Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer Deutschland e.V. Ausgabe 1 | Januar | Februar 2011

- **Neues vom „Kochen im Grünen 2011“**
- **Aus den Chuchis**
- **Literarisch-kulinarische Buchtipps**
- **In welchem HUMMER stand mein Beitrag?**

  Beilage „Inhalt“ für den Jahrgang 2010 in dieser Ausgabe

© Bild: SWR/Simone Ultes

Titelrezept:

Rehrücken mit Wacholdersauce und Macadamianuss-Püree

SWR/Rezept von Karlheinz Hauser - Koch in der SWR-Sendung „ARD-Buffet“

für 4 Personen

EINKAUFSLISTE:

Macadamia-Nuss-Püree:

500 g Kartoffeln, mehlig kochend | Etwas Salz | 80 g Macadamianüsse, ungesalzen
80 ml Milch | 30 g Butter | 1 Prise Muskat

Für die Sauce:

6 Wacholderbeeren | 5 Pfefferkörner | 100 ml roter Portwein | 50 ml Cognac | 500 ml Reh-oder Wildsauce | 1 TL Speisstärke | Etwas Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

500 g Rosenkohl | 1 Schalotte | 50 g geräucherter Speck | 2 EL Butter | Etwas Salz, Pfeffer, Muskat

Für den Rehrücken:

600 g ausgelöster Rehrücken | Etwas Salz, Pfeffer | 2 EL Butterschmalz | 3 EL Butter | 1 Zweig Rosmarin | 1 Zweig Thymian | 2 Wacholderbeeren

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.
Für das Püree die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser garkochen. Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und fein hacken. Die gegarten Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Milch und Butter in einem Topf erhitzen, über die Kartoffeln geben und zu einem sämigen Püree vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken und die fein gehackten Nüsse unter das Püree ziehen.

Für die Sauce Wacholderbeeren und Pfefferkörner andrücken und mit dem Portwein und Cognac in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Rehsauce angießen und um die Hälfte einkochen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren, unter die Sauce rühren, aufkochen und die Sauce damit binden.
Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Vor dem Servieren nochmals erhitzen.

Von den Rosenkohlröschen den Strunk abschneiden und die Röschen entblättern.
Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen, Schalotte und Speck darin anschwitzen,
Rosenkohlblätter zugeben und darin gar schwenken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen.
Vom Rehrücken Sehnen und die Silberhaut entfernen, das Fleisch in 4 Medaillons schneiden. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 2 EL Butterschmalz bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Dann im vorgeheizten Backofen ca. 7-8 Minuten rosa garen, den Backofen ausschalten, die Türe öffnen und noch weitere 5 Minuten ziehen lassen.
Butter in einer Pfanne schmelzen und Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zugeben.
Mit einem Esslöffel die aromatisierte Butter über die Medaillons geben.
Zum Anrichten auf jeden Teller in die Mitte etwas Rosenkohl geben, das Püree mit einem Esslöffel zu Nocken formen und oberhalb des Rosenkohls ansetzen. Die Medaillons zugeben und die Sauce dazu reichen.

Heinz Röder seit 50 Jahren im Club Kochender Männer

Chevalier de la Marmite und Grand Maître CC Heinz Röder trat am 1.1.1961 als Mitglied der im Dezember 1960 gegründeten Chuchi Darmstadt in den CC-Club Kochender Männer ein und konnte Anfang dieses Jahres als Clubältester auf eine 50-jährige Mitgliedschaft zurückblicken.

Schon als junger Marmite wurde er Anfang der sechziger Jahre des vorigen Jahrhunderts zum Leiter der Chuchi Darmstadt gewählt. 1967 gründete er zusammen mit seinen Kochbrüdern Dr. Erich Umsonst, Willi Rinkart und Hans-Peter Schäfer die Chuchi Rhein-Main Rüsselsheim, der er bis heute aktiv angehört. Heinz Röder bemühte sich nicht nur in seiner Chuchi um das Wohl des Clubs sondern engagierte sich auch in der Ordensprovinz Rhein-Main, deren erster Landeskanzler er von 1974 bis 1976 war.

Aufgrund seiner vielen beruflichen Auslandskontakte wurde er 1976 vom damaligen Kapitel zum Kanzler für Auslandsbeziehungen berufen. Vielfältig waren seine Aktivitäten zu bestehenden Bruderschaften in der Schweiz und in Belgien sowie Neugründungen von Chuchis im Elsass (CC-France), in Ungarn (Club Culinare Hungaria) und in Tschechien.

Viele Reisen und unvergessliche Feste für die Ordensprovinz und seine Chuchi hat Heinz Röder in den langen Jahren organisiert und freundschaftliche Verbindungen zwischen in- und ausländischen Kochbrüdern geschaffen. Persönliche Kontakte und gegenseitige Besuche nach Ungarn und Frankreich bestehen noch heute.

Seit 1986 diente der Jubilar dem Club als Ordensoberer, von 1990 bis 2000 war er als Vizegroßkanzler Mitglied des Kapitels und anschließend nochmals 8 Jahre Ordensoberer. Heinz Röder wurde für seine Verdienste mit der goldenen Ehrennadel ausgezeichnet und empfing 2008 die höchste Ehrung der Bruderschaft als Chevalier de la Marmite.

1965 im Jagdschloss Kranichstein: v.l. Heinz Röder, Dr. Hanns Töpfer(†), der spätere Fernsehstar Lou van Burg (†), Philipp Delp (†), Alfred Klein und Emil Rellig.

„Der Club Kochender Männer war und ist ein wichtiger Teil meines Lebens und ich bin stolz, dieser Bruderschaft anzugehören“, sagt Heinz Röder.

Er hat seine Erlebnisse und Erfahrungen der vergangenen 50 Jahre niedergeschrieben und möchte damit auch eine Geschichte unseres Clubs dokumentieren. Auf seine Erinnerungen dürfen wir gespannt sein.

Redaktion

Lieber Heinz,
zu Deinem Jubiläum gratuliert Dir der Club sehr herzlich, dankt für Dein jahrzehntelanges Engagement und wünscht für die Zukunft alles Gute und viele schöne Stunden in Deinem und unserem Club

Jogi Hofbauer Großkanzler CC

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.

Nachrichten aus dem Kapitel

Neues über das KIG – Kochen im Grünen in Ketsch vom 26.- 28. August 2011 – Das Kochfestival für die ganze Familie:

➲**Es gibt viele gute Gründe, warum Ihr dieses Fest dieses Mal auf keinen Fall versäumen solltet, egal, ob Ihr aktiv mit kochen wollt oder nur zum Erleben und Genießen herkommt.**

1. Der kleine, gleich gebliebene Kostenbeitrag von 40,- Euro pro Kochbruder oder Schwägerin (20,- für Kinder, 50,- für Gäste).
2. Aktiv teilnehmende Chuchis erhalten als Kostenersatz 3 Eintritts-Gutscheine (Wert 120,- Euro).
3. Freier Eintritt im direkt neben dem Festplatz liegenden Frei- und Hallenbad.
4. Beiprogramm für die Kleinen: Zauberkünstler, Pizza-Backen, Hüpfburg usw.
5. Beiprogramm für die „Großen“: außer einer unglaublichen Vielfalt von kleinen Gerichten, Prämierung der originellsten- bzw. besten Gerichte, eine „Sternfahrt“ von ca. 10 Oldtimern zu uns auf den Festplatz, ein sehr interessantes Seminar über Gewürze im Allgemeinen und im Besonderen, über neuartige, exotische Gewürzmischungen der Fa. Wiberg, mit praktischer Anwendung, demonstriert von einem Profi-Koch. Außerdem hat ein berühmter Sternekoch seinen Besuch zugesagt.
6. Samstagabend ca. 18.00 – ca.22.00 Uhr spielt die Rhine Stream Jazz Band im Hauptzelt (= Mittelpunkt auf dem Festplatz) und anschließend, zum Ausklang, sowie auch schon am Freitagabend: Kochbruder Horst aus Baden-Baden an der Orgel.

