



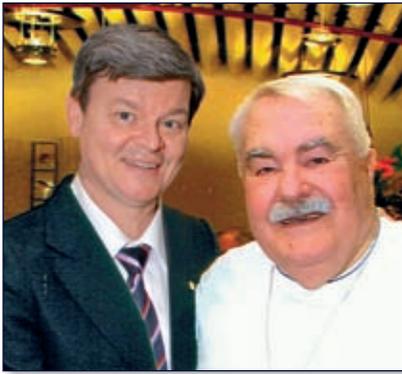
# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer  
Deutschland e.V. Ausgabe 6 | November | Dezember 2011



-  **Rückblick und Ausschau**
-  **Klein aber fein: Bayernmarmitage**
-  **140 Jahre Bad Salzuflen?**
-  **Titelrezept**
-  **Die gute alte Weihnachtsgans**
-  **Literarisch - kulinarische Buchtipps**





Bert Schreiber mit Harald Wohlfahrt

Liebe Brüder,  
„die Zeit rast“ - drei Worte,  
die wir alle kennen, die  
uns aber auch den Ein-  
druck vermitteln, dass  
dieses Rasen scheinbar  
immer schneller wird ...

Auch das zu Ende ge-  
hende Jahr hatte wie-  
der Höhepunkte: mehre-  
re über dem Durchschnitt  
liegende Grandmaitre Prü-  
fungen, wachsendes Inte-

resse besonders bei den Jüngeren, sich solchen Prüfungen zu stellen und als besonderes Highlight das „KIG“, unser schon so oft totgesagtes „Kochen im Grünen“ – es lebt, und wie es lebt! Mein Dank gilt nochmals ganz besonders der Gemeinde Ketsch mit Herrn Bürgermeister Koppenstein, unserem Ehrenmarmiten Grimminger mit seinen mittlerweile weltweit anerkannten Brotspezialitäten und natürlich der Privatbrauerei Eichbaum mit ihrem Eigner und meinem Freund Dr. Jochen Keilbach sowie unserem „Jungpartner“, der Winzergenossenschaft Schriesheim. Ohne das Sponsoring der Genannten wäre unser Fest in Ketsch in einem solchen Rahmen nicht durchführbar! Wer dabei war, hat alles ja selbst erlebt und die werden auch 2013 wieder in Ketsch dabei sein, nicht nur die, sie werden mit Sicherheit mehr mitbringen ... Jeder Rückblick - und sei er noch so klein oder auch besonders erfolgreich - fordert natürlich einen Ausblick auf das, was kommt oder was kommen soll heraus. Nun, 2012 findet wieder ein Großmarmitage statt. Was aber mindestens genau so wichtig ist, im Juni zunächst der Wahlgroßrat. Dort kann jeder Chuchileiter dann Anregungen aber auch Beschwerden aus seiner Sicht „loswerden“ und diskutieren. Dennoch ist diese Veranstaltung für jeden Chuchileiter und Landeskanzler ein absolutes „Muss“. Dort kann jeder aus seiner Sicht mitbestimmen. Aus Sicht des Großkapitels macht das Kapitel unter Leitung von GK Jogi Hofbauer eine vorbildliche und hervorragende Arbeit. Gekrönt wurde die bisherige Arbeit mit der Einrichtung einer nunmehr sehr schönen neuen

Geschäftsstelle mit der neuen Chefsekretärin, Frau Monika Neichel, die sich bereits gut eingearbeitet hat.

Höhepunkt des Jahres 2012 soll aber das Großmarmitage im November im Spiegelpalast „Palazzo“ werden. Seit über zwei Jahrzehnten verbindet mich eine enge, sehr enge, Freundschaft mit Deutschlands, manche sagen sogar Europas, Spitzenkoch Nr. 1, Harald Wohlfahrt. Seit 20 Jahren wird seine Ausnahmestellung als Koch mit 3 Sternen im Guide Micheline gewürdigt. Eine Leistung, die bisher noch kein Koch der Welt vorweisen konnte! Dieser Koch stellt uns nun seinen „Palazzo“ einmalig für eine geschlossene Veranstaltung als „Großmarmitage-Gala“ mit Weltklasseartistik und seinem persönlichen Beitrag, einem 5-Gänge Menue, in dem auch unser „Wappentier“ der Hummer nicht fehlen wird, zur Verfügung. Ein wenig wird diese Marmitage dann auch an den Europapark in Rust erinnern, was ja nach Meinung der Stammtelnehmer unseres „Festes der Feste“ in der Bruderschaft, das schönste aller bisherigen Marmitagen überhaupt war. Vielleicht gelingt es mir ja durch Harald Wohlfahrt, ein neues unvergessliches Highlight zu schaffen. Merkt also jetzt schon vor: Großmarmitage 2012 am 3. November mit Deutschlands Küchenstar Nr. 1 in Mannheim! Nur am Rande: Harald Wohlfahrt ist dann 15 Jahre(!) Ehrengroßmeister der Feinschmeckerchuchi Mannheim und der Bruderschaft Marmite. Freuen wir uns gemeinsam auf ein mit Sicherheit einmaliges Fest für Auge und Gaumen.

