



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 2 | März | April 2011



-  **Jetzt kommt der HUMMER zu Euch in's Haus**
-  **Aus den Chuchis**
-  **Der lachende Hummer**
-  **Literarisch-kulinarische Buchtipps**
-  **Kochen im Grünen - jetzt anmelden!**

Anmeldeformular liegt bei



Titelthema:

Die elegante Gartenparty

Der Frühling ist da, die Temperaturen steigen, die Sonne lockt ins Freie, es beginnt die Zeit der Grill- und Gartenfeste. Wenn es einmal etwas eleganter und festlicher sein soll, lassen wir den Grill kalt und gestalten ein Gartenbuffet. Es muss nicht immer Kaviar und Hummer sein, auf die Präsentation kommt es an. Und da können wir eine Menge von den Spaniern lernen. TAPAS ist das Stichwort, im „Neudeutschen“ wird daraus „Fingerfood“ oder „Löffelfood“. Die Mini-Frikadelle wird zum „Fleischpflanzler“ und mit Kartoffelsalat im Glas serviert, auf dem Löffel eine Kostprobe von frischem Pulposalat präsentiert oder auf einem kleinen Schälchen eine Lachs-Wasabi Rolle mit Kräutern geschmückt. Die farbenfrohe Vielfalt des kulinarischen Angebotes, zum Teil auf Etagèren trappiert, adelt jedes Gartenbuffet und lässt der Fantasie viel Gestaltungsspielraum. Das Schöne daran: das ganze Buffet kann schon am Vorabend komplett vorbereitet werden und auf dem Fest ist Zeit für die Gäste.

Tartar von frischem Lachs

Zutaten: 300 g frisches Lachsfilet mit Haut | 50 g Cornichons | 2-3 Eßl. Kapern | 2 Stck hartgekochte Eiweiß | 1 mittelgroße Zwiebel | Dill- oder Nussöl | **Für die Marinade:** Saft einer Zitrone, gutes Olivenöl, Prise Zucker, Salz, ca. je 7-8 Pfefferkörner, Korianderkörner, Wacholderbeeren im Mörser grob gestoßen, je 1 Bund Blatt Petersilie und Dill
Zubereitung: Lachs auf der Fleischseite mit dem Zitronensaft einreiben, kräftig salzen, mit einer Prise Zucker bestreuen, darüber Pfeffer, Koriander und Wacholderbeeren, jetzt das Ganze mit dem Olivenöl beträufeln und mit gehacktem Dill und Blatt Petersilie bedecken. Den Lachs nun in Frischhaltefolie straff einwickeln. Mindestens 1 Tag gekühlt ziehen lassen. Den so gebeizten Lachs von den Kräutern und den Körnern befreien und sauber putzen, die Haut entfernen. Das Eiweiß und die Cornichons in feine Würfel schneiden, Zwiebel sehr fein schneiden, alles miteinander mischen, Kapern unterziehen und mit aromatisiertem Öl abschmecken. Mindestens eine Stunde ziehen lassen (kann auch am Vortag vorbereitet werden). In Portionsformen füllen und auf runde Pumpnickelscheiben stürzen, auf kleinen Schälchen mit etwas Dill anrichten.

Lachs-Wasabiröllchen

Scheiben vom geräucherten Lachs mit Wasabicreme bestreichen, einrollen und mit Holzzahnstochern fixieren, auf Fingerfood-Löffeln präsentieren.

Spargel-Erdbeer-Salat

Zutaten:
6 Stangen Spargel | 200 ml Weißwein, 200 ml Wasser | 1 Zitrone (Saft) | 3 EL Zucker | 400 g Erdbeeren | 20 ml Orangenlikör | etwas frische Minze

Zubereitung:
Spargel schälen, Weißwein, Wasser, etwas Zitronensaft und 1 EL Zucker aufkochen. Drei Erdbeeren in Scheiben schneiden und mitkochen. Ebenfalls den Spargel im Fond weich kochen. Restliche Erdbeeren vierteln, mit Zucker, etwas Zitronensaft und Orangenlikör marinieren. Den Spargel dritteln und mit den Erdbeeren mischen. Im Glas servieren, mit frischer Minze dekorieren.

Pulposalat

Zutaten: 1 Oktopus von ca. 750 g | 2 Lorbeerblätter | Pfefferkörner | Salz | 2 Tassen frische Erbsen | je 1 rote und gelbe Paprika | 5 - 7 Frühlingszwiebeln | **Für die Marinade:** 2 Knoblauchzehen | Petersilie, fein geschnitten | Saft von 1 Zitrone | Gleiche Menge Wasser | abgeriebene Zitronenschale | Salz und Pfeffer | Olivenöl

Zubereitung Oktopus: Wasser, so viel, dass der Polyp gerade bedeckt ist, mit 2 Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und viel Salz (30 g / Liter = Meerwasser) aufsetzen und zum Kochen bringen. Den Polyp hineingeben und wieder zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren - der Oktopus darf nur leise ziehen. Nach 15 Minuten ganz ausschalten und den Oktopus in der nachlassenden Hitze garziehen lassen. Den gegarten Oktopus in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Die Paprika aufschneiden, die weißen Häute entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Paprika dann in ein Sieb geben, salzen und etwa ½ Stunde mit dem Salz stehen lassen. Etwas abspülen und abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in schräge Scheiben schneiden, mit den grünen Anteilen. Die Erbsen bissfest garen und mit Eiswasser abschrecken.

Zubereitung Marinade: - Knoblauch in eine Schüssel pressen, Petersilie fein schneiden und dazu geben, ebenfalls Zitronensaft, abgeriebene Zitronenschale, Salz und Pfeffer. Mit Olivenöl eine cremige Marinade herstellen. Den geschnittenen Oktopus in eine Schüssel geben, mit der Marinade übergießen und so etwas stehen lassen. Dann die übrigen Zutaten dazu geben und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ziehen lassen. Im Mini-Einmachglas servieren.

Lasst Eurer Phantasie freien Lauf, stöbert in Eurem Rezeptfundus. Alles das, was man kalt genießen kann, eignet sich für diese Art der Buffetgestaltung.

Beispielsweise:

- Vitello tonnato
- Rosa gebratene Entenbrust auf eine halbe Salzkartoffel gespießt
- Spießchen vom Matjesfilet mariniert, ·
- Erfrischende Gaspacho (im Glas serviert)
- Gemischte Käsewürfel in der Kräutermarinade
- Weiße oder braune Schokoladenmousse (im Glas serviert) und vieles andere mehr...

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

Bitte vom Großalmosenier:

Liebe Kochbrüder, bitte nur noch das Konto 4230116 (BLZ 76020070) bei der HypoVereinsbank Nürnberg verwenden, das Postgirokonto existiert nicht mehr!

Namentlich gezeichnete Beiträge geben nicht in jedem Fall die Meinung der Bruderschaft wieder. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Redaktion.

Schwentine-Chuchi Raisdorf feierte ihr 10 jähriges Bestehen

Im Jahre 2000 hatte der Gründer der Schwentine-Chuchi Raisdorf, Karl-Heinz Romann, mit der Deutsch - Ordens Altenhilfe (DOA) im Hause Sankt Anna in Raisdorf ein Abkommen geschlossen, dass deren Küche ihm zur monatlich zweimaligen abendlichen Benutzung zur Verfügung stehe. Dieses war die Grundvoraussetzung



(v.l.) Rainer Lange, Hitzbleck, Klaus Diederichs, Karl-Heinz Romann, Gerhard Ebel, Werner Loose, Ulrich Stelzer, ein Gast, Volker Stapel, Wilhelm – Otto Pelletier, Hartmut Brandau

und der Startschuss für die Gründung einer neuen Chuchi. Er beantragte beim Großkanzler des CC-Club Kochender Männer die Genehmigung zur beabsichtigten Gründung zum 1.1.2001. Daneben warb er über die örtliche Presse für den Beitritt zu diesem Kochclub. Das Interesse war groß; es meldeten sich etwa dreißig interessierte Männer, von denen letztlich 14 am 18.5.2000 zum ersten Kochabend zusammen kamen.

Zum offiziellen Gründungessen am 24.2.2001 waren es noch 11 Kochbrüder, die in Anwesenheit des Großkanzlers, des Landeskanzlers der Ordensprovinz Hamburg/Schleswig-Holstein sowie der Chuchileiter der Chuchis

Kiel und Lübeck das Menü erstellten. Die Club-Amtskettenträger kamen zu der Auffassung, die Schwentine-Chuchi habe die Aufnahme in den Club verdient. Die neuen Chuchibrüder erhielten vom Großkanzler das Clubblem und dem GMdC Karl-Heinz Romann wurde die Amtskette des Chuchileiters umgelegt.

In den zurückliegenden 10 Jahren war die Chuchi sehr rege gewesen. Von den 11 Gründungsmitgliedern sind heute noch sechs Kochbrüder dabei. Zwei waren in den zurückliegenden Jahren leider verstorben. Die anderen mussten aus beruflichen Gründen aufgeben oder wechselten zu einer anderen Chuchi. Mittlerweile wurden diese Verluste durch Neuzugänge auf 14 Kochbrüder wieder aufgestockt. Das jüngste Mitglied, das auch gleichzeitig Chuchileiter ist, ist 40 Jahren alt. Die beiden ältesten Kochbrüder werden in diesem Jahr noch 80. Zwei Kochbrüder

sind zwischen 40 und 50, zwei zwischen 50 und 60, fünf zwischen 60 und 70 und die verbleibenden zwei sind über 70 Jahre alt. Man kann hier von einer guten Altersstruktur sprechen, die sich auch in der Leistungsstruktur widerspiegelt. Zwei Kochbrüder haben den Rang eines GMdC, drei sind MdC und alle weiteren Kochbrüder haben den CdC erkokcht. Darüber hinaus ist seit zwei Jahren ein Kochbruder unserer Chuchi Landeskanzler der Ordensprovinz Hamburg/Schleswig-Holstein.

Wir haben nicht nur an den überörtlichen Ereignissen, wie das Freundschaftskochen in Flensburg, Rendsburg oder Neumünster teilgenommen sondern haben selbst, zusammen mit der Kieler Chuchi das Norddeutsche

Freundschaftskochen ausgerichtet. Die größte Herausforderung war allerdings für uns die Ausrichtung der Tagung des Großrates in Kiel im Jahre 2006, die wir wieder in sehr enger Zusammenarbeit mit der Kieler Chuchi durchgeführt haben. Vor der eigentlichen Tagung durften wir zudem das komplette Kapitel und



(v.l. stehend) Wilhelm-Otto Pelletier, Bernd Lück, Hartmut Brandau, Gerald Zwickler, Klaus Diederichs, Gerd Brauer, Manfred Breuer, Oliver Kaulkel, Gerhard Ebel (v.l. sitzend) Heino Sucksdorff, Jürgen Bauer, Eckhard Lindemann, Erhard Jühlke Loose, Ulrich Stelzer, ein Gast, Volker Stapel, Wilhelm – Otto Pelletier, Hartmut Brandau

Großkapitel bei uns in Raisdorf verwöhnen. Verwöhnt haben wir auch jährlich zweimal unsere Kochschwägerinnen, entweder mit einem Grillfest oder mit einem Weihnachtsmenü.

