



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 3 Mai | Juni 2010



-  **Wahl-Großrat in Mainz
mit tollem Beiprogramm**
-  **Chuchileitertagung der
Provinz Weser-Ems/Niedersachsen**
-  **Matjes zur „Hoch-Zeit“
mal ganz anders**
-  **Aus den Chuchis**
-  **Literarisch-kulinarische
Buchtipps**





Matjes zur „HOCH-ZEIT“ mal ganz anders

Matjes auf Kartoffel-Birnen-Flan

von Martin Kröner GMdC, Chuchi Ruzilo Rüsselsheim,
(Einem Schubeck-Rezept nachempfunden)

Kartoffelflan: 1 reife, aber feste Birne, 500 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas frisch geriebene Muskatnuss, Öl zum Braten

Schnittlauchsoße: 50 g gut durchwachsender Speck, 1 EL Öl, 250 g Creme fraîche, 5 EL Sahne (60 ml), 1 TL scharfer Senf, 1 -2 EL Schnittlauchröllchen, einige Tropfen Zitronensaft, Salz, eine Prise Zucker, Cayennepfeffer,

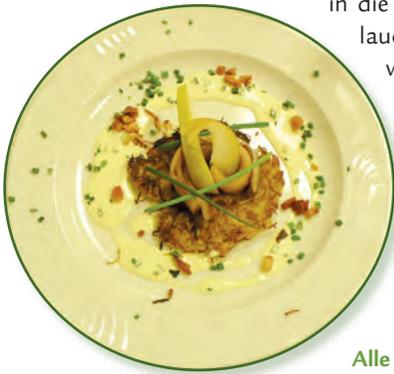
3 Matjes Doppelfilet, 1 Birne (wenn möglich eine rote)

Zubereitung: Für den Kartoffelflan die Birne schälen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls schälen, in feine Streifen hobeln und mit den Händen gut ausdrücken. Das Eigelb mit den Birnen und den Kartoffeln vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. In einer Pfanne bei milder Hitze in Öl kleine Pfannkuchlein von 6 - 7 cm Durchmesser braten und auf Küchenpapier legen. Warm stellen. Für die Schnittlauchsoße den Speck in kleine Würfel schneiden und, wenn der Speck sehr salzig ist, die Würfel kurz blanchieren. Die Würfel in einer Pfanne mit Öl kross braten und anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Creme fraîche mit der Sahne und dem Senf glatt rühren. Den Schnittlauch dazugeben und mit Zitronensaft, Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Die Matjesfilets waschen, trocken tupfen und längs in Streifen schneiden, aber an einem Ende nicht durchschneiden, so dass ein Streifen in doppelter Länge entsteht. Die Birne entkernen und längs in dünne Scheiben schneiden (fächerähnlich), dabei die Scheiben nicht ganz bis zum Boden schneiden, so dass man z.B.

3 zusammenhängende Scheiben entnehmen kann.

Anrichten: Kartoffelflan auf einen warmen Teller geben, die Matjesstreifen schneckenähnlich auf den Flan geben und 3 Birnenscheiben in die Schnecke stellen. Die Schnittlauchsoße angießen, die Speckwürfelchen auf die Soße geben und den Teller mit einigen Schnittlauchstengeln dekorieren.

Foto: Martin Kröner,
GMdC, Chuchi Ruzilo
Rüsselsheim



Alle nachfolgenden Rezepte,
wie auch das Titelseiten-Rezept

(siehe Seite 16) stammen aus dem Fundus der Chuchi
Delmenhorst, die uns Chuchileiter Gerhard Renz, GMdC,
zur Verfügung gestellt hat. Danke, lieber Gerhard!

Matjes-Kartoffeltaler

Zutaten für 4 Personen: 4 mittelgroße Kartoffeln, 2 EL Öl, 40 g Frischkäse, 4 Matjes, 2 Frühlingzwiebeln, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Die Kartoffeln in der Schale kochen und abkühlen lassen. Die kalten Kartoffeln schälen und in zentimeterdicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne, die alle Scheiben nebeneinander aufnehmen kann, die Scheiben auf beiden Seiten langsam braun und knusprig braten, dabei salzen und pfeffern. Jede Scheibe dick mit Frischkäse bestreichen und jeweils ein Stückchen Matjes darauf betten. Dekorativ mit Ringen der Frühlingzwiebeln bestreuen und auf einer Platte anrichten. Sofort servieren! Die Matjes vertragen es auf keinen Fall, zu lange mit den warmen Kartoffeln in Verbindung zu sein.

Matjes mit Himbeersahne

Zutaten für 4 Personen:

4 Matjesfilets, 2 TL Dill - fein gehackt, 2 TL Zucker, 200 g Himbeeren (am besten frisch), 375 ml süße Sahne, 2 EL weißen Weinessig, 1 EL Himbeersaft, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 säuerlicher Apfel

zum Garnieren: Petersilie, Estragon oder Zitronenmelisse, Toast, Butter

Zubereitung: Matjesfilets nebeneinander auf eine tiefe Platte legen und mit Dill und Zucker bestreuen. Die Hälfte der Himbeeren darüber verteilen. 250 ml Sahne mit Essig und Himbeersaft verrühren und über die Matjes geben. Die Platte fest mit Folie verschließen und die Matjes über Nacht marinieren.

Am nächsten Tag die Matjes aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Die Marinade durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen und dann mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun mit dem Elektroquirl so lange schlagen bis die Marinade cremig ist.

Den Rest der Sahne getrennt steif schlagen, mit der Creme vermischen und die Himbeeren aus der Marinade unterheben. Noch einmal abschmecken, evtl. nachwürzen.

Den Apfel schälen, vierteln, entkernen, in hauchdünne Scheiben schneiden und auf 4 Tellerchen verteilen. Die Matjes darauf anrichten, mit der Himbeersahne überziehen und mit den restlichen ganzen Himbeeren und einigen Kräuterblättchen garnieren. Als Beilage eignen sich in Butter geröstete Toast-Dreiecke.

Sauer eingelegte Matjesfilets mit roten Zwiebeln auf Schwarzbrot

Zutaten für 20 Stück:

10 Matjes (= 20 Filets), Butter, Pumpnickel rund, Rote Zwiebeln, Dill

Marinade: 1 l Wasser, 250 ml weißer Weinessig, 4 Lorbeerblätter, 2 EL Senfkörner, 1 EL Pfefferkörner, 4 EL Zucker

Zubereitung: Die Zutaten für die Marinade in einen Topf geben und aufkochen. Die Matjesfilets in die abgekühlte Marinade geben und mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

Die Pumpnickel mit Butter bestreichen und mit einem Stück Matjesfilet belegen. Mit dünnen Scheiben von roten Zwiebeln und etwas Dill garnieren.

Matjesröllchen LORD NELSON

Zutaten für 4 Portionen:

4 Matjesfilets, 1 Apfel (z. B. Boskop), 125 ml Schlagsahne, 1 EL Meerrettich, gerieben, Zitronensaft, Johannisbeergelee

Zubereitung: Die Matjesfilets eine Stunde wässern.

Den Apfel schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese Scheiben in verdünntem Zitronensaft leicht andünsten (sie dürfen nicht zu weich werden).

Die Sahne ohne Zucker steif schlagen und mit dem Meerrettich verrühren. Die Matjesfilets zu Röllchen drehen, mit Holzspießchen zusammenhalten und auf die Apfelscheiben stellen.

In den Hohlraum der Röllchen Sahnemeerrettich einfüllen oder spritzen und mit Johannisbeergelee garnieren.

Liebe Brüder und Freunde,

Mainz ist nun Geschichte und zwar eine schöne, für die ich mich bei den Brüdern der Ordensprovinz „Kurmainz-Hessen-Nassau“ nochmals herzlich bedanken möchte.

Ihr habt mir und meiner „Mannschaft“, den Mitgliedern von Kapitel und Großkapitel durch die Wahl großes Vertrauen entgegengebracht, auf das wir stolz sind und alles geben werden, um es zu rechtfertigen. Vielen Dank dafür!

Mainz ist auch Zukunft! Am letzten Wochenende im August wollen wir 50 Jahre CC-Club Deutschland feiern und wir vom Kapitel und Großkapitel haben uns bewusst dafür entschieden, dieses Jubiläum nur unter Brüdern als ein Fest des Zusammenseins, der Erinnerungen, des Kennenlernens oder Wiederkennenlernens und der Freude auf kommende, gemeinsame Erlebnisse zu feiern. Wir würden uns sehr freuen, wenn Ihr unserem Hobby, unserem Club und letztlich Euren Brüdern die Referenz erweisen würdet, um mit allen ein fröhliches Geburtstagsfest zu feiern. Ihr seid der CC-Club und Ihr habt Geburtstag!

Kapitel und Großkapitel freuen sich auf Euch und auf ein schönes und gelungenes Fest. Ich grüße Euch und Eure Familien brüderlich und herzlich



Jogi Hofbauer
Großkanzler CC

Mitteilungen der Redaktion

Liebe Kochbrüder,
auf dem Großrat in Mainz bin ich verschiedentlich gefragt worden, wann denn der „schon vor Monaten ..“ eingereichte Bericht endlich veröffentlicht wird. Aktuell kann ich Euch versichern, dass jeder Beitrag, der bei mir eingegangen ist, auch erschienen ist. Um in Zukunft zu vermeiden, dass Eure Sendungen in irgendwelchen „Spamfiltern“ oder sonstwo im WEB verschwinden, ruft bitte an und stellt sicher, dass Euer Bericht angekommen ist. Der einfachste und sicherste Weg – auch wegen der Datenmenge der Bilder – ist nach wie vor eine CD per Post.

