



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 5 | September | Oktober 2011



Nachlese vom KiG in Ketsch

„Das war e saugudd's Feschk !“



Titelrezept

Aki Müllers Paprikasuppe



Aus den Chuchis



**Literarisch-kulinarische
Buchtipps**



**50. CC-Geburtstag in
Baden-Baden und Augsburg**

chi - Eggen
nder Männer in der Brüderschaft
Für Feste und F
gut gekü



Ansgar Hoferer, CL Baden-Baden und
OO Aki Müller, Chuchi Gaggenau,
beim Zubereiten der Paprikasuppe
im Thermomix

Herzlichen Glückwunsch, lieber Jogi!

Wie sang einst Curd Jürgens? „Sechzig Jahre und kein bisschen weise ...“. Fast könnte man meinen, Du hättest Dir diese Worte zu Herzen genommen, als Du die Wahl zum Großkanzler vor einem Jahr angenommen und Dich in einer damals nicht ganz einfachen Zeit unseres Clubs bereit erklärt hast, die Geschicke unserer Bruderschaft mitzugestalten. Ich weiß da nur zu gut, wovon ich rede. War ich doch auch einmal in einer ähnlichen Situation mit einem Unterschied: ich mußte zusätzlich ein großes Schuldenloch übernehmen, das ich dann in meiner Amtszeit nicht nur getilgt habe sondern unserem Club auch ein „angenehmes Polster“ schaffen konnte.

Dieses „Erbe“ weiß ich bei Dir und unserem Großalmosenier in besten Händen. Hat man dann aber die „erste“ Position übernommen, steht man von diesem Moment an im Rampenlicht und wird immer genauestens beobachtet - auch ich habe dies bei Dir getan. Heute darf ich Dir sagen, Du machst Deine Sache nicht gut, nein, Du machst sie hervorragend! Und solltest Du schon mal jemand auf die Füße treten müssen - und das ist zwangsläufig - denke stets daran, dass man bei allem Tun noch selbst in den Spiegel schauen

kann. Konrad Adenauer sagte einmal: „Wer handelt, hat oft viele Feinde, wer nicht handelt, bekommt sie auch. Also ist es besser, man handelt!“ In diesem Sinne möchte ich Dir als langjähriger Wegbegleiter bescheinigen, bis jetzt hast Du richtig gehandelt und immer im Sinne unserer Bruderschaft.

Deshalb lieber Jogi, gratuliere ich Dir im Namen des gesamten Clubs, aber auch ganz persönlich als Freund von ganzem Herzen zu Deinem runden Geburtstag!

Leider fällt das Erscheinungsdatum unseres „Hummer“ nicht mit Deinem Ehrentag zusammen, deshalb diese Zeilen vorab. Alles alles Gute, Gesundheit, vor allem aber stets ein glückliches Händchen bei Deinen Entscheidungen zum Wohle des Clubs!

Auf nicht kannst Du immer zählen!

Herzlichst

Dein Bert

Bert Schreiber, Chevalier CC, Generalsekretär CCI

Die Redaktion in eigener Sache...

Liebe Kochbrüder,

die Vielzahl der uns zugesandten Beiträge hat uns sehr gefreut. Leider konnten wir nicht alle Einsendungen berücksichtigen, da in dieser Ausgabe eine möglichst ausführliche Berichterstattung zum „Kochen im Grünen“ Vorrang hatte. Alle eingeschickten Berichte werden zuverlässig in den kommenden Ausgaben veröffentlicht.

Bitte denkt daran, dass Ihr bei Euren Berichten ggf. eine Mailanschrift angebt, unter der unsere Leser zu beschriebenen Menues Rezepte anfordern können.

Wir wollen Eure Meinung lesen...

Bitte schickt uns möglichst kurz und prägnant formuliert, was Euch am „KiG“ besonders gut gefallen hat, was Ihr vermisst habt oder, was Ihr anders gemacht hättet. Über Eure Meinungen werden in der nächsten Ausgabe berichten.

Ich freue mich auf Eure Zuschriften

Euer Frithjof Konstroffer

Hummer Redaktion

Nachruf

Dr. med. Paul Martin Manuwald GMdC

*10. Dezember 1928 † 2. Oktober 2011

Wir nehmen heute Abschied von unserem Freund und Kochbruder Paul Manuwald, mit dem wir viele schöne Stunden und Kochabende verbringen durften. Wir danken ihm, dass er seine hervorragenden Kochkünste und sein großes Wissen um erlesene Weine mit uns geteilt und seine Erfahrungen an uns weitergegeben hat. Mit seiner Kochleidenschaft hat er viele schöne Abende bis zum Schluss perfekt gestaltet. Seinen Humor und seine herzliche Art werden wir vermissen. In unseren Herzen und unserer Erinnerung wird er weiterhin bei uns sein.

Unsere Gedanken sind auch bei seiner Familie, der wir unser inniges Mitgefühl und unsere tiefe Trauer bekunden. Wir wünschen ihnen die Kraft, um den schweren Verlust zu ertragen.

Einhorn-Chuchi Schwäbisch Gmünd

Thomas Menzner, CL

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.



Liebe Brüder, liebe Freunde,

das KiG 2011 in Ketsch ist Vergangenheit, aber eine, die für mich mit den schönsten Erinnerungen verbunden sein wird. An ein Wiedersehen mit Brüdern und Freunden, die man lange nicht mehr getroffen hat, an neue Bekanntschaften, an die Freude darüber, dass Kochbrüder aus Schweden und der Schweiz trotz weiter Anreise unser Fest besucht haben, an kurze „Sturzbäche“, die uns der Wettergott schickte, an die brüderliche Stimmung, die das gesamte Wochenende über zu spüren war.

Die Idee mit dem großen stabilen Zelt als Mittelpunkt hat sich sehr bewährt und wir möchten beim nächsten KiG kleinere, ebenso stabile Zelte für die Chuchinen darum gruppieren. Ebenso gefallen hat mir die Idee, Kochgeräte und deren Anwendung vorzuführen, verbunden mit der Vorstellung und den Erläuterungen der verschiedenen Gewürze oder die Demonstration der Terrinenherstellung. Schnauferclub Mannheim und Kaffee und Kuchen der Fa. Grimminger waren sicher ein weiterer Höhepunkt, der nur noch von dem sagenhaften Auftritt und ihrer Musik vom „Jochen Brauer Sextett“ übertroffen wurde, ein wahrer Genuss. Für diese und viele andere unvergessliche Erlebnisse sei an dieser Stelle dem „Cheforganisator“, „meinem“ LK Bernd Aldinger, Bert Schreiber, der mit seinen unzähligen Verbindungen erst vieles möglich gemacht hat,

den badischen Chuchinen, die für den Freitag kulinarisch federführend waren, GL Peter Maichle mit seinen Helfern als „oberster Platzwart und Kaffeekönig“, allen weiteren Chuchinen und vielen anderen Helfern Dank und Anerkennung ausgesprochen.

Für mich war es eines der besten und schönsten KiG der vergangenen Jahre. All denen, die an diesem Wochenende nicht dabei sein konnten oder wollten, sei gesagt: „Brüder, da habt ihr was verpasst!“. Es war ein Erlebnis, in Ketsch und damit mit Euch zusammen zu sein. Vielen Dank und auf ein Neues in zwei Jahren. Bleibt gesund, lasst es Euch gut gehen, bis zu einem baldigen Wiedersehen

mit freundschaftlichen und brüderlichen Grüßen

Euer Jogi Hofbauer, Großkanzler CC

♦ ♦ ♦ von Einem der auszog, ein großes Fest (KiG) zu organisieren:

☞ Am Anfang war da... mein Angebot an H-P., beim nächsten KiG mit-helfen zu wollen, ja und dann kam ganz plötzlich der Wechsel im „Kanzleramt“ und Jogi hatte das Sagen, der erklärte mich einfach zum Hauptorganisator, Gegenrede aussichtslos. Nun ja, vor großer Verantwortung habe ich mich Zeit Lebens nie gedrückt und bekanntlich wächst der Mensch ja mit seinen Aufgaben.

Ab jetzt jagte eine Sitzung die andere: Kapitelsitzungen, Chuchileiter-Sitzungen, Einzelgespräche, und... Ja, und dann unser aller „Übervater“ Bert, also davor hatte ich erst einmal richtigen „Bammel“, denn schließlich hatte Bert im Vorfeld durchblicken lassen, dass er sich eher nicht mehr um Sponsoren etc. kümmern könne. Also ab nach Mannheim – den „Stier“ bei den Hörnern gepackt – und siehe da – man verstand sich unerwartet gut, in weiteren Gesprächen immer besser und zum Schluss, hatte man „Tränen in den Augen“ und war zum Freund geworden. Danach schnell rüber nach Ketsch zum Alt-Bürgermeister Hans, mit dem ich mich schon einige Jahre gut verstand. Die Zusammenarbeit war auch gleich super, bis dann die Hiobsbotschaft kam, dass Hans unbedingt noch im Juli eine neue Hüfte benötigte. Da schlotterte mir dann doch die Knie – wie sollte das denn gehen – wenn der wichtigste Mann vor Ort ausfiel? Aber, oh Wunder, der liebe Hans, pragmatisch wie ich (beide sind Steinböcke), schrieb alles auf, was vor dem Fest organisiert werden musste und schickte diese „Arbeitsanweisung“ seinem Nachfolger, Bürgermeister Kappenstein und siehe da, es funktionierte.

Ja, wenn da nur nicht der Zeltaufstellungsplan gewesen wäre: Ich hatte da so ein Ding, Maßstab 1:100, so groß wie eine Tischplatte, vom anerkannt besten Zeltmeister der Nation – Peter Maichle – wie jeder weiß, ein Mords Typ, den mochte ich schon immer. Irgendwie bekamen wir einfach keinen Termin zustande. Der letzte Anlauf scheiterte, weil Peter da doch tatsächlich eine hohe Persönlichkeit in Geislingen mit beerdigen musste, nein, nicht von Berufs wegen sondern als stellvertr. Bürgermeister. Also war ich weiter allein mit meiner Zelt-Vision: in der Mitte ein großes Zelt, aber wie groß? Bisher hatten sich nur 100 angemeldet (zum

Schluss waren es 250). Ums Zelt herum sollten ca. 20 kleine Koch-Zelte stehen und das so, dass keine Chuchi benachteiligt wäre.

