Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer Deutschland e.V. Ausgabe 5 | September | Oktober 2010

- **50. Geburtstag des CC Klub kochender Männer: Rauschendes Fest in Mainz am Rhein**
- **Die „Feinschmecker-Chuchi“ aus Mannheim auf großer Fahrt**
- **Aus den Chuchis**
- **Literarisch – kulinarische Buchtipps**

Amuse Gueule „Mosaik der Köche“ beim Galadiner in Mainz

Nachrufe

Max Seliger

† 10.5.2010

Leider haben wir in der Stoapfalz Chuchi Amberg einen Kochbruder verloren. In Dankbarkeit und Hochachtung nehmen wir Abschied von unserem Freund, Kochbruder und Landeskanzler von Bayern-Ost Max Seliger GMdC.
Max war seit seinem Eintritt in die Kochbruderschaft im Juni 1995 über viele Jahre als Chuchileiter unser Mittelpunkt, freundschaftlich, wohlwollend und ein Mensch, der mit großem Engagement vorbildlich den Geist der Bruderschaft lebte. Im Jahr 2006 wurde ihm die Würde des Landeskanzlers Bayern-Ost übertragen und über diese Aufgabe freute er sich sehr.
Max war über viele Jahre ein großer Förderer der Ronald-McDonalds-Kinderhilfe und unterstützte mit verschiedenen Aktionen, unter anderem mit Kochbrüdern der Stoapfalz Chuchi, das Ronald McDonald Haus in Erlangen. Es ist ein „Zuhause auf Zeit" für Familien. Hier finden Familien während der oft monatelangen Therapie der Kinder ein Zuhause, ganz nah bei den kleinen Patienten.

Max liebte die Gesellschaft, war neuen Ideen immer aufgeschlossen und ein beispielhafter Gastgeber. Seine humorige Art genossen viele und waren gerne in seiner Nähe. Wenn er Kritik übte nahm er kein Blatt vor den Mund und sprach die Unklarheiten offen an.

Seine Frische und Lebendigkeit, sein stets positives Denken, seine Offenheit und Engagement werden wir sehr vermissen. Immer wieder hat er in seiner, ihm eigenen angenehmen Art sein Können, Wissen und seine Erfahrungen weitergegeben. Es war wie ein Schock als wir von seinem schweren Krebsleiden erfuhren. Trotz so mancher Verzweiflung um die Krankheit war Max zuversichtlich und hatte immer wieder neue Ziele vor Augen. Nicht nur die Zukunft seiner Familie sondern auch die Stoapfalz-Chuchi lagen ihm in den letzten Monaten am Herzen.

Max hatte den Wunsch, den Großrat in Mainz noch zu besuchen. Dieser Wunsch wurde ihm leider nicht mehr erfüllt.

Max, wir sagen Danke für die vielen gemeinsamen Stunden, die wir mit Dir in Freude und Freundschaft erleben durften und dafür, dass du uns viele unvergessliche Augenblicke geschenkt hast. Max wird nicht nur uns von der Stoapfalz-Chuchi Amberg in Erinnerung bleiben sondern auch vielen Kochbrüdern aus nah und fern.

Stoapfalz Chuchi Amberg – Herbert Holler, Chuchileitung

Erwin Fohler

† 10.8.2010

Wir trauern um unseren langjährigen Kochbruder Erwin Fohler, MdC, geb. 01.09.1940, der am 10. August 2010 nach langer Krankheit verstorben ist. Wir werden ihm stets ein ehrendes Andenken bewahren.

Limes Chuchi Heidenrod

Willi Rinkart

† 15.8.2010

Am 15.08.2010 verstarb unser Kochbruder Willi Rinkart. Er war lange Jahre Mitglied der Chuchi Darmstadt und Gründungsvater der Chuchi Rhein-Main und der Chuchi Delkenheim. Als kreativer Mensch und Künstler wird er uns immer in Erinnerung bleiben. Die Entwürfe der alten CC-Urkunden stammen aus seiner Feder, außerdem war er Initiator der Regel, dass ein weißes Dinnerjackett zu festlichen Veranstaltungen unserer Bruderschaft getragen wird.

Wir werden Willi Rinkart stets ein ehrendes Andenken bewahren.

Hans-Peter Schäfer GMdC, Chuchi Rüsselsheim Rhein-Main

† Heinz Blumki

† 10.9.2010

Die Chuchi Baden-Baden trauert um ihren Senior-Kochbruder MdC Heinz Blumki. Heinz wurde am 17.06.1923 geboren und war fast 50 Jahre lang Mitglied in unserer Chuchi. Er ist am Freitag, dem 10.09.2010 nach einem erfüllten Leben friedlich entschlafen.

Chuchi Baden-Baden

Liebe Brüder und Freunde, es war ein schönes Geburtstagsfest,

das wir Ende August in Mainz in einem wunderschönen Ambiente anlässlich des 50.ten Geburtstages unseres CC-Clubs gefeiert haben.
Schon am rustikalen Freitagabend und auch bei der Schifffahrt am Samstag und erst recht beim Galadiner war eine begeisterte und begeisternde Grundstimmung vorhanden, die sehr zu meiner Freude das ganze Wochenende erhalten blieb.
Viele alte Freunde haben sich wiedergesehen, neue Bekanntschaften wurden gemacht. Eine äußerst positive und freundschaftliche Stimmung, Neugier und Interesse an „noch fremden" Kochbrüdern und die Liebe zum Genuss waren an diesem Wochenende immer zu beobachten. Dafür möchte ich mich bei allen Teilnehmern ganz herzlich bedanken.
Großer Dank gebührt auch GP Dr. Jörg Stoffregen als „Cheforganisator", VGK Klaus Jeromin und Chevalier Bert Schreiber für seinen pointierten Rückblick auf 50 Jahre CC.
Es hat Freude gemacht, mit Euch und unserem Club zu feiern!
Auf ein hoffentlich baldiges und gesundes Wiedersehen, verbunden mit vielen freundschaftlichen und brüderlichen Grüßen
Euer
Jogi Hofbauer
Großkanzler CC

Tops und Flops – Erfahrungen von Kochbrüdern für Kochbrüder. Heute:

Hamburg – gut und günstig

➲ Ich gebe es zu: Mich trieb die Neugier in das neue Restaurant, welches im Fernsehen unter dem Titel „Rach's Restaurantschule" läuft (montags bei RTL um 21.15 Uhr) – besonders, weil es nur 5 Minuten von mir im Chilehaus entfernt ist.
Das Lokal – früher als „Weinhexe" bekannt – ist von sämtlichem überflüssigen Schnickschnack befreit worden und macht einen freundlichen, warmen und modernen Eindruck. Wie ich erwartet hatte, war es brechend voll, so dass man einige Minuten warten musste.
Manche Gesichter kamen einem aus gelegentlichem Zappen im Fernsehprogramm, hier die Sendung mit RACH, bekannt vor.
Alle Servicekräfte waren sehr freundlich und bemüht, die Gäste zufrieden zu stellen. Am Tisch selbst fand sich nur eine Mittagskarte. Es gibt „Slowman's schnellen Teller", der täglich wechselt. A la Carte wird mittags aufgrund des großen Ansturms nicht gegessen.
So bestellte ich den Mittwochs-Teller, und hier kam dann die große Überraschung:
ein ausgezeichneter Vorspeisenteller mit Sushi, gefüllt mit Thunfisch-Farce und Rettich, ein perfekt gegartes Scampi auf einem Bulgur-Salat, der mit etwas Wasabi sehr erfrischend angerichtet war. Dazu gab es direkt im Anschluss ein Schälchen mit grünem Rindfleisch-Curry (hoher Anteil von Erdnusspaste). Sehr lecker. Perfekt gegartes Gemüse und in der Schale gegarte Kartoffelspalten. Als Nachspeise wurden kleine Stücke einer Hamburger Apfeltarte mit einer Vanillesahne (oder Luftpudding) serviert.
Dieses kleine Menü für 8,90 Euro war einfach perfekt, sowohl von der Art der Präsentation als auch von der Zubereitung. Es werden nicht nur die Mitarbeiter in ein geregeltes Berufsleben geführt, sondern mit Sicherheit auch viele Gäste zu vernünftigem Essen und Würdigung der verschiedensten Restaurantleistungen.
Für einen Mittagstisch in Hamburg ist „Slowman's" sicherlich unschlagbar!
Übrigens: besonders auffallend war die Restaurantleiterin, die sich wirklich extrem schnell bewegte, um eventuelle Defizite im Service auszugleichen.
Ich kann nur sagen: Kompliment! – und Brüder:
wenn Ihr in Hamburg seid und preiswert essen wollt, geht hin!

