



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 4 | Juli | August 2011



 **Brüder: auf nach Ketsch
zum „Kochen im Grünen“ 26. - 28. August 2011**

Alles neu ab Juli:

 **Neue Club-Sekretärin, neue Geschäftsstelle,
neuer Internet-Auftritt**

 **Ordensprovinzfeste von Rhein-Main
und Weser/Ems-Niedersachsen**

 **Literarisch-kulinarische
Buchtipps**

Die St.-Sebastian-Kirche von Ketsch
in direkter Nachbarschaft zum
Festplatz, auf dem Ende August das
„Kochen im Grünen“ stattfindet



Stabwechsel in der Heinezmännchen Chuchi zu Köln!

Liebe Brüder,

unser sehr geschätzter Kochbruder Rudolf W. Schulte-Sasse, MdC, hat das Brustgeschirr, grünes Band mit Kette, weitergereicht. Von ihm als Nachfolgervorgeschlagen und von den Heinezmännern einstimmig zum neuen Chuchileiter gewählt wurde Klaus Spanke, CdC. „Rudy“ hat „seine“ Chuchi, die Heinezmännchen zu Köln, neun Jahre mit kühlem Kopf und heißem Herzen erfolgreich geführt: zur Freude seiner Kochbrüder, des Kapitels und des Landeskanzlers.

Bei Großräten hat er seine Chuchi würdig vertreten und war als Juror bei Prüfungssessen stets zur Stelle und gern gesehen. Dafür, lieber Rudy, her(d)zlichen Dank!

Dem neuen Chuchileiter, Bruder Klaus Spanke, her(d)zlichen Glückwunsch, viel Erfolg und viel Spaß am Herd mit seiner Chuchi.

*Im Namen aller Chuchinen der Ordensprovinz Nordrhein,
Euer Bruder Rolf,
Landeskanzler*

Die Anmeldefrist für das “Kochen im Grünen” in Ketsch vom 26.- 28. August 2011 wurde verlängert. Jetzt wird es aber höchste Zeit ...!

Auf Wunsch veröffentlichen wir hier nochmals den Hinweis, dass nachfolgende GMdC-Rezeptbücher noch verfügbar und bei der Geschäftsstelle zu bestellen sind:

Nr. 2	100	Exemplare
Nr. 3	30	Exemplare
Nr. 4	350	Exemplare
Nr. 5	320	Exemplare
Nr. 6	180	Exemplare



Nachrufe

Walter Stiermann, GMdC, Ehrenmarmite

* 18.07.1922, + 06.06.2011

Die Neusäßer Kochbrüder trauern um ihren Kochbruder | Im Januar 1961 gründete Walter die Chuchi Augsburg, 2004 wechselte er zur Chuchi Neusäß. Er war begeisterter und großzügiger Kochbruder, 2009 verlieh ihm die Chuchi Neusäß die Auszeichnung des Ehrenmarmiten. Walter führte ein abwechslungsreiches Leben zwischen seinem geliebten Italien, Rom und Augsburg. Die Bruderschaft der kochenden Männer hat einen großen Freund verloren. Wir werden ihm immer verbunden bleiben.

Manfred Buchwieser GMdC, Chuchi Neusäß

† Manfred Brunke, MdC

Die Chuchi Bielefeld musste Abschied nehmen von Ihrem Bruder Manfred Brunke MdC, der plötzlich und unerwartet im Alter von 74 Jahren verstarb. Wir verlieren mit Manfred einen tatkräftigen Bruder, der zu den Mitbegründern unserer Chuchi gehörte und fast 40 Jahre mit uns am Herd stand.

Karl-W. Vinke MdC Chuchi Bielefeld

† Rudolf Karcher, MdC



Am Donnerstag, 16. Juni 2011 nahm die Romäus Chuchi VS-Villingen in Dankbarkeit und großer Trauer Abschied von ihrem Gründungsmitglied MdC Rudolf Karcher. In dem Verstorbenen verliert sie einen lebenswürdigen und hilfsbereiten Bruder, dessen Ideen und Vorschläge dem Leben der Romäus Chuchi immer wieder aufs Neue anregende Impulse verschafften.

1970 von ihm mitbegründet, verhalf er bereits im Herbst 1971 der Chuchi zu einem außergewöhnlichen Coming-out, in dem sie zusammen mit der lokalen Guggenmusik 'Alte Kanne' einen Tag lang selbst zubereiteten Erbseneintopf unter die reichlich vorhandenen Menschen brachten und so DM 20.000 für die 'Aktion Sorgenkind' erwirtschafteten. Das war aber nur der Startschuß. In den Jahren 1973 bis 1981 war es der von ihm in Szene gesetzte 'Bal Culinaire', dessen erwirtschafteter Gewinn alljährlich immer wieder einem anderen wohltätigen Zweck zugute kam. Und der nicht zuletzt zum alljährlichen gesellschaftlichen Highlight der Stadt wurde und die Romäus Chuchi damit endgültig im kulturellen und gesellschaftlichen Leben der Stadt verankerte.

1982 waren die Einnahmen des 'Bal Culinaire' zum Beispiel der Grundstock für die Renovierung der historischen Loretto-Kapelle. Spannende regelmäßige Ausflüge in kulinarisch und oenologisch interessante Regionen Europas rundeten das brüderliche Leben der Romäus Chuchi ab und sind bei seinen Brüdern unvergessen. Die Gedanken der Romäus Chuchi sind bei der Familie des Verstorbenen, der sie die nötige Kraft wünschen, diesen großen Verlust zu ertragen.

Fritz Ewald

Liebe Brüder, liebe Freunde,

vorab zu Eurer Kenntnis: Ende Juni konnte ich unsere Geschäftsstelle von Rüsselsheim in meine unmittelbare Umgebung nach Gernsbach verlegen. Da Auszug, Transport und Neueinrichtung in wenigen Tagen vorstatten gehen mussten, ist manches nur mit Verspätung, anderes nur mit großem personellem Aufwand erledigt worden. An dieser Stelle mein Dank an GP Jörg Stoffregen und unseren Frithjof Konstroffer, ohne deren große Mithilfe und Unterstützung dies alles nicht möglich gewesen wäre.

In den nächsten Monaten ist unsere neue Clubsekretärin, Frau Neichel, auf Euer Verständnis und Eure Mithilfe angewiesen, um sich in unser, für eine Außenstehende nicht einfach zu verstehendes Clubleben und dessen Regeln einzuarbeiten. Alle Angaben zur neuen Geschäftsstelle findet ihr gesondert in dieser Ausgabe.

Mit Stolz und Freude kann ich heute unseren neuen Internetauftritt vermelden, den ihr unter unserer alten Adresse: cc-club-kochender-maenner.de findet. Unter größter Mithilfe von VGK Robert Eymann und der Firma Vemion unter Leitung von Matthias Winter zeigt sich der Auftritt informativ und frisch. Viele Eurer Anregungen wie die Vorstellung der Kapitel- und Großkapitelmitglieder, unser "Hummer" als Download und zum Durchblättern und für mich die Gelegenheit, auf Neuigkeiten und Wichtiges in einem Extrafenster zeitnah hinweisen zu können, sind im neuen Internetauftritt zu finden. Ich bin auf Eure Meinung dazu gespannt und verweise auch auf unsere alte und neue E-Mail Adresse: cc-club@t-online.de.

Mit dem KIG am letzten Wochenende im August verzeichnen wir in diesem Jahr ein weiteres „Highlight“ unseres Clublebens und ich freue mich sehr über bisher ermutigende Anmeldezahlen, wie auch das Organisationsteam rund um LK Bernd Aldinger, das mit vielen neuen Ideen unserem Fest neuen Glanz verschaffen wird. Unterstützt ihn und die Clubverantwortlichen durch zahlreiches Erscheinen. Ich freue mich auf Euch! Dass bis dahin „meine“ neue Geschäftsstelle zur allgemeinen Zufriedenheit eingerichtet ist und läuft, ich Euch in Ketsch zahlreich, gesund und bei bester Laune und ebensolchem Wetter begrüßen kann, grüße ich Euch und Eure Familien brüderlich, herzlich und mit einem Bonmot von Rousseau: „Es wäre nichts so wie es ist, wäre es damals nicht gewesen, wie es war.“

Dr. J. Hofbauer

Euer Jogi Hofbauer, Großkanzler CC



Unsere neue Clubsekretärin stellt sich vor:

Guten Tag, liebe Marmiten,

ich bin Monika Neichel und werde als Ihre neue Clubsekretärin alles daran setzen, dass sämtliche Sekretariatsaufgaben pünktlich und korrekt erledigt werden, damit auch in dieser Hinsicht die Freude an Ihrem schönen Hobby ungetrübt bleibt.

In der ersten Zeit bin ich auf Ihre Unterstützung angewiesen und ich bedanke mich schon heute dafür ganz herzlich.