Als Dankeschön, dass wir die Küche des Alten- und Pflegeheimes Sankt Anna benutzen dürfen, haben wir auch immer das Weihnachtessen der Mitarbeiter des Hauses zubereitet und beim Sommerfest des Hauses uns nützlich gemacht. Auf unsere 10 Jahre des Bestehens zurückblickend können wir festhalten, dass wir eine sehr homogene Gruppe geworden sind, die der Kochkunst und der festlichen Tafelfreuden inniglich verbunden ist und in der nächsten Dekade unseres Bestehens dieses mindestens so weiterführen werden.

Protokollar der Schwentine-Chuchi Raisdorf Gerhard Ebel

Nachruf

GMdC Hermann Kuhn * 12.04.1924 + 25.01.2011

In Dankbarkeit und Hochachtung nehmen wir heute Abschied von unserem Freund und Kochbruder Hermann Kuhn. Wir alle werden Hermann mit seinem positiven Denken, seiner Offenheit und seiner Weisheit sehr vermissen. Immer wieder hat er uns in seiner ihm eigenen angenehmen und bescheidenen Art sein enormes Wissen vermittelt und seine Erfahrungen weitergegeben. Wir haben bewundert, wie gerne und perfekt er bis ins hohe Alter aktiv unsere Kochabende mitgestaltet hat. Durch seine anregende Kritik hat Hermann stets Impulse für die Qualität in unserem Kochclub gegeben. Wir verlieren in Hermann unseren ältesten Kochbruder in der Chuchi Freiburg, der er im Februar 1971 beigetreten war und die er jahrelang geleitet hat. Er war und ist einer der wenigen Brüder in unserer Chuchi, der sich den Titel des Grand-Maître erkokcht hatte. Wir sagen Dank für die vielen gemeinsamen Stunden, die wir mit Hermann zusammen in Freude und Freundschaft erleben durften und dafür, dass er uns unvergessliche Augenblicke geschenkt hat. Gerne haben wir auch nach seinem schweren Unfall, der ihm eine Teilnahme an unseren Kochabenden nicht mehr ermöglichte, Kontakt zu ihm gehalten. Wir trauern darüber, dass ein gemeinsames Erleben mit Hermann, an dessen Leben wir teilhaben durften, nun nicht mehr möglich ist. Hermann war zu Lebzeiten ein Teil unseres Lebens und wird es über den Tod hinaus bleiben. Hermann wird in unserer Erinnerung weiterleben. Seiner Familie darf ich unser inniges Mitgefühl und unsere tiefe Trauer bekunden. Hermann möge den verdienten Frieden finden und in Gottes Frieden ruhen.

Im Namen des Confrérie Culinaire - Clubs Chuchi Freiburg – J.-G. Friedel, CL – Freiburg, den 01.02.2011

Neuer MdC im hohen Norden zum 40. Geburtstag der Chuchi Rendsburg



➔ Die Chuchi Rendsburg freut sich über einen weiteren Kochbruder, der den Hummer am gelben Band trägt. Am 5. Januar 2011 stellte sich Dr. Hans-Ulrich Fink der Prüfung zum MdC in Rendsburg. Als Juroren waren anwesend Majordomus Karsten Reitz, LK Gerd Brauer und GMdC Erhard Jühlke.



Hans-Ulrich tranchiert eine Wachtel

Nach Begrüßung der von ihm eingeladenen Jury erläuterte der Bewerber kurz sein geplantes vielversprechendes Menü und eröffnete den Abend mit Champagner und Crostini mit fein abgeschmeckter Auberginenpaste. Nachdem die Juroren an einem geschmackvoll eingedeckten Tisch Platz genommen hatten, folgten die Tortillitas di Camarones als Vorspeise sowie der 1. Hauptgang, bestehend aus gebratenen Jakobsmuscheln auf einem überaus geschmackvollen Tomatenrisotto.



Jakobsmuscheln auf Tomatenrisotto

Als 2. Hauptgang wurde zarte „Lauwarme Wachtel



Frischlingsrücken

auf Wintersalaten“ gereicht, gefolgt von einem „Rotwein-Granité“.



Rotweingranitée

„Frischlingsrücken mit grünen Bohnen, Pizen, Selleriepüree und Feigen-Schalotten-Chutney“ bildete den 3. Hauptgang. Ein Dessertteller mit „Gewürzkafee-Mousse mit Baumkuchen und Pannacotta mit Himbeercoulis“ war der krönende Abschluß eines anspruchsvollen Menüs, das durch fein ausgesuchte Getränke abgerundet wurde. Der selbst gesteckte Zeitplan wurde weitgehend eingehalten.



Die geschmückte Tafel

Da der Kandidat den größten Teil der Speisen selbständig zubereitet hatte, wurden von der Jury 4 Gänge in die Wertung genommen, wobei die Juroren schnell zu einem positiven Ergebnis „bestanden“ gelangten. In seiner Laudatio hob LK Gerd Brauer hervor, dass das dargebotene Menü in vollem Umfange der Maitreprüfung gerecht wurde.

Außerdem machte er auch einige wenige kritische Anmerkungen zur Verbesserung insbesondere der Präsentation der einzelnen Gerichte, die er ausdrücklich als geringfügig bezeichnete. Als Fazit zog er den Schluß, dass dieses Menü, nach Berücksichtigung der Kritikpunkte, auch für „höhere Weihen“ geeignet gewesen wäre. Dass die einzelnen Speisen für die gesamte Chuchi und damit für 18 Personen zubereitet und gereicht wurden, sollte hier nicht unerwähnt bleiben.

Nach dem Umhängen des gelben Bandes durch den LK erfolgte der obligatorische Löffeltrunk, den Bruder Hans - Ulrich souverän meisterte. Die Juroren und die Brüder der Chuchi gatulierten dem neuen MdC in gemüthlicher Runde zusammen. Anschließend saßen die Chuchibrüder mit einem entspannten und zufriedenen neuen MdC in gemüthlicher Runde zusammen.



Die helfenden Kochbrüder



Der Löffeltrunk – darf's noch etwas mehr sein?

Geislingen-Oederthurm hat einen neuen Maître

➔ Am letzten Oktoberwochenende 2010 war es soweit. CdC Rolf Binder stellte sich dem Juroren-Team mit einer anspruchsvollen Menuerecreation. Das Prüfer-Team setzte sich zusammen aus dem OO Aki Müller (Chuchi Gaggenau), GLM Hans-Peter Maichle, LK Bernd Britzelmayer und CL Dr. Hansjörg Fähnle. Die Prüfung fand in den Räumen der Lindenschule in Geislingen statt, dem Domizil der Chuchi Geislingen – Oederthurm. Schon beim Betreten des Prüfraumes waren die Prüfer von der Tischdekoration überrascht. Weiße Orchideen blühten aus Holzkohlekugeln, die auf goldenen Tischläufern angerichtet waren.



Originelle Tischdekoration

Begrüßt wurden die Prüfer mit einem gut gekühltem Glas Champagner. Jeder Prüfer bekam eine Stoffserviette mit Namen und Hummer bestickt. Dann folgte das Menue:

Neuseeland – Muscheln mit Brandade, Heringskaviar und Safran – Rouille

Foie Gras in Salz – Asche – Kruste mit pochierter Birne

Calvados – Consommé mit Apfelperlen

„Rouelle“ von der Atlantik – Seezunge mit Baby – Artischocke und Orangencoulis

Bisonrücken mit Rotwein – Schalotten und Rosenkohl – Ravioli

Blutorangensavarin mit Orangenblütensorbet

Die Neuseeland-Muscheln zu Beginn überraschten die Prüfer mit einer solchen Geschmacksvielfalt, dass Zweifel laut wurden, ob dies noch zu toppen sei. Auch handwerklich war es eine Meisterleistung. Begleitet wurde dieser erste Gang von einem kräftigem, jedoch gut abgestimmten südfranzösischen Weißwein aus dem Languedoc, einem 2007er Arès Blanc der Domaine le Conte des Floris.

Der nächste Gang war eine handwerkliche Herausforderung. Bei der Foie gras in der Rauchsalzkruste darf man sich nicht scheuen, sich die Hände schmutzig zu machen. Das Anbringen und Entfernen der Rauchsalzkruste erforderte das Gemüt eines Kaminkehrers. Aber das Ergebnis lohnte sich. Das feine Raucharoma kombiniert mit der delikaten Gänseleber war ein neues interessantes Geschmackserlebnis. Dazu gab es einen 2008er Elixir der Domaine de Ménard von den Côtes de Gascogne. Sehr passend.

Die Calvados – Consommé war nach Ansicht aller Prüfer etwas zu schwach mit Calvados abgeschmeckt. Ansonsten war der Geschmack in sich stimmig. Die Apfelperlen waren etwas zu groß geraten, gaben der Suppe jedoch eine sehr angenehme Frischenote.



v.l. Christoph Straub(Service), Rolf Binder(Prüfung), Axel Bosch(Beikoch)

Die Rouelle von der Atlantikseezunge wurde sous-vide hergestellt, d.h. verpackt im 61°C warmen Wasserbad.

Auf den Punkt gegart, war die Rouelle butterzart und entwickelte ein tolles Aroma. Eine etwas höhere Temperatur auf dem Teller wäre wünschenswert gewesen.

Die Babyartischocke zerging auf der Zunge und das Orangencouli verlieh dem Ganzen eine fruchtige, frische Komponente. Der passende Wein dazu war ein 2006er Lune Rousse der Domaine le Conte des Floris aus dem Languedoc.



v.l. Chirstoph Straub(Apprenti), Dr.Hansjörg Fähnle(CL), Rolf Binder(Prüfung), Bernd Britzelmayer(LK), Aki Müller(OO), Hans-Peter Maichle(GLM)

Der Fleischgang überraschte die Prüfer, denn für alle war es eine Premiere. Bisonrücken mit Rotweinschalotten und Rosenkohlravioli. Keiner hatte bisher Bison genossen. Es war ein wunderbares Geschmackserlebnis. Leicht wildig und doch nach Rind und dabei butterzart. Abgerundet wurde es von einem Champignon-Soja-Schaum, der hervorragend dazu passte. Gekrönt wurde das Gericht von einem 2003er Medoc, einem Grand Vin de Bordeaux von Christian Moueix. Den Abschluss bildete ein Blutorangensavarin mit einem Orangenblütensorbet, von dem die Prüfer übereinstimmend der Meinung waren, von einem solchen Dessert hätte man auch noch einen 2.Teller essen können.

Rundum gab es sehr viel Lob für dieses Menü. Bei seiner Laudatio betonte der GLM Hans-Peter Maichle den sehr guten Gesamteindruck und die teilweise ungewöhnlichen, aber sehr interessanten Geschmacksnoten. Kommentar von Aki Müller: „Der kann’s!“ GLM Hans-Peter Maichle verabreichte dem Prüfling noch den Löffeltrunk und dann bekam er das heißersehnte gelbe Band.