Liebe Brüder, namens der Ordensoberen, bedanke ich mich bei allen, die sich im zu Ende gehenden Jahr wieder für unsere Bruderschaft engagiert und begeistert haben, angefangen beim Kapitel mit Großkanzler Jogi Hofbauer an der Spitze, den Landeskanzlern, Chuchileitern bis hin zu jedem Kochbruder und auch unserer neuen Chefsekretärin für die geleistete Arbeit, freue mich mit Euch auf eine erfolgreiche Zukunft unserer Bruderschaft und wünsche Euch und Euren Familien ein friedliches und besinnliches Weihnachtsfest und für das neue Jahr Glück, vor allem aber Gesundheit!

Herzlichst Euer Bert Schreiber  
Chevalier CC  
und Sprecher der Ordensoberen

## Dies & Das

### Nach dem KIG ist vor dem KIG...

Liebe Brüder,  
das KIG 2011 ist Geschichte - eine schöne Geschichte! Die Ordensprovinz Baden hat dem Club und sich selbst gezeigt, wie großartig Teamwork funktionieren kann. Faktisch alle Chuchis waren intensiv in die Vorbereitungen und den Ablauf eingebunden, jeder hat wirklich alles gegeben und das bei wunderbarer Stimmung. Als Mitorganisator möchte ich an dieser Stelle meinen CL-Kollegen und allen aktiven Kochbrüdern nochmals ganz herzlich danken!

"Der kulinarische Stuhlkreis", verbunden mit einer Einladung zum Abendessen im Hause unseres LK Bernd bereits wenige Tage nach KIG, hat das vergangene Fest intensiv analysiert und viele innovative Ideen für 2013 entwickelt. Ihr dürft wirklich gespannt sein, liebe Schwägerinnen und Brüder in nah und fern - Baden freut sich schon heute auf Euch!

Helmuth Balsler GMdC  
CL Chuchi Murgtal - Gaggenau

### Website für alle nach dem Motto: Chuchis ins Netz

Liebe Brüder,  
die Gestaltung unserer Website ist weitgehend abgeschlossen und hat bei Euch, so zeigen die Rückmeldungen, Anklang gefunden. Viele Chuchis haben bei mir angefragt, ob man nicht unsere Website als Vorlage für die jeweiligen Internetauftritte der Chuchis verwenden kann. Ja, man kann!

Wir haben mit unserem Webmaster eine Vereinbarung getroffen und er hat hierzu ein Angebot abgegeben. Dieses findet Ihr auf unserer Homepage unter „Neuigkeiten – Aktuelles ...“.

Es ist mit einmalig 199,- Euro incl. MwSt. sehr günstig und dürfte für Euch interessant sein. Also zugreifen und sich beim Webmaster Matthias Winter melden.

Liebe Brüder, ich danke Euch für Euer Lob und Eure Anerkennung, die Ihr uns übermittelt habt. Viel Spaß bei Eurem Internetauftritt!

Mit brüderlichen Grüßen  
Euer Webkoordinator Robert Eymann, VGK



Liebe Brüder,  
auf das „Chuchi-Jahr 2011“ werde ich mit großer Freude und Genugtuung zurückblicken können.