Wer von weit her kommt und dieses Fest und die Region noch nicht kennt, der bucht am besten eine Woche Urlaub, denn es gibt unglaublich viel um Ketsch herum zu sehen: das Heidelberger Schloss – 17 km entfernt, das Schwetzinger Schloss – 5 km, der Dom zu Speyer (= Weltkulturdenkmal) – 10 km, Technikmuseum und andere interessante Museen, Motodrom Hockenheim mit Motorsportmuseum – 11 km (Die Möglichkeit zum privaten Runden zu drehen auf dem Ring wird noch geprüft.) Das Auto+Technik-Museum in Sinsheim – 35 km, Golfplatz Limburgerhof (27 Loch-Anlage) – 20 km, Golfplatz Wiesloch (18 Loch-Anlage) – 23 km. Und wen das alles eigentlich gar nicht interessiert: der freut sich einfach endlich einmal wieder so viele nette Kochbrüder zu treffen, um mit ihnen fachsimpeln zu können. Für diejenigen, für die das noch nicht genug Gründe sind zu kommen und Golfspieler sind, für die veranstaltet der Club ein eigenes CC-Golfturnier am Freitag, dem 26.08. (nach Stablefort, nicht vorgabewirksam) mit vielen Preisen und Siegerehrung abends im Festzelt in Ketsch. Je nach Teilnehmerzahl und bei entsprechendem Interesse, ist eine separate Damenwertung geplant (Proberunde am Donnerstagnachmittag möglich).

Aufruf an alle Golfspieler, die sich über ihren Chuchileiter noch nicht gemeldet haben: bitte ganz schnell eine Mail schreiben an: Bernd Aldinger, b.aldinger@gastromaster-pf.de. mit Angabe der Chuchi-Zugehörigkeit und Telefonnummer (Vertraulichkeit der übermittelten Daten wird zugesichert). Bisher haben sich bereits ca. 80 Golfspieler gemeldet.

Achtung: Anmeldformular kommt mit dem nächsten Hummer!!!!

Also: auf nach Ketsch, egal ob mit Auto, Zug, Flieger (z.B. von HH – Mannheim), mit Wohnwagen, Wohnmobil, oder mit Zelt, oder im Hotel (Hotel-Empfehlung kommt mit dem nächsten Hummer).

Herzliche Grüße von Topf zu Topf
Bernd Aldinger + das ganze KIG Organisationsteam

Nachrufe

Jürgen Pfirmann

† 4.9.2010

Mit Jürgen verlor die Chuchi Reuchlin Pforzheim einen sehr engagierten Kochbruder, der sich in vielerlei Art und Weise um den Club verdient gemacht hat. Ca. 30 Jahre war er Mitglied im Club, über 10 Jahre Chuchileiter und 5 Jahre Landeskanzler der Ordensprovinz Baden. Seine schwere Krankheit veranlasste ihn im Frühjahr 2008, den Stab des Landeskanzlers an Bernd Aldinger weiter zu geben. Unvergessen bleiben die vielen wunderschönen Kochfeste auf der legendären „Pfirmann-Ranch“ in Pforzheim und auch diverse Einladungen in seinem schönen, großzügigen Wohnhaus in der Humboldstraße.

Viel zu früh, mit gerade vollendeten 71 Jahren, hat Jürgen seinen langen, langen Kampf gegen den Krebs aufgegeben und ist still von uns gegangen. Unser Mitgefühl gehört seiner Familie, insbesondere seiner Frau Ingrid, die fast 20 Jahre lang mit ihm gegen sämtliche Krankheiten angekämpft hat. Bei seiner Beerdigung am 13. Sept. sprach unser CCI Präsident Bert Schreiber wirklich bewegende Worte, um unseren Jürgen zu verabschieden. Auch GL Hans-Peter Maichle sowie viele Brüder aus der Pforzheimer Chuchi und aus anderen badischen Chuchis hatten sich zusammen mit weiteren ca. 400 Personen versammelt, um Jürgen das letzte Geleit zu geben. Unsere Gedanken werden immer bei ihm sein.

Bernd Aldinger LK

Prüfung zum Grand Maître de Chuchi in der Schwentine-Chuchi Raisdorf am 09.10.2010

➲ Am 9. Oktober 2010 hat sich unser Kochbruder Gerhard Ebel der Herausforderung, GMdC zu werden, gestellt. Die Juroren Großkanzler Joachim Hofbauer, Vize Großkanzler Robert Eymann, Majordomus Karsten Reitz, Landeskanzler Thorsten Kreutzberger, Landeskanzler Gerd Brauer, GMdC Hans Peter Schäfer und GMdC Erhard Jühlke waren einstimmig der Meinung, dass Kochbruder Gerhard die Prüfung mit Erfolg bestanden hat.

Gerhard hatte seine Prüfung unter das Motto „Feinheimisch“ gestellt, eine Vereinigung Schleswig-Holsteinischer Produzenten und Köche, um die Qualität der regionalen Produkte zu steigern. So bestand sein Menü auch überwiegend aus regional zu beziehenden Produkten. Nach einer kleinen Verzögerung (verstopfte Autobahnen) startete das Menü mit einer Sylter Royal Auster an Kerbelvinaigrette und einem Muschelbällchen mit Kräutermayonnaise. Es folgten dann:

Saiblingsterrine mit Buttermilch an Gurkensalat

* * *

Bunte Beete Variation mit gebackener Kalbsschwanzpraline

* * *

Wachteln auf herbstlichem Salat

* * *

Steinbuttfilet mit Staudensellerie-Schuppen
auf Safran-Estragon-Fumet

* * *

Granité von der Kirsche

* * *

Rehrücken im Steinchampignon mit Bergpfeffersauce
und Spitzkohl

* * *

Lammsattel mit Gemüse der Saison und Pariser Kartöffelchen

* * *

Pikante Pralinen vom Ziegenkäse

* * *

Apfelcharlotte auf Mandelboden mit Gewürztraminersabayon

Gerhard Ebel nimmt den Löffeltrunk vom Landeskanzler Gerd Brauer entgegen

Das Menü und die dazu passenden Weine überzeugten die Juroren, so dass Gerhard Ebel den Löffeltrunk vom Landeskanzler Gerd Brauer entgegen nehmen konnte. Damit hat die vor 10 Jahren gegründete Schwentine-Chuchi Raisdorf ihren zweiten GMdC. Im Anschluss gratulierten die Kochbrüder der Chuchi und Freunde zur bestandenen Prüfung und tranken auf das Wohl des neuen Grand Maître.

Die Chuchi Altmünster unterwegs auf dem Canal du midi

➲ In diesem Jahr können wir auf 25 Jahre Chuchi Altmünster zurückblicken. Dieses Jubiläum haben wir zum Anlass genommen für eine einwöchige Fahrt auf dem Canal du midi. Zwei Kochbrüder sind leider dienstlich unabkömmlich und müssen die Wirtschaft am Laufen halten. So starten wir am 25.09.2010 in zwei PKW mit je drei Kochbrüdern schon am frühen Morgen in Richtung Canal du midi, wo wir wider Erwarten auch abends alle ankommen. Wider Erwarten deswegen: einem Kochbruder am Steuer entfährt plötzlich auf der Autobahn in Frankreich ein erschrecktes: „Oh, die Tachonadel steht ja auf 181 kmh!“ Wie im Slapstick leuchtet gleichzeitig am Straßenrand ein Schild auf: „trop vite WAF.....!“ was nicht als Ausdruck einer sportlichen Anerkennung sondern als ernste Ermahnung zu verstehen ist. Das Kennzeichen wird hier aus Gründen der Diskretion verkürzt wiedergegeben, damit kein Verdacht auf Karl fällt, der zur Tatzeit auf dem Rücksitz friedlich schlummert. Ausgerechnet unser hoch geschätzter Herr Anwalt ist es, der da jede Verkehrsordnung missachtet. Aber damit noch nicht genug. Unser Pilot hat gerade das Tempo auf erträgliche Werte gedrosselt, da fährt ein Wagen der französischen Gendarmerie an uns vorbei. Der Beifahrer schaut sehr intensiv in das Auto, als ob er feststellen wolle, welche Handschellengröße für den Fahrer angemessen sei. Aber dann hat sich die Mutter Gottes von Telgte für ihre Jungs ins Zeug gelegt, denn es passiert: Nix, weder wird „uns Guido“ in den Kerker geworfen, noch wird unsere Reisekasse geplündert. Erstaunlich ist nur, dass jetzt aktuell in Europa zwischenstaatliche Abkommen zur Verfolgung von Verstößen gegen die Straßenverkehrsordnung geschlossen wurden. Sollte die einmalige Verfehlung unseres Juristen dazu führen, dass dieses Vertragswerk als „Lex Guido“ in die juristische Literatur eingeht?