Am Abend waren dann noch die Kochbrüder und die Schwägerinnen zu einem gemütlichen Beisammensein geladen. Hierbei bekam der neue Maître von jedem Kochbruder seinen Ritterschlag mit dem großen Chuchilöffel. Ein gemütlicher Abend. Versorgt wurde die Chuchi mit einer Reh-Rahm-Suppe mit Puy-Berglinsen, die ganz hervorragend gelungen war. Und so fand diese Prüfung einen feuchtfröhlichen und angemessenen Ausklang.

Dr. Hansjörg Fähnle (GMdC), Chuchileiter

Mit Mut zum CdC – Thilo Hölscher – Chuchi Bünde

➔ „Italienisch dominiert“ – Gebäckenes Wachtelei mit Bresaola – Avocado verziert mit Bohnenmus und Garnele – Mazzetti Di Ziti – Kabeljau mit Sardellenpanade, Kräuterpüree, Rote-Beete-Raspeln – Geschmortes Kaninchenrückenfilet Gemüsepavese – Schokoladensoufflé an Apfel-Ingwer-Dip

So las sich das Menüheft, das Thilo Hölscher anlässlich seiner Prüfung zum CdC am Abend des 18. März 2011 auf die festlich gedeckte Tafel ausgelegt hatte.

Die Prüfer LK Manfred Löbbert, CL Jan Menninghaus (GMdC, Chuchi Bünde) und CL Dietmar Krämer (MdC, Chuchi Bielefeld) waren vor allem auf den mutigen und risikoreichen Abschluss - das Schokoladensoufflé - gespannt. Schon während der Prüfung wurde die wasserlose Zubereitung heiß diskutiert. Ohne hier dem Prüfungsergebnis vorgreifen zu wollen; in seiner Laudatio stellte LK Manfred heraus, dass er dieses Rezept und die Art der Zubereitung in sein persönliches Rezeptrepertoire übernehmen wird – gibt es mehr an Lob? Doch der Reihe nach.

Berufsbedingt verbringt Thilo seine 7-tägige Arbeitswoche diese Saison in Bremen. Urlaub zu nehmen ist während der Saison von März bis November quasi nicht möglich.

Daher unterlagen die abschließenden Vorbereitungen der letzten Tage vor der Prüfung und die 2-stündige Anreise zur eigenen Kochprüfung nach Bünde einer gewissen Unruhe. Der Zeitplan war also eng gesteckt.

Trotz dieser Hürden platzierte Prüfling Thilo Hölscher mit Unterstützung von Beikoch Jens Baldreich (CdC) zeitgenaue Punkt-



landungen bei der Gangfolge. Begleitet wurde das Menü von Mango-Bellini, Soave Classico DOC 2009 Graziano del Garda, Valpolicella Superiore Ripasso DOC 2007 Graziano Prà Veneto und Grappa und Espresso.

Das abschließende Schokoladensoufflé wurde vor den Augen der Prüfer vom nervenstarken Thilo angerichtet und perfekt serviert. Die einzelnen Gänge wurden in der Laudatio witzig und lehrreich kommentiert, wofür unser Manfred überregional bekannt ist. Der gesamte Abend war geprägt von gelöster Stimmung und Heiterkeit aller Beteiligten und fand seinen Höhepunkt mit der – mehr als verdienten – Ernennung zum CdC und dem Löffeltrunk. Wie bei den Bänder Kochbrüdern üblich stießen noch einige der Schwägerinnen zur Gratulation und zum Anstoßen dazu, so dass dieser gelungene Abend auch erst wieder gegen Morgen endete. *Thomas Kapke (MdC)*



Gut gekocht zum MdC in der Chuchi Bünde

➔ Den Kochrang des Maître de Chuchi zu erlangen, war erklärtes Ziel unseres Kochbruders CdC Thomas Kapke der Chuchi Pottkieker Bünde, der sich dieser Aufgabe am 8. November 2010 stellte.

Als Prüfer waren in das extra angemietete gemütliche Waldschlösschen in Bünde LK Manfred Löbbert (GMdC), OO Uli Kampmeier (GMdC), CL Peter Wolf (MdC) und CL Jan Menninghaus. (MdC). angereist. CHEV Werner Berger (GMdC) musste krankheitsbedingt am Prüfungsnachmittag leider absagen.

Ein Amuse Gueule Kräutermuscheltörtchen begleitet von einem Champagner Epernay stimmte die Gaumen auf die dann folgenden Gänge wunderbar ein. Die, der Jahreszeit entsprechend, herbstlich gedeckte Tafel lud zum nun folgenden Menü ein.



Ob Geflügelberparfait im Kürbiskernmantel mit in Ahornsirup glasierten Apfelspalten, lauwarmes Carpaccio von der Roten Bete oder das Tomatensorbet mit Flusskrebsen, diese Zwischengänge umrahmten wunderbar den Zitronenpoulardenspieß unter der Karamelkruste an Wildreistürmchen oder auch den Wildschweinrücken unter der Haselnusshaube mit Pastinakengemüse und Serviettensemmelknödel.

Ein warmer orientalischer Obstsalat am Schoko-Dattel-Küchlein mit Saffran-Vanilleeis war der gelungene Abschluss des MdC-Prüfungsmenus, das anschließend, begleitet von der Laudatio des Jurors LK GMdC Manfred Löbbert, mit der Verleihung des Kochranges Maître de Chuchi und der Überreichung des Hummers am gelben Band sowie der

Ernennungsurkunde gewürdigt wurde. Bei dem dann folgenden Löffeltrunk, so sei hier berichtet, gab sich der Prüfling unter Anfeuerung seiner Kochbrüder keine Blöße.

Wir, die weiteren Kochbrüder der Chuchi Bünde, teilweise erst recht jung dabei, durften einen Prüfungsa-
 bend erleben, der uns einen beeindruckenden Blick auf die anspruchsvollen Anforderungen zu einer MdC-Prüfung gab. Unseren Kochbruder Thomas als Servicekräfte zu unterstützen, war eine herzlich gern übernommene Aufgabe.

Nach Beendigung der offiziellen Prüfung freute sich der nun sichtlich entspannte Proband im Kreise seiner Kochbrüder über die Glückwünsche. Herzlichen Glückwunsch lieber MdC Thomas sagen Deine Kochbrüder der Chuchi Bünde.

Thilo Hölscher

Die Chuchi Bünde hat ihren ersten GMdC

➔ Der CL der Chuchi Bünde Jan Menninghaus hat sich als erster Kochbruder der Chuchi Bünde dieser Prüfung gestellt. Nach einer langen Vorplanung und umfangreicher Vorbereitung war es am Mittag des 18.12.2010 endlich soweit.

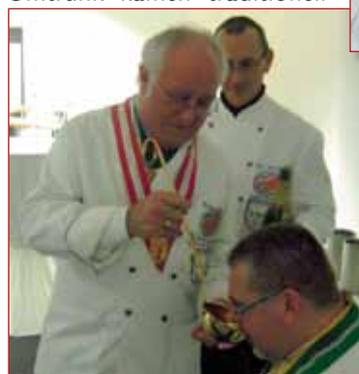
Die Tafel war festlich gedeckt als, trotz widriger Verkehrsverhältnisse, die Prüfer GK Jogi Hofbauer, VGK Klaus Jeromin, OO Uli Kampmeier, Hans-Michael Kohlhasse, Rolf Becker (LK), Dr. Holger Tietz und der LK der eigenen Ordensprovinz Manfred Löbber zur Mittagsstunde im Ausstellungszentrum von Alno Küchen / Wellmann in Bünde eintrafen. Nach einem Champagnerempfang (Veuve Clicquot Ponsardin) im Rahmen der Begrüßungsrede begann die Prüfung mit einem Buttermilch Parfait als Amuse Gueule. Das danach folgende Menü wurde unterstützt durch Beikoch Thomas Kapke (MdC) – von Jan sodann für die, zum Teil von weit her angereisten, Prüfer zubereitet und durch die Kochbrüder Thilo Hölscher (App), Dirk Ross (App), Ralf Kanther (App) und Wolf Hentschel (App) serviert. Arne Kühl (CdC) erklärte als Somellier dieses Tages die im Laufe des Menüs dargebotenen Weine.

- *Winterlicher Salat mit gebeiztem Lachs mit Wachtelei und Kaviar
Riesling trocken 2008 Weingut Robert Weil Reingau*
- *Zweierlei von der Sylter Royal Auster – Austern überbacken mit Currysauce und Austern mit Rotweinschalotten-Vinaigrette
Veuve Cliquot Ponsardin*
- *Variationen von der Leber an Apfelgelee – Kalbsleber und Gänseleber mit zweierlei Apfelgelee – Sauvignon 2008 Kellerei Schreckbischl Südtirol*
Essenz vom Hummer
- *Gefüllte Perlhuhnbrust an Estragon-Sahnesauce mit Safrankartoffeln und blanchiertem Gemüse – Molceo 2007 Ottella Italien*
Champagner-Creme-Sorbet
- *Rinderfilet im Ofen gegart mit Morchel-Risotto an Portweinsauce und schwarzen Nüssen – Maelma Chateau Capitou 2002 Languedoc*
- *Mit Ziegenkäse gratinierte Feigen an Rosmarinhonig – Botrytis Silecion 2008 Viu Manent Chile*
- *Vergoldete Punchbirne mit Pumpernickelmousse*

Das Menü wurde in einer der Pausen zwischen den Gängen von Tochter Pia und Sohn Till des Probanden zur Unterhaltung der Gäste von zwei Geigenstücken (Bauernkantate, Morgen kommt der Weihnachtsmann) untermalt. Nach langer Beratung erfolgte die Verkündung: „Jan, du hast es geschafft“. In der Laudatio lobte VGK Klaus Jeromin die Highlights des Menüs, ging auf Schwächen ein und gab Tipps und Anregungen für die Zukunft. Zum anschließenden Umtrunk kamen traditionell



Lachsvorspeise



Löffeltrunk

weitere Kochbrüder und einige der Schwägerinnen der Chuchi Bünde, um auf den ersten GMdC der Chuchi Bünde anzustoßen und die Prüfung in geselliger Runde ausklingen zu lassen.

Thomas Kapke, MdC

Jahresmotto 2011 der Chuchi Bünde: Fremde Länder – fremdes Essen – fremde Tischsitten-

➔ Mit Abschluss des Jahres 2010 hat die Chuchi Bünde für das Kochjahr 2011 beschlossen, jeden Kochabend unter ein Ländermotto zu stellen. Die Idee: Jeder der „normalen“ sieben Kochabende steht unter einem anderen Ländermotto, so dass in diesem Jahr andere Länder und Tischsitten kennen gelernt werden.