Bei der Gelegenheit bitte ich um Verständnis dafür, dass künftig nur Beiträge zur Veröffentlichung kommen, die komplett angeliefert werden (Text, Bilder und die entsprechenden Bildunterschriften). Das erspart sehr zeitaufwendige Recherchen und das z.T. mehrmalige Nachtelefonieren bei ...zig Brüdern, um fehlende Bilder oder Bildunterschriften zu erbitten. Und genau der Kochbruder, der dann helfen könnte, der ist genau dann im Urlaub, oder in einer Sitzung oder einfach nicht da ...

Also - liebe Brüder - ich weiß, dass Ihr mir nicht mehr Arbeit machen wollt, als unbedingt nötig und deshalb freue mich schon heute riesig auf Eure kompletten Zuschriften!

*Herzliche Grüße von Eurem
Frithjof Konstroffer, Pressekanzler*

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
Gagerstraße 10-12 · 64283 Darmstadt
www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Hilfe: uns gehen die Servietten aus!

Wer bestellt mit?

Um einen vernünftigen Preis für unsere schönen Servietten zu erzielen, ist es erforderlich, dass wir eine Mindestauflage von 18.000 erreichen. Also kontrolliert bitte alle Eure Bestände und bestellt bei Bedarf möglichst umgehend über die Mailadresse

majordomus@live.de

Die nächste Bestellung wird voraussichtlich frühestens in 2 Jahren erfolgen. Es lohnt sich also, auf Vorrat zu ordern.

Produktbeschreibung und Preise: Dunilin-Servietten (wie gehabt) 40x40cm, 70g/qm 1/4 Falz weiss mit Hummer CC Aufdruck, Mindestbestellmenge: 1 Karton = 12 x 50 Stück
Preis pro Karton (600 Stück) = Euro 82,75/Karton
Portokosten je Karton 5,- Euro
Lieferzeit ca. 8 Wochen, Zahlung bei Erhalt netto Kasse.

Die Bestellung muss die **E-mail Adresse** des Bestellers/Empfängers (zur Not Fax) sowie **die Chuchi** beinhalten, damit die Lieferung avisiert werden kann und Doppelbestellungen ausgeschlossen werden können. Die Bestellung wird nur ausgeführt, wenn wir mindestens 18.000 Stück (= 30 Kartons zusammen bekommen).

Es grüßt Euch brüderlich Karsten Reitz, Majordomus

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.

Brüder, lasst uns Geburtstag feiern!

➔ In der letzten Ausgabe des „HUMMER“ haben wir den Programm-entwurf der Feierlichkeiten anlässlich des 50ten Geburtstages unseres Clubs vorgestellt. Jetzt ist alles „unter Dach und Fach“ - das endgültige Programm ist verabschiedet und organisiert. Jetzt seid Ihr aufgerufen, liebe Brüder, dazu beizutragen, dass unser Geburtstagsfest ein voller Erfolg wird. Nachstehend nochmals die Veranstaltungen und Termine auf einen Blick:

Freitag, den 27. August 2010 | 12:00 – 18:00 Begrüßung der Gäste im Empfangsbereich des HYATT-REGENCY in Mainz | 18:00 Empfang vom Haus HYATT-REGENCY | 19:00 Gemütlicher rustikaler Abend im Kreise der Brüder | 22:00 – 22:30 Voraussichtliches Ende der Veranstaltung. Der weitere Abend steht zur freien Verfügung.

An diesem Wochenende ist „Mainzer Weinmarkt“, ein traditionelles Weinfest im Stadtpark. In 15 Minuten erreicht man vom Hotel aus bequem das Fest. Kleidung: Sportlich leger

Samstag, den 28. August 2010 | 08:00 Frühstück im Hotel | 10:00 Einschiffung auf dem Rheinschiff MS RHEIN STAR | Die Fahrt führt uns rheinab am schönen Rheingau entlang bis wir etwa auf der Höhe von Assmannshausen wenden und wieder Fahrt aufnehmen Richtung Mainz. | 12:00 -13:00 Mittagsimbiss auf dem Schiff

unter dem Motto: „**KAPITEL UND GROßKAPITEL BITTEN ZU TISCH**“ | 14:00 Weinprobe: Da uns unsere Fahrt an einigen der bekanntesten Weinlagen Deutschlands vorbeiführt, wollen wir einige Weine aus der Region probieren. Die Probe wird in kundiger Weise von einem Kochbruder kommentiert. | 16:00 Rückkehr zum Hotel. Kleidung: Kochjacke und dunkle Hose, Orden und Ehrenzeichen. | 19:30 Abfahrt der Busse zum Galaabend | 20:00 Galaabend zum 50. Geburtstag

23:00 Rückkehr der Busse zum Hotel. Kleidung: Kochjacke und dunkle Hose, Orden und Ehrenzeichen.

Sonntag, den 29. August 2010 | 09.00 Frühstück | 11.00 Heimfahrt.

Bitte denkt daran, dass nur eine begrenzte Teilnehmerzahl möglich ist und meldet Euch bitte umgehend an. Wie immer gilt auch hier: Wer zuerst kommt mahlt zuerst.

Mittlerweile hat es sich sicher herumgesprochen: Bei dem Anmeldeformular im letzten Hummer hat der „Druckfehlerteufel“ zugeschlagen. Bitte nicht die dort abgedruckte Fax-Nummer verwenden (die gehört einem Kochbruder aus Hamburg), sondern bitte an unseren Großalmosenier Hans Bingenheimer unter der Fax-Nummer 0911-404120. Und bitte nicht vergessen, gleichzeitig mit der Anmeldung Euren Kostenbeitrag zu überweisen.

F. K.

Clubnachrichten

- ➔ Wir begrüßen 7 neue Kochbrüder in der Ordensprovinz Rhein-Main, die sich unter CL Dieter Huberth-Morgenroth zur Silvaner Chuchi in Sulzfeld zusammengeschlossen haben
- ➔ Jetzt ist es amtlich - die Ordensprovinz Mosel-Saar-Ruwer hat einen neuen Namen: Mosel-Saar-Wasgau
- ➔ Die Ordensprovinz Weser-Ems-Niedersachsen hat seit Mai 2010 einen neuen Landeskanzler: Thorsten Kreuzberger, GMdC, von der Chuchi Bremen.
- ➔ Gerd Brauer von der Chuchi Reisdorf Schwentine ist neuer Landeskanzler der Ordensprovinz Hamurg - Schleswig-Holstein als Nachfolger von Erhard Jühlke.
- ➔ Aufgeschoben ist nicht aufgehoben: Das Kochen im Grünen, das den Feierlichkeiten anlässlich des 50. Geburtstages unseres Clubs weichen musste, wird im nächsten Jahr nachgeholt. Bitte schon jetzt im Terminkalender vormerken: **Kochen im Grünen 26. bis 28. August 2011**

Theodor Elting W. M.
† 30.1.2010.

Die Kochbrüder der Chuchi Castrop-Rauxel trauern um ihr ehemaliges Mitglied. Unser Mitgefühl gilt den Hinterbliebenen.

Die Sachsenwald Chuchi Reinbek trauert um Ihren Gründer

Am 30. März hat uns unser Bruder Günter Reitz nach schwerer, mit großer Geduld ertragener Krankheit für immer verlassen. Viele Freunde aus der Bruderschaft, aus seinem außerordentlich erfolgreichen Geschäftsleben und aus seinem Freundeskreis haben ihm die letzte Ehre erwiesen.

Wir Reinbeker verlieren einen Kochbruder, der mit seiner Kochkunst, seinem Engagement und mit seiner Bereitschaft, sein Wissen weiterzugeben, in unserem Mittelpunkt stand. Unvergessen seine kurzen Hinweise, seine Fingerzeige, um das Gericht noch besser auf den Tisch zu bringen. Hier spürte man die Leidenschaft, die ihn sein ganzes Leben begleitete. Wollte er doch zunächst Koch werden, und wenn dann schon nicht Koch, sondern Kaufmann, dann wenigstens im Handel mit Lebensmitteln. Ohne Günter Reitz gäbe es unsere Chuchi nicht, sein Platz wird immer in unserer Mitte sein und sein soziales Engagement werden wir in seinem Sinne weiterführen.



Rechts im Bild: Günter Reitz beim von ihm initiierten Weihnachtsmarkt mit seinen Brüdern

Chuchi Baden-Baden – „Weinbrüder treffen Kochbrüder“



Koch- und Weinbrüder

➔ Wenn Koch- und Weinbrüder zusammentreffen, kann es nur ein Fest der Sinne werden.

Und so geschah es dann auch: Anlässlich des Mai-Kochabends der Chuchi Baden-Baden war zum zweiten Mal die „Weinbruderschaft“, allesamt Weinkenner und -genießer, bei den Kochbrüdern in deren Domizil, dem Gemeindezentrum im Orts- teil Balg, zu Gast.