Impressionen von der einwöchigen Fahrt auf dem Canal du midi

Nach circa 14 Stunden Autofahrt fast ohne Pause, und jetzt natürlich unter exakter Beachtung aller Verkehrsvorschriften erreichen wir Negra, wo wir unser Schiff übernehmen. Schnell ist das Auto entladen, die Kabinen werden bezogen, und dann treffen wir uns am Oberdeck und trinken in großen Zügen angenehm gekühlten Weißwein gegen den Durst, was natürlich nicht ohne Folgen bleibt. Denn als unser allzeit geliebter Präsident mit Bernd und Peter etwa 1-2 Stunden später ankommt, liegen 5 geleerte Flaschen am Boden, und er hört seine Telgter Jungs in einer ihm fremden Sprache reden. Gezielte Fragen werden unvollständig bis gar nicht beantwortet. Aber das soll hier genügen, zumal die Konturen auch für den Chronisten für eine korrekte Berichterstattung zu verschwommen werden. Über den Rest breiten wir den Mantel der Diskretion. Nur noch so viel: am nächsten Morgen hatte ein Kochbruder, dessen Name hier verschwiegen wird, eine ausgeprägte Lederallergie, eine mit heftigen Kopfschmerzen einhergehende akute Erkrankung, die immer dann auftritt, wenn Karl morgens noch mit angezogenen Schuhen im Bett wach wird.

Am nächsten Morgen legen wir ab zu einer gemächlichen Kahnfahrt. Durch die vielen Schleusen und die damit verbundenen An- und Ablege-Manöver werden wir schnell zu erprobten Fahrensleuten. Der elegante Schwung der um die Poller geworfenen Tampen ist schon bewundernswert. Natürlich kann es auch passieren, dass ein widerspenstiges Tau sich mal so verheddert, dass es nicht frei kommt. Als sich dann in der Schleuse das Heck des Kahns bedenklich anhebt, zieht der Käpten ein Enterbeil aus dem Gürtel und kappt das Tau. Aber das Seil wird ja weiter benötigt. Also muss ein rüstiger Kochbruder zur Schleuse zurück rennen, unter Missachtung aller Gefahren das Tau wieder erobern und an Deck bringen. Hat er gerne getan, weil ja der Fehlwerfer versprochen hat, er wolle es nicht wieder tun.

Stressfrei tuckern wir bei gutem Wetter von Schleuse zu Schleuse. Die Gastronomie direkt am Canal du midi war enttäuschend. Gut gegessen haben wir eigentlich nur, wenn wir selber gekocht haben. So verkündet unser Präsident eines Abends, er wolle morgen früh ein Rührei nach Lafer zubereiten. So wird die Kombüse großräumig abgesperrt und nur dem Hohen Chef zur Verfügung gestellt. Als dann unser Willi mit seinem aus 2 – in Worten: zwei – Eiern hergestellten Werk erscheint und in die ungläubigen Gesichter seiner Untergebenen schaut, gibt er die Erklärung ab, er habe das Kunstwerk nur für unseren Apprenti hergestellt. Der so geehrte Guido lässt sofort alle Kochbrüder an der Köstlichkeit teilhaben, so dass jeder auf seinem Teller die Menge eines nicht zu üppig gefüllten Teelöffels hat. Davon ist noch lange zu reden!

Am 01.10.2010 erreichen wir nach etwa 125km unseren Zielhafen Agens Minervois. Hier geben wir das Schiff wieder ab. Noch einmal gehen wir abends gemeinsam essen. Am nächsten Morgen werden die Autos herbeigeholt. Schnell sind die PKW bepackt und wir fahren in Richtung Heimat. Eine schöne Jubiläumsfahrt liegt hinter uns.

gs

] Rangerhebung in der Landgrafen-Chuchi Pirmasens ◆ „Ein wilder Abend – alles rund ums Reh“

➲ Im Sommer 2009 gegründet hat sich die Landgrafen - Chuchi zu einem echten begeisterten Kochclub ganz im brüderlichen Sinne unserer Ordensregeln entwickelt. Davon konnten sich am 8. November 2010 der Landeskanzler Gerhard Blumenröther und der Leiter der Paten-Chuchi Karlsberg-Homburg, MdC Wolfgang Vogelgesang sowie GMdC Herwig Hauschild von der Chuchi Saarbrücken überzeugen.

Stefan Markert hatte sich als erster aus dem Kreise der 8 Apprentis der Primasenser entschlossen, die Rangerhebungs-Prüfung zum „Chef de Chuchi“ zu wagen . Als leidenschaftlicher Jäger gestaltete er zusammen mit seinen Brüdern einen „wilden“ Abend, wofür von ihm am 2. August ein junger Rehbock waidmännisch erlegt wurde.

Stefan Markert in der Arbeit

„Innereien total“

Eröffnet wurde der Abend mit einem feinperligen trockenen Winzersekt Pinot Brut Blanc de Noirs vom Pfälzer Weingut Wilhelmshof zu einer bunten Komposition aus gelben und blauen Kartoffeln mit einer würzigen Schnittlauch-Creme und Rehfilet-Scheibchen. Reh-Streifchen fanden sich auch in der anschließenden cremig-zarten Kastaniensuppe, einer gelungenen Verbindung von Maronen mit Sellerie, Möhren und Zwiebeln, fein abgeschmeckt mit Cognac und frischen Kräutern. Wunderbar harmonisch dazu die trockene Spätlese vom Riesling 2004 „Deidesheimer Hohenmorgen“ vom Weingut Dr. Bassermann-Jordan.

„Alle Brüder in die Küche“ hieß es danach, denn dort standen in einer großen Pfanne „Innereien total“ bereit! Mit einer Gabel „bewaffnet“ umstanden die Brüder die Pfanne, deren Inhalt aus frisch gebratener zarter Leber, Nierchen und Herz, alles vom Reh natürlich, im Nu geleert war. Eine klasse Idee, die viel Spaß machte!

Nun wurde es Ernst für Stefan Markert: „Ravioli mit Pilz-Spinat-Füllung“ standen zur Bewertung für die Jury an: zarter Teig umhüllte eine Mischung aus Ricotta, Pilzen und Spinat, serviert in zerlassener Butter und frischen Pfifferlingen. Dazu vom selben Weingut wiederum eine trockene 2004er Riesling Spätlese: „Forster Kirchenstück“, ein Genuss für Zunge und Gaumen!

Der Reigen köstlicher Pfälzer Weine, für den LK Gerhard Blumenröther den Sommelier der Landgrafen-Chuchi App. Dr. Günter Theis besonders lobte, wurde unterbrochen von einem so genannten „Trou de Délicatesse“ (eine Pirmasenser Erfindung!) , bestehend aus Prosecco, Grappa, Sahne und Zitroneneis, für dessen Komposition dem Sommelier wohl der Pfälzer Wein zu schade war. Das „Trou“ aber war köstlich erfrischend.

„Rehkeule mit Kürbis-Ananas-Chutney“ folgte als 2. Wertungsgang des Prüflings: butterzartes Fleisch, gebeizt und zubereitet von Stefan in Abwandlung eines Rezeptes für „Boeuf à la mode“, mit einer aufwendig bereiteten köstlichen Sauce, abgeschmeckt mit einer Essigreduktion, karamellisiertem Puderzucker und Cayenne-Pfeffer, dazu außergewöhnlich, aber interessant und nachahmenswert das Chutney: die Jury war sich einig, für dieses Gericht eine besonders hohe Prüfungsnote zu vergeben . Der von Sommelier Günter dazu ausgewählte trockene 2000er Merlot QbA „Appenhofener Steingebiß“ vom Weingut Emil Bauer & Söhne war perfekt und könnte es mit so manchem guten Franzosen durchaus aufnehmen.

Kastaniensuppe

Ravioli

Rehbraten mit Chutney

Ein köstliches Dessert

Zum Schluss griff Sommelier Günter Theis aber doch einmal über die nahe Grenze und servierte zum wunderbaren Abschluss mit einem Quark-Soufflé auf Apfelkompott einen köstlichen, 16 Jahre alten Gewürztraminer Cuvée d’Or „Clos des Capuzins“ der Domaine Weinbach von Theo Faller aus dem Elsass. In einer ausführlichen Laudatio würdigte LK Gerhard Blumenröther nicht nur die hohe Leistung von Stefan Markert sondern auch die bemerkenswerten Kochleistungen der übrigen Pirmasenser Brüder, die hervorragende Weinbegleitung und die harmonische brüderliche Stimmung in der Landgrafen-Chuchi. Mit der Überreichung der Urkunde, der Verleihung des Hummers am blauen Bande und dem obligatorischen Ehrentrunk aus dem großen Löffel des Landeskanzlers endete dieser wunderschöne Abend in der Pfalz.