Folgende Länder werden die Kochbrüder aus Bünde kulinarisch bereisen: Indien | Schweden | Iran | Russland | Mexiko | Spanien | Österreich

Es bleibt abzuwarten, was die Kochbrüder aus Bünde erleben werden und anschließend zu berichten haben. *Thomas Kapke (MdC)*

Weihnachtlicher Kochabend der Chuchi Wormatia

□ Ein kulinarisches Weihnachtsmenü einmal selbst zu gestalten war die Idee des Südzucker Einkaufs Mannheim. Dank der langjährigen Verbindung zwischen Hans Biedert und Josef Hamsch konnte die Idee im „Haus der Küchen“ in Worms am 26. November 2010 in die Tat umgesetzt werden. An dieser Stelle herzlichen Dank dem Inhaber, Herrn Winfried Köhler, der uns die Einrichtungen gerne zur Verfügung stellte.

Unter der „Löffelführung“ der Kochbrüder Hans Biedert, MdC, Wilfried Neudecker, GMdC, Heinz Kunz, GMdC, Bernd Harbauer, MdC, Arno Briese, CdC, Frank Schiffers, CdC, Armin Hussong, Apprenti, Josef Hamsch, CdC, wurde ein sechsgängiges Menü gekocht. CL Hans Biedert begrüßte die 22 Teilnehmer und wünschte allen ein gutes Gelingen. Mit einem Glas Cremant wurde dieser Wunsch besiegelt. Der Auftakt begann mit einem Tomaten-Basilikum Espuma à la Wilfried. Gefolgt von der 1.Vorspeise: das Beste von der Wachtel im Kartoffelnest sowie der 2.Vorspeise: Thunfisch mit einer Sesamgewürzkruste an einem asiatischen Pflücksalat. Ein leckeres Schaumsüppchen vom Hokaido-Kürbis mit King Prawns und Variationen von der Jakobsmuschel bildeten die nächsten beiden Gänge. Ein Früchtesorbet schaffte für die nachfolgenden Gänge genügend Hohlraum. Der Hauptgang bestand aus Rehmedallions aus dem Pfälzer Wald an Wachholderbeerrahm mit Brezelknödeln, herbstlichen Gemüsen und Preiselbeerbirnchen. Die Abrundung des Menüs bildete Geeister Capuchino, vorweihnachtliches Zwetschgenleckerle mit Schlagobers und Americhino, hausgebrannter Quetsch aus der Pfalz vom Chuchi-Chef. Die Auswahl der Weine war geprägt von der Erfahrung und der guten Kontakte des Chuchi-Chefs zu den regionalen Winzern. Die Kochbrüder verstanden es hervorragend, die Südzucker-Mitarbeiter zu begeistern und in das Geschehen einzubinden.



Alle Beteiligten waren überältigt und werden diese Weihnachtsfeier in unvergesslicher Erinnerung behalten.

Der Hauptgang wird angerichtet

Der etwas andere JAHRESBERICHT 2010 – Dr. Rainer Walz

➔ 2010 war für die Chuchi Murgtal-Gaggenau ein inhaltsreiches Jahr - geprägt von anspruchsvollen Kochabenden und besonderen Ereignissen.

- Die Wahl unseres Kochbruders Jogi zum Großkanzler war für unsere Chuchi natürlich eine große Anerkennung, wenn auch damit seine kenntnis- und einfallreiche Kochkunst für uns seltener zu genießen sein wird; er wird sich von Amts wegen jetzt wohl eher bekothen lassen, von uns und dem übrigen Deutschland! Zugleich wurde unser langjähriger Chuchileiter Aki zum OO bestellt, eine weitere Freude für unseren Kreis.
- Die Kochabende waren von hohem Niveau, launig bis fröhlich und stets ausdauernd, also: nahrhaft für alle Sinne, wozu das 5-6gängige Menue, immer von drei Kochbrüdern bereitet, die ausgesuchten Weine, die stets geladenen Gäste, die Lesungen, das Ambiente mit dem jahreszeitlichen Tischschmuck und die Schlusslaudationes unseres CL Helmuth entscheidend beitrugen. Häufig befanden sich auch Kochbrüder aus anderen, meist badischen Chuchis, in unserer Runde.



Auf geht's zum Sport

Neben diesen „Routine“-Ereignissen stachen aber noch besondere Veranstaltungen hervor.

- Jeweils im März findet seit vielen Jahren das „Hüttenwochenende“ statt, wozu Kochbruder Rainer sein uraltes Walserhaus im Großen Walsertal in Vorarlberg zur Verfügung stellt. Die Atmosphäre dieses Holzhauses in sonniger Aussichtslage trägt uns aus dem Alltag weg. Es wird entspannt und trotz beschränkter Verhältnisse standesgemäß gekocht, in Damüls Ski- oder sonst gelaufen und nicht nur des Abends Karten gespielt. Es herrscht eine besondere, vertraut

mystischer Hüttenzauber



zum 18. Mal im Dahringerhaus

- Im April fand dann zum 18. Mal das Kochen im Gaggenauer Altenheim mit einem 5-gängigen Menue für 120 Heimbewohner statt. Zusätzlich kümmern wir uns auch um die Zubereitung der Speisen für den Service „Essen auf Rädern“. Dieses Ereignis hat schon solche Tradition, dass sich diesmal, neben unserem LK Bernd Aldinger und dem Oberbürgermeister von Gaggenau auch alle Bürgermeister des vorderen Murgtales und der Landrat als Ehrengäste einfanden. Die Speisekarte verrät den Einsatz der Kochbrüder, aber das Echo am Tag selbst, in der Presse und in vielen Gesprächen danach war ein hoher Lohn für die Mühe. Für Herbst 2011 ist das 19. Festessen geplant.



Passionsfruchttorte mit Schokoparfait und exotischen Früchten



Brüder der Chuchi Eggenstein zu Besuch

- Im Oktober besuchte uns die schon lange, auch durch zwei Familienbande vertraute Sachsenwald Chuchi aus Reinbek mit ihren Schwägerinnen. Hö-



Klaus – Dieter, CL aus Reinbek



Jogi, Karsten, Jürgen und Rolf andächtig beim Apero

Auch ein Fischgericht braucht Vorbereitungen, Bodo und Jürgen aus Reinbek



hepunkte waren eine interessante Führung durch das Schloss Favorite bei Rastatt und ein gemeinsamer Kochabend, zu dem alle beitrugen - die Gäste von der Meeresnähe natürlich mit einem Fischgericht. Der stimmige und fröhliche Verlauf des Abends war ein Beweis für unsere Freundschaft und hat sie weiter gefestigt.

plaudert aus dem „Nähkästchen“ der Chuchi Murgtal-Gaggenau



nicht nur Frithjof aus Rüsselsheim, unser Medienkanzler, in unserer Runde

- Ein schönes Geschenk unserer Damen war ein gemeinsamer Besuch im Weingut Holger Dütsch, einem der besten Rieslingproduzenten in der Ortenau, genauer in Neuweier, das zu Baden-Baden gehört. Zu den besonderen Rieslingen kochten wir vor Ort ein dreigängiges Menue, und die Damen steuerten ein wundervolles Dessert bei. Auch dieses Novum in der 35-jährigen Chuchigeschichte war gelungen.



Holger Dütsch stellt seine Weine während des Menues vor

- Höhepunkt für jedes Chuchileben ist immer die Aufnahme eines neuen Mitglieds. Nachdem wir uns schon vor Jahresfrist mit Kochbruder Michael Schiel verstärken konnten, kam diesmal sozusagen ein „Eigengewächs“ zu uns: Bernd Nufer, der Sohn unseres Gründers und langjährigen Chuchichefs Edgar. Beim Weihnachtskochenabend mit unseren Damen wurde ihm der Löffel gereicht, und er besiegelte die Aufnahme mit einem kräftigen Schluck.



Edgar, Gründer der Chuchi mit unserem „Jüngsten“; sie tragen das Damengeschenk: tolle neue Schürzen!



der GK und der OO schreiben zur Tat

Klingt ja alles toll, werden die erfahrenen Leser jetzt sagen: Aber wo sind die Haken, sprich Schwierigkeiten, die es immer in einer Gemeinschaft gibt? Natürlich gibt es die auch bei uns immer wieder, seien es Meinungsunterschiede in der Einstellung zum Kochen, zur Ereignisdichte, oder auch „nur“ atmosphärisch. Aber es ist uns 2010 ganz gut gelungen, diese Dinge bei den monatlichen Besprechungsabenden zu diskutieren und zu einem Konsens, manchmal auch zu einer neuen Synthese, zumindest aber zur Toleranz zu kommen.



Ebi, unser jüngster 83-Jähriger aller Zeiten



das Mosaïque, Inspiration vom Clubjubiläum in Mainz



Karin, die Frau von CL Helmuth, bei der Laudatio

Am Ende dieses Jahres fühlen wir uns gut gerüstet für eine neue Saison des Kochens und des Genießens!!

Und damit die Ansprüche nicht in den Himmel wachsen, folgendes Zitat aus einer unserer Tischlesungen (v. E. Kästner):

***Ein Mensch, der Ideale hat,
der hüte sich, sie zu erreichen.
Sonst wird er eines Tages statt
Sich selber andern Menschen
gleichen!***



Rainer, der Autor dieses Berichts, bei seiner traditionellen Lesung

Wir werden als Chuchi ob unserer Stärken und unserer Schwächen auch im nächsten Jahr wohl unverwechselbar sein.

Dr. Rainer Walz, MdC

Zu Besuch bei der Marmitage der Confrérie de la Marmite

➔ Ende Oktober war's, Regen, Regen, Regen. Ein richtiges Schmutdelwetter. Und da fuhren wir 870 km, um mit unseren Schweizer Brüdern zu feiern. Um es vorweg zu nehmen, es hat sich gelohnt.

Wir kamen abends in Pfäffikon, am oberen Ende des

Zürichsees an und hatten herrliches Wetter.

Am anderen Morgen hielt uns nichts mehr.

Wir mussten einfach raus in die wunderschöne Landschaft.

Kurz hinter dem Hotel begann ein Wanderweg, der bald darauf

in einen romantischen Steg über den Zürichsee mündete.

Auf der rechten Seite ganz in der Nähe strahlten die

frisch verschneiten Berge in der Sonne. Nach

knapp einer Stunde war man auf der anderen

Seeseite. Einfach schön. Am Freitag-Nachmittag begann das offizielle

Programm mit der Begrüßung im Hotel SEEDAMM PLAZA mit anschließender

Fahrt nach Horgen und Besichtigung des stillgelegten Bergwerks.

Das dortige Kohlenflöz war nicht sehr ertragreich, aber im

2. Weltkrieg wurde trotz hoher Kosten Kohle abgebaut, um von der

Einfuhr unabhängiger zu werden. Mit einem Bergwerkszug fuhren wir

in immer gebückter Haltung durch die niedrigen Stollen, denn keiner

wollte ja mit seinem Helm einen schmerzhaften Bums auslösen. Nach

etwa 2700 m Fahrt und spannenden Erklärungen ging's auf die Rück-

fahrt und plötzlich gab es da einen Halt, ein „Apero“, mitten im Berg!

So etwas hatten alle Teilnehmer ja noch nie erlebt.