- Ein perfekt organisierter Großrat in Saarbrücken, bei dem eine der Gesetzeslage angepasste neue Satzung verabschiedet wurde.
- Unsere neue Geschäftsstelle ist eingerichtet und arbeitet sehr zu meiner und auch hoffentlich Eurer Zufriedenheit.
- Zusammen mit VGK Robert Eymann habe ich unseren Internetauftritt völlig neu gestaltet und den Erfordernissen der heutigen IT-Zeit angepasst.
- Unsere von Frithjof Konstroffer neu gestalteten Urkunden erfreuen sich zu Recht großer Beliebtheit
- und dann das unbestrittene Highlight dieses Jahres, unser KIG 2011 in Ketsch. Ein von LK Bernd Aldinger in Zusammenarbeit mit Bert Schreiber perfekt organisiertes Fest, an das ich mich mit großer Freude erinnere. Eine brüderliche Atmosphäre, großartiges Essen und Trinken mit vielen Gesprächen und gegenseitigem Kennenlernen haben dieses Ereignis geprägt.

Besonders stolz bin ich auf ein weit überdurchschnittliches Niveau bei den von mir besuchten GMdC-Prüfungen z.B. in Passau, Freiburg, Recklinghausen und Saarbrücken, bei denen es ein wahrer Genuss war, dabei sein zu dürfen. Sicherlich auch ein Verdienst unseres VGK Klaus Jeromin, der für das Prüfungswesen ja zuständig ist. Dies alles hat mir große Freude bereitet, gemäß dem Satz des alten Demokrit „Ein Leben ohne Freude ist wie eine weite Reise ohne Gasthaus“.

Allen, die mich auf dieser Reise wohlwollend und mit sachdienlicher Kritik begleitet und unterstützt haben, möchte ich herzlich danken. Es war schön, im und für unseren Club da zu sein.

Ich wünsche Euch, Euren Familien und Freunden ein geruhsames und fröhliches Weihnachtsfest, bleibt gesund oder werdet es, lasst es Euch gut gehen - für das neue Jahr von Herzen alles Gute. Ich freue mich auf das „Chuchi-Jahr 2012“ und auf Euch!

Mit herzlichen und brüderlichen Grüßen

## Nachrichten aus dem Kapitel

Für den Versand von Orden und Urkunden muss ab Januar 2012 wieder eine Kostenpauschale von 10,- Euro für Verpackung und Porto erhoben werden. Dieser Betrag ist vom Chuchileiter oder dem Prüfling zeitgleich mit der Anmeldung eines Prüfungstermines auf das Konto der Geschäftsstelle zu überweisen. (CC-Club Geschäftsstelle, Kto. 30272363, Sparkasse Baden-Baden/Gaggenau, BLZ 662 500 30)  
Zur Erinnerung: es werden **keine Prüfungsgebühren** mehr erhoben!

Wie vom Kapitel mehrfach zugesagt, werden alle Kandidaten, die sich beim Wahlgroßrat am 22.6. und 23.6. 2012 in Mannheim zur Wahl stellen, im Frühjahr 2012 im „Hummer“ und im Internet bekannt gegeben.

Brüder, die sich für ein Amt in unserem Club bewerben und zur Wahl stellen wollen, werden gebeten, sich bis zum 15.03.2012 entsprechend bei der Geschäftsstelle zu erklären, um ebenfalls in diesen Medien vorgestellt werden zu können.

## 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.

# Klein und fein – Bayernmarmitage und Chuchi-Jubiläum in Bad Wörishofen

Vom 08. bis 09.10. 2011 fand in Bad Wörishofen das Bayernmarmitage statt. Die Wörishofener Chuchi hatte erst im späten Frühjahr spontan die Organisation von der eigentlich vorgesehenen Chuchi übernommen. Soviel vorweg: den Organisatoren um den Chuchileiter Anton Mittermaier gelang in der Kürze der Zeit eine hervorragende Veranstaltung. Gleichzeitig konnte die Chuchi Bad Wörishofen in diesem würdigen Rahmen ihr 20-jähriges Bestehen feiern.



*Das Bayernmarmitage 2011 fand im Parkhotel Residence in Bad Wörishofen statt. Die Wörishofener Chuchi hatte erst im späten Frühjahr spontan die Organisation übernommen.*

Veranstaltungsort war das Parkhotel Residence. Hier trafen sich am Mittag des 08. die rund 50 Teilnehmer, darunter Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle GMdC sowie die Landeskanzler Manfred Milark GMdC und Dr. Wolf Steger GMdC. Als erster Veranstaltungspunkt stand ein Spaziergang durch den Kurbereich auf dem Programm. Besonders die sachkundige Führung durch den Duft- und Aromagarten sowie die Kräutergärten durch Dr. Hans-Horst Fröhlich, den ehemaligen Produktionsleiter der Kneipp-Werke, stieß auf großes Interesse.



