



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe | Januar | Februar 2010



-  **Grünkohl mal ganz anders**
-  **25 Jahre Sachsenwald-Chuchi –
herzlichen Glückwunsch**
-  **Aus den Chuchis**
-  **In welchem Hummer stand mein Beitrag?
Die Beilage in dieser Ausgabe gibt Antwort!**
-  **Literarisch-kulinarische Buchtipps**
-  **Feinschmeckerreisen für Kochbrüder**





Rezepte rund um den Grünkohl von Martin Kröner, GMdC und CL Chuchi Ruzilo Rüsselsheim

Zander mit Specksauce und Grünkohl-Linsen-Gemüse

Zutaten für 4 Personen: 500 g Zanderfilet * Butter * Salz u. Pfeffer * 1 Karotte * 1 Stück Sellerie (etwa 100 g) * 1 kl. Zucchini * 100 g durchwachsener Räucherspeck

➤ **Zubereitung:** Zanderfilet je nach Größe in Teile von max. 130 g teilen. Nach Gräten untersuchen, mit etwas Zitronensaft bestreichen, würzen mit Salz und Pfeffer. In aufschäumender Butter auf beiden Seiten anbraten, Temperatur herunterschalten und den Fisch bis zum Garpunkt ziehen lassen. (Fingerprobe) – Etwa 10 Minuten. Warm halten! Aus Karotte, Sellerie und Zucchini ein Brunoise schneiden. Das Brunoise in Salzwasser bissfest blanchieren, abtropfen lassen und warm stellen.

Grünkohl mit Linsen

10 schöne Grünkohlblätter (ca. ½ Grünkohlkopf) * 150 g grüne Linsen * 1 Bouquet garni (Karotte, Lauch, Sellerie, Lorbeer) * 1 mit einer Nelke gespickte Zwiebel * Salz, Pfeffer und Muskat * Butter, Schweineschmalz

➤ **Zubereitung:** Grünkohl von der Mittelrippe trennen und in passende (mundgerechte) Stücke reißen. Die Blätter dann in kräftigem Salzwasser bissfest blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Die Linsen einige Stunden einweichen und mit dem Bouquet garni und der Zwiebel in reichlich Wasser garen. Die Linsen sollen ganz

bleiben. Die fertig gegarten Linsen in ein Sieb geben und die Gewürze entfernen. Butter und Schweineschmalz (je 1 Teil) in eine beschichtete Pfanne geben, den Grünkohl dazugeben und etwas angehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Specksauce

60 g durchwachsener Räucherspeck * 4 Schalotten * 1 Knoblauchzehe * 4 Champignons oder 6 kleine * 1 El Butter * 1 Thymianzweig * ½ Tl Tomatenmark * 40 ml alter Aceto balsamico * 200 ml Fischfond * 100 ml Kalbsfond * 200 ml Sahne * 2 El Creme fraîche * Salz

➤ **Zubereitung:** Räucherspeck, geschälte Schalotten, Knoblauchzehe und die geputzten Champignons in kleine Würfel schneiden. Das Öl erhitzen und alles darin andünsten. Thymian zugeben. Tomatenmark unterrühren und mit Essig ablöschen. Fast völlig einkochen lassen, dann den Fisch- und den Kalbsfond aufgießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Sahne und Creme fraîche unterrühren und erneut auf die Hälfte reduzieren. Die Sauce im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Noch einmal aufkochen lassen und mit Salz abschmecken.

Anrichten: Teller gut wärmen, Grünkohl auf die Tellermitte geben und mit dem Linsengemüse über den Wirsing hinaus bestreuen. Das Zanderfilet in die Mitte legen und etwas mit der Sauce napieren. Das Brunoise erwärmen und dekorativ auf das Filet geben. Specksauce um das Gemüse angießen.

Guten Appetit!

Hättet Ihr das gewusst ...?

Champagner ist das einzige Getränk, das Frauen schöner macht, je mehr sie davon trinken.

Madame Pompadour

Der Geist bringt den Sterblichen die Liebe, der Magen aber bringt das Glück!

J.C. Dorat

Du bist, was Du ißt: Essen muß der Mensch, das weiß ein jeder, und was er ißt, fließt ein auf all sein Wesen. Eßt Fastenkost, und ihr seid schwachen Sinns; eßt Braten, und ihr fühlet Kraft und Mut.

Franz Grillparzer

Impressum

Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Burggrafenlacher Weg 4
D-65428 Rüsselsheim
Telefon 0 61 42 - 16 16 96
Telefax 0 61 42 - 16 16 97
cc-club@t-online.de

Internet:

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
hummer@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.

Liebe Kochbrüder, Landeskanzler und Chuchileiter,



ich hoffe, Ihr habt die Weihnachtsfeiertage erholsam verbracht und seid gut in das Jahr 2010 „gerutscht“. Ich wünsche Euch privat und geschäftlich alles Gute und vor allem viel Spaß im Kreis der Mitglieder unserer Bruderschaft. Der Höhepunkt im zurückliegenden Jahr war zweifelsohne unsere Großmarmitage in Hamburg. Der Chuchi Hamburg will ich an dieser Stelle nochmals herzlichen Dank sagen für Ihr Engagement.

2010 feiert unsere Bruderschaft ihren 50. Geburtstag. Anlass genug, dieses Ereignis in einem würdigen Rahmen zu begehen. Leider habe ich für meinen Vorschlag, dass Ketsch mit „Kochen im Grünen“ aufgrund seines familiären Charakters der richtige Ort wäre, beim Kapitel und Großkapitel keine Zustimmung gefunden. Bedauerlich finde ich hierbei besonders, dass meine Vorstandskollegen sich zwar einig sind „Ketsch nicht“, aber kein schlüssiges Konzept vorliegt, wo und wie gefeiert werden soll.

Der Großrat in Mainz bedeutet für mich 10 Jahre Wirken in unserer Bruderschaft als Großkanzler. Anlass genug für mich, ein kurzes Resümee zu ziehen: Als ich mich 2000 auf dem Großrat in Ulm zur

Wahl stellte, hatte ich für mich einen Plan erstellt, wie der Klub sich weiterentwickeln sollte. Voraussetzung hierfür war eine funktionierende Geschäftsstelle, Präsenz im Internet, eine neue Gestaltung der Klubnachrichten, eine überarbeitete Satzung, Ordnung im Mitgliederverzeichnis, neues Briefpapier, neue Urkunden, Markenschutz unseres Klubemblems, und vieles mehr, was von der Mehrheit von Euch kaum registriert, als Selbstverständlichkeit zur Kenntnis genommen wurde. Diese Aufgaben konnte ich natürlich nur durch entsprechende Mithilfe umsetzen. All denen sage ich hiermit meinen Dank.

10 Jahre als Großkanzler bedeutet für mich auch die Feststellung, dass es für mich Zeit wird, einem anderen Kochbruder Gelegenheit zu geben, mit neuen Ideen auf den Klub einzuwirken. Die Bewertung meiner Arbeit überlasse ich Euch. Leider höre ich zu einem Zeitpunkt auf, zu dem mein Bemühen, die Bruderschaft von der Spitze her zu verjüngen, noch nicht ausreichend umgesetzt werden konnte.

Bitte merkt Euch 2 wichtige Termine vor:

- 07. – 08.05.2010 Wahl-Großrat in Mainz
- 27. – 29.08.2010 50 Jahre CC-Klub kochender Männer

Mit brüderlichen Grüßen

Hans-Peter Schäfer · Großkanzler

Unser neuer „HUMMER“ – ein Jahr danach

➤Nun ist also bereits das erste Jahr wieder Vergangenheit: ein vollständiger Jahrgang unseres Cluborgans in neuer Form liegt vor uns und zugleich auch schon wieder hinter uns: sechs Ausgaben im Abstand von jeweils zwei Monaten und stets in immer neuem, farblich anspruchsvoll gestaltetem Anblick... und damit sind wir bereits beim ersten Pluspunkt dieses Resümés! Die Idee, die erste und die letzte Umschlagseite miteinander zu verbinden, war doch wirklich ein toller Einfall: vorne das sichtbare Ergebnis lobenswerter Tätigkeit, hinten der Weg dorthin, echt gut! Die künftige Fortführung bedingt jetzt natürlich unser aller Mitarbeit, denn es sollen sich an dieser exponierten Stelle ja sowohl sämtliche ambitionierten Köche unseres Clubs wie auch alle verschiedenen Regionen unseres Landes wieder finden können; allerdings werden seitens der Redaktion sowohl an die Qualität der Rezepte als auch an deren digitale Wiedergabe hohe Anforderungen gestellt. Also, Brüder, reicht Euere geeigneten Rezepturen in bester reproduktionsfähiger Form ein. Eben Gesagtes gibt mir das Stichwort zu Punkt 2: die Redaktion hat die verschiedenen Beiträge des nun abgeschlossenen Jahrgangs in einem Inhaltsverzeichnis zusammengefasst. Jeder Leser kann daraus rasch und ohne weiteren größeren Aufwand alle die Artikel schnell wieder finden, die sein besonderes Interesse bei deren Studium geweckt hatten. Ebenso kann er aber auch nur das Inhaltsverzeichnis selbst aufheben und kann sich daran immer über das Geschehen im Club informieren. Und letztlich bietet es – vor dem Jahrgang abgeheftet – auch eine sichere Möglichkeit, wichtige Daten aus der abgelaufenen Zeit schnell und ohne Aufwand recherchieren zu können. Zusätzlich denkt die Redaktion noch über das Angebot eines Schubers nach, in dem etwa vier Jahrgänge des „HUMMER“ geordnet Platz finden könnten. Wieder greife ich diesen Faden auf und komme darauf zu sprechen, dass die Redaktion doch insgesamt gute Arbeit geleistet hat. Schon im ersten Jahr ist es ihr gelungen, den Blick auch einmal „über den Zaun“ zu richten: die Leserecke ist entstanden, wenn auch noch nicht im gewünschten Umfang, die

