



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 3 | Mai | Juni 2011



Einstimmung auf den Großrat in Saarbrücken:

 **Interview mit OO Aki Müller**

Titelrezept:

„Saarbrücker Fleischpastete“

 **Literarisch-kulinarische
Buchtipps**

 **Aus den Chuchis**

Wahrzeichen von Saarbrücken
und stilvolle "Location" für den
Begrüßungsabend des Großrates:
das Rathaus St. Johann.



„Erscht mol gudd gess, geschafft hann mir dann schnell!“

Originalrezept aus der saarländischen Hauptstadt „Saarbrücker Fleischpastete“



Zutaten für 8 Personen

350 g Schweinekamm, ohne Knochen | 350 g Kalbfleisch
| 350 g Rindfleisch (jeweils vom Bug) | 1 Zwiebel
3 Lorbeerblätter | 6 Nelken | 8 Wacholderbeeren
| 1 TL Koriander | ¼ Liter Wein | ¼ Liter milder Weinessig

300 g Mehl | 15 g Hefe | 1 TL Zucker | gut ¼ | Milch
lauwarm | 75 g Butter

1 Ei | Salz | Fett für die Form | 3 EL Semmelbrösel | Pfeffer
| geriebene Muskatnuß
250 g feine Bratwurst | ¼ | saure Sahne | 1 Eigelb

Zubereitung: Die Fleischpastete ist im Saarland ein ausgesprochenes Festtagsessen. Wie gut sie wird, hängt stark von der Qualität von Wein und Essig ab. Wobei letzterer unbedingt ein sehr milder Weinessig sein muss. Alles Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden und in eine Porzellan- oder Steingutschüssel geben. Gehackte Zwiebel, Lorbeerblätter, Nelken, zerdrückte Wacholderbeeren und Koriander untermischen. Wein und Essig übergießen, die Schüssel zudecken. Das Fleisch mindestens 24 Stunden beizen, dabei ab und zu durchrühren.

Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Dort hinein die Hefe bröckeln. Zucker und 5 EL von der lauwarmen Milch zugeben und mit wenig Mehl zum Vorteig verrühren, mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen. Dann die restliche Milch, Butter, Ei und 1 TL Salz zugeben und kneten, bis der Teig glatt ist und sich vom Topfrand löst. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt noch einmal 50 Minuten gehen lassen. Entsprechend der Größe der verwendeten Springform (24 cm ø) den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu zwei runden Platten ausrollen. Die Platte für den Boden muss etwas größer sein, weil sie bis zum Springformrand hochgezogen wird.

Die Springform einfetten, die größere Teigplatte hineinlegen und festdrücken, den über den Rand stehenden Teig abschneiden. 2 EL Semmelbrösel auf den Teigboden streuen. Das Fleisch aus der Beize nehmen, dann trockentupfen. Restliche Semmelbrösel untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bratwurstfüllung unter das Fleisch mischen. Füllung in die Springform geben und mit Sahne begießen. Den Teigdeckel auflegen und die Ränder gut andrücken. Den Deckel mit Eigelb bestreichen, dann mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Form auf die mittlere Schiene im vorgeheizten Backofen stellen. Die Pastete bei 180 Grad (Gas: Stufe 2) 1½ Stunden backen. Nach etwa 1 Stunde mit Pergamentpapier oder Alufolie leicht abdecken. Die Pastete nach dem Backen aus der Form nehmen, wie eine Torte aufschneiden und heiß servieren.

Guten Appetit!

Abschied von Klaus Peter Schrade

Tief betroffen und voller Trauer mussten wir Abschied nehmen von unserem hochverehrten und geschätzten Kochbruder

Klaus Peter Schrade, MdC, Rechtsanwalt,

welcher unmittelbar nach unserem traditionellen Herren-Jagdessens, wo er noch aktiv mitgearbeitet hat, plötzlich verstorben ist. Wir verlieren in ihm einen liebenswerten Freund und einen engagierten Kochbruder, welcher uns nahezu 40 Jahre in unserer Chuchi begleitet hat. Seine Persönlichkeit und seine Begeisterung für unser Hobby werden wir nicht vergessen.

Dr. Axel-Michael Kornmayer, Chuchi Singen

Liebe Brüder, liebe Freunde,

mit großer Vorfreude blicke ich auf den Großrat 2011 in Saarbrücken. LK Gerhard Blumenröther und seine Ordensprovinz haben eine lange und intensive Vorbereitung hinter sich, und ich bin sicher, wir werden schöne Stunden erleben und interessante Gespräche unter Brüdern führen.

Die Organisatoren und ich hoffen auf eine große Zahl teilnehmender Chuchileiter, eine Voraussetzung dafür, dass Kapitel und Großkapitel ihre Vorstellungen und Überlegungen einer breiten Öffentlichkeit darlegen und die Chuchileiter als Delegierte ihrer Chuchis dem Vorstand ihre Sorgen und Gedanken übermitteln können, was letztlich zu der Transparenz in unserem Club führt, die bei vielen meiner Besuche in Ordensprovinzen gewünscht wurde. Diese lässt sich aber nur bei beiderseitigem Interesse und reger Mitarbeit beider Seiten herstellen.

Zu den geplanten Änderungen und Ergänzungen an Satzung und Ordensregeln verweise ich auf das mit OO Aki Müller geführte Interview in dieser Ausgabe und möchte ihm wie auch OO Horst Ruppert für die „Sisyphos-Arbeit“ meine Anerkennung und meinen Dank aussprechen.

Auch die Arbeit von LK Bernd Aldinger, der eine attraktive Neuausrichtung unseres „Kochen im Grünen“ vorgenommen hat, verdient es, von einer regen Teilnehmerzahl anerkannt zu werden. Vieles von dem, was in den letzten Jahren an Veränderungen vorgeschlagen wurde, ist in seine Planung eingeflossen.

Ich freue mich auf das Zusammentreffen mit Euch, auf schöne gemeinsame Stunden und rege sowie faire Diskussionen. Solltet ihr die Arbeit des Vorstands kritikwürdig finden, sagt es uns, denkt aber immer an das Bonmot Konrad Adenauers: „Jeder Fehler erscheint unglaublich dumm, wenn andere ihn begehen“.

Ich wünsche Euch eine gute Anreise und grüße Euch und Eure Familien brüderlich und herzlich Euer Jogi Hofbauer, Großkanzler CC



Was ist die Lieblingslektüre eines echten Marmiten? Rezepte, Rezepte, Rezepte ...

➔ Der Wunsch von vielen Kochbrüdern, dass im HUMMER mehr Rezepte veröffentlicht werden, ist deshalb nur allzu verständlich.

Natürlich sollten diese Rezepte aber aus dem Fundus von Kochbrüdern stammen und erprobt sein. Deshalb wollen wir in Zukunft bei jedem Bericht über eine Rangerhebung zusätzlich zu der Menüfolge mit den entsprechenden Bildern einen Hinweis veröffentlichen, ob und unter welcher Mailadresse die Rezepte des Prüfungsmenüs angefordert werden können.

Meine herzliche Bitte um Unterstützung geht deshalb an alle neuen CdC`s, MdC`s und GMdC`s. Helft mit, dass alle Marmiten immer wieder neuen „Stoff“ für ihre Lieblingslektüre bekommen: Rezepte Rezepte, Rezepte...

Das geht ganz einfach: Euer Bericht über eine gelungene Kochprüfung an die HUMMER-Redaktion sollte mit dem Satz enden „Die Rezepte zum Prüfungsmenü können unter der Mailanschrift@..... angefordert werden.“

Ich danke Euch und wünsche viel Spaß mit dem neuen HUMMER.

Die HUMMER Redaktion

Frithjof F. Konstroffer GMdC
Medienkanzler
Landeskanzler Rhein-Main

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.

Die Änderungen der Satzung und Ordensregeln –

➔ Der kommende Großrat wird im Zeichen der beantragten Änderungen von Satzung und Ordensregeln stehen. Die vorgeschlagenen neuen Regeln sind von OO Aki Müller und von OO Horst Ruppert, dem langjährigen Vorsitzenden des Ehren- und Satzungsrats, zusammengestellt, von Bruder Aki formuliert und mit GK Jogi Hofbauer vorberaten worden. Kapitel und Großkapitel haben die beiden der Einladung zum Großrat beigefügten Vorlagen zu TOP 8 in zwei Sitzungen diskutiert und in der vorliegenden Fassung befürwortet. Sie werden in dieser Form dem Großrat zur Beratung und mit dem entsprechenden Ergebnis zur Abstimmung gestellt. Zur Einstimmung in die Diskussion hat die Redaktion OO Aki Müller zum Thema interviewt.

Redaktion (Red) Am kommenden Großrat soll über eine Vielzahl von Änderungen der Satzung und der Ordensregeln unseres Clubs beraten und entschieden werden. Ist dies notwendig?