Die „Weinbruderschaft“ trifft sich ebenfalls ein- mal monatlich, um über das Thema WEIN zu spre- chen und diesen natürlich auch zu degustieren. Alle Mitglieder der „Wein- bruderschaft“ verfügen über ein detailliertes und „ausgezeichnetes“ Fach- wissen. Dieses haben sie u. a. auf zahlreichen Wein- Studienreisen erworben. Eine besondere Freude für die Baden-Badener war die Anwesenheit und tatkräftige Unterstützung des Kochbruders Herbert Holler von der Stoapfalz Chuchi Amberg, der sich auf einem Kur- aufenthalt in Baden-Baden befand und durch uns auf das herzlichste willkommen geheißen wurde.

Kochbrüder Heinz Blumki und Bernd Axthelm beim Degustieren



Stimmungsvolles Ambiente



Maischolle mit jungem Blattspinat (als Salat mariniert)



Kochbruder Bernd Axthelm beim tranchieren der Kalbshaxe

Festlich gedeckte Tafel



Gemeinsam wurde eine festliche Tafel eingedeckt, geschmückt mit Korkeiche und üppigen Blumenbouquets. Kochbruder Reiner Baudistel hatte diese Dekoration geschmackvoll zusammengestellt. Natürlich fand unsere „Arbeit“ in der Küche das besondere Interesse unserer Gäste, insofern erhielten wir auch fleißige Unterstützung.

Unser Menü:

- *
- Spargelmousse mit Radieschen-Vinaigrette**
- **
- Bärlauchcrème-Suppe**
- ***
- Maischollenfilet an jungem Blattspinat**
- ****
- Kalbshaxe mit Morchelrahmsauce und Marktgemüse**
- *****
- Käse-Variationen**
- *****
- Rhabarber-Dessert**
- *



Weinflaschen warten auf die Degustation

Die „Weinbrüder“ servierten hierzu über 10 erlesene Spitzengewächse aus Europa und Übersee, fast ausnahmslos in Magnum-Flaschen, die bei Besuchen der renommierten Weingüter vor Ort erworben wurden.

Das Resultat war ein mit vinosophischen Gesprächen verbundenes, absolut gelungenes, mit hervorragenden Weinen gekröntes Menü.

Jeder der Weine wurde mit dem korrespondierenden Gericht ausführlich durch die Wein-Experten besprochen.

Unsere Kochbrüder waren von diesen Erläuterungen sehr beeindruckt.

Nach genussreichen Stunden verabschiedete man sich in Verbundenheit zueinander, lies doch dieser Abend bei allen Beteiligten den Wunsch nach Wiederholung dieses Kontaktes aufkommen.

Ansgar Hoferer, Chuchileiter

Weitere Berichte und Bilder auf unserer Homepage: www.chuchi-baden-baden.de

Die Chuchi Leingarten hat wieder einen GMdC

➔ Als Mann der ersten Stunde und Gründungsmitglied der Chuchi Leingarten war es eigentlich höchste Zeit, dass Hermann Warth sich diese allerhöchsten Weihen erkochte. Schließlich steht er mittlerweile seit 29 Jahren am Herd und so war der 27. Februar 2010 der Tag, an dem Hermann den anwesenden Juroren sein klassisch ausgelegtes Großmeistermenü vorkochte. Tatkräftig unterstützt wurde er dabei von Beikoch Wolfgang Schäl, der Hermann mit großer Ruhe und viel Sachkenntnis zur Seite stand.

Eindeutig im Vordergrund stand hierbei ein handwerklich sehr anspruchsvoll ausgeführtes Menü ohne Firlefanz und Effekthascherei, geschmacklich jeder Gang ein Erlebnis für sich. Dazu die mit Bedacht ausgesuchten Weine, die das Menü sehr harmonisch unterstützten.

Die Juroren: Bert Schreiber, Feinschmecker-Chuchi Mannheim
 Dr. Joachim Hofbauer, Chuchi Gaggenau
 Robert Eymann, Chuchi Bremen Roland
 Hans-Peter Maichle, Chuchi Geislingen – Oeder Thurm
 Bernd Britzelmayer, Chuchi Geislingen – Oeder Thurm
 Eckart Hagelloch, Chuchi Schwäbisch Hall
 Dr. Jürgen Reischmann, Chuchi Leingarten

Das Gesamtarrangement, sprich Tischdekoration, Menükarten, Dekorationselemente sowie der Zustand der Küche, rundeten den positiven Gesamteindruck ab und die Juroren waren sich schlussendlich einig – Hermann Warth hat sich mit diesem Menü die hohe Würde eines Grand Maître erkocht und darf mit Stolz den Hummer am grünen Bande tragen. Es folgte der allseits beliebte Löffeltrunk, verabreicht von Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle, begleitet von sehr launigen Gratulationsworten unseres Chevalier Bert Schreiber, Vize-Großkanzler Dr. Joachim Hofbauer und Landeskanzler Bernd Britzelmayer, die in ihrer Laudatio auch sehr anerkennende Worte für die angenehme Atmosphäre, den stilvollen Rahmen und den spürbar „guten Geist“ der Chuchi Leingarten fanden.

Die gesamte Chuchi Leingarten gratuliert ihrem neuen Grand Maître sehr herzlich!



Jürgen Katz, Chuchileiter



Amuse gueule

Rehparfait mit Portweingelee und Apfel-Sellerie-Salat

Trilogie von Meeresfrüchten (Jakobsmuschel, Ravioli, Croustillon) an Kokossauce mit Thaicurry aromatisiert

Entenconsommé mit Morchelkonfetti

Crêpinette von Taube, Wachtel und Entenleber mit Trüffelsauce, Petersilienwurzelpüree und Fenchel-Orangen-Confit

Steinbutt „Café de Paris“ mit Flusskrebsschwänzen

Basilikumsorbet

Lammmedallions mit Schafskäse gefüllt, Rosmarinkartoffeln und provenzalischem Gemüse

Mohnmousse mit Backpflaumen in Cassis und Sauerrahmeis

Kaffee, Brände, Käsevariationen

Kleine Trüffelkunde für große Genießer

Edeckt und aufbereitet von Heinrich Klein, GMdC, Chuchi Dortmund

Trüffel sind Pilze, die unterirdisch wachsen und dabei auf das Zusammenleben mit anderen Pflanzen, meist Eichen oder Haselnußsträuchern, angewiesen sind. Es gibt viele verschiedene Sorten, aber für die Küche sind der weiße Albatrüffel und der schwarze Perigordtrüffel die wichtigsten. Der weiße Trüffel (*Tuber magnatum*) hat ein sehr markantes Aroma, das ein wenig an Knoblauch erinnert. Damit drängt er andere Aromen zur Seite, weshalb er am besten mit neutralen Zutaten wie Pasta oder Kartoffeln kombiniert wird. Der schwarze Trüffel (*Tuber melanosporum*) ist dagegen sensibel und zurückhaltend. Er passt zu vielen Zutaten und sollte, damit sein Zauber voll zur Geltung kommt, gegart werden.

Wo kommen Trüffel her? Die schwarzen Trüffel der Sorte *Tuber melanosporum* wachsen außer im Perigord in Südfrankreich auch in der Provence und im italienischen Umbrien.

Der weiße Trüffel wächst in Italien, im Piemont in der Nähe der Stadt Alba. Grundsätzlich sind Trüffel rar, weil die Suche nach ihnen schwierig und wenig ergiebig ist.

Kann man Trüffel „züchten“? In Frankreich werden Trüffelhaine angelegt, aber es dauert etwa zehn Jahre, bis man herausfindet, ob da tatsächlich Trüffel wachsen. Der Aufwand ist sehr groß und der Ausgang ungewiss. Die Saison für den Perigordtrüffel geht von Dezember bis März.

Die Chuchi Pompejanum Aschaffenburg hat einen neuen Maître de Chuchi

➔ Nach einer längeren Pause, bedingt durch den Umzug und anschließenden Ausbau ihres neuen Kochdomizils, war es am 5. Mai 2010 wieder einmal soweit: es stand die Maître-Prüfung von Ullrich Schwarz an. Lange und mit ausgesprochen großer Sorgfalt hatte er sich auf diesen Tag vorbereitet und dazu als Juroren Großkanzler Hans-Peter Schäfer, den Vorsitzenden des Ehren- und Satzungsrates Horst Ruppert, Landeskanzler Frithjof Konstroffer, CL Roland Ritter und für den leider verhinderten Kurt-Walter Wansel Paul Scholze eingeladen.



Die Jury versammelt sich und verteilt Lob und Anerkennung.....

Sein Menü hatte der Proband unter das Leitmotiv gestellt, ausschließlich regionale Produkte zu verwenden und auch nur solche, die zum Zeitpunkt seiner Prüfung gerade am Markt erhältlich waren. Mit einem „Radieschen-Gelee“ auf dem Löffel zu einem 2007er Miltenberger Steingrübler Weißburgunder brut aus dem Weingut Otto Knapp und einem dazu passenden Trinkspruch eröffnete er sein Prüfungsmenü:

In seiner Laudatio bestätigte Großkanzler Hans-Peter Schäfer dem Prüfling zunächst ausdrücklich, dass er seine Idee, wirklich einmal absolut „regional“ zu kochen, in vollem Umfang und mit Bravour erfüllt habe. Er würdigte die einzelnen Gänge ausführlich und gab dazu noch eine Reihe von Anregungen, ehe er dem Prüfling dann schließlich den mit einem sehr guten Ergebnis wohlverdienten Hummer am gelben Band umhing. Mit dem Verlesen der zugehörigen Urkunde durch Landeskanzler Frithjof Konstroffer, dem obligaten Löffeltrunk und den Glückwünschen der Juroren klang eine Prüfung aus, die sich im Übrigen auch durch eine bemerkenswert präzise



Nach getaner Arbeit: Beikoch und Proband (Vater und Sohn)

Einhaltung der Zeitvorgaben zusätzlich ausgezeichnete.