Davon, das könnt Ihr mir glauben, bekam ich weitere geschätzte 2 Millionen weiße Haare. Insgesamt wurde der Aufstellungsplan 5-mal komplett verändert. Resultat: vor Ort wurde dann alles ganz anders, denn ich Greenhorn in Sachen Zeltbau, hatte übersehen, dass man zum Befestigen der kleinen Zelte auch Platz dazwischen benötigt. Na ja, „Ende gut – alles gut“, dachte ich, bis dann am Freitagabend die Wolken immer dunkler, der Wind immer heftiger wurde. Zeitweilig standen die meisten Kochbrüder an einer Zeltstange geklammert, damit nicht alles davonflog.

Ach ja: Golf wurde ja auch gespielt, noch vor dem Festbeginn. Das Ding hatte mich bereits im Dezember 2010 wochenlang beschäftigt. Nach ca. 40 Arbeitsstunden hatte ich ca. 65 Mailadressen beisammen und wusste, das sind noch lange nicht alle. Meine größte Sorge war eigentlich, dass sich zu viele melden würden. Was soll ich über meinen Frust erzählen: nach vielem Nachfassen hatte ich dann 10 Kochbrüder, 5 Schwägerinnen, zwei Gäste, meine Frau und ich, also 19 Spieler/innen zusammen. Ich fand es bei der Turnieraufstellung eine gute Idee, erst 6 x 3 Kochbrüder starten zu lassen, schließlich kämpften diese ja um den 1. CC-Golfpokal, dahinter dann 2 x 3 Frauen. Das brachte mir dann ein böses Mail einer Schwägerin ein: ... wie man denn so eine archaische (altmodische) Aufstellung machen könne und schon hatte ich eine Dame weniger. Zwei weitere vielen auch noch aus, so dass letztendlich nur 15 Spieler ins Ziel kamen. Für die gab es dann abends 9 Preise. Selbst schuld, wer da keinen Preis bekam.

Apropos Zelte: ein Ehepaar vergaß wohl, ihr Hauptzelt aufzustellen und legte sich nachts erst einmal in 10 cm tiefem Wasser schlafen. Das soll im Übrigen nicht so toll sein, nicht zu verwechseln mit einem Wasserbett. Die Betroffenen fuhren dann mitten in der Nacht ca. 80 km nach Hause und vermachten das Zelt dem Toiletten-Meister.

Weiter auf Seite 8 >

50 Jahre Chuchi Baden-Baden und eine Löffeltaufe für den OB

Knapp 50 Kochbrüder und ihre Frauen, nicht nur aus der Ordensprovinz Baden sondern auch aus ganz Deutschland, hatten ihren Weg in den Sommergarten des Casinos Baden-Baden gefunden, um gemeinsam mit der Chuchi Baden-Baden deren 50-jähriges Bestehen und das Ordensprovinzfest Baden zu feiern. Neben Großkanzler Jogi Hofbauer und Landeskanzler Bernd Aldinger waren auch Chevalier de la Marmite Bert Schreiber und die Witwen verstorbener Kochbrüder, Rossenka Scharfenberg und Helga Goettsche, anwesend. Die Schirmherrschaft für den Abend hatte der Ober-



Bilder von dem durch die Chuchi Baden-Baden bereit gestellten Buffet anlässlich der Großmarmitage in Mannheim im Jahr 1965



Löffeltrunk Oberbürgermeister der Stadt Baden-Baden Wolfgang Gerstner

bürgermeister der Stadt Baden-Baden, Wolfgang Gerstner übernommen.

Bereits 1961 wurde die Chuchi Baden-Baden als erste badische und elfte gesamtdeutsche Chuchi gegründet. "Wer macht mit?" lautete der erste Satz des Inserates im Badischen Tagblatt, das Fritz

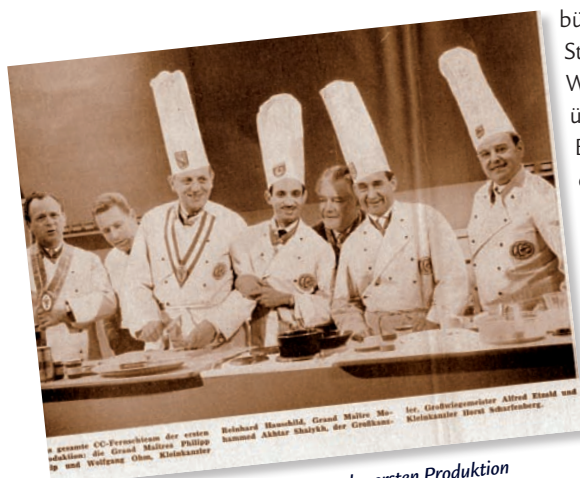


Bild aus dem Marmiten von der ersten Produktion des Koch Club mit Horst Scharfenberg



Gruppenbild von der ersten Zusammenkunft der Mitglieder der Chuchi Baden-Baden aus dem Jahr 1965

Kindler, seines Zeichens Textilkaufmann und Inhaber eines Geschäftes in den berühmten Kurhauskolonnaden, aufgegeben hatte. Schon kurz darauf meldeten sich Interessenten, darunter auch die Gründungsmitglieder Felix Vaillant, Otto Benedikt und der unvergessene Horst Scharfenberg, dessen Verdienste durch die Festredner mehrfach hervorgehoben wurden.

Die ersten Kochabende fanden seinerzeit zunächst in Fritz Kindlers Wohnung statt. Dies geschah nicht selten zum Leidwesen seiner Haushälterin, der es oblag, am nächsten Tag wieder klar Schiff zu machen. Die offizielle Gründung erfolgte am 5. Juni 1961, Felix Vaillant wurde zum ersten Chuchileiter gewählt. In das Amt des Verantwortlichen für Presseangelegenheiten wurde Horst Scharfenberg gewählt. Das Gründungssessen fand am 21. Oktober des selben Jahres im Waldcafé Baden-Baden am Fuße des Merkur-Berges statt. Leider ist die Menüfolge nicht überliefert. Das Jahr 1962 war dann – nicht nur für die Chuchi Baden-Baden – sondern auch für den CC-Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V. der Beginn einer bedeutenden Epoche. Via Bildschirm wurde die Idee unseres schönen Steckenpferdes in Millionen Haushalte gebracht. Unter der Regie von Horst Scharfenberg wurden in acht Jahren insgesamt 77 Kochsendungen des "Koch Club" produziert und im sechswöchigen Rhythmus Samstag Nachmittag um 15:00 Uhr im Programm der ARD gesendet. Ab der 75. Sendung wurde die Kochaufzeichnung auch in Farbe ausgestrahlt. Zu Recht wies Bert Schreiber in seiner Rede beim Ordensprovinzfest darauf hin, welche Bedeutung dieser Kochsendung zukam. Zu der damaligen Zeit gab es lediglich zwei Sendereihen dieser Art: einmal "Clemens Wilmenrod bittet zu Tisch" und zum anderen unseren "Koch Club" mit Horst Scharfenberg.

Ebenso wie die Mitglieder der Chuchi Baden-Baden waren weitere Akteure aus aller Herren Länder zu Gast. Auch Bert Schreiber nahm insgesamt sieben Mal teil und erinnerte im Rahmen seiner Laudatio noch einmal an diese Zeit. Am 12.12.1970 wurde die Sendung eingestellt mit der Begründung des Programmdirektors Biltz: "Die Fresswelle ist vorüber und damit auch die Zeit für eine solche Sendung." Dass sich in einem halben Jahrhundert des Bestehens der Chuchi Baden-Baden eine ganze Reihe netter Geschichten, Erinnerungen und Materialien angesammelt haben, daran erinnerten neben Bert Schreiber auch die anderen Festredner.

Großer Beliebtheit erfreuten sich die von der Chuchi Baden-Baden veranstalteten Dreikönigssessen, die immer unter einem bestimmten Motto standen: umfangreiche Menüs nach den Rezepten berühmter Persönlichkeiten wie Casanova, Toulouse Lautrec oder Walterspiel zubereitet, brachten Gäste aus allen Ordensprovinzen. Eine weitere spannende Veranstaltung war das alljährlich durchgeführte Schlachtfest.

Die unterschiedlichsten Küchen in Baden-Baden beherbergten die Chuchi in den vergangenen 50 Jahren: nachdem die Sendereihe im SWF zu Ende war, bot das Hotel Steigenberger Badischer Hof dem Kochclub Unterschlupf für 9 Jahre, danach folgten das Kurhaus und das Badhotel zum Hirsch. Mittlerweile hat die Chuchi Baden-Baden ihr Domizil im Gemeindezentrum des Stadtteils Baden-Baden Balg gefunden.

Neben vielen schönen gemeinsamen Ausflügen, z.B. nach Barcelona oder die Champagne, kann die Chuchi Baden-Baden auch auf ein paar gemeinsame



Gruppenbild der Chuchi Baden-Baden im Hotel Steigenberger Badischer Hof anlässlich eines der zahlreichen Dreikönigessen



Chuchi Baden-Baden: Treffen mit den Freunden des Weins im Jahr 2010.

schöne Segeltörns zurückblicken. Neben Horst Scharfenberg wurden insbesondere auch die Verdienste unseres leider viel zu jung verstorbenen Kochbruders Dr. Reimer Goettsche hervorgehoben. Sowohl in seiner Zeit als Chuchileiter, als auch in seiner Rolle als Landeskanzler der Ordensprovinz Baden hatte letzterer den CC-Club ebenfalls wesentlich geprägt.



Gruppenbild der Chuchi Baden-Baden im Jahr 2003

Dann kam es zum Höhepunkt des Abends: Unter den hochkarätigen Gästen befand sich auch Oberbürgermeister Wolfgang Gerstner. Bert Schreiber erinnerte in seiner Rede daran, dass ein früheres Stadtoberhaupt, Dr. Walter Carlein mit dem Löffeltrunk in die Bruderschaft aufgenommen wurde.

Erinnerungen zufolge soll er eine ganze Flasche Champagner aus der Löffelschale ohne Absetzen geschafft haben. Im Rahmen derselben Zeremonie wurde Oberbürgermeister Wolfgang Gerstner gebeten, auf die Knie zu gehen, während in den überdimensionalen Löffel edler Rebensaft gefüllt wurde, und zwar bis zu dem Grad, den der Aufzunehmende selbst bestimmt. Damit wurde er offiziell als Ehrenbruder in die Bruderschaft aufgenommen, obwohl er selbst zu Hause lieber die Finger vom Herd lässt. Genau wie damals Carlein war es anschließend an Gerstner, ein Grußwort zu sprechen, ein geschmackvolles vorzugsweise, was ihm auch auf das Vortrefflichste gelang. Zu Recht erinnerte er an die tollen Produkte, die die Region Baden zu bieten hat und forderte die Kochbrüder der Chuchi Baden-Baden auf, weiterhin saisonale und auch regionale Produkte zu verwenden.