Ihre Monika Neichel

Das Clubbüro ist wie bisher dienstags und donnerstags von 8 bis 13 Uhr besetzt.
Hauptstraße 31, D-76593 Gernsbach, Tel. (07224) 9948900, Fax (07224) 9948901

Impressum

Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Hauptstraße 31
D-76593 Gernsbach

Telefon 0 72 24 - 99 48 900

Telefax 0 72 24 - 99 48 901

cc-club@t-online.de

www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:

Frithjof 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.

Chuchi Reinbek kocht im Tessin



Terrasse mit Ausblick



Casa piccola



Amuse



Zweierlei Lamm

➔ Warum nicht einmal in die Ferne reisen und in anderer Umgebung der Kochkunst nachgehen. Und wenn dann Kochbruder Rolf ein „Casa piccola“ im Cento valli im Tessin besitzt, ist der Zielort schnell gefunden. Drei von uns Fünfen fuhren mit ihren Frauen in die Schweiz.

1. Hürde: wir mussten im 28 km entfernten Locarno einkaufen, über Serpentinaen benötigt man eine ¾ Stunde. Viel Zeit.
2. Hürde: wir mussten uns vor Ort in einem fremden Supermarkt entscheiden, was wir kochen wollen. Das gelang sehr schnell, aber manche von uns gewohnte Zutat war nicht leicht oder gar nicht zu finden.
3. Hürde: alles zu Fuß die letzten 200 Stufen ins Haus tragen. Zusätzliche Töpfe und Pfannen organisieren.

Wir haben alle Hürden gemeistert und unsere Frauen mit folgendem Menu begeistert:

Ziegenfrischkäse (als Schweizer Flagge garniert) auf Salatbouquet * Erbsen/Fenchel Schaumsüppchen in eigens erstandenen Suppentöpfchen * Gebratenes Filet vom Persico aus dem Lago Maggiore an Sauce Choron * Zweierlei vom Lamm mit Rosmarinkartoffeln und Keniabohnen * Topfen-Mascarpone Crème mit Himbeeren

Es hat hervorragend geschmeckt, es war eine schöne Erfahrung und dazu ein Reiseerlebnis in wunderschöner Natur.

Chuchi Obertshausen im Schokoladenfieber

➔ Auch dieses Jahr wird das Thema Weiterbildung bei der „Bruderschaft kochender Männer aus Obertshausen“ GROß geschrieben. Nach dem Lehrgang beim Hausmetzger musste wieder etwas Süßes auf den Tisch und zu Schokolade haben die Kochbrüder noch nie NEIN gesagt. Dabei sollte es kein regulärer Kurs werden „wie für Jedermann“ sondern ein Kurs an zwei Tagen mit gezielten Schwerpunkten - abgestimmt auf die Wünsche der Kochbrüder. Der bekannte „Meister Pâtissier“ Volker Kallenberg vom Hotel „Villa Kennedy“ in Frankfurt am Main konnte zu einem exklusiven Pralinenkurs charmant überredet werden. Bei einem ersten gemeinsamen Abendessen wurden die Kursinhalte besprochen und der zeitliche Ablauf geplant. Zwei Wochen später ging es dann los. Am ersten Tage wurden die Fachkenntnisse über Schokolade, Temperierung, Zuckerverarbeitung und Ganache-Herstellung anhand von Unterlagen und praktischen Übungen vermittelt. Unter anderem durfte jeder Marmite die Schokolade auf einer Granitplatte temperieren und verschiedene Schokoladendekorationen erstellen, bevor es an die eigentliche Pralinenherstellung ging. Neben Krustenpralinen, Kaffee-Pralinen, Mandelsplitter- und Karamell-Pralinen



hatten die Kochbrüder genug Zeit, Fragen zu stellen und sich diese auf sehr hohem Niveau erklären zu lassen. Am zweiten Tag wurden die Pralinen dekoriert und zur Verköstigung freigegeben. Hmmmmm... lecker! Ein großes Lob geht an Volker Kallenberg, dessen Freundlichkeit und Kompetenz nicht nur viel zum Gelingen dieses Kurses beigetragen haben. Mit viel Geduld hat er alle Fragen beantwortet und sogar die eine oder andere Schokoladenmasse gerettet. Nun war allen klar, warum eine gute - handgemachte - Praline ihren Preis hat. Es benötigt viel Wissen, gute Zutaten und Fingerspitzengefühl, um perfekte Endergebnisse zu erhalten. Wenn eine Chuchi ebenfalls die hohe Kunst der Pâtisserie erlernen möchte, kann sie über die Chuchi Obertshausen einen Kurs mit Volker Kallenberg buchen.

Weitere Infos können über Kochbruder Dalibor Vujcic (dalibor.vujcic@arcor.de) oder Roland Groh (info@groh-edv.de) angefordert werden.



Wanderpokal für die Chuchi Paul Ricard Ens Dorf

Die Teilnehmer am Großrat 2011 in Saarbrücken erinnern sich: als beim Begrüßungsabend der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau im Festsaal des Saarbrücker Rathauses das Dessert aufgetragen wurde, ging ein Raunen durch die Reihen der Kochbrüder: „dieses wahnsinnig gute Mokka-Mousse ist der Höhepunkt des Dinners“. Das Mousse, zubereitet von der Chuchi Paul Ricard Ens Dorf nach selbst entwickeltem Rezept ihres Kochbruders Klaus Engeldinger, hatte dieses Lob wirklich verdient!

Landeskanzler Gerhard Blumenröther entschloss sich daher nach kurzer Absprache mit dem Großkanzler, die ihm als Dank für die Ausrichtung des Großrates überreichte kristallene Hummerschale als „Wanderpokal“ für die Ordensprovinz zu stiften und sie als erstem der Chuchi Paul Ricard Ens Dorf zu überreichen. Zukünftig möchte jedoch nicht mehr der Landeskanzler als Stifter dieses Pokals eine einsame Entscheidung über dessen Weiterreichung treffen; vielmehr sollten die Chuchileiter der Ordensprovinz dafür Regeln aufstellen und selbst über dessen Verleihung bestimmen oder dies einem zu wählenden Gremium übertragen.



Sommerfest in Ens Dorf

Die Überreichung des Wanderpokals an den Leiter der Chuchi Ens Dorf MdC Peter Schwarz nahm der Landeskanzler im Rahmen des Sommerfestes dieser Chuchi am 09. Juli dieses Jahres in Hülzweiler vor. Im traumhaft schönen Garten ihres Kochbruders MdC Karl-Heinz Feld trafen sich die Ens Dorfer Kochbrüder, um zusammen mit ihren Partnerinnen eine zünftige Garten-Party zu feiern. Dank der dort vorhandenen professionellen technischen Einrichtungen konnten die Brüder ihre Damen und ihre Gäste mit einem Menü verwöhnen, das jedem Profi-Koch Konkurrenz gemacht hätte: Frisch gebackenem Flammkuchen aus dem stundenlang vorgeheizten Steinbackofen (in dem am Vormittag schon Weiß- und Sauerteigbrote gebacken wurden), folgte ein Lachsfilet im Kräutermantel mit Auberginen-Kartoffeln, dann gegrillte Rindersteaks mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen im Speckmantel und schließlich süßes Baklava, wie es kein türkischer Konditor hätte besser machen können! Die Ens Dorfer Kochbrüder verstehen gut zu leben, sind halt Saarländer (und ein eingebürgerter Luxemburger)!

GB

Chuchi Saarbrücken hat neuen CdC

Nach langer Pause gab es endlich wieder eine Rangenerhebung in der Chuchi Saarbrücken: Alexander Petry, einer der „jungen Wilden“, die erst kürzlich in die Chuchi aufgenommen wurden und mit neuen Ideen auch neuen Schwung in die Chuchi Saarbrücken bringen, hat am 08. Juli 2011 seinen Anspruch auf den „Chef de Chuchi“ mit folgendem Menü erklärt:

blättermangostangenvariation
parmesan / thymian / parmaschinken

artischockensalat / gegrillte und gekochte
artischocken / parmesan

lasagne mit jakobsmuscheln / grüner spargel / spinat /
schalentiersauce

sautierte kalbsleber / mangold / pinienkerne /
sultaninen / balsamicojus

himbeeren mit altem aceto / zitronenthymianeis /
gebrannte vanillecreme



Alexander Petry bei der Küchenarbeit



Alexander hat's geschafft!

Es war nicht nur ein kreatives sondern auch ein leichtes und schmackhaftes Sommer-Menü, mit dem Alexander seine Kochbrüder verwöhnte und mit dem er die Jury von seiner Kochkunst überzeugte. Bei der Weinauswahl überraschte er mit einem Viognier außergewöhnlicher Geschmacksfülle, der zu aller Überraschung nicht von der Rhône sondern aus einem Versuchsanbau in der Pfalz kam!

