Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer Deutschland e.V. Ausgabe 2 April | Mai 2010

- 50 Jahre Club kochender Männer – Geburtstagsfeier in Mainz und auf dem Rhein
- Nachrichten aus dem Kapitel
- Aus den Ordensprovinzen
- Rangerhebungen
- Verleihung der „Mannheimer Kochschürze“

„Spargeltrilogie“

Bild: Markus Heisler – www.splush.de

Titelrezept:

Trilogie vom Spargel

von Dr. Markus Lewitzki, MdC, Chuchi Lampertheim

Spargel im Parmaschinken

Zutaten: 8 Stangen weißer Spargel Sorte 1 oder 2 • 150gr. Parmaschinken sehr dünn geschnitten • Mehl, Eier, Semmelbrösel für die Panade • Sauce maltaise (optional): 125gr. geklärte Butter • 1El Weißweinessig • 4El kaltes Wasser • 10ganze Pfefferkörner • 100ml frischer Blutorangensaft auf ein Drittel reduziert • Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle. **Zubereitung:** Spargel sorgfältig schälen und in 10 - 12 Minuten leicht bissfest kochen. Vollständig erkalten lassen und mit Küchenkrepp etwas trocken tupfen. Dann dünn mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln, Spargelspitze dabei aussparen. Danach leicht mehlieren, in zerquirlten Ei wenden und mit den Semmelbröseln panieren. Die so vorbereiteten Spargel in einer Mischung aus Butter und Olivenöl ausbacken bis die Panade leicht knusprig ist. Gegebenenfalls im Ofen bei 50°C warmhalten (am besten auf den Punkt zubereiten).

Sauce maltaise – Orangenhollandaise

Wasser mit Essig und zerstossenen Pfefferkörnern um ein Drittel einkochen und vollständig erkalten lassen. In die erkaltete Flüssigkeit 2 Eigelbe mit dem Schneebesen bei kleinster Flamme erhitzen (gelingt am besten im Bain marie, das Ei darf nicht über 65°C erhitzt werden, sonst flockt es aus). In 8 - 10 Minuten sollte das Eigelb emulgieren. Dann die ebenfalls auf Handwärme abgekühlte, geklärte Butter erst tropfenweise, dann im dünnen Strahl und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluß mit dem reduzierten Orangensaft vermischen. Sauce direkt servieren.

Spargelcremesuppe

Zutaten: 400 - 500gr. weißer Spargel (evt. etwas grünen blanchierten Spargel zum garnieren) • Salz, etwas Zucker, 80gr. Butter • 20gr. Mehl • 200ml Sahne, etwas Zitronensaft, Muskat • 4 Gambas. **Zubereitung:** Spargel waschen und schälen. An den Enden 1 - 2 cm kürzen. Spargelschalen und Endstücke in 1l Wasser mit etwas Salz und Zucker und der Hälfte der Butter für 20 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Durch ein Sieb giessen und nochmals aufkochen. In diesem Fond die vorbereiteten Spargel für ca. 18 Minuten kochen. Spargel danach aus dem Fond nehmen und abschrecken. Die andere Hälfte der Butter in einem schweren Topf zerlassen und das Mehl darüberstreuen. Hell anbräunen. Etwas abkühlen lassen, dann den Spargelfond unter Rühren langsam zugeben und die Suppe aufkochen. Die Suppe etwas köcheln lassen und dann die Sahne unterrühren. Die Suppe mit frisch gemahlenen Muskat, Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Den vorgekochten Spargel in kleinere Stücke zerteilen und in die Suppe geben, Als Einlage kann man gebratene Gambas oder sehr gut auch Flußkrebsschwänze in die Suppe geben. Heiss servieren.

Spargelterrine

Zutaten: schmale Terrinenform • 400ml einreduzierter Spargelfond (siehe Spargelsuppe) • 200gr. weißer Spargel, 200 gr. grüner Spargel • 2 Tomaten gehäutet und entkernt, falls nicht vorhanden ganze gehäutete Tomaten aus der Dose • Salz, Pfeffer , etwas Kerbel (frisch) • 2 - 3 Blatt Gelatine. **Zubereitung:** Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken und mit dem Spargelfond kurz aufkochen. Fond mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die geschälten Spargel (grüner Spargel nur im unteren Drittel schälen) ca. 15 Minuten bissfest kochen. Abschrecken und abkühlen lassen. In einer nicht zu großen Terrinenform zunächst Boden mit Kerbelblättchen belegen und eine Lage weißen Spargel auflegen. Dann von den Tomaten Tranchen schneiden und ebenfalls überschichten. Anschließend eine Lage grünen Spargel und weißen Spargel schichten und die Form mit dem Fond aufgiessen. Für mehrere Stunden im Kühlschrank erkalten lassen oder über Nacht durchkühlen. Mit dem Elektromesser in Scheiben schneiden und servieren. Selbstverständlich sind alle drei Spargelvarianten auch einzeln eine tolle Vorspeise. Mengen eventuell vergrößern.

Spargelrezept des Monats:

Hecht–/Zanderklößchen mit Frankfurter Grüner Soße

weißem Spargel und Safrankartoffeln, von Martin Kröner, GMdC, Chuchi Ruzilo, Rüsselsheim

Zutaten:
250 g frische Hechtfilets (Süßwasser) oder Zanderfilet ohne Haut und Gräten • 200 g süße Sahne • 2 cl Sherry • ½ TL Zitronensaft • 1 Spritzer Tabasco.

Grüne Soße

250 ml Fischfond • 150 g süße Sahne, 6 cl trockener Weißwein • 15 g Mehlbutter • 1 Paket Frankfurter Grüne Soße-Kräuter, bestehend aus Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Kresse, Pimpinelle, Sauerampfer, Borretsch zu gleichen Teilen (Kräuter für die „Frankfurter Grüne Soße“ im Paket gibt es fertig gemischt hauptsächlich in Hessen, Großraum Frankfurt), 30 g Butter, ½ TL Zitronensaft, Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle.

Safrankartoffeln

24 kleine tournierte Kartoffeln (festkochend) • 1 Msp. Safranpulver, 1 Rosmarin- und 1 Thymianzweig • Salz, Butter, weißer Balsamico.

Zubereitung:
Das Hechtfleisch/Zanderfleisch in kleinere Würfel schneiden und im Kühlfach anfrieren lassen. In einer Moulinette das kalte Hechtfleisch mit der gut gekühlten Sahne fein pürieren. Die Masse dann durch ein feines Sieb streichen. Abschmecken mit Sherry, Zitronensaft, Salz und Tabasco. Für die grüne Soße Fischfond, Sahne, Weißwein und Mehlbutter etwa 5 Minuten köchelnd reduzieren. Die groben Stiele der Kräuter abschneiden, die Kräuter dann gut waschen und anschließend klein hacken. Einige Teile der Kräuter werden zur Garnitur ganz zurückgehalten. Soße und Kräuter werden dann im Mixer fein püriert und durch ein Sieb passiert. Abschmecken mit Zitrone, Salz und Pfeffer. Eventuell kalte Butterstückchen einrühren zur Verbesserung der Konsistenz. Nebenbei die Kartoffeln in siedendem Wasser, abgeschmeckt mit Salz, Safran, Rosmarin und Thymian weich kochen. Mit 2 Esslöffeln von der Hechtfarce 8 schöne Nocken formen und diese in einem Sud aus Salzwasser, abgeschmeckt mit weißem Balsamico und dem Thymianzweig, etwa 12 Minuten gar ziehen.

Servieren: 2 Fischklößchen und 4 – 5 Stangen gegarten Spargel auf einen Teller geben. Mit der grünen Soße umgießen und die Kartoffeln anlegen. Auf die Spargel 1 – 2 Zweige der zurückbehaltenen Kräuter legen.

Fragen an die Redaktion

Im Hummer Ausgabe 1/2010 wird berichtet: „Das Damenessen hat bei der Chuchi Philipp-Delp Darmstadt große Tradition !...“
Frage: Wer hat bei den Damen überlebt?
Anwort: Nach Recherchen der Redaktion erfreuen sich alle Damen bester Gesundheit. Mit Damenessen ist nicht das „Vernaschen“ der holden Weiblichkeit gemeint, sondern ein „Essen mit Damen“.