Name: Slowman – Ort: Im Chilehaus, Burchardstraße 13 c, 20095 Hamburg. – Tel. 040/33 75 61

Herzliche Grüße, Euer Kochbruder Robert Eymann

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.

Herzlichen Glückwunsch zum 50. Geburtstag! Der CC-Club Kochender Männer Deutschland e.V.

Gelöste Stimmung an Bord der MS Rheinstar

Jogi Hofbauer verleiht Manfred Tholl die silberne Ehrennadel

➲ Um es vorweg zu nehmen: Es war eine gelungene Veranstaltung, darin waren sich alle einig. 85 Kochbrüder aus der ganzen Republik, dazu Gäste aus der Schweiz und Schweden, „alte Hasen“ und junge Kochbrüder, feierten „von Freitag auf Sonntag“ ihren Geburtstag und freuten sich über ein Wiedersehen. Es gab viel zu erzählen, Freundschaften wurden aufgefrischt, neue Kontakte geknüpft, Erfahrungen ausgetauscht. „Wie gestaltet Ihr Euren Kochabend...?“, „Was macht denn eigentlich der Kochbruder Helmut...“

So gestaltete sich am Freitag auch der rustikale Begrüßungsabend, der erst in den frühen Morgenstunden ausklang. Einige Kochbrüder statteten nach dem gemeinsamen Essen dem Mainzer Weinmarkt einen Besuch ab, die anderen blieben beim „Bierchen“ im Hotel. So sah denn auch beim Frühstück am Samstagmorgen der eine oder andere Kochbruder etwas „zerknittert“ aus, aber es blieb ja noch der ganze Tag zum „Entfalten“.

Pünktlich um 10.00 Uhr legte die „MS Rheinstar“ am Samstag zu unserer Schiffstour ab und auch hier entwickelte sich schnell eine gelöste und fröhliche Stimmung. Der weit über die Grenzen von Mainz bekannte„Bordmusikant“ Charly Niewelt hatte leichtes Spiel, denn schon nach dem dritten oder vierten Akkord auf seinem „Quetschkasten“ stimmte meistens die ganze Korona mit ein und schmetterte inbrünstig so manchen Gassenhauer mit. In der Zwischenzeit hatte der Bordservice ein leckeres rustikales Buffet aufgebaut und die Brüder ließen es sich gut schmecken.

Im Anschluss daran präsentierte Kochbruder Valentin Brodbecker, CL der Chuchi Mainz 1, im Rahmen einer Weinprobe sehr fachkundig und interessant Rheingauer und Rheinhessische Weine. Sein Vortrag war unter anderem auch deshalb so unterhaltend, weil er sehr anschaulich und mit Anekdoten angereichtert auch über geografische und geschichtliche Hintergründe dieser Anbaugebiete zu berichten wusste; und zwar immer aktuell passend zu der Kulisse, die wir zu diesem Zeitpunkt mit dem Schiff passierten.

Der erst eine Woche zuvor in die Chuchi Mainz I aufgenommene Kochbruder Uwe Lorenz bereicherte quasi als Einstand mit einer herrlichen Riesling-Beerenauslese vom Weingut Braun, Nierstein die Weinprobe. Kochbruder Uwe ist mit der Tochter des Weingutes Braun verheiratet und mittlerweile hat sich der gelernte Jurist auch profundes Wissen rund um das Thema Weinbau erworben. Auch Kochbruder Bernd Emming von der Chuchi Datteln steuerte mit einigen Raritäten aus seinem privaten Weinkeller Köstlichkeiten zur Weinprobe bei.

Großkanzler Jogi Hofbauer nutzte den stimmungsvollen Rahmen und zeichnete Manfred Tholl, Landeskanzler der Ordensprovinz Kurmainz-Hessen-Nassau, mit der silbernen Ehrennadel aus. Er bedankte sich damit nochmals im Namen der Bruderschaft für die tolle Organisation und perfekte Ausrichtung der Veranstaltungen rund um den Großrat in Mainz, die Manfred Tholl mit seiner Ordensprovinz übernomen hatte.

Gegen 17 Uhr legte die „MS Rheinstar“ wieder am Pier hinter dem Hyatthotel Mainz an und die Kochbrüder hatten noch Gelegenheit, eine „Mütze voll Schlaf“ zu nehmen, ehe ein gecharterter Bus sie zum Galaabend in‘s nahe gelegene Hotel Favorite brachte.

Dort angekommen wurden die Brüder auf der großzügigen, dem Stadtpark zugewandten Hotelterasse mit einem Glas Champagner Grand Resérve (den Klaus Jeromin besorgt hatte) und Fingerfood begrüßt, ehe man sich in den festlich geschmückten Saal neben dem wunderschönen hoteleigenen Palmengarten begab.

Jogi Hofbauer eröffnete den Gala-Abend mit einer Begrüßungsansprache und bat dann Bert Schreiber an das Mikrofon. Bert zeichnete in seiner rund 30-minütigen Rede, die mehrfach vom Beifall der Zuhörer unterbrochen wurde, ein lebendiges Bild der 50 Jahre CC Club kochender Männer. Zur besonderen Erheiterung trug bei, dass dem Bericht von Bert Schreiber zufolge in der ersten Clubsatzung der Passus enthalten war: „Kochbrüder mit einem Gewicht von mehr als 100 Kilo sind vom Clubbeitrag befreit“. Wenn dieser Passus noch heute Bestandteil der Satzung wäre, dann hätte unser Großalmosenier in Mainz ganz sicher nicht einen so positiven Bericht abgeben können. Denn aktuell sind die Mitglieder des Clubs, die unter 100 Kilo auf die Waage bringen, wahrscheinlich in der Minderheit.

Bei der Weinprobe...

feierte in Mainz und auf dem Rhein ein rauschendes Fest

Dann legte sich die Küchenmannschaft des Favorite rund um Ihren Küchenchef Helmut Danker ordentlich „ins Zeug“ und präsentierte ein sterneverdächtiges Menu.

„Mosaik der Köche“
eine optisch gelungene Präsentation von 9 verschiedenen Köstlichkeiten als Fingerfood (siehe auch Titelseite)

„Grüne Gaspacho“
Bloody Mary Espuma und Carabiniero Garnelen

„Mittelstück vom Heilbutt“
mit Sommertrüffeln auf Kartoffelrisotto

„Ibérico Schwein“
gegrillter Rücken“Presa“ und Bauch auf asiatisch Pak Choi, Austernpilze und Schupfnudeln mit Erdnussschmelze

„Crème Brulée von der Tonkabohne“

Alter Schwede! Hakan Fjällström und Benny Ringsberg (Bildmitte) verleihen Jörg Stoffregen, Bert Schreiber und Jogi Hofbauer (v.l.n.r.) einen Orden des Club Gastronomique de Suede

Das Urteil der Kochbrüder war nach dem Essen dann auch übereinstimmend positiv: Qualität und Kreativität herausragend, die begleitenden Weine harmonisch abgestimmt und der Service ließ keinen Wunsch offen. Insgesamt ein gastronomisch-kulinarisches Erlebnis, an das man sich lange und gerne erinnert.
Jörg Stoffregen bedankte sich bei Christian Barth, dem Hausherrn des Favorite für die kreative Beratung und fachkundige Unterstützung bei der Planung und Realisierung der gesamten Veranstaltung. Küchenchef Danker bekam ebenfalls viel Applaus für die tolle Leistung, die seine komplette Mannschaft hingelegt hatte.
Für die musikalische Untermalung hatte Jörg Stoffregen „Mister Wonderful“ engagiert. Unter diesem Künstlernamen ist Koffi Ruben Maglo im Rhein-Main-Gebiet bekannt für fetzig-stimmungsvolle Barmusik am Piano, begleitet von den rauchigen Klängen eines Saxophons. Im weiteren Verlauf des Abends überraschte unser Großkanzler mit einer karnevalistischen Einlage: in Frauenkleidern und Perücke berichtete er als „Schwägerin Agathe Blütenstengel“ vom Alltag einer Ehe mit einem Kochbruder. Mit „stehenden Ovationen“ und der lautstarken Forderung nach Zugaben quittierten die Kochbrüder diesen humorvollen Vortrag.

