



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer  
Deutschland e.V. Ausgabe 6 | November | Dezember 2010



-  **Die Chuchi Darmstadt feiert 50. Geburtstag.  
Und die Ordensprovinz Rhein-Main feiert mit.**
-  **Jetzt schon vormerken: 26. -28. August 2011  
Kochen im Grünen in Ketsch**
-  **Aus den Chuchis**
-  **Hoffentlich wird´s bald grün...**
-  **Literarisch-kulinarische Buchtipps**



*Karpfen „Fränkische Art“ – so wie ihn die  
Wirtsleute Christa und Fritz Ebert in der  
Winzerstube Weimersheim servieren.  
Foto: winzerstube-weimersheim.de*



## Titelrezept:

# Karpfen nach fränkischer Art schwimmend im Schmalz

**Zubereitung:** Man zerlegt den Fisch, indem man ihn längs halbiert. Entweder bleibt das Rückgrat in seiner ganzen Länge bei dem einen Teil, der dann etwas größer wird, oder es wird durchgeschnitten. Wichtig ist beim Teilen, den Schwanz der Länge nach aufzuschlitzen, denn der gebackene halbierte Karpfen muss auch dem Auge gefallen, er soll auf dem Teller einen ganzen Karpfen darstellen und dies ist mit der Clou.

Nun ist manchem ein halber Karpfen zu viel. Es werden deshalb Karpfen über 1500 g meist nochmals geteilt. Die so erhaltenen Viertel sind dann entweder Kopf- oder Schwanzstücke.

Beim Ausnehmen ist die Gallenblase vorsichtig zu entfernen. Innereien nicht wegwerfen, lediglich den Darm von der Leber lösen. Milch und Roggen, aber auch die Leber, bilden gebacken für sich ein Gericht. Etwas davon wird sehr häufig mit dem Karpfen gereicht.

Die halbierten Karpfen erst unmittelbar vor der Zubereitung gründlich waschen. Das Wasser nach dem Waschen gut ablaufen lassen und die einzelnen Stücke mit einem Tuch trocknen.

Beide Seiten mit feinem Salz bestreuen, hierbei Kopf und Schwanz nicht vergessen. Die gesalzenen Stücke mit der Hautseite nach oben auf ein Holzbrett legen.

Nach ca. 5 Minuten in griffigem, trockenem Weizenmehl wenden. Ausdrücklich wird betont: die fränkische Zubereitungsart kennt kein Panieren mit Ei und Semmelbröseln.

In einer eisernen Pfanne oder einem gusseisernen Topf, die/der so groß sein muss, dass der Fisch richtig „schwimmen“ kann, das Butterschmalz in entsprechender Menge erhitzen. Das Schmalz muss so heiß sein wie in einer Fritteuse. Die Stücke mit der Hautseite nach oben einlegen, und zwar mit dem Kopf voraus, dabei den Fisch am Schwanz einen Moment halten und gleichzeitig einwärts krümmen. Nicht mehrere Karpfen auf einmal einlegen sondern hintereinander, die nötige Hitze muss stets wieder erreicht werden. Die einzelnen Stücke ein wenig im Schmalz drehen. Nach 10-15 Minuten ist das Gericht fertig. Man legt es zunächst auf ein Sieb, damit das Fett abtropfen kann.

Das Wichtigste ist: Der Fisch muss rösch sein. Es darf also wenig Fett in das Fleisch eingedrungen sein. Äußerlich ist dies schon daran zu erkennen, dass sich der Fisch unter Einwärtskrümmen des Schwanzes nach der Hautseite gewölbt hat.

Fischküchen von Ruf verwendeten früher ausschließlich Butterschmalz. Jetzt ist es üblich, Öl, Kokosfett oder Margarine beizumengen. Je mehr Butterschmalz verwendet wird, desto mehr hat der gebackene Karpfen die appetitanregende gelbbraune Farbe

## Liebe Kochbrüder, liebe HUMMER-Leser!

Für diese Ausgabe haben wir erfreulicherweise sehr viele Zuschriften erhalten. So viele, dass wir leider nicht alle Beiträge in der Jahreschlussnummer veröffentlichen konnten. Diese Berichte haben wir für den HUMMER 1/2011 fest eingeplant. Ganz herzlichen Dank für die tolle Mitarbeit und Unterstützung bei der Gestaltung unseres Clubmagazins.

Frohe Weihnachten, einen guten Rutsch und nur das Beste für das neue Jahr, vor allen Dingen Gesundheit, das wünscht Euch von Herzen

Frithjof Konstroffer,  
HUMMER-Redaktion

† Horst Repp  
16.10.2010

Wir trauern um unseren Kochbruder Horst, der viel zu früh im Alter von 69 Jahren von uns gegangen ist.  
Wir werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren.

Chuchi Kiel

† Heinz Waas, GMdC  
26.10.2010

Unser längjähriger Kochbruder Heinz, geboren am 1.8.1937 ist für immer von uns gegangen.  
Wir trauern mit seiner Familie um ihn.

Knödel-Chuchi Deggendorf

## Liebe Brüder und Freunde,

hoffentlich nehmt Ihr aus dem zu Ende gehenden Jahr nur schöne Erinnerungen mit und verabschiedet es mit einem großen Grad an innerer Zufriedenheit. Für meine ersten sieben Monate als Großkanzler trifft dies zu, und dies habe ich vielen lieben Menschen zu verdanken, die mich auf diesem Weg begleitet und mir vieles erleichtert haben. Meiner Familie, den Mandatsträgern unseres Clubs, von denen ich viele Freunde nennen darf, meiner Chuchi Gaggenau, unserem Medienkanzler Frithjof und vor allem „meiner“ Frau Pulcher. Ihnen allen ein herzliches Dankeschön!

Gerne erinnere ich mich an Treffen und Gespräche, das Fest in Mainz, kulinarische Highlights und das berühmte letzte Bier an einer Bar.

Auf all dies freue ich mich im Jahr 2011, auf den Großrat in Saarbrücken, das KiG in Ketsch und auf Euch, liebe Brüder.

Ich wünsche Euch ein besinnliches und schönes Weihnachtsfest im Kreise Eurer Familie, einen guten Rutsch in's neue Jahr und für dieses alles Gute, Erfolg und Gesundheit.

Schön, dass es diesen Club gibt, schön, dass es Euch gibt.

Mit lieben und brüderlichen Grüßen

Jogi Hofbauer  
Großkanzler CC



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

### Karpfen „fränkisch“ - rein wissenschaftlich...

Oder: Wie aus einer harmlosen Frage unseres Hummer-Redakteurs ein „Top“ werden kann!

So fragte Frithjof am 18. November anlässlich einer Chuchileiter-tagung im Hofgut Wasserbiblos, dem Domizil der Nibelungen-Chuchi in die Runde:

„Was könnte man denn dieses Jahr für die Weihnachtsausgabe des „HUMMER“ als Titelbild wählen? Es soll mal etwas anderes, als die obligatorische knusprige Weihnachtsgans aus der Röhre sein“!

Wenn ich „Knuspriges aus der Röhre“ höre, dann gehen bei mir alle Lichter an und der Speichelfluss vermehrt sich.

Das bin ich mir schuldig, sagte ich mir, und so wollte ich meiner Freude am Essen nachkommen, meine Geschmackspapillen befriedigen und pflegen und gleichzeitig ein „Weihnachtsrezept der anderen Art“ für den HUMMER erkunden. Herbert Geipert, CL der Chuchi Biebesheim, war von meinem Vorhaben ebenfalls sofort begeistert und schwärmte von diesem schönen Gericht. Schon zwei Tage später fuhr ich ins Fränkische Richtung Nürnberg.