Aki Müller (Aki) Es muss keine „Not gewendet“ werden, schon gar keine rechtliche. Kein Kochbruder wird nach dem Großrat anders kochen als vorher. Aber wir haben uns alle freiwillig dazu entschieden, Mitglied eines Vereins zu sein. Und die Satzung sowie – in nicht so strenger Form – auch die Ordensregeln sind nun einmal so etwas wie ein Grundgesetz unseres Clubs und, so sehe ich das, auch ein Aushängeschild. Von Zeit zu Zeit gibt es dann auch gute Gründe, Vorschriften zu ändern.

Red Gab es denn eine Art Initialzündung für die jetzt beantragten Änderungen?

Aki Ja – für mich war dies der Wahlmarathon am letzten Großrat. Die viele Zeit, die wir mit dem Zählen der geheim abgegebenen Stimmen verbraucht haben, hätten wir aus meiner Sicht besser für fruchtbare Diskussionen genutzt.

Ich war und bin der Auffassung, dass wir auch in unserem Verein grundsätzlich keine geheimen Wahlen brauchen – und schon gar nicht für die Mitglieder des Ehren- und Satzungsrates oder für die Rechnungsprüfer. Unsere Satzung ist allerdings so konzipiert, dass für die Wahlen des Kapitels, des Großkapitels, des Ehren- und Satzungsrats und der zwei Rechnungsprüfer die geheime Abstimmung die Regel und die offene Abstimmung die Ausnahme ist. Ich finde, wie gesagt, dass es in unserem Kochclub so geheimnisvoll nicht zugehen muss. Und wenn man dies ändern möchte, muss man eben die Satzung ändern. Deshalb der Antrag zu § 8 (9), wonach grundsätzlich in offener Abstimmung zu wählen ist. Ich halte das für eine überfällige Rolle vorwärts. Und wenn man dann schon über Satzungsänderungen diskutiert, ist es sicherlich effektiver, bei dieser Gelegenheit gleich andere Punkte mit zu erledigen oder dies den Kochbrüdern wenigstens anzubieten.

Red Nun müssen alle viele Seiten lesen und Vorschriften vergleichen, um sich dann eine Meinung zu bilden. Ist da Frust nicht vorprogrammiert?

Aki Das kann ich nicht ausschließen, obwohl wir durch die Gegenüberstellung von alter und neuer Fassung zumindest das Vergleichen doch erheblich erleichtert haben. Dieser Service, der aus rechtlicher Sicht nicht zwingend gewesen wäre, sollte auch den anfänglich vielleicht etwas verschreckten Kochbruder motivieren, sich mit den einzelnen Punkten zu befassen. Die Alternative wäre gewesen, das be-

antragte Regelwerk komplett mit allen kursiv kenntlich gemachten Änderungen zu drucken. Dies wäre dann aber zu Lasten des Vergleichs gegangen.

Red Ich habe mir die einzelnen Vorschläge selbstverständlich angesehen. Da gibt es doch erhebliche Unterschiede an inhaltlicher Intensität.

Aki Ja, das liegt in der Natur der Sache, zumal unsere Satzung im Lauf der Zeit nur relativ geringfügig geändert worden ist. Im Übrigen ist ohnehin nicht jeder Satz eines solchen Regelwerks von grundlegender Bedeutung.



Aki Müller

Red Gibt es da so etwas wie Kategorien?

Aki Im weitesten Sinn kann man das so sagen. Da haben wir zunächst einfache sprachliche Änderungen wie zum Beispiel die Überschrift zu § 4 der Satzung, die mit „Ehrenmarmiten“ den Sachverhalt wohl eher trifft. Oder es sind Passagen wie der Titel VI der Ordensregeln nur unwesentlich überarbeitet worden.

Dann gibt es einige Punkte, die in Satzung und in Ordensregeln zugleich geregelt sind. Das gilt zum Beispiel für das Kapitel, das Großkapitel und den Ehren- und Satzungsrat oder auch inhaltlich für den unerfreulichen Fall des Ausschlusses von Mitgliedern. Solche Punkte sollte man zusammenführen und dabei gleich etwas glätten. Deshalb enthalten nach unserem Vorschlag die neuen Ordensregeln keine Vorschrif-

ten mehr zum Kapitel, Großkapitel und zum Ehren- und Satzungsrat – das ist eine klare Verschlinkung der Regeln und trägt zugleich zur besseren Übersicht bei. Deshalb soll der Ausschluss von Mitgliedern jetzt vollständig in § 5 (3) der Satzung geregelt werden.

Es gibt in der jetzigen Fassung auch echte Ungereimtheiten. Es scheint zum Beispiel unverständlich, dass das Großkapitel mit der Mehrheit seiner Mitglieder – also drei – die Anberaumung eines (außerordentlichen) Großrats verlangen kann, derzeit aber nicht eine Sitzung des Kapitels. Deshalb die Ergänzung in § 10 (7).

Ändern sollten wir auch Punkte, die jedenfalls nach meiner Vermutung mindestens in den meisten Chuchis nicht (mehr) satzungskonform praktiziert werden. Welche Chuchi wählt denn vor dem Großrat eigens ihren Delegierten, wie es nach meinem Verständnis von § 8 (2) der Satzung eigentlich sein müsste?

Ich will rechtliche Konsequenzen hier gar nicht vertiefen. Am besten man passt die Satzung der an sich ja richtigen Praxis an und macht die Chuchileiter zu so genannten geborenen Delegierten, wie in § 2 (1) der neuen Fassung geschehen. Und dann ging es natürlich in einigen Punkten auch darum, die Basis zu stärken.

Red Da interessieren mich jetzt Beispiele.

Aki Gerne. Nehmen wir als Erstes die jetzige Regelung in § 8 (6) Satz 3 der Satzung zum Stimmrecht der Chuchi. Diese Vorschrift zwingt die Chuchi, will sie nicht ihr Stimmrecht verlieren, für einen Marmiten den Beitrag zur Bruderschaft zu zahlen, auch wenn dieser den Beitrag „seinem“ Almosenier nicht bezahlt hat und dies auch gar nicht (mehr) will. Deshalb die neue Regelung, die zugleich die aus meiner Sicht etwas überzogene Ausschlussfrist des 31.03. entschärft. Das Stimmrecht ist mit das wichtigste Mitgliedschaftsrecht in einem Verein. Da sollten gut gemeinte pädagogische Gedanken zurückstehen. Ein weiteres Beispiel. Nicht selten regten Kochbrüder nach

ein Interview zur Einstimmung auf den Großrat 2011

Bekanntgabe der Tagesordnung des Großrats Änderungen an, die die Satzung tangierten. Diese Punkte wurden dann zwar diskutiert, eine Entscheidung aber mit der zu diesem Zeitpunkt ja schon abgelaufenen 6-Wochenfrist des § 8 (3) der Satzung abgelehnt und auf den nächsten Großrat verschoben. Das war und ist unbefriedigend. Die neue Regelung in § 8 (2) Satz 3 enthält deshalb eine weitere Frist, die allen Brüdern die Gelegenheit gibt, Änderungen, die satzungsrelevant sind, auch noch nach Bekanntgabe der Tagesordnung zu beantragen.

Red Das klingt ja dann doch etwas komplizierter. Befürchtest Du nicht den Vorwurf, die Dinge viel zu sehr unter juristischem Blickwinkel lösen zu wollen?

Aki Dieser Vorwurf ist so typisch und reflexartig wie oft auch unbegründet. OO Horst Ruppert und ich haben im Vorfeld alle Sitzungsprotokolle von Großrat, Kapitel und Großkapitel sowie der Landeskanzler seit 1993 durchgesehen. Da wurde im Laufe der Jahre eine wahre Fülle von Vorschlägen und Anregungen diskutiert, die die Satzung und die Ordensregeln tangierten. Und es gab natürlich auch immer wieder kontrovers und emotional diskutierte Probleme, zu deren Lösung die Satzung nichts Grundsätzliches beitragen konnte, obwohl dies hilfreich gewesen wäre. Diese uns aus unserer subjektiven Sicht wichtig erscheinenden Punkte haben wir ausgewählt und in die beantragten Änderungen eingebracht. Wir haben also nicht aus Spaß an der Freude nicht vorhandene Probleme antizipiert und uns dazu komplizierte Regelungen ausgedacht, sondern das (Chuchi) Leben hat sie gespielt.

Red Auch dazu hätte ich jetzt gerne einige Beispiele.

Aki Nehmen wir zum Beispiel die so genannten „wilden“ Marmiten, die bislang in der Satzung gar nicht erwähnt waren, obwohl ihr Status mehr als einmal diskutiert worden ist. Dazu finden wir jetzt die neue Regelung in § 3 der Satzung.