Heute liegt die Chuchi Baden-Baden in jüngeren Händen. Ansgar Hoferer ist Chuchileiter. Das Fest anlässlich des 50-jährigen Jubiläums war sowohl lukullisch wie auch



Ausflug der Chuchi Baden-Baden nach Barcelona und Besichtigung des Weingutes Torres

gesellschaftlich ein schönes Fest, zu dem er auch von Großkanzler Jogi Hofbauer und Landeskanzler Bernd Aldinger Glückwünsche entgegen nehmen konnte.

Und so gingen nach einem schönen Abend, bei dem noch einmal Geschichten aus der alten Zeit aufgelebt waren, alle zufrieden nach Hause. Die Mitglieder der Chuchi Baden-Baden blicken in eine schöne Zukunft und freuen sich auf die nächsten noch mindestens 50 Jahre.

Florian Hülsen, Protokollar Chuchi Baden-Baden



Gruppenbild aller Kochbrüder, die bei dem Jubiläumsfest dabei waren inkl. OB Gerstner, aufgenommen auf der Treppe des Kurhauses Baden-Baden

Die Chuchi Augsburg feierte 50. Geburtstag



In froher Erwartung: GMdC Großlöfelfmeister Hans-Peter Maichle flankiert von gut aussehenden Kochbrüdern und noch besser aussehenden Damen.

Aus Reden, Rubriken und Rundbriefen zum Gründungsjubiläum

➔ Nach gut zwölf Monaten Vorbereitung, diversen Planungsgesprächen, etlichen Verpflichtungen und gemeinsamen Beschlüssen ist alles schließlich perfekt: die Chuchi Augsburg, Jahrgang 1961, lädt zu einer kulinarisch-kunsthistorischen Kombination, die 50jähriges Gründungs-Jubiläum und traditionellen Damenabend am 9. Juli 2011 zusammenfügt.

Und so beschreibt MdC Marius Hoffmann, langjähriger und bewährter Protokollar der Augsburger Kochabende, in seinem monatlichen Rundbrief den Start hinein in den Jubiläumstag, hier in gekürzter Fassung: „Das Ergebnis der umfangreichen Vorbereitungen durften unsere Damen, alle Ehrengäste und wir Marmiten am Samstag, 09. Juli 2011, mit einer Vormittags-Matinée über Augsburgs ‚Unbekanntes Rokoko‘ genießen.

Unter weiß-blauem Himmel versammelten wir uns nach und nach im historischen Damenhof der Fuggerhäuser, freuten uns über das Wiedersehen, den schönen Anlass und die Getränke unserer Wahl. Der licht- und schattenspendende Innenhof strahlte eine einzigartige Atmosphäre aus und war mit seinem toskanischen Säulengang idealer Treffpunkt. Prof. Dr. Bernd Roeck, der als kundiger und profunder Führer durch das unbekannte Rokoko zur Verfügung stand, wurde von unserem Präsidenten, MdC Jürgen Bartel, wie alle anderen auch, herzlich begrüßt. Bernd Roeck konnte berichten, dass es sich beim Damenhof um den ersten Renaissance-Innenhof nördlich der Alpen handelt. Er verwies auf die wunderschönen Fresken in diesem Teil des Fuggerpalastes und die ursprünglich hier angesiedelte Konzernzentrale des weltweit agierenden Fuggerschen Handelshauses.



Durch beste Kontakte unseres Präsidenten zum Hause Fugger war es uns gestattet, die Badstuben, als sonst der Öffentlichkeit nicht zugänglichen historischen Ort ersten Ranges, in Augenschein nehmen zu dürfen. Es war ein besonderer Moment, als wir diese zwei einzigen, noch ursprünglich erhaltenen Räu-

Beim Löffeltrunk: GmdC Großlöfelfmeister Hans-Peter Maichle flößt Chuchichef Jürgen Bartel den Champagner ein, GMdC und Landeskanzler Manfred Milark betrachtet wohlwollend die Szene.

me des ehemaligen Fuggerpalastes betraten. Hier spürte man tatsächlich den Atem der Geschichte. Das Haus Fugger hatte es bestens verstanden, Geschäftspartner und bedeutende Persönlichkeiten der damaligen Zeit mit der Besonderheit verbauter Materialien zu beeindrucken. Besonders wies Prof. Roeck auf die grotesken Malereien hin, die von Augsburgs bedeutenden Goldschmiedekünstlern aufgegriffen und in Schmuckstücke umgearbeitet worden waren. Die malerischen Fantasien gestalteten quasi einen Ort des Rückzugs aus einer auch damals schon schwierigen Weltlichkeit.“

In den Festtags- und Jubiläums-Erinnerungen heißt es weiter:

„Zurückgekehrt in den sonnigen Innenhof der Fuggerhäuser bestiegen wir den wartenden Red Bus, den unser Kochbruder, Apprenti Albert Still, bereit gestellt hatte. Am Augsburger Dom angekommen, erwartete uns mit dem Gartenpavillon ein Kleinod des Rokoko. Das Fresko in der Kuppel des Gartenhäuschens soll von einem der besten Maler des 17./18. Jahrhunderts geschaffen worden sein. Dann ging es weiter zum Halderschen Gartengut. Vom Augsburger Bankier Halder als Sommerfrische im 17./18. Jahrhundert erbaut, findet sich in diesem stattlichen Anwesen ein Rokoko-Festsaal mit Deckenfresko, das den Gott des Handels darstellt. Bei einem kleinen Klavierkonzert mit Cellobegleitung konnten wir in aller Ruhe verschiedene Motive der Stadtgeschichte auf uns wirken lassen, um uns dann wieder in der Maximilianstraße einzufinden und dort die frisch renovierte Fassade des Rokoko-Bürgerhauses unseres Kunsthistorikers Bernd Roeck zu bestaunen.

Der Hausherr erklärte uns vor Ort die Symbole des Handels an der torähnlichen Hauseingangstüre. Bernd Roeck bat uns sodann in sein 1769 erbautes Elternhaus und machte uns aufmerksam auf die prächtigen Deckenfresken im Erdgeschoss, Hausgang und im Treppenhaus, wo Jakobs Traum von der Himmelsleiter dargestellt ist, was dem Anwesen den Beinamen „Haus zur Himmelsleiter“ eingebracht hat.

Über das aufwändige, schön in Holz gearbeitete Treppenhaus ging es hinauf in die Bibliothek, wo wir uns entsprechend der Einladung des Hausherrn wie zu Hause fühlen durften.

Dies taten wir dann auch; denn eine fleißige Abordnung unserer Bruderschaft hatte vormittags während unserer Kunstreise kulinarisch gewirkt: es gab neben gut gekühlten Getränken, Häppchen und Fingerfood vom Besten. MdC Jürgen Haberstock, MdC Christian Lambert und CdC Sascha Brecheisen, hatten unter anderem Blätterteig-Windbeutel mit Lachsmoussefüllung, Canapés mit Lachstartar, Geflügelterrinen und Blätterteigstangerln mit Pilzfüllung gezaubert, dazu ausgehöhlte Erdbeeren und Kirschen mit Schinkenmoussefüllung.“

Im Juli-Protokoll der Chuchi Augsburg wird dann weiter vermerkt: „Ab 18.00 Uhr empfing die Chuchi im Haus der LEW ihre Gäste standesgemäß mit Champagner rosé und einer launigen Ansprache des MdC und Präsidenten, Jürgen Bartel. Er konnte das Kapitelmitglied Großlöfelfmeister und GMdC Peter Maichle, herzlich



Bei der Begrüßung am Abend: MdC Chuchileiter Jürgen Bartel.



Protokollarische Arbeit: MdC Marius Hoffmann (zweiter.v.r.), neben ihm MdC Hansjörg Krüger.

amtierender Hausherr, Paul Waning, die LEW-Küche gerne auch im Zusammenhang mit uns Hobbyköchen erwähnt. Paul Waning gratulierte herzlich zu unserem Jubiläum. Nachdem er gemeinsam mit seinem ehemaligen Vorstandskollegen und Ehrenmarmiten, Ulrich Kühnl, in einem viel gelesenen Kochbuch in Erscheinung tritt und demnächst das Aufnahmeessen in die Chuchi Augsburg ansteht, sind auch seine Fähigkeiten als Koch mehr und mehr gefragt.“ Der Bericht unseres Protokollars MdC Marius Hoffmann fährt fort: Was wäre der festliche Abend unseres Kochclubs ohne besonders schön eingedeckte Tafel. CdC Knuth Ensenmeier, CdC Werner Weishaupt und Apprenti Albert Still haben sich mit bestem Erfolg um die Tischkultur verdient gemacht. MdC Dr. Kurt Reising hatte sich um die wunderschönen Menükarten bemüht und Blumenschmuck und Kerzenlichter strahlten dem Anlass entsprechend Atmosphäre aus.

Spätestens jetzt musste sich erweisen, ob die Chuchi Augsburg, gemessen an ihren kulinarischen Fähigkeiten, zukunftstauglich ist. MdC Walter Mader hat das Festmenü in Absprache mit unserem Ehren-Grand-Maître Klaus Geißler zusammengestellt. Wäre über die Menüfolge wie sonst an den Kochabenden durch Daumenzeichen abgestimmt worden, hätte man am Jubiläumsabend den Daumen von Anfang bis Ende nach oben halten können.

Schon das Amuse Gueule, ansprechend auf einer weißen kleinen Porzellanplatte angerichtet, war ein erstklassiger Auftakt: eine knusprig ausgebackene Praline vom Mozzarella war ebenso köstlich wie die herzhaft Hippe, gefüllt mit Avocado-creme und die Eismeergarnele in Honig dressing auf hauchdünn geschnittener Lemonscheibe.