Berichtigungen

Zu unserem Beitrag „So wird unser Mitgliederverzeichnis aktuell“
Das Mitgliederverzeichnis des CC Club Kochender Männer Deutschland e.V. ist nicht von der Homepage des Clubs herunterzuladen, wie irrtümlich im letzten Hummer berichtet wurde. An dieser Stelle sei nochmals darauf hingewiesen, dass beim diesjährigen Großrat im Mai wieder jeder Chuchileiter eine neue CD mit der aktuellen Mitgliederliste erhält. Auf dieser CD wird außerdem nochmals in ausführlicher Form die „Gebrauchsanweisung“ für eine einfache und korrekte Aktualisierung der einzelnen Chuchi-Mitgliedslisten und der entsprechenden Meldung an das Clubbüro zu finden sein. *Red.*

Zum Beitrag von LK Gerhard Blumenröther im Hummer 1/2010:
Der neue Maître Jörg Berner hat natürlich nicht für die Chuchi Lebach gekocht, sondern für seine Kochbrüder der Chuchi Ensdorf. Und deren Chuchileiter Peter Schwarz ist auch seit vielen Jahren Maître de Chuchi. Ich bitte, das Versehen zu entschuldigen.
Gerhard Blumenröther

Nachrichten aus dem Kapitel

- Die Chuchi „Gourmet 72 Saarbrücken“ hat mit Einverständnis des Großkanzlers ihren Namen in Chuchi „Gourmet 72 Homburg“ geändert.
- Auf Antrag der OP Mosel-Saar-Ruwer führt diese zukünftig den Namen “OP Mosel-Saar-Wasgau“.
- Der Großrat 2011 wurde für den 27.-28.05.2011 nach Saarbrücken vergeben.
- Der Großrat 2012 findet in Mannheim statt.
- Das ausgefallene „Kochen im Grünen 2010“ findet 2011 in Ketsch statt.
- Die 50 Jahr-Feier des Clubs wird am 27.-29.08.2010 in Mainz veranstaltet.
- Für den Großrat am Samstag, dem 08.05.2010 in Mainz haben sich bisher für Kapitel und Großkapitel folgende Kandidaten gemeldet: Dr. Joachim Hofbauer | CV Klaus Jeromin | CV Hans Bingenheimer | Dr. Jörg Stoffregen | Hans-Peter Maichle | Karsten Reitz | Robert Eymann | Ulrich Kampmeier | Bert Schreiber | Leo Wingen | Horst Ruppert
- In der Chuchileiter-Sitzung der OP Rhein-Main am 20.3.2010 wurde GMdC Frithjof Konstroffer von der Chuchi Ruzilo Rüsselsheim einstimmig zum neuen Landeskanzler gewählt. Er löst damit nach 4 Jahren Kurt Wansel im Amt ab.

Wir trauern um unsere Kochbrüder

Hugo Beyer,
16.05.1925
Chuchi Freiburg,
ehemaliger Landeskanzler der OP Schwarzwald-Bodensee
verstorben 13.01.2010

Oswald Herb
20.09.1940
Chuchi Schwenningen SWANO
verstorben 28.01.2010

Heinz Dieter Schorlemmer
24.05.35
Gründer und langjähriger Chuchileiter
der Wanne-Eickeler Chuchi
verstorben 24.01.2010

Günter Reitz

13.05.1938
Chuchi Sachsenwald, Reinbek
ist nach langer Krankheit am 30.03.2010 verstorben.

Günter Reitz war ein sehr engagierter Kochbruder und hat sich in den 44 Jahren seiner Mitgliedschaft außerordentliche Verdienste um seine Chuchi und die Bruderschaft erworben. Unter anderem war er Gründungsmitglied und 7 Jahre lang Chuchileiter der Sachsenwaldchuchi Reinbek, von 1990 bis 1998 war er Großlöffelmeister, ab Mai 98 bis 2008 Ordensoberer und bei seinem gesundheitsbedingten Ausscheiden aus dem Kapitel wurde er im Mai 2008 zum Chevalier ernannt.
Für sein Engagement wurden ihm alle Auszeichnungen des Clubs verliehen. Wir werden ihm stets ein ehrendes Andenken bewahren.

Club kochender Männer Deutschland e. V.

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.

Martin Kussinger erkocht sich souverän seinen „Chef de Chuchi“ in der Chuchi „Danubia Ulm“

➲ Schon mehrmals hatte Martin, unser jüngster Marmite (er kam heuer erst ins Schwabenalter), uns mit seinen Kreationen verwöhnt, jetzt nahm er sich endlich mal die Zeit, seinen CdC zu kochen. Die Jury konnte sich nicht lange zieren und beugte sich der Begeisterung der Tafelrunde mit einstimmigem Urteil und dem höchsten Lob, dessen ein Schwab‘ fähig ist (hier ins Hochdeutsche, dessen unser zugereister Protokollar noch mächtig ist, übersetzt): „nicht geschimpft ist genug gelobt“.

Der Proband (links) sagt seinen Kochbrüdern am Herd, wo’s lang geht.

Hier seine Kreation „Gebackene Jakobsmuscheln mit Steinpilzen“.

Das längst verdiente blau Band.

Das Menü – wohl würdig eines „Maitre de Chuchi“: *** Frittierte Salbeiblätter mit Sardellen ** Salat mit gebratenen Scampi *** Herbstliche Spinatgnocchi mit Steinpilzen **** Gebackene Jakobsmuscheln mit Steinpilzen ***** Quittensorbet ****** Perlhuhn mit Quitten und pikanten Zwetschgen ******* Sauerkirschkompott mit Apfelcreme und Nusskrokant**

Das komplette Menü mit Fotos und allen Rezepten findet man unter:
www.chuchi-danubia-ulm.de/events/2009-09-26.htm
Ulm, im Oktober 2009 *Friedrich Pieper, MdC, Protokollar*

Neuer CdC in der Chuchi Lebach

Die Überreichung der Urkunde des Chef de Chuchi, des Hummers am blauen Bande und der obligatorische Champagner-Trunk aus dem großen Löffel

➲ Der Nachwuchs drängt nach vorne in der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau: Insgesamt 7 Apprentis haben sich beim Landeskanzler zur Rangerhebung in 2010 für den Chef de Chuchi angemeldet!
Den Auftakt dazu bildete am 06. März Eric Blank von der Chuchi Lebach; und dies gekonnt mit einem ansprechenden Menu samt sorgfältig ausgewählter Weine. Eine „Trilogie aus dem Meer“, bestehend aus perfekt gegrilltem Atlantik-Lachs, Jakobsmuschel in Orangenvinaigrette und in Knoblauchöl gebratener Crevette, begleitet von Crémant da la Lorraine eröffnete den Abend. Nach Rucola mit frischem Ziegenkäse und karamellisierter Birne präsentierte Eric Blank seinen ersten Wertungsgang: Kabeljau im Rote-Bete-Sud auf Kartoffel-Meerrettich-Püree. Die Idee und ihre Präsentation hervorragend, der Fisch absolut frisch und auf den Punkt gegart, mit dem Püree eine sowohl geschmacklich als auch optisch gelungene „meisterliche“ Komposition, passend begleitet von einem weißen Macon.
Auch der nach einem Sorbet folgende Hautgang „Filet vom Charolais mit Cranberry-Rotweinsoße und Zitronengnocci“ begleitet von einem Côte du Rhône, fand die Zustimmung der Jury und sicherte dem Bewerber eine sehr hohe Punktzahl der bestandenen Prüfung. Ein vollendeter Abschluss bildete ein Quark-Nougat-Knödel mit Zimt-Chilibrösel auf Apfel-Ingwer-Kompott.
Die Brüder der Chuchi Lebach freuten sich besonders, in der Jury ihren GMdC Fred Pfeiffer wieder zu sehen, der viele Jahre dieser Chuchi angehörte, bevor er aus gesundheitlichen Gründen pausieren musste. Die Jury, der neben GMdC Fred Pfeiffer, Chuchileiter MdC Uli Blass und Landeskanzler Gerhard Blumenröther angehörten, lobte außer dem gelungenen Menü die ansprechende Tafelgestaltung, die tolle Ordnung am Arbeitsplatz sowie die Ruhe und Gelassenheit, mit welcher Eric Blank sein Rangerhebungskochen meisterte. Die Überreichung der Urkunde und des Hummers am blauen Bande, der obligatorische Champagner-Trunk aus dem großen Löffel bildeten den Abschluss dieses gelungenen Lebacher Kochabend in brüderlicher Atmosphäre.

Der Wertungsgang: Kabeljau im Rote-Beete-Sud auf Kartoffel-Meerrettich-Püree

Gerhard Blumenröther, Landeskanzler

Ganz schön rührig – unsere Kochbrüder aus Schwäbisch Hall

Dem erfahrenen Chuchileiter Eckart Hagelloch GMdC gelang es in den vergangenen Jahren, junge, engagierte Kochbrüder für seine Chuchi zu finden und mit ihnen auf anspruchsvollem Niveau zu kochen. So legten im Jahr 2009 zuerst Dirk Hahn seine Maître Prüfung ab und wenige Monate später erkochte Harald Thurn mit einem gekonnten Menü ebenfalls seinen Maître. Für das Menü: *** Geflügelterrine mit Feigen Marillen Chutney ** Karotten-Buttermilchsuppe mit Fisch der Saison *** Jakobsmuscheln mit Trüffelbutter im Mangoldblatt an Spargel Risotto **** Rehrücken mit kandierter Ingwerfarce auf Waldmeistersauce und Wildkräutersalat ***** Limonenflan mit Erdbeer Minzeis** erhielt Dirk Hahn vom Chuchileiter die Urkunde und das gelbe Band vom Landeskanzler.

Eckart Hagelloch GMdC Harald Thurn CdC Dr. Peter Markun CdC Dirk Hahn frischer Maître Bernd Britzelmayer LK,GMdC. Harald Thurn CdC hat genau aufgepasst. Zum damaligen Zeitpunkt wusste er schon, dass er der nächste Prüfling ist.

Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle GMdC und frischer Maître Harald Thurn. Die erhobene Hand vom Großlöffelmeister Hans-Peter spiegelt die Ansprache zum Aperitif wieder.

Haralds Prüfungsmenü: *** Schafsfrischkäse im Zucchinimantel auf Tomatenconfit ** Strudel vom Zander und Flusskrebsen an Blattsalat der Saison *** Duo vom Lachs **** Gratiniertes Hüftsteak an glacierten Karotten und Brezelauflauf ***** Sesamcannelloni mit Ingwercreme und Erdbeeren ****** (Bilder u. v. l. n. r.)**
Gratulation an beide Maîtres zu den gelungenen Menüs.