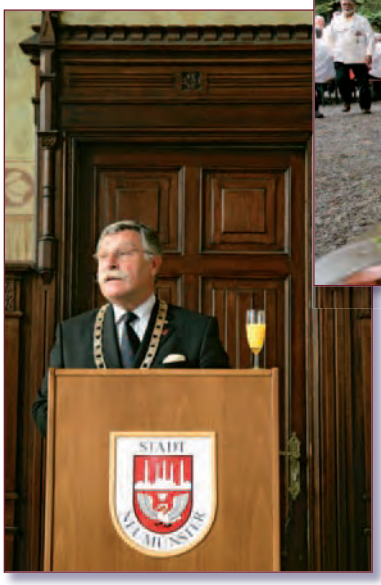
Gerhard Blumenröther

v.l.n.r.: MdC W.Vogelgesang, LK G.Blumenröther, App.G.Theis, GMdC H.Hauschild, CdC Stefan Markert

Die Ordensprovinz Hamburg/Schleswig-Holstein traf sich zum Freundschaftskochen unter der Sonne Neumünsters

➲ Ausrichter des diesjährigen Freundschaftskochens der OP HH/SH war die Schwale - Chuchi Neumünster, die zum 03.Juli 2010 einlud. Bei herrlichem sonnigem Wetter konnten Landeskanzler Gerd Brauer und Chuchileiter Kurt Krützfeldt fast 50 Kochbrüder zum Frühstück im Affenhaus des Tierparks Neumünster begrüßen.

Während der erste Hunger gestillt war, die ersten Wiedersehensgespräche geführt wurden, nahmen der eine und andere Affe das morgendliche Bad und seine Frühgymnastikübungen am Balken. Anschließend brachte uns der Bus zum Sektempfang in den alten ehrwürdigen Ratssaal des Rathauses Neumünster. Der Stadtpräsident Friedrich Wilhelm Strohdiek (unser Kochbruder)begrüßte im Namen der Stadt Neumünster die Kochbrüder und wünschte einen Tag in angenehmer, anregender Atmosphäre und ein gutes Gelingen unserer Zusammenkunft. Der anschließende Gang über den Wochenmarkt (aufgrund der großen Hitze an jenem Tag wurde Marscherleichterung bewilligt) diente der Überprüfung der Marktlage in Neumünster und führte zum Gerisch Skulpturenpark. Hier erfolgte zunächst eine einführende Vorstellung der Herbert-Gerisch-Stiftung durch Frau Gerisch und ihre Führung durch die Ausstellung des Documenta - Künstlers, des Afrikaners Romuald Hazoume`, der seine Ausstellung liebevoll „My Paradise – Made in Porto - Novo“ nannte und so schichtete und schweißte er hunderte Kanister zu Objekten.



Der Stadtpräsident und unser Kochbruder Friedrich Wilhelm Strohdiek bei der Begrüßungsansprache

Eine überfällige Pause brachte Erholung beim Kaffee unter der großen Schatten spendenden Blutbuche im Park mit schmackhaftem selbstgebackenem Kuchen mit viel Sahne und Kaffee bis zum Abwinken im Café Harry Maasz. Dank der freundlichen Einladung des Ehepaares Gerisch war uns die Möglichkeit gegeben, das Fußballspiel der WM zwischen Deutschland und Argentinien life im Schatten unter Bäumen mitzuerleben. Das Ergebnis ist bekannt (Argentinien : Deutschland 0:4) es führte zu ausgelassener Freude über den Sieg und die Heimfahrt der Argentinier. Der Bus, der uns wieder in den Tierpark bringen sollte und etwas

länger warten musste, hat das für uns gern gemacht. Angekommen im Tierpark wurden wir begrüßt vom Inhaber und Chef des Restaurants Safari-Lounge Thomas Hildebrandt, der sein Restaurant uns für diesen Abend zur Verfügung stellte. Von dieser Stelle noch einmal herzlichen Dank.

Mit Bier und Wein konnte zunächst auf den positiven Tagesverlauf, „unseren“ Sieg und den Einzug unserer Elf ins Halbfinale angestoßen werden. Die Tische waren in der Außenanlage des Tierparkrestaurants Safari-Lounge zünftig eingedeckt. Das Ambiente versprach einen urigen Grillabend im Grünen an einem herrlichen lauen Sommerabend. Der Grill lief auf Sparflamme. Die Vorbereitungen für das folgende Menü dieses Tages hatten am Vortag schon die Kochbrüder der Schwale-Chuchi erledigt. Bevor jetzt der Grill hochgefahren wurde, konnte der Chuchileiter die geladenen Gäste des Abends willkommen heißen. Begrüßt wurden der Landtagspräsident von Schleswig-Holstein - Herr Torsten Geerdts sowie der Leiter der Berufsfachschule, der Elly-Heuss-Knapp-Schule Neumünster (Domizil der Schwale-Chuchi) Herr Oberstudiendi-

rektor Ulrich Wiethaup. Der Landtagspräsident bedankte sich für die Einladung, zückte bei seiner kurzen Ansprache eine Kopie aus dem Internet vom Abreiseticket der Argentinischen Nationalmannschaft am heutigen Tage gleich nach Spielende. Ihm war damit sofort der Beifall aller Kochbrüder sicher. Beiden wurde im Verlauf des Abends die Schürze der Chuchi Neumünster überreicht. Eingreifen brauchten sie aber nicht, denn die Kochbrüder der Chuchinen standen schon in den Startlöchern für den

1. Gang – Kiel u.Westküste: Salatkörbchen mit zweierlei vom Grill
2. Gang – Raisdorf: Pasta vom Grill mit Jacobsmuscheln, Gamba und Salsa Verda
3. Gang – Reinbek: Gegrillter Kabeljau mit Koriander-Aioli
4. Gang – Neumünster: Calvados - Sorbet
5. Gang – Rendsburg: Filetspieß mit Ingwer-Stachelbeer-Tapenade auf Wok–Gemüse
6. Gang – Flensburg: Olivenöleis mit kandierten Oliven und gegrillten Aprikosen

Dazu wurden harmonierende Weine, Bier und andere Getränke gereicht. Die Zeit verlief wie im Fluge, kurz nach Mitternacht klang das Freundschaftskochen der OP in voller Harmonie aus. Es war ein rundum schönes Fest, ein toller Tag, wie mir viele Brüder in den folgenden Tagen danach telefonisch bestätigten und noch einmal Danke sagten. Das Ereignis fand am Folgetag in der örtlichen Tageszeitung in einem großen halbseitigen Bericht ein positives Echo.

Allen helfenden Brüdern sage ich nochmals vielen Dank und besonderen Dank an unseren Fotografen Stefan Kock Fotodesign; Grindelallee 33; 20146 Hamburg, der uns den ganzen Tag mit dem Fotoapparat begleitete und alles festhielt, was sich bewegte oder auch nicht bewegte. Wir freuen uns auf das Freundschaftskochen 2012 bei unseren Kochbrüdern der Chuchi Reinbek. *CL Kurt Krützfeldt*

Essen für Freunde der Kelten-Chuchi Rheinhessische Schweiz

➲ Die Köche der Kelten-Chuchi Rheinhessische Schweiz aus der OP Kurmainz-Hessen-Nassau luden im Oktober zu einem Menue mit, für die Weinregion durchaus untypisch, korrespondierenden Bieren ein. Ermutigt durch seine erfolgreiche Prüfung zum CdC (s. Hummer 3/2010) organisierte Bruder Dr. Martin Olbort dankenswerterweise den Abend, bei dem sein damaliges Prüfungsmenue von der ganzen Chuchi für einen größeren Kreis zubereitet werden sollte. Als ausgewiesener Experte wählte er auch die Biere aus und kommentierte diese fachkundig wie wortgewandt. Über vierzig Freunde folgten der Einladung und fanden sich in dem Domizil der Chuchi in Wöllstein nahe Bad Kreuznach ein, wo sie zur stilgerechten Begrüßung mit einem Elsässer Amer Bière empfangen wurden. Das Thema Bier zog sich auch durch die Speisenfolge. Jedes der Gerichte wurde mit dem Bier, das später auch zum Essen gereicht wurde, zubereitet. Das Menue beinhaltete die folgenden Gänge mit den jeweils passenden Bieren: * Biercrostini mit Auberginen und Crevetten – Augustiner-Bräu Edelstoff * Chorizokrapfen mit Bierkräutertopfen – Aktien Zwick'l Kellerbier der Bayreuther Brauerei * Rosa gebratene Entenbrust mit Bier-Rosmarinsauce – Andechser Export Dunkel * Gebeiztes Saiblingsfilet auf Bier-Honigschalotten – Budweiser Lager * Gebratene Kalbsmedaillons auf Bierapfelscheiben mit Biersenfsauce – Pilsner Urquell * Bayrische Creme mit Bier – König Ludwig Dunkel *. Die zahlreichen Bitten um die Rezepte und die stehenden Ovationen zum Abschluss des Menues bezeugen einen für alle überaus gelungenen Abend, der mit erschöpften Köchen und zufriedenen Gästen endete. Ein großes Dankeschön auch an unsere Schwägerinnen, die durch ihren Einsatz im Service einen bedeutenden Anteil an dem Gelingen dieses schönen Abends trugen. *MdC Dr. Clemens Busse*