Mit den nach und nach eintreffenden Brüdern seiner Chuchi feierte der neue Maître dann noch eine ganze Weile: es war ein sicherlich lange in Erinnerung bleibender Tag. Danke, lieber Ulli! P.S.



..... und nun der verdiente Löffeltrunk



Das Menu und seine Weine:

*

Saiblingswurst mit Räucherspecksauce

2008 ST 100 Grauburgunder trocken - Weingut Schloss Sommerhausen

**

Pressterrine vom Kalb mit Wildkräutersalat

2008 Michelbacher Silvaner trocken - Weingut Höfler

Fränkische Weinsuppe

Knusprig gebratener Zander auf Spargel – Graupenrisotto

2008 Stettener Stein Riesling Kabinett trocken - Weingut am Stein

Geschmorte Lammhaxe mit Kartoffel-Bohngemüse und Bohnenkrautsauce

2007 Miltenberger Steingrübler Frühburgunder trocken - Weingut Otto Knapp

Erdbeeren mit Sauermilchmousse und Stachelbeerenkompott

2006 Würzburger Pfaffenberg Rieslaner Auslese - Winzergenossenschaft Thüngersheim



Wahlgroßrat in Mainz mit tollem Beiprogramm –

➔ Als am Freitagnachmittag, 7. Mai, nach Kapitel- und Landeskanzlersitzung so langsam die am Großrat teilnehmenden Brüder aus ganz CC-Deutschland im Mainzer Atrium Hotel eingeecheckt hatten, begann die große Stunde der Ordensprovinz Kurmainz Hessen-Nassau mit Landeskanzler Manfred Tholl. Er und seine Brüder aus der Ordensprovinz hatten nämlich mit sehr viel Engagement ein tolles Rahmenprogramm organisiert.

Zum Auftakt brachten uns zwei Busse zu einer sehr interessanten Führung in ein Werk der Mainzer Schott AG. Dort wurden wir sehr herzlich empfangen und bewirtet. Der Direktor Marketing Ceran Christian Friedrich stellte uns in einem kurzen Vortrag die Geschäftsfelder der Schott AG und die Schwerpunkte des Mainzer Werkes vor. Dann wurden wir durch Produktionshallen geführt, in denen hauptsächlich Ceranfelder hergestellt werden. Wie wir erfuhren, ist die Firma Schott AG Weltmarktführer auf diesem Gebiet. Im Anschluss daran waren wir zu einem kulinarischen und geselligen Abend auf Schloss Ardeck Gau Algesheim eingeladen. Die Kochbrüder der Ordensprovinz Kurmainz Hessen-Nassau servierten ein harmonisch komponiertes Menü mit regionalen Spezialitäten:



Landeskanzler Manfred Tholl begrüßt seine Gäste im festlich geschmückten Saal auf Schloss Ardeck in Gau Algesheim

Vorspeisenteller: Winzerrolle mit Senfsauce
 *** Schwartenmagen-Carpaccio *** Feldsalat mit Croutons und Speck *** Spargelsalat mit Schinkenstreifen *** **Hauptgang:** Kochschinken *** Pfälzer Saumagen *** Stampfkartoffeln und Sauerkraut *** **Dessert:** Pflaumenterrine im Marzipanmantel mit Nussecken-Eis und Beerenauslese-Schaum

OO Leo Wingen spendierte das von ihm selbst kreierte Nussecken-Eis. Der Begrüßungssekt sowie die begleitenden Weine mundeten hervorragend und stammten ausnahmslos aus dem Weingut Kronenhof, Gau Algesheim. Der Winzer und Besitzer des Weingutes, Andreas Hattemer, stellte in einer Weinprobe unterhaltsam und fachkundig einige seiner weißen und roten Gewächse vor und brachte uns die Geschichte seines Anbaugebietes näher. Damit nicht genug begrüßte uns die Traubenkönigin von Gau Algesheim Kathrin I.

Für die musikalische Untermalung sorgten die Kochbrüder Valentin Brodbeck von der Chuchi Mainz am Klavier und Jean Claude Fourcade von der Chuchi Kaiser Karl Ingelheim an der Gitarre. In einer besonderen künstlerischen Einlage „verzauberte“ uns ein Magier mit gekonnten Tricks. Später entpuppte sich dieser Künstler ebenfalls als Kochbruder: Helmut-



Königliche Begrüßung im Schlossohof...



CL Per Mayer, Chuchi Kaiser Karl Ingelheim stellt seine fleißigen Brüder aus der Ordensprovinz vor.



Gute Stimmung herrschte nach interessantem Vortrag und Werksführung beim Gruppenfoto mit

die Ordensprovinz Kurmainz Hessen-Nassau tischt auf

Klein von der Chuchi Mainz Gutenberg. Toll, wenn man so begabte Kochbrüder in seinen Reihen hat; dann kann ein Fest nur gelingen. Und das war dann auch so.

Zu später Stunde verabschiedete uns Kochbruder Jean Claude auf gut rheinisch mit „Maat et juut - bes zom nächste Mol“, einem Gasenhauer der Kölner Band „Die Höhner“. Die bereitstehenden Busse brachten uns sicher in unser Mainzer Quartier zurück. Dort war jedoch der Tag noch nicht zu Ende: eine fröhliche Runde belagerte noch bis in die frühen Morgenstunden die Hotelbar.

Lieber Manfred Tholl, Dir und Deinen Kochbrüdern ein ganz herzliches Dankeschön für einen interessanten Nachmittag und einen wunderschönen Abend. F.K.



Jean Claude mit dem Abschiedsständchen „...bes zom nächste Mol“



Der Saal füllt sich – der Großrat kann beginnen...

➔ Beginn der Sitzung 09.00 Uhr.

OO und Chevalier Bert Schreiber begrüßt alle Teilnehmer zum Wahl-großrat 2010 in Mainz und bedankt sich für den gelungenen Begrüßungsabend, der von der Ordensprovinz unter der Leitung ihres Landeskanzlers Manfred Tholl organisiert wurde. Als Generalsekretär des CCI überbringt er Grüße und Wünsche aller befreundeten Brüder aus dem Ausland. Er betont, dass dies kein „normaler“ Großrat sei, da der bisherige GK Hans-Peter Schäfer auf eigenen Wunsch seine Amtszeit mit diesem Großrat beenden möchte. Er dankt in aller Namen dem noch im Amt befindlichen Großkanzler für die in den letzten 10 Jahren geleistete Arbeit. Mit dem Dichterwort: „**Alle Dinge enden, wenn ihre Anfänge nicht immer wieder aufs Neue in Takt gehalten werden.**“ eröffnet er den Wahl-Großrat 2010 und übergibt das Wort an GK Hans-Peter Schäfer.

Hans-Peter Schäfer heißt seinerseits alle Teilnehmer herzlich willkommen. Er dankt ebenfalls den Gastgeber des Vorabends für ihren herzlichen Empfang. Bevor er auf die eigentliche Tagesordnung eingeht, richtet er auch ein Dankeschön an zwei maßgeblich für das Funktionieren unseres Clubs verantwortliche Damen. Er überreicht mit den passenden Worten und unter allgemeinem Beifall Brigitte Pulcher, unserer Clubsekretärin und Karin Bingenheimer, der Frau unseres Großalmoseniers, ein kleines Geschenk.



Direktor Marketing Ceran Christian Friedrich (Bildmitte mit Anzug und Kravatte)



Großkanzler Hans-Peter Schäfer und sein „Vize“ Jogi Hofbauer flankiert von Großprotokollar Jörg Stoffregen, Vizegroßkanzler Klaus Jeromin sowie OO und Chevalier Bert Schreiber (v.l.n.r.)

Protokollarisches vom Wahlgroßrat

Im Weiteren begrüßt er drei neue Landeskanzler.

- LK Frithjof Konstroffer, neuer Landeskanzler der Ordensprovinz Rhein-Main, der nun sein bisheriges Amt des Pressekanzlers mit dem des Landeskanzlers verbindet.
- LK Thorsten Kreuzberger, neuer Landeskanzler der Ordensprovinz Weser – Ems
- LK Gerd Brauer, neuer Landeskanzler der Ordensprovinz Hamburg – Schleswig – Holstein, als Nachfolger von Erhard Jühlke.
- Auch eine neue Chuchi wird begrüßt. Die Silvaner-Chuchi Sulzfeld unter der Leitung von Dieter Huberth-Morgenroth hat sich der Ordensprovinz Rhein-Main angeschlossen.