Prüfling Harald Thurn noch CdC mit Karaffe vom Kräuteraperitif

Begonnen hat das Prüfungsmenü bei Harald mit einem besonderen, „interessanten" Kräuteraperitif.
Die dann zu den Speisen ausgewählten Weine waren stimmig und gut zu trinken.
Auch im Jahr 2010 geht es rührig bei der Chuchi Schwäbisch Hall weiter.
Der Chuchileiter lud bereits Anfang Februar zur Weiterbildung zu einem Kochkurs in eines der besten Bio Restaurants Deutschland ein.
Der Chefkoch Jürgen Andruschkewitsch Restaurant Rose in Vellberg zauberte mit uns in wenigen Stunden ein Menü mit Bioprodukten.

Regelmäßiges Weiterbilden mit fremden Köchen und in der eigenen Küche sowie die guten Prüfungen der zwei Maîtres sind Ansporn für die Kochbrüder Marc Brändle und Dr. Thomas Mannheim, die Mâitre Prüfung dieses Jahr abzulegen.

Rotbarbenfilet in bunten Kartoffelschuppen mit Fenchelsalsa auf Rübenmosaik

Weiter so und viel Freude und Erfolg.

Bernd Britzelmayer, GMdC – Landeskanzler

Ordensprovinz Nordrhein freut sich mit und über den „Neuen GMdC - Dr. Christian Gutsche“

➲ 3. Oktober 2009, Tag der deutschen Einheit und Klangwelle Bonn mit Klassik , Rock und Rheinisch, dies war ein würdiger, stimmungsvoller Rahmen der Großmeister – Prüfung in der Beethoven – Chuchi Bonn. Pünktlichkeit ist eine Tugend der Juroren einer GMdC – Prüfung und so konnte Bruder Dr. Christian Gutsche, CL der Beethoven - Chuchi Bonn, zur festgesetzten Zeit um 17 Uhr seine Gäste, VGK Klaus Jeromin, OO Robert Eymann, OO Leo Wingen, GMdC und stv. LK Detlev Drenker, GMdC Dr. H.J. Rocke, GMdC H.H. Fuhrmann und LK Rolf Becker her(d)zlich mit einem Glas Champagner und wohlgesetzten Worten willkommen heißen. Champagner, Serranoschinken in der Blätterteigschnecke als Amuse – Gueule und ein launiger Trinkspruch gaben Anlass zu großer Hoffnung auf folgendes Menu:

***** Creme brulee mit einer Praline von der Gänsestopfleber und Ananas-Chutney *** Champagner Vve. Pelletier Epernay*** *** Terrine vom Lachs und St. Pierre mit Jacobsmuscheln und mariniertem Gemüse *** *** Limonensuppe mit Perlhuhnbrust unter der Haube *** *** 2008er Kiechlingsberger Ölberg, Grauer Burgunder, Kabinett Trocken *** Char Siu Garoupa mit Sternanis und Szechuanpfeffersoße *** Crépinette von der Taube mit Ananasragout *** 2008er Rheingau Riesling, Trocken *** *** Chateaubriand Flambé a Léstragon *** Auswahl von Rohmilchkäse *** 1989er Chateau Leoville Barton, Cru, Classe Saint-Julien *** Cappuccino von Mokka-Mascarpone-Crème auf Physalis-Konfitüre *** *** 2003er Chateau Suduiraut, Premier Cru, Classe Sauternes *** Espresso, Digestives: 1971er Armagnac, Brandy, Grappa *****

Die Juroren nahmen an kleiner, aber feiner und stilvoll dekorierter Tafel Platz. VGK - Klaus wies die Plätze zu und die Bewertungsbögen aus. Derweil wurde in der Küche von dem Prüfling und seinem Beikoch Mario Müller MdC fleißig gewerkelt. Mit Erfolg! Aufmerksam, nicht aufdringlich im Service die Brüder Peter Roller und Dr. Roland Frötschl. Im Hintergrund, als Meister der Spülmaschine, der Sohn des Prüflings, Niklas Gutsche im schicken CC – Pulli. Nun galt es, dem ungeschriebenen Gesetz folgend, alle 20 – 30 Min. in Folge einen Gang zu servieren, was dem Team trefflich gelang. Nach Beratung durch die Jury wertete VGK- Klaus Jeromin die Ordnung am Arbeitsplatz, die Zusammenstellung der Speisenfolge, Optik und Geschmack des Gebotenen. Er betonte die in äußerster Harmonie zum Menü stehenden Weine und Getränke allgemein. Er betonte, dass die Jury einstimmig

Der Aspirant bereitet den Fischgang vor

Bruder Dr. Christian Gutsche für würdig befunden habe, den Hummer am grünen Band zu tragen und damit in den Rang eines Grand Maître de Chuchi zu erheben sei. Über das ganze Gesicht strahlend reichte OO – Leo Wingen den Löffeltrunk. VGK – Klaus Jeromin legte den Orden um, verlas und überreichte die Urkunde. Es folgte die große Gratulation, man sah nur strahlende Gesichter! Lieber Christian, stolzer, neuer GMdC, vielen Dank für diesen schönen, für Dich und unsere Chuchi so erfolgreichen Tag.

Rolf Becker GMdC,
Landeskanzler
Nordrhein

Cappucino von Mokka-Mascarpone

Creme bruléevor

Lachsterrine

Limonensuppe mit Perhuhnbrust

Garoupa

Crépinette von der Taube

Chateaubriand

Der Prüfling 2. v.r. mit seiner Service-Mannschaft und dem Beikoch Mario Müller 3. v.r.

Der obligatorische Löffeltrunk

Die Jury und der frisch gebackene GMDC

Professor Nico Hofmann – 42. Träger der „Mannheimer Kochschürze“

➲ ... gefeiert von 110 handverlesenen Herren, Prominente aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft, Sport und Show! Und was sagte der Auserwählte des Jahres 2010 selbst? „Ich habe schon sehr, sehr viele Auszeichnungen und Ehrungen für mein Film- und Fernsehschaffen erhalten - aber keine wurde mit so viel Anerkennung und natürlicher Herzlichkeit verliehen wie dieser Preis der Hobbyköche meiner Heimatstadt Mannheim...“ Originalton Nico Hofmann - gerade 50-jähriger Autor, Regisseur und Produzent der erfolgreichsten Filme der letzten Jahre: „Die Flucht“, „Mogadischu“, „Dresden“ oder die Lebensbiografie von Bundeskanzler Dr. Helmut Kohl - um nur die allerbesten zu nennen. Sie alle waren „Straßenfeger“ und brachten ihm den Beinamen „Preiseabräumer“ ein. Fürwahr ein Mann, der stets „zu rühren versteht“, die wichtigste Bedingung für die Verleihung der Kochschürze neben ausgeprägter Liebe und Wertschätzung zur Küche, und damit verbunden zum Kochen und Genießen!

Starregisseur und Filmemacher Nico Hofmann bedankt sich für die große Ehrung. Oberbürgermeister Dr. Kurz hört wohlwollend zu!

Initiator und Erfinder dieser Ehrung mit der „Mannheimer Kochschürze“ und der damit verbundenen alljährlichen kulinarischen Gala ist Europas höchstrangiger Hobbykoch, freier Mitarbeiter bei Funk und Fernsehen sowie Gestalter und Ideengeber für Veranstaltungen und Küchenfeste, Bert Schreiber. Er wählt die Gäste aus, stellt mit seinen Freunden den Menüplan zusammen und hat diesen Ehrenabend zu einem der Highlights des gesamten Südwestens gemacht. Nicht umsonst verlieh die Presse diesem Abend die Bezeichnung „Schaffermahlzeit des Südens“. Einmal dazu eingeladen zu werden, entspricht in etwa einem „Ritterschlag“ der Region. Wer durfte sich bisher mit diesem „bescheidenen Stück weißen Stoff“ schmücken? Nun, hier einige Träger: einer der ersten war Fußballidol Fritz Walter, der unvergessene Weltmeister von 1954, Staatsschauspieler Günter Strack, die Jahrhundertköche Paul Bocuse und Eckart Witzigmann, aber auch der derzeitige absolute „Star in Weiß“, Harald Wohlfahrt, Springreiterlegende Hans-Günter Winkler, die Ministerpräsidenten Prof. Dr. Lothar Späth und Bernhard Vogel, Arbeitgeberpräsident Prof. Dr. Dieter Hundt, der österreichische Botschafter in den USA, Dr. Christian Prosl, Entertainer Max Schautzer, aber auch Dr. Wolfgang Porsche, „Boss“ der gleichnamigen Autodynastie. Jeder Name ein „Stern“ und alle zeichnet, wie schon erwähnt, ihre ausgeprägte Liebe zu gutem, aber auch heimatlichen Essen aus. Für den diesjährigen Preisträger kreierten die Mannheimer Hobbyköche ein leicht mediterran inspiriertes Menü, wobei sie zum Apero, einem preisgekrönten Winzersekt aus dem Haus Kriegshäuser in der Pfalz, sehr pikantes Tartar in der Waffeltüte, Gemüseschaum mit Kaviarperlen und andere kleine Leckereien reichten. Der Vorspeisenteller, zusammengestellt aus Zanderweißwürstchen auf Blattspinat, nappiert mit einer leichten Senfcreme, mit Blutwurst gefüllten gebratenen Calamaretti auf Safrankraut und einem lauwarmen Meeresfrüchtesalat mit Limonenöl, war schon eine Meisterleistung. Das folgende Pot au feu von süßsauren Berglinsen mit Scheiben von glacierter Entenbrust und Würfelchen von pochierter Entenleber war ein weiterer Genuss, aber Höhepunkt war der Strudel mit Skrei in einem Mantel mit getrüffelter Farce, dazu Burgunderschalotten. Eine sehr interessante Kombination, die den Gästen höchste Beifallsbekundungen entlockte. Das süße Finale bildete ein Spezialtartelett mit Äpfeln unter einer Haube von Vanille-Limetten-Eis aus der Gourmeteismanufaktur Fontanella in Mannheim. Die begleitenden Weine, ein Riesling „Dürkheimer Hochbenn“ von der Domäne Castell Peter und ein nicht zu schwerer Rotwein, ein 2007er Cabernet Syrah von der Domaine Mas de Bressades, wurden ausgesucht vom Weinhändler des Jahres 2008, Thomas Boxberger - von Schaabner.