In der Nähe von Erlangen steht ein alteingesessenes und bekanntes Gasthaus. Und genau dorthin führte die Expedition. Völlig uneigen-nützig (!) wollte ich meinen Horizont erweitern, neue Rezepte erforschen, etwas „Knuspriges und Würziges“ für die Titelseite des

„HUMMER“ finden. Brüder: wie schön kann doch „Forschungsarbeit“ sein! Vielleicht wollt Ihr ja auch erst einmal „forschen“, bevor Ihr selbst Hand anlegt an einen Karpfen. Ich kann es Euch wärmstens empfehlen.

Wir besuchten „Die Fischerei“, Fischzucht & Gastronomie“ Erlangen-Kosbach, Deckersweiher 24, [www.fischerei-oberle.de](http://www.fischerei-oberle.de)

Wir bestellten:

Karpfen gebacken mit Kartoffelsalat und grünem Salat.

Es war köstlich! Aus dem sonst so fetten Karpfen wurde ein gaumenfreundliches Fischlein, zubereitet nach traditioneller Weise von Herrn Oberle.

Wir verließen zufrieden ein freundliches, gemütliches Gasthaus, das man getrost weiter empfehlen kann.

Von kommoder Vergütung ganz zu schweigen.

*Herzliche Grüße, Euer Kochbruder Reinhard Plocki  
GMdC, CL Darmstadt*

## 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](mailto:cc-club@t-online.de)

### Internet:

[hans.arnold@kabelmail.de](mailto:hans.arnold@kabelmail.de)  
[www.cc-club-kochender-maenner.de](http://www.cc-club-kochender-maenner.de)

### Redaktion:

Frithjof F. Konstroffer GMdC  
Telefon 0 61 51 - 99 631-44  
Telefax 0 61 51 - 99 631-12  
[hummer@printhouse-darmstadt.de](mailto:hummer@printhouse-darmstadt.de)

### Layout, Produktion, Druck und Verarbeitung:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co. KG  
Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt  
[www.printhouse-darmstadt.de](http://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.

# Chuchi Pompejanum Aschaffenburg begrüßt neuen CcC Dr. Christof Rehbein

☞ „Er kocht echt gut und bringt viele neue interessante Ideen mit“, „mit ihm haben wir einen angenehmen, freundlichen und stets gut aufgelegten Kochbruder gewonnen“, „er passt einfach!“: so oder ähnlich lauten die Aussagen zu unserem Probanden und ich kann eigentlich auch dies nur bestätigen, denn alle Brüder unserer Chuchi kennen und schätzen Christof nun lange genug. Wir schreiben also den 27. Oktober 2010, den Tag der CcC – Prüfung von Dr. Christof Rehbein. Nach guter, in verschiedenen Kochabenden praktizierter Vorarbeit stand nun sein Menu zur Prüfung durch die Jury an. OO Horst Ruppert, Landeskanzler Frithjof Konstroffer und die drei Chuchileiter Hans J. Enk (Köchelbrüder Fulda), Werner Lohr (Frankensteinchuchi Seeheim – Jugenheim) und Roland Ritter von seiner eigenen Chuchi hatten zu bewerten:

## *Apéritif*

\*

*Altius Rosado Merlot 2009 Bodegas Solar de Urbezo Carineña*

\*

*Warme Terrine von Lachs, Seezunge und Thunfisch im Mangoldmantel  
mit bunten Linguine auf Safransauce*

\*

## *Vichyssoise*

\*

*Urbezo Chardonnay 2009 Bodegas Solar de Urbezo Carineña*

\*

*Steinbutt – Rosette mit Algen auf Limettensauce*

\*

*Limetten – Minz – Granité*

\*

*Flor del Montgo Tempranillo 2008 La Mancha, David Tofterup*

\*

*Geschmorte Ochsenbacken mit Pfifferlingen an Rosmarinkartoffeln*

\*

*Gewürztraminer Spätlese trocken 1999 Laufener Altenberg Weingut Güntert, Laufen*

\*

*Quarksoufflé auf Limettensauce*



Auf Wunsch des Kandidaten sollte die Jury das Ergebnis in Punkten werten, um ihm damit das Gefühl für Stärken und Schwächen zu geben, die bei späteren Prüfungen noch verbessert oder aber auch vermieden werden können. Das einstimmige Facit aller Jurymitglieder: bestanden cum laude. So brachte es dann auch Horst Ruppert zum Ausdruck, gab einige Anregungen und Empfehlungen, ehe er Christof den wohlverdienten Hummer am blauen Band umhing. Der Verlesung der zugehörigen Urkunde durch den Landeskanzler folgten schließlich der Löffeltrunk sowie zahlreiche Glückwünsche zum guten Gelingen. Mach weiter so, lieber Christof, wir kommen gerne wieder! P.S.



# W

## einkenner auf Abwegen: Lampertheimer Spargelrunde braut sich in Frankreich ihr eigenes Bier

➔ In der ersten Jahreshälfte trafen sich die Kochbrüder Max Hebauer, Bernd Müller, Wilfried Neudecker und Carsten Schollmaier aus der Chuchi Lampertheimer Spargelrunde sowie Hans Biedert, CL der Chuchi WORMATIA Worms und ein Freund des Kochclubs, Jonny Trimborn, zu einem Bierbrau-Event in der Brauerei Licorne in Saverne (Frankreich).

Initiiert wurde das Ganze von Wilfried Neudecker, der den Brauereidirektor Udo Gäfgen im Restaurant „Clos de la Garenne“ in Saverne, Elsass kennen lernte. Als ehemaliges Mitglied des Kochclubs der Chuchi Saarbrücken lud er uns in seine Brauerei ein. Die Brauerei Licorne gehört zur Karlsberggruppe und ist eine der größten im Elsass mit einer über 150-jährigen Geschichte.



Uns zur Seite gestellt wurde ein Braumeister, der uns den ganzen Tag über begleitete und in der Auswahl der Zutaten beriet. In der Versuchsbrauerei, in der normalerweise neue Geschmacksorten und Rezepturen entwickelt werden, konnten wir in einem 250-Liter Kessel ein Bier ganz nach unserem Geschmack zubereiten. Nachdem wir einen Eindruck von den verschiedenen Malz- und Hefesorten, Brauverfahren und der Produktion bekommen hatten, schritten wir selbst zur Tat. Der Kupferkessel, der nur der Tradition wegen mit einer dünnen Kupferschicht überzogen ist, wurde nach unserer Rezeptur befüllt. Heraus kam ein Bier mit starkem Malzcharakter und 6,2 % Alkohol, das nicht nur bei uns selbst, sondern auch bei unseren Gästen auf dem Spargelfest in Lampertheim sehr gut ankam. Zum Mittagessen wurden wir von der Brauerei in das Château du Haut-Barr eingeladen. Dort durften wir bei einem Duo von Gänse- und Entenstopfleber, Kabeljaufilet und einer Dessert Plat du Surprise in der Schlossatmosphäre verweilen und es uns gut gehen lassen. Selbst der Maitre des Restaurants begrüßte uns persönlich, denn es kommt selten vor, dass sechs Hobbyköche im Kochdress sein Ambiente besuchen. Köche haben eben in Frankreich einen enorm hohen Stellenwert.

Zurück in der Brauerei bekamen wir eine Führung durch die Produktionshallen, die Lagerstätten, und über die alte „Brasserie“ von 1922. Der letzte Weg führte uns zur hauseigenen Bierbar, in der wir den Tag gemütlich ausklingen ließen.

Die Krönung fand zum Schluss bei unserem befreundeten Sterne-



Koch und Hotelbetreiber Sebastian statt. Im Restaurant „Clos de la Garenne“ leistete die Küche in einem 8-Gang-Menü einen Höhepunkt nach dem anderen, dazu wurde den passenden Weinen gut zugesprochen.