Mitteilungen aus dem Kapitel und Großkapitel sind ein ganz klein wenig umfangreicher geworden und auch die uns interessierenden Themen um das Kochen sind schließlich zu Wort gekommen; als Beispiel die jüngst erst begonnene Reihe „Literarisch – Kulinarisch“. Die Redaktion geht zuversichtlich davon aus und hofft, dass dem ersten Beginn weitere Anregungen und Beiträge folgen werden; Ihr alle seid dabei zur Mitarbeit aufgerufen; mit Rat und Tat steht die Redaktion jederzeit gerne als Ansprechpartner zur Verfügung. Ein Facit dieser Art darf natürlich auch nicht enden, ohne all den Autoren Dank zu sagen für ihre zahlreichen Beiträge und Bilder, auch die im Einzelnen auf sich genommenen Kosten und Reisen, durch die es letztlich überhaupt erst möglich war, unseren „HUMMER“ in seiner vorliegenden Form wieder erstehen zu lassen. Aber es sei dem Verfasser auch erlaubt, an Hand des Inhaltsverzeichnisses einmal die Frage zu stellen, ob es zum Beispiel in der Ordensprovinz Bayern – Allgäu gar keine Ereignisse gab, über die man hätte berichten können? Augsburg, die Heimat unseres einst legendären Landeskanzlers Leo Lidel, Bad Wörishofen, wo wir schon zum Großrat weilten, was treibt ihr lieben Brüder aktuell? Lasst Eure Stimme bitte bald wieder deutlich hören! Auch über ein etwas größeres Echo aus den Provinzen Württemberg und Schwarzwald-Bodensee würde sich die Redaktion ganz sicher freuen. Aber ich möchte es nochmals deutlich sagen: diese Zeilen mögen Euch motivieren und anspornen, keineswegs sollen sie eine Kritik sein, denn wir betreiben gemeinsam ein wunderschönes Hobby und das soll es auch in Zukunft bleiben. Der Redaktion, unserem Pressekanzler Frithjof und allen seinen engagierten Mitarbeitern gebührt unser aller herzlicher Dank für das in neuer Form gestaltete Cluborgan. Vieles wurde begonnen, vieles wurde auch schon erreicht, manches benötigt noch ein wenig Zeit, aber es dient letztlich nur dem Ziel, unserem Club ein Presseorgan des Formats zu sichern, wie wir es uns immer gewünscht haben. Mach weiter so, lieber Frithjof, wir danken es Dir!
P. S.

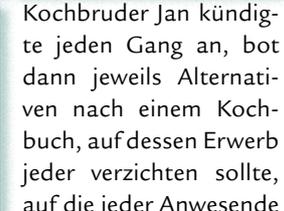


Traditionelles Weihnachts-Essen der Tafelrunde...

...genossen Gäste, Schwägerinnen und Brüder der Chuchi Ritter der Tafelrunde am 12.12.2009 in eigenen Räumen, die sie festlich geschmückt, deren Tische sie ebenso eingedeckt hatten. Wie schon seit Jahrzehnten war es auch diesmal ihr fester Plan, nicht nur ihren sondern speziell den Gaumen der Eingeladenen zu verwöhnen.



Einladend dekoriert - festliches Ambiente zum festlichen Schmaus



Und damit's gelingt, zauberten sie in Stunden wäherender Küchenarbeit ein Menü, das sich wahrlich genießen lassen konnte: **Amuse gueule *** Bittersalate mit Linsen und gebratenen Wachteln *** Klare Tomatensuppe mit Flädle *** Seeteufel mit Rote-Bete-Sauce *** Ochsenfilet in Barolo pochiert *** Beeren-Eis mit Zitronen-Joghurt-Schaum *** Kaffee, Gebäck.**

gerne verzichtete. Gäste und Schwägerinnen zollten den Kochbrüdern großes Lob für die erbrachten Leistungen. – Rege Unterhaltung an den Tischen, gelegentlicher Platzwechsel und die Tatsache, dass die Letzten gegen 2 Uhr morgens die Chuchi-Räume verließen, sprechen für sich. ARGUS

Neuer Maître de Chuchi unter den „Rittern“

Zwei Tage vor Nikolaus wollte Bruder Gunther der Chuchi Ritter der Tafelrunde wissen, ob er nach Abschluss seines Kochabends den Hummer am gelben Band tragen kann ... Sein Prüfungsmenü hatte er mit Bedacht gewählt, sich am 04.12.2009 mit Sorgfalt und Hingabe der Vor- und Zubereitung des Süsschens, des Fisch- und Fleischganges gewidmet, um der Jury -OO und Chevalier Werner Berger, LK und GMdC Eckhardt Ritzrau sowie CL und MdC Uwe Dütcher von der Nachbarchuchi „Grönegau“, Melle, zu beweisen, dass er durchaus würdig, zum MdC gekürt zu werden. Die Mitglieder der Jury, rechtzeitig im Rottmannshof zu Schleddehausen eingetroffen, überzeugten sich durch Kurzbesuche in der Küche, dass dort alles nach den gegebenen Regeln verlief, konnte ab 19.00 Uhr, nach von Bruder



Frischgebackener MdC genießt Löffeltrunk

Gunther in Versform vorgenommener Begrüßung, die Gänge folgenden Menüs genießen: **Risotto mit Langustinos und Minze ***** Brunnkresseschaumsuppe mit gebackenem Ei ***** Heilbutt im Pergament ***** Mango-Sorbet ***** Gefülltes Rinderfilet mit Selleriegratin ***** Äpfel flambiert mit Calvados.** Natürlich harmonisierten auch die zu den einzelnen Gängen gereichten Weine. Der Jury fiel es deshalb nach kurzer Diskussion nicht schwer, auch nach intern diskutierten Verbesserungsvorschlägen zu einzelnen Dingen, ein positives Urteil zu fällen. Zum Abschluss des Kochabends überreichte LK Eckhardt Ritzrau dem Kandidaten Urkunde und den Hummer am gelben Band. Seine Kochbrüder freuten sich mit Gunther über seine Erringung des Titels Maître de Chuchi. ARGUS

Martinsgans-Essen für die Schwägerinnen der Ritter auch 2009

Am 14.11.2009 war's wieder soweit. Unter Löffelführung von Bruder Reinhard Grüner waren 6 Brüder ab 14.00 Uhr in der Küche aktiv, um ein fünfgängiges Menü vor- und zuzubereiten, den Tisch für 16 Personen geschmackvoll einzudecken, Gläser bereit und Champagner kühl zu stellen, um die Schwägerinnen um 18.30 Uhr würdig empfangen zu können. Ihre und der Damen Gaumen wollten und konnten die Schleddehauser Brüder mit



„Nun macht was 'draus...“



Gute Stimmung am Tisch

Feldsalat mit Himbeer-Senf-Dressing und Geflügelleber *** Schwarzwurzelsuppe mit Morcheln ***** Gefüllte Gans mit Steinpilzen ***** Halbgefrorenes mit Madeira und Heidelbeersauce ***** Honig-Nougat-Parfait** verwöhnen. Selbstverständlich boten sie zu jedem Gang auch das passende Getränk. - Muntere Gespräche am Tisch, Service, Arbeit in der Küche – die Zeit verging im Fluge. Espresso und schokoladige Schmeckleckereien hielten wach, der Löffelführer seine Kochbrüder zu schon fortgeschrittener Stunde an, in der Küche Ordnung zu schaffen. Den Nachhauseweg traten die Teilnehmer/innen erst nach Mitternacht an. ARGUS

Gute Freunde treffen sich: 10 Jahre „Gänse – Essen“ bei der Franckensteinchuchi

➔ Es ist schon zur Tradition geworden: alljährlich am zweiten Dienstag im November treffen sich die Franckensteinchuchi Seeheim – Jugenheim und die Chuchi Pompejanum Aschaffenburg, ihre Paten, zum gemeinsamen „Gänse – Essen“. So war es auch heuer wieder. Das Besondere aber: es fand am 17. November 2009 bereits zum 10. Male statt und - wie immer - in der Bürgerhalle zu Jugenheim. Nach der Begrüßung durch Chuchileiter Werner Lohr, MdC erwartete uns als Jubiläumsmenü: *** Würzige Käse-Crème auf Crostini * Englische Jagd-Terrine mit Cumberland-Sauce an Ackersalat * Kürbis-Schaum-Suppe * Knusprige Gänsebrust mit Steckrübenmus und Mecklenburger Ananas * Pochierte Rotweibirne mit Walnuss-Parfait * alle einzelnen Gänge begleitet von einer Getränkeauswahl, die vom „Heppenheimer Schlossberg“ Riesling, dem weithin bekannten Vertreter des Anbaugebietes Hessische Bergstrasse bis hin zum „Chateau Grava – Lacoste“, einem Bordeaux Grand Cru 2005 reichte. Wie immer war es ein geselliger Abend, der gespickt war mit Anekdoten und Geschichten aus den Vorjahren, die manche Erinnerung wieder wach riefen und unter den Beteiligten für viel Spaß sorgten. Den gastgebenden Brüdern sei auch an dieser Stelle nochmals ein besonderer Dank gesagt für ihre Mühe, gleichermaßen aber auch für die Qualität und Güte ihres Menüs. Der Berichtstatter geht gerne von einer Fortsetzung der Tradition aus! P. S.**

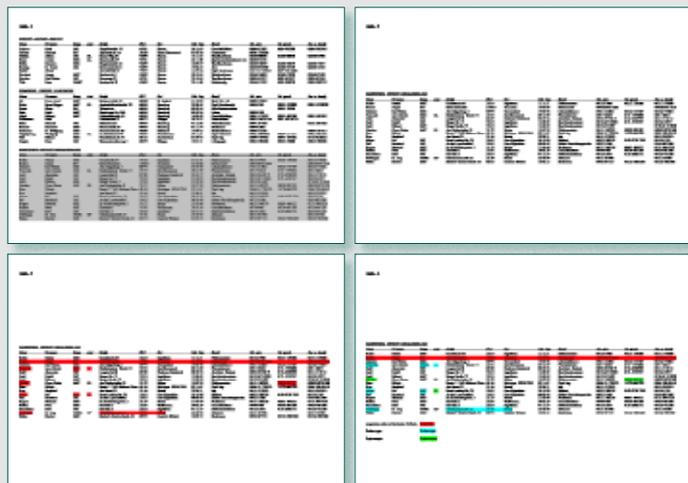


Die launige Runde beim Gänsechmaus

So wird unser Mitgliederverzeichnis aktuell

➔ Ein Mitgliederverzeichnis ist so aktuell, wie Veränderungen an persönlichen Daten beim Sekretariat eingehen. Deshalb werden alle Jahre wieder die Chuchileiter gebeten, die veränderten Daten der Mitglieder ihrer Chuchi dem Landeskanzler und dem Sekretariat mitzuteilen. Einer Idee von Landeskanzler Helmut Schmidt von der Handwerker-Chuchi-Arnshausen folgend möchte ich hier eine „Gebrauchsanleitung“ vorstellen, wie mit Hilfe des allen Chuchileitern auf CD vorliegenden Mitgliederverzeichnisses (ebenfalls von der Homepage herunterladbar) mit relativ geringem Aufwand am PC ein aktuelles Mitgliederverzeichnis der Chuchi zu erstellen ist, aus dem alle Veränderungen klar ersichtlich sind und somit leicht ins Gesamtverzeichnis zu übertragen sind. Voraussetzung ist, dass mindestens Microsoft WORD 97-2003 auf dem PC installiert ist. Man geht dabei dann folgendermaßen vor:

1. Man wählt aus dem auf CD vorliegenden Gesamtverzeichnis die Seite aus, auf der die Daten der eigenen Küche zu lesen sind. Dann markiert man diesen Bereich, wie in Abb. 1 dargestellt und kopiert ihn in die Zwischenablage.
2. Man ruft eine neue Seite auf und legt deren Seitenränder unter „Seite einrichten“ wie folgt fest:
oben 1,5 cm unten 1,8 cm links 1,0 cm rechts 1,0 cm
damit befindet man sich in dem Format, in dem das Mitgliederverzeichnis erstellt ist. Auf dieses leere Blatt kopiert man dann die Daten der Chuchi aus der Zwischenablage und erhält eine Darstellung wie in Abb. 2.
3. In Ruhe kann man die Daten der Brüder kontrollieren und ggf. aktualisieren indem man Veränderungen oder Ergänzungen einfügt. Anschließend sind der Name des Bruders und die einzelnen Veränderungen zu markieren und mit dem Textmarker in einer beliebigen Farbe hervorzuheben. Abb. 3.
4. Gegebenenfalls kann man die Einträge mit einem Farbcode sortieren, um dem Sekretariat die Übertragung in das Gesamtverzeichnis zu erleichtern. In jedem Falle ist es dabei notwendig, den Namen des Bruders zu markieren, dessen Daten verändert wurden, am besten in der Farbe der Veränderung. Abb. 4. (Falls zu aufwändig, bitte mit 5. fortfahren)
5. Die so gewonnene Datei kann man abspeichern, ausdrucken und per Post versenden oder auch als Anlage einer E-Mail an den Landeskanzler oder das Sekretariat weiterleiten.



Chuchi Lampertheimer Spargelrunde feiert ihren ersten GMdC Wilfried Neudecker

➔ Am 24. Oktober 2009 war es für Wilfried Neudecker von der Chuchi Lampertheimer Spargelrunde soweit. Er erkochte sich den Hummer am grünen Band, ganz gemäß seinem Wahlspruch für den Nachmittag „Der Weg ist das Ziel“ und dies hat er erreicht.

Unter den fachkundigen Augen der 7 Juroren: GMdC VGK Dr. Joachim Hofbauer, GMdC OO Robert Eyman, GMdC Plocki, GMdC VJS Horst Ruppert, GMdC LK Kurt Wansel, GMdC CL Bernd Müller, GMdC Frithjof Konstroffer, wurde folgende Menüabfolge serviert:

Als Aperitif wurde ein **Aperol Rosé** gereicht, zum „Anwärmen“ gab es ein **andalusisches Tomaten-Basilikum-Espuma mit Büffelmozzarella und Wolfsbarsch-Chip**, welches besonders GMdC VGK Dr. Joachim Hofbauer begeisterte. Der **Espresso von der Wachtel** war im Geschmack wie auch der Dekoration ein weiteres Highlight, gefolgt von einem **Entenleberloli im Baumkuchenmantel mit selbst hergestelltem Quittengelee und Sauternes-Sorbet**.

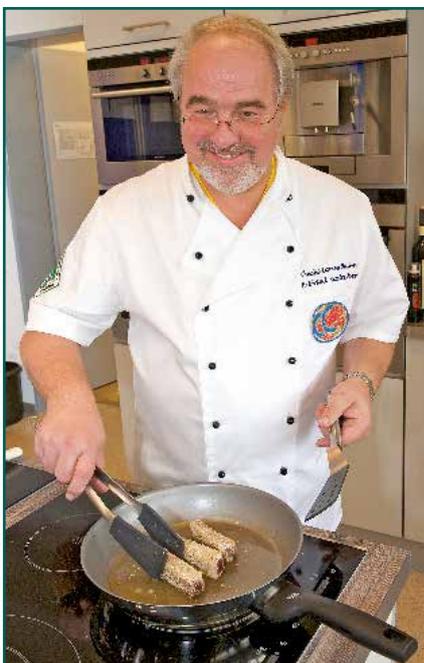
Der Prüfungsrat stellte scherzhaft die Frage, ob man das Quittengelee bei Kochbruder Neudecker auch käuflich erwerben könne. Überhaupt wurde in sehr entspannter Runde gekocht. Wilfrieds Passion für das Kochen geht nach eigenen Angaben sogar soweit, dass er mitten in der Nacht eine Kochidee hat und diese sofort umsetzt, ohne auch nur den Anflug von Hunger - oder Appetit zu verspüren. Vielleicht hatte er ja in seiner Jugend andere Passionen.....



Die nächsten beiden Gänge konnten ebenfalls hohe Bewertungsnoten erringen: **Das Beste von der Wachtel mit Entenstopfleber geimpft** (anbei **Petersilienkartoffelpüree, Romanesco und Möhrchen**) sowie die **Symbiose von Thunfisch und Gewürzlachs auf Guacamole**. Ein **Sorbet von Campari und Kumquat** schaffte für die nachfolgenden Gänge genügend Hohlraum. Der Hauptgang bestand aus **Lammlachse in Bärlauchrolle mit Ratatouille und Rosmarinpolenta mit Thymianjus**. Die Abrundung des Menüs bestand aus **zweierlei Ziegenkäse mit Rosmarinsirup und gerösteten Pinienkernen** sowie als Dessert **Lavendelparfait mit Mangoragout und Schoko-Espuma**.

Bei der Durchführung des Menüs halfen MdC Reinhold Gamper als Beikoch und CdC Oskar Geister als Sommelier und Chuchileiter MdC Bernd Müller. In der Bewertung am Ende durch GMdC VGK Dr. Joachim Hofbauer wurde jeder Gang nochmals einzeln in einer Bewertung dargestellt. Es wurde einhellig nochmals die außerordentliche Präsentation auf dem Teller gelobt und ihm das Grüne Band am Hummer überreicht mit dem Schlusssatz, dass Kochbruder Wilfried Neudecker für künftige Grünbandprüfungen ein sehr hohes Niveau vorgegeben hat.

Danach war feiern mit Schwägerinnen und Kochbrüdern in der Chuchi-Lampertheimer Spargelrunde angesagt.



Sechs neue Maître in der OP Mosel-Saar-Ruwer in 2009

➔ Mit den Brüdern Jörg Maurer und Jörg Berner von der Chuchi Paul Ricard Ens Dorf, Uwe Werno von der Chuchi Saarbrücken, Peter Kallenborn von der Chuchi Karlsberg-Homburg, Stefan Schudell von der Chuchi Lebach und Marco Miéle von der Chuchi Saarbrücken Gourmet 72 haben im Jahre 2009 sechs Brüder der Ordensprovinz Mosel-Saar-Ruwer den Rang eines Maître de Chuchi erköcht. Die beiden letzten waren Jörg Berner am 07. und Marco Miéle am 27. November 2009.

Jörg Berner eröffnete gelungen mit einem erfrischenden Champagner-Cocktail begleitet von Räucherlachs-Cornettis. Eine köstliche, absolut klare, glänzende Wild-Consommée mit Waldpilznocken leitete über zu einem gewagten, aber absolut gelungenen Fischgericht: In



Jörg Berner in Aktion.

Entenfond pochierter Wildlachs auf Enten-Confit mit Kümmel-Kaffee-Jus. Die gegensätzlichen Zutaten präsentierten sich in der Zubereitung mit einer überraschenden Harmonie, die nicht nur die Brüder der Chuchi Lebach, sondern auch die Juroren Landeskanzler Manfred Tholl von der OP Kur-Mainz-Hessen-Nassau, Landeskanzler Gerhard Blumenröther von der OP Mosel-Saar-Ruwer und Chuchileiter CdC Peter Schwarz überzeugten.

Es folgte eine lockere Terrine von Perlhuhn, Kalbsbries und Morcheln mit confierten Weintrauben, die sich saftig präsentierte und bei jedem Bissen den Eigengeschmack der unterschiedlichen Zutaten zur Geltung kommen ließ.

Als Hauptgericht servierte der Bewerber ein perfekt gegartes Stück vom Rehrücken unter Steinpilz-Farce, begleitet von einer Scheibe Blumenkohl, der mit einer Rehfleischfarce gefüllt im Ganzen gegart wurde, sowie einem Soufflee von Laugenbrezeln und Schalotten. Eine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen mit Feigensenf bereitete die Geschmacksnerven vor für das Desert-Feuerwerk aus Schokoladen-Soufflee mit gewürztem Apfel-Birnen-Ragout an geeistem Vanilleschaum.

LK Gerhard Blumenröther lobte in seiner Laudatio nicht nur die perfekten Genüsse eines für die gesamte Jury unvergesslichen Abends, sondern auch die meisterhafte, herbstliche Dekoration, Logistik und Ordnung in der Küche, die fast minutengenaue Einhaltung der Zeitvorgaben und die perfekte Wein-

auswahl: 2008er Equinoxe de l'Arjolle von den Côtes de Thongue zum Lachs, 2005er Le Bocce Riserva aus der Toscana zur Terrine, 2007er Max Reserva aus Chile zum Reh und 1988er Rivesaltes aus dem Roussillon zum Nachtisch.



Der Löffeltrunk für Jörg Berner

Mit einer hohen Wertung verlieh die Jury Jörg Berner den Hummer am gelben Bande und beschloss den gelungenen Abend mit Digestifs und Champagner zusammen mit den Ens Dorfer Brüdern und deren Frauen, die zu später Stunde noch zur Gratulation erschienen und uns den Abend verschönerten.