*Die sachkundige Führung durch den Duft- und Aromagarten sowie die Kräutergärten durch Dr. Hans-Horst Fröhlich (2.v.l.) stieß auf großes Interesse.*

Abends folgte das Festbankett, zu dem auch der Bürgermeister Bad Wörishofens, Klaus Holetschek, begrüßt werden konnte. Hier hatte die veranstaltende Chuchi einen weiteren echten Höhepunkt zu bieten: Klaus Osterrieder, Patissier der 2007 mit der Weltmeisterschaft ausgezeichneten Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg, zeigte den Anwesenden, wie mit alltäglichen Werkzeugen – nach eigenen Angaben findet er diese zum Großteil im Baumarkt – Kunstwerke aus Zucker und Kuvertüre hergestellt werden. Stoff genug, um bis in die frühen Morgenstunden über Desserts und deren Präsentation sowie die gemeinsame Passion Kochen fachzuzimpeln.



*Großlöffelmeister und „Rosenkavalier“ Hans-Peter Maichle GMdC begrüßte etwa 50 Teilnehmer zum Festbankett.*

Am nächsten Morgen stand ein gemeinsamer Brunch auf dem Programm, der von der United-Swing-Band stimmungsvoll umrahmt wurde. Gegen Mittag machten sich die Teilnehmer voller positiver Eindrücke und mit vielen guten Gesprächen im Gepäck auf die viel



*Mit einem Jazz-Brunch klang das Bayernmarmitage aus.*

zu früh notwendige Heimreise. An dieser Stelle nochmals ein herzliches Dankeschön an alle Organisatoren der Chuchi Bad Wörishofen – ganz besonders an Gabi Mittermaier, dem „Motor“ und der „Seele“ der Veranstaltung – für ein rundum gelungenes, Zitat Manfred Milark: „kleines und sehr feines Marmitage.“ Das nächste Bayernmarmitage findet 2013 in Neusäß statt.

*(v.l.) Bürgermeister Klaus Holetschek, Chuchileiter Anton Mittermaier und Gabi Mittermaier*



# 140 Jahre Bad Salzuflen

➔ Habe ich da etwas falsch verstanden? Unser Landeskanzler wird 140 Jahre? Kann doch nicht sein. Er und seine Irmgard sind zusammen 140 Jahre alt geworden. So ist es richtig. Manfred hatte groß eingeladen. Die Verwandtschaft von Südtirol bis Nordschleswig rückte an. Natürlich kamen auch jede Menge Marmiten. Alle wollten mal schauen, was unser Chef so für uns bereit hat bei diesem Festtag nach 140 Jahren.

Wie üblich ist bei Manfred alles durchgestylt und geplant bis zum Letzten. Schon unten vor der Tiefgarage des Hotels steht ein großer Reiter, der uns sagt, wo das Auto abzustellen ist. Mit dem Aufzug geht es gleich rauf mitten in die Festivitäten, in Irmgards Waschküche. Schnell hatten sie mich mit den ersten drei Aperitifs dahin gebracht, dass sich der Zusammenhang zwischen Geburtstagskind Irmgard und Waschküche mir nicht richtig erschloss. Das Licht der Welt hat sie ganz sicherlich in diesem Raum nicht erblickt. Macht aber auch nichts. Man konnte sich hier gut mit den anderen zusammensetzen und merkwürdige Löffelgerichte, wie Blutwurst mit Apfelschnee, Weißwurstbrezel, Pellkartoffel mit Grünkohl und Madeira vom Fass verköstigen. Ich hatte gleich mit so ein paar südtiroler Speckhosen Kontakt. Netze Leute, die sich, Gott sei Dank, unter ihrer gegerbten Haut als fröhliche deutschsprachige Südländer zu erkennen gaben. Irmgard war - wie ich jetzt feststellen musste - in unruhigen Zeiten im heutigen Italien zur Welt gekommen. Italienerin, nein das sei sie auf gar keinen Fall.

Tatatataaaaa! Schon ging es zu den Speisen in den gleichnamigen Saal. Da die Tischordnung munter durcheinander gewirbelt wurde, hatte man Gelegenheit, neue Bekanntschaften zu machen und nicht nur die eigene Frau wieder zu erkennen.

Ein wenig vermisst habe ich unsere Ordens-Oberen. Waren Sie nicht eingeladen? Oder versprachen sie sich nicht so viel von der ostwestfälischen Küche unseres Marmitenkanzlers? Ganz unrecht hatten diese Brüder nicht. Es gab eigentlich nur das, was wir üblicherweise in Ostwestfalen alle 14 Tage sonntags essen.