Dass man im Kochdress auch auf der Tanzfläche sehr viele Verehrerinnen hat, konnten wir nachts um 4 Uhr in der Ortsdisco feststellen. Fazit, nicht nur im Wein liegt die Wahrheit. Wir danken der Brauerei Licorne für dieses wundervolle Event!

*Carsten Schollmaier*



## SR 3 – Fernsehen zu Gast bei der Chuchi Lebach

➔ „Noch immer sind nur Männer zum CC Club kochender Männer zugelassen, aber unsere SR-Reporterin Heike Schröder hat sich trotzdem zu einem Club im Saarland Zutritt verschafft“, so lauteten die einleitenden Worte einer Sendung von SR3 am 29. Oktober 2010. Aber wir kochenden Brüder sind ja alles andere als frauenfeindlich und deshalb hat Landeskanzler Gerhard Blumenröther ohne Zögern die Bitte der Reporterin erfüllt und sie mit dem Einverständnis



*Chuchileiter Uli Blass eröffnet den Abend*



*In Bild und Ton wird das „Werkeln in der Küche“ festgehalten*

des Chuchileiters Uli Blass zu einem Kochabend der Chuchi Lebach eingeladen.

Die Lebacher Kochbrüder boten, wie immer, ein Menu auf höchstem Niveau: Auf einer mit Geschirr und Gläsern von Villeroy & Boch neuester Creation festlich gedeckten Tafel servierten sie Zander mit Feldsalat auf Kartoffelschaum, eine Crêpinette von der Wachtelbrust mit in Basilikum eingewickelter Foie gras und Wachtelschenkelchen an Rotkrautsalat ,gefolgt von einer erfrischenden Salat-Kreation aus



*Die Fiorentina ist fast fertig*



*Heike Schröder wird in die „Grundzüge des Rührens“ eingeweiht*

Büffelmozzarella, Rucola, Mangos und Avocado. Eine Fiorentina mit Barolosauce und Rosmarin-Kartoffeln, begleitet natürlich von einem kräftigen, vollmundigen Barolo bildete das Hauptgericht, eine Tarte Tatin verwöhnte die süßen Mäuler der Runde, eine Auswahl von Rohmilchkäsen des Maître Fromagier Philipp Olivier folgte und ein Espresso mit einem alten, weichen „Hundsärsch“\* bildete den perfekten Abschluss eines Abends, an welchem sich die Reporterin des SR und ihre beiden Kameramänner nicht nur von der brüderlichen Atmosphäre der Chuchi Lebach sondern auch



*Zum Schluss: Ein Erinnerungsfoto mit der SR3-Crew*

von der ausgezeichneten Qualität der verwendeten Produkte und der vollendeten Kochleistung in der Bruderschaft überzeugen konnten, denn natürlich waren alle zum „Mitessen“ eingeladen. Auch der Landeskanzler bedankt sich an dieser Stelle nochmals herzlich bei den Lebacher Brüdern für ihre Gastfreundschaft und insbesondere dafür, dass auch er an diesem Abend nicht nur mitessen, sondern auch „mitkochen“ durfte! \*Wem diese saarländische Spezialität noch unbekannt ist, hat Gelegenheit. sie beim nächsten Großrat 2011 in Saarbrücken kennen zu lernen!

*Gerhard Blumenröther*

# Thomas Emmerich von der Chuchi Bad Salzuflen ist CdC Bericht eines Hungernden

➔ Thomas war mir gleich sympathisch. Es gab eine hübsche schriftliche Einladung mit Anreiseskizze und Handynummer für alle Fälle.

Unser Landeskanzler Manfred Löbbert hatte mich nach Jahren des Dahindarbens mal wieder entdeckt als größter Abschmecker unter dem Kreuz des Südens und dem Großen Wagen. Es ging zu den Salzsiedern ins Lippische zur CdC Prüfung.

Trotz Skizze und GPS war die Anfahrt nach Bad Salzuflen die übliche Katastrophe. Meine Straße in jenes Nest war schon 15 km vorher wegen irgendwelcher Bautätigkeit dicht. Schließlich im riesigen Schulzentrum angekommen, fehlte es im Dunkeln an jeder Orientierung. Per Handyhilferuf wurde ich aber abgeholt.

Junge Junge – die Salzsieder taten ihrem Namen alle Ehre. Schaffen und Tun, Kochen und Sieden überall. Aha, Manfred hier, dort Peter, der Chuchileiter, Gerd, der Mitprüfer aus Bielefeld und schließlich, fast hätte ich ihn in der Menge übersehen, Thomas Emmerich, der Prüfling, der Kloine. Mit seinen 2 m brachte er deutlich mehr als ich mit meinem läppischen 135 kg auf die Waage. Noch war die Stimmung allenthalben gut. Ich konnte mir schon ein Gläschen Rotwein organisieren. "Hab Hunger! Nun lass mal gehen!"



Los ging es in dem für die Prüfer fürstlich geschmückten Raum an ebensolcher Tafel zu Schampus und Lachs chips. Flugs vergab ich 9 und 8 Punkte. Leider nicht in der Wertung. Weiter ging es mit Sanddorn-Pfeffer-Süppchen und des heiligen Jakob's Muschel.

Surprise, Surprise – alles auf dem Punkt und schon wieder 8 Punkte nicht in der Wertung. Dann Zander auf Schmorgurken und Selleriepüree. Auch dies nicht in der Wertung. Dann gebe ich jetzt nur 7 Punkte. Jetzt geht es aber wirklich los! Der Fleischgang besteht aus lippischem Sauenfilet à point mit Balsamico-Backpflaumen-Jus, Bärlauchtörtchen und karamellisiertem Choucroute.

Waren bei mir auf jeden Fall glatte 8 Points, natürlich auch wegen gehobener Stimmung vom Riesling aus Rheinhessen und dem jetzt Roten vom Kaiserstuhl. Die Wertung bei den anderen fürs Dessert noch höher als meine stereotypen 8 Punkte. Man kann nur sagen, der Prüfling hat sich verdient gemacht. Jetzt heißt es hinknien, Löffel an den Hals, Schampus rein und in Blau

wieder hoch. Danke Thomas, danke Manfred, danke Salzsieder. Es grüßt Euch Joe Klasen von der Chuchi Herford Schwarze Gans, aufs angenehmste gesättigt.

## Ein neuer CdC bei der Burggrafen-Chuchi in Delmenhorst

➔ Unser Kochbruder Jan Christiansen konnte den 10. September 2010 kaum erwarten, denn das war der Termin für seine erste Prüfung. Akribisch hatte er sich darauf vorbereitet, er sammelte Ideen und Tipps bei großen Köchen, ja sogar im Ausland und so ist es nicht verwunderlich, dass der Gang Cara Cara Orange von einem Besuch in einem New Yorker Restaurant stammte.

Für die Prüfer Landeskanzler Torsten Kreuzberger, GMdC, Norbert Kettler, MdC und Gerhard Renz, GMdC war es keine schwere Aufgabe, diese Prüfung zu bewerten. Bruder Jan bereitete folgendes Menü zu:

- \* *Mini-Quiche* \*\* *Cara Cara Orange*
- \*\*\* *Pastinakensüppchen mit Pumpernickel-Frischkäse-Schinkenpraline* \*\*\*\*
- Gefüllte Dorade auf Gemüsebett* \*\*\*\*\*
- Tarte Tatin nebst Apfelkraut-Eis* \*

Die beiden Prüfungsgänge, die Jan selbst zubereitete, waren Dorade und Tarte Tatin. Es war schon eine Herausforderung, mehrere Doraden vollständig zu entgräten, ohne den Fisch mehr als notwendig zu verletzen, denn anschließend mussten die Fische ja mit Gemüsewürfelchen gefüllt werden. Der gegarte Fisch, der in Scheiben aufgeschnitten auf einem bunten Gemüsebett serviert wurde, schmeckte wirklich hervorragend.