Jogi Hofbauer als „Schwägerin“ Agathe Blütenstengel

Bleibt protokollarisch noch zu ergänzen, dass Jörg Stoffregen für die Organisation dieses wunderschönen Festes geehrt wurde und gemeinsam mit Jogi Hofbauer und Bert Schreiber vom ebenfalls vertretenen schwedischen „Club Gastronomique des Marmites de Suede“ einen Orden verliehen bekam.
Gegen Mitternacht verabschiedeten sich die Brüder nach und nach, um an der Hotelbar noch bei einem (oder zwei) Absacker ein wenig zu plaudern.
Von dieser Stelle aus nochmals ein herzliches Dankeschön an den Organisator Jörg Stoffregen und all die fleißigen Helfer, die zum Gelingen dieses rundherum gelungenen Geburtstagsfestes beigetragen haben.

Frithjof F. Konstroffer

Neue Leitung und neue Ideen bei der Stoapfalz Chuchi

➲ Die Begeisterung für anspruchvolles Kochen und für feines Essen in geselliger, fröhlicher Runde pflegen die Amberger Hobbyköche bei ihren regelmäßigen Kochabenden. Mit Maître de Chuchi Herbert Holler an der Spitze einer neuen Führungsriege gehen die Kochbrüder in die nächsten Jahre und wollen natürlich den Leitspruch „Kochen und Genießen“ wieder verstärkt in die Tat umsetzen. Genuß ist schließlich ein Menschenrecht.

Die letzten Jahre war es etwas ruhig geworden um die Hobbyköche der Stoapfalz-Chuchi Amberg. Beruflich und auch krankheitsbedingt mussten einige Kochbrüder kürzer treten. Unter anderem hatten die Chuchi auch den Verlust von Landeskanzler Max Seliger, der im Mai nach langer Krankheit verstorben ist, zu beklagen. Dies waren einige der Gründe, warum auf die Durchführung des bekannten Chuchi-Faschings verzichtet wurde. Erfreulich aber, dass sich mit Oliver Lehner, Carl-Heinz Müller und Fritz Walder drei neue Kochbrüder der Stoapfalz Chuchi angeschlossen haben und das tolle Hobby Kochen im Kreis der Kochbrüder ausüben. Die Mischung aus erfahrenen Hobbyköchen und den „jungen Wilden“ in der Küche stimmt bei der Stoapfalz Chuchi. Der zeitliche Aufwand findet meist seinen Lohn in dem großen Genuss der zubereiteten Speisen. Dass bei den Kochbrüdern eine sehr gute Stimmung herrscht, kommt nicht von ungefähr, waren sie doch über Jahrzehnte Veranstalter des bekannten Highlights, dem Chuchi-Fasching im Schloß Theuern. Spaß, Freude und Kreativität stehen dabei immer im Vordergrund.

Die Stoapfalz-Chuchi engagiert sich mehrmals im Jahr bei caritativen Aktionen, z.B. auch durch die Unterstützung des Ronald McDonald Hauses in Erlangen. Hier können viele Eltern aus Amberg und Umgebung nahe bei ihren kranken Kindern wohnen. Mit neuen Ideen und Aktivitäten möchte die neue Chuchileitung den Kreis der Freunde der Amberger Hobbyköche nun erweitern. Spezielle Kochabende mit verschiedenen kulinarischen Highlights stehen ebenfalls in den Startlöchern wie die „Gastkoch“ – Aktion. Kulinarische Abende bei den Marmiten sollen ein Highlight sein und den Besuchern lange in Erinnerung bleiben.

Interessenten (Männer!!) können bei einem Kochabend als „Gastkoch“ dabei sein. Herbert Holler freute sich, dass die Gastkochidee bereits vor dem offiziellen Start schon ein großes Interesse gefunden hat. Bereits beim nächsten Kochabend am 27. August waren die ersten „Gastköche“ in der Chuchi-Küche in Ammerthal dabei. „Wir freuen uns über jeden Gastkoch und Apprenti“ stellte Herbert Holler fest. Die Kochbrüder pflegen einfach das gemeinsame Kochen und Genießen. Spaß und Freude sollen dabei immer im Vordergrund stehen.

Ein Blick auf die Homepage **www.Chuchi-Amberg.de** der Stoapfalz-Chuchi Amberg informiert ab September über geplante Veranstaltungen.

Chuchileitung der Stoapfalz Chuchi Amberg:

Chuchileiter Herbert Holler, stellvertr. Chuchileiter Dr. Reinhard Kleber, Almosenier Oliver Lehner, Protokollar Jürgen Jakob
Kassenrevisoren Manfred Fischer und Alfred Pleitner.

v.l.n.r.: Die neue Chuchileitung der Stoapfalz Chuchi Amberg: Almosenier Oliver Lehner, Chuchileiter Herbert Holler, Stellvertr. Chuchileiter Dr. Reinhard Kleber, Protokollar Jürgen Jakob

Salzsiederchuchi Bad Salzuflen hat einen neuen CdC

➲ Bruder **Harry Stock** war angetreten, um sich die erste Rangerhebung zu erkochen. Die Jury mit MdC Jan Menninghaus, MdC Peter Wolf, MdC Karl-W. Vinke und Landeskanzler GMdC Manfred Löbbert konnte sich überzeugen lassen, dass Harry den Titel CdC zukünftig zu Recht trägt. Der „Titelaspirant“ erkochte sich den Rang mit nebenstehendem Menü.

Prüfungsmenü:

Sesam-Thunfisch-Würfel in scharfer Melonenkaltschale

Pinot Bianco Villa Rusiz 2008

***

Brunnenkresse-Suppe mit Garnelenspieß

***

Lammkarreé auf Vanille-Karotten-Spitzkohlgemüse

Valpolicella Classico Superiore San Mechele 2007

***

Aprikosen-Sirup-Törtchen

Prosecco Le Case Bianche Valdobbiadene

Landesmarmitage Ostwetfalen–Lippe 2010

➲ Chuchichef Gerhard Klocke und die Brüder der Chuchi Asemissen hatten in den wunderschön dekorierten Saal des Hotel Büscher in Bielefeld-Quelle eingeladen und die Brüder und Schwägerinnen der Provinz waren der Einladung gern gefolgt.

Chevaliers unter sich: Werner Berger und Dr. HarroTietz

Zauberkünstler Wondini flankiert von Gerhard Klocke und Karl Witte von der Chuchi Bielefeld

Bei schönstem ostwestfälischem Wetter konnte der Aperitif im Biergarten eingenommen werden, bestens unterhalten von Charlie Chaplin, alias Dietrich Wolfram. LK Manfred Löbbert GMdC begrüßte die anwesenden Gäste in gewohnt launiger Weise, darunter auch Vize-Großkanzler Klaus Jeromin, Chevalier Werner Berger und Chevalier Dr. Harro Tietz mit Gattin.

Hausherr Andreas Büscher EMdC sorgte mit seiner Brigade für Leib und Magen der Schwägerinnen und Brüder.

Nachdem am Tisch die Vorspeise, Entenlebermousse mit Rieslinggelee, geräucherter Entenbrust und confierter Feige serviert wurde, eröffnete LK Manfred Löbbert das Buffet.

Begrüßung im Garten des Hotel Büscher

Laudatio von Gerhard Klocke für die Küchenbrigade

Barbecue
US-Rib Eye am Stück gegart
Presa Iberico
gegrilltes Gemüse
Rosmarinkartoffeln

Fleisch und Pasta
Irische Ochsenbacke in Rotwein geschmort
Müritz Lamm
Strozzapreti in Limetten-Pfeffersauce
Gigli mit Strauchtomaten und Pecorino

Fisch & Meer
Jacobsmuscheln auf Vanillepüree
Scampis mit Knoblauch und Olivenöl
Red Snapper auf scharfen Graupen
Frische Salate

Dietrich Wolfram mit Gerhard Klocke und Karl Finke von der Chuchi Bielefeld

Die Vorspeise – nicht nur ein Augenschmaus.

Abgerundet wurde alles durch ein hervorragendes Dessert „Erdbeere trifft Topfen“ eine Anlehnung an die österreichische Küche.

Zauberkünstler Wondini - mit bürgerlichem Namen Dietrich Wolfram, ein international wirkender Entertainer, sorgte auf hervorragende Weise für Unterhaltung. Der mehrfache Weltmeister auf der Mundharmonika präsentierte Hits und Evergreens in unvorstellbarer Perfektion.