Auch der Status der Landeskanzler war öfter Gegenstand z. T. recht kontroverser Diskussionen. Unter Zusammenführung der Satzung und der Ordensregeln liegt hierzu jetzt eine überarbeitete Regelung vor. Neu ist dabei zum Beispiel die Vorschrift, dass ein Landeskanzler zugleich Chuchileiter sein kann. Ebenfalls erstmals ist geregelt, dass ein Landeskanzler einen ständigen Vertreter haben kann. Und neu sind auch die Vorschriften zur Abwahl oder Abberufung von Landeskanzlern. Mögen solche Fälle nie auftauchen - aber wenn dies dennoch geschieht, dann sollten wir uns ausschließlich auf die inhaltlichen Fragen konzentrieren, nicht aber auf Vorfragen, ob denn so etwas überhaupt zulässig ist und bei wem eigentlich die Zuständigkeit liegt. Oder nehmen wir einen erfreulicheren Fall, nämlich die Neuaufnahme eines Kochbruders. Die Praxis hat gezeigt, dass im Einzelfall die eigentlich erforderliche ausdrückliche Zustimmung aller Chuchimitglieder nicht hergestellt werden konnte, weil sich ein Bruder der Stimme enthalten hatte mit dem Bemerkung, dass er aber dennoch gegen einen Beitritt nichts habe. Eine solche Konstellation, die nach heutiger Vorschrift zu einer Ablehnung des Kandidaten führen müsste, kann zukünftig nach Titel I der Ordensregeln die Chuchi intern regeln. Und dann gibt es eigens für die Rechnungsprüfer, die m. E. aus der Sicht der Basis das wichtigste Prüf- und Kontrollgremium sind, mit § 12 eine ganz neue Vorschrift, die z. B. auch die bislang nicht geregelte Frage der Nachberufung enthält. Soll ich noch weitere Punkte aufzählen?

Red Das ist, glaube ich, nicht nötig. Unsere Leser sollen ja nur einen ungefähren Eindruck bekommen, was aus welchen Gründen

auf sie zukommt. Stehen eigentlich alle Vorschriften von Satzung und Ordensregeln zur Diskussion und Beschlussfassung?

Aki Was die Satzung angeht nur die Punkte, die in der Vorlage angesprochen sind. Also darf über den Wahlmodus diskutiert und abgestimmt werden, nicht aber zum Beispiel über die Dauer der Amtszeit unserer Vereinsorgane.

Red Könnte denn nicht der Großrat mehrheitlich beschließen, diesen Punkt dennoch auf die Tagesordnung zu setzen?

Aki Nein - das ginge, wenn überhaupt, nur dann, wenn im Großrat alle Chuchis vertreten wären und einstimmig einen solchen Beschluss fassten. Das dürfte sehr theoretisch sein. Die Möglichkeit eines so genannten Eilantrags, wie ihn unsere Satzung in § 8 (4) mit einem Quorum von 75 % und nur bei Dringlichkeit vorsieht, gilt nicht für Satzungsänderungen. Bei den Ordensregeln mag man dies anders sehen - allerdings bleibt dann immer noch die Hürde der Dringlichkeit. Wir tun deshalb so oder so gut daran, uns auf die beantragten Änderungen zu konzentrieren. Damit ist der Großrat ausgelastet genug.

Red Gibt es besondere Wünsche für die Diskussion?

Aki Wir wünschen uns zunächst, dass alle Teilnehmer die beiden Vorlagen lesen, auch wenn dies dem einen oder anderen lästig oder sogar unzumutbar erscheinen mag. Zudem wünschen wir uns eine zügige und disziplinierte Diskussion. Wir müssen nicht alles mehrmals wenden. Ein Argument wird ohnehin nicht dadurch besser, dass es lediglich repliziert wird. Es geht bei solchen Diskussionen wirklich nicht darum, wer das letzte Wort hat. Das liegt bei denen, die abstimmen.

Und wir wünschen uns, dass niemand seinen Ehrgeiz darin setzt, die Regelungen, die er aus seinem Golfclub, Tennisclub oder welchem Verein auch immer kennt, unbedingt in unseren Chuchiregeln untergebracht zu sehen. Auch OO Horst Ruppert und ich haben dies bei unsren Vorschlägen nicht getan. Unser Bestreben war und ist es, die Satzung und Ordensregeln, so wie sie bestehen, einfach nur rund zu erneuern. Das neue Regelwerk ist sicherlich schlanker und übersichtlicher als zuvor - und, so hoffe ich, auch präziser und verständlicher.

Red Wie stellst Du Dir den konkreten Ablauf im Großrat vor?

Aki Da jede Änderung angesprochen werden muss, empfiehlt es sich, die einzelnen Punkte chronologisch anzugehen. Dabei werde ich jeweils eine möglichst kurze Begründung geben und dann um Meinungsäußerung bitten. Am Ende wird dann eine gemeinsame Abstimmung über die Änderungen von Satzung und Ordensregeln stehen. Das liegt daran, dass das neue Regelwerk ja verschiedene Vorschriften von Satzung nach Ordensregeln und umgekehrt transferiert. Da wäre es wenig hilfreich, wenn die Änderungen der Satzung angenommen würden, die der Ordensregeln aber nicht oder umgekehrt. Deshalb der Appell von Kapitel und Großkapitel an alle Teilnehmer, immer an das Ganze zu denken, d. h. die Zustimmung zum gesamten neuen Regelwerk nicht unbedingt davon abhängig zu machen, ob alle angesprochenen Punkte zu 100 % nach eigener Vorstellung verwirklicht worden sind oder nicht. Wenn das für Änderungen von Satzung und Ordensregeln erforderliche Quorum von 75% nicht erreicht werden sollte, werden wir beurteilen müssen, ob nur eine oder wenige ganz bestimmte und überschaubare Änderungen dieses Quorum „verhindert“ haben. In diesem Fall werden wir nach einer Kompromisslösung suchen und diese hoffentlich finden. Ein anderes Ergebnis mag ich mir im Moment nicht vorstellen.

Die Redaktion bedankt sich für das Gespräch

Reinhard Plocki 50 Jahre CC und kein bisschen Müde

Grand Maître de Chuchi Reinhard Plocki begann seine Karriere als Kochbruder 1961 als Student bei der Chuchi Koblenz. 10 Jahre später wechselte er aus beruflichen Gründen nach Darmstadt und damit auch zur Chuchi Darmstadt, zu deren Chef er 1973 einstimmig gewählt wurde. Dieses Amt bekleidet er bis heute. Vital, mit unheimlicher Arbeitsintensität und voller immer wieder neuer Ideen. So waren auch die in unserer Ordensprovinz zur Tradition gewordenen Ordensprovinzsfeste seine Idee und wurden erstmals von der Chuchi Darmstadt am 29. Oktober 1983 ausgerichtet. Unvergesslich waren und sind immer wieder seine Tisch- und Raum-Dekorationen, bei denen er sein künstlerisches Talent voll entfalten kann. Am nächsten Morgen nach unseren Kochabenden wundern sich manche Steinbruchbesitzer, wo ihre Steine geblieben sind, und Flurwächter über die kahlen Stellen in den Gebüsch an ihren Wegrändern. Dass dann auch schon



einmal Ameisen unseren Tisch bevölkerten ist lt. Reinhard nur ein Zeichen für die gesunde Qualität der Pflanzen.

Letzter Höhepunkt seines Organisationstalents war die Ausrichtung des fünfzigsten Gründungs-Jubiläums der Chuchi Darmstadt im Prinz-Emil-Schlösschen.

Lieber Reinhard,
Deine Kochbrüder wünschen sich zusammen mit Dir und unter

Deiner Führung noch viele erfolgreiche und anregende Kochabende. Ist es auch manchmal etwas stressig mit Dir, sollst Du trotzdem so bleiben wie Du bist.