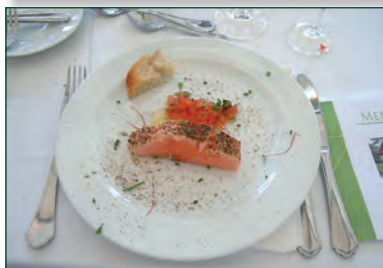
In der Wertung waren die perfekt gegarte Leber mit einer Mangold-Zubereitung besonderer Art, die einfach als sensationell bezeichnet werden musste, sowie die sowohl optisch als auch geschmacklich überzeugende Dessert-Variation, bei der das Eis vom Zitronenthymian Begeisterung auslöste.

In die Jury hatte LK Gerhard Blumenröther den MdC Uwe Werno, Saarbrücken sowie den MdC Siegfried Pillong von der Chuchi Gourmet 72 Homburg berufen. Die Jury dankte Alexander Petry mit dem hoch verdienten Löffeltrunk.

GB

Die Ordensprovinz Rhein-Main feiert in „Biebesheim am See“

Die Nibelungen-Chuchi Biebesheim mit ihrem Chuchileiter Dr. Herbert Geipert an der Spitze war in diesem Jahr an der Reihe, das Ordensprovinzfest auszurichten. Und das sollte einmal ganz anders gestaltet werden: alle Chuchis aus der Ordensprovinz wurden eingebunden in ein gemeinsames Familien-Kochfest unter freiem Himmel. So war es zunächst geplant, doch Petrus wollte es etwas anders und so wurde eben der Sicherheit halber unter einem Zelt Dach gefeiert, was dem Ganzen aber in keiner Weise abträglich war. Herbert Geipert und seine Kochbrüder hatten gute Vorarbeit geleistet und bis ins Detail den Ablauf geplant. Auf einem wunderschönen Areal direkt an einem Anglersee in Biebesheim am Rhein gelegen, sorgten weiß eingedeckte Tische mit Blumendekoration sowie Stühle mit weißen Hussen für ein festliches Ambiente. In der anderen Hälfte des Zeltes hatten die Biebesheimer für jede aktive Chuchi einen Kochstand mit großzügiger Arbeitsfläche, Gasbrenner, Pfannen und Töpfen eingerichtet. Die technische Ausstattung jedes Arbeitsplatzes war abgestimmt auf den zu kochenden Gang und auch die Zutaten waren zu 100 Prozent bereit gestellt. Schließlich sollten alle Menügänge vor Ort und vor aller Augen zubereitet werden. Kurz: das Fest war perfekt vorbereitet. Aber nun der Reihe nach: am Freitag gegen 17 Uhr war die komplette „Hardware“ aufgebaut und die Wormser Kochbrüder begannen bereits mit der Herstellung ihres Rhabarber-Panna Cotta. Gegen 19 Uhr wurde eine rustikale Vesperplatte serviert. Die anwesenden Kochbrüder und „Schwägerinnen“ ließen sich nicht zwei Mal bitten und beteiligten sich kräftig an der Aufführung des Einakters „Weck, Worscht und Bier“. Im Anschluss daran folgte die ganze Korona einer Einladung von Chevalier Walter Adam und so wurden in fröhlicher Runde noch ein paar Flaschen aus seinem privaten Weinkeller verkostet. Zurück am Anglersee bezogen LK Frithjof und „Schwägerin“ Cordula mit dem Wohnmobil vor dem Festzelt Quartier. Damit war dann auch das Thema „Nachtwache“ geklärt und erledigt. Am Samstagmorgen begannen die Kochbrüder gut gelaunt ab 9 Uhr mit den Vorbereitungen für das Menu. An allen Ständen wurde geschnippelt und geschält, blanchiert und geköchelt, gebrutzelt und gebraten, dass es eine wahre Freude für jeden Kochbegeisterten war. Ein stattlicher Steinbackofen wurde mit Holz befeuert und auf 380 Grad Temperatur gebracht. Als die ersten Gäste gegen 13 Uhr eintrafen, wurde von der Chuchi Darmstadt zur Begrüßung knuspriger Flammkuchen jederzeit frisch und heiß aus dem Holzbackofen gereicht. Gleichzeitig servierte die Chuchi Seeheim-Jugendheim als Fingerfood Fleischbällchen mit verschiedenen Saucen sowie gefüllte „Bresaola-Säckchen“.



Nach und nach kam von den am Menu beteiligten Chuchis die Meldung „Vorbereitung abgeschlossen - es kann losgehen.“

Sodann wurden wie geplant gegen 15.30 Uhr 120 Kochbrüder, Schwägerinnen und Gäste zu Tisch gebeten. CL Dr. Herbert Geipert begrüßte die Festgemeinde, insbesondere die Ehrengäste Großkanzler Dr. Jogi Hofbauer, Großlöfmeister Peter Maichle und CC-Urgestein Chevalier Walter Adam. Anschließend sprach auch Landeskanzler Frithjof Konstroffer ein paar Begrüßungsworte und gab das Mikrophon dann an Jogi Hofbauer weiter, der in seiner gewohnt humorvollen Art zu den Gästen sprach und dem Fest einen guten Verlauf wünschte.

Schließlich begann das „Festmahl“. Jede der beteiligten Chuchis war für einen Gang komplett verantwortlich, also auch für den Service: vortragen, servieren und danach abräumen. Natürlich half man sich gegenseitig brüderlich beim Servieren, so dass keine der Schwägerinnen zu Hilfe gebeten werden musste. Es kam in perfekter zeitlicher Abfolge ein gelungenes Menu auf den Tisch:

Rote Bete-Carpaccio mit Limetten-Trüffel-Dressing
Chuchi Wormatia Worms

**

Pochierter Lachs auf Tomatenconcassée
Chuchi Rhein-Main, Rüsselsheim

Gazpacho à la Herbert
Chuchi Darmstadt-Eberstadt

Hähnchenbrust auf Kräuterrisotto
Chuchi Pompejanum Aschaffenburg

Apfelsorbet mit Crémant aufgegossen
Chuchi Obertshausen

Gefülltes Schweinefilet mit Schupfnudeln und Gemüsebouquet
Chuchi Ruzilo Rüsselsheim

Rhabarber-Panna Cotta mit Erdbeermousse
Chuchi Wormatia Worms

*

Dazu gab es herrliche rheinhessische Weine sowie frisch gezapftes Bier.

Musikalisch wurde die ganze Veranstaltung von Alphornbläsern sowie der Gesangsgruppe „Die Biebesheimer Lumpenmusiker“ untermalt, die in mittelalterlicher Tracht zur Freude aller Anwesenden stimmungsvolle Volkslieder vortrugen. So mancher der Gäste stimmte immer wieder mit ein und es machte sich eine fröhlich-ausgelassene Stimmung breit.



Begrüßung durch Dr. Herbert Geipert



Dr. Jogi Hofbauer begrüßt besonders herzlich Chevalier Walter Adam mit Frau



Rote Beete Vorbereitung



Chuchi Ruzilo in Aktion



Die Nachttisch-Parade



Blick in das Festzelt

Das Lagerfeuer

Nach dem Menue entzündete Herbert Geipert auf der großen Wiese am See ein riesiges, ca 2,50 Meter hohes Lagerfeuer. Viele ließen sich von dem imposanten Anblick der züngelnden und knisternden Flammen einfangen oder standen in Gruppen zusammen und erzählten lebhaft. Immer wieder konnte man an lautem Lachen erkennen, dass keine ernsten Themen besprochen wurden. So klang denn ein gelungenes Fest langsam aus und als das Holz gegen 22 Uhr bis auf die Glut herunter gebrannt war, verabschiedeten sich nach und nach die Kochbrüder und Gäste.

Die einhellige Meinung aller Beteiligten: ein Fest dieser Art sollte Vorbild für künftige Ordensprovinzfeste sein. Vielen Dank an Herbert Geipert und seine Kochbrüder der Nibelungen Chuchi Biebesheim für einen wunderschönen Tag und an alle Chuchis der Ordensprovinz für die tolle Beteiligung. *F. K. Hummerredaktion*





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

➔ Rund 60 Marmiten fanden sich zur fachkundig geführten Besichtigung des historischen Kerns der Landeshauptstadt Saarbrücken am Freitagnachmittag ein. In zwei Gruppen ging es zunächst hinab in die erst kürzlich freigelegten Kasematten des Saarbrücker Schlosses, um anschließend aus dem hoch gelegenen Garten des Barockschlosses einen tollen Blick über die Stadt zu genießen, die sich mit ihrem gewundenen Flusslauf, ihren Brücken, dem Theater und den Museen sowie ihren Kirchen zu Füßen der Betrachter darbot.