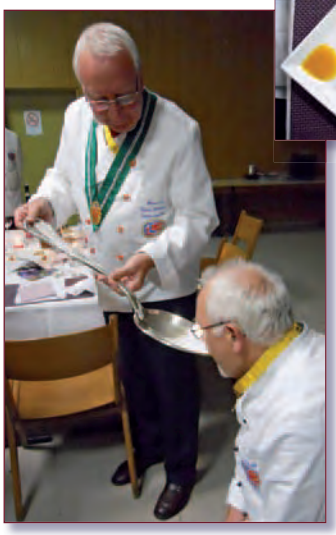
Die Tafel

Beim Anrichten der Amuse-Gueules

Die Köche des Abends nach getaner Arbeit

Frankensteinchuchi Seeheim–Jugenheim: neuer Maître Gerd Weinert

➲ Der Ehrgeiz war es in erster Linie, der Kochbruder Gerd Weinert antrieb, es seinen beiden Brüdern Dieter Wahlheim und Peter Wenzel gleichzutun und ebenfalls den Rang eines Maître de Chuchi zu erkochen. Aber der Weg zum Ruhm ist eben nun einmal steinig und so manche Klippe ist zu überwinden. So musste auch Bruder Gerd erkennen, dass eine Maître – Prüfung eben kein üblicher Kochabend ist und eine strenge Jury auch nicht über alles hinweg sieht und dies aus Gründen der Fairness auch gar nicht kann. Insgesamt aber waren es letztlich dann doch wieder nur solche Punkte, die dazu geeignet waren, Anregungen zu geben und mit ihnen Empfehlungen zu verbinden, für das Gesamtergebnis sollten sie maßgeblich, aber nicht ausschlaggebend sein. Nach diesen einleitenden Worten nun aber zum Bericht: Am 19. Oktober 2010 hatte Bruder Gerd Großkanzler Dr. Joachim Hofbauer, Landeskanzler Frithjof Konstroffer, CL Reinhard Plocki, CL Werner Lohr und Bruder Paul Scholze zu seiner Prüfung in die Bürgerhalle nach Jugenheim an der Bergstrasse eingeladen. Mit verschiedenem Käsegebäck und einem Glas Riesling – Sekt brut aus dem Weingut Arndt F. Werner aus Ingelheim eröffnete er sein Prüfungsmenü:



... zum Abschluss der Löffeltrunk...

*** Mus von Granat * Roulade vom Perlhuhn * Trilogie von der Tomate * Rotbarbe auf Paprikapolenta * Hirschsteaks mit Zwetschgensauce * Amarettini – Mousse mit Espresso – Karamell – Sauce ***

Wie schon einleitend gesagt, gab Großkanzler Jogi in seiner Laudatio zu einzelnen Gängen verschiedene begleitende Anregungen, die aber auf das Gesamtergebnis keinen entscheidenden Einfluss hatten. Mit der Überreichung des Hummers am gelben Band und Übergabe der zugehörigen Urkunde ging ein harmonischer und schöner Abend zu Ende. *P.S.*

Neuer CdC bei der Chuchi Trier.

➲ Acht begeisterte und talentierte Kochbrüder finden sich in der Chuchi Trier zusammen: ein „altgedienter" Maître sowie nunmehr 2 Chefs und 5 Apprentis. Mangels einer großen Gemeinschaftsküche läuft das Clubleben in Trier seit über 40 Jahren etwas anders ab, als dies in fast allen anderen unserer Chuchis üblich ist, denn es wird abwechselnd bei den Brüdern zuhause gekocht. Aber dies ist nicht der alleinige Unterschied: ein Bruder alleine ist Koch an dem Clubabend und verwöhnt seine Brüder mit einem kompletten Menü.

So auch an einem Sonntagabend im November, als Christoph Heinemann sich zur Rangerhebungs-Prüfung als Chef de Chuchi stellte. In seinem Trierer häuslichen Domizil bewirtete er inklusive der Jury 10 Personen mit einem 7-Gang-Menü, wovon entsprechend den Ordensregeln nur zwei zur Wertung für die angestrebte Rangerhebung erforderlich sind und daher auch nur zugelassen wurden. 7 Gänge alleine zubereiten zu müssen, das ist sicherlich für eine CdC-Prüfung als „erschwerter Umstand" zu bezeichnen! Aber die Trierer Kochbrüder haben darin wohl ausreichend Übung, was der Verlauf dieses Abends bewies, denn Christoph Heinemann absolvierte diese Aufgabe souverän.

Zu Lachskaviar auf Crème fraîche und Nordseekrabben in Cognacsahne servierte er zwei unterschiedliche außergewöhnliche Apfel-Eisweine von der Saar und anschließend eine aus dreierlei Sorten Fleisch komponierte Rieslingpastete „nach Großmutters Art", begleitet von einer trockenen Riesling Spätlese 2008er Neumagener Rosengärtchen. Eine hervorragende Pastete, welche 12 Stunden in Riesling eingelegt, ihrem Namen Ehren machte. Zu perfekt in Butter gebratenen Kalbsbries-Röschen gab es einen Luxemburger Grauburgunder 2008er „Paradäis" vom Weingut Abi Duhr in Grevenmacher. Als erster Wertungsgang folgten Jakobsmuscheln auf Safranschaum, wunderbar auf den Punkt gebraten, umschmeichelt von einer perfekt abgeschmeckten Soße. Ein Ragout vom Ochsenschwanz, zubereitet nach einem alten lothringischen Rezept, in Nuancen angepasst an unsere modernen leichteren Koch- und Eßgewohnheiten, kam als zweiter Wertungsgang auf den Tisch: in einem aufwendigen Prozess gegartes butterzartes Fleisch im eigenen harmonisch gewürzten Sud. Während sich die Jury, MdC Hanskarl Hannemann von der Chuchi Trier, MdC Uli Blass, Chuchileiter von Lebach und LK Gerhard Blumenröther als Juryleiter berieten, servierte Christoph Heinemann hausgemachtes Vanilleeis auf Fruchtspiegel mit frischen Beeren und geschmolzener Valrhona-Schokolade nach einem Rezept von Lea Linster.

Bevor der frischgebackene CdC eine Auswahl erlesener französischer Rohmilchkäse servierte, würdigte Landeskanzler Gerhard Blumenröther in seiner Laudatio die hervorragende Leistung des Prüflings, welche ihm den Hummer am blauen Bande und den hoch verdienten Titel des „Chef de Chuchi" einbrachte. *Gerhard Blumenröther*

v.l.n.r.: MdC Hk Hannemann, LK G.Blumenröther, MdC Uli Blass, CL Trier CdC Dr. J. Arent, CdC Christoph Heinemann

Wieder eine erfolgreiche Maître-Prüfung bei der Chuchi Paul Ricard Ensdorf

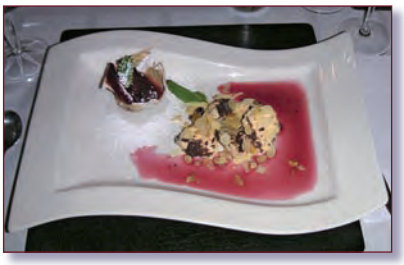
➲ Unser Kochbruder Andreas Mrozek hat es nach kurzer Mitgliedschaft im Club - Eintritt 2007 - geschafft. Mit Bravour bestand er am 03.09.2010 seine Prüfung zum Maître de Chuchi.

Neben den Juroren OO GMdC Leo Wingen, GMdC Karl-Heinz Dengel und Chuchileiter MdC Peter Schwarz hatte er, wie bei uns schon Tradition, auch seine Kochbrüder zu diesem schönem Menü eingeladen:

*** Gratinierter Ziegenkäsetaler auf Tomaten-Birnen-Confit * Sellerieschaumsuppe mit Birnen und gebratener Leber * Zander auf buntem Linsengemüse * Rote-Bete-Carpaccio mit gebratenen Birnenspalten * Roulade vom Stubenküken im Biskuitmantel auf Erbsenpüree * Käsevariationen vom Holzbrett * Geeister Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster im Wan-Tan-Blatt * Kaffee, Digestif**

* Weine: Villa Loosen, Riesling 2009, Mosel * Truckheim, Pinot Noir 2008, Alsace * Strubel-Roos, Kerner & Huxelrebe, Beerenauslese 2005, Rheinhessen. Gut gelaunt, eine leichte Nervosität war ihm anzumerken, begrüßte er seine Gäste mit einem Gläschen Ricard und seinem Motto des Abends: „alles echt – und alles wird gut“. Anschließend eröffnete er mit dem Amuse-Bouche - einem „echt guten“ gratinierten Ziegenkäsetaler auf Tomaten/Birnen-Confit - sein Prüfungsmenü. Der Prüfling war an diesem Abend nicht der Einzige, der grüßte. Sichtlich angetan von der geschmackvoll eingedeckten Tafel verstand es Leo in seiner unnachahmlichen Art, jeden Gang willkommen zu heißen.