Daneben bewies er mit seiner Partnerin „Zara Zarina“, dass er auch als Illusionist und Zauberkünstler sein Publikum blendend unterhalten kann. Traditionell wurden die Brüder, die in den vergangenen zwei Jahren eine Prüfung zum CdC oder MdC abgelegt hatten, geehrt. OO Klaus Jeromin und LK Manfred überreichten den erfolgreichen Absolventen den Schneebesen mit dem CC-Wappen. Klaus Jeromin brachte bedauernd zum Ausdruck, dass keiner der anwesenden Brüder zur GMdC-Prüfung angetreten war und machte Mut, den Schritt zur anspruchvollsten Prüfung unseres Clubs zu wagen.

Nach dem Fest ist vor dem Fest: Die Chuchi Vlotho erklärte sich bereit, die Landesmarmitage 2012 auszurichten. Kanzler Manfred überreichte den Ausrichterpokal in Form eines überdimensionalen Schneebesens an Chuchileiter Hans-Jürgen Liebig, MdC. Anschließend bedankte er sich im Namen der Ordensprovinz bei der Chuchi Asemissen Leineweber für die hervorragende Organisation des Abends, sowie bei Ehrenmarmite Andreas Büscher und seinen Mitarbeitern für die gute Bewirtung.

Ein besonderer Dank ging an Schwägerin Petra Büscher für die wunderschöne Dekoration der Tische und des Festsaales.

Erst weit nach Mitternacht endete das Ordensprovinzfest.

Die Feinschmeckerchuchi war

„Herzlich Willkommen“ in New York

Frühstück im original österreichischen Café (mehr Bäckerei) in Washington. Qualität der Backwaren: First Class!

Unsere „Energy-Runde“ in der Marina-Bar am Patomac-Fluss

Gruppenbild nach dem Empfang im Weißen Haus und im Capitol

Beim Aperitif in der österreichischen Residenz in Washington. In der Mitte, S.E. Dr. Christian Prosl - Botschafter von Österreich und J.E. Frau Dr. Fischer - Botschafterin von Liechtenstein

Über den Häuserschluchten New Yorks, auf der Spitze des Rockefeller-Centers

➲ „Feinschmeckerchuchi Mannheim“ ...gegründet im Dezember 1964 - also nur ein paar Jährchen nach unserer Bruderschaft Marmite - damals von einem jungen Mann voller Ideen namens Bert Schreiber. Was daraus geworden ist weiß jeder, der einmal das Glück hatte, bei den „Mannemern“ Gast zu sein. Bekannt wurden sie in erster Linie durch die Verleihung der „Mannheimer Kochschürze“ (seit einigen Jahren sogar urheberrechtlich geschützt), ihre grandiosen Küchenleistungen in und außerhalb der Bruderschaft, aber auch durch ihre Reisen, die sie im zwei Jahrestournus durchführen, meistens bedingt durch Einladungen ihrer Gäste. Höhepunkt all dieser Reisen, die sie u.a. nach Brüssel, damals zu Jacques Delore, dem damaligen Präsidenten der europäischen Vereinigung, bereits 1985 nach Budapest zum Fernsehkoch Gjula Güllner, dann zusammen mit Fußballtrainer „Schlappi“ Schlappner in die erste staatliche Hochschule nach Peking, 2004 nach Moskau und St. Petersburg, nach Rom und als Gäste in das Parlament nach Quebec/Canada führten, war dieses Jahr die Reise in die USA auf Einladung des Botschafters der Republik Österreich, S.E. Dr. Christian Prosl, verbunden mit einem Empfang im Weißen Haus und im Capitol in Washington sowie einem Abstecher nach New York. Darüber berichtet der „Mannheimer Morgen“, eine der großen deutschen Tageszeitungen, wie folgt im Originaltext:

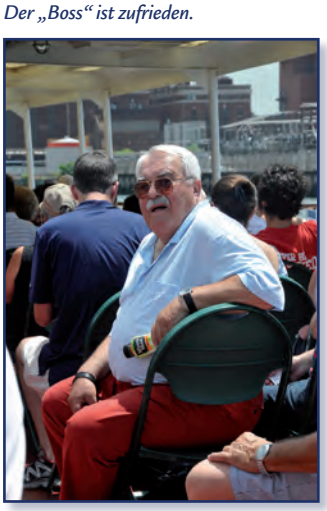
... Sie waren schon überall auf der Welt, sogar in China, als das noch nicht üblich war, und stets mit sehr exklusivem Programm. Aber was sie jetzt erlebten, sei „der absolute Knaller“ gewesen, schwärmt Bert Schreiber, Chef der Rustikalen Feinschmeckerchuchi Mannheim, von einem Ausflug des Kochclubs nach Amerika.

45 Jahre gibt es den Club prominenter, kulinarisch versierter Mannheimer Herren jetzt, stets mit viel Energie und Ideenreichtum geführt von Bert Schreiber. Mit der Verleihung der „Mannheimer Kochschürze“ lenkt er viel überregionale Aufmerksamkeit auf Mannheim. Ministerpräsidenten, Kanzler und Bundespräsidenten luden die Chuchi bereits ein, und schon oft wirkten sie als populäre, nicht nur kulinarische Botschafter der Quadratestadt.

„Aber das war bisher wirklich das erfolgreichste Jahr unserer Clubgeschichte“, blickt Schreiber zufrieden zurück, folgten doch jetzt zwei ungewöhnliche Termine kurz hintereinander. Zunächst hatte nämlich Wolfgang Porsche, 2009 Träger der ,,Mannheimer Kochschürze“, die Chuchi in das Werk, das Porsche-Museum sowie das Gourmetrestaurant ,,Christophorus“ eingeladen. Die Mannheimer brachten dafür Franz Lambert nach Stuttgart mit, ebenfalls Träger der Kochschürze und virtuoser Tastenkünstler, und zu seinen Melodien feierten die Mannheimer bis spät in den frühen Morgen mit Porsche und seiner Partnerin, der Professorin und früheren Staatsrätin Claudia Hübner.

So sehen CC-Touristen aus ...

Der „Boss“ ist zufrieden.



wieder mal auf Achse: USA-Besuch mit Prominenz

Dann ging es über den großen Teich und der erste Clou passierte schon über dem Atlantik, wo der Lufthansapilot die Mannheimer Delegation per Mikrofon und Bordkino eigens begrüßte, gar Champagner ausschenken ließ. Claudia Ritter, 1988 Prinzessin der „Fröhlich Pfalz“ und inzwischen Chefhostess, hatte ihren Kollegen den passenden Tipp gegeben. Den Trip nach Amerika verdankte die Chuchi dem Mann, dem sie 2008 die „Mannheimer Kochschürze“ umgebunden hatte: Dr. Christian Prosl, damals Botschafter der Republik Österreich in Deutsrltland, inzwischen in USA.

„Einzigartig und fantastisch“

Was sie durch ihn erlebten, kann Schreiber nur mit Superlativen wie „einmalig“, „fantastisch“, „einzigartig“ umschreiben. Klar, dass im Mittelpunkt der Reise ein Empfang in der Residenz des Botschafters stand, zu dem die Mannheimer das Menü auftischen durften. In einer fremden Küche, mit teils ungewohnten Zutaten, bei 37 Grad Außentemperatur und 90 Prozent Luftfeuchtigkeit“, wie Schreiber die Meisterleistung beschreibt, die ihm und seinen Männern da gelungen ist. Ganz kurzfristig mussten sie gar noch umdisponieren, weil sie erfuhren, dass die Botschaftergattin Vegetarierin ist... Aber nicht nur die Botschafterin von Liechtenstein, die wie der deutsche Kulturattaché sowie Vertreter des Österreichischen Rundfunks geladen waren - alle seien von den Mannheimer Kochkünsten begeistert gewesen, und Hans Bruland, Generaldirektor des größten Washingtoner Hotels, hätte Schreibers Chuchi am liebsten vom Fleck weg für sein Haus engagiert. Aber Schreiber will doch (zum Glück) in Mannheim bleiben. Mit Grüßen vom OB überreichte er dem Botschafter und den prominenten Gästen eine Musik CD und einen Film aus Mannheim. Dann begann das touristische Programm, das die Mannheimer gut eine Woche durch New York und Washington führte.