Weiter ging es zum Wahrzeichen der Stadt, der 1762 bis 1765 von dem Baumeister Friedrich Joachim Stengel erbauten Ludwigskirche mit den sie umgebenden alten Adelspalästen, einem Ensemble, das zu den sehenswertesten barocken Bauwerken Südwestdeutschlands gehört.

Ein ganz besonderes Erlebnis wartete anschließend auf die Teilnehmer des Rundganges: der Empfang in der Staatskanzlei des Saarlandes. Gestärkt mit saarländischem Winzersekt aus Perl ging es danach durch die Saarbrücker Altstadt zum Rathaus Sankt Johann. Wer München kennt, dem fiel wohl sofort die Ähnlichkeit mit dem dortigen Rathaus auf, denn das Saarbrücker Rathaus wurde 1897 bis 1900 nach Plänen von Georg von Hauberisser erbaut, also demselben Architekten, der das Münchener Rathaus entwarf.

Das saarländische Fernsehen begrüßte dort die Marmiten zu einem Gruppenvideo auf der Rathauastreppe, um sie anschließend zum

Großrat in Saarbrücken mit attrakti

Aperitif-Empfang in das Gebäude zu begleiten. Mit Amer-Bier und kleinen Häppchen von Bleu d'Auvergne, Nüssen und Pflaumen auf Schnitten von Nussbrot konnten sich die Kochbrüder auf einen Begrüßungsabend der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau einstimmen. Gelungene Überraschung für alle, als sich die Türen zum Festsaal des Rathauses öffneten: festlich gedeckte Tische zauberten für die Teilnehmer ein Ambiente, wie es eindrucksvoller kaum zu bieten ist. Nur zu wenigen, besonderen Gelegenheiten wird dieser berühmte Festsaal des Saarbrücker Rathauses zur Verfügung gestellt! Dass der Großrat unserer Bruderschaft eine würdige Veranstaltung für einen solchen Rahmen ist, davon konnte Landeskansler Gerhard Blumenröther die Oberbürgermeisterin der Landeshauptstadt Saarbrücken, Frau Charlotte Britz, überzeugen, welche auch die Schirmherrschaft übernommen hatte und uns die Ehre gab, an diesem Begrüßungsabend teilzunehmen.

Mit herzlichen Worten dankte LK Gerhard Blumenröther in seiner Begrüßungsansprache der Oberbürgermeisterin für ihr Entgegenkommen und ihre Teilnahme an der Veranstaltung. Sein „Danke“ galt auch den Sponsoren: der Firma Multimedia Productions Illingen unseres Homburger Kochbruders MdC Peter Ziegler, der elsässischen Brauerei LICORNE in Saverne, deren Geschäftsführer Udo Helfgen in früheren Jahren der Chuchi Saarbrücken angehörte, der Bierbrauerei Bruch in Saarbrücken sowie insbesondere dem Geschäftsführer des Saarbrücker Ratskellers, Herrn Mike Ludwig, ohne dessen Hilfe es nicht möglich gewesen wäre, den Brüdern im Rathaus-Festsaal ein 6-gängiges Menü zu bieten: der Ratskeller hatte nicht nur sein Geschirr und Besteck für die mehr als 90 Gäste zur Verfügung gestellt; zwei Etagen unter dem Festsaal durften die Brüder aller Chuchis der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau in der mit modernster Technik ausgestatteten Küche dieses Restaurants ihre Gerichte zubereiten, um sie ihren Gästen im Festsaal zu servieren. Natürlich hieß auch die Schirmherrin Frau Charlotte Britz die Brüder in der Landeshauptstadt Saarbrücken herzlich willkommen und Bert Schreiber dankte mit launigen Worten der „charmanten Oberbürgermeisterin“, wobei er ihr für die im Herbst anstehende Wiederwahl viel Erfolg wünschte.

Aber nicht nur für „Speis und Trank“ hatte die gastgebende Ordensprovinz gesorgt: zur Unterhaltung hatte LK Gerhard Blumenröther ein Gesangs-Duo aus dem benachbarten Frankreich engagiert, welches die Brüder mit französischen Chansons erfreute. Schließlich hieß es Abschied nehmen aus dem wunderschönen Festsaal, denn auch das gelungenste Fest muss einmal zu Ende gehen. Viele der Brüder zog es jedoch noch zu einem „Absacker“ an die Hotelbar, an welcher sich zwischenzeitlich auch die mitgereisten Damen eingefunden hatten, die im Rahmen des von LK Gerhard



vem Beiprogramm. Begrüßungsabend im historischen Festsaal der Stadt.

Blumenröther organisierten Begleit-Programms von einem lukulischen Abendessen aus Frankreich zurück gekehrt waren.

Protokollarische Notizen zum Großrat

OO und Chevalier Bert Schreiber heißt alle Teilnehmer zum Großrat 2011 in Saarbrücken willkommen, wünscht der Versammlung einen guten Verlauf und gibt das Wort an GK Dr. Joachim Hofbauer.

GK Dr. Joachim Hofbauer begrüßt seinerseits alle Teilnehmer herzlich. Er spricht den Ausrichtern des Großrates für die gelungene Organisation und für die Gestaltung des Freitagnachmittags und -abends seinen Dank aus. Gute Wünsche richtet er auch an alle Chuchileiter, die verhindert sind und gibt gleichzeitig seinem Bedauern Ausdruck, dass 14% aller Chuchileiter es nicht für notwendig gehalten haben, auf die Einladung zum Großrat zumindest zu antworten.

Ein viel diskutiertes Thema war der Wunsch nach mehr Transparenz und Kommunikation zwischen Kapitel, Großkapitel, den Landeskanzlern und Chuchileitern. Eine Idee, die Abhilfe schaffen könnte, wurde kürzlich in Aschaffenburg realisiert. Anlässlich einer dort stattfindenden Kapitalsitzung rief der dortige LK Frithjof Konstrofer die Chuchileiter zu einer Sitzung zusammen und man verbrachte mit den Mitgliedern von Kapitel, Großkapitel und den Chuchileitern der Ordensprovinz einen gemeinsamen Abend mit vielen interessanten Gesprächen und auch kontrovers diskutierten Themen beim Abendessen in der gastgebenden Chuchi Pompejanum Aschaffenburg.

Beim Bericht über die im vergangenen Jahr stattgefundenen Prüfungen berichtet der GK, dass zwei GMdC-Prüfungen nicht zu dem gewünschten Ergebnis geführt haben und die Probanden die Prüfung nicht bestanden haben. Er weist darauf hin, dass eine Prüfung natürlich auch immer das Risiko des „Nichtbestehens“ beinhaltet, will sie nicht zur Farce verkommen.

Der GK gibt einen Ausblick auf das Ende August stattfindende **KOCHEN IM GRÜNEN 2011**. Er betont, dass ein solches Fest mit all seinen Facetten in Zukunft nur dann angeboten werden kann, wenn die Nachfrage entsprechend groß ist. Andernfalls müsse man sich Gedanken machen, ob die Kosten für ein solches Fest dem Gesamtclub gegenüber noch zu vertreten sind.

Vor dem Kassenbericht 2010 von **GA und Chevalier de la Marmite Hans Bingenheimer** wird ein Antrag zu diesem TOP diskutiert, den Michael Schmitter, Chuchileiter der Chuchi Nastätten vorträgt.

Er beinhaltet im Wesentlichen Fragen zu einigen in der Einnahmen- und Ausgaben-Rechnung 2010 und im Etat 2011 aufgeführten Positionen und wie sich diese im Einzelnen zusammensetzen. Er bittet um Aufschluss über folgende Kosten und Positionen:

1. Vergütung Sekretariat inkl. Versand Orden und Utensilien
 2. Vergütung Buchhaltung, inkl. Telefonkosten und Porto
 3. Kapitalsitzungen inkl. Übernachtungen
 4. für 2011 geplante Ausgaben für Drucksachen und Büromaterial
 5. für 2011 geplante Ausgaben für Brustgeschirre, Orden, Utensilien
- Hans Bingenheimer konnte alle diesen Antrag betreffenden Fragen in vollem Umfang und zur Zufriedenheit aller beantworten!

GK Dr. Joachim Hofbauer bittet zwei Damen, die tagtäglich viel für unseren Club tun, vor die Versammlung: er überreicht Karin Bingenheimer ein kleines Präsent und bedankt sich im Namen aller Brüder für ihren Einsatz zum Wohle des Clubs. Auch Brigitte Pulcher überreicht er ein kleines Präsent und dankt ihr für ihren unermüdlichen Einsatz als Ansprechpartner für alle Brüder in fast allen Situationen.

Dr. Joachim Hofbauer beginnt die mit Spannung erwartete Diskussion zum Thema Satzungsänderung mit einem herzlichen Dank an OO Axel Müller und OO Horst Ruppert, die mit Mühe, Engagement und viel Arbeit die entscheidende Vorarbeit zu diesem TOP geleistet haben. Er erteilt OO Axel Müller das Wort.