Stammgäste des Abends (von links): Orgelvirtuose Franz Lambert, TV-Star Max Schautzer, Prof. Nico Hofmann, Bert Schreiber und Deutschlands Spitzenhotelier Heiner Finkbeiner, „Traube-Tonbach“!

Was die Mannheimer Hobbyköche besonders strahlen ließ, war das große Lob ihrer anwesenden Vorbilder, die mit ihrem Lob fürwahr „in die Vollen“ gingen: Jörg Müller, der „Küchenkaiser“ von Sylt, wie schon erwähnt, Europas Nr. 1 Harald Wohlfahrt, Mario Pattis aus Dresden, Gerd Käfer, „Deutschlands Tafeldecker Nr. 1“, Lothar Buck, der Altmeister vom „Erbprinz Ettlingen“, Wolfgang Staudenmeier vom Spitzenrestaurant „Da Gianni“, aber auch der Newcomer bei den Sterneköchen, Manfred Werner vom Schloss Eberstein in Gernsbach-Gaggenau. Neben den Sterneköchen waren als Vertreter der Landesregierung, Minister Peter Hauk, aber auch die Landräte Dr. Schütz und Wilkens, Oberbürgermeister Dr. Peter Kurz, Abgeordnete des Bundes- und Landtages, Vertreter der Wirtschaft und Industrie unter den sehr zufriedenen Gästen.

Bei bester Laune wurden die Gala-Gäste auch durch die Swing-Combo „Firebrigade“ mit ihrem Sänger Marcus Int-Veld im Stile Frank Sinatras und die humorvolle Moderation Bert Schreibers gehalten. Es war eben alles rundum „TOP“!

Und das Fazit? Auch 2011 wird wieder die „Mannheimer Kochschürze“ verliehen - Kandidaten sind bereits im Blickfeld, die Vorbereitungen haben begonnen, aber vorher gehen die Kochbrüder noch auf große Fahrt!

Einer Einladung des Botschafters von Österreich in den USA folgend, fliegen sie erst nach Washington, wo der Höhepunkt ein Empfang im Weißen Haus sein wird. Abschluß der Reise wird ein dreitägiger Besuch New Yorks sein, wo sie u. a. Gäste in der Churasscaria Plataforma sein werden, einem der besten südamerikanischen Restaurants der Welt, bekannt durch die besondere Qualität des Fleisches... *sb.*

50 Jahre CC-Club 27. - 29. August 2010 in Mainz

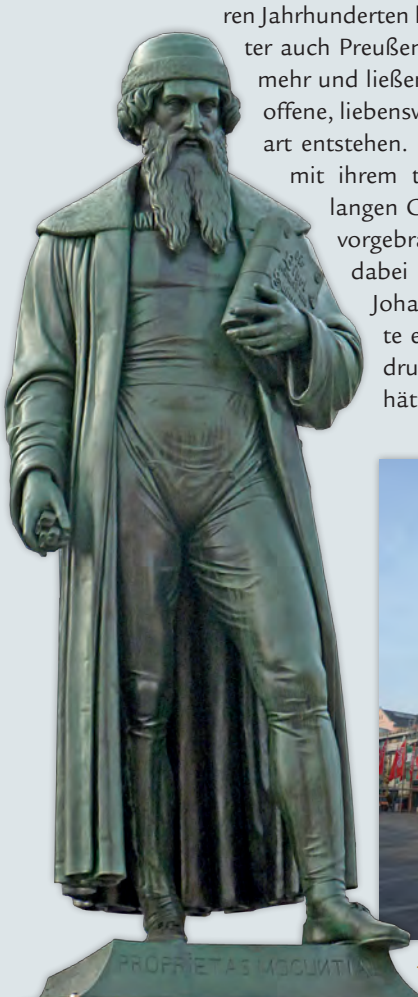
➲ 50 Jahre CC –Club, das gilt es zu feiern. Nicht umsonst singt man hier im goldigen Mainz: „Komm wir laden Dich ein, einmal am Rhein.... „

Schon die Römer fanden es vor 2000 Jahren schön hier und hinterließen uns ein umfangreiches kulturelles Erbe und unter anderem nicht zuletzt auch die Kunst, aus Trauben Wein zu machen. In den späteren Jahrhunderten kamen dann die Franzosen, später auch Preußen, Österreicher und viele andere mehr und ließen in Mainz eine besondere weltoffene, liebenswerte und unbeschwerte Lebensart entstehen. Es lebt sich gut in dieser Stadt mit ihrem tausendjährigen Dom und der langen Geschichte, die große Leute hervorgebracht hat. Nicht unerwähnt sei dabei der größte Sohn unserer Stadt Johannes Gutenberg. Vielleicht hätte er sogar unseren „Hummer“ gedruckt, wenn es uns schon gegeben hätte.

So ist es eigentlich nicht verwunderlich, dass sich nicht weit von hier etwas stromauf die Wurzeln unseres Clubs finden lassen. In Oppenheim trafen vor 50 Jahren einige kochbegeisterte Männer auf Reisende aus der Schweiz, die sich in ihrer Heimat zu einer Vereinigung von Hobbyköchen zusammengeschlossen hatten. Von dieser Idee begeistert beschlossen sie, auch in Deutschland so eine Gemeinschaft ins Leben zu rufen. Sie gründeten in Oppenheim den CC – Club Kochender Männer in der Bruderschaft Marmite.

Um dieses Jubiläum, das nur im Kreise der Kochbrüder geplant ist, stilvoll zu begehen, laden wir Euch ein, am 27., 28., 29. August 2010 nach Mainz zu kommen.

Am Freitag-Abend steht uns nach einem Empfang im Hotel der Rest des Abends zur freien Verfügung. Wir wollen uns dabei in brüderlicher Runde beim „Mainzer Weinmarkt“, einem seit vielen Jahrzehnten traditionellen Wein-Fest der Mainzer, auf den festlichen Tag einstimmen. Der Samstag-Morgen führt uns dann auf ein Schiff, das, an den besten und berühmtesten Weinlagen des Rheingaus vorüber fahrend, für uns einige Überraschungen bereit hält.



Johannes Gutenberg heißt Euch herzlich willkommen in seiner Stadt...

Der Mainzer Markplatz mit dem mittelalterlichen Marktbrunnen (links) und den historischen Markthäusern (oben)

„Warum ist es am Rhein so schön……“

Der Festabend ist in einem Haus geplant, das eng mit der Historie von Mainz verbunden ist. Kurfürst Lothar Franz von Schönborn ließ hier sein Lustschloss Favorite errichten. Und hier wollen wir feiern und einen unvergesslichen Abend genießen; wir wollen hier mit Freunden alter Zeiten gedenken, Ideen austauschen, Pläne schmieden und Kraft schöpfen, um die nächsten 50 Jahre anzugehen.
In der Hoffnung, dass uns die Ideen, die uns seinerzeit zusammenführten auch weiterhin Gültigkeit haben, lasst uns positiv in die Zukunft unseres Clubs schauen. Es gibt noch viel zu tun am Herd „but we can!“
Kommt nach Mainz an den Rhein und lasst uns beschwingt in einer heiteren Atmosphäre ein wunderschönes Fest feiern, stilecht mit Kochjacke und Orden, ohne jeden „schnick – schnack“ – eben „nur“ gemütlich.

Es erwartet Euch in seiner Heimatstadt Euer:
Jörg Stoffregen

Der Mainzer Dom prägt seit mehr als 1.000 Jahren das Mainzer Stadtbild (links)
Der Dativius-Victor-Bogen, Rekonstruktion aus römischen Zeiten (rechts)

Burg Ehrenfels, direkt am Rhein gelegen, vom Schiff aus ein ganz besonderes Fotomotiv.

Die „Rhein-Star“ – für mehrere Stunden fest in der Hand der Kochbrüder …

André Picard-Maureau, erster GMdC der Rheingau-Chuchi Kiedrich

➲ „Ich mache meine GMdC-Prüfung erst, wenn ich im Ruhestand bin.“ Das sagte Bruder André schon vor langer Zeit auf die dazu passende Frage.
Nun, da die Bedingung gegeben ist, machte der Ruheständler am 18.9.2009 seine Großmeisterprüfung.
Kochdomizil der Rheingauchuchi ist die sehr gut ausgerüstete Lehrküche der Berufsschule in Geisenheim. Hier traf sich die Jury:

GK H. P. Schäfer | OO Leo Wingen | MD K. Reitz | LK M. Tholl
GMdC P. Scholze | GMdC H. Arnold | GMdC K. Hug |

um dem Kandidaten akribisch auf die Finger zu schauen.
André ließ sich aber nicht aus der Ruhe bringen, obwohl der Arbeitsaufwand sehr hoch war und der Zeitdruck sein Übriges tat.
Aus dem zwölfgängigen Menu mochte ich den auf der Haut gebratenen Zander hervorheben, der perfekt gebraten auf den Teller kam.
Da der Rheingau nicht arm an großartigen Weinlagen ist, wurden Sekt und Weine von berühmten Weingütern mit großen Namen wie Schloß Vaux, Robert Weil, Graf v. Kanitz und K. P. Kesseler passend zu den einzelnen Gängen eingeschenkt. Der Rotwein zum Rehmedaillon kam aus Margaux (Medoc), obwohl auch z.B. in Aßmannshausen ein bekannter Spätburgunder zuhause ist.