Nach der gewagten, sehr gelungenen Kombination aus Sellerieschaumsuppe, Birnen und gebratener Geflügelleber entwickelte sich ein lockerer, amüsanter und sehr niveauvoller Abend.



Der Zander auf Linsengemüse, der erste Wertungsgang, war perfekt zubereitet und zeigte sich auch von der Optik her von der besten Seite. Nach dem Rote-Bete-Carpaccio mit gebratenen Birnenspalten folgte der zweite Wertungsgang, die Roulade vom Stubenküken. Auch hier zeigte sich, dass Andreas nicht nur ein gutes Händchen bei der Auswahl des Menüs bewiesen hatte sondern auch in der Zubereitung dieses nicht einfachen Gerichtes.

Die Chuchi Ensdorf hat das Glück, einen passionierten Käseliebhaber in ihren Reihen zu haben. Léon kredenzte den Anwesenden in seiner lockeren Art mit sehr viel Sachverstand vier verschiedene Rohmilchkäse, die den Magen schon für ein weiteres Highlight vorbereiteten. Einen genussvollen Abschluss des Menüs bildete der letzte Wertungsgang, der geeiste Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster im Wan-Tan-Blatt, von dem selbst der Kaiser von Österreich begeistert gewesen wäre. Auch die Weine harmonierten zu den einzelnen Gängen, so dass es niemand wunderte, in welch hohen Tönen Leo in seiner Laudatio die erbrachte Leistung würdigte.

Nach dem obligatorischen Löffeltrunk und den Glückwünschen der Kochbrüder ließ man den gelungenen Abend mit ein paar Gläschen ausklingen.

MdC Karl-Heinz Feld

Andreas Mrozek hat‘s geschafft - Maître-Prüfung bestanden!

Gemeinsamer Kochabend der Chuchi Balingen und der Chuchi Stuttgart Filder am 26. März 2010

➲ Es bedurfte etlicher Anläufe, bis die beiden Chuchis Balingen und Stuttgart Filder am 26. März 2010 einen Termin für einen gemeinsamen Kochabend fanden. 11 Kochbrüder aus Balingen sowie 4 aus Stuttgart angereiste Köche trafen sich hochmotiviert zum gemeinsamen Kochen und anschließenden Genießen.
Das 5-gängige Menü wurde eingestimmt mit einem Amuse Gueule, ein Roastbeef mit Aceto Balsamico. Gefolgt von der 1.Vorspeise, einer französischen Zwiebelsuppe, überbacken mit Weißbrot und Käse sowie der 2. Vorspeise, Lotte de Mer mit Wildreis und Frühlingszwiebeln an Sauce Beurre et Pernod. Das darauf folgende Grapefruit-Sorbet bildete die Einstimmung auf den Hauptgang, ein Hirschrücken an Rotwein-Schalotten mit getrüffeltem Kartoffelpüree. Eine Passionsfruchtcreme im Schokotropfen rundete das Menü perfekt ab.
Einstimmiges Fazit dieses Abends war, dass man dieses gemeinsame Kochevent unbedingt wiederholen sollte. Die weniger erfahrenen Köche profitierten von den Erfahrungen der ‚alten Hasen', welche ihr Wissen mit großem Engagement und mit viel Freude und ‚Herzblut' weitergaben. Selbstverständlich ist eine Gegeneinladung der Chuchi Stuttgart Filder an die Balinger Kochbrüder bereits ergangen. So wie es aktuell aussieht wird es wohl wieder einiger Anläufe bedürfen, bis wir einen passenden Termin finden, aber wir sind voller Zuversicht und freuen uns heute schon auf einen erneuten gemeinsamen Kochabend im kommenden Jahr.

Die Kochbrüder der Chuchis Balingen und Stuttgart FIldern bei ihrem gelungenen Abend

Die Chuchi Alt–Düsseldorf freut sich mit Rainer Lieverscheidt

➲ Verlockende, dichte, wohlriechende Küchendüfte, schon im großzügigen Treppenhaus der klassizistischen Stadtvilla, dem gediegenen Clubheim der Chuchi Alt – Düsseldorf. Das war ein Empfang. Aus der Küche klang lautes Lachen. Kein Wunder, sind doch die Brüder allesamt Rheinländer oder ähnlich. Nein, der Prüfling ist Künstler, Musiker und Comedian zugleich. Bezeichnend das Motto "Schöne Bescherung bei den Kochspielen am Herd" unter das er dieses Menü stellte:

*Schluck voraus ** Quiche mit Spinat und Parmaschinken *** Steinpilz Risotto **** Seezungenröllchen gefüllt mit Lachsmus ***** Grüner Spargel auf Basmatireis und Kerbelrahmsoße ****** Pochiertes Charolais Mastochsenfilet mit Pesto und Schnittlauchrahmsoße ***** Schwarze Nudeln mit Hummerkrabbenschwänzen und Zitronengrasschaum ******Birnen gefüllt mit Zimtschaumcreme und Williams – Sabajon *

Dazu hatte Bruder Rainer korrespondierende und harmonisierende Weine gewählt. Für die Juroren GMdC Jochen Klüssendorff, CL von Alt-Düsseldorf, GMdC Mario Müller, stv. CL der Beet-hoven Chuchi Bonn und LK Rolf Becker war es nicht allzu schwer, ein gerechtes Urteil zu fällen. Sie waren sich einig, sowohl in lobenswerter, als auch kritischer Beurteilung, dass sich Rainer den Rang eines Chef de Chuchi mit ausgesprochen guter Leistung erkocht hat. Er kniete nieder, nahm die Löffelschläge vom LK entgegen: Am Kopf, damit ihm immer die richtigen Rezepte einfallen! Am Herzen, damit er immer mit dem Herzen bei unserem Hobby ist! Am Fuß, damit er immer genug Stehvermögen am Herd beweist!
GMdC Jochen dekorierte ihn mit dem „Blauen Band" und GMdC Mario überreichte die Ernennungsurkunde.
In die Gratulation stimmten die Kochbrüder mit großem Hallo und Gedränge ein.
Lieber Rainer, nochmals her(d)zlichen Glückwunsch

Dein Kochbruder und Landeskanzler Rolf Becker

Die Beethoven - Chuchi Bonn gratuliert ihrem neuen Chef de Chuchi!

➲ 7 Jahre Apprenti? Das reicht, dachte sich Bruder Hans Peter Roller! Diese wohl recht lange Zeitspanne war nicht nur seinem Bestreben geschuldet, sich erst einer Prüfung zu stellen, wenn er als guter und routinierter Koch gelten würde, nein, es kamen auch der eine und andere Trip als Rucksacktourist in anderen Kulturen auf diesem Globus dazwischen. Dabei hat er auch einiges an fremder Koch- und Esskultur erlebt und sich folgendes Prüfungsmenü ausgedacht:

*** Bubespitzle mit Schnittlauchquark *** Kürbissuppe *** King Prawns mit rotem Pfeffer *** Lammragout mit Rosenkohl mit Ingwer und schwäbische Spätzle *** Topfensoufflé auf gelierten Zitrusfrüchten *** Dazu reichte er folgende Weine:**
2009 Chardonnay Spätlese Weingut Bauer, Deutschland
1997 Condado de Haza, Ribera del Duero, Spanien
"Wahrlich edle Tropfen!"(Anmerkung des Autors)

So wurde emsig und konzentriert geschnibbelt, ausgelöst, pariert, gerührt und geschwenkt und es empfingen dichte, wohlriechende Düfte nach Gebackenem und Gebratenem die Mitglieder der Jury: Dr. Roland Lesch GMdC, Chuchi Bonn, Dr.Christian Gutsche GMdC, Chuchi Chef und LK Rolf Becker.
Sie genossen im Kreise der Brüder einen harmonischen Kochabend, beobachteten den Prüfling wohlwollend kritisch und urteilten wie folgt: Der Gesamteindruck, Gestaltung des Abends, das umsichtige Wirken am Herd, die herbstliche Dekoration der Tafel - sehr gut! Die Kürbissuppe sei zwar etwas knoblauchlastig gewesen, aber im