Nicht minder genussreich war der Prüfungsabend von Marco Miéle in der Chuchi Gourmet 72. „Unser Italiener“ wird Marco stolz von seinen Kochbrüdern genannt, die er erst kürzlich bei einer Gourmetreise auf Insider-Pfaden durch die Toscana von der Küche seiner Heimat begeistern konnte.

Natürlich war auch sein Prüfungs-Menü gekonnt italienisch: Nach der Eröffnung mit Spumante brut tradizionale (der nichts mit modischem Prosecco zu tun hat!) überzeugte eine Kartoffel-Avocado-Suppe mit vollwürzigem Geschmack. Ein köstlicher Soave classico 2007 Prá Monte Grande war idealer Begleiter des folgenden, saftig-zarten, in Weinsud gegarten Wolfsbarsches, beträufelt mit ein paar Tropfen besten Olivenöls; dazu Mangold und Topinambur in Salbeibutter: Ein Gericht, das jedem 3-Sterne-Restaurant Ehre eingelegt hätte.

Mehr zum Orient tendierend die folgende rosa gebratene Entenbrust, süßsauer gewürzt mit einer Kombination aus Rotweinsig und Honig mit Zimt, Anis und Kreuzkümmel; dazu „Involtini di verza“, also Wirsingkrautwickel mit Brokkoli, Schalotten und Chilischoten, überbacken mit Pecorino. Köstlich zusammen mit dem Dolcetto d'Ovada Montaldeo 2006.

Etwas ungewöhnlich in der Speisenfolge aber durchaus passend im Gesamtmenu präsentierte sich anschließend ein weiteres Fischgericht: Thunfisch-Würfel mit schwarzem Pfeffer, garniert mit



...und für Marco Miéle.

Perlzwiebeln, Möhren und weißen Rübchen. Dazu Santa Christina Lugana Massoni 2008; ich zog es jedoch vor, beim durchaus ebenfalls passenden Roten zu bleiben.

Ein Espresso-Eis im Blätterteignest auf Zabaione erfrischte und erfreute unsere Gaumen, bevor ein Digestif im Schoko-Krügchen zusammen mit anderen Leckereien dekorativ auf einem Spiegel serviert mit einem guten Espresso den wahrhaft kulinarischen Abend beschlossen.

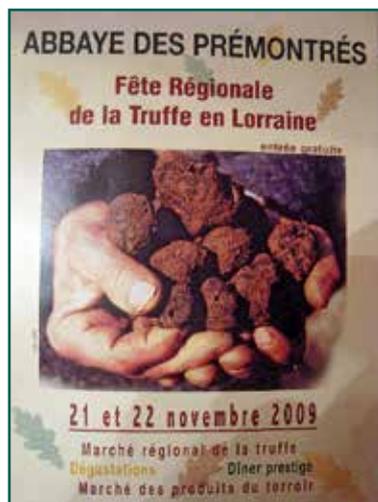
Mit einer verdient hohen Wertung wurde Marco Miéle von der Jury, bestehend aus OO Leo Wingen, LK Gerhard Blumenröther und CL Dr. Claus Mertz in den Stand des Maître de Chuchi erhoben.

Gerhard Blumenröther, Landeskanzler

Die Chuchi Saarbrücken kostet die Trüffel Lothringens

➤ Alljährlich im November treffen sich die Trüffelreife Lothringens in dem kleinen Städtchen Pont-à-Mousson zwischen Nancy und Metz, um den im Rahmen des „Fête Régionale de la Truffe en Lorraine“ (Regionales Fest der Trüffel in Lothringen) in der Abbatte des Prémontrés stattfindenden Trüffelmarkt zu besuchen. Pont-à-Mousson (Moselbrück) ist eine lothringische Kleinstadt, die ihren Namen der seit dem 9. Jahrhundert bestehenden Moselbrücke verdankt.

Direkt am Moselufer befindet sich die ehemalige Prämonstratenserabtei (Abbatte des Prémontrés). Seit 1964 ist der große Klosterkomplex, welcher auch ein Hotel beherbergt, ein Kulturzentrum und Sitz des Europäischen Zentrums für sakrale Kunst.



ne Entscheidung, die sie nicht bereut haben!

Mit frühlingshaften Temperaturen empfing Pont-à-Mousson am 21. November seine Gäste. Neben dem Trüffelmarkt boten viele Stände in den Wandelgängen der alten Abtei Kunsthandwerk und kulinarische Produkte der Region an. Absoluter Höhepunkt der Veranstaltung ist jedoch das abendliche Gala-Diner in der ehemaligen Klosterkirche. Auf festlich gedeckten Tischen mit apartem Blumenschmuck wurden in diesem historischen Rahmen Trüffel-Genüsse in



In ihren Mauern können die Besucher bei rund einem Dutzend Anbietern die köstlichen Pilze erwerben, und das zu einem Preis, welcher mit 400,- Euro pro kg deutlich unter dem der berühmten Piemonteser Konkurrenz liegt. Schon beim Betreten der kleinen Markthalle umschmeichelt ein intensiver Trüffelgeruch die Nasen der Feinschmecker. *Tuber uncinatum* und *Tuber mesentericum* sind die beiden Gewächse, die von den lothringischen Trüffelsuchern angeboten werden. Auch wenn sie in der Qualität nicht mit ihren berühmteren Konkurrenten mithalten können, ist der gewaltige Preisunterschied zu diesen in keiner Weise gerechtfertigt! Auch der Lothringer schwarze Trüffel ist unbestreitbar ein Genuss.

Davon konnten sich auch die Brüder der Chuchi Saarbrücken überzeugen, welche ihr 45-jähriges Gründungsjubiläum zum Anlass nahmen, dieses Fest zusammen mit ihren Damen zu besuchen; ei-

nein siebengängigen Menu serviert, und dies für 557 Gäste von einem professionell ausgebildeten Service mit einer perfekten Logistik, wie sie ihresgleichen sucht.

Begleitet von Champagne Pommery brut wurde das Menu mit vier verschiedenen kleinen Trüffelhäppchen eröffnet, von denen jedes ein Genuss war. Köstlich auch das darauf folgende **Süppchen aus grünen Erbsen mit Trüffeln und Salpicon der Jakobsmuschel**. Die getrüffelte Entenstopfleber höchster Qualität auf einer Artischocken-Blume war nicht nur ein optischer Genuss und der dazu gereichte lothringische Rhabarberwein war so überraschend wie passend!

o

Tournedos vom à point gegarten Salm mit einem Trüffelstück im Herzen an Bohnencreme mit Trüffelschaum schmeckten phantastisch zum begleitenden **Bio-Rosé der Côtes de Provence**.

Als Hauptgericht folgte **confierte Kalbshaxe mit Trüffeln in krustigem Teigmantel an karamellisiertem Honig und Cappuccino von getrüffelten Kartoffeln mit Bitterschokolade und Birnenjus**; passend dazu aus der Region ein **Pinot noir der Domaine de Muzy Meuse**.

Natürlich gehören auch Käse und Trüffel zusammen: Zumindest der „**Brie de Meuse aux Truffes à la cuillère**“ stellte dies unter Beweis. Die größte „Trüffel-Überraschung“ war jedoch die Komposition von drei Desserts mit Trüffeln: **Limoncello-Schaum mit Trüffel, getrüffeltes Tiramisu mit „schwarzem Ziegel“ (=Trüffelscheibe) und getrüffeltes Meringue-Eis**. Eine unglaubliche „Hochzeit der Geschmacksnuancen“, die niemand von uns dieser Komposition zugetraut hätte! Absolut perfekt der dazu gereichte Dessertwein „**Préceptoire Maurice cuvée Auérlie**“. Im „savoir vivre“, also im guten Essen und Trinken, sind die Nachbarn aus Lothringen und Saarland zweifellos „seelenverwandt“. Bon appétit, à votre santé, vivent les Confréries!

Gerhard Blumenröther, Landeskanzler



Thai-Küche: Ein Geschmacks-Feuerwerk zum Jahresende bei der Chuchi Saarbrücken

➔ Wenn sich die Kochbrüder zum monatlichen Kochabend zusammenfinden, ist dies meist ein wahres kulinarisches Ereignis. Manche Kochabende aber brechen aus diesem bereits hohen Niveau nach oben aus und eröffnen uns Genusserlebnisse, wie wir sie uns perfekter nicht mehr vorstellen können. Ein solcher Hochgenuss bescherte Maître de Chuchi Martin Drescher seinen Brüdern der Chuchi Saarbrücken zum Jahresende 2009 mit einem echt thailändischen Menu.



Seinen beruflichen Aufenthalt in Thailand nutzte Martin Drescher an den freien Wochenenden zu einem Kochkurs im Oriental-Hotel in Bangkok. Und dass er dort wirklich etwas gelernt hatte, konnte er seinen Brüdern in Saarbrücken deutlich unter Beweis stellen. Zwei Tage brauchte er, um in den asiatischen Spezialitätenläden in Saarbrücken sowie im angrenzenden Frankreich alle Zutaten einzukaufen, aus denen von den Brüdern der Chuchi Saarbrücken unter seiner strengen Regie ein 6-gängiges Menu der Spitzenklasse gezaubert wurde. Dazu servierte er einen Wein, den „Josmeyer“ aus dem Elsass speziell zur Begleitung asiatischer Gerichte kreiert. Nach der Eröffnung mit **Hühnerspießchen in köstlicher Erdnuss-Sauce** gab es mit einem **Salat aus grünen Mangos** eine Geschmacks-Explosion auf Zunge und Gaumen, die kaum zu übertreffen ist! Mit Knoblauch,



Chilis, Tomaten, Garnelen, Erdnüssen und Limetten ergaben die Mangos völlig neue Geschmacks-Kompositionen. Eine **mit Galanga-Wurzel, Zitronengras und Kefirlimonen-Blättern gewürzte und mit Kokosmilch abgeschmeckte Hühnerbrühe** ergab eine würzige Überleitung zu einem **Salat aus Scheibchen von raffiniert mariniertem, kurz angebratenem Rinderfilet in einem Dressing aus Kefir-**

mettensaft, roten Schalotten, roten Chilis, Fischsauce sowie Minze- und Korianderblättern. „Die köstliche Sauce, die saftigen Kräuter und das Fleisch erregen den Gaumen wie die Berührung einer Geliebten...“, so besang König Rama II. in seinen „Bootsliedern“ dieses Gericht! Als ein Feuerwerk im Sinne von „Chili-Feuer“ entpuppte sich die harmlose Bezeichnung **„Huhn mit Cashewnüssen“**: Im Wok vermählten sich Hühnerbrüstchen mit frischen grünen Bohnen, Erbsenschoten, Babymais, frischen Pilzen, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln, frischen und getrockneten Serrano-Chilis sowie Bananenpfeffer und Cashewnüssen, gewürzt mit Soya- und Austernsauce zu einem perfekten Hauptgericht, zu dessen von Tränen ungetrübtem Genuss schon eine gewisse Übung im Verzehr thailändisch scharfgewürzter Gerichte gehörte. Ein herrlich **cremig Kokosnussparfait**, köstlich und voller Aroma mit der Frische von Papayas beruhigte die vom Chili strapazierten Geschmacksknospen wieder und bildete den Abschluss eines kulinarischen Ausfluges nach Thailand, den die Brüder der Chuchi Saarbrücken in vollen Zügen genießen durften.