Deine Kochbrüder von der Chuchi Darmstadt

Chuchileitertreffen der Provinz Weser-Ems/Niedersachsen

Chuchileiter der Provinz Weser-Ems/Niedersachsen trafen sich auf Einladung des Landeskanzlers am 16. April 2011 zur Jahrestagung wiederum im Hotel Heide-Kröpke in Essel. Um 11.00 Uhr konnte LK Torsten Kreuzberger die Leiter der Chuchis Delmenhorst, Lüneburg und Schleddehausen sowie als Gäste Vizegroßkanzler Robert Eymann und Chevalier Werner Berger begrüßen. Die Leiter der Chuchis Bremen und Melle fehlten entschuldigt. Zunächst gab der LK einen kurzen Überblick zur Entwicklung der Provinz, wies dann auf die Daten der wichtigen Veranstaltungen des CC im Jahr 2011 hin, erteilte anschließend den CL das Wort. Als Erster schilderte Erich Wallbruch das Leben der Chuchi Sülfmeister im Jahr 2010, die in diesem Zeitraum 10 Kochabende durchführte, 13 Mitglieder zählte, einen Umzug innerhalb Lüneburgs vornahm, Bruder Erich Wallbruch zum stellvertretenden CL wählte, mit sieben Brüdern am Provinzfest 2010 in Melle teilnahm, Besuche von Chuchis innerhalb der Provinz unternahm und unterschiedliche Gäste an den Kochabenden teilnehmen ließ. Im Laufe des Jahres 2011 werden 2 Brüder aus der Chuchi ausscheiden, ein neuer dafür aufgenommen werden. Der Jahresrückblick 2010 von Dr. Gerhard Rossbach, Chuchi „Ritter der Tafelrunde“, Schleddehausen, zeigte auf, dass sie die aktivste der Provinz war und ist. Die Brüder kochten gemeinsam an jedem ersten Freitag der zwölf Monate. Beim Januar-Kochen konnten sie die Brüder Peter Wilkens und Marco Nachtigall von den „Sülfmeistern“ aus Lüneburg begrüßen. Darüber hinaus luden sie die Schwägerinnen am 23.01. zum Grünkohlessen, am 21.05. zum Schollenessen, am 19.06. zum Spargelessen, am 07.08. zum Grillfest mit Gästen, am 13.11. zum Gänse-Essen und am 18.12. zum Weihnachtessen mit Gästen ein. Auch Prüfungssessen standen an: die Brüder Reinhart Bethge, Johannes Tholen und Jan Müller konnten sich am 07.07, 25.08 bzw. am 03.09. 2010 das gelbe Band erkochen. Vertreten war die Chuchi auch beim CL-Treffen am 10. April in Essel, am 07. und 08. Mai beim Wahlgroßrat in Mainz, am 12. Juni beim Provinzfest in Melle und am 27. August beim Jubiläumsfest „50 Jahre CC-Club“ in Mainz. Nach Angaben des CL der Burggrafen-Chuchi, Delmenhorst, trafen sich die Kochbrüder zu 10 Stammtischen im Restaurant



Graftwerk, zu 11 Kochabenden (mit insgesamt 13 Gästen) und am 11.12.2010 zum Weihnachtsmüenue für die Schwägerinnen. Laut Gerhard Renz zählte die Chuchi 10 Mitglieder, ab Mai 2011 wird sie voraussichtlich auf 11 Brüder wachsen. – Am 10.09.2010 erkochte sich Bruder Jan Christiansen den Hummer am blauen Band. Weitere Veranstaltungen der Chuchi das Freundschaftsgrillen mit dem Lions-Club am 17.04., das Sommerfest in Gerhard's Wintergarten am 17.07. und -wiederum mit dem Lions-Club- das Kartoffelfest am 10.10., dessen Erlös in Höhe von € 3.400,- an die Delmenhorster Kindergärten gespendet wurde – Gerhard und Jan besuchten am 06.04. die Roland-Chuchi, Gerhard nahm auch an der Maître-Prüfung von Jan Müller in Schleddehausen teil – auch an der CL-Sitzung bei Heide-Kröpke, am Großrat in Mainz, am Provinzfest in Melle, am Jubiläums-Marmitage in Mainz und am Marmitage der Confrerie de la Marmite in Pfäffikon am Zürichsee. Für 2011 sind 11 Stammtische, 11 Kochabende, 1 Radtour/Ausflug, 1 MdC-Prüfung, 1 Sommerfest bei Peter Schmidt sowie die Teilnahme am Großrat in Saarbrücken, am Provinzfest in Schleddehausen, am „Kochen im Grünen“ und wiederum am GM der Confrerie in der Schweiz vorgesehen. Da die Anmeldungen zum Provinzfest 2011 in Schleddehausen bis dato schwach waren, wurde noch kurz diskutiert. ob es stattfinden soll oder kann. – Der Vorschlag von Werner Berger, das jährliche CL-Treffen wegen der besseren und kürzeren Anfahrtswege nach Bremen zu verlegen, wurde angenommen. Nach einem kleinen Mittagessen machten sich alle Teilnehmer auf die Heimfahrt.

ARGUS

Holger Kilian - neuer GMdC - zum 10 jährigen Bestehen der Köchelbrüder Fulda

➔ Die Köchelbrüder Fulda können ihren neuen GMdC Holger Kilian in ihren Reihen begrüßen. 2 Jahre Vorbereitung durch Planung, Verkostung und Menüzusammenstellung waren notwendig, um sich der Jury am 7.05.2011 zu stellen.

Es war ein strahlender, sonniger Samstagmorgen, an dem sich gegen Mittag die Jury in der VHS, dem Kochdomizil der Köchelbrüder in Fulda, einfand. Labend an einem „Rhöner Frühstück“ mit Rhöner Wurst, Kümmelbrot und Fuldaer Hochstift Pils wurde schnell der Anfahrtsstress abgebaut und die Stimmung der Juroren auf die bevorstehende Prüfung stieg von Mimute zu Minute. Als Juroren ange-reist waren GK Dr. Joachim Hofbauer, OO Leo Wingen, OO Horst Ruppert, LK Frithjof Konstroffer, GMdC Paul Scholze und Chuchi-leiter GMdC Hans J. Enk. Bei prickelndem, gut gekühltem und schäumendem Champagner wurden die Jurymitglieder begrüßt und der Prüfling Holger Kilian vorgestellt, um dann im Anschluß die nachfolgende Menüfolge zu verkosten und zu bewerten:

*Amuse Bouche * Kartoffeltörtchen mit Forellenkaviar und Sauerrahmsauce – Champagner Taittinger * Bonbon croustillant von der Gänseleber mit Vanille- Birnenpüree, Schalottenmarmelade und Banyulssauce – 2007 - Les Clos de Paulilles Banyuls Rimage AOC * Galantine von Jakobsmuscheln und Languste im Vanille-duft mit Noilly Prat Tomaten – 2008 – Leiselheimer Gestühl, grauer Burgunder Q.b.A. Baden trocken * Zanderfilet mit Lauchhaube auf Blutwurstgrauen und Zwiebel-Essig-Fumet – 2008 – Tormaresca, Chardonnay I.G.T., Puglia, Italien, trocken * Crepinette von der Taube auf Apfel-Raviolo und Sellerie-Espuma mit Thymiansirup – 2007 – Arboleda Sauvignon Blanc, Leyda Valley, Chile, trocken * Lammfilet in Kräuterbiskuit auf frischem Marktgemüse mit gebratener Polenta und Olivenjus – 2006 – Scala Dei D.O. Priorat, trocken * Baisertörtchen mit Giandua-Creme und Basilikumreis an roter Fruchtsauce – 2008 – Leiselheimer Gestühl, Ruländer, Auslese, Baden, mild *Pumpnickeltaler mit Trüffelkäse – 2005 – Vinas del Vero, Crianza, Tempranillo + Cabernet Sauvignon *

Insgesamt erbrachte die Prüfung Ergebnisse, die Holger Kilian zum GMdC befähigen und er mit breiter und stolzer Brust das grüne Band in unserem Club zum Zeichen seiner erbrachten Kochleistung tragen darf. Auch die ausgesuchten Weine fanden guten Anklang und wurden alle als passend und wohlschmeckend bewertet. Besonders erwähnenswert war die gekonnte Einhaltung des Zeitmanagements und der gebotene Service. Zum positiven Gesamteindruck trugen u.a. die ansprechende Tischdekoration und das Flair des Raumes bei. Der Juryvorsitzende GK Jogi Hofbauer bestätigte nochmals in seiner Laudatio, dass Holger Kilian ein würdiger Träger des grünen Bandes ist und ein Mann, der mit vollem Herzen und grosser Leidenschaft seine Kochleistung auf den Prüfstand stellte und die Jury ausnahmslos überzeugte.

Die abschließende Gratulationsrunde mit allen Köchelbrüdern verdeutlichte, dass wir stolz auf unseren neuen GMdC sind und hoffen, dass es bald Nachahmer für weitere Kochprüfungen aus unseren Reihen geben wird. Als Dank an die Jury erklang zum Abschluss das Köchelbrüderlied - und so endete ein Tag, den unser neuer GMdC als Höhepunkt in seinem bisherigen Clubleben erlebte und so schnell nicht vergessen wird.

Als Service bietet Holger Kilian an - Rezeptwünsche sind abrufbar unter seiner Anschrift im Adressenverzeichnis.

H.E.



43. Mannheimer Herrenessen und die 43. V



Ein Blick in den Festsaal...