Das Apfelkraut-Eis, das Jan zur Tarte Tatin reichte, war uns allen fremd, passte aber hervorragend. Auch dieser Gang zeugt davon, mit



wieviel Liebe und Begeisterung Bruder Jan kocht, denn die Tarte Tatin war einfach ein Genuss.

Den Prüfern fiel es nicht schwer, gute Benotungen abzugeben.

Gerhard Renz, GMdC  
Delmenhorst



# Die Chuchi Darmstadt feiert ihren 50. Geburtstag

➔ Am 9. Oktober war es soweit: Reinhard Plocki, Urgestein des Club kochender Männer und seit über 30 Jahren Chef der Chuchi Darmstadt, hatte mit seinen Brüdern zum Geburtstagsfest ins Darmstädter Prinz Emil Schlösschen geladen. Rund 80 Kochbrüder aus der ganzen Ordensprovinz verbrachten gemeinsam einen erlebnisreichen Tag, der mit einem Begrüßungssekt auf der Terasse des wunderschönen Anwesens mit herrlichem Blick über den Park begann. Petrus hatte mit einem wahrhaft „Goldenen Oktobertag“ seinen Teil zum Gelingen des Festes beigetragen. Schließlich sollte die Geburtstagsgesellschaft später gemeinsam noch einen kleinen Spaziergang durch den Park und noch etwas weiter zum krönenden Höhepunkt des Festtages unternehmen. Doch nun der Reihe nach:



Reinhard ließ in seiner Begrüßungsansprache die Geschichte des Clubs Revue passieren. Zu diesem Zweck hatte er Bilder aus den vergangenen 50 Jahren zusammengetragen, digital aufbereitet und sie mit erläuternden Texten auf mehrere Banner ausgedruckt. So entstand eine 12 Meter lange und besonders für die älteren Kochbrüder interessante „Bildtapete“, die die Stirnwand des Festsaales schmückte. Das Buffet wurde eröffnet, und es spiegelte die Kreativität und Liebe zu unserem Hobby der Darmstädter Marmiten wieder. Der ehrwürdige Ort bietet nämlich keinerlei Kochmöglichkeit und so hatte man aus der Not eine Tugend gemacht: Attraktiv in der Präsentation und perfekt in der Zubereitung wurde eine Vielfalt an „Fingerfood“ geboten, die von den Kochbrüdern teils zuhause, teils im unweit gelegenen Domizil der Chuchi Darmstadt vorbereitet worden waren.



*\* Backpflaumen mit Salbei-Speckmantel \* Gambas mit hot-sweet-Chilisauce \* Burgunder-Matjesfilet auf Häckerle \* Marzipan gefüllte Datteln in Kuvertüre \* Caramellierte Putenbrustfilet auf Couscous \* Fleischpflanzerl auf Steinpilz - Kartoffelsalat \* Räucherlachsspieß mit Wachtelei auf Gemüsemix \* Räucherschinken mit Tomatencreme \* Medaillon vom Lammfilet \* Entenbrust-Tranchen auf Vollkornbrot \* Lachs geräuchert auf Pumpernickel \* Forellenfilet geräuchert auf Schwarzbrot \* Matjes fein garniert auf Walnussbrot \* Frischer Ziegenkäse an Schwarzen Nüssen \* Creme von weißer & dunkler Schokolade mit Mangomousse \* Heimischer Fruchtsalat \* Exotischer Fruchtsalat \**



# ag. Und die Ordensprovinz Rhein-Main feiert mit!



Abgerundet wurde das kulinarische Angebot mit einer geklärten doppelten Rinderkraftbrühe mit Kalbsherzeinlage und einer deftigen Darmstädter „Kartoffelsupp“. Eine fröhliche und entspannte Feierstimmung machte sich breit und die Gäste ließen es sich gut gehen... Gegen 14.30 Uhr startete die gesamte Gesellschaft nach dem obligatorischen Gruppenbild zu einem weiteren Höhepunkt des Tages: Das weit über die Grenzen Darmstadts hinaus bekannte Kikeriki-Theater veranstaltete als Geburtstagsgeschenk und exklusiv für die Kochbrüder eine Sondervorführung ihres humorvollen Programmes. Das ist deshalb besonders hoch zu bewerten, weil laut ??? Hotz, dem Kopf und Betreiber des Puppentheaters, seit 4 Jahren und für die nächsten 12 Monate jede Vorstellung ausverkauft ist. Und so wurden die Bäuche der Gäste an diesem Tag zum zweiten Male positiv strapaziert, dieses Mal durch Lachen. Ein ereignisreicher Festtag klang bei Kaffee und Kuchen nach der Vorstellung im Theater so langsam aus. Das habt Ihr gut gemacht, Brüder! Dieser Tag wird sicherlich lange und gerne im Gedächtnis bleiben...

*Frithjof F. Konstroffer*



# Unbedingt jetzt schon vormerken: 26. - 28. August 2011 „Kochen im Grünen“ in Ketsch bei Heidelberg

☛ Liebe Kochbrüder, bitte den Termin 26. - 28. August 2011 gleich ganz dick in Eure Kalender eintragen.

## Große Dinge werfen ihre Schatten voraus!

War dieses vielseitige Kochen im Grünen schon immer ein absolutes Highlight, so wird es dieses Mal garantiert noch schöner und interessanter werden. Es erwartet Euch eine kulinarische Vielfalt, zubereitet von vielen verschiedenen Chuchis aus ganz Deutschland und auch mit Beteiligung ausländischer Kochbrüder.

Insbesondere das Rahmenprogramm wird von den Organisatoren deutlich verbessert werden. Verraten wird zum jetzigen Zeitpunkt natürlich noch nichts.

Viele, die schon in Ketsch dabei gewesen sind, behaupten, dass diese CC-Veranstaltung zum Schönsten gehört, was unser Club zu bieten

hat. Zumindest ist es eine lockere, tolle Veranstaltung für die ganze Familie zu einem geringen Preis, den sich jeder leisten kann.

Egal, ob Ihr mit Zelt, Wohnwagen, Wohnmobil kommt oder lieber im Hotel nächtigt, alle Teilnehmer werden ihre wahre Freude an diesem Fest haben, versprochen.

Bitte besprecht doch schon einmal bei Eurem nächsten Kochabend mit Euren Kochbrüdern, ob Ihr mit Eurer Chuchi aktiv teilnehmen wollt. Das heißt: irgendein kleines Gericht vor Ort im Zelt zubereiten und für die Allgemeinheit bereithalten.

Genauerer lest Ihr in der Januar/Februar Ausgabe des Hummers.

Bei Fragen vorab wendet Ihr Euch per Mail an:

Bernd Aldinger unter E-mail [b.aldinger@gastromaster-pf.de](mailto:b.aldinger@gastromaster-pf.de)

Herzliche Grüße von Topf zu Topf

vom gesamten Organisations-Komitee.

## 1000 Jahre Chuchi Herford Schwarze Gans

☛ Kennen wir doch: Kaum ein Städtchen oder Dörfchen, das nicht alle 15 Jahre eine 700- oder 850-Jahrfeier begeht. Da tauchen Chroniken auf, in denen die Jahre ab 33 unleserlich sind, die aber Aufzeichnungen enthalten, wonach Bonifats gerade an dieser Örtlichkeit Widukind die berühmte Quelle gezeigt hat. In unserer Gegend ist es in der Regel ein rostiger Hufnagel aus Römertagen, aus dem sich ergibt, dass gerade hier Hermann der Cherusker einen Römer der Truppen von Varus gegrillt hat, und daneben liegt eine Tonscherbe, die den Ortsnamen angibt.