Nach diesem Entrée waltete Großlöffelmeister GMdC Peter Maichle seines Amtes und gratulierte der Chuchi Augsburg herzlich zum 50jährigen Jubiläum im Namen von Kapitel und Ordensoberen. Besonderes Lob gab es für unsere Kochabende und Aktivitäten vor Ort. Hervorgehoben wurde unser unter der Regie von MdC Hansjörg Krüger stehendes Weihnachtskochen für Bedürftige im Zusammenwirken mit den LEW und der Kartei der Not der Augsburger Allgemeinen. Zum ersten Mal wurde einer Chuchi als Gastgeschenk ein aus Silberlöffeln gefertigter Hummer übergeben. Dieses Prachtstück wird künftig unsere Tafel zieren. Als herausragendem Repräsentanten unserer Chuchi wurde schließlich dem Präsidenten, Jürgen Bartel, auf rotem Sandkissen knieend der Löffeltrunk vom Großlöffelmeister verabreicht. MdC Walter Mader hatte zwischenzeitlich mit seinem Team in der Küche Creme brulée von der Gänseleber mit Birnenkonfit fertig gestellt. In kleinen Terrinen wurde

begrüßen und dazu Landeskanzler GMdC Manfred Milark. Von diesen fröhlichen Leitbildern dürfen wir in der Augsburger Chuchi seit jeher gute und ehrliche Ratschläge entgegennehmen. Der Abgesandte der Nachbar-Chuchi Neusäß, GMdC Egon Kunz wurde ebenso herzlich begrüßt wie weitere zahlreiche Ehrengäste.

Mit Freude haben wir vernommen, dass Ehrenmarmite und

die Köstlichkeit präsentiert. Dazu harmonisierte Birnenkonfit vom Feinsten, Brioche und noch ein Gläschen Sauternes, und die kulinarische Welt war für unsere Gäste und uns gleich zu Beginn in Ordnung.

Keine Wünsche offen ließ der nächste Gang, ein köstliches Wachtelbrüsten im Dialog mit pikanten Ziegenkäse-Kalbfleisch-Raviolo, dazu zweierlei Soßen. Wolfsbarsch gebraten, fangfrisch und ohne jede Gräte und das Püree von geräucherter roter Paprika waren ebenso köstlich gelungen wie das dann gereichte Zitroneneis-Sorbet. Letzteres frisch aufgeschlagen mit Prosecco, ohne jedes Eiweiß und aufgesetzt auf kräftig-rottem Püree von Himbeeren und Erdbeeren. Spätestens jetzt war es an der Zeit, von unserem Ehrengast Chefredakteur Rainer Bonhorst die Laudatio zu hören.

Wir hatten nun das Vergnügen, die Ansprache eines Könners und Meisters des Wortes zu genießen. Rainer Bonhorst hat vieles auf den Punkt gebracht, was er bei den vorausgegangenen Besuchen unserer Kochabende erlebt hatte. Wir fanden uns dabei so zutreffend erkannt und wiedergegeben, dass es ein Vergnügen war, den Ausführungen dieses weit gereisten Meisters eines geschliffenen Wortes zu lauschen. Großer Applaus für eine fähige Laudatio, in der nichts erfunden oder geschönt wurde. Unser Clubleben besteht nun einmal aus freundschaftlichem Beisammensein, Kritik mit Augenzwinkern, guter und heiterer Geselligkeit und dem Sinn für das Köstliche und das reine Genießen.

Danach erfreute uns geschmorter Kalbsrücken auf Safranrisotto und grünem Spargel; jede Komponente in sich stimmig, liebevoll und fabelhaft zubereitet.

Mit Kaffee, selbstgemachtem Lemoncello unseres MdC Christian Lemberg und einem grandiosen Eisbüffet mit marinierten Erdbeeren wurde dem Festakt der fulminante Schlussakkord gesetzt. Ehren-Grand-Maître Klaus Geißler hat dieses magische Eisbüffet für uns geschaffen. Über Tage hinweg hat er hingearbeitet. Zarte köstliche Himbeer-Schoko-Törtchen gab es ebenso wie eine Vielzahl farbenfroher Petit Fours, Eiskugeln verschiedenster Sorten türmten sich nach oben, bunter Obstsalat in ausgehöhlter Wassermelone wartete auf den Zugriff der Genießer. Erdbeeren in verschiedensten Variationen lagen ebenso griffbereit wie eine Vielzahl mundgerechter Früchte. Es gab ausgebackene und mit Puderzucker bestäubte kleine Brezeln und vieles, vieles mehr.

Zum Ausklang des Abends dürfen wir feststellen, dass die Chuchi Augsburg wohl eine wunderbare Gemeinschaftsleistung abgeliefert hat. Wie hat Rainer Bonhorst bei seiner Laudatio so treffend ausgeführt: „.....so entstehen wunderbar kultivierte Abende des zugleich fröhlichen und fleißigen Beisammenseins, die davon zeugen, dass die Kochkunst zurecht als ein Teil unserer Kulturgeschichte zu betrachten ist“. Mit diesem Zitat schließt sich der Kreis unseres Fest.

M.H. / J.B.



Kleine Kunstwerke zum Genießen: Ehrengrandmaître Klaus Geißler und MdC Walter Mader haben sich schier gar selbst übertroffen.



So langsam wird es lebendig vor und in den Zelten...

Fortsetzung von Seite 3 Ja, der Regen hatte nach Kräften versucht, uns das schöne Fest zu versauen. Am Samstagabend konnte man ohne Gummistiefel eigentlich kein Bier mehr holen. Nur nachmittags, just, als die Oldtimer vorfuhren, da lachte die Sonne in voller Schönheit. Übrigens, wenn einer mal sehen wollte, wie so ein übermüdeter Hauptorganisator wie ich Tische und Bänke aufstellte, eindeckte, am Schluss wieder demontierte und aufstapelte: in Ketsch konnte man das gut beobachten. Oder wie er am Samstagmittag in rekordverdächtiger Schnelligkeit Spareribs und Steaks schnitt (für 250 Personen). Derselbe wurde übrigens nachts um 1.00 Uhr bei einem Twist-„Wettbewerb“ mit einem, der halb so alt ist, beobachtet. Der jüngere stand, wie er selbst sagte, nach den 3 Minuten kurz vor dem Zusammenbruch, dagegen war dem Alten kaum eine Anstrengung anzusehen. Also Sachen gibt's. Die 5 Mann starke Samstagabend-Band um Jochen Brauer spielte übrigens einfach genialen Jazz. Das bestätigten mir auch sehr junge Kochbrüder.

Ja und noch eine Geschichte: Da saß doch einer, so ein kleiner schwächlicher (der Peter) morgens, mittags, abends und auch zwischendurch vor seiner WMF Kaffee-Maschine und machte Kaffee für alle. Einfach unglaublich. Ach so: gekocht wurde natürlich auch beim Kochen im Grünen, vielseitig und richtig gut, nur schade, dass der Buckel (Rücken) nicht auch noch Bauch war, sonst hätte man mehr tolle Dinge verkosten können. Es gäbe noch weit mehr Geschichten zu diesem Event zu erzählen. Fazit: es war einfach super. So viele Streicheleinheiten habe ich in Jahren nicht bekommen. Einhelliger Tenor: also das müssen wir unbedingt wiederholen, also auf nach Ketsch am 30. August 2013. Wer das wohl wieder organisieren soll? Ihr habt's erraten: derselbe „dämliche“ LK aus Baden. Meine liebe Frau hat mich bereits für verrückt erklärt. Egal, da muss ich eben durch. Ob unser GK Jogi dann wohl noch eine zweite silberne Nadel für mich hat, oder gar ne Goldene, wer weiß..... Auf jeden Fall haben sich die badischen Chuchileiter bereits wieder zusammengesetzt und analysiert, resümiert, was man, wie, beim nächsten Mal noch besser machen könnte. Und dazu ist uns vieles eingefallen! Also kommt nächstes Mal einfach Alle, dann muss ich hernach nicht so viel berichten. Herzliche Grüße von Euerm Kochbruder aus Baden

Bernd Aldinger aus Pforze (Pforzheim)

Das „KiG-Kochen im Grünen“

➔ Das war die einhellige Meinung aller Teilnehmer, diesmal sogar derer, die gewohnt sind zu kritisieren. Was war los, was gab's, warum war es so schön?

Nun, schön der Reihe nach. Zunächst Rekordbeteiligung, was die Organisatoren zum ersten Mal zufrieden in die Runde blicken ließ. Sie kamen von überall her: mit Wohnwagen, Motorhomes, Zelten oder im PDW, um dann im wunderschönen „Seehotel“ zu übernachten. Schon da also „für jeden Geschmack etwas“. Erstmals war eine Abordnung aus Schweden angereist - sie hatten ihre Spezialität, Matjes in süß/saurem Sandelholz-Dill-Dressing und ein speziell zubereitetes Elchfleisch im Gepäck. Daneben Kochbrüder aus der Schweiz mit Zentralpräsident Koni Ritter und CCI-Delegiertem Erich v. Büren an der Spitze. Und auch Stammgast und Bruder Sepp Henneberger, früher Aschaffener, dann einige Jahre Italiener, jetzt wieder „Deutscher“ in Ravensburg, hatte es sich nicht nehmen lassen, nach Ketsch zu kommen. Ja, und so außergewöhnlich schön war es deshalb, weil die Beteiligung so zahlreich (wie schon erwähnt, Rekord!), der Festplatz mit einem herrlich großen Zelt und Holzboden als Mittelpunkt von GL Peter Maichle und GP Jörg Stoffregen mit samt MD Karsten Reitz wunderbar organisiert und vorbereitet war. Von Beginn an eine herrlich positive Stimmung, die sich dann wie ein roter Faden bis zum Ende am Sonntag durchzog. Daran konnten auch ein paar wolkenbruchartige Regengüsse und Windböen nichts ändern, letztlich saß man ja im Zelt ganz trocken und - wie ebenfalls schon erwähnt - mit Bombenstimmung. Schade nur für all die, die das nicht miterleben konnten (wollten?) ...

