Obломowsche Schmauserei bei Gontscharow, das Menü zur Feier des Frühlings bei Tschechow und die Mahlzeit bei Tolstoj im Gedächtnis. Im Volksbewusstsein der Russen hat sich die Vorstellung erhalten, dass die vielfältige Kultur Russlands tief in der Alltagsgeschichte der Menschen verwurzelt ist. „Die Poesie der russischen Küche“ lädt den Leser zu einer literarisch-kulinarischen Reise durch die Sprachlandschaften der bedeutendsten Autoren Russlands ein und präsentiert 190 Rezepte aus der vielfältigen russischen Küche - von Suppen, Vorspeisen und Salaten über Fleischgerichte, Teigwaren und Gebäck bis zu Süßspeisen, Getränken und Aphrodisiaka. Tatjana Kuschtewskaja, Jahrgang 1943 (Dargan-Ata/Turkmenische SSR), gelernte Musikpädagogin, lebt seit 1991 in Deutschland.



**Gudrun Harrer und Christa Fuchs: Besoffene Kapuziner und andere Rezepte zur kulinarischen Verbesserung Mitteleuropas. 160 Seiten, 19,90 Euro.**



Harrer und Fuchs kochen wieder und haben ihr Gewerbe brav - nun ja, so brav auch wieder nicht - weiterbetrieben, das darin besteht, die Suppe, die sie sich einbrocken, nicht nur auszulöffeln, sondern auch noch darüber zu schreiben. Was im Suppentopf drin ist? Was den beiden eben so kulinarisch über den Weg läuft, klettert oder fliegt - von der Eisenbahnerkuh über die eingemachte Gans bis zum Karnickel, wobei auch die Obst- und Gemüsegärten nicht links liegen gelassen werden. Die Frage, wo die Fuchs-Harrerische Kochkunst geographisch beheimatet ist, kann nicht so leicht beantwortet werden: War in früheren Zeiten der Hang zur Pasta manchmal übermächtig, so verirrt sich heute schon einmal ein gefüllter Schafsmagen in die Pfanne. Solcherart Exotisches wird aber durch Bodenständiges mehr als ausbalanciert: Die Ernsthaftigkeit, mit denen sich die beiden etwa dem Knödel widmen, schreit ja eigentlich nach einem Orden für Verdienste um die österreichische Republik. Gudrun Harrer und Christa Fuchs erfreuen seit 1993 mit ihrer monatlichen Kolumne im Wiener Standard essende und lesende Feinspitze.



# Rezepte zum Titelbild Martin Kröner GMD, CL Chuchi Ruzilo Rüsselsheim, mitgebracht von einem Kochkurs bei Schubeck, November 2007

## Ente oder Gans, gebraten

**Zutaten für 1 Ente von ca. 2,5 kg**

**Füllung: 1 Zwiebel • 1 Apfel • Salz und Pfeffer • 1 Prise Majoran • 1,2 L Geflügelbrühe**

**2 Zwiebeln • 1 Karotte • 100 g Knollensellerie  
2 TL Puderzucker • 1 EL Tomatenmark • 250 ml Rotwein • 1 TL Speisestärke  
1 Majoranzweig • 2 Petersilienzweige • 2 Scheiben Ingwer • 1 Knoblauchzehe  
2 Streifen unbehandelte Orangenschale • 2 EL kalte Butter**

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Die Zwiebel schälen, den Apfel waschen, beides in grobe Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Von der Ente die Flügelknochen abschneiden, alle Innereien entfernen, innen und außen waschen und trocken tupfen. Die Bauchhöhle mit der Zwiebel-Apfel-Mischung füllen. Die so gefüllte Ente mit der Brust nach oben in einen passenden Bräter setzen, die Flügel daneben legen, die Geflügelbrühe angießen und mit Deckel bei 140 Grad im vorgeheizten Ofen etwa 3 ½ Stunden zugedeckt garen. Die Haut sollte dabei hell und das Fleisch weich sein. Das austretende Fett zwischendurch abschöpfen und aufheben. Die Ente heraus heben, die Brühe weitgehend entfetten und für die Soße aufbewahren.

Den Backofen auf 220 Grad hochfahren.

Von der Ente Brüste und Keulen auslösen und aus den Keulen den Oberschenkelknochen entfernen. Die Fülle aus der Bauchhöhle entfernen. Die Knochen und Geflügelkarkasse zerkleinern, auf ein Backblech geben und im Ofen in etwa 20 Minuten knusprig braun braten. Das klein geschnittene Gemüse die letzten 5 Minuten zu den Knochen geben und angehen lassen.

Für die Soße in einem Topf den Puderzucker hell karamellisieren, das Tomatenmark hineinrühren, etwas bräunen lassen, mit Hilfe des Rotweins ablöschen und sämig einköcheln lassen. Den restlichen Rotwein dazugeben, weiter einköcheln lassen. Die gebräunten Knochen mit dem Gemüse hinzufügen und mit der Geflügelbrühe auffüllen. Gut 1 Stunde köcheln lassen, durch ein feines Sieb gießen und auf die Hälfte einkochen. Die Soße gut entfetten und mit der Speisestärke binden. Majoranzweig, Petersilie, Ingwer, Knoblauch und Orangenschale einlegen und einige Minuten in der Soße ziehen lassen. Die Gewürze wieder entfernen und die Soße mit etwas Entenfett und Butter aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren den Ofen auf Grillfunktion vorheizen. Die Entenbrüste und Keulen mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen, 5 EL Geflügelbrühe angießen und in der untersten Einschubleiste unter dem Grill 10 – 15 Minuten kross braten.

### **Gans:**

Auf die gleiche Weise kann Gans zubereitet werden, sie braucht bei einem Gewicht von 4,5 kg im Backofen bei 140 Grad ca. 6 Stunden bis sie gar ist. Das Krossbraten unter dem Grill kann bis zu 20 Minuten dauern. Dieses Rezept eignet sich gut zum Vorbereiten. Ente, bzw. Gans und Soße können bereits am Vortag zubereitet werden.

Dazu passen Bretzenknödel, Kartoffelknödel, Rotkraut, Selleriepüree und Meerrettichwirsing.

**Guten Appetit!**