Bei unserer Chuchi gibt es exakte Aufzeichnungen. Wir mussten feststellen, dass die Chuchi Herford Schwarze Gans in diesem Jahr 40 Jahre alt wurde.

Beim Durchforsten der betriebseigenen Chroniken stellten wir fest, dass Dutzende eifriger Hobbyköche bei uns das Kochhandwerk gelernt haben. Da traf es sich gut, dass unser Kochbruder Kersten seine neue Villa einweihete und wir gerade bei ihm im Garten unser Jubelfest zelebrieren konnten. Wir haben uns ein neues Vereinstrikot schneidern lassen, wobei der Künstler uns als weiße Gänse portraitiert und jeder, der uns kennt, weiß, wer welche Gans sein soll. So haben wir in orange und rot - natürlich mit Damen - unser großes Fest gebührend gefeiert. Gegessen wurde vieles, was im Garten auf diversen Grillgeräten hergestellt werden konnte und natürlich

Flüssiges in allen bekannten Formen. Irgendwann zur 23. Stunde meinte Hamiko, unser Grande, der Mindestlohn müsste nun flächendeckend bei schwarz/gelb eingeführt werden.

Thomas wollte, dass die Frauen endlich mit dem Aufspülen anfangen sollten und Markus begann, migrierte Türken bei sich aufzunehmen, von denen Joe aber welche abhaben wollte.

Kann auch sein, dass alles andersherum war...

Wie bin ich eigentlich nach Hause gekommen?



*Open Air Geburtstagsfest mit Damen. Die Kochbrüder von links nach rechts: CL Joe Klasen, Thomas Seide, Kersten Heybrock, Markus Oh, Hans-Michael Kohlhase*



*Joe und Kersten am brennenden Wok*



*die Chuchi-Mitglieder Hamiko, Joe und Kersten*



*Mitglieder und Frauen beim Gelage*

*Joe Klasen*



*Sonnenuntergang - oder vielleicht doch Sonnenaufgang...?!*

# Auf den Spuren schottischer Kultur.

## Ein Kochabend der „anderen Art“ in Obertshausen



➔ „Informations-Urlaub“ und ein kleines Kochbuch, das ich aus Schottland mitgebracht hatte, gestaltete einen ganz besonderen Kochabend. Als begeisterter Whiskyfan suchte ich einige originale Rezepte, um ein schottisches Menü zu erstellen. Die Idee kam mir im letzten Jahr, nachdem ich eine Destillerie Tour durch Schottland erlebt hatte. Nach einiger Vorbereitungszeit und Unterstützung meines Freundes Rene Arm, der als Whisky Sammler mittlerweile 1.000 Flaschen besten Whisky sein eigen nennt. Am 17. September konnte ich ein Fünf-Gänge-Menü präsentieren. Gekocht wurde mit ausgesuchten edlen Bränden, die Rene zur Verfügung gestellt hatte, auch zu den jeweiligen Gerichten gab es natürlich

einen Whisky, der stimmig zu jedem Gang gewählt war. Ein Whisky-Seminar zwischen den Gängen, mit Infos von der Herstellung, Lagerung, Jahrgänge und, und, rundete den Koch-abend ab. Schottische Kochrezepte, andere Gewichts- und Maßeinheiten und einiges an Alkohol konnte uns nicht abhalten, diesen Versuch zu starten. Ein hohes Lob von LK Frithjof Konstroffer, der als Ehrengast geladen war, beflügelte unsere Kochbrüder zu neuen Taten. Schauen wir mal, was die Zukunft so bringt. Ein gelungener Kochabend mit hohem Niveau, herzlichen Dank an Rene und seine Frau Sigrid, sowie an die Kochbrüder meiner Chuchi. *Slàinte, euer CL, Roland Groh, Chuchi-Obertshausen.*



- Schottisches Menü:**  
*Gravedlachs an  
 Honig-Senf-Dill-Soße*  
 \*\*  
*Partan Bree*  
 \*\*\*  
*Haggis Balmoral*  
 \*\*\*\*  
*Leg of Lamb mit Stovis  
 und Gemüse*  
 \*\*\*\*\*  
*Double Chocolate Tart \**

*Verköstigt wurden Whiskys von:  
 Bruichladdich, Benraich,  
 Rattray, Bowmore.*



# Maitre-Dinner „par excellence“ bei der Karlsberg-Chuchi Homburg

➔ Michael Klein heißt der neue Maitre der Karlsberg-Chuchi in Homburg-Saar, der am 05. November 2010 nicht nur der Jury sondern auch seinen Kochbrüdern ein tolles Prüfungs-Menü präsentierte; wobei die Aufgabe, für 14 verwöhnte Gaumen zu kochen, schon eine Herausforderung darstellt.

Nach der Eröffnung mit Champagner und einem launischen Trinkpruch servierte Michael als Amuse gueule eine kalte Blumenkohlcreme, eskortiert von Sushis. An einem von MdC Herbert Reinhard in künstlerischer Vollendung herbstlich dekorierten Tisch erwarteten die Brüder alsdann mit Wildente gefüllte Tortellinis in einer köstlichen Sauce aus Rucola, die von einem kräftigen Chianti Classico Riserva perfekt begleitet wurde.



*Herbstliche Dekoration*



*Die Mannschaft in der Arbeit*

Nach einer schönen Auswahl an französischem Rohmilch-Käse servierte Michael Klein mit einer warmen Apfeltarte und Karamellroyal auf Vanilleeis, gut begleitet von einem süßen Recioto di Soave aus Venetien, seinen letzten Wertungsgang.

Landeskanzler Gerhard Blumenröther, der seiner Freude Ausdruck gab, in der Jury neben Chuchileiter Wolfgang Vogelgesang auch seinen Landeskanzler-Kollegen von Kurmainz-Hessen-Nassau, GMDc Manfred Tholl, begrüßen zu dürfen, würdigte die Leistung des Prüflings in einer ausführlichen Laudatio. LK Manfred Tholl überreichte dem neuen Maitre die hochverdiente Urkunde und



*Steinbutt,  
der 1. Wertungsgang*



*2. Wertungsgang  
Lamm-Medaillons*

Filets vom Steinbutt mit frischen Steinpilzen, auf den Punkt gegart, in zerlassener Butter serviert mit selbst gewürzten und getrockneten Tomaten und einem mit Kalbsjus abgeschmeckten Basilikum-Pesto war der erste Wertungsgang des Kandidaten: eine Komposition, die nicht nur seine Kochbrüder sondern auch die Jury begeisterte und welche keinen geringeren Wein als den dazu gereichten Meursault 1er Cru verdient hatte!

Ein von CdC Peter Ziegler kreiertes Sorbet aus Holunderbeeren mit einem Holunderblüten-Schaum war eine Explosion auf den Gaumen und leitete über zum nächsten Wertungsgang:

Medaillons vom Milchlamm aus der Biosphäre Bliesgau, rosa gebraten, saftig und butterzart, begleitet von einem Graupenrisotto an Schalottensauce, Kartoffelrösti und Auberginenmousse. Nicht nur perfekt zubereitet, sondern auch genauso perfekt präsentiert, begleitet von einem 2006er 1er Cru Vosne Romanée aus dem Burgund, vollmundig fruchtig, ein Duft nach Waldbeeren und ein langer Abgang mit einem Hauch von Kastanienhonig. Spätestens nach diesem Gang war klar, dass der Prüfling mit einer außergewöhnlich hohen Note seinen „Maitre de Chuchi“ erreichen würde.

lobte die gesamte Chuchi für die perfekte Gestaltung dieses bemerkenswerten Abends. Mit der Verleihung des Hummers am gelben Bande und dem von der Jury dargereichten Löffeltrunk endete zu später Stunde dieses exzellente Dinner.