Schon die Eröffnung am Freitagabend durch GK Jogi Hofbauer mit den Ehrengästen Bürgermeister Kappenstein - der eigens seinen Urlaub um zwei Tage verschoben hatte - Minister a.D. Peter Hauk, der amtierenden Weinkönigin Sandra Rell mit ihrer Prinzessin Sophie Fleck, dem Schirmherrn und Mitorganisator, CCI-Generalsekretär Bert Schreiber sowie allen Kapitel- und Großkapitelmitgliedern, war anders als sonst. Gemeinsam stießen alle auf gutes Gelingen mit den Weinhoheiten mit Schriesheimer Sekt an, zu dem die Weinkönigin eingeladen hatte! Danach lustwandelte man von Chuchi zu Chuchi - alle waren rundum ans Zelt „angedockt“, probierte mal da, mal dort, hielt ein Schwätzchen, probierte wieder ein Glas Bergsträßer Wein aus Schriesheim, dazwischen mal ein Glas Ureich-Pils der Privatbrauerei Eichbaum, die 2011 mit dem großen Ehrenpreis in Gold des Bundesministers für Ernährung und Landwirtschaft ausgezeichnet worden ist. So stieg die Stimmung immer mehr, dank auch der Brüder Horst Geyer-Weischer von der Chuchi Baden-Baden und Jean-Claude Fourcade von der Chuchi Ingelheim, die mit Keyboard und Gitarre die immer passenden Töne fanden. Es war schon Samstag, als zwei freundliche Ordnungshüter in

*Vor dem Zelt der Feinschmeckerchuchi Mannheim:
LK Bernd Aldinger mit RPK-Präsident Erich von Büren aus der Schweiz*

*Im Zelt der Schweizer rund um ihren Zentralpräsidenten Koni Ritter
(vorne rechts) hatte der Appenzeller Kräuterlikör Hochkonjunktur...*

*„Alter Schwede“! Kochbrüder aus Schweden
mit Spezialitäten vom Elch und vom Matjes.*



in Ketsch – ein Riesenerfolg mit Rekordbeteiligung



Großer Andrang bei der Kuchentheke und Peter Maichle, der unermüdlich Kaffee zubereitete



Helmut Weber, Autor der Hummer-Seite 15, stellte in Ketsch sich selbst und sein gastronomisches Antiquariat vor



OO Leo Wingen hat Spaß auf seiner „Harley“. Ob er damit aus Koblenz angereist war ...?

Uniform doch etwas zur Ruhe mahnten ... Am Samstag ging es dann nach dem gemeinsamen Frühstück im Zelt – organisiert und gestaltet von der Enderle-Chuchi Ketsch – Schlag auf Schlag ... Zunächst moderierte Bert Schreiber fachlich gekonnt, trotzdem humorvoll und fernsehreif ein kleines Terrinen-Seminar von Sternekoch und Altküchenmeister Alfons Bächle. Außergewöhnlich zahlreich die Interessenten, die von dieser Demonstration dann auch hellauf begeistert waren. Höhepunkt war die anschließende Verkostung. Aufgrund vieler Anfragen hier die Kontaktadresse zum Bezug der verwendeten Terrinenformen: Alfons Bächle, Am Schwellenbächle 1, 767770 Durbach/Ortenau).

Daran schloß sich eine Grilledemonstration der bekannten Firma Weber (Weber-Grill) mit Grillmeistern der Fa. Wibert an, die aufzeigten, wie einfach richtiges Grillen sein kann. Die verabreichten „Proben“ – es waren fast schon kleine Mittagshappen – waren der „schmeckende Beweis“, dass Cheforganisator LK Bernd Aldinger von der Chuchi Pforzheim mit dieser „Nummer“ voll den Geschmack aller getroffen hatte.

Der folgende kleine Oldtimer-Corso aus Anlaß des 125. Geburtstages des Automobils war ein Highlight und vorher noch nie in dieser Art bei einer „KiG-Veranstaltung“. Stolz präsentierten die Besitzer ihre Fahrzeuge unserem Anblick und wir revanchierten uns mit einem Blick in unsere Küchen: wir luden unsere Gäste zur Kaffeetafel mit Kuchen ins große Zelt. Der Kuchen unseres Ehrenmarmiten Richard Griminger aus Mannheim wurde ebenfalls in einem Bäckerei-Oldtimer angeliefert. So verging die Zeit wie im Flug und langsam bereitete man sich auf den Höhepunkt des „KiG“ vor, den Festabend im Zelt mit Leckereien aller teilnehmenden Chuchis.



Eine Augenweide für jeden Automobilisten



Sternkoch Alfons Bächle u. „Moderator“ Bert Schreiber

Hier ein kleiner Auszug, was die einzelnen Chuchis zauberten:

Baden-Baden – Badische Schneckensuppe | Gaggenau – Fingerfood auf dem Gourmetlöffel | Egenstein – Balsamicolinsen mit Schinken, Geflügelleberpralinen im Glas | Pforzheim – Schweinebäckchen nach Art der Winzer | Ettlingen – Kaninchenragout mit Spätzle | Mannheim – „Mediterrane Impressionen“, Marinierter Ochsentrüben vom Drehgrill, Octopus-Salat | Bad Salzuflen – Wildlachs in der Folie, Scampi surprise | Balingen – Osso bucco milanese | Ingelheim – Lammkoteletts mit Ratatouille | Villingen – Paella Valenciana | Bremen – Büsumer Krabben mit Dill-Rührei, Büddelwurst mit Apfel-Chutney | Lüneburg – Fischvariationen | Ruzilo Rüsselsheim – Kutteln nach schwäbischer Art, hausgebeizte Lachsforelle, gefüllte Schweinefilet in Morchelrahm | Geislingen – Zander auf Alblinsen | Schweiz – Alpenraclette | Koblenz – Leo's Eiscreme für Alle | Ketsch – Frühstücksbuffet am Samstag | Darmstadt Eberstadt – Winzergoulasch

... und, und und - es war alles einfach super!

CL Gerhard Welker Chuchi Philipp Delp aus Darmstadt-Eberstadt mit Kochbruder Wolfgang Wagner

Die „Linsenkocher“ aus Geislingen ... LK Württemberg Bernd Britzelmeier mit Crew

Chuchi Ruzilo aus Rüsselsheim mit Martin Kröner und Gastkochbruder Peter Haberberger aus Amberg





Die Krönung des Festabends bildete die „Rhine-Stream-Jazzband“ mit dem Stargast Jochen Brauer, der Musikerlegende mit Saxophon und Klarinette!

Diese Band und das Gebotene der teilnehmenden Chuchis aus Töpfen und Pfannen waren unvergessliche Highlights des „Kochen im Grünen“ 2011 in Ketsch. Dazu die aromatischen, spritzigen Schriesheimer Weine, das durstlöschende Bier und die tolle Stimmung an beiden Tagen waren und sind Garanten dafür, dass Ketsch als Veranstaltungsort und als Treffpunkt unserer „Freiluftköche“ den Durchbruch geschafft hat.

Entscheidend dafür war ein Cheforganisator, der sich selbst als unermüdliche „Lokomotive“ vor allem mit Tat einbrachte und dadurch seine Mitstreiter inspirierte. Alle zogen mit ihm an einem Strang: Ansgar Hoferer, Helmuth Balser, Peter Maichle, Leo Wingen - was wäre dieses Fest ohne seine fantastischen Eiskreationen - Karsten Reitz, die beiden schon erwähnten Musiker, Rainer Limmer von der Chuchi Ketsch, der den frisch operierten Hans Wirnshofer bestens vertreten hat, die stets hilfsbereite Chuchi Mannheim mit Bert Schreiber, dessen „Netzwerk für Sponsoren“ schier unerschöpflich zu sein scheint, der fleißige Jörg Stoffregen, alle wollten, dass dieses Fest diesmal ein voller Erfolg wird! Alle haben es geschafft, dank des Motors Bernd Aldinger, was auch GK Jogi Hofbauer in



Ist im CC angekommen und fühlt sich sichtlich wohl im Kreise der Marmiten: Clubsekretärin Monika Neichel



„Und beim nächsten Mal, da machen wir es so ...“ GK Jogi Hofbauer mit „seinem“ GL Peter Maichle

seiner Ansprache ganz klar herausstellte.

Die Idee mit der kurzfristig zusammengestellten Programmzeitung, „Coo-KiG“ Extrablatt von Bert Schreiber war ein Volltreffer und verriet jedem Teilnehmer sofort auf den ersten Blick wo, was, wann stattfindet und diese Zeiten wurden



„Interfraktionelle“ Tische im ganzen Zelt: hier sitzt Gaggenau mit Rüsselsheim, Koblenz und Aschaffenburg

auch stets eingehalten.

Dank gebührt aber auch allen Sponsoren, speziell der Großbäckerei Grimminger für die Versorgung mit Brot und Backwaren, der Eichbaum-Brauerei für Getränke und Kühlmöglichkeiten, der Schriesheimer Winzergenossenschaft, der Fa. Wiberg, WMF-Geislingen, ganz besonders aber der Gemeinde Ketsch für die Platzgestaltung, freien Eintritt ins Parkschwimmbad und vielen ungenannten Kochbrüdern für ihre Unterstützung!

Aufwiedersehen 2013 in Ketsch!

P.S. Übrigens: Zum ersten Mal konnte man fast mit allen Teilnehmern bezüglich Sauberkeit und Ordnung beim Verlassen ihres Zeltplatzes zufrieden sein. Die Betonung liegt trotz allem noch bei „fast allen“, aber man konnte, wie gesagt, erstmals zufrieden sein. Danke! sb

Und dann war da auch noch das 1. Marmiten-Golfturnier

Bernd Aldinger, der rührige LK von Baden, ist nicht nur begeisterter Hobbykoch, umtriebiger Organisator, erfolgreicher Turniertänzer (gerne erinnern wir uns an den Eröffnungstanz mit seiner Gattin beim Großmarmitage in Dresden), er ist auch talentierter Golfspieler. So lag praktisch auf der Hand, auch einmal ein Golfturnier für Kochbrüder zu organisieren. Rund 20 Teilnehmer hatten sich angemeldet, ihr Talent auf der herrlich gelegenen Werner-Gutperle-Anlage des Golfclubs Limburgerhof in der Nähe von Ketsch zu zeigen. Es war auf Anhieb ein Erfolg und man kann davon ausgehen, dass die Beteiligung in zwei Jahren größer wird. Schließlich handelt es sich um einen Wanderpokal, den der Betreiber und Inhaber der Anlage - langjähriger persönlicher Freund von Bert Schreiber - gestiftet hat. Bruttosieger des Werner-Gutperle-Pokals war MdC Hermann Enning von der Feinschmeckerchuchi Mannheim.

Die Siegerehrung im Festzelt des „KiG“ am Eröffnungsabend nahmen die Geschäftsführer des Clubs zusammen mit LK Bernd Aldinger vor. Wie heißt es so schön? Aller Anfang ist schwer, dieser Start aber war gelungen. Resümee: auf ein Neues in zwei Jahren!

Die Gewinner:

Bruttosieger Herren
MdC Hermann Enning
von der Feinschmeckerchuchi Mannheim

Bruttosieger Damen
Sibylle Völlinger

Nettosieger
A Peter Bober
B Ralf Völlinger
C Volker Tietz



Ganz besonders genießen der Hauptorganisator Bernd Aldinger mit Frau und ein glücklicher Bert Schreiber die tolle Stimmung im Zelt.