Gerhard Blumenröther, Landeskanzler

St. Nikolaus Chuchi kocht für die „Überlinger Tafel“



➔ „Am 14. November 2009 hat die St. Nikolaus Chuchi Überlingen ein Benefizessen zu Gunsten der Sozialeinrichtung „Überlinger Tafel“ gemacht. Es gab ein acht Gänge- Menü für 80 Personen. Nach einigen logistischen Schwierigkeiten hat dann doch noch alles hervorragend geklappt. Es konnten zum Schluss von unserem Chuchileiter Rudi Kreuz ein Scheck von 4.000,- Euro an Herrn Müller, den Chef der Überlinger Tafel übergeben werden. Das war nur durch zahlreiche Spenden von Fleisch, Gemüse, Fisch und vor allem vom Weingut Kiefer Überlin-

gen möglich. Auch nicht zu vergessen die Gäste, die durch den Preis für das Menü einen erklecklichen Anteil am Erfolg gehabt haben. Auch nicht zu vergessen die vielen Helfer in der Küche und beim Service. Ihnen allen muss ganz herzlich im Namen der Chuchi gedankt werden.“

Das Menü: * Amuse Gueule *** Glasierte Ente mit Ziegenfrischkäse *** Joghurtmousse an Limonen-Tomaten *** Paprika Cappuccino mit Scampi *** Lachsfilet auf Apfel- Chilli- Salsa *** Sorbet von Brombeeren und Cabernet- Sauvignon *** Pochiertes Rinderfilet in Barolo *** mit Petersilienpüree und Gemüse *** Holundercreme mit Safranbirne *****

Begleitende Weine vom Weingut Kiefer Überlingen: Müller Thurgau Sekt brut * Grauer Burgunder 2008 QbA trocken *** Riesling Kabinett 2008 QmP trocken *** Spätburgunder Rotwein 2008 QbA trocken *** Traminer 2008 mild *** Tresterbrand vom Traminer, Williams Christ *** Randegger Ottilien- Quelle Gourmet**

Alle zwei bis drei Jahre kochen die 12 Überlinger Köche für einen guten Zweck im Dorfgemeinschaftshaus in Überlingen- Nesselwangen. Die Stadt Überlingen hat uns zu diesem Anlass das DGH gratis zu Verfügung gestellt. Unser Dank geht an Frau Oberbürgermeisterin Sabine Becker sowie an den Ortschafts- und Gemeinderat der Stadt Überlingen. Die Mitglieder der St. Nikolaus Chuchi Überlingen hatten großen Spaß, dieses Menü zu gestalten.

Heinz- Peter Fräntzki, MdC in der St. Nikolaus Chuchi Überlingen.



Freundschaftssessen der Chuchi Stuttgarter Rössle zur Einweihung ihres neuen Domizils

➔ Viele Chuchileiter werden mir zustimmen, daß es nicht so leicht ist, einen idealen Standort für einen Kochclub zu finden. Auch wir von der Chuchi Stuttgarter Rössle haben ein Jahr lang danach gesucht. Jetzt sind wir im IB-Zentrum Stuttgart-Vaihingen daheim, in dem die Ausbildung, Prüfungen und auch Umschulungen von Gastronomiepersonal stattfinden. Neben den Schulräumen befinden sich darin 4 Küchen, zwei Restaurants und ein Hotel. Für einen sehr moderaten Preis dürfen wir die

gesamte Technik benutzen sowie das Servicepersonal (Bedienung und Reinigung) beschäftigen. Als Essensplatz stehen uns ein Restaurant mit 40 Plätzen und eines mit 120 Plätzen zur Verfügung sowie

kleinere Nebenräume. Diese umfangreiche Infrastruktur gestattete es uns, alle Chuchileiter, mit unserem Landeskanzler an der Spitze, zu einem Freundschaftssessen in unser neues Domizil einzuladen und damit auch die Einweihung desselben zu verbinden. Am Freitag, dem 6. November 2009, war es dann soweit. Von Schwäbisch Hall bis Balingen waren alle Chuchileiter angereist und wir erlebten einen gemeinsamen Festabend, der, auch nach dem Urteil aller Teilnehmer, dem Gemeinschaftsgeist unseres Clubs sehr gut getan hat. Unser Landeskanzler, Bernd Britzelmayer, benutzte die Gelegenheit, daß fast alle Chuchileiter Württembergs anwesend waren, um die Organisation unseres nächsten Provinztreffens im Jahre 2010 auf der Burg Hohenzollern zu besprechen. Natürlich kam auch das Genießen nicht zu kurz. Meine sieben Kochbrüder der Chuchi Stuttgarter Rössle und ich kochten für unsere Gäste ein 5-gängiges Abendessen:

Die Tafel wartet auf die Gäste



Landeskanzler Bernd Britzelmayer im Gespräch mit Martin Schneider



Chuchileiter Ronald F. M. Schrupf bei der „Qualitätskontrolle“



Der LK schaut dem Chuchileiter beim Anrichten des Dessert zu



Die Gästetafel

Weinkeller mit. Die Dekoration fertigte das Serviceteam des IB-Zentrums an. Von dort wurden auch zwei kompetente Servicekräfte zur Verfügung gestellt, die es uns ermöglichten, während des ganzen Abends an der Tafel zu bleiben und uns ungestört zu unterhalten. Auch das ein wertvoller Beitrag zur Förderung des Gemeinschaftsgeistes

In aufgeräumter Stimmung verließen alle Gäste gegen Mitternacht das Haus. Auch wir von der Chuchi Stuttgarter Rössle taten dieses, denn gesäubert und in Ordnung gebracht wurde der Platz unseres Beisammenseins, wie auch bei normalen Kochabenden üblich, durch das Servicepersonal des Zentrums. Wer einmal zufällig an einem letzten Freitag im Monat in Stuttgart weilt, ist herzlichst eingeladen, mit uns den Abend zu verbringen. Wie gesagt, das IB-Zentrum verfügt auch über ein Hotel, so daß der Weg vom Tisch zum Bett sehr kurz ist.

Ronald F. M. Schrupf, CL und GMdC

***** Eine Salatkomposition aus herbstlichen Salaten und Früchten an Himbeeressig *** Eine Kürbissuppe mit Krabben im ausgehöhlten Kürbis zubereitet *** Zander auf Weißweinschaum mit Nüdeli *** Spanferkelrollbraten, Rotkohl und Serviettenknödel *** Apfeltarte auf Calvadoszabaione *****

Champagner und passende Weine brachte unser Kochbruder Rainer Anglett, der ein exzellenter Weinkenner ist, aus seinem reichhaltigen

Chuchi Herford „Schwarze Gans“ löst ihre Apprenti- teilung auf und hat zwei neue CdCs



➔ **THOMAS SEIDE** – Endlich war es soweit. Unsere beiden Apprentis hatten nach zwei Jahren harter Arbeit alle Formalitäten für ihre Prüfung erledigt. Am 16.10.2009 traten Thomas und am 13.11.2009 Markus an, um ihre CdC zu machen.

Unser Landeskanzler Manfred hatte als seinen Vertreter unseren lieben Kochbruder 00 und GMdC Ulli Kampmann eingesetzt. Ulli

brachte den Bielefelder Chuchileiter Dietmar Krämer mit und als Dritten hat er unseren Grand-Maitre Hamiko, den früherer Landeskanzler von Ostwestfalen, für die Prüfungskommission gewonnen.

Die Ernsthaftigkeit, mit der die Drei ihrer Aufgabe nachkamen, konnte man an ihren finsternen Mienen ablesen, als die erste Vorspeise kredenzt wurde. Diese bestand aus einem sorgfältig abgeschmeckten Austernpilz im Backteig auf erlesenen Salatkräutern. Schließlich erhellte der zur Einleitung servierte Champagner ihre Mienen und auch der ungewöhnliche Begrüßungscocktail aus Pfirsichschnaps, Weizenbier und Champagner zeigte Wirkung.

Auf Wunsch des Kandidaten wurde der Fischgang in die Wertung genommen. Dietmar Krämer war sehr angetan: „Vorzüglich, genau auf dem Garpunkt, für mich glatte 10 Punkte.“ Die Zanderrolle war tatsächlich absolut „auf dem Punkt“ serviert worden. Danach in zeitlich gut abgesteckter Reihenfolge ging es Schlag auf Schlag.