Hier die „Riesenküche“ der Chuchi Kiedrich

Getrüffeltes Croissant

Lachs-Satay mit Karotten-Jus

Garnelen Carpaccio mit Noilly Prat Senfmayonnaise und Salatstrauß

Consommé von der Flugente mit Flädleroulade

Hechtklößchen mit Frankfurter Grüner Sauce Kirschtomaten und Safrankartoffeln

Kaninchenkeule auf San Marzano-Sauce mit Rosmarin Polenta

Zander auf der Haut gebraten mit Schwarzwurzelsauce

Gurkenbavaroise mit Olivenkaviar

Rehmedaillion aus Rheingauer Wäldern mit Waldpilzkruste und Selleriemousseline

Roqueforttimbale mit Malvoisiegelee

Poschierte Birne mit grünem Marzipan und Granité

Kaffee, Espresso, Edelbrände

Der Prüfling bei der Arbeit

Geschafft und stolz: GMdC André

Am Ende dieses Menus war Bruder André dann doch stark geschafft aber glücklich, als ihm nach bestandener Prüfung das grüne Band des Grand Maître angelegt wurde. Den Champagner zum Abschluß hatte sich André redlich verdient.

Herzlichen Glückwunsch! Manfred Tholl – LK

Die Trüffelcroissants

Von links nach rechts und von oben nach unten: Lachs-Satay, Garnelen-Carpaccio, Flugenten-Consommé, Hechtklößchen, Zanderfilet, Gurken-Bavaroise, Rehmedaillons, Roquefort-Timbale, Birne auf grünem Marzipan

Eckarts in der Rhön – immer eine Reise wert
Traditionelle Ausfahrt der Chuchi Ruzilo

➲ Einige Kochbrüder kennen Eckarts in der Rhön schon - viele Kochbrüder, wenn sie meinen Beitrag gelesen haben.
Warum fahren jedes Jahr Kochbrüder mit Anhang, mit Freunden, Bekannten und Neugierigen in die Rhön? Der Gänse wegen!
In Eckarts, wenige Kilometer von Bad Brückenau entfernt, steht das Gasthaus „Zum schwarzen Ross“, dessen Wurzeln bzw. Fundamente bis 250 Jahre zurück reichen. Chef im Traditionsgasthaus ist Volker Roth, der mit seiner Frau Hannelore die Geschicke des Gasthauses hervorragend leitet. Die nächste Generation hat mit einer fundierten Ausbildung dafür gesorgt, dass man sich im Hause Roth wenig Gedanken um die Fortsetzung einer erfolgreichen Familientradition machen muss.
Was hat das alles mit Gänsen zu tun?
Direkt neben dem Gasthaus steht ein kleineres Haus, man würde es üblicherweise als Hexenhäuschen bezeichnen, es ist aber ein Backhaus. Bis 1940 war ein großer, holzbefeuerter Steinbackofen, wie es früher üblich war und man es z.B. im Elsaß immer noch erleben kann, in der Küche untergebracht. Der heutige Steinbackofen wurde danach neben dem Haus erbaut und außer dem Brotbacken hauptsächlich im September zur Kirchweih eingesetzt. Und jetzt kommt das mit den Gänsen endlich auf den Tisch, denn diese wurden zur Kirchweihzeit in eben diesem Backofen zubereitet.

Das Gasthaus „Zum Schwarzen Roß“ in Eckarts bei Bad Brückenau, Reservierung ist sinnvoll: Telefon 09746 - 249

Der Bruder von Volker Roth, Georg Roth, damals Studierender der Pharmazie in Würzburg, erinnerte sich an diese Tradition und organisierte 1969 das erste Gänseessen für seine Verbindung, die ATV Alsatia. Auch ich war Mitglied in dieser Verbindung und konnte so dieses Fest mit ca. 90 Teilnehmern miterleben. Noch nie zuvor hatte ich solche schön gebräunten Gänse auf dem Teller, so fantastische Kartoffelklöße, gekrönt von einem zart duftendem Rotkraut und einer unvergleichlichen Gänsesoße genossen. 3 ½ Klöße habe ich damals vertilgt, um dann anschließend eine halbstündige Wanderung vor dem Haus auf und ab zu absolvieren. Dieses kulinarische Erlebnis habe ich nach meinem Studium in Würzburg natürlich nicht für mich behalten und in missionarischem Eifer für eine große Verbreitung gesorgt.
Für die Chuchi Ruzilo Rüsselsheim gehört es seit der Gründung zum ersten „Highlight“ im Kochplan und jedes Jahr sind es immer wieder 30 bis 40 Personen, die sich dieses Erlebnis ländlicher Kochkunst nicht entgehen lassen.

Die Zubereitung der Gänse erstreckt sich über mehrere Stunden. Angefangen wird in der Frühe mit dem Anzünden von Holz im wohlgefüllten Backofen. Nach dem Abrennen der Scheite wird die Glut an die Seite geschoben. Die Temperatur im Ofen beträgt jetzt bis zu 300 Grad.
Die Gänse, die ausschließlich aus einer deutschen Zucht aus der Umgebung stammen, werden ebenfalls am Morgen mit einer speziellen Würzmischung (Geheimnis vom Chef des Hauses) eingerieben und jeweils eine Gans kommt mit der Brust nach oben in einen Gänsebräter mit Deckel. Die so vorbereiteten Gänse werden dann in den heißen Backofen geschoben und bleiben dort mit geschlossenem Deckel 1 ½ Stunden. Nach dieser Zeit wird der Deckel abgenommen und die Gänse, mehrmals mit dem entstandenen Saft begossen, fertig gegart - sie bekommen jetzt ihre wunderschöne braune Farbe. Während des ganzen Vorganges wird nicht nachgefeuert, d.h. die Gänse garen in der langsam abnehmenden Temperatur. Vielleicht liegt hier das Geheimnis der knackig braunen Haut und dem saftigen Fleisch.
Die Soße wird aus Abschnitten der Gans, Innereien und Wurzelgemüse zubereitet und kommt wohl entfettet auf den Tisch. Die Zubereitung der Klöße und des Rotkrautes stammen aus Rezepten der Familientradition.

Immer wieder eine Attraktion: der riesige Steinbackofen. Und immer wieder ein Genuss für Augen und Gaumen, was der Wirt aus ihm „heraus holt“

So haben wir schon viele schönen Feste in Eckarts erlebt und ich bin sicher, gegen Ende des Jahres wird wieder gefragt: Wann fahren wir in die Rhön, kann ich für 6 Erwachsene und zwei Kinder reservieren...?

KEIN PROBLEM, IHR KÖNNT EUCH DEN TERMIN SCHON MERKEN: 22.- 23. JANUAR 2011

Martin Kröner GMdC
CL Chuchi Ruzilo, Rüsselsheim

Jan Bennwitz – neuer CdC bei den Köchelbrüdern in Fulda

➲ ... und wieder hat es ein Kochbruder der Köchelbrüder Fulda – Jan Bennewitz – in die Rängeliste des Kochclubs geschafft.

Freude nach der gelungenen Prüfung

Mit großem Engagement, der Überwindung so mancher Imponderabilie auch am Prüfungstag, seiner gezeigten Kochleistung incl. „Kölner Verbiss“ und einem vorbildlichen Einsatz seines zugeteilten Kochbruders hat Jan ein bemerkenswertes, sehr gutes Gesamtergebnis erreicht und ist nun befähigt, den Titel Chef de Chuchi innerhalb des Clubs mit Stolz zu tragen.

Wir, die Köchelbrüder Fulda, freuen sich mit Jan und hoffen auf weitere schöne Kochabende mit unserem neuen „Ordensträger“. Besonderer Erwähnung bedarf nochmals die Zusammenstellung des Menüs und die zum Menü ausgewählten vorzüglichen Weine.

Alles war „rund“ und stimmig. Auch der aufmerksame Service hat mit zur Gesamtleistung und zu einem gelungenen Abend beigetragen. Hinzu kam noch das absolute Timing für die einzelnen Gänge – sensationell! All dies fand auch in der Laudatio des Juryvorsitzenden GMdC Paul Scholze LK E.h. Pompejanum Aschaffenburg entsprechende Würdigung und Bewertung. Die weiteren Jurymitglieder GMdC Reinhard Plocki Darmstadt, MdC Holger Kilian und GMdC Hans J. Enk, beide Köchelbrüder Fulda, konnten sich der Laudatio inhaltlich voll anschließen. Sie fanden jedoch auch noch zusätzlich persönliche und ehrende Worte für den neuen CdC und dessen Leistung.