Das war e saugudd's Feschk !



Lieber Jogi,

von allen unseren Festen, die in Ketsch stattgefunden haben, war das diesjährige das schönste und wird uns lange als unglaublich gelungen in Erinnerung bleiben! Da haben nicht einmal die kräftigen Regenschauer am Abend gestört, hatten wir doch ein ganz tolles, wunderschön dekoriertes und beleuchtetes Zelt, köstliche Schriesheimer Weine zu bemerkenswert zivilen Preisen, erfrischendes Eichbaum-Pils und kulinarische Spezialitäten vom Feinsten. Man bräuchte ja 3 Mägen, um das alles nur zu probieren!

Das ganze war eine organisatorische Glanzleistung, und ein besseres Team als Bernd Aldinger und Bert Schreiber können wir uns dafür kaum wünschen, denn bei diesen beiden treffen sich Organisationstalent und hervorragende „Connections“! Wer sonst hätte es fertig gebracht, uns Jochen Brauer mit der „Rhine-Stream-Jazzband“ zu servieren? Alleine dieser musikalische Hochgenuss war bereits die 40,- Euro Teilnehmerbeitrag wert! Die Kochbrüder, die diese Veranstaltung nicht besuchen, wissen nicht, was sie versäumen. Andererseits sollten wir sie gar nicht drängen, nach Ketsch zu kommen, denn mit viel mehr als den 250 Teilnehmern wäre das Fest ja auch nicht mehr das, was es heute ist. Es ist mir ein Bedürfnis, Dir wie dem Kapitel und allen Brüdern, die dieses Fest aktiv gestaltet haben, im Namen der Ordensprovinz Saar-Mosel-Wasgau für diese beiden unvergesslichen Tage ganz herzlich zu danken! Um es mit den Worten von Bernd Aldinger zu sagen: „Es war e saugudd's Feschk“.

Mit brüderlichen Grüßen, Gerhard Blumenröther, Landeskanzler

Geislinger Chuchis luden zum Benefizessen

➔ Anlässlich der ersten Erwähnung des Filstales vor 1150 Jahren kochten die Chuchi Geislingen Oederthurm und die Chuchi Geislingen Helfenstein ein Menü zugunsten der Geislinger Bürgerstiftung. Paritätisch besetzt mit je 4 Kochbrüdern von jeder Küche, wurde ein Menü entworfen, das mit seinen Zutaten überwiegend das Filstal widerspiegelte. Als Veranstaltungsort wurde den Hobbyköchen vom Geislinger Energieversorger, dem Albwerk, ein frisch renovierter Getreidespeicher mit einer sehr modern eingerichteten Küche zur Verfügung gestellt, der ca. 40 Personen Platz bot. So konnten sich die Kochbrüder ins Zeug legen und beweisen, dass sie ihre Freizeitbeschäftigung professionell beherrschen. Das Menü wurde schon Wochen vorher geplant, ausprobiert, dieses und jenes wieder abgewandelt, die Aufgaben exakt zugeteilt, so dass am Kochabend die Zuständigkeiten jedem Kochbruder klar war. Verwendet wurden für das „Jubiläumsmenü 1150 Jahre Fils“, wie bereits erwähnt überwiegend heimische Zutaten wie Ziegenkitz und Lamm vom Filstal, Linsen von der Schwäbischen Alb, Forellen vom einzig noch lebenden Filsfischer in Geislingen, Hägenmark (Hagebuttenmarmelade) aus der Heimat, heimisches Bier und ein heimisches Destillat, Kochbruder Fähnles „Blaue Bratbirne“.

Die Menüfolge: * Apéro – Heimisches Bier mit Pfirsichlikör * Feines Kitz im Maultäschle auf Alblinsensalat * Kalt mariniertes Filsforellenfilet an einer Mousse von Meerrettich und Aspik Baden-Württemberg (grün-rot mit einem schwarzen Kaviarklecks) * Bisque von Bachkrebse * Lammlachs im Kräutermantel an Spätburgundersauce auf Gratin von der Albkartoffel und grünem Spargel * WMF-Cappuccino-Mousse auf Orangenspiegel mit Auen-dorfer Hägenmark-Eis * Espresso und Destillat von der „Blauen Bratbirne“

Das Menü wurde ein voller Erfolg und zwar in zweierlei Weise: einmal für die Gäste, die das Menü mit Sternen auszeichneten und andererseits für die beteiligten Kochbrüder, die selbst über den reibungslosen Ablauf erstaunt waren. Kochbruder Dr. Rainer Welte, der Vorsitzende der Geislinger Bürgerstiftung, führte humorvoll mit launigen Gedichten durch den genussreichen Abend.

Auch der Geislinger Oberbürgermeister Wolfgang Amann, der an dem Abend mit seiner Frau in diesem Rahmen seinen Hochzeitstag feierte, hob hervor, dass jeder, der an diesem Abend nicht dabeigewesen sei, etwas Großartiges versäumt hätte. „Alles passt zusam-



Das Kochteam an der Fils:(v.l.) Dr. Klaus Lörcher, Dr. Hansjörg Fähnle, Dr. Klaus Gachstetter, Peter Brettschneider, Ernst Bohnert, Christof Straub, Dr. Rainer Welte

men“ sei das Fazit dieses Menüs und es war nach seinen Worten eine außergewöhnliche und nicht alltägliche Würdigung der näheren Heimat. Es seien auch für Gourmets und deren verwöhnte Gaumen keine Wünsche offengeblieben.

Der Geislinger Oberbürgermeister beschenkte dann noch jeden Kochbruder mit einer Hochglanzfotografie von einem der beiden Geislinger Wahrzeichen, dem Öderturm und dem Helfenstein, deren Namen die Chuchis tragen. Am Ende war sich die ganze Benefizgesellschaft einig, dass dies hoffentlich nicht das letzte Mal gewesen sei, dass sich die beiden Geislinger Chuchinen auf diesem hohen Niveau ihren Bürgern gezeigt hätten.

Zu guter Letzt soll noch erwähnt werden, dass auch für die Geislinger Bürgerstiftung ein ganz erkleckliches Sömmchen zusammengekommen ist.

Dr. Hansjörg Fähnle(GMDC)

Die Roland Chuchi in Paris – Wenn jemand eine Reise tut,

➔ Mitte September ging es Sonntag-nachmittag los. Pünktlich startete das Flugzeug ab Bremen und brachte die i.d.R. mit leichtem Handgepäck bewaffneten Brüder Carwi, Christian, Robert, Rolf, Rüdiger, Stefan, Udo, Werner-Wolfgang, Wolfgang der Bremer Roland Chuchi in die Hauptstadt Frankreichs. Augenblicke später kamen die Reisenden im Hotel „La Perle“ in Paris an; genauer gesagt in Saint-Germain im 6. Arrondissement. Das Viertel Saint-Germain-des-Prés, ein Schmelztiegel für Wissenschaft, Kultur und Boulevard, ist bereits seit den dreißiger Jahren des 20. Jahrhunderts bekannt für seine Brasserien, edlen Cafés, Restaurants, Boutiquen und Antiquariate. Auch die Studenten der nahen Sorbonne nutzen die Möglichkeiten des Stadtteils.

Das Hotel La Perle ist eine reizende Unterkunft, mitten im Herzen des Viertels Saint-Germain gelegen. In einer ruhigen Gegend, nur wenigen Gehminuten von berühmten Monumenten und touristischen Sehenswürdigkeiten der Stadt Paris, wie der Kirche Saint-Sulpice, dem Museum Le Louvre, dem Jardins du Luxembourg, dem Latin Viertel und dem Pantheon liegt der Ausgangspunkt unserer geplanten Ausflüge. Im Hotel noch ein Gläschen Champagner und es ging los. Zu Fuß machten sich die mitgereisten Brüder bei sommerlichem Wetter auf den Weg. Das erklärte Ziel: die knapp drei Tage lange Reise ein kulinarisch-kulturelles Erlebnis werden zu lassen.

An unserem ersten Nachmittag stand uns der Sinn so gar nicht nach Kaffee und Kuchen. Essen wie Gott in Frankreich – damit wollten wir ohne Umschweife beginnen. Zielstrebig führte uns Robert in die Rue de Buci, eine der lebhaftesten Straßen von St. Germain. Ein Markt, gut besuchte Straßenstände, volle Bistros – und das alles Sonntags. Und halb Paris – so schien es – zog es in die Straßen dieses kurzweiligen Stadtviertels.

Wer es erlebt hat kann es bestätigen. Die Menschen und das pulsierende Treiben in einer Straße wie der Rue de Buci in St. Germain zu beobachten ist herrlich. Und schnell gehörte unsere harmonische Reisegruppe zum pulsierenden Straßenbild, als wir an dem malerischen Bistro L'Atlas eine kulinarisch sehr erwähnenswerte Pause einlegten.

Da standen wir mit einem Glas bestens gekühlten Sancerre auf der geschäftigen Straße. Und auf Wunsch zog Garçon Emil eine weitere Flasche Wein auf und füllte unsere neun Gläser erneut mit diesem empfehlenswerten Sancerre von Francois Millet. Unser Gourmet-Exkurs sollte an den regionalen französischen Küsten beginnen. Bretonische Austern weckten unseren Appetit auf Mee(h)r. In der weiteren Folge gab es Langoustines und Bulots; stets passend zum Wein. Speziell die in Deutschland weniger bekannten Bulots mit Senfmayonaise waren eine Wiederholung wert. Und so erfreuten wir uns an diesem kulinarischen Augenblick auf der Rue de Buci und



v.l. Robert, Wolfgang, Udo und Christian, sich orientierend - es war nicht die Abbey Road.

waren ein vergnügter und zufriedener Teil des Treibens in St. Germain. Irgendwann nötigten uns die herbeilebenden Abendstunden zum Aufbruch – nicht ohne eine Reservierung für den kommenden Mittag zu hinterlassen. So ging es schließlich weiter und Robert führte uns über ein paar einladende Umwege ins Lipp – eine Pariser Institution.

Die legendäre Brasserie „Le Lipp“ am Boulevard Saint-Germain ist die „Kantine von ganz Saint-Germain“ – Treffpunkt der Mächtigen und der Intelligenz von Paris. Zwischen dem

bunten Treiben und der Art-Deco Einrichtung des Lipp mit seiner Keramikvertäfelung und Spiegeln bestellten die Brüder spät am Abend ihr Essen.