Ganzen wohlschmeckend und prächtig in der Konsistenz.
Kein Prüfungsgang, aber wie oft umso besser, war der zweite Gang: Die King Prawns an rotem Pfeffer waren perfekt gegart und ein in sich stimmiges Gericht. Der nun folgende Prüfungsgang war einer der großen Momente dieses Abends. Die Spätzle etwas über aldente, der Rosenkohl mit einer sehr interessanten zarten Ingwernote und das Lammragout mit feiner, aber kräftiger Honigsoße. Den krönenden Abschluss bildete das Soufflé, ebenso ein Prüfungsgang, ein Nachtisch, der zur Extraklasse gereicht hätte! Das einstimmige Urteil der Jury: „Der Umgang mit den von Dir ausgewählten Produkten, Dein Wirken am Herd, das Anrichten der Speisen für die Augen und deren Geschmack für die Zunge, also zum puren Genuss, haben wir versucht, gerecht zu beurteilen und finden Dich würdig, den Hummer am „Blauen Band" zu tragen!" Nach dem wohlverdienten Löffeltrunk, ließ sich Hans Peter den Hummer umlegen, nahm die Urkunde und die heiteren Glückwünsche der Kochbrüder entgegen und den Hinweis und die Bitte, mit der nächsten Prüfung nicht wieder 7 Jahre zu warten. Nochmals her(d)zlichen Glückwunsch

Dein Kochbruder und Landeskanzler Rolf Becker

Big-Omelett von Big Brother aus Neusäß

➲ Die Chuchi Neusäß kann auf ein sehr erfolgreiches Jahr zurückblicken. Schließlich durften sich die elf Herren des guten Geschmacks über Zuwachs freuen: Herbert Lidel zählt nun zum Gourmetkreis aus dem Raum Augsburg.

Eindrucksvolles Einstands-Menü:
Herbert Lidel mit seinem Apprenti-Omelett

Dabei waren die Erwartungen beim Einstands-Menü ausgesprochen hoch – mindestens einen Meter hoch. Doch der 50-Jährige meisterte sein Apprenti-Omelett mit Bravour, wie unser Foto eindrucksvoll dokumentiert.
Dabei ist der Name Lidel nicht neu im Kreis der kochenden Männer: Lidels verstorbener Vater Leo zählte zu den Gründungsvätern der Augsburger Kochbrüder. Als Mann der ersten Stunde gilt auch Walter Stiermann. Er feiert inzwischen alljährlich seinen Geburtstag gebührend: Diesmal hatte er zum 88. geladen. 2011 kann er auf 50 Jahre Chuchi-Mitgliedschaft zurückblicken. Hervorgetan hat sich schließlich Rechtsanwalt Ernst Mittermeier: Erst im vergangenen Jahr zum „Chef de Chuchi" aufgestiegen, erkochte er sich bereits die nächste Stufe und darf sich jetzt „Maitre" nennen. Respekt!

Mit dem traditionellen Löffeltrunk wurde Herbert Lidel bei den Kochbrüdern aufgenommen. Dazu zählen (v.l.) Helmut Micklitz (CdC), Manfred Buchwieser (GMdC-CL2010), Peter Kahn (MdC), Ernst Mittermeier(MdC), Siegfried Denzel (CdC), Senior Walter Stiermann (vorne), Wolfgang Bublies (CdC), Helmut Kahn (MdC) und Egon Kunz (GMdC). Nicht im Bild ist Peter Meißner (GMdC).

Chuchi Neusäß hat einen neuen MdC

➲ Kochbruder Dr. Ernst Mittermeier von der Chuchi Neusäß hatte sich vorgenommen, weitere kulinarische Höhen zu erklimmen und stellte sich am 13.10.2010, einem Mittwoch, der hochkarätigen Jury, bestehend aus Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle, Landeskanzler Manfred Milark sowie Chuchileiter Manfred Buchwieser (GMdC) zur Maitre-Prüfung.

Wie in unserer Chuchi üblich, waren alle Kochbrüder zum Prüfungsmenü geladen und freuten sich mit der Jury an stimmungsvoll herbstlich dekorierter Tafel bei einem prickelnden Aperitif auf das Kommende. Als besonderer und herzlich willkommener Überraschungsgast ohne offizielle Funktion hatte sich Bert Schreiber angekündigt, der es sich nicht nehmen ließ, auf dem Weg zu einem Termin in München einen Zwischenstop in Augsburg einzulegen und mit uns einen schönen Abend zu verbringen.

Folgendes Menü hatte sich Bruder Ernst ausgedacht:

*** Amuse bouche * Kürbis-Espuma mit herbstlichem Salat und sautierten Pfifferlingen * Lauchsüppchen mit Garnelenspieß und frittierten Lauchstreifen *Gedämpftes Saiblingsfilet auf Birnen-Rahm-Spinat * Geschmorter Tafelspitz vom Kalb mit Rösti und roten Zwiebeln * Quittensorbet mit moelleux au chocolat**

Die Kochbrüder delektierten sich an der Speisenfolge ebenso wie die Juroren, deren zwischenzeitliches beifälliges Nicken bei dem einen oder anderen Gang auf eine positive Beurteilung schließen ließ. Besonders hervorzuheben auch der zeitliche Ablauf, wobei die einzelnen Gänge zügig, aber mit genau richtigem Abstand serviert wurden. Etwas länger dauerte die Pause bis zum Dessert, was erklärbar war, da das moelleux au chocolat frisch und auf den Punkt gebacken wurde. Beim Zerteilen der noch warmen, knusprigen und herrlich duftenden Kruste kam die cremige, intensiv schokoladig schmeckende Füllung zum Vorschein, was in Verbindung mit dem wunderbar konsistenten, feinfruchtig-säuerlichen Quittensorbet eine köstliche Geschmacksharmonie ergab – ein Dessert der Extraklasse!

Die zum Menü gereichten Weine waren mit Bedacht ausgewählt und ergänzten die Gerichte aus Beste.

So war es kein Wunder, dass die Beurteilung durchweg positiv ausfiel, die Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle in seiner zusammenfassenden Bewertung bzw. Laudatio fällte. Nachdem der Prüfling freudig strahlend den Hummer am gelben Band in Empfang genommen hatte, wurde die Zeremonie mit dem obligatorischen Trunk aus dem großen Silberlöffel gekrönt.

Nach Applaus und Gratulation durch die Kochbrüder klang der Abend in gemütlicher Runde aus, wobei Bert Schreiber zur Erheiterung aller noch etliche Geschichten und Anekdoten aus seinem Marmitenleben zum Besten gab. *Dr. Peter Meißner (GMdC)*

Traditionelles Dreikönigsessen der Chuchi Baden-Baden

Traditionelles Dreikönigsessen stimmt auf das 50-jährige Bestehen der Chuchi Baden-Baden und das Ordensprovinzfest Baden ein

Am 06.01.2011 trafen sich die Kochbrüder der Chuchi Baden-Baden mit ihren Damen zum traditionellen Dreikönigs-Essen in den Räumen der Spielbank Baden-Baden. Zu der Begrüßung durch Chuchileiter Ansgar Hoferer wurde ein Glas prickelnder Sekt gereicht. Dieser freute sich, auch im Jubiläumsjahr insbesondere Rossenka Scharfenberg, die Witwe unseres Gründungsmitgliedes Horst Scharfenberg, willkommen zu heißen.

Die Chuchi Baden-Baden im Casino

Der Direktor der Spielbank Baden-Baden, Herr Marcus Brandenburg, ist der Chuchi Baden-Baden schon seit langer Zeit sehr verbunden. Somit ließ er es sich nicht nehmen, uns schon vor der eigentlichen Öffnung der Spielbank, gemeinsam mit der Gastronomie-Leiterin des Sommergartens, Frau Tessa Schulze-Geisthövel, persönlich zu begrüßen und uns durch die eindrucksvollen Räumlichkeiten der Spielbank zu führen. Dabei informierte er uns über die Geschichte und den Spielbetrieb des Hauses, in dem schon Dostojewski einst zu Gast war. Die Spielbank Baden-Baden ist eine der ältesten und schönsten der Welt. In diesen geschichtsträchtigen Räumlichkeiten hatten im Jahr 2009 bedeutende Staatsoberhäupter wie z.B. Barack Obama und Angela Merkel anlässlich des Nato-Gipfels gespeist.

Schon jetzt freut sich Herr Brandenburg auf das Ordensprovinzfest Baden, das anlässlich des 50- jährigen Bestehens der Chuchi Baden-Baden, am 9. Juli 2011 im stilvollen Bankettsaal des Sommergartens in der Spielbank Baden-Baden stattfinden wird.

Bei unserem Dreikönigsessen konnten wir uns von der hervorragenden Küche des Sommergartens überzeugen und freuen uns schon jetzt darauf, mit Kochbrüdern und Schwägerinnen aus ganz Deutschland unser Jubiläum in diesem würdigen Rahmen zu feiern.