Vom aktualisierten Mitgliederverzeichnis erhält jeder LK ein gedrucktes Exemplar und für jeden Chuchileiter ein Verzeichnis auf CD. Beides wurde von GP Dr. Jörg Stoffregen erstellt. GK Hans-Peter Schäfer weist darauf hin, dass ein Mitgliederverzeichnis natürlich nur so aktuell ist, wie Veränderungen beim Sekretariat eingehen. Er appelliert an die Chuchileiter, mindestens einmal im Jahr die veränderten Daten der Mitglieder ihrer Chuchi dem Landeskanzler und dem Sekretariat mitzuteilen. Wie das am einfachsten und sichersten zu bewerkstelligen ist, das wurde in einer Beispieldatei mit auf die Mitglieder CD gebrannt. Dann stellt GK Hans-Peter Schäfer ein paar Zahlen der Clubstatistik vor: Der Club Kochender Männer zählt derzeit 1255 Mitglieder in 117 Chuchis in 103 Orten, davon 1161 Aktive in den Chuchis, 46 z.Zt. ohne Chuchi - sogenannte „Wilde Marmiten“ und 48 Ehrenmitglieder. Davon sind 414 CdC, 356 MdC und 168 GMdC. Im abgelaufenen Jahr wurden folgende Prüfungen abgelegt: 41 CdC, 18 MdC, 7 GMdC.

Der Großrat legt eine Schweigeminute ein, um der im letzten Jahr verstorbenen Brüder zu gedenken. Es handelt sich dabei um die Brüder Dr. Klaus Krämer, Chuchi Vlotho, Jürgen Vordtriede, Chuchi Spenge, Peter Hettmann, Chuchi Düsseldorf, Hannes Fleischmann, Chuchi Nürnberg Turm, Heinrich Giesenbauer, Chuchi Bremen Roland, Oswald Herb, Chuchi Schwenningen Swano, Dieter Schorlemmer, Chuchi Wanne – Eickel, Günter Reitz, Chuchi Reinbek, Theodor Elting, Chuchi Castrop Rauxel und Hugo Beyer, Chuchi Freiburg.

GK Hans Peter Schäfer gibt bekannt, dass 65 Delegierte im Saal sind, die 693 Stimmen auf sich vereinigen. Nach § 8 (Abs. 6) unserer Satzung ist der satzungsgemäß einberufene Großrat ohne Rücksicht auf die Zahl der Anwesenden beschlussfähig.

Das Kochen im Grünen 2010 fällt wegen der Feier zum 50-Jährigen in diesem Jahr aus und wird vom 26. – 28. August 2011 nachgeholt. Hans Wimshofer, Chuchileiter in Ketsch, hat bereits seine Hilfe zugesagt, so dass wir unser Kochen im Grünen 2011 unter traditionellen Bedingungen durchführen können. Um Ideen und Anregungen wird

gebeten!

Die Ordensprovinz Mosel – Saar – Wasgau mit ihrem Landeskanzler Gerhard Blumenröther hat es übernommen, den Großrat 2011 vom 26. – 28. Mai 2011 auszurichten. GK Hans-Peter Schäfer dankt dem LK für seine Bereitschaft.



Der neue GK mit dem alten ...

Großprotokollar Dr. Jörg Stoffregen berichtet über den Stand der Vorbereitungen zu den Feierlichkeiten zum 50. Geburtstag unseres Clubs (siehe auch Seite 4).

Nach den entsprechenden Rechenschaftsberichten stellt GK Hans-Peter Schäfer fest, dass dem Großalmosenier sowie dem gesamten Kapitel und Großkapitel für das zurückliegende Geschäftsjahr einstimmig Entlastung erteilt wurde. GK Hans-Peter Schäfer zieht ein kurzes Resümee seiner Amtszeit und gibt dem Vorsitzenden des Ehren- und Satzungsrates, Horst Ruppert, das Wort, um einen Antrag zur Durchführung der Wahlen zu stellen. Die Mehrheit der Versammlung entscheidet sich in geheimer Wahl für das schriftliche Abstimmungsverfahren mit Stimmzetteln.

Nach zeitraubender schriftlicher Wahl und Auszählung aller Stimmzettel gibt Hans Peter Schäfer folgendes Ergebnis bekannt: Von möglichen, im Saal vertretenen 693 Stimmen konnten auf sich vereinigen: **Großkanzler Dr. Joachim Hofbauer 652 Stimmen, Vizegroßkanzler Klaus Jeromin 509, Vizegroßkanzler Robert Eymann 464, Großalmosenier Hans Bingenheimer 656, Großprotokollar Dr. Jörg Stoffregen 629, Großlöffelmanier Hans-Peter Maichle 693, Major-domus Karsten Reitz 558.** Als Ordensobere wurden gewählt: **Ulrich Kampmeier 625 Stimmen, Axel Müller 610, Horst Ruppert 532, Bert Schreiber 545, Leo Wingen 559.**

Einstimmig wurde der Ehren- und Satzungsrat gewählt: Heinrich Klein als Vorsitzender, Hans Enk und Bernd Nennstiel als Beisitzer. Ebenfalls einstimmig die Kassenprüfer Dr. Wolf Steger und Dr. Gerhard Hagen. In seinem Schlusswort dankt der neue Großkanzler, Dr. Joachim Hofbauer, allen Teilnehmern des Großrates für ihre aktive Mitarbeit, für die faire Diskussion. „Ich sehe mit Vergnügen dem Großrat 2011 in Saarbrücken entgegen...“ Er wünscht allen einen guten Heimweg und – in der Hoffnung, bald alle Brüder gesund und munter wieder zu sehen – schließt er den Großrat 2010. F.K.



Das neue Kapitel: (v. l. n.r.) GL Peter Maichle, GP Jörg Stoffregen, VGK Klaus Jeromin, GK Jogi Hofbauer, VGK Robert Eymann, GA Hans Bingenheimer, MD Karsten Reitz.

Albin Jacobs neuer MdC der Beethoven Chuchi

Die Ordensprovinz Nordrhein freut sich mit der Beethoven-Chuchi Bonn und gratuliert Albin Jacobs zum Maître de Chuchi! Er trägt nun zu Recht den Hummer am gelben Band!

Wer kennt sie nicht, die Regeln unserer Bruderschaft: „Die Kochkunst und Esskultur, insbesondere die Kenntnis der klassischen großen Küche und deren zeitgemäße Standards sowie deutscher und fremdländischer Kochrezepte, als auch gute Tischsitten zu pflegen und die Liebe zur Kunst des Kochens zu wecken.“

Nach diesen Regeln hatte Bruder Albin folgendes Menü kreiert, um sich damit den hohen Rang eines Maître de Chuchi zu erkochen:

- * **Gratinierte Austern** ** **Cappuccino von Curry mit Garnele**
- *** **Seeteufelmedaillonspieße, frisches Gemüse, Wildreis und Weißweinsafrausoße** **** **Sorbet von Neuseelandäpfeln** *****
- Rinderfilet Wellington an Kartoffel-Möhrenpüree** ***** **Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Früchten*******

In der Küche emsiges, aber gelassenes Treiben an Schneidebrettern, Herden und Öfen. Dies alles begleitet von betörenden Düften der Küchen dieser Welt. Wem nun das Wasser im Munde zusammen läuft, hat richtig reagiert!

Denn die Juroren: OO Leo Wingen, CL Dr. Christian Gutsche GMdC und LK Rolf Becker waren sich einig: Die Rezepte waren anspruchsvoll, die Optik dem Anlass entsprechend, die Tischdekoration festlich und die Beurteilungen der Prüfungsgänge mit besten Noten zum Bestehen erreicht. Der Suppe fehlte zur Weihe zum Cappuccino leider das Aufschäumen. Das Filet Wellington auf den Punkt gegart, zart, butterweich eine wahre Gaumenfreude. Die Schokotörtchen waren einfach perfekt, innen cremig fließend, außen fest.



Landeskanzler Rolf Becker reicht den Löffeltrunk, das gelbe Band wartet schon...

Und so vernahm der Proband erleichtert und glücklich, dass er nieder knien möge. GMdC Rolf schlug ihn zum Maître de Chuchi und reichte den Löffeltrunk. GMdC Leo dekorierte ihn danach mit dem Hummer am gelben Band. GMdC Christian überreichte die Urkunde und nun konnten auch alle Brüder gratulieren. Und so wurde noch ausgelassen gefeiert. Von uns allen noch mal. Herzlichen Glückwunsch, lieber Albin!

Rolf Becker, Landeskanzler

Wieder ein CdC in der Chuchi Bünde

Arne Kühl legte am 16.04.2010 erfolgreich seine Prüfung zum CdC ab. Unterstützt von Beikoch Thomas Kapke (CdC) war alles vorbereitet, als um 18:30 h die Prüfer LK Manfred Löbbert (GMdC), Gerd Klocke (MdC) und Jan Menninghaus (MdC) eintrafen.

Nach ersten Küchengesprächen mit dem Probanden und den anderen Mitgliedern der Chuchi Bünde gab sich die Prüfungsgruppe an die festlich gedeckte Tafel. Nach den Begrüßungsreden von Jan, Manfred und Nachapprenti Arne begann die kulinarische Reise dieses Abends mit dem Amuse Gueule (Gurkenspirelli Italia) begleitet von hervorragend passendem Prosecco. Diesem gelungenen Start in den Abend folgten:

- * **Räuchermakrelencreme mit Paprika** *** **Tomatencremesuppe** ***
 - Jakobsmuscheln im Macadamianussmantel mit Mango-Soße** ***
 - Rinderfilet im Blätterteig an Sahne-Safran, Soße mit Speck-Bohnen-Möhrenbündel und Kartoffelblinis** ***
 - Joghurtflan mit Limette** ***
- begleitet von: **Silvaner Kabinett Trocken 2008, Schloss Crailsheim** und **Bordeaux Cadet Mouton Baron Phillip de Rothschild 2007**

Auffällig oft waren die Prüfer an diesem Abend in der Küche anzutreffen. ... Lag dies wohl an eventuell zu langen Pausen zwischen den Gängen? – Nein, die vorgegebenen 20 Minuten wurden eingehalten.