Die Prüfung war mit Bravour „gegessen“ und bestanden, wir konnten zur Siegerehrung schreiten, die unser lieber Thomas zum Löffeltrunk kniend verbrachte. Da wir einiges von den Zwischengetränken „intus“ hatten, war es Zeit für schlaue Sprüche. Noch einmal kam der Hinweis von Ulli, dass man die Austernkruste mit weiteren sieben Körnern Salz hätte deutlich verbessern können, wobei Thomas - inzwischen auf der gleichen Kochsprechhöhe - erklärte, er habe sich mit der Salzkörnung vertan. Normalerweise nehme er die Körnung Nummer drei, diesmal habe er die feinere Nummer sieben genommen. Das Prüfungsmenu im Überblick: ***** Austernpilze im Teigmantel auf buntem Herbstsalat *** Zanderfiletröllchen auf Wildreismix neben Buttermöhrrchen *** Tornados vom Rind mit Pfifferlingen und Sahnekartoffeln *** Mascarpone mit Himbeeren Schokoblüten und Raspeln *****



➔ **MARKUS OH** – Der zweite Teil der Veranstaltung startete am Freitag, dem 13.11.2009. Als ich vor der Schule gelandet war, traf dort gerade unser Landeskanzler ein; standesgemäß mit Chauffeur. Aus dem Dunklen hervor trat dann Jan, seines Zeichens Chuchileiter von Bünde Kersten war wieder Beikoch und Thomas schwebte auf Wolke 7, und das schon seit fast einem Monat. Manfred machte die Runde und streute als erfahrener Prüfer ein paar beruhigende Wort ein, „Wie läufst du denn herum, zieh dich doch erst einmal richtig an!“ oder „Hast du das Brot nicht selbst gebacken?!“

Nachdem der Prüfling so auf die Ernsthaftigkeit dieser Veranstaltung hingewiesen worden war, ging es auch schon zum Begrüßungscocktail. Um alle auf einen Level zu bringen, gab es Knoblauchmayonnaise, Knoblauchbutter, Knoblauchchampagner und „gekauft Brot“. Alles ganz gut knobelig.

Dann wurde es ernst. Es ging los mit einer Tomatensuppe, die mir ganz vorzüglich schmeckte. (Na ja - mit der Salzkorngröße hatte man sich etwas vergriffen). Das war nicht so tragisch, weil die Suppe nicht in die Wertung kam. Es folgte Ziegenkäse auf Tortlettes, einfach lecker. Aber auch nicht in die Wertung genommen. Die Wertung begann erst beim Loup de Mer - vorzüglich. Wie es den Prüfern mundete, blieb zunächst deren Geheimnis, wie überhaupt die ganze Prüfung sehr geheimnisvoll verlief. „Könnt Ihr mal rausgehen?“ „Wann kommt der nächste Gang?“ „Seid Ihr denn schon so weit?“ Das Lamm mit Parmesankruste auf Tomatenkartoffelgratin war traumhaft und spitze, wobei die Bewertungskriterien der Prüfer sich wieder in langen Geheimgesprächen darstellte.

Endlich ging es zur Ordensverleihung. Die hatten die Granden unter sich aufgeteilt: Ansprache, Löffeltrunk, Übergabe und unser Markus konnte sich „in blau“ erheben.

Thomas lief immer noch aufgeregt herum, offenbar wollte er herausfinden, welche Note er für dieses oder jenes bekommen habe. Wir konnten ihn kaum damit beruhigen, dass er für sein Menu die Note „bestanden“ bekommen hatte. Schließlich gibt es nur ein blaues Band und nicht die Olympischen Ringe. Und dieses blaue Band



tragen nun unsere beiden mit Stolz. Auch hier nochmals das Prüfungsmenu im Überblick:

***** Tomatensuppe mit Gin *** Ziegenkäse Tortlettes *** Loup de Mer mit Orangen Paprikagemüse *** Lamm italienisch mit Parmesankruste *** Dreierlei vom Champagner *****



Peter Sarafin neuer CdC der Ordensprovinz Nordrhein und Chuchi Alt Düsseldorf

➔ Es roch nicht nur gut, es roch sehr gut! Verführerische Düfte, fröhliches Lachen und emsiges Werkeln empfingen mich in der schönen alten Stadtvilla, dem Clubheim der Chuchi Alt Düsseldorf. Die Tafel kam mir sehr spanisch vor, aber das war so gewollt. Bruder Peter Sarafin hatte sich vorgenommen, den Rang eines Chef de Chuchi zu erlangen und unter dem Motto „Quer durch Spanien“ mit stilgerechter Tischdekoration sich folgendes Menü ausgedacht: ***

Tortilla de Patata mit Räucherlachs
*** **Pulpo a la Gallega (Tintenfisch auf dem Kartoffelbett)**
*** **Feine Kürbissuppe**
*** **Vieiras a la Gallega (Jacobsmuscheln in feiner Senf-Orangensoße)**
*** **Sorbete de Limon (Zitronensorbet)**
*** **Rabo de Toro a la Cordobesa**



Gelungener Menuauftritt: Die Vorspeise „Pulpo a la Gallega“

(Ochenschwanz mit Bauernkartoffeln) *** **Leche frita (Knusprig gebratene Puddingwürfel)**. Die Tortilla: leicht und „fluffig“, die Kürbissuppe: Geschmack und Optik hervorragend, die Jacobsmuscheln: außen zart gebräunt und innen glasig mit fein abgestimmter Soße. Doch die Juroren, Rainer Pfützenreuter MdC und Chuchileiter Düsseldorf Radschläger, Jochen Klüssendorf GMdC und Chuchileiter Alt Düsseldorf und Rolf Becker GMdC und Landeskanzler Nordrhein hatten nur 2 Gänge, Tintenfisch und Ochenschwanz, vom Prüfling allein gekocht, zu bewerten. Peter hatte den frischen Pulpo kurze Zeit eingefroren und wieder auftauen lassen. Dann in kochendes Wasser getaucht und sofort wieder aus dem Wasser gehoben und das drei mal. Durch dieses „den Pulpo erschrecken“ entspannt das Muskelfleisch und wird entsprechend zart. Und der Pulpo war zart. Auf dem Kartoffelbett mit einigen Tropfen Olivenöl – lecker. Der Ochenschwanz, sehr zart und kräftig im Geschmack mit den „Bauernkartoffeln“, einem Kartoffel-Pilz-Püree – die Prüfer waren begeistert und gaben für beide Gänge hohe Wertungen. Damit war klar – Peter hatte die Prüfung bestanden – musste niederknien und Rolf berührte ihn mit dem großen Löffel am Kopf, am Herzen, am Fuß: Damit ihm immer die richtigen Rezepte einfallen! - Damit er immer mit vollem Her-



Der neue Chef de Chuchi Peter Sarafin und CL GMdC Jochen Klüssendorf stossen auf den Erfolg an



Die Brüder der Chuchi Alt-Düsseldorf

zen bei seinem Hobby ist! - Damit er immer genug Stehvermögen am Herd beweist! Nun erhielt er den heiß ersehnten Hummer am Blauen Band. Jochen reichte den reichlichen Löffeltrunk und Rainer gratulierte mit der Urkunde der Bruderschaft. Nun waren die Kochbrüder nicht mehr zu halten und bestürmten und gratulierten dem neuen Chef de Chuchi. Lieber Peter, nochmals her(d)zlichen Glückwunsch und allen Kochbrüdern und Chef Jochen besten Dank für einen schönen, harmonischen Kochabend! Bei dieser Leistung solltest Du Dir für den nächsten Rang nicht noch mal 7 Jahre Zeit nehmen!

Rolf Becker GMdC, Landeskanzler

Kurz und informativ:

➔ GMdC-Prüfungen sollten in der Regel samstags um 13.00 Uhr beginnen und um 17.00 Uhr beendet werden. Die Juroren haben teilweise eine sehr lange Anreise und sollen somit die Möglichkeit haben, nach der Prüfung noch die Heimreise antreten zu können. Die für das Bestehen einer Prüfung notwendige Mindest-Note liegt bei **CdC- und MdC-Prüfung: 6,01, GMdC-Prüfung: 7,01**. VGK und Chevalier Klaus Jeromin hat sich bereit erklärt, den derzeitigen Bewertungsbogen für Prüfungen zu überarbeiten und die dort angebotenen Bewertungspunkte auf das Wesentliche zu reduzieren. ***

➔ Bisher hat GK Hans-Peter Schäfer Angebote, Werbung gegen Vergütung in unserem Hummer zuzulassen, aus steuerlichen Gründen stets abgelehnt. Frithjof Konstroffer, unser Medien- bzw. Pressekanzler hat nun eine Möglichkeit aufgezeigt, eingehende Werbeangebote über die Druckerei unseres Hummers abzurechnen, ohne dass wir bei Abrechnung in Erscheinung treten. ***

Hans-Peter Schäfer GMdC – Großkanzler CC – Geschäftsstelle Rüsselsheim

Die Kochbrüder der Roland Chuchi Bremen trauern um ihren ehemaligen Schatzmeister Heinrich Giesenbauer, MdC, † 20.12.2009

In tiefer Tauer und Dankbarkeit nehmen wir Abschied von Maître de Chuchi Heinrich Giesenbauer. Seit Mai 1969 war er ein treuer Kochbruder in der Roland Chuchi Bremen und wirkte mehr als drei Jahrzehnte als deren Schatzmeister. Wir werden ihm stets ein ehrendes Gedenken bewahren. Roland Chuchi Bremen

Die Kochbrüder der Swano-Chuchi VS-Schwenningen trauern um ihren Kochbruder Oswald Herb † 28.01.2010.

Er war ein sehr zuverlässigen Kochbruder und langer Almosenier bei der Swano-Chuchi und hätte in diesem Monat seine 25jährige Mitgliedschaft in der Chuchi feiern können. Auch hätte er im September seinen 70. Geburtstag gehabt. Ihn zu beschreiben ist ganz einfach: er war ein liebenswertes Schlitzohr. Günter Leuz, MdC, CL

Neuer Maître der Sachsenwald-Chuchi Reinbek

➔ CL Klaus Dieter Müller stellte sich dieser Herausforderung und überzeugte am 13. November 2009 seine Juroren. „Eigentlich wollte ich mich in meinem Alter keiner Prüfung mehr unterziehen. Doch diese eine musste noch sein,“ meinte Dieter und kochte, unterstützt von seinen Kochbrüdern Rolf, Bodo sowie Jürgen im Service, das sehr gelungene Menü: **Gemüseterrine mit Foie gras an grünem Salat mit Granatapfelbalsam und Apfel-Ingwer-Chutney *** Erbsensüppchen mit geräucherter Jacobsmuschel *** Seeteufelmedaillon unter der Pestokruste auf geschmortem Paprika *** Filet vom Moschusochsen an Rotweinsauce Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln *** Grand Marnier-Parfait mit Mandelkuchen.** Nach dem Amuse Bouche bei einem Glas Champagner nahmen die GMdC-Juroren Karsten Reitz, Erhard Jühlke, LK Gerd Brauer und Axel Müller im Beisein von CV Günter Reitz an dem festlich gedeckten Prüfungstisch Platz, um die auf den Punkt gegarte Gemüseterrine mit einem Kern aus Foie gras von der Gans zu genießen. Dazu wurde der 2006er Grauburgunder von Andreas Laible gereicht. Für das folgende Erbsensüppchen hatte Dieter die Jacobsmuscheln frisch zu räuchern. Auch dies gelang sehr gut. Anschließend Seeteufel auf Rauten von gelben und roten Paprika. Zu beiden Gängen wurde Laibles 2004er Riesling Spätlese vom Plaelrain getrunken. Der Hauptgang versprach Großes: Filet vom Moschusochsen mit Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln, begleitet von einem 1999 Chateauf-du-Pape. Abgerundet wurde das Menu mit einem Grand-Marnier-Parfait bei einem Glas Südwein.