Das von Claus Seppel geschaffene „Schloss Linderhof“

☛ ...oder, wie man diesen Abend auch nennt, die „Schaffermahlzeit des Südens“ und alle, alle kamen und werden wiederkommen, wenn - ja, wenn - sie eingeladen werden. Zu den Gästen zählen Showstars, Sportlegenden, Minister, Ministerpräsidenten, hochrangige Konzernchefs und ein paar handverlesene Freunde und Brüder der „Feinschmeckerchuchi“ Mannheim. Geehrt wurde in diesem Jahr S.K.H (= Seine königliche Hoheit) Leopold Prinz von Bayern! Direkter Nachfahre und Ur-Ur-Ur-Enkel von König Ludwig I. Wer anders als Bert Schreiber, Chevalier CC und Sprecher der Ordensoberen, hat diese Veranstaltung mit nur 111 geladenen Gästen und der „Mannheimer Kochschürze“ erfinden können. Wie schrieb der „Mannheimer Morgen“, größte Tageszeitung im Südwesten, über diesen Mann, der die Gäste seit 43 Jahren stets mit demselben Satz offiziell begrüßt und damit als Ehrengäste willkommen heißt: „Wer hier isst, ist wer!“ Die Presse schreibt: Er (Bert Schreiber) ist nicht nur ideenreicher Erfinder und Gestalter dieses Abends, er ist auch Motor und Lenker dieses größten und schönsten Festessens von Mannheim. Selten, um nicht zu sagen „nie“, trifft man in einem Kreis von nur 111 Gästen soviel Prominenz. Hier ein kleiner Auszug aus der Gästeliste des Abends - von den früheren Ehrenschrürzenträgern waren gekommen: Ex-Ministerpräsident von Hessen Dr. Roland Koch, Showstar

Max Schautzer, Orgelweltmeister Franz Lambert, Deutschlands Kochstar Nr. 1 Harald Wohlfahrt, Arbeitgeberpräsident Prof. Dr. Hundt, Industriemagnat Dr. Wolfgang Porsche, der frühere „deutsche Wetterfrosch“ mit der unnachahmlichen Stimme Elmar Gunsch, als Vertreter der Landesregierung Minister Rudolf Köberle, Eishockey-Rekordnationalspieler Harold Kreis, Fußballtrainer-Ikone „Schlappi“ Schlappner, die Sterneköche Jörg Müller (Sylt), Hans-Paul Steiner (Sulzburg), Stefan Neugebauer (Deidesheim), Wolfgang Staudenmeier (Mannheim) und der Staritaliener Alberto Ferrarese, Direktoren und Vorstände von Südzucker, BASF, Bilfinger und Berger, um nur einige zu nennen, der Inhaber der größten Brauerei Baden Württembergs Eichbaum, Jochen Keilbach (langjähriger Freund und Partner unserer Bruderschaft seit über 30 Jahren bei Großmarmittagen und unserem „Kochen im Grünen“), Landräte, Stadträte, Oberbürgermeister, Ehrenmarmite und „Brotkaiser“ Richard Griminger und, und, und...
Schon beim Betreten des Festsaaes wurde man gefangen genommen von üppigen Grünpflanzen, wunderschönen aber trotzdem fast einfachen Tischgestecken, an der Stirnwand ein überdimensionales Gemälde von Schloss Linderhof und in der Mitte des Saales schaute König Ludwig I. gütig (in Lebensgröße!) auf die Gästeschar herab. Verantwortlich für



Hotelkönig Heiner Finkbeiner („Traube Tonbach“) und der Weltmeister an der Orgel, Franz Lambert



Die „Großkopfeten“ genießen den Abend



Dr. Wolfgang Porsche, S.K.H. Prinz Leopold, Bert Schreiber, Ex-Ministerpräsident von Hessen Roland Koch



Sie kennen s... und



„Weißt Du noch...?“ Wetterfrosch Elmar Gunsch und Max Schautzer



„Hart aber fair“ - die zwei Macher, Bernd Nennstiel und Bert Schreiber



Zwei Freunde beruflich und privat: Arbeitgeberpräsident Prof. Dr. Dieter Hundt und Dr. Wolfgang Porsche



Zwei Köchens Harald Wohl...

Verleihung der „Mannheimer Kochschürze“ ..



Es ist geschafft: Gruppenbild „vor dem Schloss“



die herrliche Dekoration waren wie immer die Brüder Bernd Otto und Claus Seppel, während die Gobelins an den Wänden von Peter Bausback stammten. Der erste Eindruck: Spitze! Die Speisekarte, traditionell gemalt von der bekannten Künstlerin Anita Büscher versprach dann einen Genuss nach dem anderen: * Parfait von der Entenstopfleber mit Dattel-Chutney * Tartar von der Seeforelle mit ihrem Kaviar * Blättchen vom Kalb an Feigensenfcreme * Terrine von Renke und Saibling auf Kräuter-sauce ** Hechtklößchen „Prinz Poldi“ in einer Sauce mit Flusskrebse und Blätterteigkronen *** Crepinette vom Rehrücken, dazu ein Gemüsetörtchen an einer Wildsauce. **** Das süße Finale: ein mit Grand-Marnier-Sahne gefüllter Savarin auf Orangeragout zusammen mit einem Creme-Eis von schwarzer Herrensokolade.**** „Flüssige“ Begleiter des Abends waren ein Jahrgangssekt Pinot brut der Domäne Münzberg in Godramstein, dann ein Riesling des höchstgelegenen Weingutes der Pfalz (350 m ü.M.) vom Weingut Odinstal in Wachenheim und ein französischer Rotwein, Schlossabfüllung Les Deux Albions, Cote du Rhone und natürlich die gerade wieder goldprämierten Biere der EICHBAUM-Brauerei.

Gezaubert wurde das Menü - und hier Originalton Harald Wohlfahrt, „Freunde, Ihr wart absolute Spitze“ - von Stefan Muser, Reiner Baumann,

Roland Teutsch, Eugen Kettemann, Guido Moch, Hermann Enning, Peter Norheimer. Die Oberleitung in der Küche hatten wie stets Bernd Nennstiel und Bernd Schneider. Dass alles programmäßig abließ, dafür sorgte Hans-Peter Restle als Regiemeister. Souverän in Sprache, Gestik und Humor moderierte Bert Schreiber - wie schon erwähnt, Erfinder, Kopf und Seele der ganzen Veranstaltung!

Und warum wurde S. K. H. Leopold Prinz von Bayern geehrt, welche Kriterien musste er erfüllen? Die „Regeln“ besagen, der zu Ehrende muss in Beruf, Sport, Politik oder Hobby Herausragendes geleistet haben, dazu Tisch- und Esskultur pflegen, kurzum „er muss zu Rühren verstehen!“ Prinz Leopold war aktiver Motorsportler mit Meisterehren, ist bis heute karitativ für die Dolphin-Aid Stiftung und als Botschafter der Olympiade für Behinderte tätig und ist ein Bewahrer heimatischer Produkte und heimischer Küche, letzteres als „Petri-Jünger“ (Angler) und Waidmann (Jäger). Deshalb war auch die Speisenfolge etwas darauf abgestimmt. So hatten die „Feinschmecker“ der Chuchi Mannheim wieder einmal die richtige Wahl getroffen. Also, auch der Geehrte war „Spitze“! Und was sagte er selbst: „Ich fühle mich hochgeehrt, aber das Krönchen auf meiner Schürze, das gebührt Ihnen für Ihre Kochkunst.“ Sprach´s und nahm einen Schluck aus dem großen Löffel!

Red.



...sich: Fernsehstar Max Schautzer und S.K.H. Prinz Leopold



Auch an einem solchen Abend gibt es Autogramm-jäger: Peter Maichle und Dir. Claus Curth bei Prof. Dr. Hundt und S.K.H. Prinz Leopold



...stars - diesmal nicht in Weiß: Harald Wohlfahrt und Alberto Ferrarese



Fußballtrainerlegende „Schlappi“ Schlappner und Reiterpräsident Peter Hofmann



Der Ehrenschluck!

Zwei erfolgreiche Prüfungen im Murgtal!

➔ Gleich zwei Brüder der Chuchi Murgtal – Gaggenau absolvierten erfolgreich ihre Prüfungen. Michael Schiel, einer der „Junioren“ unserer Gemeinschaft, trat am 15. April an, um sein CdC-Menue den Juroren GK Jogi Hofbauer, OO Aki Müller, LK Bernd Aldinger sowie seinen Kochbrüdern vorzustellen. Michael wurde von Ebi Pieper, GMdC und Helmuth Balser, GMdC und CL unterstützt. Er servierte:



Amuse Bouche – Jakobsmuschel auf Basilikum – Spinat

*

Terrine von der Wachtel mit Gänsestopfleber und Frühlingsalaten

*

Krustentiersüppchen mit Spargel und Morcheln

*

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Puylinen

*

Kotelett vom badischen Weidelamm mit Keniabohnen und Röstitaler

*

Variation von Rhabarber und Topfen



Dazu gab es, fein ausgewählt, passende Getränke, und eine wunderschöne, jahreszeitlich geprägte Tischdekoration machten den guten Gesamteindruck vollständig.

Das blaue Band und die Urkunde waren der verdiente Lohn für die von ihm gefertigten Menuekomponenten Zander und Weidelamm.