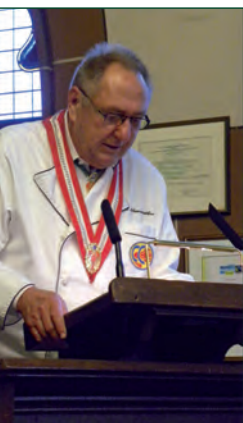
OO Axel Müller stellt fest, dass die Vorlagen „Änderungen der Satzung“ und „Änderungen der Ordensregeln“ der Einladung aus März 2011 zum Großrat am 28.05.2011 beigelegt waren und heute unverändert zur Diskussion stehen. Durch Brief von Anfang April 2011 ist ausdrücklich darauf hingewiesen worden, dass im Großrat unter TOP 8 auch die Änderungen der Ordensregeln zur Abstimmung stehen. Er erläutert, dass die Änderungen teils redaktioneller Art sind, teils Vorschriften der Satzung und Ordensregeln zusammenführen und teils echte Neuregelungen enthalten. Diese Neuregelungen beruhen im Wesentlichen auf satzungsrelevanten Anregungen und Diskussionen aus den vergangenen Jahren, deren Handhabung oder Ergebnis jedoch nicht in die Satzung oder Ordensregeln aufgenommen worden sind. Axel Müller geht chronologisch auf jede einzelne Änderung ein und spricht auch die geplanten Streichungen an. Zu einigen Punkten gibt es eine zum Teil auch ausführliche Diskussion.

OO Axel Müller führt die Abstimmung durch mit dem Hinweis, dass derzeit im Saal 614 Stimmen vertreten sind.

Alle Delegierten stimmen für die beantragten Änderungen der Satzung und Ordensregeln. OO Axel Müller stellt fest, dass damit das erforderliche Quorum von 75 % erreicht ist.

Dr. Joachim Hofbauer schließt die Sitzung, wünscht allen einen guten Appetit und anschließend eine gute Heimreise. Er hofft, alle gesund und munter beim KOCHEN IM GRÜNEN 2011 in Ketsch wieder begrüßen zu können.

Ende der Sitzung 12.30 Uhr



CdC-Rang für Chuchileiter der Landgrafen Pirmasens

Ein Apprenti als Chuchileiter, das gibt's natürlich nur bei Neugründungen von Chuchis; so auch in Pirmasens. Dass dies nicht lange so bleiben wird, das hat Chuchileiter Harald Lang bei seiner (fast) Maître reifen CdC-Prüfung am 16. Mai 2011 unter Beweis gestellt: ein festlich gedeckter Tisch, perfekt gestaltete Menu-Karten und Servietten mit aufgestickten Namen der Kochbrüder erwarteten die Jury im gemütlichen Ambiente des „Casa del Arte“, dem Koch-Domizil der Landgrafen-Chuchi in Pirmasens.

Mit launigen Worten und Amer Bière begrüßte Harald Lang Landeskanzler Gerhard Blumenröther und seine als Jury-Mitglieder angereisten Brüder MdC Peter Schwarz von der Chuchi Ens Dorf und MdC Peter Kallenborn von der Chuchi Homburg.

Quer durch die Küche und die Weinregionen von Frankreichs Provinzen führte uns dieser Abend voller Köstlichkeiten: nach „**Oeufs frits à la Gasconnaise**“, begleitet von einem **Vin de Pays des Côtes de Gascogne Uby No.2**, kam mit **Froschenschensuppe** und einem Elsässer Riesling aus Sigolsheim der 1. optische und kulinarische Höhepunkt des Abends.

Knackiger weißer Spargel, begleitet von frischen Morcheln (die aufzutreiben Harald weder Mühe noch Geld gescheut hatte), in einer köstlichen Kombination mit Blätterteigkissen, die von **Vin Jaune aus dem Jura** ge-



Harald Lang in der Arbeit



Alles geschafft: Der Löffeltrunk



Spargel mit Morcheln



Oeufs à la Gasconnaise



Millefeuille mit Früchten

tränkt waren, bildeten als 2. Höhepunkt eine ebenso ungewohnte wie überraschend gelungene Geschmacksvermählung. Dass es dazu statt des erwarteten Vin Jaune einen „**Cidre fraîcheur du Pays de Caen**“ gab, war genauso überraschend wie gelungen. Der Proband konnte sich wohl nicht entscheiden, ob er als Hauptgericht „**sous vide**“-gegartes **Rinderfilet** oder ein **Ochsenschwanzragout** servieren sollte; also tat er kurz entschlossen beides. Die Jury „probierte“ beides, fand den dazu gereichten **Côtes du Rhône aus Beauges de Venise** als perfekte Ergänzung und war sich spätestens jetzt einig, dass das von Harald Lang kreierte Menü die Anforderungen an einen Chef de Chuchi mehr als erfüllte. Nach einem **Millefeuille** mit der Jahreszeit angepassten Früchten wie Rhabarber

und Erdbeeren und einem 14 Jahre alten **Gewürztraminer aus der Grand Cru-Lage Hengst** würdigte Landeskanzler Gerhard Blumenröther die hervorragende Leistung des Chuchileiters und verlieh Harald Lang den Hummer am blauen Bande sowie die Urkunde zum „Chef de Chuchi“.

Der obligatorische Champagner-Löffeltrunk, gereicht von den Jury-Mitgliedern Peter Schwarz und Peter Kallenborn, beschloss diesen festlichen Abend in Pirmasens.

Gerhard Blumenröther

Zweierlei Fleisch mit Pürree



Froschenschensuppe



Harald erhält das blaue Band



Weser/Ems-Niedersachsen feierte Provinzfest bei den Rittern der Tafelrunde in Schleddehausen



Alle Teilnehmer stellen sich zur Gruppenaufnahme

Der Einladung der „Ritter der Tafelrunde“ waren insgesamt 35 Schwägerinnen und Brüder aus Bremen, Delmenhorst und Schleddehausen gefolgt, Lüneburg und Melle fehlten, hatten an diesem Tag eigene Veranstaltungen geplant.

Die Schleddehausener Schwägerinnen und Brüder trafen sich bereits um 13.15 Uhr in der Chuchi, um ausreichend Kaffee zuzubereiten und die von drei Schwägerinnen gebackenen Kuchen in tellergerechte Stücke zu teilen, um die um 14.00 Uhr erwarteten Gäste gebührend begrüßen und sie stärken zu können. Eine Tischordnung war nicht festgelegt, man konnte in bunt gemischten Gruppen an drei eingedeckten Tischen Platz nehmen, nach Begrüßung durch Chuchileiter MdC Gerhard Roßbach das Gebotene genießen, rege Gespräche führen, sich mit dem Programm vertraut machen. Nach Gruppenaufnahme im Vorhof traten die Gäste fast pünktlich um 15.00 Uhr in den eigenen Autos die Fahrt nach Osnabrück zum Besuch des Botanischen Gartens an. Zurückgeblieben waren VGK Robert Eyemann und LK Torsten Kreuzberger von der Roland-Chuchi. Beide wollten den „Rittern“ bei der Zubereitung des vorgesehenen Abendessens helfen, setzten sich auch kräftig ein, denn es gab reichlich zu tun, um die einzelnen Gänge des vorgesehenen Menues vor- und auch termingerecht zuzubereiten.

Auf den Tischkarten war nachstehendes Menue eingetragen:

Erdbeer-Lachs-Happen

*

Zitronen-Ingwer-Garnelenspieße

*

Zitronengras-Hühnersuppe mit Spargel und Lauch

*

Scholle Finkenwerder Art mit Petersilienkartoffeln und Brunnenkresse-Salat

*

Ananas-Erdbeer-Dessert mit Grand Marnier

*

An Getränken wurden – passend zu einzelnen – Gängen zunächst eine Fruchtsaft-Bowle, dann vom Forster Weinkontor 2008er Weißburgunder Kabinett, folgend ein 2008er Schnepfenflug Riesling Kabinett, zum Dessert Ruppertsberger 2007er Gimmeldinger Meerspinne Spätlese geboten.

Kurz nach 18.00 Uhr trafen die Ausflügler wieder in Schleddehausen ein, zeigten sich begeistert vom Kurzbesuch im Botanischen Garten, hatten durchaus Appetit auf Köstlichkeiten, nahmen an den gesprächsfördernd bestuhlten Tischen Platz, studierten die Speisekarten, genossen die einzelnen Gänge, pflegten zwischen durch rege Gespräche, lauschten den Worten von GMdC und Chuchileiter von Delmenhorst, Gerhard Renz, der seine durch vielfache Besuche in Schleddehausen gewonnenen Erkenntnisse von der Leistungsfähigkeit der Schleddehausener preisgab und den „Rittern“ für die Ausrichtung des Festes sowie für das Gebotene dankte. Auch VGK Robert sprach anerkennende Worte.