Klar, dass da die üblichen touristischen Ziele nicht fehlten - aber wenn Mannheims Feinschmeckerchuchi auf Initiative eines Botschafters verreist, dann ist Exklusivität garantiert. So durften sie, geführt von einem Mitarbeiter eines Senators, das Capitol ebenso genau erkunden wie das Weiße Haus. „Wir haben da wirklich alles gesehen, auch die Räume, in denen Obama Gäste empfängt - da wären wir ohne den Botschafter nie hingekommen“, ist Schreiber dankbar. Auffallend fand er aber auch, dass deutsche Politiker im Vergleich zu den Amerikanern „wie in Hundehütten leben“. „Im Capitol ist alles aus Marmor, dort ist aber auch der Respekt vor Politikern höher“, bemerkte Schreiber. ...

Und das hat die Mannheimer Chuchi in Washington „angerichtet“: Abendessen aus Anlass des Besuches der Feinschmeckerchuchi Mannheim in der Österreichischen Residenz Washington am Dienstag, 22. Juni 2010:

Eine kleine Erfrischung vorweg: Geeistes Tomatensüpple

*

Pikanter Gemüsemix einmal anders ...

*

... delikat geht es weiter: Getrüffeltes Spargelragout mit pochiertem Ei

*

Unsere Überraschung: Zweierlei Ravioli à la „Feinschmecker Mannheim“!

*

Als süßes Finale servieren wir Dialog der Früchte reich garniert!

Verantwortlich dafür zeichneten alle Teilnehmer: Reiner Baumann, Hermann Enning, Eugen Kettemann, Stefan Muser, Bernd Nennstiel, Peter Norheimer (unser neuer Aspirant), Bernd Otto, Bernd Schneider, Bert Schreiber und Claus Seppel, bestens unterstützt von unseren Ehrendelikateuren Helmut Kratt und Franco Troncone.

Und New York? Nun, von der ersten bis zur letzten Sekunde ein einziges Erlebnis! Bootstour auf dem Hudson River, Freiheitsstatue, Central Park, die weltberühmte Met (Metropolitan Opera), Helikopterflug durch die „Canyons“ der Hochhäuser, und, und, und! Nicht zu vergessen natürlich auch die unendlich vielen kulinarischen Besonderheiten. Nicht immer unser Stil - aber stets originell und etwas anders ... aber auch immer gut!

So besuchten wir z.B. die „Churascaria Plataforma“, ein brasilianisches Restaurant, typisch, abwechslungsreich und - Fleisch, Fleisch, bis zum Abwinken, dann Zabar‘s, DAS Delikatessengeschäft weltweit, China-Town, wieder eine andere Welt und den „Oriental-Garden“, dem angeblich besten Chinalokal (Spezialität: Hühner- und Entenfüße, aber auch Tiefseekrabben, seltene Gemüse etc.) und natürlich „Wolfgang‘s“ - das berühmte Steakhouse mit dem (angeblich!) am besten schmeckenden „verschimmelten“ Fleisch und das in Größen bis zu 1 kg pro Steak(!). Dazu, fast als Krönung, noch ein Geburtstag: Einer unserer drei „Bernds“ (Schneider) feierte dieses Fest mit uns mit einem fantastischen Schokoladenkuchen!

Und was war schlecht? – Ganz einfach: die Zeit war **v i e l** zu kurz!

Wir werden oft gefragt: Wie könnt ihr all das „stemmen“? Wie kriegt ihr diese Verbindungen? Und das alles nun bereits über 45 Jahre? Vielleicht ist es dies: Das wichtigste ist unser Kreis, unsere Gemeinschaft! Immer abwägen - und vor allem lange abwägen - paßt der „Neue“ zu uns? Nicht wahllos aufnehmen. In seiner Heimatstadt immer mit besonderen Leistungen auf sich und die Chuchi aufmerksam machen, das weckt Interesse (teils auch Neider...) und öffnet Türen - bei uns bereits seit 45 Jahren - und noch ist kein Ende abzusehen.....

sb

Die Skyline vom Hudsonriver aus gesehen

Manhattan von oben

Die Roland-Chuchi Bremen kürte einen neuen GMdC

➲ „Grand Maître“ - muss das oder sollte das sein? “Muss“ nicht, aber „sollte“? Das muss ich nach meiner letzten, der wievielten in 45 Jahren kann ich beileibe nicht genau beantworten, Teilnahme als Jurymitglied einer solchen Prüfung mit einem 100%igen „JA“ beantworten. Es ist bei uns wie beim Sport: nur ein Grand-Maître ist eben Meister!

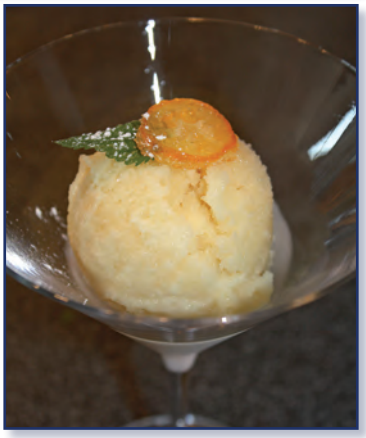
Doch nun, schön der Reihe nach. Es begann mit der Einladung von Bruder Christian Holz von der Roland-Chuchi Bremen zu seiner „Grand-Maître-Prüfung“, zu der er sich von Einflüssen der asiatischen Küche, aber auch der klassischen Küche, z.B. von Dieter Müller und Harald Wohlfahrt, hatte inspirieren lassen. Selbst die sogenannte Molekularküche eines Juan Amador ließ er einmal einfließen. Dokumentiert wurde dies alles vom Menü sowie den Rezepten, die der Einladung selbstverständlich beilagen. Ort der Handlung, sprich Prüfung, sollte eine „Mietküche“ der Firma „Genuß-Event“ sein (die auch eigene Kurse für Amateure veranstaltet) in einem ehemaligen Speicher der Bremer Überseestadt. Wie sich später herausstellte, dies war eine vortreffliche Wahl und bewies, wer Kochen als sein Hobby betrachtet, mit Begeisterung dieses Hobby auch pflegt, der muss nicht selbst eine „schöne und große Küche“ für 10 - 12 Personen oder auch seine Chuchi, haben! Wie sagt ein Sprichwort? „Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg“ - der Aspirant hatte danach gehandelt! Die, teilweise vom über 600 km entferten Heimatort, angereisten Juroren fanden alles so vor, wie es die Einladung versprochen hatte. Der Tisch war einfach und schlicht, aber korrekt und richtig gedeckt, für die „Hilfsarbeiten“ in „seiner“ Küche hatte er Chuchibruder Stefan Nousch gebeten, ihm zur Seite zu stehen

Der Prüfling Christian Holz ist sich offensichtlich seiner Sache sicher...

(also nur eine Hilfe, nicht wie öfters praktiziert, manchmal 3 - 4 Helfer) und für den Service hatte er zwei weitere Chuchibrüder, Werner-Wolfgang Conrad und - auch das gibt es - einen pensionierten Oberst der Bundeswehr, Rüdiger Treuse (eine Tätigkeit für ihn, die er während seiner Dienstzeit sicher nur ausüben ließ) „verpflichtet“. Beide aber perfekt, was man bereits beim Empfang, dem Aperitif und dem gereichten Fingerfood (der neue Ausdruck für „kleine Häppchen“) feststellen konnte. Auch der kleine Rundgang vorher - die Juroren hatten von ihrem Platz aus stets die gesamte Küche und auch die beiden Akteure im Blick - bewies, wie perfekt der Kandidat seine Prüfung vorbereitet hatte. Zusätzlich zu dem - wie schon erwähnt - vorbildlich korrekt eingedeckten Tisch stand, pro Gang, das dafür benötigte Geschirr komplett bereit oder war bereits im „Vorwärmeofen“. Überflüssig zu erwähnen, dass bei einer solchen Vorbereitung, eventuell benötigtes Nachlegebesteck, selbstverständlich auch bereitgelegt war. Bei solch perfekter „Organisation“ war der ausgehängte Zeitplan (der, wie sich später herausstellte, minutiös eingehalten wurde) nur noch Formsache. Beifälliges Nicken der Juroren war der Beweis, wie beeindruckt alle waren, als sie sich nun an die Tafel setzten und auf „das Eigentliche“ gespannt waren, das folgende Menü. Halt, beinahe hätte ich etwas vergessen: Noch nie wurde mir in einem Restaurant - egal ob Sternelokal oder auch „nur“ bei einer Chuchi - zum knusprigen (noch leicht warmen) Brot und Butter - verschiedene Aromasalze gereicht! Für mich eine tolle Idee und auch hier der Beweis, mit welchem Ehrgeiz, aber in erster Linie mit welcher Begeisterung der Kandidat sein Hobby offenbar betreibt und sich auf diese Prüfung vorbereitet hatte, um endlich