Das Menü an diesem Abend war wie folgt zusammengestellt:
***Tartelettes mit Flusskrebsen und Manchego-Käse – 2008 Grüner Veltliner Terrassen Smaragd Domäne Wachau **Geflügelbouillon mit getrüffelten Zwiebelmaultaschen an geräucherter Entenbrust – 2008 Grauer Burgunder QbA Baden Weingut Bercher ***Edelfischpäckchen auf Schwarzwurzel-Lauch-Ragout – 2008 Weißer Burgunder QbA Baden Weingut Bercher ****In Barolo pochiertes Ochsenfilet mit Püree von der Petersilienwurzel – 2005 Barolo Nirvasco DOCG Weingut Bersano *****Creme von Weißer und dunkler Schokolade mit Mango-Maracuja-Ragout – 2006 Banyuls Rimage Domäne Les Clos de Paulilles**

Ein Abend fand seinen Abschluss mit guten Gesprächen, einem vorzüglichen Rotwein und der Erkenntnis, dass wir in der Zukunft eine weitere CdC- und eine GMdC-Prüfung in unserer Chuchi anstreben und entsprechend feiern wollen.

Hans J. Enk CL Köchelbrüder Fulda

Ein Heinzelmann wird Chef – Chef de Chuchi-Prüfung bei der Heinzelmännchen Chuchi zu Köln

➲ **„Übung macht den ...“** stand am 19.12.2009 auf der Speisekarte des Prüfungs-Menüs von Dr. Robert Söllner, Apprenti der Heinzelmännchen Chuchi zu Köln (HMCK). Die Kochbrüder trafen sich zunächst bei Kaffee und (von der „betroffenen“ Schwägerin) selbstgebackenem Kuchen, um unter Leitung des Prüflings nochmals Organisation, Ablauf und Funktionen abzusprechen.

Auch nach dem Eintreffen des Jury-Vorsitzenden Dr. Hans-Jürgen Rocke GMdC, CL der Chuchi Bonn, des Protokollars der Jury Rainer Pfützenreuther MdC, CL der Chuchi Düsseldorf Radschläger und des CL der HMCK Rudolf W. Schulte-Sasse MdC sowie des Gastes Hanspeter Oelmeier App von der Chuchi Beethoven aus Bonn musste „ein jeder fein selbst fleißig sein und kratzen und schaben und rennen und traben und schniegeln und biegeln und klopfen und hacken und kochen und backen“ – ganz getreu den Vorgaben der Heinzelmännchen.

v. l. n. r.: Martin Marusczyk App - Klaus Spanke CdC – Dr. Robert Söllner (das ist er, der Prüfling!) – Dr. Hans-Jürgen Rocke GMdC, CL Chuchi Bonn – R.W. Schulte-Sasse MdC (das bin ich!) – Hanspeter Oelmeier App (Gast der Chuchi Beethoven) – Michael Weigand App.

Frisch befördert – Dr. Robert Söllner.
Foto von Rainer Pfützenreuther MdC, Radschläger Chuchi Düsseldorf

Die Jury verfolgte interessiert das Wirken und Schaffen des Prüflings an Herden und Tafel insbesondere bei Zwischengang und Hauptgang. Gleichwohl blieb Juroren und Gästen genug Zeit für spannende Gespräche und das Eintauchen in kölsche Gastlichkeit.

Das Prüfungsergebnis zeichnete sich im Verlauf des Abends immer deutlicher ab und fiel nicht nur eindeutig, sondern auch einstimmig aus: Dr. Robert Söllner überzeugte die Jury in jeder Beziehung durch sein kompetentes Wirken an Töpfen und Pfannen mit seinen Gängen und der Gestaltung seines Abends. Als besonders lobenswert hob die Jury in ihrer Bewertung die ausgezeichnete Auswahl der die einzelnen Gänge begleitenden Weine aus Dr. Söllners badischer Heimat hervor. So konnte der Apprenti Robert mit Fug und Recht nach Löffeltrunk, Auszeichnung mit dem blauen Band und Übereichung der Urkunde den Titel der Speisekarte seines Kochabends sinngemäß ergänzen: „Übung macht den Chef de Chuchi“.

Rudolf W. Schulte-Sasse, MdC.

28. Ordensprovinzfest – die Chuchi Rhein-Main in Rüsselsheim lud ein

➲ Am 10.1 0.09 lud die Chuchi Rhein Main Rüsselsheim zum 28. Ordensprovinzfest der Provinz Rhein Main in den Rüsselsheimer Festungskeller ein.

Nachdem alle Gäste – über 70 Brüder folgten unserer Einladung – eingetroffen waren, begrüßte Chuchileiter Richard Dann gegen 11.30 Uhr die Kochbrüder mit Bier und Brezeln im Festungskeller, da die geplante Begrüßung auf dem Wall witterungsbedingt leider nicht möglich war. Frau Böttler überbrachte vom Magistrat der Stadt Rüsselsheim Grüße und Glückwünsche für unser Fest.

Nach der Begrüßung bildeten sich Gruppen und Grüppchen in wechselnder Besetzung zu Gesprächen und Erfahrungsaustausch.

Die Gäste wurden ab 12 Uhr unter fachkundiger Leitung in 2 Gruppen durch die Festung geführt, wo sie u.a. Räumlichkeiten besichtigen konnten, die bis dahin für die Öffentlichkeit noch nicht zugänglich waren.

Das gemeinsame Essen wurde gegen 13 Uhr im Festungskeller serviert:

***Amuse gueule**
****Kürbiscremesüppchen im Weckglas**
*****Salatbüfett: Blattsalate, Rucola, Feldsalat mit diversen Dressings**
******Rinderfilet, am Stück gebraten und Geschnetzeltes von Rinderfilet, Ratatouillegemüse, Bouillonkartoffeln sowie Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne**
*******Tiramisuschnitte mit Maracujaeis und Waldbeeren**

Als gegen 15 Uhr das Wetter besser wurde, machten die Kochbrüder gemeinsam einen Spaziergang in den nahe gelegenen Rüsselsheimer Weinberg, wo die Winzerfreunde der Stadt Rüsselsheim zur Verkostung des RÜSSELSHEIMER RIESLINGS einluden. Seit der Ersterwähnung dieses Weines auf einer Kellerrechnung, die man in der Festung fand, sind nun bereits 575 Jahre vergangen. Der Wingert in der Frankfurter Straße wurde zur Erinnerung angelegt.

Danke unseren Brüdern, die der Einladung zu diesem schönen Fest gefolgt sind. Nun freuen wir uns auf das nächste Jubiläums - Ordensprovinzfest"in Darmstadt.

Richard Dann GMdC, CL Chuchi Rhein Main

Ordensprovinz Rhein-Main mit neuem Landeskanzler. Chuchileiter-Tagung in Obertshausen

➲ Zur alljährlich stattfindenden Besprechung hatte Landeskanzler Kurt-Walter Wansel die Chuchileiter seiner Provinz am 20. März 2010 in das Domizil der „Portefeuillerchuchi Obertshausen" eingeladen. Als Gäste begrüßte er den Großkanzler CC Hans-Peter Schäfer, GMdC und den für den neuen „HUMMER" verantwortlichen Pressekanzler Frithjof Konstroffer.

Im statistischen Teil seines Jahresrückblicks berichtete er zunächst, dass die Provinz unverändert elf Chuchinen umfasst mit zusammen 98 Kochbrüdern und weiteren Ehrenmitgliedern. Alsdann kam er auf die Veranstaltungen im Berichtszeitraum zu sprechen. Weiter fanden die im vergangenen Jahr stattgefundenen Rangerhebungen Erwähnung: drei Chef-, zwei Maitre- und eine Grand Maitre-Prüfung.

Der Tagesordnung folgend erstatteten dann die einzelnen Chuchileiter ihre Berichte über das Geschehen in ihren jeweiligen Bereichen. Ihnen folgte GMdC Paul Scholze als Verwalter der OP-Kasse mit seinem als Tischvorlage verfassten Rechenschaftsbericht.

Als nächster TO-Punkt stand die Wahl bzw. Wiederwahl des Landeskanzlers und seines Vertreters an. Auf Bitten der Anwesenden übernahm Paul Scholze die Durchführung dieses TO–Punktes. Zunächst befragte er Kurt-Walter Wansel, ob er für eine Wiederwahl zur Verfügung stehe. Dies wurde von dem bisherigen Landeskanzler verneint. Demzufolge erkundigte sich der Wahlleiter, ob andere Kandidaten zur Übernahme des Amtes zur Verfügung stünden. Darauf schlug CL Martin Kröner, GMdC den Hummer-Redakteur Frithjof Konstroffer von der Chuchi Ruzilo Rüsselsheim vor, der auf Befragen seine Bereitschaft zur Kandidatur bestätigte. Im anschließenden Wahlvorgang wurde GMdC Frithjof Konstroffer per Akklamation einstimmig zum neuen Landeskanzler der Ordensprovinz gewählt. Als sein Vertreter wurde CL Roland Ritter, GMdC von der Chuchi Pompejanum Aschaffenburg vorgeschlagen und ebenfalls ohne Gegenstimme gewählt. Der Wahlleiter befragte die beiden Gewählten, ob sie zur Amtsübernahme bereit seien und gratulierte ihnen nach entsprechender Bestätigung namens der Anwesenden und wünschte ihnen zugleich eine glückliche Hand bei ihrer Amtsführung. Dem scheidenden Landeskanzler Kurt-Walter Wansel dankte der Wahlleiter für seine bisherige Tätigkeit und sprach ihm im Namen aller Chuchileiter deren besondere Anerkennung aus.