Landeskanzler Gerd Brauer attestierte in seiner Laudatio dem während des gesamten Prüfungsabends souverän und nie nervös wirkenden neuen MdC dann auch ein gutes Prüfungsergebnis. Nach dem traditionellen Löffeltrunk wurde anschließend zusammen mit den Damen der gelungene Abend gefeiert. Lieber Dieter, vielleicht überlegst Du Dir das mit den Prüfungen noch mal und hängst den GMdC dran. Anschließend könntest Du Dir Dein Versprechen immer noch einlösen...



Klaus Dieter Müller, CL und jetzt auch MdC mit den Prüfern.



25 Jahre Sachsenwald Chuchi Reinbek



➔ Es geschah im November 1984 als Hamburger Kaufleute die bereits bestehende Gemeinschaft kochender Männer in Hamburg verließen und die Sachsenwald Chuchi Reinbek gründeten. Haupttriebfeder war unser Bruder Günter Reitz, der durch sehr großes ehren-

amtliches Engagement die Geschicke des deutschen Clubs nach vorne getrieben hat, uns allen als zuletzt langjähriger Ordensoberer bekannt. Jetzt feierte diese kleine Reinbeker Gruppe – klein, weil es zur damaligen Idee der Neugründung gehörte, dass ausschließlich privat gekocht wurde – und dies gilt noch heute mit Ihren Damen nun dies 25 Jährige durch ein Festmenu. Als Gast gehörte der ehemalige Landeskanzler Erhard Juelke mit seiner Gattin dazu.

Zur Gruppe gehören Brüder aus Reinbek, Wohltorf und Aumühle. Wenn man nur mit der Mindeststärke einer Chuchi von 6 oder 7 Brüdern seinem Hobby nachgeht, dann kommt eine große Bedeutung der Ausgeglichenheit der Freunde kreativer Kochkunst zu. Darüber hinaus müssen leider auftretende Lücken gut ausgeglichen werden. Wir freuen uns deshalb, dass es uns zum Jubiläumsjahr erneut gelungen ist, diese Struktur erreicht zu haben.

So können wir unseren Ansprüchen an edle Kochkunst, geschmackvolles Genießen, kultivierte Tischsitten und fröhliche Geselligkeit genügen, sind in unserer Gruppe doch 3 GMdCs, 2 MdCs, 1 CdC und 1 Apprenti versammelt.

Kochbrüder Heinz H. Hucke und der Ingwer

➔ Die Kochbrüder der Chuchi-Philipp-Delp in Darmstadt-Eberstadt freuen sich über einen neuen Chef de Chuchi. Innerhalb eines Jahres stellte sich Kochbrüder Heinz in der Geibel'schen Schmiede, einer fränkischen Hofreite aus dem Jahre 1663, in Darmstadt-Eberstadt einer Prüfungskommission zur Ablegung der Prüfung für das blaue Band und zelebrierte bereits ein Jahr später, am 03.10.2009, zum Damenessen ein exzellentes mehrgängiges Menü unter dem Motto „Ingwer“. Aber der Reihe nach. Mit der Absicht, seine prominenten Juroren, Großkanzler Hans-Peter Schäfer, Landeskanzler Kurt-Walter Wansel sowie die Kochbrüder der Chuchi-Philipp Delp GMdC Arnold Hundertmark sowie CL und MdC Gerhard Welker von seinen Kochfähigkeiten zu überzeugen, hatte der Proband Heinz H. Hucke zu seiner CdC-Prüfung am 30.10.2009 in die Geibel'sche Schmiede eingeladen.



Löffeltrunk nach bestandener Prüfung. GK Hans-Peter Schäfer, LK Kurt-Walter Wansel, CdC Heinz H. Hucke, CL Gerhard Welker.

Bei der Chuchi-Philipp-Delp werden vom Probanden nicht nur die Juroren eingeladen, sondern grundsätzlich zu allen Prüfungen, egal ob CdC, MdC oder GMdC, alle Kochbrüder, denn alle sollen bei derartigen Ereignissen anwesend sein und den Prüfling unterstützen, denn in unserer Chuchi wird die Gemeinschaft und die Zusammengehörigkeit gepflegt und groß geschrieben. Das Menü, das von Kochbrüder Heinz mit nur einem Kochbrüder seiner Chuchi selbständig zubereitet wurde, war harmonisch und geschmackvoll zusammengestellt und wurde durch erlesene und wohlschmeckende Weine begleitend unterstützt. **Das Prüfungsmenü bestand aus folgenden Gängen: *** Amuse Bouche *** Tomatensüppchen *** Heilbutt auf Spinatrisotto mit Mandelsauce *** Limettensorbet am Minzweig *** Medaillon vom Kalb mit bunten Juliennestreifen an der Kartoffelkiste *** Marzipan-Semifreddo mit Aprikosen *****

Die Prüfungskommission hatte nach dem letzten Gang einstimmig festgestellt, dass die Tischdekoration, das zusammengestellte Menü und die dazugehörigen Weine vorbildlich und empfehlenswert waren und die Leistung weit über das geforderte Maß hinaus gingen. Großkanzler Hans-Peter Schäfer überreichte nach seiner Laudatio, in dem er die erbrachte Leistung würdigte und feststellte, dass diese auch für das Kochniveau der Chuchi-Philipp-Delp steht, dem neuen CdC Heinz H. Hucke als verdienten Lohn den Hummer am blauen Band und Landeskanzler Kurt-Walter Wansel handigte die dazugehörige Ernennungsurkunde aus. Nach dem obligatorischen Löffeltrunk saßen die Kochbrüder noch lange zusammen und feierten die bestandene Prüfung gebührend.

Am 03.10.2009 konnte der neue Chef der Chuchi seine Kochkünste erneut unter Beweis stellen und bereitete für das Damenessen mit Unterstützung seiner Kochbrüder der Chuchi-Philipp-Delp ein exzellentes Menü unter dem Motto „Ingwer“ vor. Zu diesem Damenessen waren neben den Kochschwestern der Chuchi-Philipp-Delp auch der Landeskanzler Kurt-Walter Wansel mit seiner Gattin sowie Anneliese Hauschild, Witwe unseres Ehren-Grand-Maitre Hermann Hauschild, herzlich eingeladen. Das Damenessen hat bei der Chuchi-Philipp-Delp große Tradition, da die Kochbrüder mit diesem Essen sich bei den Kochschwestern für die im Laufe eines Kalenderjahres entgangenen Gemeinsamkeiten bedanken.

Ingwer Der Geruch des Ingwers ist angenehm aromatisch, der Geschmack brennend scharf und würzig. Wesentliche Bestandteile sind dabei ein ätherisches Öl, Harzsäuren und neutrales Harz sowie Gingerol, eine scharf aromatische Substanz. Neben Schärfe und unvergleichlichem Aroma hat Ingwer tatsächlich einiges zu bieten. Seine vielfältigen Heilwirkungen werden inzwischen von der Wissenschaft bestätigt: Er soll schmerzlindernd, blutdrucksenkend, beruhigend, blutverdünnend, fiebersenkend wirken und den Zellschutz unterstützen. Und dank der Ankurbelung des Stoffwechsels wird er heute sogar als Schlankheitsmittel propagiert.



In der Geibel'schen Schmiede stimmte CdC Heinz H. Hucke die Kochschwestern und Kochbrüder der Chuchi-Philipp-Delp sowie die Gäste mit einer „Cool Melon mit Ingwer“ und mit „Krabben-Ingwer-Creme gefüllte Gurken“, auf den zu erwarteten lukullischen Höhenflug ein. Nachdem der CL Gerhard Welker die Anwesenden herzlich begrüßt hatte, wurde das Ingwer-Menü, das aus folgenden Gängen bestand, serviert: *** Karotten-Ingwer-Süppchen *** Überbackener Seeteufel mit Ingwerkruste auf buntem Wok-Gemüse *** Ananas-Ingwer Gratiné mit warmem Kokosschaum *** Lammfilets im Ingwer-Chili-Mantel auf lauwarmem Couscous-Salat *** Pochierte Birne in Ingwer-Orangen-Sud *** Die Zusammenstellung des exzellenten und einzigartigen Ingwer-Menüs, die Auswahl der deutschen Weine, die phantastische Umsetzung der arbeitsreichen Rezepturen durch die hoch motivierten Kochbrüder der Chuchi-Philipp-Delp und das gesamte Ambiente in der Geibel'schen Schmiede machten diesen Samstagnachmittag zu Ehren unserer Damen zu einem Erlebnis der besonderen Art und wird für alle unvergessen bleiben. Zum Abschluss bedankten sich unser Landeskanzler Kurt-Walter Wansel und seine Frau für die Einladung, den unvergessenen Nachmittag, das hervorragend Essen, die erlesenen Weine und betonte, dass er gerne wieder kommen möchte, weil in dieser sehr aktiven Chuchi Harmonie, Freundlichkeit und Gemeinsamkeit vorbildlich vorgelebt werden. Zum Abschluss haben alle Damen vom CL Gerhard Welker als Dankeschön eine weiße Rose erhalten. *Wolfgang Wagner-Noltemeier MdC*

Literarisch kulinarisch



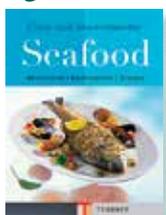
Gute Produkte sind essentielle Voraussetzung für die gute und gesunde Küche. Stellt sich die Frage: was ist das eigentlich „ein gutes Produkt“? Ob Gammelfleisch oder Genmais – schnell sind die Medien mit knalligen, inhaltsleeren Schlagzeilen zur Stelle. Warenkundliche Bildung tut Not. Nur ein aufgeklärter Koch ist ein guter Koch. Wer sich mit der derzeit kontrovers diskutierten Molekularküche auseinandersetzen möchte, sollte sich Rat bei einem Kundigen holen; ein solcher ist zweifellos Professor Dr. Thomas Vilgis, der u. a. über Physik und Chemie von Lebensmitteln arbeitet. Ob die molekulare Küche zum eigenen Kochrepertoire gehört, muss jeder letztlich selbst entscheiden.