Menü Grand Maître de Chuchi Prüfung
Christian Holz 10. Juli 2010
Amuse Gueule
***
Karamellisierter „Caiprinha“ Thunfisch
an Blattsalaten mit „Spicy & Fruity“ Espresse Dressing
***
Mandelcreme-Cappucino mit krossen Jakobsmuschel-Klößchen
***
Spanferkel mit Knoblauch-Zimt-Fond und Edelpilzen
***
Sülze vom Perlhuhn mit Spargel-Wasabi-Vinaigrette
***
Gebratenes Zanderfilet & Ravioli mit Kartoffel-Peccorino-Füllung
mit Tomaten-Mascarponesauce und Rahmwirsing mit Haselnüssen
***
Grüntee-Orangen-Sorbet
***
Lammfilet an Petersilienschaum und Pfeffer-Wacholder-Jus
mit Rhabarbergemüse, Topinamburcreme & Essiggelee
***
Überbackene Ziegenkäsecrostinis
mit Ingwer-Birnen & Gorgonzola Dolce
***
Gateaux Chocolat mit Olivenöl und Rosmarin mit Cremeeis
von Hibiskusblüten & Portwein Sabayon
***
Petit Fours

„Grand-Maître“, also „Großmeister“ zu werden .....
Lassen wir nun die Speisenfolge und auch die Bilder dazu, aber auch ein paar Schnappschüsse „rund um dieses Essen“ für sich sprechen! Nun, war meine Einleitung zu dieser Grand-Maître-Prüfung zu lang? Ich gebe zu, sie hatte für den Leser nur einen einzigen Nachteil: Nicht jeder konnte probieren, dieses Glück hatten nur die Juroren, evtl. auch die, laut Zeitplan zum „Restessen und Gratulationstrinken“ ein-



Bert Schreiber freut sich mit Ulrich Kampmeier über eine überaus gelungene Prüfung

geladenen und auch pünktlich erschienenen restlichen Chuchibrüder. Übrigens auch der Zeitpunkt, wo sich „Servic-Maître“, Oberst a.D., Bruder Rüdiger (Treuse) bei Jurymitglied VGK Klaus Jeromin mit der „Bemerkung“ verabschiedete: „Wir haben Schichtwechsel, darf ich abkassieren?“ Erschrockene Blicke bei Klaus, tosendes Gelächter bei den restlichen Gästen. Es folgten die Laudatio für diese in jeder Beziehung absolute Spitzenleistung, Verleihung der Insignien, den Hummer mit dem grünen Band und der Urkunde, Worte des Dankes von Christian Holz an den Hausherren für die Überlassung der Küche, an seinen Helfer in der Küche, Stefan Nousch, an sein „Service-Team“, Werner-Wolfgang Courad und (Oberst!) Rüdiger Treuse, an die Chuchi-Brüder der „Rolande“, die echte Gemeinschaft einer ganzen Chuchi nicht nur bewiesen sondern viel mehr praktizierten, und auch an die Juroren ..... Ein Wort einmal zu den Juroren. Hier wird oft, manchmal sogar abfällig, von denen gesprochen, die sich „auf anderer Kosten nur billig durch ... wollen und selbst ja nicht ...“
Liebe Brüder, ein Juror einer solchen Prüfung hat erstens bereits selbst bewiesen, dass er was kann, zweitens nimmt er teilweise weite, ja sogar weiteste, Anreisewege in Kauf, überbringt dazu meistens noch ein kleines Gastgeschenk - dies alles auf eigene Kosten - und opfert dazu zusätzlich noch einen, manchmal auch zwei Tage kostbarer eigener Freizeit, dabei im letzteren Fall eventuell noch eine Übernachtung! Hat ein solcher Bruder nicht ein gutes Essen verdient? Möge jeder diese Frage sich selbst beantworten ...
Und welches Fazit habe ich aus dieser „Grand-Maître-Prüfung“ gezogen? Es lohnt sich diese Prüfung abzulegen und zu beweisen, dass man in dieser Bruderschaft, in diesem Hobby, zu den absoluten Meistern gehört, dass man in dieser Gemeinschaft bei allen Veranstaltungen neue Freunde, neue Anregungen gewinnen kann und dass es sich fürwahr lohnt, in und für diese Gemeinschaft tätig zu sein.
Und das schreibt einer nach über 45 Jahren Mitgliedschaft - und für diese Jahre bin ich dankbar! *- sb -*

Geschafft! Der Christian beim obligatorischen Löffeltrunk

MdCs am laufenden Band – Schledehausen ist „rührig“

➲ Kochbruder **Dr. Johannes Tholen**, Chuchi Ritter der Tafelrunde in Schledehausen stellte sich am Mittwoch, 25.08.2010, der Maître-Prüfung, erkochte sich den Hummer am gelben Band.
Eine Prüfung an einem Mittwoch abzulegen, war für die Ritter-Chuchi etwas ungewohnt, doch nicht zu vermeiden. Denn hätte sie - wie üblich- an einem Freitag oder Samstag stattgefunden, wären zwei der Juroren gezwungen gewesen, ihre Anmeldung zur Teilnahme an der Feier zum 50. Jahr des Bestehens unseres CC-Clubs in Mainz zurückzuziehen. Und das wollte keiner – auch nicht der Prüfling. Also traf man sich in Übereinstimmung aller diesmal in der Mitte der Woche zum Prüfungskochen und –essen. Nach Begrüßung seiner Gäste bot Bruder Johannes den Juroren Chevalier Werner Berger, VGK Robert Eymann und LK Torsten Kreutzberger

Amuse gueule
*****
Salat de Gesiers
*****
Cappuccino von Curry und Zitronengras mit Gambarettispieß
*****
Dorade aus dem Bambuskorb
*****
Sorbet
*****
Feigenravioli mit Pfifferlingen und Barberie-Entenbrust
*****
Walderdbeeren mit Marzipancreme aus der Mandelhippe

als viel versprechendes Menue, dessen Gänge 3, 4, 6 und 7 er selbst zubereitete. Am Essen nahmen alle Brüder der Chuchi teil. Es mussten also pro Gang 15 Portionen serviert werden. Trotz des sich daraus ergebenden Zeitaufwandes konnte Bruder Johannes seinen Zeitplan

Nach erbrachter Leistung – Urkunde und der Hummer am gelben Band werden übergeben

weitestgehend einhalten. Die vom Aspiranten auf den Hummer am gelben Band zubereiteten Gänge wurden von der Jury durchwegso positiv beurteilt, dass ein Bestehen der Prüfung ausser Zweifel stand. Nach Abschluss des Essens bewertete der Vizegroßkanzler die einzelnen Menuegänge, gab zum einen und anderen noch Tipps, die zu einer geschmacklich positiven Veränderung führen könnten, versicherte dann Bruder Johannes, dass er die Prüfung bestanden habe, ließ ihn niederknieen und ihm Urkunde und Hummer am gelben Band überreichen. Der traditionelle Löffeltrunk wurde ihm anschließend gereicht. Der „frischgebackene“ Maître de Chuchi durfte dann von allen Anwesenden Glückwünsche und reichlich Geschenke empfangen. Um noch rechtzeitig ab Hbf Osnabrück den Zug nach Bremen zu erreichen, brachen die beiden Bremer Brüder schon früh auf. Die Chuchi-Brüder aber feierten noch lange und ausgiebig den Erfolg ihres Bruders Johannes *ARGUS*

➲ Chuchi Ritter der Tafelrunde meldet: Am 03.09. 2010 hat’s Kochbruder **CdC Jan Müller** gewagt und auch gewonnen. Er trägt seither den Hummer am gelben Band.
Wie üblich trafen auch an diesem Kochabend die Brüder und auch die Prüfer - diesmal Chevalier Werner Berger; LK Manfred Löbbert, OWL, und stellvertretender LK Gerhard Renz, Chuchi Delmenhorst- um 18.00 Uhr im Rottmannshof in Schledehausens Bergstraße ein. Aus den auf der gedeckten Tafel befindlichen Speisekarten war ersichtlich, mit welchem Menue der Prüfling seine Juroren zu überzeugen suchte. Nicht nur diese, auch die eingetroffenen Kochbrüder konnten sich auf