Abends haben uns dann die Brüder der Freiherren-Chuchi Wädenswil

in ihrem Koch-Domizil in der Stiftung Bühl Züricher Spezialitäten ser-

viert. Am Samstagmittag ging es vom Hotel aus mit der Bahn nach

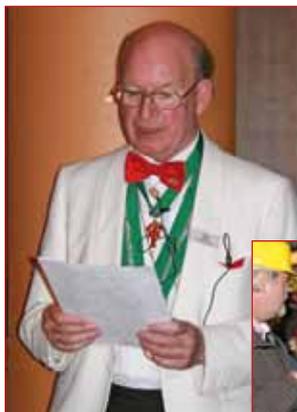
Rapperswil. Auf einer Moränenlandzunge gelegen, taucht die Rosen-

stadt plötzlich wie ein Phönix aus den Fluten auf. Der Hafenuai ist

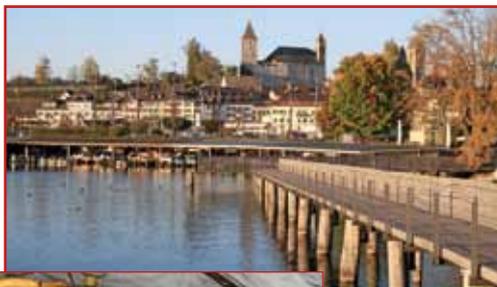
ausgestattet mit Parkanlagen, in den Lauben und Gassen der Altstadt

zeugen freskengeschmückte Häuser und das als Bollwerk gebaute

Rathaus von der Geschichte des alten Städtchens. Die Besucher fahren



Gerhard überbringt die GrüÙe der deutschen Bruderschaft



Rapperswil und das Ende des Seesteges



Apero tief im Berg. Rechts Franz Altenburger

gerne nach Rapperswil, um die Promenade, die Altstadt oder die auf dem Lindenhügel liegende Burg zu besichtigen. Doch der größte Anziehungspunkt ist der Kinderzoo und der Stammsitz des Schweizer

Nationalzirkus Knie, der sich vor

mehr als 100 Jahren in Rappers-

wil niedergelassen hatte. Als ersten

Auftritt wählte Knie damals einen

Hochseilakt. Er balancierte vom

Rathaus aus über den Marktplatz,

dazu hatte er sich einen kleinen

Herd um den Bauch gebunden

und briet mehrere Spiegeleier bis

er auf der anderen Seite ankam. Er

war also eindeutig ein hoch aufge-

stiegener Hobbykoch. Wieder zu-

rück im Hotel konnten noch einige Interessierte einen

Blick hinter die Kulissen des Spielcasinos werfen.

Ab 18.00 Uhr wurde zum Apéro eingeladen und

anschließend wurden wir von der Hotelküche, die

mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet ist, mit

einem feinen Gala-Dinner verwöhnt.

Folgende Köstlichkeiten wurden aufgetragen:

***** Warmes Graved-Saiblingsfilet auf Chorizo-Linsen und Vanilleapfel-**

carpaccio * Weinhefesuppe mit Milchschaum, Kürbisravioli, Rotkraut-**

creme, Einsiedler Saucisson * Niedergegartes SwissPrim Kalbssteak auf**

Thymianrahmsauce und Edelkastanien, Laugenbrotkreation, grilliertes und

glasiertes Gemüse * Zwetschgenterrine mit Orangenragoût, karamelli-**

sierte Erdnüsse, Sauerrahm-Honig-Eis * Kaffee und Guetzi *****

Ein Conférencier, der sehr humorvoll durch den Abend führte, erschien

auch als Finanzminister, bedankte sich bei dem Großmarmiten Franz

Altenburger für die hervorragende Arbeit und überreichte ihm die

goldene Verdienstmedaille der Schweizer Eidgenossenschaft.

Es war ein schöner Abend, begleitet von kurzweiliger Unterhaltung,

der auch viel Gelegenheit bot, alte Bekannte wieder zu treffen und

auch neue Kontakte aufzubauen. Unsere Schweizer Brüder haben die

Gastfreundschaft ganz groß geschrieben, wir haben uns rundum wohl

gefühlt. Die Freiherren-Chuchi mit dem Großmarmiten Franz Alten-

burger und dem Chuchileiter Grand-Maitre Rolf Moser haben uns un-

vergessliche Tage bereitet. Vielen Dank an alle beteiligten Brüder.

Gerhard Renz GMdC, Chuchileiter Delmenhorst

Kochkurs bei Sternekoch Joachim Wissler, Restaurant Vendôme Gourmetwochenende im Grandhotel Schloss Bensberg, Pfungsten, 12. und 13. Juni 2011

➔ Liebe Kochbrüder, hier besteht eine einmalige Gelegenheit für einen

Kochkurs mit dem 3*** Koch Joachim Wissler, Restaurant Vendôme

im Grand Hotel Schloss Bensberg. Es sind noch einige wenige Plätze zur

Verfügung. Das Arrangement mit Anreise am Pflingstsonntag beinhaltet:

Übernachtung im Doppelzimmer superior von Sonntag auf Montag, mit

Late-Check-out am Montag nach dem Kochkurs | **Sonntagabend:** Dinner

im Restaurant Vendôme oder im Separee des Restaurants, inklusive Aperitif,

der begleitenden Weine, Mineralwasser & Kaffee | **Montag:** Frühstück

am Frühstücksbuffet, Nutzung der Pool- und Saunalandschaft pro Person

Für die Begleitung ist das Essen des Kochkurses in der Kursgebühr

mit enthalten! Möchte jemand eine Nacht länger bleiben, dann kostet

das Doppelzimmer inklusive Frühstück 220,00 Euro! Wer schon

am Samstag anreisen möchte: Doppelzimmer superior inklusive

Frühstück, Nutzung der Pool- und Saunalandschaft 220,00 Euro.

Die Anmeldung für den Kochkurs geht nur über mich! Wer – wie ich

– Kinder mitnehmen möchte, sagt mir Bescheid, die Konditionen er-

frage ich gerne. Mit kochbrüderlichem Gruß – Euer Holger

Chuchi Vest Recklinghausen · Chuchileiter Dr. Holger Tietz, GMdC
Spitzwegstr. 15 · 45659 Recklinghausen · Tel. 02361 / 108681 ·
Fax 02361 / 108683 · e-mail: Hotidoc@aol.com · mobil: 0172 /
9373062 · Praxis Tel.: 02594 / 73 00 · Fax: 02594 / 78 31 505

Zwei Maîtreprüfungen in der Nikolaus Chuchi Überlingen

Am 19. Oktober 2010 hat sich unser Kochbruder Jörg Wiedenhorn der Prüfung zum Maître de Chuchi gestellt. Ein hervorragendes Menü und gut dazu passende Weine haben zum absoluten Erfolg geführt. Besonders hervorzuheben war das Dessert, das Jörg immer mit besonderer Liebe komponiert. Auch unser Großlöffel-Meister war sehr angetan. So konnte auch Jörg am Schluss der Veranstaltung den Löffeltrunk, die Urkunde und den Hummer am gelben Band ganz entspannt entgegen nehmen.

Speisenfolge: Amuse Gueule | Kürbis- Mousse an Herbstsalaten und karamellisierten Zwetschgen | Lachsforelle mit Kräutercreme auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat | Lammcarrée mit Kirschtomaten- Fondue im Körbchen | Zitronenflammerie mit Feigen- Carpaccio.

Die Prüfung hat abgenommen: Großlöffelmeister, GMdC Hans Peter Maichle, GMdC Werner Schnellen, Chuchileiter, MdC, Rudi Kreuz. Der zweite Kandidat der Nikolaus Chuchi Überlingen, Peter Wiest hat sich am 03. Februar 2011 ebenfalls der Herausforderung des Maître de Chuchi gestellt. Auch er hat die Prüfung, die vom Grosslöffelmeister GMdC Hans Peter Maichle, Landeskazler GMdC Horst Ruhland und Chuchileiter MdC Rudi Kreuz abgenommen wurde, hervorragend gemeistert. Sowohl die Speisenfolge wie auch die begleitenden Weine waren auf das Beste ausgesucht. Die Jury sowie seine Mitbrüder waren sehr be-

geistert. Auch er konnte am Schluss den Löffeltrunk, Urkunde und Hummer am gelben Band von unserem sehr geschätzten GL Hans Peter Maichle entgegennehmen. **Speisenfolge: Amuse Gueule | Lachstatar auf Kartoffelnest | Mandel- Pfefferschoten Suppe | Gebratene Riesengarnele auf Gemüsebett an weißem Fischschäumchen | Rehkeule an Vanille-Sauce mit Petersilien-Servettenknödel und glasierten Pastinaken | Warmer Schokoladenkuchen mit Variationen von der Orange**

Die Mitbrüder und die Juroren gratulierten den beiden Probanden ganz herzlich zu Ihren sehr gut bestandenen Prüfungen. Wir sind gespannt, wie die Karriere der beiden weiter gehen wird. *H.-P. Fräntzki, MdC*



Mit Kölsch und Rübenkraut zum CdC – Dr. Markus Bösch

Dr. Markus Bösch - seit dem 1.1.2009 Mitglied bei den „Köchelbrüdern“ in Fulda - mit einer Vorliebe zu heimischen d.h. rheinischen Kochvorlieben - beabsichtigte am 25.02.2011, seinen CdC zu erkochen. Am Prüfungsabend befanden sich rheinischer Heringssalat und Kölsch sowie eine Zabaione aus Rübenkraut im Prüfungs Menü und waren mit die Highlights des Abends.



Angereist war die Jury aus Darmstadt, Rüsselsheim und von der Bergstraße, um das Bewerbermenü zum CdC von Dr. Markus Bösch zu probieren, zu analysieren und zu bewerten. Vorab aber wurde der im Frühlingssdessin gehaltene gedeckte Esstisch begutachtet. Zufrieden mit der ersten Inaugenscheinnahme der Küche und des gesamten Ambientes ließen sich die 5 Juroren LK Frithjof Konstroffer, GMdC Richard Dann, MdC Werner Lohr, MdC Michael Friedrich und GMdC und CC-Leiter Hans J. Enk gerne von eingelegtem Käse und verschiedenen Brotaufstrichen zu Bauernbrot mit Kümmel sowie Wein und Kölsch zur „Stärkung“ schnell überreden. Das Bewerbungsmenü für einen CdC wird in Fulda traditionsgemäß nach den Regeln einer MdC-Prüfung durchgeführt. Hier soll der Proband schon frühzeitig lernen und erkennen, dass Kochkunst und Organisationstalent letztendlich zum Handwerkszeug eines Köchelbruders gehören. Kriert wurde das Bewerbungsmenü in „mühevoller“ Küchenarbeit mit Proben, Tests und Entwicklungsphasen bis hin zu manchem Einspruch der Ehefrau - jetzt bitte aber mal eine Abwechslung auf den Tisch! Nach der Vorstellung des Probanden und der Jury wurde folgendes Menü serviert:

Rheinischer Matjessalat mit Kölsch * Blumenkohl - Panna cotta mit Pistazien Vinaigrette und Olivenkrokant *** Creme von der Petersilienwurzel mit Petersilienöl *** Gedämpfte Seezungenröllchen mit Karotten-Dill-Sauce und schwarzem Reis *** Pochiertes Kalbfilet mit Polenta-Muffins und Kürbisgemüse *** Rheinische Creme auf Rübenkrautzabaione.**

Nicht nur ein Augenschmaus wurde der Jury auf jedem Teller geboten sondern auch die Geschmacksknospen kamen in Schwingungen und ließen wenig Raum für kritische Anmerkungen. Lob war angesagt und das in vollem Umfang. Handwerklich war zu erkennen, dass mit Markus sich ein würdiger Apprenti um der Rang eines CdC bewirbt. Auch die mit sicherer Hand ausgesuchten Weine unterstrichen die dargebotenen Speisen und verliehen jedem Gang eine Geschmacksharmonie, die noch lange im Gaumen verweilte.