*Die Jury reicht Michael Klein den Löffeltrunk.*

# ... hoffentlich wird's bald grün

## Ein Leitfaden für die GMdC-Prüfung

➔ Vieles, das im folgenden ausgeführt wird, kann in der Satzung bzw. den Ordensregeln Titel IV nachgelesen werden. Die Ordensregeln enthalten die Vorschriften, Voraussetzungen und den Ablauf einer GMdC-Prüfung. Auf die Einhaltung dieser Regeln müssen das Kapitel, der für die Prüfung zuständige VGK Klaus Jeromin und die jeweilige Jury im Sinne der Gleichbehandlung aller Probanden achten.

Darüber hinaus legen wir jedem Prüfling, seinen Assistenten und jedem mit einer Prüfung befassten Kochbruder den folgenden, hoffentlich hilfreichen Leitfaden ans Herz: der Prüfling sollte im Vorfeld der Prüfung möglichst viele Informationen sammeln z.B. durch Gespräche mit dem LK oder mit Kochbrüdern, deren Prüfung noch nicht lange zurück liegt. Im Hinblick auf einen angemessenen Schwierigkeitsgrad empfiehlt sich ein Blick in die Broschüren „Aus reiner Freude am reinen Genuss“, die bei Kochbrüdern oder der Geschäftsstelle erhältlich sind.

Bitte daran denken, dass alle Zutaten auch zum Prüfungssessen, also mindestens sechs Monate nach Einreichen des Beförderungsvorschlags, erhältlich sind. Bitte dabei auch auf die Jahreszeit achten! Der Prüfling sollte den Inhalt des Menüs mit den Mitgliedern seiner Chuchi, auf jeden Fall aber mit dem CL besprechen, besser noch kochen. Hierbei sollte auch der LK zugegen sein, da er wie auch der CL den Beförderungsvorschlag zu vertreten hat und der LK die Kochleistung des Probanden aus eigener Anschauung vor der Prüfung einschätzen können muss.

Das Menü muss aus mindestens sieben Gängen bestehen. Aperitif, Amuse gueule und Sorbet werden nicht gezählt und bewertet. Bei mehr als sieben Gängen werden nur sieben gewertet.

Nach wohlwollender Beratung der eigenen Chuchi, der Zustimmung des Chuchileiters und des Landeskanzlers, schickt letzterer den Beförderungsvorschlag an VGK Klaus Jeromin und zwar mindestens 6 Monate vor dem geplanten Termin für die GMdC-Prüfung.

Dort wird das Menü nach Stimmigkeit, Menüreihenfolge und -inhalt und Übereinstimmung mit den gewählten Weinen überprüft und evtl. werden Tipps und Anregungen von VGK Klaus Jeromin zur Verbesserung gegeben. Der VGK kann das Menü oder Teile davon ablehnen, u.a. auch mit der Begründung, dass der für eine GMdC-Prüfung angemessene Leistungsgrad nicht erreicht ist.

Die Zustimmung des VGK ist aber keineswegs ein Alibi für Fehler in der Durchführung oder Zubereitung!

Bei einer Sitzung von Kapitel und Großkapitel wird der „Wunschtermin“ nach Möglichkeit bestätigt und die Teilnehmer aus diesem Kreis bestimmt. Wünsche des Probanden nach bestimmten Teilnehmern an seiner Prüfung werden berücksichtigt, können aber nicht immer garantiert werden.

Von VGK Klaus Jeromin wird dem Kochbruder der Termin und die Teilnehmer seiner Prüfung mitgeteilt.

Der Termin muss ein Samstag sein und die Prüfung sollte nicht nach 13 Uhr beginnen, um den Gästen u.U. eine Heimreise am Abend zu ermöglichen.

Teilnehmer sind im Regelfall: 4 Mitglieder von Kapitel und Großkapitel, der LK, der Chuchileiter ( falls im Range eines GMdC ) und oft ein GMdC einer befreundeten Chuchi. Nicht zur Jury gehörende Gäste sollten zu einem anderen Kochereignis eingeladen werden.



Eine Teilnahme solcher Gäste erfordert die Zustimmung des Kapitels. Die Mitglieder des Prüfungssessens sollten einige Zeit (mindestens aber vier Wochen) vor dem Prüfungstermin eine Einladung mit Menü und Getränken, den Rezepten, Anfahrtsbeschreibung, Adresse des Prüfungsorts, dessen Telefonnummer und evtl. die Handynummer des Probanden zugeschickt bekommen. Bei der teilweise langen Anreise der Teilnehmer kann es immer mal zu

unvorhersehbaren Verspätungen oder Problemen kommen.

Bezüglich der o.g. Anreise ( 300 bis 500 km sind nicht selten ) freuen sich die Teilnehmer des Essens über eine Möglichkeit, sich umzuziehen und evtl. eines Erfrischungsgetränks.

Für alle Teilnehmer muss als „Dresscode“ schwarze Hose und Kochjacke obligatorisch sein. Alle sieben Mitglieder der Jury freuen sich über einen festlich gedeckten Tisch mit großzügigem Platz für ihre Unterlagen.

Eine liebevoll gestaltete Speise- und Getränkekarte, Brot, Butter und Wasser runden das Bild ab.

Dem Kochbruder, der seine GMdC-Prüfung begeht, steht ein Bruder (nicht im Range eines GMdC) hilfreich zur Seite. Ein Kochbruder- in besonderen Fällen auch zwei- sollte(n) ausreichen, einen reibungslosen Ablauf im Service zu garantieren, allerdings nicht bei der Zubereitung der Speisen.

Der jeweilige Landeskanzler wird gebeten, Orden und Urkunde mit den erforderlichen Daten, ausgefüllte Prüfungsbögen für alle Teilnehmer mitzubringen. Da normalerweise nach einer bestandenen Prüfung ein „Löffeltrunk“ oder ähnliches erfolgt, sind die dafür gewünschten Getränke zu besorgen.

Ein abgrenzbarer Raum sollte für das Essen zur Verfügung stehen, um der Jury eine ungestörte Beratung zu ermöglichen.

Bitte einen Zeitrahmen von 4-5 Stunden für das Essen festlegen und auch einhalten.

Unbedingt beachten: das alles liest sich schlimmer als es ist und jetzt wird es auch schon bald grün!

*Jogi Hofbauer, Großkanzler CC*

# Hohes kulinarisches Niveau und soziales Engagement. Die Romäus Chuchi Villingen im 40. Lebensjahr.

➔ Sie können nicht nur gut kochen, die Brüder der Romäus Chuchi in der Confrérie Culinaire der Bruderschaft Marmite, sie waren auch in den nunmehr 40 Jahren ihres Bestehens sehr oft für die unterschiedlichsten sozialen Belange in Villingen-Schwenningen engagiert tätig. Getreu den Regeln unserer Bruderschaft, dass Essen, vor allem gemeinsames Essen, mehr ist als nur Nahrungsaufnahme, sondern vielmehr Teil des kulturellen Lebens darstellen sollte.

Eine Aufgabe, der sich die derzeit insgesamt vierzehn Brüder der Romäus Chuchi mit großem Engagement widmen.