... Lag dies wohl an der guten Stimmung in der Küche, die die anderen Kochbrüder verbreiteten...?! – Auch dies wohl eher nicht, denn auch an der geschmackvoll gedeckten Tafel war die Stimmung unter den Prüfern sehr gut. ... Lag es wohl am Herforder Pils, das ausschließlich in der Küche gereicht wurde? – Nein, denn die passend ausgewählten Weine wurden ausdrücklich gelobt. ... Lag dies wohl am Interesse an der Zubereitung der einzelnen Gänge. – Vielleicht. Es wird wohl ein ewiges Geheimnis bleiben, was die Prüfer sage und schreibe 7 mal in die Küche trieb. Nach der Beratung durch die Jury verkündete LK Manfred Löbbert das positive und lobende Urteil in seiner Laudatio und CL Jan Menninghaus ließ es nicht nehmen, die Rangerhebung zum CdC mit dem Umlegen des Hummer am blauen Band vorzunehmen. Der anschließende Löffeltrunk wurde durch den Somellier des Abends Jens Baldreich und Kochbruder Carsten Kausch gereicht und sichtlich durch den frisch gebackenen CdC genossen. Zum Abschluss des gelungenen Abends stießen einige Schwägerinnen zu den Kochbrüdern aus Bünde und begleitet durch den einen oder anderen Jubeltrunk klang diese Prüfung in den frühen Morgenstunden aus.



Anrichten der Tomatencremesuppe, Thomas Kapke, Arne Kühl



Der Proband und die Speckbohnen...



LK Manfred Löbbert bei der Laudatio



Vorfreude auf den Löffeltrunk nach erfolgreicher Prüfung

Chuchileitertagung der Provinz Weser-Ems/Niedersachsen

Die Chuchileiter der Provinz Weser-Ems/Niedersachsen trafen sich auf Einladung des Landeskanzlers am 10. April 2010 zur Jahrestagung erneut im Hotel Heide-Kröpke in Essel. Der Einladung von LK Eckhardt Ritzrau gefolgt waren MdC Udo Jendroschek, Chuchi Bremen, GMdC Gerhard Renz, Chuchi Delmenhorst, App. Gundolf Röder, Chuchi Lüneburg, MdC Uwe Dütscher, Chuchi Melle, und MdC Dr. Dr. Gerhard Rossbach, Chuchi Schledehausen. Anwesend waren auch OO und Chevalier Werner Berger, OO und GMdC Robert Eymann sowie GMdC Torsten Kreuzberger von der Chuchi Bremen. – Nachdem der Landeskanzler seine Gäste herzlich willkommen geheißen, ging er zur Tagesordnung über, berichtete über die Entwicklung der Ordensprovinz, ihrer Zahl der Mitglieder, deren Durchschnittsalter, die erfreuliche Menge im Jahr 09 abgelegter und die schon für 2010 festgelegten Daten von Prüfungen zum Erwerb von Bruderschaftsrängen, bat in diesem Zusammenhang auch um die Einhaltung der vorgegebenen Anmeldefristen, erinnerte abschließend an die rechtzeitige Anmeldung zum Wahl-Großrat am 08.05.2010 in Mainz, an dem jede Chuchi der Provinz vertreten sein sollte. Anschließend machten dann die Chuchileiter mündlich und schriftlich ihre Aussagen zum Chuchileben im Jahr 2009. Uwe Dütscher verwies darauf, dass das Provinzfest 2010 am 12.06. ab 12.00 Uhr in Melle stattfinden werde, er in Kürze sowohl den LK als auch die einzelnen Chuchileiter über weitere Einzelheiten unterrichten werde.



Torsten Kreuzberger, der neugewählte Landeskanzler



Eckhardt Ritzrau, Torsten Kreuzberger, Gerhard Rossbach, Uwe Dütscher



Udo Jendroschek, Gerhard Renz, Gundolf Röder, Robert Eymann, Eckhardt Ritzrau

In diesem Zusammenhang wurde dann die Chuchi Schledehausen gebeten, die Ausrichtung des Provinzfestes 2011 zu übernehmen. Nächster Tagesordnungspunkt war die Wahl des Landeskanzlers für den Zeitraum 2010 bis 2012. In der Einladung zur Jahrestagung hatte Eckhardt Ritzrau zum Ausdruck gebracht, dass er für eine weitere Amtszeit zur Verfügung stehe. Diese Aussage musste er aus persönlichen Gründen widerrufen. Er schlug vor, den von ihm eingeladenen Kochbruder der Chuchi Bremen, GMdC Torsten Kreuzberger, zum LK zu wählen. Auf die Frage, ob sich ein Gegenkandidat zur Wahl stellen werde, erfolgte keine Meldung, so dass die Wahl in Abwesenheit des Bewerbers stattfinden konnte und einstimmig positiv erfolgte. Zum Stellvertreter wurde GMdC Gerhard Renz gewählt.

Mit Dank für die gute Zusammenarbeit in den abgelaufenen vier Jahren und der Bitte, dem neugewählten LK die gleiche Aufgeschlossenheit und das gleiche Vertrauen entgegenzubringen, verabschiedete sich Bruder Eckhardt, übergab das Wort und die Leitung der Tagung an den neugewählten LK, der den Anwesenden seinen Dank für das ihm entgegengebrachte Vertrauen und seine Hoffnung auf eine erfolgreiche Amtszeit zum Ausdruck brachte. Dem neuen LK blieb jetzt nur noch die Aufgabe, allen Anwesenden einen guten Appetit zum bereits bestellten und in Kürze servierten Mittagessen sowie eine spätere gute Heimfahrt zu wünschen. ARGUS

Bruder Peter Gottbehüt, Apprenti der Rheingau-Chuchi Kiedrich, erkocht sich den Rang eines CdC

Die letzten 6 Monate hatten es in der Rheingau Chuchi in sich: Den Reigen der Rangerhöhungen eröffnete Bruder Dr. André Picard-Maureau im September 2009 mit seiner Grand-Maitre Prüfung, gefolgt von der Chef-Prüfung von Bruder Karl-Heinz Lange im Oktober 2009 und nun hat sich Bruder Peter Gottbehüt am 19. März 2010 nach einem Jahr Zugehörigkeit vorgenommen, seine Apprenti-Zeit zu beenden. An der festlich gedeckten Tafel erwarteten die Juroren GMdC LK Manfred Tholl, GMdC CL Dr. André Picard-Maureau und MdC Bernd Laquai mit 8 Brüdern der Rheingau-Chuchi Kiedrich mit Spannung den 1. Gang, nachdem der Prüfling mit einem Amuse-Bouche das Kochereignis eröffnet hatte. Entsprechend der Ordensregeln



hatte der Bewerber ein 5-Gängemenue konzipiert, wobei er den Fischgang sowie den Fleischgang selbständig zubereitete. **Das Menu:** *** Amuse bouche - Dreierlei Kalbsbällchen *** Flusskrebssalat in Calvados-Apfelmarinade mit Senf-Dill-Soße *** Rolle vom Kabeljau

Geschafft!!

mit Spinat und Safran im Speckmantel mit gratinierten Kirschtomaten *** Entenravioli im Sud *** Kalbsfilet in Kakao gebraten an Vanillekarotten mit Kartoffelrisotto *** Sherrygelee mit gekochter Vanille- und Pistaziensahne *** Espresso/Digestif*** Das Menü wurde von gut ausgesuchten passenden Weinen begleitet. Der Prüfling war gut vorbereitet und lies sich in der Küche nicht aus der Ruhe bringen. Die Jury-Mitglieder waren sich einig, dass sowohl Präsentation als auch Zubereitung der beiden Prüfungsgänge, wie auch alle anderen Menüfolgen hervorragend waren und konnten ihm nach kurzer Besprechung mitteilen, dass er die Prüfung bestanden hatte. Es folgte die Übergabe von Urkunde und des Hummers am blauen Band mit dem traditionellen Trunk aus dem Rieslingglas.



Herzlichen Glückwunsch zur Rangerhöhung und dem sehr gelungenen Prüfungsabend.

Dr. André Picard-Maureau

Die Juroren



Neuer Chef de Chuchi in der Kelten-Chuchi

➔ Dr. Martin Olbort ist neuer CdC in der Kelten-Chuchi Rheinhesische Schweiz (Wöllstein). Seine Vorliebe für das Grundnahrungsmittel Nr.1 in Bayern nutzte der Proband für seine Chef-Prüfung und lud Jury und Kochbrüder am 26. März 2010 in das Kochdomizil der Kelten-Chuchi nach Wöllstein ein. Für den Abend mit dem Thema „Viergängiges Menü mit korrespondierenden Bieren“ im Einzelnen: *** Biercrostini mit Auberginenaufstrich und Crevetten Chorizokrapfen mit Bier-Kräuter-Topfen *** Rosa gebratene Entenbrust auf Bier-Rosmarin-Sauce mit Mini Kartoffeln *** Gebeiztes Saiblingfilet auf Bier-Honig-Schalotten mit Wurzelbrot * Gebratene Kalbsmedaillons auf Bierapfelscheiben mit Bier-Senfsauce und gebratenen Kartoffelscheiben *** Bayrische Creme mit Bier. Der Proband besorgte für jedes Gericht das den Rezepturen entsprechende Bier.