Markus - und das sollte noch erwähnt werden, ein Mann, der auch die Klaviatur des Zeitmanagements voll beherrschte und allen Anwesenden einen Abend ermöglichte, der sich noch mit Nachhall in Marmitenerinnerung einprägt und unsere Chuchi „Köchelbrüder Fulda“ gemäß dem eigenen Anspruchsprofil voll den Erwartungen entsprach. Mit der Verleihung des „Hummers am blauen Bande“ reifte aber auch die Erwartung der Weiterentwicklung für anknüpfende weitere Kochränge. Der anschließende „runde Tisch“ mit allen Beteiligten und allen Köchelbrüdern brachte noch viele Gespäche, nette Anekdoten und Geschichten - nur eines wurde vergessen, an diesem Abend auf die Uhr zu schauen.

Jetzt freuen sich die „Köchelbrüder Fulda“ schon auf den nächsten Prüfungsabend, am 7.05.2011, an dem unser Gründungsmitglied, Holger Kilian, zum zehnjährigen Bestehen unserer Chuchi sich um den Rang eines GMdC bewirbt. *Hans J. Enk GMdC - CC-Leiter*

Kochbrüder bekamen reinen Wein eingeschenkt – traditionelles Treffen der Chuchi Baden-Baden mit den Freunden des Weines

➔ Das Zusammentreffen der Freunde des Weines und der Kochbrüder der Chuchi Baden-Baden ist nun schon fast zu einer Tradition geworden. Und so fanden anlässlich des „Schmotzigen Donnerstag“ 2011



insgesamt 18 Teilnehmer im Hotel-Restaurant-Café Jägersteig in Kapfelwindeck bei Bühl zusammen, um zum dritten Mal gemeinsam in kulinarischen Genüssen zu schwelgen. Damit folgten die Freunde des Weines und die Kochbrüder einer Fastnachtstradition: im hohen und ausgehenden Mittelalter bis hin in die Neuzeit war Fastnacht die letzte Möglichkeit, vor der österlichen Fastenzeit nochmals Fleisch zu essen. Der Ursprung des Namens „Schmotziger Donnerstag“ kommt vom alemannischen Schmotz, „Fett, Schmalz“. Als die Weinbrüder mit dem extra zur Anfahrt gemieteten Sammeltaxi eintrafen, hatten die Freunde des Weines den Tisch bereits festlich gedeckt. Peter Leppert, Mitglied der Freunde des Weines, Profikoch und Hausherr im Jägersteig stellte den Kochbrüdern seine professionell ausgestattete Restaurantküche zur Verfügung und stand darüber hinaus bei der Zubereitung des Menüs mit zusätzlichem Rat und Tat zur Verfügung. Die Amuse Bouche aus Rindertatar und Lachs wurde von einem herrlichen Riesling namens Gold Quadrat von Sybille Kuntz (Mosel) aus dem Jahr 2008 begleitet. Zur anschließenden Topinamburcreme-Suppe mit Petersilien-Nockerln wurde ein Wein aus dem Rioja namens „Marqués de Murrieta“ (Reserva) aus dem Jahr 2005 gereicht. Zu kross gegrillten Rotbarbefilet auf Gerste mit Lauch und Kalbsfuß gab es zwei Alternativen zur Verkostung: Einen im kleinen Eichenfass ausgebauten Chardonnay vom Oberrhein vom Weingut Salwey oder einen Grand Vin de Bordeaux „Chateau La

Botte“ aus dem Jahr 1998. Auch zum Hauptgang, Filet Wellington mit Sauce Béarnaise und Wintergemüse wurden zwei Alternativen gereicht. Ein hervorragender Saint-Emilion Grand Cru aus dem Jahr 2000 vom Château Andréas und eine etwas sanftere spanische Flor de Primavera aus Capçanes aus dem Jahr 2001. Zum Abschluss gab es Rohmilchkäse vom Brett und Blätterteig-Apfeltäschchen mit Vanille- und Rhabarberreis. Insgesamt wurden 10 verschiedene Weine und Weinraritäten, fast alle in Magnum-Flaschen, gereicht. Das tolle daran war, dass die erlesenen Spitzengewächse von jeweils einem Weinbruder ausführlich



vorge stellt wurden, die Traubensorte(n), Herkunft, Herstellung und das Weingut beschrieben. Danach wurden die Weine natürlich gemeinsam verkostet. Ein schöner Abschluss des gemeinsamen Zusammentreffens war der

runde Geburtstag eines Weinbruders um Mitternacht, der mit Sekt und Feuerwerk gefeiert wurde. Bei sternklarem Himmel hoch über dem Lichtermeer des Rheintales der krönende Abschluss eines wunderbaren Abends, zu dem man sich gegenseitig auch das brüderliche „Du“ anbot und versprach, solch schöne Begegnungen weiterhin zu wiederholen.

Ansgar Hoferer, Chuchileiter/Florian Hülsen, Protokollar

Noch ein kurzer Hinweis an alle Kochbrüder: In diesem Jahr feiert die Chuchi Baden-Baden im Rahmen des Ordensprovinzfestes Baden ihr 50-jähriges Bestehen. Bei Interesse gibt es nähere Infos und die Möglichkeit zur Kontaktaufnahme unter <http://www.chuchi-baden-baden.de/>.

Die Chuchi Schwäbisch Hall hat zwei neue Maîtres de Chuchi

➔ Nach den letzten zwei Prüfungen im vergangenen Jahr haben sich weitere zwei Kochbrüder aufgeschwungen, die Maître-Prüfung in 2010 abzulegen. – CdC Marc Brändle stand am 3. Juli gelassen vor den Juroren Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle, Landeskanzler Bernd Britzelmayer und unserem Chuchileiter GMdC Eckart Hagelloch und stellte jeweils begleitend das Menue und seine Weine vor: **Strammer Max vom Kalbstafelspitz auf Salat *** Feines Erbsensüppchen mit Meeresfrüchtespieß beides begleitet von 2006 Kirchberghoff Crystall, Cuveetrocken, WG Dr. Benz-Baden *** Gebratenes Filet vom Zander mit Portweinrisotto begleitet von 2007 Albet i Noya, Pinot Noir-Merlot, Penedes *** Mariniertes Medaillon vom Rinderfilet auf geschmorten Schalotten mit Petersilienwurzelputee und Michelbacher Kartoffelkuchle begleitet von 2002 Casaoste Chianti Classico D.O.C.G. – Toskana *** Dreierlei von der Schokolade (Pralinenparfait – Schokoladenterrine – weiße Schoko-Balsamicomousse) mit Noval Tawny Port ***.** In seiner Laudatio bestätigte Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle dem Prüfling nicht nur eine Würdigung seiner einzelnen Gänge sondern auch eine ausgesprochen entspannte und genau terminierte Prüfung mit sehr gutem Erfolg. Landeskanzler Bernd Britzelmayer verlas die Urkunde, während GL Hans-Peter seinen goldenen Löffel vorbereitete, den nach alter Sitte unser neuer MdC ohne Pardon leeren durfte (musste!). Nahezu fünf Monate später war dann unser Kochbruder CdC Dr. Thomas Mann-



heim am 27. November bereit, bei der gleichen Prüfung dem gleichen Prüfungsdreigestirn sein lange vorbereitetes Maître-Prüfungsmenue zu kredenzen: * **Duett von pochierten Austern (Austern-Beignets mit Noilly Prat und Austern auf Mangold und Lachskaviar) dazu Le Grand Saumur Brut Chapin & Landais, Loire 2006 * Zucchini-creme mit Thunfischtatar begleitet von Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheimer Gottesacker, Riesling trocken,**

Pfalz 2007 * Seeteufelmedaillons an Auberginenputee auf Paprikasauce * Heißgeräuchertes Lammcarrée mit Honig-Rosmarinjus an Minigemüse beides begleitet von Crozes Hermitage, Syrah, Les Pirelles 2004 * Haselnuss-Soufflé mit Orangen-Rotwein-Sabayon mit Portwein Ruby.

Auch hier waren sich die Prüfer über ein ausgesprochen stimmiges und Maître-würdiges Prüfungsmenue einig. Über die launige Würdigung von GL Hans-Peter Maichle freute sich nicht nur der Prüfling sondern auch die in der Zwischenzeit eingetroffenen Kochbrüder unserer

Chuchi. Der obligate Löffeltrunk beendete einen weiteren erfolgreichen Prüfungstag der Chuchi Schwäbisch Hall, die nach einer „Schlankheitskur“ im Jahre 2001 wieder wie Phönix aus der Asche mit jungen, engagierten Kochbrüdern neu auferstanden ist. *GMdC Eckart Hagelloch, CL*

Stimmt die Formel: Skaviar, Trüffel, Foie gras + Château d'Iquem = GMdC?

➔ Stimmt diese Formel? Nein, natürlich nicht. Das weiß ich, aber unzählige Brüder sind überzeugt, dass eine GMdC-Prüfung nur nach dieser Formel erfolgreich sein kann!

Eine persönliche Betrachtung des Autors, die sich nicht mit der Auffassung des Kapitels deckt.

In meiner 10jährigen Amtszeit als Landeskanzler der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau (früher Mosel-Saar-Ruwer) hat sich die Zahl der Großmeister in dieser Provinz zwar verdoppelt, aber wenn man dies relativiert, ist es ausgesprochen wenig: Gab es bis dato einschließlich mir nur 2 Großmeister, so ist es mir also nur gelungen, in diesen Jahren gerade einmal 2 Maîtres zu überzeugen, sich dieser Aufgabe (erfolgreich) zu stellen! Aber in der gleichen Zeit habe ich in der Ordensprovinz 20 Brüdern das gelbe Band des Maître umhängen dürfen, welche alle durchaus die Fähigkeit hätten, eine Rangerhebung zum Grand Maître mit Bravour zu erreichen. Einige von ihnen kündigten mir auch an, sich „demnächst“ um diese höheren Weihen zu bemühen, aber wenn es dann um das konkrete Datum geht, höre ich immer wieder folgende Rückzugsargumente: „Ich habe die Schilderung der letzten Grand-Maître-Menüs im HUMMER gelesen; mit solch hochgestochenen Zubereitungen unverhältnismäßig teurer Produkte und ebenso überteuerten Weinen kann und will ich mich nicht bewerben...“, und wenn ich auf Dich als Landeskanzler höre und ganz anders koche, ja dann habe ich wohl mit einer enttäuschenden Prüfungsnote zu rechnen, falls ich überhaupt bestehe, und falls überhaupt 7 Juroren für ein solches Menu anreisen..., die machen solch weite Reisen doch nur, weil sie Menüs wie im Michelin 3-Sterne erwarten...“ (nach Michelin-Philosophie sind 3 Sterne „eine Reise wert“!)