Ihre Kochabende waren sehr oft die Keimzelle für die unterschiedlichsten sozialen und gemeinnützigen Aktionen im Laufe dieser 40 Jahre und haben immer wieder für großes Aufsehen im ‚Städtle‘ gesorgt. Und stets war die Romäus Chuchi von sich aus bereit, wenn es galt, einen Notstand im sozialen oder gemeinnützigen Bereich zu lindern. Dies geschah sehr oft in eigener Regie oder zusammen mit anderen Vereinigungen in unserer Stadt (Guggemusik ‚Alte Kanne‘ oder dem ‚Round Table‘).

Wie zum Beispiel die unter der Bezeichnung ‚Bal Culinaire‘ stattfindenden kulinarischen und musikalischen Großereignisse, die meist im Restaurant des ZK-Kaufhauses und von 1973 bis 1981 insgesamt fünf mal stattfanden und die heute noch bei den meist über 200 Gästen, die das Glück hatten, eine der begehrten Eintrittskarten zu ergattern, sicher noch in bester Erinnerung sind. Der gute Ruf und die Qualität ihrer kulinarischen Leistungen

trugen immer wieder wesentlich zur Attraktivität und zum finanziellen Erfolg dieser Aktionen bei. Vor allem die sogenannten Osianderplatz-Feste (meist zusammen mit der Guggemusik Alte Kanne), die immer wieder mithalfen, soziale Missstände zu lindern. So konnte man 1971 der ‚Aktion Sorgenkind‘ DM 11.000,- übergeben. 1973 kam der Reinerlös in Höhe von DM 20.000,- der ‚Lebenshilfe für das geistig behinderte Kind‘ zugute. Und beim Osianderplatz-Fest 1976 zusammen mit dem ‚Förderverein für das körperbehinderte Kind‘ kamen gar DM 30.000,- zusammen und als dankbare Anerkennung der Chuchi die ‚Goldene Rose‘ einbrachte. Die Gelder für die Restaurierung der ‚Loretto-Kappelle‘ (1981) und des ‚Palmesels‘ (diesem historischen Kunstwerk im Franziskaner-Museum) wurden durch die beiden ‚Bal Culinaires‘ 1979 und 1981 zum Großteil erwirtschaftet. Auch die bisher insgesamt fünf Sommerfeste ‚Jazz Culinaire‘ im Rahmen von ‚VS swingt‘ und in Zusammenarbeit mit dem Amt für Kultur wurden zu engagierten kulturellen Groß-Events mit einem hervorragenden Ruf. Zur Zeit denkt man in den Reihen der Chuchi über eine neue aufsehenerregende Projekt-Idee nach, die man gerne im kommenden Jahr verwirklichen möchte. Allerdings ist man hier erst in der Phase der Recherche.

Die Romäus Chuchi zählt derzeit 14 Mitglieder, darunter 6 Chefs de Chuchi (CdC), 6 Mâitres de Chuchi (MdC), einen Grand Maître de Chuchi (GMdC) und einen Apprenti (einen Lehrling). 40 Jahre Romäus Chuchi Villingen, das wurde und wird noch von den Brüdern gefeiert. Bereits das diesjährige ‚Jazz Culinaire‘ stand ganz im Zeichen des Jubiläums, bei dem man einige Highlights der vergangenen Jahre aufbot: den Gourmet-Salat mit Avocado und Garnelen, provençalisches Rosmarin-Hähnchen, die echte Bouillabaisse und frischen Schwertfisch vom Holzkohlegrill. Neu hinzu kamen selbstgemachte Salsiccia vom Grill und ein Ossobuco alla milanese. Dazu die Spitzenmusik der Allostria Jazzband, die extra zu diesem Jubiläumsergebnis aus München anreiste und eine sensationelle Sinti-Gruppe, das Diknu Schneeberger Trio aus Wien. Schade, dass das Wetter nicht so richtig mitmachen wollte.



*Die Romäus Chuchi, Villingen-Schwenningen (mit dem historischen Villingener Nationalhelden Romäus, nachdem sie sich benannt haben) Hintere Reihe von links: Arthur Erhard, Uwe Gatermann, Fritz Ewald, Roland Besch (Chuchi-Leiter), Dr. Christoph Jung, Willy Todt, Romäus (Martin Willmann). Vordere Reihe, knieend, von links: Franz Wiebelt, Jörg Gressenbuch, Rudolf Karcher. Es fehlen die Brüder: Klaus Stengelin, Manfred Schaumann, Markus Kissendörfer, Gerd Haimmerl und Walter Nitsche.*

Und leider auch nicht beim Jubiläums-Ausflug mit Damen der Romäus Chuchi, der die Brüder 3 Tage nach Lyon, der Welthauptstadt der Gourmands und Gourmets und deren Altstadt von der UNESCO zum Weltkulturerbe erhoben wurde und als gut erhaltenes Renaissance-Ensemble mit unglaublichen Bauten, Treppentürmen und Gassen beeindruckt. Aber auch kulinarisch wurde so manche Entdeckung gemacht.

Bereits am ersten Abend in einem der führenden ‚Bouchons‘ in Lyon, dem ‚Daniel et Denise‘ mit Chef Joseph Viola, der bereits 2004 zum ‚Meilleur Ouvrier

de France‘ und dieses Jahr zum ‚Chef de l‘année‘ in Lyon ernannt wurde. Seine ‚Paté en Croute‘ mit Foie gras und Kalbsbries wurde zudem kurz vor dem Besuch der Romäus Chuchi zur ‚Champion du Monde‘ unter den Pasteten ernannt. Die musste man einfach probieren und genießen, genauso wie die ganze Kalbsniere ‚roti en cocotte - facon Grand-Mère‘. Die Chuchi war begeistert von dieser tollen Frische-Küche (obwohl das Restaurant nahezu überfüllt war). Hier ein Tip, für den, der mehr wissen will: [www.daniel-et-denise.fr](http://www.daniel-et-denise.fr).

Höhepunkt natürlich der Besuch der ‚Les Halles de Lyon – Paul Bocuse‘. Die Vielzahl und die Qualität der angebotenen Delikatessen erschlägt den unbefangenen Besucher geradezu und war für viele Stunden der Tummelplatz der mitgereisten Brüder. Auch die speziell arrangierte Stadtführung trug, trotz schlechtem Wetter, dank der hervorragenden Stadtführerin zu einem weiteren, unvergesslichen Erlebnis dieses Ausflugs bei. Die Brüder der Romäus Chuchi hatten viel zu schauen, zu probieren und zu genießen in diesen 3 Tagen und sind mit interessanten Entdeckungen und Ideen und der festen Überzeugung zurückgekehrt: Hier waren wir nicht zum letzten Mal.

Fritz Ewald, CdC

# Literarisch kulinärisch

## Interessantes von der Frankfurter Buchmesse

Von herausragender Bedeutung für den Kochbuchbereich ist die Bekanntgabe der Gewinner des Literarischen Wettbewerbs der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) auf der Frankfurter Buchmesse. Am 44. Literarischen Wettbewerb der GAD haben in diesem Jahr 27 deutschsprachige Verlage mit 84 Buchtiteln teilgenommen. Das Preisrichtergremium stellte fest, dass der Trend zum hochwertigen Kochbuch und zu unterhaltsam informativen Genussbüchern rund um die Themen Essen, Trinken, Tischkultur und Gastgewerbe ungebrochen ist und sich sogar in beeindruckender Weise verstärkt. Kriterien der Jury sind: Die Rezepte müssen stimmig, die Gliederung logisch, die Sprache präzise, Layout und Fotos zeitgemäß, anschaulich und von hoher technischer Qualität sein. Ich stelle Ihnen hier die mit Goldener Feder (Auszeichnung für ein besonders herausragendes Buch) und Goldmedaille (Auszeichnung für ein besonders empfehlenswertes Buch) prämierten Titel vor, versehen mit Anmerkungen der Jury. Auf das gute Gelingen am Herd!