Um höhere Weihen bewarb sich Michael Deck: der Maître stand im Fokus der Veranstaltung vom 13. Mai an gleicher Stelle, nämlich in unserem Domizil, dem Casino der Firma „Protektor“ in Gaggenau. Neben unserem LK Bernd, der erneut den Weg nach Gaggenau als Prüfer gefunden hatte, waren OO Aki Müller, GLM Hans-Peter Maichle und CL Helmuth Balser Mitglieder der Jury. Traditionell nimmt, auch bei einer Maîtreprüfung, in Gaggenau immer die gesamte Chuchi teil.

Die Speisenfolge:

Amuse Bouche – Huhn im Kräuterbett mit frittiertem Eigelb

*

Marinierte Jakobsmuschel mit Gänselebercreme nach Christian Bau

*

„Suppentriologie“ – Ente, Schote, Spargel

*

„Kopffüßler“ – Gepresster Pulpo mit gefüllten Calamaren Garnelenschaum

*

Glasierter Maibockrücken an Burgundersauce mit Spaghettispargel

*

Holunderblüteneis neben Knusperbeutel – Erdbeer – Rhabarber – Ragout – Grand – Marnier – Sabayon

*

Hausgemachte Pralinen



Eine Auswahl schöner badischer Weine begleitete das Prüfungs-menue. Michael hat beruflich mit

Metallverarbeitung im Hochtechnologiebereich zu tun. Es ist deshalb nicht verwunderlich, dass in der Tischdekoration neben wunderschönen Blumen auch selbst entworfene und gefertigte Objekte aus Edelstahl ihren Platz fanden. Beim Kochen zeigt sich Michael häufig experimentierfreudig – dies war auch seinem Maîtremenu anzumerken.

Er überzeugte mit seinen Wertungsgängen Fisch, Fleisch und Dessert. An seiner Seite waren Jogi Hofbauer, GMdC, GK und Ha-Jü Graf MdC, aktiv. Nach erfolgter Laudatio erhielt Michael sein ersehntes gelbes Band und die dazu gehörige Urkunde aus den Händen seiner Prüfer. Die herzlichen Glückwünsche der Kochbrüder für den frisch gebackenen Maître schlossen sich an. Natürlich ist ein solcher Abend an dieser Stelle noch lange nicht zu Ende. Die Brüder und externen Gäste saßen in geselliger Runde noch lange zusammen und nach unbestätigten Gerüchten soll auch ein gut funktionierender Korkenzieher mit von der Partie gewesen sein!

Helmuth Balser, GMdC
CL – Chuchi Murgtal - Gaggenau

So 'ne Grandmaitreprüfung ist schon was Tolles ...

... meinte der Prüflingsaspirant Alexander Theegarten, als er die Mitglieder der Jury Großkanzler Dr. Joachim Hofbauer, Hans Peter Maichle, Leo Wingen, Landeskanzler Horst Dieter Ruhland, Helmuth Balsler, Alwin Rothenberger und Werner Schnellen begrüßte. Eine kompetente Jury, hier saßen Genießer am Tisch, die wissen, dass man bei einer Prüfung auf Güte und Qualität der Zutaten, die Sorgfalt der Zubereitung, den Grad an Kreativität und den Geschmack achtet. Die eigene Vergleichshorizonte haben, denn wie schrieb es dieser Tage die örtliche BZ in einem Bericht: die Erfahrung hilft der Zunge.

Small Talk, ein Gläschen gut gekühlten Champagners, dazu frische, knackige Grissini. Alexanders innere Betriebstemperatur stieg von Minute zu Minute. Die Tafel festlich eingedeckt; dezenter, geschmackvoller Tischschmuck, ein unaufgeregter, aufmerksamer Service durch die Kochbrüder Hans Georg, Stephan und Markus, der gleichfalls als „Hofphotograf“ fungierte. Es sollte uns an nichts fehlen!

Mit dem **Amuse**

Gueule von gebratener Gänsestopfleber mit einem Hauch von Café-Sternanissauce, einem Apfelgelee und etwas Apfel-Brunoise eröffnete Alexis sein Menü. Es folgten **Thunfisch à la Biscaya**, ein kurz angebratenes Stückchen Thunfisch auf einem Bett aus Paprika Schalotten, Jakobsmuscheln aus dem Ofen mit leicht gedünstetem Chicoree, einmal als Gemüse, zum anderen als marinierter Salat. Mit dem kurz angebratenen **Doradenfilet**, an in Hühnerbrühe gedünstetem Mangold, welchen er mit der Sauce Grenoble (schwarze Oliven, Pinienkerne, Kapern, getrocknete Tomaten, Zitronensaft und Olivenöl) nappierte, beschloss er die Fischgänge. Als Zwischengang ein **Geflügelleberflan mit Riesengarnelen und Jus vom Hummer**. Dekorativ angerichtet! **Wachtel auf Kartoffel-Selleriepüree mit Pilz Velouté** und Zuckerschoten eröffnete den Reigen der Fleischgerichte. **Gebratenes Keulchen und Brust der Wachtel** wurden an dem Kartoffel-Sellerie Püree und der Pilzvelouté, die mittels eines Ringes auf dem Teller angerichtet waren, angelegt. Dazu sanft gedünstete Zuckerschoten, etwas Wachtelfond. Alexander hatte sich stetig gesteigert. Ein auf den Punkt gegarter, zarter **Hirschrücken**,



Zum Schluss der Löffeltrunk!

klassische Wildfondssauce, Kartoffelgnocchi und winterliches Gemüse, aus in Rotweinesig glasierten Rote Bete und einem würzig milden Wirsing, das Highlight des Menüs. Süßer

Abschluss: **Buisson de Chocolat et de Nougatine, Glace Caramel**. In einer mit Schokoladensahne ausgekleideten Kuppelform hatte

er eine Crème Brulee Masse eingesetzt, die er mit einem Krokantboden verschloss. Die anschließend leicht angefrorene Masse überzog er mit Schokolade, bestreute mit Haselnussstückchen, gefror danach die Masse nochmals. Diese Kugel, oder um in Alexanders Originalton zu bleiben: „diesen Bollen“ arrangierte er neben einer Kugel Karamelleis, überzog mit etwas Karamellsauce und fertig war ein leckeres Dessert.

Alexander hatte aus seiner Chuchinen-Kochlaufbahn ein in sich stimmiges Menü zusammengestellt, die passenden Weine mit Bedacht gewählt. Feine Nuancen, angenehme Säure, üppige Frucht, vollmundiges Bukett, auch angenehme, gehaltvolle Süße bei den lieblich ausgebauten Sorten, wie dem Gewürztraminer Grand Cru oder dem Sauterne Premier Cru.

Gegen 16:00 Uhr stand fest, die Chuchi Freiburg hat einen weiteren Grandmaitre de Cuisine. Herzlicher Glückwunsch der Jury und Alexander freute

sich über den Hummer am grünen Band, der ihm in gekonnter Weise mit „Ritterschlag“ und Löffeltrunk durch unseren Dr. Joachim Hofbauer, Leo Wingen und Hans Peter Maichle überreicht wurde. Dank an Alexander und seine Helfer. Wir haben uns in der Schillerstrasse in Freiburg sehr wohlgeföhlt.

Einladung zum Bayernmarmitage 2011 8. und 9. Oktober in Bad Wörishofen

➤ „Wandern und genießen in Bayern“...

...ist das Motto des diesjährigen Kochclub-Events in Bayern.

Interessenten werden gebeten, sich mit dem Chuchileiter von Bad Wörishofen, Anton Mittermaier in Verbindung zu setzen.



Jetzt gleich anmelden! Zur ersten Kontaktaufnahme genügt ein kurzes Fax an mit Angabe von Vor- und Zuname, Chuchizugehörigkeit, Adresse und Telefonnummer.

Nicht vergessen: Jetzt anmelden für das „Kochen im Grünen“ am 26.-28. August 2011

➤ Bitte nebenstehendes Anmeldeformular kopieren und ausgefüllt an Hans Bingenheimer senden.

Wer nochmals nachlesen will, was in diesem Jahr in Ketsch alles geboten wird: HUMMER Ausgabe 1/2011 oder auf unserer Web-Seite: www.club-kochender-maenner.de.

Hier noch mal die Highlights:

Beiprogramm für die Kleinen: Zauberkünstler, Hüpfburg etc.

Beiprogramm für die „Großen“: neben einer unglaublichen Vielfalt an kleinen Gerichten Prämierung der originellsten Gerichte, „Sternfahrt“ von Oldtimern, Seminar über Gewürze. Außerdem hat ein berühmter Sternekoch seinen Besuch zugesagt. Samstagabend spielt die RhineStream JazzBand und anschließend zum Ausklang sowie auch schon am Freitagabend: Kochbruder Horst aus Baden-Baden an der Orgel

Alle Chuchileiter, die sich mit ihren Kochbrüdern aktiv in die kulinarische Gestaltung dieses Familienfestes einbringen wollen, werden gebeten, sich umgehend mit LK Bernd Aldinger in Verbindung zu setzen: b.aldinger@gastromaster-pf.de

Bruder Dr. Sebastian Rosswag der Chuchi Singen erkocht sich mit Bravour das gelbe Band

➤ Am 26.01.2011 stellte sich unser Kochbruder Dr. Sebastian Rosswag der Maître-Prüfung, welche er in der Küche und im Casino des Hauses Maggi Singen absolvierte.