Im Hinblick auf ihr eigenes 50-jähriges Bestehen in diesem Jahre hat die Chuchi Darmstadt einvernehmlich von der Nibelungen-Chuchi Biebesheim die Durchführung des Ordensprovinzfestes 2010 übernommen. CL Reinhard Plocki, GMdC berichtete über die bisherigen Vorbereitungen und nannte als Termin den 9. Oktober 2010; Ort des Geschehens wird das Prinz-Emil-Schlösschen in Darmstadt sein.

Einer bisherigen Usance folgend lud CL Roland Groh alle Anwesenden zu einem von seiner Chuchi vorbereiteten Mittagsmenü ein. Namens der Anwesenden dankte Großkanzler CC Hans–Peter Schäfer allen beteiligten Brüdern der Chuchi sowohl für die gesamte Vorbereitung der Tagung wie auch insbesondere für das vortreffliche und wohlschmeckende Menü samt begleitenden Getränken. *P.S.*

Die Chuchi Saarbrücken übt sich im Brotbacken

Wenn eine Chuchi über den Tellerrand ihrer Clubabende hinausschauen will, braucht sie einen Bruder mit Ideen und einen „Organisator“. Und wenn sie einen solchen hat, der beides vereint, also nicht nur „Ideen“ entwickelt, sondern diese auch überzeugend vermittelt und schließlich sogar umsetzen wird, kann sie sich glücklich schätzen! Zu diesen „Glücklichen“ zählt die Chuchi Saarbrücken, denn sie hat GMdC Herwig Hauschild als Ideen- und Organisationstalent.

Super-Organisator GMdC Herwig Hauschild

Chuchileiter Rolf Reis bei einer wichtigen Aufgabe

Flammkuchen werden in Gemeinschaftsarbeit belegt

Neueste Idee von Herwig war es, Brot und Flammkuchen im Backhaus des saarländischen Dörfchens Auersmacher zu backen. Und so trafen sich an einem sonnigen Nachmittag im März die Brüder der Chuchi Saarbrücken zusammen mit einigen Schwägerinnen, um verschiedene Sorten Mehl mit Kürbiskernen, Hefe und Sauerteig zu mischen, Teig zu kneten, abzuwiegen, zu Broten zu formen und – nach entsprechender Pause, die der Teig zum Aufgehen benötigte-, schließlich zu backen.

Die Pause nutzten die Brüder, aus Weizenmehl, Sonnenblumenöl und Gewürzen einen Teig zu kneten, den sie, dünn ausgerollt und mit Crème fraîche und Würfeln von Schinkenspeck belegt, im zwischenzeitlich heißen Ofen in wenigen Minuten zu leckeren Flammkuchen ausbacken ließen. Dazu ein Gläschen trockenen Weißburgunders von der Saar und alle waren sich mal wieder einig: „Das Leben ist eines der Schönsten“!

So verging die „Wartezeit“ wie im Fluge und schließlich war es soweit. Die Brote konnten in den Ofen eingeschoben werden und nach 45 Minuten kam das Ergebnis zutage: 60 herrlich duftende knusprig braune Roggenmischbrote mit integrierten Kürbiskernen, die den Brüdern und Schwägerinnen nicht nur ein neues Backerlebnis, sondern auch für einige Tage einen besonderen Genuss mit selbstgebackenem Brot bescherten. Denn nichts geht schließlich über die Gerichte, die wir selbst zubereiten, oder ?

Gerhard Blumenröther, Landeskanzler.

Fotos von Alexander Petry

Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau

So sollte der Name der derzeitigen Ordensprovinz „Mosel-Saar-Ruwer“ nach übereinstimmendem Votum aller Chuchis dieser Provinz zukünftig lauten! Einen entsprechenden Antrag beim Kapitel zu stellen, wurde der Landeskanzler in der Sitzung der Chuchileiter am 28. Januar 2010 beauftragt. Zu dieser Sitzung waren alle Chuchileiter der Provinz bei der Chuchi Saarbrücken Gourmet 72 zusammen gekommen, wo sie im Hause des Chuchileiters Dr. Claus Mertz in Kirkel auch kulinarisch mit Hirschgulasch, zweierlei Kartoffelklößen, Endivien-Salat und einem wuchtigen roten Rioja verwöhnt wurden.

In der Ordensprovinz Mosel-Saar-Ruwer sind von der Mosel die Chuchi Trier, von der Saar die Chuchis Karlsberg-Homburg, Lebach, Paul-Ricard-Ensdorf, Saarbrücken und Saarbrücken Gourmet 72 sowie aus dem pfälzischen Wasgau die neu gegründete Landgrafen-Chuchi Pirmasens zusammengefasst. An der Ruwer hat es noch niemals eine Chuchi gegeben, so dass die beabsichtigte Namensänderung begründet ist.

Begründet ist auch die vorgesehene Namensänderung der Chuchi Saarbrücken Gourmet 72 in „Chuchi Gourmet 72 Homburg“. Diese im Jahre 1972 unter der Patenschaft der Chuchi Saarbrücken gegründete 2. Chuchi in der Landeshauptstadt hat inzwischen ihr Kochdomizil und damit den Mittelpunkt ihres kulinarischen Wirkens in die Stadt Homburg verlegt.

Im Rahmen der Chuchileiter-Sitzung berichteten die einzelnen Chuchis über ihre Aktivitäten im vergangenen Jahr und ihre Planungen für das Jahr 2010. Mit besonderer Freude begrüßte der Landeskanzler erstmals in diesem Kreise Herrn Dr. Günter Theis, der als stellvertretender Chuchileiter der neu gegründeten Landgrafen-Chuchi Pirmasens an diesem Treffen teilnahm. Alle Chuchis der Provinz zeichnen sich durch ein aktives Clubleben aus und berichten über ein reges Interesse jüngerer Bewerber zu Neuaufnahmen. Das Ordensprovinzfest in Trier, welches durch die dortige Chuchi anlässlich ihres 40-jährigen Bestehens hervorragend mit einer Weinprobe in den mittelalterlichen Kellern des Bischöflichen Priesterseminars, einem exklusiven Orgelkonzert im Trierer Dom und einem kulinarischen Familienfest im Garten des Offiziers-Casinos der General-von-Seidel-Kaserne organisiert und von den Chuchis Gourmet 72, Karlsberg, Lebach, Saarbrücken und Trier mit einem 7-gängigen Verwöhn-Menu ausgerichtet wurde, war der absolute Höhepunkt der brüderlichen Feste in der Provinz.

Für den Großrat am 27./28. Mai 2011, welcher wieder in Saarbrücken stattfinden soll, wurden die ersten organisatorischen Vorbereitungen getroffen.

Das nächste Ordensprovinzfest wird erst im Jahre 2012 stattfinden und federführend von der Chuchi Gourmet 72 Homburg im Rahmen ihres 40-jährigen Jubiläums ausgerichtet.

Für das Jahr 2010 wurden insgesamt 9 Termine für Rangerhebungskochen festgelegt und über die Prüfungs- und Bewertungsmethoden diskutiert. Landeskanzler und Chuchileiter sind sich einig, dass sie zukünftig keine Bewertungsmethoden mehr zulassen werden, die von Vorschriften der Ordensregeln abweichen.

Schließlich sprachen die Chuchileiter dem Landeskanzler Gerhard Blumenröther ihr Vertrauen aus und empfahlen dem Großrat 2011 seine Bestätigung für die folgende Amtsperiode.

Literarisch kulinarisch

Über den Tellerrand geschaut – Ein Blick über den Tellerrand lohnt besonders im Kulinarischen. Heutzutage, wo Entfernungen (fast) keine Rolle mehr spielen, stehen dem Genießer vielfältige und exotische Produkte zur Verfügung. Wer neugierig ist und auch ein wenig Mut aufbringt, den werden die nachstehend aufgeführten Bücher sicher anregen, sich auch mal Ungewöhnliches zu trauen und Freunde zu überraschen.

Masaharu Morimoto: Morimoto - die neue japanische Küche. Collection Rolf Heyne, 272 S., 29,90 Euro.

Morimoto ist der beste Kenner der japanischen Küche. Das umfassende japanische Kochbuch. Bebilderte Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Ausführliches Glossar der Fachbegriffe. Nützliche Liste der Bezugsquellen. Kein Geringerer als Ferran Adrià, der beste Koch der Welt, hat Masaharu Morimoto, dem wohl bekanntesten Koch aus Japan, den Ritterschlag verliehen. In der Tat vermag Morimoto mit seinen Kochkreationen jeden zu begeistern: Er revolutioniert die japanische Küche mit internationalen Einflüssen, mediterranen Zutaten und französischer Perfektion. Nun gibt es erstmals die Gelegenheit, diese kreativen, innovativen asiatisch-europäischen Gerichte des japanischen Küchengottes selbst nachzukochen.

Roland Trettl (Hg): Kulinarische Überflieger 2009 - Das Hangar-7 Kochbuch. Collection Rolf Heyne, 256 S., 49,90 Euro.