Gegen solche Argumente fühle ich mich wie Don Quichote, der gegen die Windmühlenflügel kämpft, solange im HUMMER nicht einmal Lobes-Hymnen auf einen Bruder gesungen werden, der mit diesen bisher praktizierten GMdC-Kochtraditionen radikal bricht.

Großmeisterliches Können beweist sich nicht durch den Kauf von Luxus-Produkten. Eine regionale Küche, überlieferte Rezepte, angepasst an unsere leichteren, modernen Essgewohnheiten, absolut frische, jahreszeitlich passende Produkte, perfekt zubereitet, vermählt mit ausgesuchten, mit dem jeweiligen Gang harmonisierenden Weinen der Region (wobei dies durchaus auch einmal einfache Landweine sein können, so sie denn das Gericht ideal ergänzen), das sind für mich Kriterien, nach welchen ich bewerte, ob ein Bruder die Kunst des Kochens „großmeisterlich“ beherrscht!

Wenn ich mir einige Gerichte aus den MdC- oder gar den CdC-Rangerhebungen der letzten Jahre in meiner Ordensprovinz anschau, würde meines Erachtens so manches auch in ein Grandmaître-Menu passen, wie zum Beispiel:

Kaltes Pfirsichsüppchen mit Garnelen | Lauwarmes Flusskrebstörtchen | Rieslingpastete nach Großmutter Art | Perlhuhn-Terrine mit Kalbsbries, Morcheln und confierten Weintrauben | Sellerieschaumsuppe mit Birnen und gebratener Leber | Kastaniencreme-Suppe mit Rehfilet | In Entenfond pochierter Wildlachs auf Enten-Confit mit Kaffeejus | Zander auf Kartoffelschaum | Saiblingsfilet an Muskatbutter | Steinbuttschnitte mit Steinpilzen und getrockneten Tomaten | Schwertfisch an Mandelsoße mit Spinatrisotto | Millefeuille von Edelfischen und Coquilles an

Sauce Citronaise | Fiorentina mit BarolosöÙe und Rosmarinkartoffeln | In Kakao gebratenes Kalbsfilet mit Vanille-Kartoffelpüree | Ragout vom Ochsenchwanz nach Lothringer Art | Rehrücken unter einer Steinpilzkruste | Lammrücken im Chili-Espresso-Mantel | Roulade vom Stubenküken im Biskuitmantel auf Erbspüree | Lammrücken mit Olivenkruste | Lamm-Medaillons mit Graupenrisotto an SchalottensoÙe | Geeister Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster | Schoko-Konfekt mit Apfel-Birnen-Ragout an geeistem Vanilleschaum | Rosmarineis mit ApfelmöÙchen in KaramelloÙe | Passionsfruchtcreme auf Himbeermark mit glasierter Banane und Chili | Apfeltarte mit Karamellroyal und Vanilleeis.

Natürlich kosten qualitativ gute und frische Zutaten zur Zubereitung dieser oben aufgezählten Gerichte ihr Geld, keine dieser Zutaten aber liegt im Preisbereich von Trüffeln, Beluga-Kaviar oder ähnlichen Luxusartikeln. Und zu diesen Gerichten passende Weine auszuwählen, die im Preisbereich bis maximal 20,- Euro liegen, ist sicher kein Kunststück, sondern eine reizvolle Aufgabe. Was die perfekte Zubereitung dieser Gerichte jedoch erfordert, ist Kochkunst auf höchstem Niveau!

Natürlich gäbe es auch noch eine Alternative, seine „großmeisterliche“ Kochkunst zu beweisen: Der Vize-Großkanzler könnte, anstatt die vom Prüfling vorgeschlagenen Menüs auf ihre Wertigkeit und Zulässigkeit zu beurteilen, jeweils einen kompletten Warenkorb bester Zutaten zusammenstellen und dem GM-Aspiranten mit der Aufgabe überreichen, daraus ein „großmeisterliches Menu“ aus 3 Gängen zu komponieren. In der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, der ich als Offizier angehöre und bereits einige Commis-Wettbewerbe als Jury-Mitglied begleiten und bewerten durfte, erhalten die Aspiranten einen solchen Warenkorb. Alsdann haben sie 1 Stunde Zeit, eine Menükarte zu erstellen, und ein paar Stunden, ihre Vorstellungen in die Tat umzusetzen. Hier sind Phantasie, Organisationstalent und Kochkunst gefragt.

Die Ergebnisse sind meist erstaunlich: Ein Fisch z.B. kann gebraten oder gegrillt in den unterschiedlichsten Variationen auf den Tisch kommen, aber auch pochiert in einer Champagner-SoÙe oder phantasievoll verarbeitet zu einem köstlichen Ragout in Blätterteig oder in der Form einer Pastete! Es zeigt sich sehr schnell, wer „meisterlich“ mit den zur Verfügung stehenden Produkten umgehen kann! Aber ein solcher Vorschlag hat in unserer Bruderschaft keine Chance auf Umsetzung; wie ich feststellen musste, nicht einmal die Chance einer Diskussion. Bleiben wir also beim bisherigen Verfahren, aber liebe Brüder, vergesst endlich Kaviar, Trüffel und Foie gras, vergesst Château Cheval Blanc und Chambertin, sondern kocht bodenständig, preisbewusst, aber perfekt, haltet Ausschau nach den unentdeckten «Trouvaillen» beim Wein und vor allen Dingen, fasst endlich mal den Mut, Euch den größten Weihen unserer Bruderschaft, der Rangerhebung zum «Grand Maître de Chuchi» zu stellen!

Gerhard Blumenröther

Ein weiteres „Histörchen“ aus dem Buch „Quo vadis Lucullus“ unseres Kochbruders Herbert Birle, GMdC der Chuchi Reuchlin:

Caspar Kümmerle und das badische Schneckensüpple



Die kulinarische Karriere der Maus liegt noch in ferner Zukunft – zumindest in unseren Breiten. Aber auch von der Schnecke hätte keiner gedacht, daß sie zur Delikatesse und lukullischen Extravaganz avancieren würde. Nicht die Phantasie des Feinschmeckers, sondern die Not half mit. „Mißtrausch bist du noch mehr als die Schnecke, die niemand traut, das Haus bei sich behält.“, dichtete der Grieche Anaxilas im 4. Jahrhun-

dert. Das Mißtrauen der Schnecke besonders gegenüber den Menschen war begründet, wie sich in den dreißiger Jahren des 19. Jahrhunderts erwies. Allerdings rettete sich seinerseits auch die schnellste Flucht ins Haus das Schneckenleben nicht. Die Winzer Badens erlebten keinen goldenen Oktober. Ganze Heere von Schnecken fraßen die hohen Erwartungen der Weinbauern buchstäblich auf. Am schlimmsten trieben es die zwittrigen Weichtiere mit ihren kugeligen, braungestreiften Häusern aus Kalk in der Ortenau. An den Rebstöcken hingen oft mehr Schnecken als Trauben und am Boden fanden regelrechte Schneckenorgien statt. Caspar Kümmerle, der Weinbauer und Gastwirt, lud seine leidgeprüften Kollegen zur Krisensitzung in seine „Traube“. Der schlaue Bauer schwor sich selbst: „Wenn die Schnecken unseren Wohlstand fressen, fressen wir die Schnecken“. Viel mehr ließ die Katastrophe ohnehin nicht übrig. Caspar sammelte einen Zentner Weinbergschnecken und stellte sie rachedurstig so lange in die Sonne, bis sie sich in ihre Häuschen zurückzogen und - wie der Insider sagt - deckelten. Mit verständlicher Wut zertrümmerte er die Behausungen der erstickten Schnecken, trennte den fleischigen Teil von dem unappetitlichen Geschlinge und kochte ihn in Salzwasser weich. Zusammen mit gehackten Gelbe Rüben, Lauch und Knoblauch dünstete er das Schneckenfleisch in Öl, bestäubte es mit Mehl und löschte bis zur gewünschten Konsistenz mit Schneckensud und Hühnerbrühe ab. Das Ergebnis war unansehnlich und roch nicht gut. Schlitzohr Kümmerle legierte deshalb mit Milch und Eigelb und würzte kräftig mit Salz, Pfeffer, Muskat und gerade greifbaren Gartenkräutern. Den ca. 60 hungrigen Leidensgefährten mundete die schmackhafte Suppe köstlich, doch keiner ahnte, das er seine Todfeinde verspeiste. Als Caspar sein Rezept verkündigte, wurde vielen nachträglich speiübel, einige wurden aggressiv, aber die meisten waren begeistert: die Geburtsstunde des badischen Schneckensüpple. Zwischenzeitlich mußten die Weinbergschnecken für ihren Frevel schrecklich büßen und den Natur- und Tierschutz zur Hilfe rufen, um ihre nackte Existenz zu retten. In unserer Zeit dürften die Weinbergschnecken nur noch einen Mo-

nat lang „geerntet“ werden. Was Caspar Kümmerle nicht wußte; die kulinarische Geschichte der Schnecken ist uralte. Schon die Römer delectierten sich an Schnecken und die frommen Klostermänner waren es wiederum, die ihre Tradition übernahmen und in ihren speziellen Schneckengärten die begehrten Weichtiere mit Mehl, Milch und bestimmten Kräutern mästeten, um ihnen die entsprechende Würze zu verleihen, die ideale Fastenspeise. Zudem fördern Schnecken die Potenz, ein todsicheres Aphrodisiakum, eigentlich erstaunlich, wenn man bedenkt, daß die Schnecken Hermaphroditen, d.h. Schneck und Schnecke in einer „Person“ leben. Die Dauer des Liebesspieles entspricht dem Alltagstempo der Schnecke. Um so leidenschaftlicher ist ihr Sex, wenn sie mit ihren kalkernen Liebespfeilen aufeinander schießen. Nicht ohne Grund hat die Venus die Schnecke in ihren Tierpark aufgenommen. Vielleicht wirken sie mir auf solche Zeitgenossen anregend, denen das Geschlecht ihres jeweiligen Bettgefährten gleichgültig ist. Der große Auguste Escoffier bezeichnet die Schnecke als die ‚geistreichste Vorspeise Europas‘. Auch die Weinbauern in meiner Gegend gerieten im letzten Jahrhundert einmal in große Not, wie weiland die Ortenauer. „Bule, frier hen d’Leit au Sorge g’hett, Mai Großvadder hat mer vorzehlt, daß er von seim Großvadder waiß, was domols Schlemm’s. bassiert isch. An ere Seich isch s’ganze Vieh verreckt. De letschte Bulle hen se g’ schlacht on ganz kloï verhackt. Dann hen se den Oxesame uff d’Felder und d’Weinberg g’sät. Scho a paar Woche später sen en Haufe Öchsele mit Hemer ausg’ schlupft. A Fraidefescht hen se veroschtalt, weil se net g, merkt hen, daß s bloß Weiberschnecken ware.“, berichtete Oma Anna und glaubte die Geschichte scheinbar selbst.