Jan in der „Ehrenrunde“

Roastbeefsalat mit Thaigemüse
*****
Möhren-Kokos-Suppe
*****
Zanderfilet auf Rote-Bete-Spätzle an Meeerrettichschaum
*****
Basilikum-Sorbet
*****
Asiatischer Schweinebauch
*****
Ingwer-Karamell-Creme an glasierten Früchten

und dazu jeweils passend ausgewählten Weine freuen. Der Proband hatte sich vorgegeben, die Gänge 1, 3 und 5 selbst zuzubereiten. In der Küche herrschte reges, doch auch geordnetes Leben. Zum vorgegebenen Termin konnte Jan zu Tisch bitten, seine Brüder begrüßen, ihnen das Menue vorstellen, dann den ersten Gang servieren lassen. Er mundete. Auch die Suppe erwies sich von gutem Geschmack – und der Fischgang gelang dem Probanden ebenso gut wie der asiatische Schweinebauch. So gelang es der Jury unschwer, zu dem positiven Urteil „bestanden“ zu gelangen.
In seine Laudatio flechtete der LK auch anregende Bemerkungen ein. Bruder Gerhard verlas dann die MdC-Urkunde, anschließend zeichnete LK Manfred den Geprüften mit dem Hummer am gelben Band aus, beförderte ihn hiermit offiziell zum Maître de Chuchi. Dann gab’s für Jan den Löffeltrunk, die Glückwünsche der Juroren und seiner anwesenden Kochbrüder. Über zahlreiche Geschenke konnte sich Jan ebenso freuen. *ARGUS*

Chuchi Leingarten und Chuchi Schwäbisch Hall gemeinsam unterwegs in den Weinbergen

➲ Am Samstag, dem 11. September 2010 trafen sich die Kochbrüder der beiden Chuchinen mit Schwägerinen zum schon traditionellen jährlichen Beisammensein. Auch Landeskanzler Bernd Britzelmaier in Begleitung seiner Gattin waren der Einladung gerne gefolgt, so dass sich eine illustere Schar von 25 Personen eingefunden hatte. Ausgangspunkt war bei herrlichem Spätsommer-Wetter das Weingut Landesvatter in Brackenheim. Anita und Thomas Landesvatter hatten eine fachkundige Führung durch die Weinberge organisiert, bei der die Kochbrüder und Schwägerinen so einiges über Traubensorten, Bodenbeschaffenheiten, Pflege, Veredelung, Mengen-Begrenzung und noch vieles mehr vermittelt bekamen. Zwischendurch wurden Trauben (frisch vom Stock gepflückt) und diverse Weine (im Leiterwägele mitgeführt) verkostet – was die Führung sehr authentisch machte und die Stimmung zusehends lockerte. Mit Kaffee und Kuchen endete der Ausflug und die Gästeschar zog es in den Weinkeller, wo die Kochbrüder ein kalt/warmes Buffet (div. Pasteten, edler Serano-Schinken, frische Austern, würziges Thunfisch-Mousse, unterschiedliche Käsesorten, Fleisch in vier Varianten, dazu Kartoffeln nach Omas Art) vorbereitet hatten und Anita Landesvatter bei einer begleitenden Weinprobe ihre feinen Weine präsentierte.
Ein toller Tag, viele neue Informationen, gutes Essen, schöne Weine – so etwas können wir öfter machen – darüber waren sich alle einig!

Jürgen Katz / Chuchi Leingarten

Die Küfermeisterin Anita Landesvatter fesselt Ihre Zuhörer mit einem interessanten Vortrag zum Thema Weinbau.

Das Buffet ließ keine Wünsche offen..

Bei herrlichem Wetter begann der Tag lehrreich im Weinberg und endete beim gemütlichem Beisammensein im Winzerkeller – gute Laune inklusive!

Alle Jahre wieder – das Geislinger Weihnachtskochen

➲ Am 11. Dezember ist es wieder so weit. Die Geislinger Chuchi Oederthurm tritt wieder an, um am Geislinger Weihnachtsmarkt einer liebgewordenen Tradition zu folgen und wie jedes Jahr die Geislinger Bevölkerung zu bekochen. Der Erlös wird wieder einer sozialen Aktion zugute kommen. So wird dieses Jahr auch wieder einmal die Gulaschkanone von Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle zum Einsatz kommen. Das Gericht wird von der Chuchi erst eine Woche vorher bekannt gegeben. Nachfolgend der Bericht von der letztjährigen Veranstaltung.

Wie bereits von der Geislinger Bevölkerung erwartet, kochte die Geislinger Chuchi Oederthurm auch 2009 am 2. Dezemberwochenende auf dem Geislinger Weihnachtsmarkt zugunsten der Weihnachtsaktion der Geislinger Zeitung für seine hungrige Geislinger Stammkundschaft. Dieses Jahr standen die Brüder unter der Löffelführung des Großlöffelmeisters Hans-Peter Maichle am Herd, da der Chuchichef Dr. Hansjörg Fähnle krankheitshalber ausgefallen war. Unterstützt wurde die Chuchi Oederthurm von den Kochbrüdern Peter Brettschneider von der Chuchi Geislingen Helfenstein, Gerhard Kramer von der Chuchi Dornstadt und Manfred Buchwieser von der Chuchi Neusäss.

(v.l.n.r) GLM Hans-Peter Maichle, Walter Seitz, Rolf Binder, Manfred Buchwieser, Christof Straub

Gekocht wurde „Lachsfilet auf geschmortem Gemüse mit scharfem Asia Dip“. Mit Unterstützung der in Geislingen ansässigen Württembergischen Metallwarenfabrik (WMF), die ihren neuen Kochtopf „Vitalis“ und ihren Vorstandsvorsitzenden, Herrn Thorsten Klapproth als Helfer zur Verfügung stellte, konnte nichts mehr schief gehen. Der Lachs konnte über diese Beziehungen ebenfalls in sehr guter Qualität günstig besorgt werden.

So mussten die Kochbrüder 25 kg Karotten putzen und in Scheiben, 25 kg Zucchini in Rauten und 25 kg Lauch in Ringe schneiden. 25 kg Paprika mussten gehäutet und in Würfel geschnitten werden; dazu kamen noch 120 Tomaten entkernt und in Würfel geschnitten.

Der Asia Dip basierte auf einer guten und gehaltvollen Fleischbrühe mit Ketchup, Sojasauce, Curry, Chili und fein gewürfelter Mango. Dazu kam noch fein gewürfelte Essiggurke. Das Ganze wurde mit Speisestärke fein abgebunden.

Diese ganzen Vorbereitungen liefen am Tag vorher in den Küchenräumen der Chuchi Geislingen-Oederthurm ab. Hier wurde

v.l. Landrat Edgar Wolff, Grosslöffelmeister Hans-Peter Maichle, Landtagsabgeordnete Nicole Razzavi, WMF-Chef Thorsten Klapproth

Fleischbrühe gekocht, Gemüse geputzt, Gemüse geschnitten und bei bester Stimmung der Ablauf des morgigen Kochens bei einigen Flaschen Wein noch lange diskutiert.

Am nächsten Morgen musste zu allererst der Koch-und Verkaufsstand aufgebaut werden. Dies geschah mit der ganzen Routine langjähriger Weihnachtsmarkterfahrung. Ein kleines Problem gab es noch mit der Stromversorgung, da die Induktionsherde zuviel Strom abzogen. Mit Hans-Peter Maichles Beziehungen zum örtlichen Stromversorger konnte aber auch dies schnell gelöst werden.

Vor den Augen des hungrigen Geislinger Publikums wurden nun 250 Portionen Lachs mit Hilfe der supermodernen Vitalis-Garer in einem Weißwein-Gewürzsud mit erstaunlicher Geschwindigkeit zubereitet. Das Gemüse mußte gleichzeitig in mehreren Woks fertig gemacht werden. Dabei wurde den Geislinger Hobbyköchen alles abverlangt, wobei manch einer von ihnen trotz der winterlichen Temperaturen ins Schwitzen kam.

Ein appetittliches Endprodukt

Zur Verkaufsförderung wurde bei der Essensausgabe die Geislinger politische und wirtschaftliche Prominenz eingesetzt. Neben den oben abgebildeten Personen war auch Geislingens Oberbürgermeister Wolfgang Amann im Einsatz. Innerhalb von 2 ½ Stunden waren die 250 Portionen an an den Mann bzw. an die Frau gebracht. Kommentar eines alten Geislingers: „Es hat halt wieder gschmeckt bei unsere Köch, wie jedes Jahr.“ So konnten die Geislinger Hobbyköche nach einem gelungenen Einsatz zur Weihnachtsaktion der Geislinger Zeitung 1000 Euro beitragen. Und die Geislinger Bevölkerung freut sich schon auf den nächsten Weihnachtsmarkt und ist gespannt, was ihre kochenden Männer dann wieder auf der Pfanne haben.