Alle Kochbrüder, die jetzt Interesse bekommen haben, können sich auf der Homepage http://www.casino-baden-baden.de über die Spielbank informieren. In Kürze informieren wir über das Ordenprovinzfest Baden, bei dem wir das 50-jährige Jubiläum der Chuchi Baden-Baden feiern, auch auf unseren Internetseiten unter http://ww.chuchi-baden-baden.de. *Ansgar Hoferer, Chuchileiter / Florian Hülsen, Protokollar*

Literarisch kulinarisch

Unruhige (Mahl)Zeiten | Da bleibt einem das Stück Fleisch auf der Gabel stecken: Dioxinhaltig oder nicht – das ist hier die Frage. Das Thema Dioxin beschäftigt seit Aufdeckung des Futtermittelskandals die Gemüter. Manch einer konvertiert ins vegetarische Lager mit all seinen Spielarten (vegan, makrobiotisch oder oder ...). Der Berliner Sternekoch Michael Hoffmann, Patron des Restaurants „Margaux“, bietet ein vegetarisches Acht-Gänge-Menü an, das wohl auch hartgesottene Carnophile überzeugt. Der „Spiegel“ (Heft 3/2011, S. 40 ff) behandelte in einem mehrseitigen Bericht informativ wie kritisch-reflektierend über unsere Eßgewohnheiten. Ich nehme die aktuelle Diskussion zum Anlaß, Ihnen einige Bücher vorzustellen, die Nachdenklichkeit wie kulinarische Kreativität anregen sollen. Guten Biss! *Helmut Weber*

Karen Duve: Anständig essen - Ein Selbstversuch. Galiani Verlag, 335 S., 19,95 Euro.

Irgendwann wollte Karen Duve es wirklich wissen: Jeweils zwei Monate lang testet sie seitdem Ernährungsweisen mit moralischem Anspruch: Biologisch-organisch, vegetarisch, vegan und am Ende sogar frutarisch, also nur das, was die Pflanze freiwillig spendet. Parallel dazu setzt sie sich mit der dahinterstehenden Weltsicht auseinander - und liefert sich mit Jiminy Grille die unausweichlichen Verbalduelle. Erst kurz vor der Veröffentlichung dieses Buches wird sie eine Lebensentscheidung treffen - die, wie sie sich weiter ernähren und weiter leben will. Schonungslos und mit der ihr eigenen knochentrockenen Komik setzt sie sich jenseits aller Ideologien mit der Frage auseinander: Wie viel gönne ich mir auf Kosten anderer?

Alfred Biolek/Eckart Witzigmann: Unser Kochbuch - Vegetarisch. Tre Torri Verlag, 173 S., 19,90 Euro.

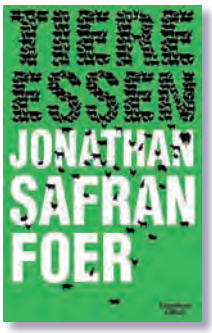
Alfred Biolek, kulinarischer Enthusiast, und Eckart Witzigmann, der Koch der Köche, der von seinen Kollegen auch liebe- und respektvoll ‚Le Chef' genannt wird, haben sich zusammengetan. Auf der Suche nach vegetarischen Alternativen zu Fisch- und Fleisch-gerichten ist es den beiden gelungen in ca. 110 Rezepten wahrhaft sinnliche Gerichte zu kreieren, die unseren Gaumen verführen. Für alle Liebhaber raffinierter einfacher Küche.

Thilo Bode: Die Essensfälscher - Was uns die Lebensmittelkonzerne auf die Teller lügen. S. Fischer Verlag, 256 S., 14,95 Euro.

Thilo Bode, Gründer der Verbraucherorganisation food watch, seziert die ausgebufften Strategien der Lebensmittelkonzerne.

- Fitness-Produkte? Machen nicht fit, sondern fett.
- Der traditionell, regional hergestellte Schwarzwälder Schinken? Stammt tatsächlich aus Massentierhaltung und kommt aus ganz Europa.
- Gesunde Kinderprodukte? Versteckte Zuckerbomben.
- Bio-Apfelgetränke? Haben noch nie einen Apfel gesehen.

Jonathan Safran Foer: Tiere essen. Kiepenheuer & Witsch Verlag. 399 S., 19,95 Euro.



Mit seinem ersten Roman „Everything is illuminated“ landete Jonathan Safran Foer in den USA einen sensationellen Erfolg. Angeregt durch seine Vaterschaft, stellte sich der Gelegenheitsvegetarierer Safran Foer nun die ernsthafte Frage nach unserer gegenwärtigen Ernährung und ihren weitreichenden Konsequenzen. In „Eating animals“ verarbeitet er seine Odyssee von traditionellen Bauernhöfen über die industrielle Tierproduktion bis zum Schlachthof zu einem kritischen Sachbuch über unseren Fleischkonsum.

Anthony Bourdain: Ein bisschen blutig - Neue Geständnisse eines Küchenchefs. Blessing Verlag, 398 S., 19,95 Euro.

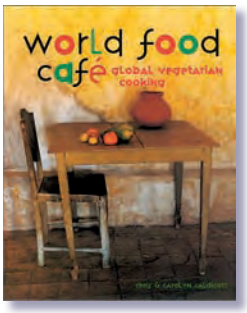
Mit 28 Jahren Berufserfahrung in den härtesten Küchen der Welt, der Zen-Weisheit eines Lebenskünstlers und dem ungetrübten Blick eines Outlaws gibt Bourdain schnörkellose Antworten auf brennende Fragen. Warum bezahlen die reichsten Menschen der Welt verlässlich Unsummen für den schlechtesten Fraß? Warum machen die renommier-testen Köche Werbung für den größten Schrott? Was muss jeder Mensch kochen können, um als mündiger Bürger durchzugehen? Anthony Bourdains Aufruf für eine neue Küche ist denkbar einfach: weniger Bullshit, mehr Genuss!

Alle hier genannten Publikationen wie auch alle anderen Kochbücher könnt Ihr bei Helmut Weber bestellen. Hier die Anschrift::
Gastronomisches Antiquariat | Helmut Weber
Obergasse 18 | 65510 Idstein
Email: kochbuch@t-online.de

Christel Kurz: Die vegetarische Kochschule - Küchenpraxis - 250 Rezepte - Warenkunde. Christian Verlag, 352 S., 39,90 Euro.

Das Standardwerk für alle Gemüsefans: Das umfangreiche Kapitel zur Küchenpraxis stellt mit vielen Schritt-für-Schritt-Anleitungen alle Küchentechniken und Garmethoden speziell für Zutaten der vegetarischen Küche vor. Eine umfassende Warenkunde bietet Infos zu Qualitätsmerkmalen, Saison, Geschmack und Inhaltsstoffen. Und mehr als 250 neue Rezepte von Christel Kurz, der Expertin für vegetarische Küche, bereichern durch ihre große Vielfalt jedes Kochrepertoire.

Chris und Carolyn Caldicott: World Food Café - Vegetarische Gerichte aus aller Welt. Freies Geistesleben Verlag, 200 S., 19,90 Euro.



Im Londoner Covent Garden führen Chris und Carolyn Caldicott ihr mittlerweile berühmtes World Food Café, in dem sie köstliches vegetarisches Essen nach Rezepten anbieten, die sie auf ihren abenteuerlichen Reisen durch ferne Länder gesammelt haben. Ihr mit stimmungsvollen Fotos ausgestattetes Buch ist eine wunderbare Kombination von Rezepten mit kurzweiligen Reiseanekdoten. Dieses besondere Kochbuch wird jeden abenteuerlustigen Gourmet oder kulinarisch interessierten Reisenden begeistern.

Martina Hasse: Die Chinesische Tempelküche - Vegetarische Originalrezepte aus berühmten buddhistischen Klöstern. AT Verlag, 228 S., 29,90 Euro.

Dieses Buch führt Sie auf eine Reise zu uralten berühmten Klöstern Chinas, nach Szechuan, zu den Wurzeln des buddhistischen vegetarischen Essens. Nie zuvor haben sich die chinesischen Klosterküchen westlichen Autoren und Fotografen geöffnet. Über 100 Originalrezepte der traditionellen vegetarischen Küche Chinas wurden an Originalschauplätzen in den Tempel Restaurants der buddhistischen Klöster gekocht und fotografiert. Dazu gibt es wertvolle Informationen zu typischen Zutaten, die in der vegetarischen chinesischen Küche von jeher zum Entgiften und Ent-schlacken, zur Erhaltung der Gesundheit und als Anti-Aging-Mittel eingesetzt werden.

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
Weißgekelterter 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