Academia Espanola de Gastronomía (Hg): Olivenöl. Heel Verlag, 302 S., 49,90 Euro.



308 Millionen Olivenbäume gibt es in Spanien – kein Wunder, dass das Land längst zum weltweit größten Olivenöl-Produzenten und Exporteur geworden ist. Aber nicht nur das Produktionsvolumen ist immens, am durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauch von knapp 13 Litern pro Jahr lässt sich ablesen, dass Olivenöl in Spanien nicht nur ein immenser Wirtschaftsfaktor ist, sondern ein Lebenselixier. Wer sollte also besser Bescheid wissen, wie man mit dem flüssigen Gold umgeht und was man daraus zaubern kann, als spanische Spitzenköche. Die renommierte „Academia Espanola de Gastronomía“ versammelte extra für dieses Buch die Kompetenz von 35 spanischen Spitzenköchen, etliche darunter mit 2 oder 3 Sternen ausgezeichnet, wie z. B. Ferran Adrià, Juan Mari Arzak oder auch Santi Santamaria.

Christian Teubner: Seafood - Kochbuch und Lexikon von Fisch und Meeresfrüchten. Verlag Gräfe und Unzer, 448 S., 49,90 Euro.



Das ultimative Buch über Seafood bietet alles Wissenswerte zum großen kulinarischen Thema Fisch und Meeresfrüchte. Der Band mit Rezeptteil und Warenkunde zeigt die Bandbreite

der kulinarischen Möglichkeiten, Fisch und Meeresfrüchte zuzubereiten: legendäre Klassiker der Haute Cuisine ebenso wie regional beliebte Spezialitäten. Von Aal in Weinblättern bis Zarzuela de mariscos. Mit ausführlicher Küchenpraxis und Profitricks für den fachgerechten Umgang mit Seafood. Das „Lexikon“ bietet einen umfassenden, fundierten Überblick über alle kulinarisch relevanten Fische, Schal-, Krusten- und Weichtiere. Großzügig bebildert und detailliert beschrieben.

Thomas Ruhl u. a.: Gutes Fleisch - Warenkunde, Stories, Grundrezepte und kreative Küche. Fackelträger Verlag, 312 S., 69,00 Euro.



Wolfgang und Stephan Otto teilen nicht nur den Nachnamen, sondern auch ihre große Leidenschaft zum Fleisch. Und zwar nicht zu irgendeinem, sondern zum besten, was der Weltmarkt zu bieten hat. Alles begann mit einem Stück Fleisch Wagyu-Beef, das Stephan Otto 2004 auf seinen Grill legte. Dieses Fleisch begeisterte ihn, und die Idee war geboren: Otto Gourmet, ein Fleischhandel der kulinarischen Spitzenklasse. „Gutes Fleisch“ bündelt das Wissen, das Profis über Fleischspezialitäten angesammelt haben, in einem großartigen Buch. Es begleitet Produktscouts auf die Farmen der Zulieferer und informiert über Genetik, Logistik, Futter sowie Lebensbedingungen der Tiere vor Ort. Mehr noch: Deutschlands Spitzenköche liefern kreative Rezepte mit Bison, Wagyu Beef & Co. für Genießer.

Wolfram Siebeck: Das Kochbuch der verpönten Küche. Edition Braus im Wachter Verlag, 199 S., 39,90 Euro.



Einmal mehr erweitert Wolfram Siebeck den kulinarischen Horizont deutscher Köche und Hobbyköche. Aal, Froschschenkel, Leber, Niere, Herz – 40 außergewöhnliche Rezepte, anschaulich beschrieben und locker erläutert, wollen nachgekocht werden. „Auf manche Bücher müssen wir lange warten. Manchmal verlieren wir die Geduld. Dann schreiben wir die Bücher selber. Ich habe dies Buch geschrieben, weil es ein Kochbuch ist, auf das ich bis jetzt vergeblich gewartet habe!“ so Wolfram Siebeck über dieses Buch.

Ingo Holland: Meine Gewürze. Verlag Tre Torri, 220 S., 49,90 Euro.



Rund um sein Lieblingsthema hat Ingo Holland sein erstes Kochbuch komponiert. Auf je einer Doppelseite präsentiert er Wissenswertes und Überraschendes zum Gewürz und das dazu passende Rezept. Oft bilden eigene Gewürzmischungen und Variationen bekannter Klassiker die Basis für ebenso elegante wie ungewöhnliche Rezepte und Kombinationen. Gewürze unterstreichen und entfalten Aromen, sie setzen überraschende Kontrapunkte im Geschmack, und sie wirken auf anregende Weise in unserem Körper. Wer den Gewürz-Kosmos tiefer entdecken möchte, der sollte dieses Buch in seiner Küche haben.

Ralf Bos/Thomas Ruhl: Trüffel und andere Edelpilze. Fackelträger Verlag, 312 S., 69,00 Euro.



Dieses traumhaft ästhetische und hochinformativem Werk gibt einen faszinierenden Einblick in die Welt der „Diamanten der Küche“. Es werden die bekannten Trüffelsorten vorgestellt und bewertet. Exklusive Fotoreportagen schildern die Trüffelsuche im Périgord, in Italien, selbst im Himalaya. Autor und Fotograf haben dort die manchmal skurrilen Methoden der Trüffelsucher dokumentiert, die Trüffelmärkte und Händler besucht. Auch andere Edelpilze werden vorgestellt, denn sie finden in der gehobenen Küche traditionell – und immer häufiger – Verwendung. Abgerundet wird das Buch mit praktischen Hinweisen zum richtigen Kauf und Genuss von Trüffeln sowie mit zahlreichen Rezepten und wunderbaren Food-Fotos.

Thomas Vilgis: Molekularküche - Das Kochbuch. Verlag Tre Torri, 220 S., 49,90 Euro.



Molekularküche – ganz einfach! Prof. Dr. Thomas Vilgis, Physiker und leidenschaftlicher Hobbykoch zeigt, wie es geht. Was passiert beim Niedriggaren mit dem Braten oder bei der Emulsion von Vinaigrette und wie funktioniert's? Für Anfänger und Fortgeschrittene erläutert er in 50 Rezepten das Kochen mit unterschiedlichen Aggregatzuständen. Ausführlich und nachvollziehbar werden 11 Temperaturbereiche zwischen -200 und +220 Grad Celsius beim Kochen erklärt. Die Rezepte laden zum Ausprobieren und Nachkochen in der eigenen Küche ein. Ein Buch für alle die, die den neuen Trend der Spitzengastronomie entdecken und ein völlig neues und faszinierendes Verständnis für das Kochen erleben möchten.

Exklusives Angebot für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer Deutschland e.V.

Donau für Feinschmecker mit A-ROSA DONNA

Passau – Dürnstein – Passage Wachau – Esztergom – Budapest – Bratislava – Wien – Melk – Grein – Passau

Genießen Sie neben Natur und Kultur fürs Auge kulinarische Highlights für den Gaumen: Sechs Gastköche verwöhnen Sie mit erstklassigen Menü-Kreationen, und ein Sommelier weicht Sie in die edle Welt der Weine ein.

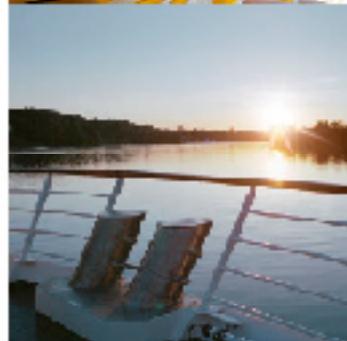
Reisetermin: 11.-18.09.2010

8 Tage Donau

ab **€ 1.199,-** p. P.*

inkl. VollpensionPlus an Bord

Exklusiv für Chuchi-Mitglieder:
€ 50,- Bordguthaben &
verlängerte Frühbucher-Ermäßigung



Highlights für Feinschmecker

- 4 Feinschmecker-Dinner mit Gastköchen
- 1 Dinner begleitet durch Master-Sommelier Hendrik Thoma
- Ausflug Schloss Esterházy mit regionalen Spezialitäten und Weinen
- Live-Cooking, Seafood-Grill an Deck
- Champagner- und Schokoladenkurs
- Weinseminar
- Sherry- und Kase-Verkostung

A-ROSA SELECT-Leistungen

- VollpensionPlus an Bord mit Mineralwasser zu den Hauptmahlzeiten
- Mineralwasser auf der Kabine (1 Flasche pro Gast & Tag)
- 1 Stadtrundfahrt/-gang halbtags nach Wahl
- 20% Ermäßigung auf SPA-Anwendungen
- Freie Nutzung der meisten Bordeinrichtungen (SPA, Sauna)
- Teilnahme am Bordprogramm
- Trinkgelder, Hafengebühren

A-ROSA SELECT-Preise* In € inkl. Frühbucher-Ermäßigung

Kategorie	Belegung	Code	Donau für Feinschmecker
Außenkabine/ Deck 1	2 Erwachsene	S	1.199,-
Außenkabine mit Zusatzbett/Deck 1	3 Erwachsene 2 Erwachsene	A	1.099,- 1.599,-
Außenkabine mit Panoramafenster	2 Erwachsene	B	1.739,-
Außenkabine mit franz. Balkon	2 Erwachsene	C	1.799,-

*Gültig für Neubuchungen zu A-ROSA SELECT-Bedingungen. Preise verstehen sich inklusive Frühbucher-Ermäßigung bis i.H.v. € 150,- pro Person bis 28.02.2010.

Sie möchten ausführliche Beratung und Informationen? Dann rufen Sie uns an unter 04307-6600

Bahnhofstraße 32 • 24223 Schwentinental
www.passage-kontor.de • info@passage-kontor.de



aROSA 
Last auf Schiff