„Ozapft is..“ - jetzt kann 's los gehen!



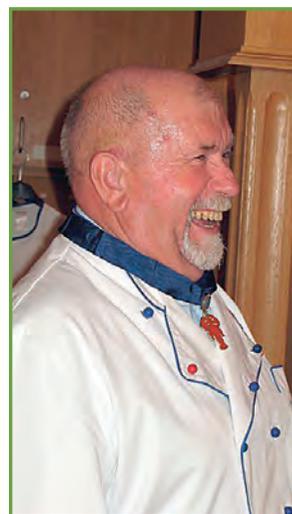
CL Peter Rieger reicht den Löffeltrunk

Rechtzeitig zu dem Beginn der Prüfung und Eintreffen der Jury unter dem Vorsitz von LK Manfred Tholl, GmdC, Siegmund Schmidt, MdC sowie CL Peter Rieger, MdC waren die Bemühungen und Vorbereitungen abgeschlossen. Der Abend in kleiner Runde wurde zügig und ohne große Wartezeiten zwischen den Gängen durchgeführt. In der Laudatio würdigte der LK die exzellente Zubereitung der beiden Prüfungsgänge und bescheinigte dem Prüfling, einen sehr gelungenen Abend ausgerichtet zu haben. Nach der Laudatio nahm Bruder Martin Urkunde, Hummer am blauen Band und Löffeltrunk entgegen und freute sich über die Glückwünsche und Geschenke der Jury und seiner Kochbrüder.

CL Peter Rieger, MdC

Der Kochbruder Karl Heinz Lange beendet erfolgreich seine Apprenti-Zeit in der Rheingau-Chuchi Kiedrich

➔ Für die CdC-Prüfung am 18. September 2009 hatte Kochbruder Karl Heinz ein 5-Gänge-Menü vorbereitet, wobei das Fisch- und Fleischgericht entsprechend der Ordensregeln von ihm zubereitet wurden. Der Prüfling nutzte seine 1. Löffelführung, um sich den Titel des CdC zu erkochen. Die Tafel war liebevoll gedeckt, die ausgesuchten Weine stammten alle aus Kostheim, waren richtig temperiert und harmonierten hervorragend mit den dargebotenen Gerichten.



Freude bei Kochbruder Karl Heinz über die gelungene Prüfung.

Die Mitglieder der Jury: Manfred Tholl, LK Kurmainz-Hessen-Nassau (Vorsitzender), GMdC Jean-Claude Foucarde, Chuchi Kaiser-Karl Ingelheim, MdC Dr. André Picard-Maureau, CL Rheingau-Chuchi Kiedrich, kamen einstimmig zu dem Ergebnis, dass Kochbruder Karl Heinz seine Prüfung mit Bravour bestanden hat. Besonders hervorgehoben wurde die Harmonie von Gewürzen und Speisen in den unterschiedlichen Gängen.

Nach dieser erbrachten Leistung stand der Übergabe des Hummers am blauen Band und dem traditionellen Trunk aus dem Rieslingglas nichts mehr im Wege. Alle anwesenden Kochbrüder freuten sich über die Rangerhöhung und den gelungenen Prüfungsabend. Die Rheingau-Chuchi Kiedrich freut sich mit Ihrem neuen CdC und gratuliert aufs Herzlichste.



Die Laudatio von LK Manfred Tholl

Dr. André Picard-Maureau

Das Menü: *** Entenleber im Speckmantel * * * Kartoffel Lauch Suppe * * * Zanderfilet serbisch auf der Hautseite gebraten an Spitzkohl * * * Lammlachs mit Minzsauce und Rosmarinkartoffeln * * * Mariniertes Frischkäse mit Kapern - Vinaigrette * * * Crema Catalana * * * Espresso/Digestif

Chuchi Ruzilo hält Kontakt zu Duttlenheim im Elsaß

➔ Es gibt ein Dorf in Frankreich – nicht das in Gallien - das sich standhaft weigert, den Totgesängen aus der deutschen Kochclubszene (Club Culinaire) nachzugeben. 18 Hobbyköche fröhnen bei guter Gesundheit und monatlichen Treffen unserem liebverwöhnten Hobby – dem Kochen.

Duttlenheim heißt das Dorf und müsste eigentlich einigen Ordensoberen oder ehemaligen Ordensoberen wohl bekannt sein. Traf man sich doch am 1. März 1974 im Sternelokal „Du cerf“ in Marlenheim zur festlichen Gründung der Chuchi Duttlenheim. Auch hat man die vielfältigen Einladungen der jungen Chuchi in den folgenden Jahren mit Freuden angenommen und kam z.Tl. in doppelter Busstärke ins gelobte Land. Das ist heute alles vergessen und nur das blaue und gelbe Band mit Hummer an der Küchenwand mit zugehöriger Urkunde von André Burel zeugen davon, dass die Wertschätzung einmal wesentlich höher war.



300 Teller wollen heiß auf den Tisch.
Da muss jeder Handgriff sitzen...

waren wir sehr willkommen bei der Zubereitung eines Menus für ca. 300 Personen am Sonntag.

Das Thema war: Alte elsässische Küche – das ausgewählte Menu: Soupe Alsacienne * Escargots à l'Alsacienne *** Presskopf Alsacien *** Salade Vigneronne *** Petite Choucroute d'Antan *** Munster en Musique *****

Unterstützt wurde unsere Arbeit mit der Verkostung von einer ganzen Reihe bester elsässischer Weine und natürlich hat auch ein „Amer bière“ so zwischendurch die Kehle entsprechend angefeuchtet. Wer schon einmal die Gastfreundschaft der elsässischen Kochbrüder erlebt hat, weiß, dass ich nicht übertreibe wenn ich sage, dass wir von allen Seiten mit großer Herzlichkeit aufgenommen wurden und mit sehr viel Applaus unsere Bereitschaft für ein weiteres zukünftiges Engagement begrüßt wurde.



André Burel (2.v.l.) beim Amer bière mit Martin Kröner, CL Chuchi Ruzilo Rüsselsheim und den Kochbrüdern EM Norbert Eider und LK Frithjof Konstroffer (v.l.n.r.)



Die Mannschaft um André Burel holt sich ihren Applaus für das gelungene Menu

Der Kochclub in Duttlenheim hat seit 2 Jahren sein Domizil in der neu errichteten Mehrzweckhalle der Gemeinde und die moderne Küche hat auch die entsprechende Größe, um der 18 Personen starken Gruppe entsprechende, ausgezeichnete Kochmöglichkeiten zu geben. In Molsheim gibt es einen weiteren Club mit aktiven Hobbyköchen. Beide Clubs würden gerne unter dem Dach unseres Clubs ihrem Hobby nachgehen.

Würden gerne, wie ihr Chuchileiter André Burel in früherer Zeit, das blaue, gelbe ... Band erkochen. Die Mitgliedschaft wird ihnen trotz der langen Tradition, für mich unverständlich, verwehrt. Ein Anschluss z.B. an die badische Provinz sollte doch möglich sein.



Bei alten Freunden immer wieder gerne gesehen: die „Dütsche Hobbyköch“

In Sulzfeld, bekannterweise in Bayern (Franken) liegend, wurde vor kurzem eine Chuchi gegründet und es gab kein Problem, diese Chuchi, wegen der größeren Entfernung zu den bayerischen Clubs, an die vorwiegend hessische Provinz Rhein-Main anzugliedern. Und das ist gut so! Müssen wir päpstlicher als der Papst sein, haben wir alle früheren Beziehungen, wie oben geschildert, vergessen?

Wir, die Chuchi Ruzilo Rüsselsheim, werden auf jeden Fall weiterhin die guten Beziehungen nach Duttlenheim aufrecht erhalten und freuen uns jetzt schon auf den Gegenbesuch unserer Kochbrüder aus dem Elsaß beim Sommerfest im Haus Wiesental in Kröckelbach – das ist das Dorf im Odenwald, in dem die Chuchi Ruzilo jährlich soziales Engagement zeigt und ein Behindertenfest bekocht.

Martin Kröner, GMdC und Chuchileiter



„Gruppenbild mit Damen“ in original elsässischer Tracht.

Literarisch kulinarisch



Praktisches für die Küche – Wer Bescheid weiß, hat mehr Freude am Kochen – eine Weisheit, die wir sicherlich alle teilen. Deshalb stelle ich Ihnen diesmal einige Titel vor, die sich mit den praktischen Seiten der Küchenarbeit beschäftigen. Ich möchte Sie aber nicht nur mit guten Ratschlägen traktieren; ganz gewiss werden Sie Ihren Spaß an den kulinarischen Katastrophen weltberühmter Köche haben – vielleicht beschleicht den einen oder anderen auch eine Prise Schadenfreude. Es ist angerichtet!

Marianne Lumb: Schnitt für Schnitt - Schneiden, tranchieren, filetieren, tournieren. Neuer Umschau Buchverlag, 173 S., 16,90 Euro



Schnell und appetitlich zubereiten mit professionellen Schnitttechniken! Schritt für Schritt erläutert Marianne Lumb wie Gemüse, Obst, Fleisch, Geflügel, Fisch oder

Meeresfrüchte und Gebäck optimal verarbeitet werden. Eine ausführliche Messerkunde erleichtert die Zahl und Handhabung aller wichtigen Messerarten. Mit detaillierten Anleitungen und professionellen Tipps sind die grundlegenden Techniken der Küchenpraxis einfach zu Erlernen: schneiden, hacken, zerlegen, tournieren, tranchieren und vieles mehr.