So gegen 23.00 Uhr verließen die Bremer und einige Delmenhorster die gastliche Stätte, die Letzten fanden erst weit nach Mitternacht den Weg ins Hotel oder nach Hause. Keine Frage – es war ein glänzendes Fest und wir freuen uns schon heute auf das nächste.

ARGUS



CL Gerhard reicht kleine Einstimmung



LK Torsten in vollem Einsatz



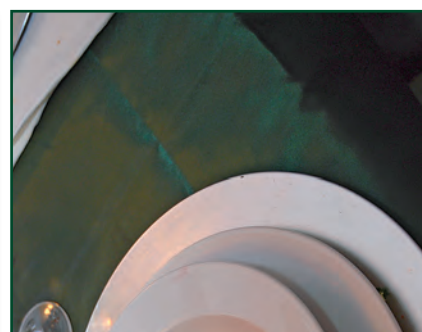
Rege Unterhaltung an jedem Tisch ...



... nicht nur optisch ein Genuss



DAS sind Mai-Schollen



Krönender Abschluss

25 Jahre Chuchi Passauer Wolf

Die Anfänge der Chuchi Passauer Wolf gehen mit den Initiatoren Willi Kraxenberger und Manfred Ziga zurück bis in das Jahr 1983. Der erste Kochabend im September in der Schulküche der Stadtwerke war der Beginn des organisierten Kochens in einem Club in Passau mit dem Ziel, einmal in die Bruderschaft der Marmiten aufgenommen zu werden. Es sollten aber noch 20 Kochabende mit unterschiedlichen Abendchefs notwendig sein, bis es dann so weit war – das Gründungsfest im September 1985. Mit der tatkräftigen Unterstützung der Knödl-Chuchi Deggendorf, unserer Patenchuchi, wurde folgendes Menü von den Kochbrüdern aus Passau und Deggendorf zubereitet und uns und unseren Gästen serviert: Terrine von frischen Waldschwammerln auf Eichblattsalat, Fasanenconsommé, Forellennockerl auf Blattspinat, Zwetschgensorbet, angeräucherter Hirschrücken, Speckbohnen, Apfel im Rumteig und Butterspätzle und als Nachspeise Weißherbstbirne auf Vanilleschaum. Weine aus der Wachau von den Weingütern Prandtauer Hof in Joching, Pichler in Wösendorf und Jamek in Joching begleiteten die einzelnen Gänge. Nochmals vielen Dank an die Brüder der Chuchi Deggendorf für die damalige Unterstützung bei der Gründung und vielen Dank auch an den damaligen und heutigen Landeskanzler Dr. Wolf Steger. Neben den beiden schon erwähnten Kochbrüdern MdC Willi Kraxenberger und GMdC Manfred Ziga, die auch die ersten beiden Chuchileiter waren, gehören MdC Michael Kraus und GMdC Dr. Gerhard Hagen zu den vier Gründungsmitgliedern, die heute noch dabei sind. Am 01. Januar 1986 erfolgte dann die offizielle Aufnahme in den CC-Club Kochender Männer. Deshalb hat die Chuchi Passauer Wolf am 14. Januar 2011, dem inzwischen 269. Kochabend, zu ihrem 25-jährigen Jubiläum geladen. Als Gäste wurden der Großkanzler GMdC Dr. Joachim Hofbauer, der Großlöffelmeister GMdC Hans-Peter Maichle, der Landeskanzler Bayern Ost GMdC Dr. Wolf Steger, von der Chuchi Regensburg CL CdC Günter Daferner und CdC Norbert Rubner und von der Knödel-Chuchi Deggendorf CL Jürgen Philip und MdC Joachim Stelzer begrüßt.

CL Dr. Gerhard Hagen dankte allen Gästen, dass sie der Einladung gefolgt sind, zumal Passau in der Chuchi-Landkarte nicht gerade zentral gelegen ist. Nach einem kurzen Überblick über die Höhepunkte der 25 Jahre CC Passau wies CL Dr. Gerhard Hagen mit ein wenig Stolz darauf hin, dass der Kochclub Passau, der mit einem Durchschnittsalter seiner Mitglieder von 55,7 Jahren der drittjüngste Club in Bayern ist und dieser Schnitt durch die Aufnahme Jüngerer schon über Jahre hinweg gehalten werden konnte. Zudem erkochten sich von den 12 Kochbrüdern alle zehn „Altmitglieder“ den MdC. Drei davon absolvierten inzwischen die GMdC-Prüfung. Auch die beiden Jungen wollen es den „Alten“ gleichtun. Klaus Jaschke legte



Das Geschenk zum Jubiläum vom Kapitel



Die Mitglieder des CC Clubs Passauer Wolf: st. v. li.: MdC Jacques Bouille, Apprentis Walter Mörtelbauer und Klaus Jaschke, CL GMdC Dr. Gerhard Hagen, GMdC Manfred Ziga, MdC Rainer Unverricht, GMdC Uwe Wagner, si. v. li. MdC Michael Kraus, MdC Peter Möller, MdC Willi Kraxenberger, MdC Klaus Arndt, nicht auf dem Bild MdC Michael Buchheit

im November 2010 seinen CdC ab und Walter Mörtelbauer folgte ihm im Juni 2011. Großes hat sich Kochbruder Rainer Unverricht vorgenommen, er plant, sich im September als Vierter in Passau der GMdC-Prüfung zu stellen.

Als Amuse Bouche zur Begrüßung wurde Rindertatar im Filotütchen serviert, dazu erwies sich als würdiger Begleiter ein Rosé Brut vom Weingut Machherndl in der Wachau. Begleitend dazu überreichte der CL den drei CC-Oberen als Geschenk ein Exemplar des Passauer Almanachs 2010/11, das Jahrbuch der Stadt Passau, für den Kochbruder Manfred Ziga den Artikel „25 Jahre Kochclub Passau“ verfasst hat. CL Dr. Gerhard Hagen hieß alle Anwesenden herzlich willkommen und wünschte einen schönen Abend.

Die Kochbrüder der Chuchi Passauer Wolf verwöhnten ihre Gäste weiter mit: Rehmouse mit Kürbis - Chutney | 2009 Rotgipfler vom Berg, Weingut Alphart, Traiskirchen / Niederösterreich *** Maronensuppe mit Portwein und Schokolade *** Waller auf Paprikakraut | 2008 Steinertal Riesling Smaragd, Weingut Alzinger, Dürnstein / Wachau *** Confierte Entenbrust Brokkoli-Blumenkohl-Terrine Maisblini | 2004 Chianti Classico „Il Palei“ DOCG, Weingut Villa a Sesta / Toskana *** Schokoladen-Oliven-Kuchen Karamelleis und Portweifeigen | 2004 Ramos Pinto PORTO Late Bottled Vintage ***

Die Vorbereitungen für den Kochabend begannen schon am Vorabend. Tische eindecken und Zubereiten der Tomatenconsommé für das Paprikakraut sind Routine, aber das Filetieren eines frisch gefangenen Donauwallers gehört trotz 25 Jahre Chuchi zur höheren Schule. Hierbei erwies sich unser Apprenti Walter Mörtelbauer als Meister seines Faches.

Der Jubiläumskochabend verlief mit manch lustigen Anekdoten der letzten 25 Jahre und humorvollen Beiträgen unseres Großlöffelmeisters für alle recht kurzweilig. Nach dem Hauptgang bedankte sich Großkanzlers Jogi Hofbauer bei der Chuchi Passauer Wolf für den gelungenen Abend, ging auf einige Worte der Begrüßung und auf Themen, die den CC Club Kochender Männer als Ganzes und die Provinzen in Bayern betreffen, ein und übergab als Gastgeschenk einen größeren Kochtopf aus dem Hause WMF. CL Gerhard Hagen dankte auch im Namen der Kochbrüder für das Geschenk des Kapitels und für die flüssigen „Mitbringsel“ aus Regensburg, Deggendorf und unseres Landeskanzlers und wünschte allen einen guten Nachhauseweg. Abschließend galt der Dank des Landeskanzlers Dr. Wolf Steger nochmals der Chuchi Passau und wünschte ihr weiterhin viel Spaß beim Kochen.

GMdC Dr. Gerhard Hagen,
CL Chuchi Passauer Wolf

Zur Feier des Jahres bekommen die Passauer Wölfe auch noch zwei neue „Chefs“

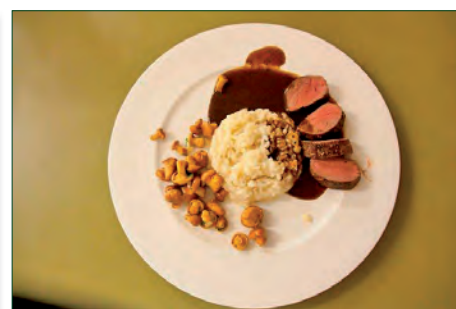
➔ Klaus Jaschke und Walter Mörtlbauer heißen die beiden frischgebackenen Chefs de Chuchi der Chuchi Passauer Wolf. Sie bewiesen im November 2010 bzw. Juni 2011 mit wohldurchdachten Menüs ihr Können. Nach dem verdienten Löffeltrunk nahmen Klaus, Kochbruder seit September 2006, Walter, Kochbruder seit Januar 2010, von Chuchileiter GMdC Dr. Gerhard Hagen als Lohn ihrer Mühen die Urkunden und das blaue Band in Empfang.