Helmut Weber

### Dominik Flammer & Fabian Scheffold:

**Schweizer Käse. AT Verlag, 360 S., 59,90 Euro.**



Schweizer Käse total von seiner Geschichte über die Herstellung und seiner Philosophie bis zu seinen großen und kleinen Erzeugern.

Mit Leidenschaft in Wort und Bild präsentieren uns Autor und Fotograf eine der großen kulinarischen Traditionen in Europa. Ein Lehr- und Lesebuch der ganz besonderen Art. Dieser Titel erhielt die Goldene Feder.

### Ramon Morató: Chocolate - Schokolade.

**Matthaes Verlag, 616 S., 119,00 Euro.**



Ramon Morató's Schokoladen(kult)buch endlich in deutsch-englischer Übersetzung. An Perfektion, Vollständigkeit und innovativer Kreativität ist es nicht zu übertreffen. Layout, Fotos und Einbandgestaltung sind auf höchstem Niveau, klar und von großer Ruhe. – Das Buch erhielt eine Goldmedaille.

### Christina Fischer: Wein und Speisen.

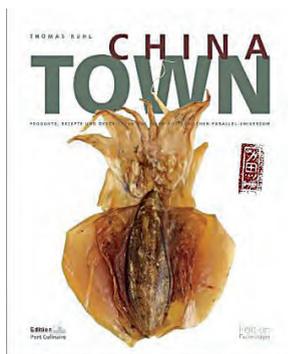
**Fackelträger Verlag, 208 S., 19,95 Euro.**



Christina Fischer hat ein wunderbares Buch über die Vermählung von Wein und Speisen gemacht, verständlich, unkompliziert, nutzbringend und unterhaltsam. Sowohl der Profi als auch der Weinfreund kann damit nachvollziehbar in Küche und Keller arbeiten. Layout und Gestaltung sind hochwertig, dabei zurückhaltend. Das Buch erhielt eine Goldmedaille.

### Thomas Ruhl: Chinatown. Fackelträger Verlag, 312 S., 69,00 Euro.

Ein kolossales und begeisterndes Koch-Lese-

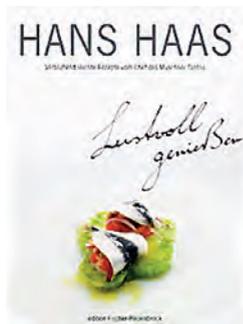


und Reisebuch über China, seine kulinarische Produktvielfalt und die hohe Geschmackskompetenz seiner Menschen. Die Fotos bilden in der gewohnten Ruhl-Brillanz

sowohl authentisches Alltagsleben als auch Gerichte und Produkte lebendig und wie zum Anfassen ab. – Das Buch erhielt eine Goldmedaille.

### Hans Haas: Lustvoll genießen.

**Verlag Food Promotion, 232 S., 62,00 Euro.**



Das Anspruchsvolle kann in der Herstellung durchaus einfach sein. Dieses Credo von Hans Haas dokumentiert das Werk höchst eindrucksvoll.

Präzise Beschreibungen machen die Gerichte auch für ambitionierte Hobbyköche nachkochbar. Die zurückhaltende Selbstdarstellung des Meisterkochs ist erfrischend. – Das Buch erhielt eine Goldmedaille.

### Franz Ziegler: Magic Marzipan. Matthaes Verlag, 200 S., 69,90 Euro.



Die hohe Kunst der Marzipanherstellung und -gestaltung zeigt Franz Ziegler in präzisen Steps und mit viel pflücker Phantasie. Zudem bietet das umfangreiche Fotomaterial von höchster Qualität

dem Profi Lustgewinn und eine sichere Erfolgsgarantie. Besonders wertvoll sind die Erklärungen in Deutsch und Englisch.

Das Buch erhielt eine Goldmedaille.

### Thomas Ruhl: Kräuter, Kressen, Sprossen.

**Matthaes Verlag, 240 S., 69,90 Euro.**



In diesem kolossalen Kompendium zelebriert Thomas Ruhl essbare Landschaften als echte Genusskultur. Hervorragende Warenkunde, große Vollständigkeit und brillante Fotos von höchster Ästhetik. – Das Buch erhielt eine Goldmedaille.

### Das große Buch der Saucen. Verlag Gräfe und Unzer/Teubner Edition, 320 S., 69,90 Euro.



Die Sauce ist der Triumph des Geschmacks in der Kochkunst. Das vorliegende Werk aus der „großen Teubner Reihe“ belegt dieses eindrucksvoll durch präzise Warenkunde, praxisnahe Anleitungen, wunderbare Gerichte und Foodfotos vom Feinsten.

Das Buch erhielt eine Goldmedaille.

Dieser Beitrag entstand mit freundlicher Unterstützung des Verlages Gebrüder Kornmayer.

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.



# Exzellente Weine direkt vom Erzeuger!

Naturnaher Anbau  
Traditionelle Maischegärung  
Handverlesene Ernte



Unsere Weine sind durch eine naturnahe und integrierte Bewirtschaftung der Weinberge, die sorgfältige Traubenlese von Hand und eine traditionelle Maischegärung etwas ganz Besonderes.

Sie finden bei uns vielfach prämierte Weine der Sorten Lemberger, Trollinger-Lemberger, Schwarzriesling, Spätburgunder, Riesling, Muskat-Trollinger, Kerner, Traminer, Muskateller, Cabernet Mitos sowie unseren legendären Muskateller-Sekt.

*„Traditionell ausgebaute Weine der Extraklasse, zum sensationellen Preis!“*  
– Jürgen Katz, Leiter der Chuchi Leingarten –

**79,90 EUR** 6 Sorten, je 2 Flaschen, inkl. Porto + Versandkosten

#### 2007ER LEMBERGER KABINETT

Im Holzfass gereifter, milder Rotwein, trocken, 12 Monate in Barrique-Fässern gelagert.

#### 2008ER CABERNET MITOS QBA

Kräftiger stoffiger Rotwein, Kreuzung von Cabernet Sauvignon und Lemberger, internationaler Typ, Geruch nach Brombeere, trocken.

#### 2008ER ROTWEIN-CUVEÉ „REGULUS“

Kräftiges, dunkelrotes Rotwein-Cuvee, trocken ausgebaut, 18-monatige Lagerung im Holzfass, kräftige Tannine.

#### 2009ER MUSKAT-TROLLINGER QBA BLANC DE NOIR

Weißgkelterter Rotwein, frische Frucht nach Citrus und Apfel, mild und trocken ausgebaut.

#### 2009ER WEISSWEIN-CUVEÉ „CELESTE“

Angenehmer Duft nach Ananas und Südfrüchten, halbtrocken, milde Säure, passt zu vielen Nachspeisen.

#### 2009ER RIESLING MIT SILVANER QBA

Spritziger Riesling gepaart mit mildem Silvaner, angenehme Säure, halbtrocken.

**BESTELLEN SIE NOCH HEUTE!**

Ja, bitte schicken Sie mir \_\_\_\_\_ mal das Weinpaket mit 12 Flaschen zum Vorzugspreis von jeweils 79,90 € inkl. Verpackungs- und Versandkosten.

Name \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Geburtsdatum \_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift \_\_\_\_\_

Keine Lieferung von alkoholischen Getränken an Personen unter 18 Jahren.

**WEINGUT LANDESVATTER**

Tel. 07135 931 87 81 · Fax 931 87 82 · info@weingut-landesvatter.de  
www.weingut-landesvatter.de · Schloßstraße 15 · 74336 Brackenheim