In unserer Zeit avancierte der Todfeind der Winzer in beste Feinschmeckergesellschaft und läßt sich für Freunde der Extravaganz auch vornehm in einer Kokotte präsentierten – ein Wort voll Ein- und Zweideutigkeit. Als da Kokotte kann bedeuten; Gesang, Halbweltdame, Hühnchen, kleine Porzellankasserolle, Pferd und Tripper. So sei glücklichgeschätzt ein Loddel mit einer guten Kokotte im Stall. Dann kann er sich Schnecken in der Kokotte und eine knusprige Kokotte auf dem Tisch leisten, während leise eine Kokotte erklingt. Leider war allgegenwärtig die Angst vor der Kokotte.

Schneckenrezepte sind Legion. Erst kürzlich erfreute ich mich an einem kulinarischen Genuß, an einem Hors d’oeuvre aus Kalbskutteln und Schnecken, vermischt mit kleingeschnittenem Gemüse und gebunden mit einer würzigen Weißweinsauce. Der vielzitierte Lancelot servierte Pastetchen mit gehackten Schnecken in einer Sauce aus Butter, Eigelb und Wein und gewürzt mit Muskatnuß und Pfeffer. Oder wie wär’s mit einem Schneckenfricassee, gebunden mit Eigelb, Sahne und Wein, veredelt mit Pilzen und gewürzt mit Basilikum, Gewürznelken und Knoblauch, Lobeer, Muskatnuß, Petersilie und Thymian. In Katalonien gibt es noch heute conejo con caracoles als Nationalgericht, Stallhase mit Schnecken.

Guten Appetit!

Literarisch kulinärisch

Trinken | Die Versorgung des Körpers mit Flüssigkeit ist das elementarste Bedürfnis, das jedes Lebewesen befriedigen muß. Der Mensch hat aus diesem Grundbedürfnis eine eigene Kultur entwickelt. An Literatur zu diesem Thema mangelt es. Die getroffene Auswahl möge hilfreich sein – so hofft der Autor und hebt sein Glas. – Zum Wohle!
Helmut Weber

Charles MacLean (Hg): Whiskys der Welt - Über 700 Whiskys für Genießer. Verlag Dorling Kindersley, 352 S., 24,95 Euro.



Dieses umfangreiche Nachschlagewerk zu über 700 Whiskys enthält alle wichtigen Informationen rund um Whiskysorten, Brennverfahren, Reifung, Abfüllung und Verkostung. Detaillierte Beschreibungen von über 360 legendären, traditionsreichen, außergewöhnlichen und teils noch recht unbekanntem Whisky-Marken, machen aus jedem Whiskyfreund einen Whiskyexperten. Zusätzlich bietet dieser außergewöhnlich vielfältige Band Bilder von über 700 Whisky-Flaschen, Porträts der bedeutendsten Destillieren (inklusive Übersichtskarten), eine 5-Tour Empfehlung durch berühmte Whisky-Regionen, Verkostungstabellen zum Selbstausfüllen und Cocktailrezepte für leckere Whiskydrinks.

Peter Richter: Über das Trinken. Goldmann Verlag, 144 S., 12,99 Euro.



Ein Plädoyer für selbstbewussten Lebensgenuss. – So viel zu trinken. Und so wenig ohne Alkohol! Jeder Blick in eine Bar oder die Karte eines halbwegs guten Restaurants zeigt: Man muss schon triftige Gründe haben, um bei der traurigen Trias aus Wasser, Cola und Apfelschorle hängen zu bleiben. Aber unsere Haltung zum Trinken ist widersprüchlich: Auf der einen Seite kann gar nicht genug davor gewarnt werden, auf der anderen hält einem ständig einer ein Glas hin. Wer trinkt, hat ein Problem. Wer nicht trinkt, hat erst recht eins. In seinem neuen Buch befasst sich Peter Richter auf ebenso kluge wie amüsante Weise mit einer Kultur, die in berausenden Getränken schwimmt: unserer. In einer Gesellschaft, die Genussmitteln zunehmend kritisch gegenübersteht, plädiert er dafür, zu selbstbewusstem Lebensgenuss zu stehen und sich den Rausch auf keinen Fall nehmen zu lassen.

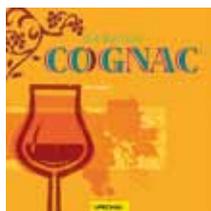
Ingrid Schick, Angelika Zinzow: Apfelwein 2.0. Neuer Umschau Buchverlag, 208 S., 19,90 Euro.



Apfelschaumwein, Cidre, Eisapfel, Apfelscherry. Bunt ist die Produktpalette der neuen deutschen Apfelweinszene. Findige Köpfe haben das Potential des Apfelweins erkannt und experimentieren nun er-

folgreich mit neuen Ideen, Verfahren und Produkten. Sie stellen ihre exklusiven Apfelweinspezialitäten in beeindruckender Vielfalt her, bauen diese inspiriert von den Traubenwinzern nach Sorte, Lage und Jahrgang aus. Ingrid Schick und Angelika Zinzow besuchten für dieses Buch die Macher hinter der neuen Apfelweinkultur. Immer auf der Suche nach dem besten Produkt, der außergewöhnlichsten Idee und dem leckersten Rezept reisten sie quer durch Deutschland und schauten dabei auch über den Tellerrand hinaus nach Norwegen und Russland, nach Japan und Kanada.

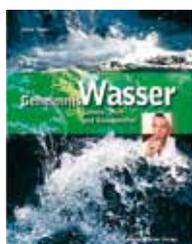
Jörg Zipprick: Die Welt des Cognac. Neuer Umschau Buchverlag, 192 S., 19,90 Euro.



Der Cognac ist ein lebendiges Produkt. Nichts bleibt dem Zufall überlassen. Alles was mit ihm geschieht trägt zum kunstvollen Zusammentreffen der Geschmacksrichtungen und Aromen bei und verleiht ihm eine einzigartige Persönlichkeit. Die Bodenbeschaffenheit und die Lage des Weinbergs, die Lese, der fertige Weißwein und seine Destillation, die Wahl des Eichenholzes, das Zusammenfügen der Fässer und die langen Lagerung, sie alle erwecken den Cognac zum Leben. Und so wird auch dieses Buch lebendig, mit seinen Geschichten und liebevollen Details zur Herstellung des Cognacs, seiner Verkostung und den großen und kleinen Persönlichkeiten, die sich um den Cognac verdient gemacht haben.

Die Bodenbeschaffenheit und die Lage des Weinbergs, die Lese, der fertige Weißwein und seine Destillation, die Wahl des Eichenholzes, das Zusammenfügen der Fässer und die langen Lagerung, sie alle erwecken den Cognac zum Leben. Und so wird auch dieses Buch lebendig, mit seinen Geschichten und liebevollen Details zur Herstellung des Cognacs, seiner Verkostung und den großen und kleinen Persönlichkeiten, die sich um den Cognac verdient gemacht haben.

Peter Jäger: Geheimnis Wasser - Lebens-, Heil- und Genussmittel. Leopold Stocker Verlag, 160 S., 19,90 Euro.



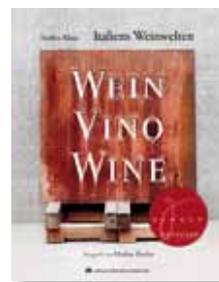
Wasser, unser Lebensmittel Nummer eins. Dieses Buch versteht sich als Sachbuch, das dem Wasser ausführlich auf den Grund geht. Der Bogen der Kapitel spannt sich dabei von Wasseranalysen und gesetzlichen Verordnungen zur Wassergüte über die Rolle des Wassers als Nahrungsmittel, den Beitrag des Wassers zu Gesundheit und Krankheit bis hin zur Wasserqualität von Flüssen und Seen. – Alle Mineralwässer (D CH AUT) werden hinsichtlich ihrer gesundheitlichen Wirkung analysiert – dies und die Erörterung von Themen, wie Nitratgehalt des Wassers oder Vorteile von Glas- bzw. Kunststoffflaschen, machen das Buch zum nützlichen Ratgeber für alle, die mit Wasser zu tun haben – also für jeden von uns.

Ralf Frenzel (Hg): Deutschlands Weinelite. VDP - Die Prädikatsweingüter. Tre Torri Verlag, 496 S., 100,00 Euro.



Rund 200 Winzerpersönlichkeiten in einem Buch: Anlässlich seines 100. Geburtstages konzipierte der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) diesen Bildband mit charakterstarken Porträts seiner Mitglieder. Jeder Winzer erzählt seine persönliche Geschichte und die seines Weingutes, verrät seine Weinpassion und berichtet von kleinen und großen Momenten zwischen Reben, Weinkeller und Familie. Deutsche Sterneköche bereichern diesen Sammelband mit ihren eigens kreierten Weinmenüs. Das Buch ist zweisprachig (Deutsch/Englisch).

Steffen Maus: Italiens Weinwelten. Verlag Gebrüder Kornmayer, 384 S., 35,00 Euro.



Der renommierte Weinjournalist Steffen Maus legt hier ein epochales Weinbuch über Italien vor, bestimmt von einem neuen Ansatz der Weinwelten. Es ist eine Ode an die italienische Erde, die Menschen und die Traube, aber auch ein romantischer Thriller für Weinliebhaber - geschrieben und fotografiert mit der Hand auf dem Herz der italienischen Weinkultur. Es wird eine lustvolle Geschmacksexpedition auslösen und Sie zum wahren italienischen Weingenuß führen.

Thomas Kochan: Blauer Würger - So trank die DDR. Aufbau Verlag, 336 S., 19,95 Euro.



Von Rotkäppchen bis Goldbrand: Geschichten aus dem Alltagsleben illustrieren die Trinkkultur der Ostdeutschen. In den Witzen über die DDR spielt Alkohol häufig eine Rolle: Süffeln an der Werkbank, rauschhafte Brigadefeiern, das dünne Kneipennetz. Die SED sorgte ab 1960 für die Ausweitung der Produktion, mit Goldbrand, Timms Saurer und Sambalita ließ sich Kaufkraft abschöpfen und der Export steigern. Rotkäppchen-Sekt aber tauchte nur kurz vor Silvester in den Läden auf, und trübes Bier wurde mit Kennerblick schon in der Kaufhalle aussortiert. Verrenkungen waren nötig, um an einen Karton Rosenthaler Kadarka zu gelangen, und der 40-prozentige Kristall-Wodka wurde vom Volksmund liebevoll-schaurig Blauer Würger getauft. Die höchst amüsanten und aufschlussreichen Geschichten beleuchten das Alltagsleben in der DDR.

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

Das Leben schmeckt schön.



Für Erfolg beim Kochen braucht man viel Zeit und Erfahrung. Gut, dass es uns seit 150 Jahren gibt.

WMF Vitalis Aroma-Dampfgarer.

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