Nach unserem gaumenverwöhnten Start im L'Atlas fragten wir uns unwillkürlich, mit Blick auf die deftigen Speisen der Karte des Lipp, was es mit Rummel um diese Legende der Pariser Brasserien auf sich hat. Sollten wir uns für diese profane Speisekarte umsonst in die lange Liste der Wartenden eintragen? Schon Gourmetkritiker Wolfram Siebeck lästerte über das Lipp in der ZEIT. In der Küche würde „nur das Allernötigste getan, um den Notarzt draußen zu halten“ und man zahle „für einen Kartoffelsalat so viel wie woanders für ein Trüffelomelette“ und Touristen saßen hier mit Verwunderung.

Mit Verwunderung saßen wir hier, ja! Aber das deftige elsässische Essen war nicht zu beanstanden. Und so wurde es ein schöner Abend und auch wir werden uns bemühen, die schöne Legende mit unseren schönen Erinnerungen am Leben zu erhalten. Lediglich aus eigener Erfahrung sei noch angemerkt, dass man für das Dessert „Baba au rhum“ mit Bezug auf die Menge des Alkohols ordentliche Nehmerqualitäten mitbringen sollte.

Am nächsten Morgen ging es nach einem gemütlichen Frühstück hinaus in die Stadt. Ziel war Le Bon Marché, 140, rue du Bac. Gegründet 1836 von den Gebrüdern Videau wirkte Gustave Eiffel beim Umbau im Jahr 1869 mit. Beim Bon Marché handelt es um das erste große Kaufhaus von Paris. Noch heute beherbergt das Kaufhaus eine bedeutende Konzentration an Delikatessen. Die Feinkostabteilung „La Grande Épicerie“ ist größte von Paris. Hiervon haben wir uns staunend überzeugen können. Nach unserem morgendlichen Ausflug in das 7. Arrondissement ging es wieder

zurück und zielstrebig in das Bistro Atlas in der Rue de Buci. Emil zeigte sich erfreut über das Wiedersehen und unser Mittagessen könnte dort anknüpfen wo wir am vergangenen Nachmittag aufhörten.

Die Auswahl an Austern, Bulots und Königskrabben überzeugte uns ein weiteres Mal. Aber auch ein opulentes Mittagessen musste zu Ende gehen. Und wir gingen weiter...

Der Fußmarsch sorgte für etwas Bewegung. Notre Dame auf der Ile de la Cité war unser nächstes Ziel. Ein Pflichtbesuch auch für uns. Die charakteristische Silhouette im Sonnenschein zeigte uns den Weg und angekommen bei der Kathedrale



v.l. Wolfgang, Robert, Udo, Werner-Wolfgang, Christian, Stefan, Rolf, Carwi und Rüdiger genießen einen Schluck frischen Sancerre von Francois Millet.

... so kann er was erzählen.

hatten wir Glück. Der unermüdliche Besucheransturm machte für uns eine kleine Pause. Und so betraten wir das Gotteshaus und erfreuten uns staunend an der Schönheit dieses Kulturdenkmals.

Bei sommerlichem Wetter gingen wir entlang der Seine zurück nach St. Germain. Im Café „Les Deux Magots“, was übersetzt „Die zwei Händler“ bedeutet, bestellten wir Kaffee und Kuchen. Auch Schriftsteller und Künstler wie Jean-Paul Sartre, Ernest Hemingway und Pablo Picasso ließen sich in der Vergangenheit in diesen traditionellen Räumlichkeiten Kaffee und Kuchen schmecken. Diese illustren Gäste gaben über die Jahre dem Lokal seine Berühmtheit, denn noch heute spielt dieses Café eine wichtige Rolle im kulturellen Leben von Paris. Die jährliche Vergabe eines eigenen, 1933 geschaffenen Deux Magots-Literaturpreises („Prix des Deux Magots“) für herausragende französische Schriftsteller unterstreicht die Bedeutung.

Später am Abend machten wir uns auf den Weg ins L'Epi Dupin. Robert hatte für noch mehr Genuss und Völlerei der erwartungsfrohen Truppe aus Bremen im kleinen Restaurant in der 11, Rue Dupin einen Tisch reserviert. Diese sehr gut besuchte Lokalität weiß mit guter Stimmung, einer modernen Atmosphäre und einem guten Essen zu überzeugen.

Im Gegensatz zu vielen Pariser Bistros, in denen sich die Auswahl der Speisen auch einmal wiederholen kann, werden hier kreative Gerichte mit einer ausgewogenen Kombination an guten Zutaten, überraschenden Geschmäckern in einer erfreulichen Präsentation serviert.

Was zunächst teuer klingt, gab es, gemessen an den Preisen in Paris, für eine preiswerte Summe von 48 Euro pro Person. Unser einhelliges Fazit: das L'Epi Dupin ist gute Empfehlung.

Nach sehr kurzer Nachruhe riß uns ein weiterer Programmpunkt aus den Träumen. Der nächtliche Besuch des Großmarkts Rungis. Der weltgrößte Markt für frische Lebensmittel öffnet bereits früh seine Tore. Unser Bus reihte sich an der Hauptschranke in die Schlange der Laster ein, die nächsten zu Hunderten nach Rungis gefahren kommen. Sie laden Waren und



v.l. Stefan, Rolf und Wolfgang vor einer typischen Spiegel- und Art Deco Wand des Lipp.



Rüdiger vor einer Auswahl von Meeresfrüchten, noch skeptisch, ob das wohl reicht.



Die Brüder in der riesigen Halle für Geflügel.



Die Brüder in der riesigen Halle für Geflügel.

beliefern die Feinkosthändler und Restaurants.

Auf dem Gelände angekommen trafen wir unsern Guide. Wegen der strengen hygienischen Bestimmungen mussten wir uns zunächst modische weiße Synthetik Kittel und Kopfbedeckungen überziehen. Mit etwas Phantasie ähnelten wir Lebensmittelkontrolleuren auf dem Weg zur Arbeit. Dabei wechselten sich Gekicher, Müdigkeit und gespannte Erwartung in rascher Folge ab.

Als erstes erkundeten wir die Fischhalle. Vieles, was die Meere und Flüsse hergeben können, findet man hier: stachelige Seeteufel, Kabeljau, Lachs, Seeigel oder Kreaturen, die so furchterregend aussehen, als stammen sie aus einem Roman von Frank Schätzing. Der Geruch hing uns eine Weile nach während der Bus mit uns weiter über ein Gewirr von autobahnbreiten Verbindungsstraßen zur nächsten Halle fuhr. Eine riesige Halle nur für Geflügel, die wir dann wieder zu Fuß erkundeten. Und so besichtigten wir einen kleinen Teil der vielen Hallen von Rungis. Neben der Triperie, das Reich der Innereien, besuchten wir weiter Halle um Halle. Auf unserer Tour über den Großmarkt nahmen uns die Eindrücke der überwältigenden Vielfalt an Fleisch, Blumen, Obst, Gemüse und Käse gefangen.

Unterdessen war es neun Uhr geworden, und wir, die mitten in der Nacht aufgestanden sind, um das weltgrößte Angebot an frischen Lebensmitteln zu „kontrollieren“, hatten einen riesigen Hunger. Genau richtig für das zünftige Frühstück im Restaurant „La marmite“. Die reichhaltige „Schlachtplatte“ mit Schinken, Würsten, Paté wurde mit einem Schluck Rotwein aus dem Krug gereicht. Morgens halb zehn in Rungis sitzen schmausende Brüder und fachsimpeln über Moorbühner, Charolais-Rinder und Walderdbeeren.

Nach all dem herrlichen Programm stand der restliche Tag allen Brüdern zur freien Verfügung und sie zerstreuten sich in kleine Gruppen in Paris. Bis es am Nachmittag wieder zurück nach Bremen ging wurden die Brüder unter anderem am Invalidendom, am Eiffelturm und auf dem Champs-Élysées gesichtet.

Nach einer entspannten Rückreise hatten wir viel zu berichten. Wenn einer eine Reise tut, dann kann er was erzählen.

Autor und Mitreisender: Stefan Nousch

Chuchi Trier mit neuem Maître



Dr. Jürgen Arent, Leiter der Chuchi Trier, hat es am 6. August 2011 gewagt und glänzend gemeistert: jahrzehntelang gab es keine Rangerhebung zum Maître in der Chuchi Trier, nun ist wieder ein Anfang gemacht und sicherlich werden einige Trierer CdCs dem guten Beispiel ihres Kochbruders Jürgen folgen! Im festlichen Rahmen eines alten, ehrwürdigen Weingutes am Ufer der Mosel im historischen Städtchen Traben-Trarbach servierte der Trierer Chuchileiter seinen Brüdern und der Jury ein Menü, das keine Wünsche offen ließ: eröffnet mit einem erfrischenden Carpaccio vom weißen Rettich mit Minze und Parmesan zu einem 2008er Rieslingsekt brut leitete ein extra trockener Spätburgundersekt aus dem Jahre 2002, beide aus Jürgens eigener Kellerei, über zu einer ebenso ausgefallenen wie gelungenen Komposition von Coquilles Saint Jacques mit Ochsenchwanz an Auberginenpüree. Eine hohe Bewertung der Jury war der Lohn für die mit diesem Gericht unter Beweis gestellte Kreativität des Kandidaten. Nach Hummercrème-Suppe mit knackig-frischen Scheibchen unseres edlen Wappentieres, begleitet von einer 1997er Auslese Klüsserather



Bruderschaft folgte als 2. Wertungsgang Loup de Mer an Champagnerkraut mit Trauben und Croutons: topfrischer Seewolf, auf den Punkt gegart, ideal begleitet nicht nur von den Trauben und dem milden Sauerkraut sondern auch von einer feinherben Spätlese 2010 aus der Lage Klüsserather Bruderschaft, erfreuten sichtlich die Juroren.



Ein geistes Melonen-Pflaumenwein-Süppchen mit Zitronengras-Sorbet, serviert in halben Cavaillon-Melonen, neutralisierte unsere Gaumen und regte zu weiterem Appetit an für die folgenden Tourneados Rossini an Trüffelsauce mit Spinat und Kartoffelpüree. Das war eines Meisters würdig und so gab die Jury, bestehend aus OO Leo Wingen, LK Gerhard Blumenröther und MdC Uwe Werno, auch für dieses Gericht ihre positive Wertung. Mit einer 1993er Réserve de la Comtesse, Château Pichon Comtesse de Lalande, ging Jürgen Arent zu diesem Gang und dem folgenden mit Rosmarin marinierten Brie de Meaux an Cranberry-Sauce erstmals „fremd“, denn alle anderen Weine kamen aus seinem eigenen Anbau in Klüsserath, so wie die zum anschließenden geistes Schokoladen-Crumble servierte sensationelle Beerenauslese Klüsserather Bruderschaft aus dem Jahrhundert-Jahrgang 1976 (!).