Dr. Hansjörg Fähnle(GMdC) Chuchichef

Literarisch kulinarisch

Kulinarisches im Herbst – Mit der herbstlichen Jahreszeit verbinden sich besondere kulinarische Assoziationen. Man freut sich auf die frischen Köstlichkeiten, die jetzt geerntet und gelesen werden. Auch die Jagdzeit ist eröffnet und wer verbindet nicht Wildbret mit Pilzen? Für manchen ist das Pilze Sammeln ein besonderes Vergnügen. Wer ungeübt ist, sollte zur Sicherheit seine „Ernte" von einem Sachverständigen begutachten lassen. Gerade das Thema Pilze birgt Überraschungen: wussten Sie, dass Deutschland bis vor gar nicht langer Zeit Trüffel exportierte? Näheres kann man bei Jean-Marie Dumaine nachlesen und sich auch an seinen Rezepten erfreuen. Viel Spaß beim Kochen und Lesen. *Helmut Weber*

Walter Pätzold: 1 mal 1 des Pilzesammelns. Kosmos Verlag, 317 S., 14,95 Euro.

Ob Fichtensteinpilz, Pfifferling oder Parasol: Sowohl in Wäldern und Parks als auch auf Wiesen und Weiden warten viele schmackhafte Speisepilze auf ihre glücklichen Entdecker. Finden, Bestimmen und Sammeln ist jedoch meist leichter gesagt als getan. Wo und wann lohnt sich die Suche? Welche Pilze sind essbar, welche giftig? Das ‚1 mal 1 des Pilzesammelns' hilft weiter! Walter Pätzold, der einzige hauptamtliche Pilzlehrer Deutschlands, nimmt Sie mit ins Grüne.

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

Dieses traumhaft ästhetische und gleichzeitig hochinformative Werk gibt einen faszinierenden Einblick in die Welt der „Diamanten der Küche". Es werden die bekannten Trüffelsorten vorgestellt und bewertet. Exklusive Fotoreportagen schildern die Trüffelsuche im Perigord, in Italien, selbst im Himalaya. Autor und Fotograf haben dort die manchmal skurrilen Methoden der Trüffelsucher dokumentiert, die Trüffelmärkte und Händler besucht. Auch andere Edelpilze, wie der berühmte Matsutake, der Steinpilz oder die Spitzmorchel, werden vorgestellt. Abgerundet wird das Buch mit praktischen Hinweisen zum richtigen Kauf und Genuss von Trüffeln sowie mit zahlreichen Rezepten und wunderbaren Food-Fotos.

Jean-Marie Dumaine: Trüffeln, die heimischen Exoten - 50 Rezepte und viel Wissenswertes über die mitteleuropäischen Arten. AT Verlag, 160 S., 29,90 Euro

2002 machte Jean-Marie Dumaine mit seinem Hund Max einen überraschenden Fund: An der Ahr fand er Trüffel, was einer kleinen Sensation gleichkam. Damit begann für ihn eine intensive Auseinandersetzung mit Geschichte und Geschmack dieser heimischen Exoten. Dass Deutschland noch gegen Ende des 19. Jahrhunderts ein Trüffelexportland war, ist heute weitgehend unbekannt, ebenso wie das Wissen über die heimischen Arten, die zu Unrecht in Vergessenheit geraten sind. Außergewöhnliche Fotos, außergewöhnliche Rezepte, ein außergewöhnliches Buch über einen außergewöhnlichen Pilz.

Wiglaf Droste u. a: Wild. DuMont Verlag, 160 S., 24,95 Euro

Nach Wurst, Weihnachten und Wein vernehmen die drei Jäger des guten Geschmacks den Ruf der Wildnis: Es geht hinaus zu neuen Abenteuern, neuen Geschichten und Genüssen. Im heimischen Forst oder auf Robbenjagd in Ostgrönland: Beute wartet überall, und schon Fünfjährige entdecken die Lust am Jagen und Sammeln. Wiglaf Droste stellt das Bambi Goreng und kulinarische Überraschungen von Wildwesthelden vor. Nikolaus Heidelbach betreibt vollendeten zeichnerischen Wildwuchs. Dazwischen machen Vincent Klinks Rezepte und Geschichten wild auf Wurst vom Reh oder Hasenrücken mit Pfefferkirschen. Was immer den dreien vor die Flinte kommt Wildkaninchen, röhrendes Großwild oder„Jagd und Hund". Kurz: Droste, Heidelbach und Klink treiben es wilder denn je.

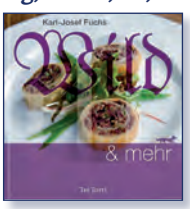
Olgierd E. J. Graf Kujawski: Die neue Wildküche. Leopold Stocker Verlag, 224 S., 19,90 Euro

Der Band bietet eine Vielzahl von Rezepten für die Zubereitung von Wild. Das Angebot reicht von bodenständig und deftig bis fein und raffiniert. Aus dem Inhalt: Warenkunde; Küchentechnik; Rehwild; Rotwild; Damwild / Sikawild; Schwarzwild; Gamswild / Muffelwild / Steinwild; Feldhase / Wildkaninchen; Dachs / Elch / Rentier / Känguruh etc.....; Sonstiges Federwild; Innereien vom Wild; Sülzen / Terrinen / Pasteten; Verwertung von Wildresten; Würste und Schinken; Wissenswertes in der Wildküche, Beigaben zu Wildgerichten; Wild und Wein; Wertvolle Küchenhelfer; Menüfolgen; Rezeptregister; Jagdliche Fachausdrücke; Begriffe und Techniken aus dem Küchenbereich.

Das große Buch vom Wild. Teubner Edition im Verlag Gräfe und Unzer, 320 S., 69,90 Euro

Das Standardwerk zum Thema Wild bietet alles, was, man braucht, um Wildfleisch in ein besonderes kulinarisches Erlebnis zu verwandeln. In der Warenkunde erfahren Sie alles Wissenswerte über Wild: Woran Sie gute Fleischqualität erkennen und was Sie bei Kauf und Lagerung von Wild beachten müssen. Schritt für Schritt erfahren Sie, wie der Fachmann Wild ‚aus der Decke schlägt' - also abhäutet und zerlegt. In der Küchenpraxis werden alle relevanten Garmethoden rund um das Thema Wild vorgestellt. Im opulent bebilderten Rezeptteil haben neun Spitzenköche Klassiker der Wildküche neu interpretiert.

Karl-Josef Fuchs: Wild & mehr. Tre Torri Verlag, 256 S., 39,90 Euro



In der Nachfolge seiner beliebten Wildkochschule präsentiert Karl-Josef Fuchs hier die moderne Wildküche und zeigt in über 80 neuen Rezepten, welche kreativen Kombinationen mit Wild möglich sind. Ob mit Gemüse, Kräutern oder Gewürzen."Wild & mehr" ist ein weiteres Standardwerk für jeden Hobbykoch.

Susanne & Walter Till: Pilze - Sammeln, kochen, geniessen. NP Buchverlag, 159 S., 19,90 Euro

Das reich bebilderte Buch gewährt viele Einblicke in Vorkommen und Verwendung der Schätze des Pilzreiches: Steinpilz, Pfifferling und Champignons sind bekannte und beliebte Sammelobjekte, mit Totentrompeten, Reizkern, Täublingen und zahlreichen weiteren Arten will das Buch aber auf die große Vielfalt der Genüsse aus dem Wald hinweisen. Neben den notwendigsten Begriffen werden die ergiebigsten Lebensräume beschrieben. Ein Kulinarium und kein Bestimmungsbuch.

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.

www.wmf.de
Das Leben schmeckt schön.
WMF
Für perfekten Kaffeegenuss brauchen Sie nur drei Buchstaben: WMF.
Einen Cappuccino auf Knopfdruck? Oder lieber einen Espresso mit perfekter Crema? Wenn es um vollkommenen Kaffeegenuss geht, liegen Sie mit WMF immer richtig. 125 Jahre Kaffeekompetenz haben uns zu einem der größten Hersteller professioneller Premium-Kaffeemaschinen weltweit gemacht. Einzigartige Profi-Qualität, die Sie auch ganz privat genießen können. Mit den innovativen WMF-Vollautomaten für zu Hause.