Dabei waren anwesend der Chuchileiter Dr. Axel-Michael Kornmayer MdC, Bruder Dr. Joseph E. Henneberger GMdC, sowie Bruder Rudi Kreuz MdC aus unserer Patenchuchi Überlingen.

Als Prüfungsmenue stellte Sebastian sich folgender Aufgabe:

Lohn nach bestandener Prüfung: Löffeltrunk und Hummer am gelben Band



Salat von warm geräucherter Taube
und roh mariniertes Gänseleber

*

Süßmaiscapuccino mit Kaninchenspiess

*

Wildlachs mit Zitrusfrüchtaufmet und Zuckererbse

*

Hummer in Hummerfond mit Kartoffelmousseline
und gegrillter Wassermelone

*

Kalbsscarée mit Perlgrauen-Blumenkohlgemüse
und Eisenkrautjus

*

Ananas-Ravioli im Safran-Vanillesud
mit Sorbet von exotischen Früchten

Dieses Menue wurde von folgenden Weinen aus dem Weingut Philip Kuhn, Laumersheim, Pfalz begleitet:

Riesling „Kirschgarten“ trocken, grosses Gewächs 2009 * Pinot Blanc „Kirschgarten“ Grosses Gewächs 2009 * Cabernet Sauvignon „Reserve“ trocken, 2008 * Riesling Auslese „Steinbuckel“ 2009 und als Apéro: Champagne brut P. Gross.

Alle waren ausserordentlich zufrieden über das gelungene Menue, Sebastian erleichtert und erfreut, als ihm die Jury beim traditionellen Löffeltrunk Urkunde und Orden überreichen konnte.

Dr. Axel-Michael Kornmayer



Anmeldung zum Kochen im Grünen in Ketsch 26. bis 28.08.2011

Vorname/Name: _____

Chuchi: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____ Fax: _____

E-Mail: _____

Ich komme allein in Begleitung von ____ Person/en

Meine Gruppe zählt, mich eingeschl. _____ Mitglieder/Angehörige zum Preis von 40,- insgesamt € _____

Kinder unter 6 Jahren = kostenlos. _____ Jugendliche (6 – 14 Jahre). je 20,- insgesamt € _____

Erwachsene Gäste (nicht CC-angehörig) _____ je 50,- insgesamt € _____

Diese Preise decken alle Kosten für: Kulinarische Verpflegung am Begrüßungsabend,
am Samstagnachmittag und -abend.

Mein Zelt/Wohnwagen/Wohnmobil beansprucht eine Fläche von _____ m Länge und _____ m Breite.
Ich bitte um Festplatz-Einplanung.

Ich möchte _____ Zelt(e) zum Preis von je 100,- kaufen insgesamt € _____

Meine Chuchi bereitet mindestens ein Gericht zu,
(d.h. ca. 40 kleine Portionen) und erhält dafür pauschal € 120,- (Auszahlung am Ende der Veranstaltung)

Abstimmung der Gerichte mit Bernd Aldinger Tel. 07236-1560, mobil 0178-3903350

Mail: b.aldinger@gastromaster-pf.de

Die daraus sich ergebende Gesamtsumme in Höhe von _____ insgesamt € _____
überweise ich auf das Sonderkonto:

**Hans Bingenheimer, CC-Club kochender Männer, Sonderkto.-Nr. 5 502 900 bei der HypoVereinsbank Nürnberg
BLZ 760 200 70 unter dem Stichwort: „Kochen im Grünen“.**

Anmeldeschluss ist der 15. Juli 2011. Jede Anmeldung ist verbindlich und rechtskräftig.

Ort/Datum _____ Unterschrift _____

Bitte diese Anmeldung per Brief, Fax oder Mail senden an:

Hans Bingenheimer, Hermannstädter Str. 13, 90480 Nürnberg, Tel./Fax: 0911-404120
Mailadresse: Hans Bingenheimer (hb@konzept-anlageberatung.de)

Hotel-Nachweis:

Seehotel Ketsch, Telefon: 06202-697-0 www.seehotel.de, E-Mail = info@seehotel.de (Hotelkontingent KIG)
Hotel Motodrom Hockenheim, Telefon: 06205-298-0, E-Mail = info@hotel.hockenheim.de (Hotelkontingent KIG)

Golfer buchen am besten im:

Hotel Residenz Limburger Hof, Tel. 06236-471-0, www.residenzlimburgerhof.de, info@residenz-limburgerhof.de
Zimmerbuchungen bitte selbst und auf eigene Rechnung vornehmen.



Buchrezension: Die Sprache der Küche

➔ Das bekannte kulinarische Lexikon unseres Kochbruders GMdC Herbert Birle ist in erheblich erweiterter und verbesserter Auflage im Walter Hädecke Verlag, Weil der Stadt, erschienen: eine wertvolle Hilfe für Hobbyköchinnen und -köche aber auch Profis und Kocheleven. Das Nachschlagewerk wird auch in Berufsschulen verwendet, ist in „Kürschners Deutscher Sachbuchkalender“, dem namhaften Verzeichnis lebender Autorinnen und Autoren

deutschsprachiger Sachbücher aufgenommen und von dem bekannten Sachkennner und Autor Wolfram Siebeck einmal als das aktuellste Werk seiner Art bezeichnet worden.

Die Stationen der Esskultur und die Geschichte der Tafelfreuden sind das geistige Pausenbrot der Gastrosophen, jener Menschen, die dankbar die großzügigen Geschenke der Natur verehren, die deren Früchte mit Disziplin genießen und sorgfältig auf ihre Erhaltung achten, die für alle Künste offen sind, besonders für die Kunst am Herd, die sie auf dem Teller in würdiger Form zu schätzen verstehen. Die Geschichte der Esskultur ist aber auch „Lebenshilfe“ für solche Mitmenschen, die das Essen gar nicht oder zu ernst nehmen, wie weiland jener Philetairos, ein griechischer Eunuch und Regional-Despot, der sich für seine Zunge eine Art Kondom hatte fertigen lassen, das er nur zum Essen abnahm, um seinem wichtigsten Organ, wie er seine Zunge verständlicherweise nannte, optimalen Genuss und Geschmack zu bewahren. Vom Essen, Schlemmen und Prassen, vom Saufen und Zechen künden seit alters her Feder und Pinsel. Und alles hatte mit dem Biss Adams in den Apfel begonnen, das Essen als symbolischer Anfang der Erkenntnis und des Wissens und als Quelle der Neugier, auch in Küche und Keller. Die Urschlemmer begnügten sich bald nicht mehr mit dem Fleisch- und Fischgeschmack von Beute und Fang. Sie lernten die Verwendung von Gewürzen und Kräutern kennen, kreierte Saucen und Suppen und domestizierten die Lieferanten ihrer Braten, damit die Spieße sich öfter drehten. Die Jünger Lukullus' wurden anspruchsvoller und suchten und ersannen immer neue Gaumenkitzel und Leckerbissen.

Heute hat der Tourismus die meisten Länder unserer Erde erobert. Auf ihren Reisen erfahren die Weltenbummler, dass das Essen zu den tragenden Eckpfeilern der jeweiligen Kulturkreise ge-

hört. Die Wissensdurstigen unter ihnen mit kulinarischen Ambitionen werden neugierig auf fremde Viktualien, Märkte und Küchen; die immer schneller und bequemer werdende Beförderung von Mensch und Gut sind bei der Befriedigung der Wissbegier ebenso hilfreich wie die aus fremden Ländern stammenden Mitbürger, die auf ihre heimischen Speisen und Gerichte auch im fernen Deutschland nicht verzichten wollen.

Die Vielzahl der Komponenten unserer Esskultur historischen, ethischen, soziologischen, anthropologischen und wortgeschichtlichen Inhalts bewirkt ein Tohuwabohu der Begriffe und ihrer Definition bis hin zum Chaos. Die Neugier vieler Köche, ihre Kreationen oft hinter exotischen Namen zu verstecken oder durch Anleihen aus dem Englischen, Französischen, Italienischen oder gar Chinesischen akustisch aufzupeppen, ist der Entwirrung ebenso wenig dienlich wie das so oft bemühte „à la soundso“ oder „nach Art von“. Dieses Wirrsal der Vokabeln, die Bereicherung unserer Speisekammer mit Exoten unbekanntens Namens und die Vielfalt und Buntheit fremdländischer Rezepte waren für den Autor reizvolle Herausforderung für den Versuch, mit diesem Buch etwas Ordnung im Chaos der Küchensprache zu schaffen. Dabei hat der Autor sorgfältig darauf geachtet, dass die meisten der aufgeschriebenen Gerichte mit Grundkenntnissen im Kochen, mit ein wenig Löffelgefühl und Küchenfantasie nachgekocht werden können.