Mit einem feinen Avocadoaufstrich stimmte Klaus seine Kochbrüder auf weitere Köstlichkeiten ein. Klaus zeigte bei gebratenen Meeresfrüchten, einer mit viel Lob bedachten Maronensuppe mit Portwein und Schokolade, einer mit Kümmel gebratenen Lotte sowie einem Hirsch im Gewürzteig mit Ingwer-Karotten-Krapfen den gekonnten Umgang mit Gewürzen. Ein Vanille Timbale und ausgezeichnete Weine rundeten das perfekte Prüfungs-Menü ab.

Die Menüvorbereitungen von Walter begannen bereits im Wald und am Fischteich. Der passionierte Jäger und Angler bewies aber auch, dass er nicht nur mit seinen „Jagdwerkzeugen“, sondern auch mit



Voller Geschmack bei der Rehessenz von Walter Mörtlbauer



Butterweich bereitete Walter Mörtlbauer den Rehrücken mit Pfifferlingen und Spargelrisotto zu

Töpfen und Pfannen bestens umzugehen versteht. Ein selbst gebeizter Saibling auf Schwarzbrot bildete den gelungenen Einstieg für die folgenden Gänge, die die Gaumen seiner Kochbrüder erfreuten. Der sautierte Saibling - perfekt gegart - mit grünem Spargel passte ebenso in die Jahreszeit wie der butterweiche Rehrücken und die finale Erdbeerlasagne. Zu den einzelnen Gängen korrespondierende Weine sowie eine sehenswerte Tischdekoration sorgten für große Zustimmung bei seinen Kochbrüdern.



Die Maronensuppe von Klaus überzeugte seine Kochbrüder



Schön anzusehen und lecker: das Dessert von Klaus Jaschke



Die beiden neuen Chefs Walter Mörtlbauer (links) und Klaus Jaschke



Dr. Gerhard Hagen reicht Klaus Jaschke den Löffeltrunk

Menü von Klaus Jaschke

Avocadoaufstrich mit Wasabi und Koriander
Silvaner Brut - Hans Wirsching

Gebratene Meeresfrüchte auf Tomatengelee mit Basilikumrahm
2009 Lugana Le Morette - Valerio Zenatto

Maronensuppe mit Portwein und Schokolade

Mit Kümmel gebratene Lotte auf Kartoffel-Majoran-Sauce
2009 Riesling Iphöfer Kalb - Hans Wirsching

Gebratener Hirsch im Gewürzteig mit Ingwer-Karotten-Krapfen
2007 Châteauneuf du Pape Clos de Saint Olivier

Vanille Timbale mit Orangensahne und Kaffee-Glace
1999 Vin Santo Fattoria Selvapiana

Menü von Walter Mörtlbauer

Gebeizter Saibling auf Schwarzbrot
Geisweiler Monopole Brut Rose

Rehconsommé mit Rehklößchen und Morcheln
2009 Riesling Einöd - WG Wandl

Sautierter Saibling mit gebratenem Grünspargel
und Sauce Hollandaise

2009 Grüner Veltliner Tanzer - WG Wandl

Zitronengras-Ingwer-Sorbet

Gebratener Rehrücken mit Spargelrisotto und Pfifferlingen
2008 Elixir - Condamine Bertrand

Erdbeerlasagne
Erdbeerdaquiri

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

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

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

Eröffnet wurde der Abend mit einem feinperligen trockenen Winzersekt Pinot Brut Blanc de Noirs vom Pfälzer Weingut Wilhelmshof zu einer bunten Komposition aus gelben und blauen Kartoffeln mit einer würzigen Schnittlauch-Creme und Rehfilet-Scheibchen. Reh-Streifchen fanden sich auch in der anschließenden cremig-zarten Kastaniensuppe, einer gelungenen Verbindung von Maronen mit Sellerie, Möhren und Zwiebeln, fein abgeschmeckt mit Cognac und frischen Kräutern. Wunderbar harmonisch dazu die trockene Spätlese vom Riesling 2004 „Deidesheimer Hohenmorgen“ vom Weingut Dr. Bassermann-Jordan. „Alle Brüder in die Küche“ hieß es danach, denn dort standen in einer großen Pfanne „Innereien total“ bereit! Mit einer Gabel „bewaffnet“ umstanden die Brüder die Pfanne, deren Inhalt aus frisch gebratener zarter Leber, Nierchen und Herz, alles vom Reh natürlich, im Nu geleert war. Eine klasse Idee, die viel Spaß machte!

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

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



Stefan Markert bei der Arbeit



„Innereien total“



Rehbraten mit Chutney



Ein köstliches Dessert

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

„Rehkeule mit Kürbis-Ananas-Chutney“ folgte als 2. Wertungsgang des Prüflings: butterzartes Fleisch, gebeizt und zubereitet von Stefan in Abwandlung eines Rezeptes für „Boeuf à la mode“, mit einer aufwendig bereiteten köstlichen Sauce, abgeschmeckt mit einer Essigreduktion, karamellisiertem Puderzucker und Cayenne-Pfeffer, dazu außergewöhnlich, aber interessant und nachahmenswert das Chutney: die Jury war

sich einig, für dieses Gericht eine besonders hohe Prüfungsnote zu vergeben. Der von Sommelier Günter dazu ausgewählte trockene 2000er Merlot QbA „Appenhofener Steingeiß“ vom Weingut Emil Bauer & Söhne war perfekt und könnte es mit so manchem guten Franzosen durchaus aufnehmen.

Zum Schluss griff Sommelier Günter Theis aber doch einmal über die nahe Grenze und servierte zum wunderbaren Abschluss mit einem Quark-Soufflé auf Apfelkompott einen köstlichen, 16 Jahre alten Gewürztraminer Cuvée d'Or „Clos des Capuzins“ der Domaine Weinbach von Theo Faller aus dem Elsass.

In einer ausführlichen Laudatio würdigte LK Gerhard Blumenröther nicht nur die hohe Leistung von Stefan Markert sondern auch die bemerkenswerten Kochleistungen der übrigen Pirmasenser Brüder, die hervorragende Weinbegleitung und die harmonische brüderliche Stimmung in der Landgrafen-Chuchi. Mit der Überreichung der Urkunde, der Verleihung des Hummers am blauen Bande und dem obligatorischen Ehrentrink aus dem großen Löffel des Landeskanzlers endete dieser wunderschöne Abend in der Pfalz. Gerhard Blumenröther

Stefan erhält die verdiente Urkunde



Literarisch kulinärisch

Sommerzeit ist für viele auch Ferienzeit. Manchen zieht's in den Süden, die Heimat der Olive. Großer Beliebtheit erfreut sich das Grillen im eigenen Garten oder auf dem Balkon. Sommerzeit ist auch Erntezeit; der Weltmeister der Konditoren hat mit seiner Schwester verführerische Marmeladenrezepte zusammengetragen. Viele zieht es an Gewässer, in denen sich schmackhafte Fische tummeln – doch wie zubereiten? Schließlich braucht's entspannende Lektüre: zwei Romane warten darauf, genossen zu werden. Und schließlich gibt es eine neue Gourmet-Zeitschrift, die der Genießer kennen sollte.

*Einen genussvollen Urlaub wünscht
Ihnen Helmut Weber*

Joyce Lebra: Der Duft des Sake. Roman. Insel Verlag, 420 S., 8,95 Euro. | Japan im 19. Jahrhundert.



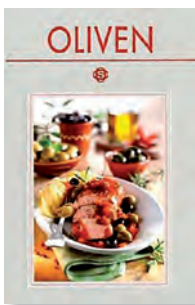
Rie ist die Tochter eines angesehenen Sake-Brauers und einzige Erbin. Doch als Frau ist sie nicht dazu bestimmt, das Familienunternehmen zu leiten; allein die Nähe von Frauen, glaubt man, verdirbt den Sake. Statt dessen muß sie den Nichtsnutz Jihei heiraten, der zum Nachfolger ihres Vaters auserwählt worden ist. Dieser zeigt jedoch weder Fähigkeit noch Willen, diese Aufgabe zu erfüllen. Rie läßt sich nicht entmutigen: Mit Courage, großem Mut und leidenschaftlichem Willen kämpft sie dafür, die Brauerei Weißer Tiger, ihr familiäres Erbe, in ein florierendes Sake-Imperium zu verwandeln. Unverhofft trifft sie dabei auch ihre verloren geglaubte Jugendliebe wieder.