OO Leo Wingen würdigte als Vorsitzender der Jury in seiner ausführlichen Laudatio die bemerkenswerte Kochkunst des Kandidaten und Landeskanzler Gerhard Blumenröther, der Dr. Jürgen Arent den verdienten Hummer am gelben Bande und die Urkunde als „Maître de Chuchi“ überreichte, würdigte ergänzend die „kulinärische Phantasie und Experimentierfreudigkeit“ des neuen Maître und die ausgezeichnet zu den einzelnen Speisen passende Weinauswahl. Mit dem obligatorischen Löffeltrunk für den frisch gebackenen Maître sowie für seine Kochbrüder und Gäste mit einem Espresso und sehr altem, milden Spätburgunderbrand aus dem eigenen „Schatzkeller“ ging ein Abend zu Ende, den alle Teilnehmer in bester Erinnerung behalten werden.

Gerhard Blumenröther
Fotos: Dr. Peter Teusch



Literarisch kulinär

Wer kocht ist neugierig; dies zeigte sich auch in Ketsch an meinem Büchertisch. Ich hatte bewußt eine Auswahl antiquarischer Kochbücher getroffen; kaum einer ignorierte die Präsentation und manch einer konnte sich einen lang gehegten Bücherwunsch erfüllen. Wegen des großen Interesses stelle ich Ihnen weitere alte Kochbücher vor.

Kennen Sie meinen Suchservice? Sie suchen ein bestimmtes Kochbuch – ich helfe Ihnen bei der Beschaffung. – Nun aber hurtig zu den alten Schätzchen.

Ihr Helmut Weber

PS: Der Versand erfolgt über DHL; Versandkosten: 5 Euro.



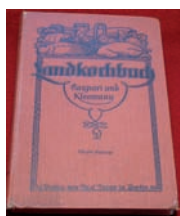
Josef Harscher: Die bürgerliche Küche. 1021 Rezepte mit 109 Bildern. Kochbuchverlag Hahn & Co., Detmold/Neubabelsberg, 1929, 360 S., 40,00 Euro.

Wer nach den Rezepten dieses Kochbuchs kocht, kann überzeugt behaupten: alles selbst gemacht. Einband fleckig. Buchrücken eingerissen. Papier leicht vergilbt; Gebrauchsspuren.



Emma Allestein: Bestes bürgerliches Kochbuch der nord- und süddeutschen Küche. Potthoff & Co., Berlin, 1913, 532 S., 75 Euro.

Das Buch dokumentiert die bürgerliche Küche der wilhelminischen Zeit. Papier gebräunt; Gebrauchsspuren. Einband fest; an den Knickstellen ausgefranst.. 11. Aufl.



Helene Caspari: Das Landkochbuch. Anleitung zur Herstellung nahrhafter, schmackhafter und preiswerter Kost. Paul Parey, Berlin, 1925, 336 S., 35,00 Euro.

Das Buch war geschrieben für landwirtschaftliche Haushaltungsschulen und ländliche sowie städtische Haushaltungen. Umschlag lose, leicht eingerissen. Papier gebräunt, leicht fleckig. 5. Aufl.



Marie Buchmeier: Großes praktisches Kochbuch für die bürgerliche und feine Küche. Verlag J. Habel, Regensburg, um 1900, 764 S., 48,00 Euro.

...enthaltend 2076 Kochrezepte nebst einer Anleitung zum

Verzieren und Anrichten der Speisen, zum Tischdecken und Serviettenfalten, zum Sterilisieren und Einkochen sowie zum Gebrauche des Selbstkochers oder der Kochkiste. Einband und Buchrücken lose. Lose Seiten. Seiten gebräunt; teilweise Stockflecken. w12. vermehrte Auflage.



Marie Susanne Kübler (Frau Scherr): Das Hauswesen nach seinem ganzen Umfange dargestellt in Briefen mit Beigabe eines vollständigen Kochbuchs und Abbildungen. J. Engelhorn

Verlag, Stuttgart, 1905, 704 S., 50,00 Euro.

Sehr guter Zustand. Ecken leicht angestossen; Papier altersbedingt gedunkelt..



Elfriede Beetz: Der Kaffee- und Abendtisch - Hauskonditorei Feinbäckerei Getränke. Verlagsanstalt Emil Abigt, Wiesbaden, ca. 1912, 269 S., 25,00 Euro.

Buchkörper in gutem Zustand; Papier altersbedingt leicht gebräunt. Umschlag Titelseite: Ecken rechts und links fehlen. Vor- und Rückseite zeigen Gebrauchsspuren.



Emma Kromer: Gesegnete Mahlzeit! Das Kochbuch für alle. J. Bensheimer Verlag, Mannheim u. a. O., 1919, 360 S., 45,00 Euro.

Dies Kochbuch berücksichtigt die wirtschaftliche Not Deutschlands nach dem 1. Weltkrieg; historisch interessanter Titel. Abgegriffenes Buch mit leicht beschädigtem, leicht losem und fleckigem Einband, Seiten altersbedingt gebräunt.



Die wohlverfahrene Krankenköchin oder neues Familien-Kochbuch für Kranke und Genesende, nebst Mitteln zu Schönheits-Essenzen und Schminke für Frauenzimmer. Anhang: Augenmedizin. J. Grützinger Verlag, Reutlingen, 1811, 234/32 S., 250,00 Euro.

Einband bestoßen; Papier leicht vergilbt; sehr guter Gesamtzustand.



H. Davithis: Neues und bewährtes illustriertes Kochbuch für alle Stände. Zuverlässige Anleitung zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen, Backwerke, Getränke. Verlag Enßlin & Laiblin, Reutlingen, um 1880, 176 S. 25,00 Euro.

Einband angestoßen; Buchrücken einseitig lose. Papier gebräunt, fleckig. Kaum Gebrauchsspuren.



Feibleman/TimeLife-Redaktion: Die Küche in Spanien und Portugal. Mit Mappe inkl. Rezeptheft. Unipart Verlag, Stuttgart, 1984, 208/112 S., 25,00 Euro.

Da wurde erstmals nachhaltig über den bundesdeutschen Tellerrand geschaut. Weitere Time-Life-Länderküchen am Lager; bitte Liste anfordern. Komplettes Exemplar in ausgezeichnetem Zustand.



Redaktion der Time-Life Bücher: Die Kunst des Kochens/Methoden und Rezepte: Nährmittel und Hülsenfrüchte. TimeLife Verlag, Amsterdam, 1982, 176 S., 12,00 Euro.

Ausgezeichnete Warenkunde mit Kultstatus; die Edition umfaßt mehrere Bände. bitte Liste anfordern. Das Buch befindet sich in ausgezeichnetem Gesamtzustand mit leichten, altersbedingten Spuren.



Arne Krüger: Die kalte Küche für Feinschmecker - Das große Kochbuch für Alltag und Feste. Gräfe und Unzer Verlag, München, etwa 1960, 446 S., 446 S., 18,00 Euro.

Ein wahrer Klassiker der kalten Küche. Gebundene Ausgabe im Schubert; verlagsneuer Zustand.



Erich Lüth: Das Atlantic Hotel zu Hamburg 1909-1984 - Ein Augenzeuge berichtet. Reiner Faber Verlag, Hamburg, 1984, 238 S., 60,00 Euro.

Das Buch befindet sich in ausgezeichnetem, verlagsneuem Gesamtzustand.



Gourmet 15: Japan: die schönste Küche der Welt. - Austern: Das Meer in der Muschel. Verlag Ed. Gourmet, Hamburg, 1980, 112 S., ab 12,00 Euro.

Diese Zeitschrift hat Ess-Geschichte geschrieben; sie erschien 101 Mal und dann war Schluß. Chapeau. Kompletieren Sie Ihre Sammlung zu günstigen Preisen.

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



Das Titelrezept: Paprikasuppe von GMdC Aki Müller, OO

Zutaten für 4 Personen

8 - 14 rote Spitzpaprika | 3 - 4 Schalotten | 1 Knoblauchzehe | 10 cl Martini extra dry | 1 Liter Kalbs- oder Geflügelfond
Paprika edelsüß, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Basis dieser herrlichen Suppe sind die möglichst süßen, aromatischen roten Spitzpaprika. Je nach Grad der gewünschten Sämigkeit nimmt man für 4 Personen 8 - 14 geputzte und grob geschnittene Spitzpaprika.

Zunächst werden die Schalotten und die Knoblauchzehe jeweils klein geschnitten, in Olivenöl in einem ausreichend großen Topf glasig gedünstet, mit edelsüßem Paprika bestreut und mit dem Martini extra dry abgelöscht. Wenn der Martini eingekocht ist, werden die Paprikastücke zugegeben und das Ganze mit Kalbs- und/oder Geflügelfond aufgefüllt.

Nach ca. 10 - 15 Minuten sind die Paprika weich gegart und können püriert werden. Dann durch ein Sieb streichen, salzen und pfeffern. Den Grad der Sämigkeit kann man selbstverständlich nachjustieren - also entweder die Suppe mit Fond verlängern oder weitere Spitzpaprika wie beschrieben kochen, pürieren und zugeben.

Wer es etwas pikanter haben will, kann auch eingelegte Paprika, Pepperballs o. ä. zugeben und mitpürieren.

Einfach mal probieren - auch exotische Gewürze passen gut.

Viel Spaß beim Probieren wünscht Aki

Das Leben schmeckt schön.



Topfgriffe, die sich so kalt anfühlen,
dass Sie nachschauen werden, ob
der Herd an ist.

Neu: WMF Quality One-Kochgeschirr mit Cool+ Technology.

Nehmen Sie das Kochen einfach selbst in die Hand - mit Quality One von WMF. Seine innovative Cool+ Technology sorgt dafür, dass die Hitze beim Kochen im Topf bleibt und nicht auf die Griffe übergeht. Kombiniert mit TransTherm®-Allherdboden und integrierter Dampföffnung sorgt Quality One dafür, dass Sie mit ihm in der Küche alles im Griff haben.



Cool+
Technology