Der Hangar 7 am Salzburger Flughafen ist eine Pilgerstätte nicht nur für Flugzeugliebhaber sondern auch für Kunstfreunde und Gourmets. Unter dem Patron Eckart Witzigmann und dem Executive Chef Roland Trettl kommt jeden Monat ein neuer Spitzenkoch in das Hangar-7-Restaurant Ikarus, um die Besucher mit fulminanten Gastkochmenüs zu verwöhnen. Sterneköche aus aller Welt folgen nur zu gerne dem Ruf Witzigmanns und Trettls und sind stolz, vor dieser atemberaubenden Kulisse ihre raffiniertesten Kreationen zu präsentieren. Dass diese einzigartige Fusion von historischen Flugzeugen, Kulinarik und Kunst - hier werden dreimal jährlich die Werke zeitgenössischer Künstler ausgestellt - in einem ebenso einzigartigen Bildband gewürdigt werden muss, versteht sich fast von selbst. „Kulinarische Überflieger“ ist nicht nur ein Kochbuch, das die besten Rezepte des Jahres 2009 präsentiert: Es zeigt ein persönliches Porträt jedes Gastkochs, den Roland Trettl vor dem Auftritt im Hangar besucht, erzählt dessen Geschichte und verrät die „Kochgeheimnisse“. Zwischen den zwölf Kapiteln wird ein Blick in den Hangar 7 gewährt - seine Flugzeuge, seine Künstler, Weine und gastronomisches Konzept. Optisch brillant begleitet wird das Ganze durch stimmungsvolle Aufnahmen aus dem Hangar und Szenenfotos von Roland Trettls Besuchen bei den Köchen. Selbstverständlich ist auch die Foodfotografie - wie die Rezepte selbst - vom Feinsten.

Katja Sindemann: Mazzesinsel Kochbuch - Kulinarische Streifzüge durch das jüdische Wien. Metro Verlag, 157 S., 19,90 Euro.

Die jüdische Küche in Wien - ein Potpourri von osteuropäischen, orientalischen und mediterranen Einflüssen. Hier erfahren Sie, was koscher wirklich ist und warum die sephardische Küche mehr Tropenfrüchte verwendet als die aschkenasische. Im Zentrum der jüdischen Küche Wiens steht die Mazzesinsel, die Leopoldstadt im 2. Bezirk. Heute befinden sich rund um den Karmelitermarkt wieder viele jüdische Lokale und Geschäfte. Gekocht werden Rugelach, Charousset, Zimmes und andere köstliche Gerichte. Ein Kulturkochbuch für interessierte Weltbürger!

Ferran Adrià u. a.: Ein Tag im elBulli - Ein Einblick in die Gedankenwelt, Methoden und kreativen Konzepte von Ferran Adrià. Phaidon Verlag, 528 S., 49,95 Euro.

Einblicke in die Ideenwelt, Methoden und Kreativität von Ferran Adrià ist ein exklusiver Blick hinter die Kulissen des elBulli, des besten Restaurants der Welt, und in die Gedankenwelt von Ferran Adrià, dem kreativsten Koch der Welt. Mit zwei Millionen Reservierungsanfragen für insgesamt 8000 Plätze pro Saison ist es denkbar schwierig, einen Tisch im elBulli zu bekommen. Nun öffnen sich mit “Ein Tag im elBulli” erstmals für jedermann die Türen, sodass wir die Arbeit in der Küche und die gastronomischen Innovationen, die zu kulinarischen Sensationen geführt haben, kennen lernen können. Mit über 1000 Farbfotografien enthält der Band neben Rezepten auch Rubriken, in denen die kreativen Methoden und die kulinarische Philosophie, die Geschichte des elBulli und der Werdegang von Ferran Adrià beschrieben werden. “Ein Tag im elBulli” vermittelt einen faszinierenden Einblick in das seltene und magische Erlebnis eines Besuchs im elBulli.

Silvena Rowe: Kulinarisches Osteuropa. Collection Rolf Heyne, 192 S., 29,90 Euro.

160 beste Rezepte aus Russland, Ungarn, Tschechien, Bulgarien, Polen, Georgien und Ukraine. Wer kennt sie nicht, die klassischen osteuropäischen Rezepte wie Blini und Boeuf Stroganoff? Oder den etwas einfacheren, auch bei uns in Deutschland sehr beliebten Borschtsch? Doch unsere Nachbarländer im Osten haben kulinarisch noch Einiges mehr zu bieten. Die passionierte Köchin Silvena Rowe stellt in ihrem Kochbuch Rezepte aus ihrer Heimat Bulgarien und weitere Gerichte aus Russland, Polen, Tschechien, Ungarn, der Ukraine und Georgien vor. Die Länderküchen zeigen sich einerseits rustikal und bodenständig, sind andererseits aber durchzogen von mediterranen, französischen und asiatischen Einflüssen, was den Rezepten häufig eine unerwartet leichte und frische Note verleiht. Den Rezepten stellt Rowe ein paar kurze Zeilen zur Geschichte des jeweiligen Gerichts voran und würzt viele ihrer Beiträge mit unterhaltsamen Anekdoten. Das macht dieses Kochbuch nicht nur zu einer Sammlung von 160 abwechslungsreichen Rezepten, sondern auch zu einem Vermittler von osteuropäischer Esskultur und Kochmentalität.

Stephane Reynaud: Vive la France - Das Kochbuch. 299 Rezepte aus dem Schlemmerparadies. Christian Verlag, 480 S., 39,90 Euro.

Paris ist immer eine Reise wert, auch eine kulinarische! Wo sonst gibt es Süßkartoffelbällchen aus Ghana neben Pastrami, Boeuf Bourguignon neben Couscous und indischem süßen Lassi? Das Viertel La Chapelle bietet indische, La Goutte d‘Or afrikanische, Saint-Michel griechische Köstlichkeiten. Im Marais genießen wir jüdische Spezialitäten, im Barbès arabische, im 13. Arrondissement asiatische. Und wenn wir typisch französisch essen wollen, suchen wir ein Bistro auf oder kaufen auf einem der Märkte für ein Picknick in den Tuilerien ein. Danyel Couet nimmt uns in diesem Buch auf einen Spaziergang durch sein Paris, das Paris der Küchen aus aller Welt, mit. Die Food- und Straßenfotos von David Loftus fangen das internationale Flair der Metropole ein.

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.

Exklusive Angebote für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer Deutschland e.V.

A-ROSA Flusskreuzfahrten für Genießer

Exklusiv für Chuchi Mitglieder: 50,00 € Bordguthaben

Rhône Route Gourmet
8 Tage kulinarische Hochgenüsse in Frankreich
Lyon - Mâcon - Chalon sur Saône - Tournus - Avignon - Arles - Viviers - Lyon
Vielfältige Landschaften und Städte warten darauf, entdeckt zu werden. Erstklassige Menü - Kreationen, französische Leckerbissen und exzellente Weine werden Ihren Gaumen verwöhnen. Genießen Sie die Vielfalt französischer Genüsse und den **Besuch bei Paul Bocuse.**
Reisetermine: **01. Mai und 02. Oktober 2010**
Preis ab/an Lyon: **Doppelkabine zum *Smart-Preis ab 999,- €**
ACHTUNG, auch *Flüsterpreise vorhanden!!!

Donau für Feinschmecker
8 Tage Köstlichkeiten genießen
Passau - Dürnstein - Esztergom - Budapest - Bratislava - Wien - Melk - Passau
Sterneköche verwöhnen Sie mit erstklassigen Menü - Kreationen und Master Sommelier Hendrik Thoma weiht Sie in die Welt der edlen Weine ein. Lernen Sie auf den Feinschmecker - Ausflügen Land und Leute kennen und genießen Sie regionale Delikatessen.
Reisetermin: **11.-18. September 2010**
Preis ab/an Passau: **Doppelkabine zum *Select-Preis ab 1.199,- €**

Kurs Feinschmecker Rhein – Mosel
8 Tage, an denen alle Ihre Sinne verwöhnt werden.
Köln - Mainz - Speyer - Straßburg - Bingen - Bernkastel - Kues - Cochem - Köln.
Verschiedene Gastköche verwöhnen Sie mit exzellenten Menüs, begleiten Sie auf kulinarischen Ausflügen und bei Feinschmecker Vorträgen lernen Sie die regionalen Spezialitäten kennen und lieben.
Der Besuch beim Weingut Flick und eine Käseverkostung runden das Programm ab.
Reisetermin: **15.05. – 22.05 und 28.08. – 04.09**
Preis ab/an Köln: **Doppelkabine zum *Smart-Preis ab 999,- €**
ACHTUNG, auch *Flüsterpreise vorhanden!!!

***A-ROSA Select**: Preise für anspruchsvolle Kreuzfahrer mit vielen Extras, wie Wahl der Kabinennummer, halbtägige Stadtrundfahrt nach Wahl inkl., 20% Ermäßigung auf SPA-Anwendungen, pro Tag und Gast eine Flasche Mineralwasser in der Kabine.

***A-ROSA Smart**: hier genießen Sie einen günstigeren Preis, verzichten auf Ihre Kabinennummerwahl und die A-ROSA Select Leistungen

***A-ROSA Flüsterpreise**: Sensationelle Preise für den flexiblen Kreuzfahrer! A-ROSA Qualität zu aktuellen Tagespreisen! Nur telefonische Preisauskünfte möglich. Rufen Sie uns an: 04307-6600!

Ausführliche Informationen über die Routen und Schiffe erhalten Sie unter 04307-6600 bei Ihren Kreuzfahrtspezialisten vom:

PASSAGE-KONTOR
KAPITÄN P. HENSSEL

Ihr Reisebüro in Schwentinental

Bahnhofstr. 32 • 24223 Schwentinental
Tel.: 04307-6600 • Fax: 04307-1400
info@passage-kontor.de www.passage-kontor.de

aROSA Lust auf Schiff

aROSA Lust auf Schiff

Wir machen aus Ihren Urlaubsträumen einen Traumurlaub!