Jacqueline Vogt & Ingo Swoboda: Fische aus heimischen Seen & Flüssen - Schätze aus der Natur. Regionale Produkte kochen und genießen mit gutem Gewissen. Kosmos Verlag, 144 S., 14,95 Euro. |



Überfischte Meere, fragwürdige Fangmethoden und Umweltschäden durch Aquafarming – kann man da überhaupt noch Fisch genießen? Eindeutig ja, denn mit fangfrischen heimischen Fischen ist man auf der sicheren Seite. Forelle, Zander, Hecht & Co. ermöglichen dank dieser Rezepte und Informationen eine abwechslungsreiche Küche und sind zudem hervorragende Lieferanten von hochwertigem Eiweiß, Mineralien und Spurenelementen. So entsprechen sie ganz den Anforderungen an eine zeitgemäße gesunde, schmackhafte Ernährung.

Renate Kissel: Oliven. Sigloch Edition, 192 S., 15,80 Euro. | Die Autorin folgt der kulturellen Bedeutung



des Olivenbaumes und holt die wertvollen Früchte in die heimische Küche. Sie spürt einfachen regionaltypischen Rezepten nach und stellt Oliven und Olivenöl in vielen neuen Varianten vor. 75 exakt beschriebene Rezepte bringen die universale Frucht in Salaten, Vorspeisen, Hauptgerichten, sogar in Desserts und Backwaren auf den Tisch. Menüvorschläge für ein perfektes Oliven-Diner runden das schön und informativ bilderte Buch ab.

Denia Henkel (Hg): Apicius - Die kulinarische Avantgarde. Heel Verlag, 176 S., 35 Euro. | Entdecken Sie



spannende Produkte, zukunftsweisende Philosophien, kulinarische Visionen sowie kreative Rezepte der besten internationalen Köche. Apicius ist die Plattform für die kulinarische Avantgarde und erscheint nun endlich auch in deutscher Sprache und in exklusiver Ausstattung mit edler matter Optik und lackierten Illustrationen. - Vier Protagonisten der kulinarischen Avantgarde Deutschlands im Fokus: Juan Amador, Sven Elverfeld, Klaus Erfort und Nils Henkel kochen nicht nur gemeinsam, sie sind auch freundschaftlich miteinander verbunden. - Beiträge über Yann Duytsche, Spitzen-Pâtissier aus Barcelona, den Piemonteser Küchenchef Luigi Taglienti aus Cueno und den schwedischen Starkoch Magnus Nilsson runden den Prachtband ab.

Astrid & Bernd Siefert: Lady Marmelade - Die süße Verführung: Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstriche selber machen und kreativ beim Kochen einsetzen. Selbstverlag, 160 S., 24,90 Euro. | In Lady Marmelade



zeigen Astrid und Bernd Siefert (Weltmeister der Konditoren) die Grundschriffe der Marmeladenherstellung und geben 42 aufregende Rezepte an die Hand. Denn normale Marmelade können viele, die Rezepte der Siefert's aber bieten das Besondere. Und mehr noch: für die Siefert's ist Marmelade nicht nur als Brotaufstrich geeignet, sondern kommt auch beim Kochen zum Einsatz. In 20 Rezepten zeigen sie, wie sie mit Marmelade Vor-, Haupt-, Nachspeisen und Gebäck den kreativen Pfiff geben.

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

Steven Raichlen: Steven Raichlen's Planet Barbecue - Meine Grill-Weltreise. Rezepte aus über 50 Ländern. Ullmann Verlag, 518 S., 19,99 Euro. |



Für Planet Barbecue reiste Steven Raichlen rund um den Globus, traf sich mit den besten Grillmeistern der Welt und ließ sich von ihnen in die Geheimnisse der regionalen Grillkunst einweihen. - 227

Rezepte aus über 50 Ländern - praktische Tipps und Grundtechniken - Fleisch & Geflügel - Fisch & Meeresfrüchte - Gemüse & Desserts - Grilltraditionen weltweit - Porträts bedeutender Grillexperten - eine kurze Geschichte des Grillens.

Jamie Purviance: Weber's Grillbibel. Verlag Gräfe und Unzer, 320 S., 24,95 Euro. | Das Buch zum



perfekten Grillen! Der US-amerikanische Grill-Guru Jamie Purviance verwöhnt uns mit 160 neuen Rezepten zum Grillen mit Gas und Holzkohle, deren einzelne Grundzubereitungen in mehr als 1000 Stepbildern Schritt für Schritt dargestellt werden. Grundtechniken rund ums Grillen, z.B. Zerteilen von Fleisch, Vorbereiten von Fisch, Gargradbestimmung, Saucen- und Pastenzubereitung, werden genau beschrieben. Tabellen zum Nachschlagen, welches Stück wie lange auf den Grill muss, sorgen dafür, dass dem Grillmeister nichts anbrennt.

Luzie Bronder: Amore siciliano. Roman. Aufbau Verlag, 304 S., 8,95 Euro. | Bei Alexandra, einer



bekennenden Ökofanatikerin, kommt nur Bio in die Tüte. Doch als sie nach Sizilien reist, um einen Beitrag über die Ökobauernhöfe der Insel zu drehen, steht ihre Welt mit einem Mal Kopf: Deutsche Gütesiegel-Kultur trifft auf italienische Dolce Vita und das Berliner Filmteam auf den jungen Olivenbauern Paolo. Ist der ein charmanter Verführer oder doch ein betrügerischer Macho? Eine romantische Sommerkomödie über eine große amore siciliano.

Toni Mörwald & Herbert Hacker: Süße Fische aus Seen und Flüssen - Die besten Rezepte von Aal bis Zander. Residenz Verlag, 320 S., 34,90 Euro. | Schritt



für Schritt erläutert Toni Mörwald den Weg zu Gaumenfreuden mit Süßwasserfischen: vom Einkauf über die richtige Vorbereitung und die idealen Kochtechniken bis zur Verfeinerung mit den passenden Gewürzen, Saucen und Beilagen.

In Wort und Bild zeigt er, wie Schuppen, Beizen und Filetieren funktionieren, erklärt Blaukochen, Dünsten und Grillen und verrät das Geheimnis des perfekten Fischfonds. Und er nimmt uns mit zu den Fischzüchtern an den schönsten Binnengewässern, in denen Hechte und Zander, Waller und Alpenlachs gedeihen.



Rezept des Monats: Weisse Mokkamousse

von Klaus Engeldinger, Chuchi Paul Ricard Ensdorf,
präsentiert am Begrüßungsabend zum Großrat in Saarbrücken

Zutaten für bis 4-6 Personen

1,5 Blatt Gelatine | 2 frische Eigelbe | 1 Ei | 175 g weiße Kuvertüre | 500 - 750 ml Sahne |
125 g Mokkabohnen (Mokkabohnen unbehandelt) | 3 EL Coffee Cream (z.B: Baileys coffee)

Zubereitung:

- Die Kaffeebohnen über mindestens 12 Std. gekühlt in der Sahne ziehen lassen. Da die Mokkabohnen sehr viel Sahne aufsaugen, nach dem Abschöpfen die Sahne später auf ein Volumen von 500 ml auffüllen. Die Sahne mit den Kaffeebohnen absieben und anschließend die Sahne steif schlagen und kühl stellen.
 - Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
 - Die weiße Kuvertüre auf dem Wasserbad schmelzen.
- Die Eigelbe und das Ei mit der Coffee Cream auf einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Beginnt die Masse cremig zu werden, die Schüssel vom Wasserbad nehmen.
- Die eingeweichte Gelatine hinzufügen und in der warmen Creme auflösen. Die Masse weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist.
 - Jetzt wird die weiße Kuvertüre in die Creme eingearbeitet.
 - Dann die geschlagene Mokkasahne unter die Kuvertürecrème heben.
- Die weiße Mokka mousse für ca. 2-3 Std. gut kühlen lassen. – Servieren –

Guten Appetit!



Das Leben schmeckt schön.



An dieser Pfannenserie haftet nichts. Außer das Zeichen für beste Qualität: WMF.

Neu: WMF-Pfannenserie PermaDur Gourmet.

Mit dieser neuen Pfannenserie von WMF klappt in der Küche alles im Handumdrehen. Vom schonenden Garen bis zum Braten. Eine innovative, kratzfeste Antihafbeschichtung sorgt dafür, dass Sie alles drehen und wenden können, wie Sie es wünschen. Beste Qualität von WMF, die auch für Induktion geeignet ist und die sich schnell einen Stammplatz auf Ihrem Herd erobern wird. Ohne dass etwas an ihr haften bleibt.

WMF-Pfanne PermaDur Gourmet