Die große Teubner Küchenpraxis - Kochtechnik, Warenkunde, Grundrezepte. Verlag Gräfe und Unzer/Teubner Edition, 608 S., 99,90 Euro



Das große TEUBNER Standardwerk zum Thema Küchenpraxis und Kochtechniken: in neuer opulenter Aufmachung, mit den küchentechnischen Informationen auf dem aktuellen Stand. Die einzigartige

Verbindung aus ausführlicher Küchenpraxis, Warenkunde, Grundrezepten und neuen, innovativen Rezepten von 15 Spitzenköchen lädt zum Nachschlagen, Informieren und Schwelgen ein. Alle küchentechnischen Arbeitsgänge werden Schritt-für-Schritt erklärt. Zahlreiche Sonderseiten zu Wissenswerten über Produkte, grundlegende Kochtechniken und nützliche Küchengeräte.

Hans-Joachim Rose: Die Küchenbibel - Enzyklopädie der Kulinaristik. Tre Torri Verlag, 1000 S., 49,90 Euro



Mit der „Küchenbibel“ liegt ein Monumentalwerk vor, das viele Fragen rund um das Thema Kochen und Ernährung ausführlich beantwortet. Sie umfasst das gesamte Fachwissen eines Profikochs, erworben durch

jahrelanges Training in Theorie und Praxis, und erläutert mit 13.000 Stichwörtern ausführlich und übersichtlich alle Küchenbegriffe von A wie Aal bis Z wie Zucker. Dazu enthält die „Küchenbibel“ einen saisonalen Einkaufsratgeber, Speise- und Getränkekarten aus den wichtigsten Urlaubsländern, Infos zu Wellness-Food und Mood-Food und vieles mehr. Das ultimative Lexikon vom Essen, vom Trinken und der gesunden Ernährung ist ein 1000seitiges Nachschlagewerk, das in jeden Haushalt gehört.

Ludger Fischer: Kleines Lexikon der Küchenirrtümer. Eichborn Verlag, 240 S., 14,95 Euro



Der Hobbykoch und Lebensmittelexperte Ludger Fischer stellt überlieferte Küchenweisheiten auf den Prüfstand und kommt zu dem Schluss: Kaum zu glauben, was wir beim Zubereiten und Aufbewahren von Nahrungsmitteln so alles falsch machen. Der Autor hat sich die lange Liste der unumstößlichen Küchenregeln vorgenommen, um sie auf Herz und Nieren zu prüfen. Sprachgewandt, wissensgesättigt und mit trockenem Humor trennt er bei den überlieferten Mythen die Spreu vom Weizen - nicht nur, weil man in der Küche viel Zeit und Geld sparen kann, sondern weil durch falsche Lagerung und Zubereitung das wahre Nährwert- und Geschmackspotenzial von Lebensmitteln zu oft verschenkt wird.

Der Autor hat sich die lange Liste der unumstößlichen Küchenregeln vorgenommen, um sie auf Herz und Nieren zu prüfen. Sprachgewandt, wissensgesättigt und mit trockenem Humor trennt er bei den überlieferten Mythen die Spreu vom Weizen - nicht nur, weil man in der Küche viel Zeit und Geld sparen kann, sondern weil durch falsche Lagerung und Zubereitung das wahre Nährwert- und Geschmackspotenzial von Lebensmitteln zu oft verschenkt wird.

Carsten Bothe: Messer schärfen wie die Profis - Messer, Äxte, Scheren und andere Werkzeuge richtig schleifen. Kosmos Verlag, 98 S., 8,50 Euro



Hier liegt eine kleine Abhandlung über das Thema ‚Messer schärfen‘ vor. Welche Messer werden mit welchen Steinen oder anderen Hilfsmitteln wie geschliffen? Wie erhält man die Schärfe? Alles ist so erklärt, dass ein Laie jedes Messer so scharf wie ein Rasiermesser bekommt. Das richtige Schärfen eines Messers ist erschreckend einfach. Hier zeigt ein Köhner, wie es gemacht wird.

Hier liegt eine kleine Abhandlung über das Thema ‚Messer schärfen‘ vor. Welche Messer werden mit welchen Steinen oder anderen Hilfsmitteln wie geschliffen? Wie erhält man die Schärfe? Alles ist so erklärt, dass ein Laie jedes Messer so scharf wie ein Rasiermesser bekommt. Das richtige Schärfen eines Messers ist erschreckend einfach. Hier zeigt ein Köhner, wie es gemacht wird.

Reinhard Gerer: Die kleinen Tricks der großen Köche - Für den täglichen Gebrauch. Orac Verlag, 160 S., 14,90 Euro



Dieses Buch ist kein Kochbuch. Es enthält keine Rezepte. Es ist eine Sammlung von Tipps des Spitzenkochs Reinhard Gerer, die beim Kochen den kleinen Unterschied ausmachen und mit denen auch Ungeübten der Schritt vom Kochen zur

Kochkunst gelingt. Von A-Z werden Fragen beantwortet wie: Wie löst sich das Biskuit leichter vom Blech? Wie verhindert man das Platzen von Bratwürsten? Wie filetiert man Forellen? Wie gelingt die Mayonnaise? Wie wird die Rindsuppe nicht trüb? Wie bekommt das Wiener Schnitzel Wellen?

Arne Krüger: Herr Ober, was ist das? - Speisekarten verständlich gemacht. Verlag Gebrüder Kornmayer, 598 S., 19,50 Euro



Der Inhalt dieses Buches ist der Wissensstoff von Köchen und Kellnern und weil diese aus Gründen der präzisen Verständigung ihre eigene Fachsprache haben, muß nicht jeder Gast sie gleichwohl verstehen. Nicht selten ruft der Gast: Herr Ober, was ist denn das? Wer

dieses Buch besitzt, braucht an der Fachsprache der Köche und Kellner auf Speisekarten in den Restaurants nicht mehr zu zweifeln. Der fachkundige Autor hat alle Begriffe auf seinen Reisen gesammelt und für dieses Buch kritisch kommentiert.

Kimberly Witherspoon und Andrew Friedman (Hg): Kulinarische Katastrophen weltberühmter Köche. Bloomsbury Verlag, 253 S.,



18,00 Euro
Sarah Wiener, Heinz Winkler, Karl Ederer, Jean-Claude Bourgueil, Johann Lafer, Harald Wohlfahrt, Anthony Bourdain, Jamie Oliver, Ferran Adrià, Heston Blumenthal, Michel Roux, Gabrielle Hamilton

und viele andere haben schon einmal eine schlimme Panne in ihrer Küche oder ihrem Restaurant erlebt. Ihre erstaunlichen Bekenntnisse sind nicht nur höchst unterhaltsam, sondern erinnern den praktizierenden Laien auf tröstliche Weise, dass in der Welt der grande cuisine auch mal etwas gewaltig schief gehen kann.

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.



Rezept zum Titelbild

Matjes–Chorizo–Spießchen (Norden trifft Süden)

Zutaten für 16 Spießchen:

Konfierte Tomaten: 3 Tomaten, Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer, Backpapier, 1 Zehe Knoblauch
Matjes: 6 Matjesfilets (frisch ausgelöst), 1 Limone, Meersalz, Olivenöl, 4 große Kartoffeln (für die Optik rotschalige), runder Ausstecher, etwa 4 – 5 cm Durchmesser, 1 Chorizowurst, Rosmarin, Basilikum, Olivenöl, Holzspießchen

Zubereitung: Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, dann in Eiswasser abschrecken, häuten, entkernen und in Achtel schneiden. Backblech mit Backpapier auslegen, Tomaten darauf verteilen, Thymian, Rosmarin und grob zerkleinerten Knoblauch dazu legen. Vorsichtig würzen, mit Olivenöl beträufeln und bei 50° C etwa 2 Stunden im Ofen trocknen. Limonensaft auspressen. Matjesfilets 10 Minuten in Meersalz legen, dann 10 Minuten in Limonensaft säuern und mehrere Stunden in Olivenöl einlegen. Vor der Weiterverarbeitung mit Küchenkrepp gut abreiben um das überschüssige Salz zu entfernen. Holzspießchen wässern. Kartoffeln schälen und in etwa 20 mm dicke Scheiben schneiden, dann mit dem Ausstecher ausstechen. Chorizo in etwa 15 mm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln und Wurst zusammen mit Rosmarin in Olivenöl anbraten. Die Wurstscheiben quer halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf den Spieß stecken, darüber den Matjes S-förmig (Doppel-S) aufspießen, darüber Basilikum und ein Stück konfierte Tomate stecken. Nun den Spieß, mit der Wurst nach unten, auf die Kartoffelscheibe stecken.

WMF Vitalis Aroma-Dampfgarer.

Mit den Erfindungen von WMF gelingt in der Küche einfach alles. Da macht natürlich die kleinste Profiküche der Welt, der einzigartige WMF Vitalis Dampfgarer, keine Ausnahme. Eine Innovation von WMF für gesundes und vitaminreiches Kochen, mit der Ihr Erfolg in der Küche schon fast vorprogrammiert ist. Genau wie mit allen anderen Produkten von WMF.