Um die Grenzen eines Taschenbuchs und kulinarischen Reiseführers nicht zu sprengen, war der Autor gezwungen, jeweils nur die wichtigsten Begriffe und Definitionen aufzunehmen, wobei er sich des Risikos der subjektiv geprägten Auswahl bewusst war.



Geht mit der „Feder“ ebenso virtuos um wie mit dem Kochlöffel: GMdC und Autor Herbert Birle

Gleichwohl ist der Unterzeichner der Überzeugung, dass Kochbruder Herbert Birle den Horizont der Leserinnen und Leser erweitert und wünscht viel Lese-genuss.

Bernd Aldinger GMdC
Landeskanzler Baden

Literarisch kulinärisch

Die Chuchi Bünde hat beschlossen, jeden Kochabend unter ein Ländermotto zu stellen: Fremde Länder – fremdes Essen – fremde Tischsitten. Diese Idee inspirierte mich, die Initiative literarisch zu begleiten. Wer die Sprache der eigenen Küche nicht versteht, wird jenseits der Grenzen scheitern. So spannt sich der Bogen von Kochbruder und GMdC Herbert Birles Buch bis zu exotischen Küchen. *Gutes Gelingen wünscht Helmut Weber*

Lis Droste/Monika Hillemacher: Im Trend: Stil und Etikette - Aktuelle Umgangsformen, moderne Tischsitten, souveränes Auftreten. Beltz Verlag, 157 S., 16,90 Euro.



Gute Umgangsformen, Aussehen und Auftreten prägen das Image. Lis Droste und Monika Hillemacher bringen die Leser auf den neuesten Stand. Vor allem junge Berufstätige erhalten einen alltagstauglichen Überblick für das Geschäfts- und Privatleben. Die Autorinnen beschreiben Rituale wie Begrüßen und Verabschieden ebenso wie angemessene Kleidung, die Nutzung von Mobiltelefonen sowie die Tischsitten. Praktische Hinweise, Internetadressen und Checklisten komplettieren den kompakten Ratgeber. Mit Hilfe von Quizfragen am Ende jedes Kapitels können Leser ihre Kompetenz in Sachen Stil und Etikette direkt testen.

Amélie Schenk: Königshuhn & Stutenmilch - Eine Reise durch die Kochtöpfe der Mongolei. Mandelbaum Verlag, 192 S., 24,90 Euro.



Denkbar einfach ist die mongolische Küche, denn sie hängt mit der nomadischen Lebensweise zusammen. Wer mit den Herden und seinen wenigen Habeleistungen auf Reisen ist, der hat in der Jurte, dem traditionellen Zelt der Nomaden, nur einen Topf auf dem Feuer, fast keine Küchengeräte und eher weniger Schalen als es Familienmitglieder gibt. Amélie Schenk, Ethnologin und eine der profiliertesten Kennerinnen der Mongolei, verbringt seit der Öffnung 1990 jedes Jahr viele Monate im Land und lebt dort in großer Verbundenheit mit den Menschen. Viele Rezepte stammen aus der Zeit Dschingis Khans, um die Wende zum 13. Jahrhundert, und blieben bis heute unverändert. Die Nahrungsmittel kommen aus dem unmittelbaren Lebensumfeld der Nomaden. Amélie Schenk bringt in ihrem Kochbuch eine Auswahl von Rezepten, die in Europa leicht nach zu kochen und deren Zutaten überall erhältlich sind.

Karl Freiherr von Rumohr: Geist der Kochkunst. Insel Verlag, 271 S., 10,00 Euro.



Karl Friedrich von Rumohr (1785-1843) ist Kunsthistoriker, Schriftsteller und Mäzen. Der von ihm 1822 verfaßte Klassiker der Kochkunst steht im deutschen Sprachraum einzigartig da. Montesquieus 'Geist der Gesetze' hat die politische Welt verändert. Rumohrs 'Geist der Kochkunst' feiert die Erfindung der Bouillon als welthistorisches Ereignis. Gegen die Diktatur aristokratischer Schlemmgesellschaft stellt er das Motto: 'Entwickle aus jedem eßbaren Dinge, was dessen natürlicher Beschaffenheit angemessen ist.' Rumohr verzichtet auf langatmige Aufzählungen 'geisttötender Kochbücher' und appelliert statt dessen an die Erfindungsgabe der Leser. Er schaltet immer wieder amüsante Historien und Exkurse ein, literarisch und kulturhistorische Brosamen sind wie feine Würze in den Text eingestreut. Ein Verfahren, das den Appetit anregt, es wie einen Roman im Ganzen zu lesen.

Violetta Rudat: Die Küche der Langlebigen - Meine abchasischen Rezepte. BuchVerlag für die Frau, 143 S., 24,90 Euro.



Obwohl Abchasien noch zu Europa gehört, mutet vieles exotisch an: die einmaligen landschaftlichen Reize, die ehrwürdigen Zeugen einer langen Vergangenheit und die reiche Kultur.

Suchumi, Gagra und Pizunda sind bekannte Hafen- und Handelsstädte sowie Kurorte. Und Abchasien nennt sich zu recht das Land der Hundertjährigen! Was ist das Geheimnis dieser Langlebigkeit? Die ausgezeichneten Rezepte dieses reich mit Fotos ausgestatteten Bandes geben darauf Antwort und machen Lust, die originelle, gesunde Küche auszuprobieren. Von Adjika (scharfer Paprikapaste) bis Walnusssoße, von Hühnchen bis Lamm, von gebackenen Ziegenkäse bis Schaschlyk und von Honigschnitten bis zur berühmten Napoleon-Torte reicht der Rezeptreigen. Vieles ist auch mit dem Zutatenangebot auf dem deutschen Markt zu verwirklichen.

Lian Tang: Fernöstliche Köstlichkeiten - 70 asiatische Rezepte mit ausführlich beschriebenen Zutaten. Werd Verlag, 176 S., 23,50 Euro.



Asien: bei vielen weckt der Kontinent hierzulande die Reise lust, die Sehnsucht nach Sonne, Exotik und Erinnerungen an leckere kulinarische Höhepunkte. Doch warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute auch in der Nähe zu

finden ist? Weshalb nur im Restaurant in Ferien erinnerungen schweben, statt sich einen Hauch des Fernen Ostens in die eigene Küche zu holen? Das Geheimnis um die leckeren Zutaten, die Currys, Glasnudeln, Sushi & Co. das gewisse Etwas verleihen, ist längst nicht mehr wenigen Eingeweihten vorbehalten, und Lebensmittel aus Fernost finden sich auch in unseren Läden und Asia-Märkten. Lian Tang stellt die wichtigsten 60 Produkte der asiatischen Küche vor, zeigt, wie einfach und vielseitig sie zu verwenden sind und zaubert damit 70 köstliche Kreationen von Aperitif bis Dessert auf den Tisch, die den Duft Asiens in die eigene Stube bringen.

Dieter Froelich: Topografie der Gemengsel und Gehäcksel - Ein Kochbuch nebst weiteren Betrachtungen über vermengte und gehackte Speisen. Tin-to Verlag, 420 S., 39,00 Euro.



Das Buch ist für Menschen gedacht, die nicht einfach Rezepte "nachkochen" sondern die den Aufbau einer Speise verstehen wollen. Wer das Prinzip des Knödels erkannt hat, ist in der Lage, jede Art von Knödel herzustellen. Die Topographie ist eine grundsätzliche Abhandlung, in der nicht das raffinierte Einzelrezept im Vordergrund steht sondern die Erörterung und Darstellung prinzipieller Aspekte bestimmter Speisegruppen. Es ist keine Anleitung zum "kreativen" Kochen, denn gerade bei der Zubereitung von Speisen wird deutlich, dass alle angestrebten Bemühungen zur Selbstverwirklichung überflüssig sind. Erfahrung und Kenntnis vorausgesetzt, trägt die Speise immer die Signatur ihres Kochs. Durch die Vermittlung dieser grundsätzlichen Erkenntnisse möchte das Buch einen Beitrag zum Erhalt des handwerklichen Kochens leisten.

Véronique Witzigmann: Rettet die Tafelrunde! Warum es so wichtig ist, dass Eltern und Kinder an einem Tisch sitzen. Ludwig Verlag, 176 S., 16,95 Euro.



Wie traurig, dass Fertiggerichte und Mikrowelle heute das gemeinsame Essen abgelöst haben. Denn der Küchentisch als Mittelpunkt des Familienlebens ist durch nichts zu ersetzen: Genuss und Gespräch, Manieren, Hilfsbereitschaft und Rücksichtnahme sind Werte, die beim gemeinschaftlichen Kochen gepflegt werden. Rettet die Tafelrunde! - Veronique Witzigmann plädiert leidenschaftlich für ein Comeback der familiären Tischkultur.

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



www.wmf.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.