Es ging los mit einer gebackenen Sylter Auster. Der folgten als Vorspeisen in dieser Reihenfolge: Entenbrust mit Birnengelee, Hummer in Cocktailrahm, Pochiertes Wachtelei mit grüner Sauce, Geräuchertes Forellenfilet, Schinkenröllchen mit Spargel, Hausgebeizter

Lachs, Wildpastete mit Holundersauce, Jakobsmuscheln auf Rucola, Serano Schinken mit Melone.

Auf Suppe hat der liebe Manfred glücklicherweise verzichtet. Dafür gab es einen Cappuccino. Allerdings war der nicht aus gemahlten Kaffeebohnen, sondern von derart bearbeiteten Hummern.

Zum Sattessen war Kalbshaxe ohne Ende mit Gemüse und Beilagen angerichtet. Wer nach Parfait aus weißer Schokolade und Himbeeren noch Hunger hatte, konnte sich so ab halb vier die eine oder andere Torte einverleiben. Nach alledem musste ich dringend aufs Sofa. Zu erwähnen sei neben diesem und jenem und was ich schon wieder vergessen habe, dass ich mich zur Vorbereitung der Veranstaltung einen Tag in einem Spielzeugladen umgetan habe.

Eine durchaus kurzweilige Beschäftigung, besonders vor Weihnachten. Schließlich fand ich etwas, womit sich unser Jubelpaar an langen Winterabenden die Zeit vertreiben kann. Unsere Chuchis hatten sich ansonsten zusammengesetzt, um bei unserem früheren ostwestfälischen Sternekoch Christian Lohse, jetzt in Berlin im Fischers Fritz tätig, einen Tisch zu bestellen. Man muss dazu wissen, dass unsere Marmiten im wesentlichen Lipper sind, also solche aus dem Lipperland stammend. Diese, heißt es, haben den Schotten das Sparen beigebracht und das zeigt sich natürlich auch an ihrem Geschenk. Es reichte gerade, um einen Tisch für 2 Personen bei Christian Lohse in der Küche zu bekommen. Dort müssen unsere Jubilanten ihm beim Kochen zugucken, bevor sie selber das eine oder andere gereicht bekommen. Ich hätte große Lust, die beiden in Berlin beim Doppelsternekoch zu beobachten.

*Joe Klasen -  
Chuchileiter der Chuchi Herford Schwarze Gans*



# Rainer Unverricht

## neuer GMdC im Jahr 25 des Kochclubs Passauer Wolf

➔ Wenn sich ein Kochbruder der GMdC-Prüfung stellt, ist dies nicht nur für den Kandidaten selbst eine Herausforderung, sondern es betrifft den gesamten Kochclub bei Planung, Menüzusammenstellung, Verkostung, Absprachen – wer macht was – und dann besonders am Vorabend des Prüfungstages. Das galt auch bei Rainer Unverricht, der immerhin schon der vierte GMdC im Kochclub Passauer Wolf ist.

17. September 2011, ein traumhaft schöner Samstagmorgen. Der Teil der Jury, der in Passau übernachtete, traf sich auf der Terrasse des Hotels Schloss Ort am Innufer zu einem kleinen Willkommenstrunk. Abgeholt von CL Dr. Gerhard Hagen, begaben sich die vier dann zum Prüfungsort, der Landwirtschaftsschule, wo die anderen Mitglieder der Jury, die anwesenden Kochbrüder der Chuchi Passau und einige Kochschwestern, begrüßt wurden. Alle mitgekommenen Kochschwestern trafen sich, eingeladen von Inge Unverricht, bei Kaffee und Kuchen. Als Jury waren GK Dr. Joachim Hofbauer, GP Dr. Jörg Stoffregen, MJD Karsten Reitz, LK Bernd Aldinger, LK Dr. Wolf Steger, GMdC Manfred Buchwieser und CL Dr. Gerhard Hagen angereist. Mit einem Glas Champagner wurden dann die Jurymitglieder begrüßt und der Kandidat Rainer Unverricht vorgestellt. Als Beikoch hat sich Rainer unseren Kochbruder MdC Michael Buchheit ausgesucht, als Sommelier begleitete uns während der ganzen Prüfung GMdC Uwe Wagner. Die Kochbrüder Klaus Jaschke, Willi Kraxenberger und Pit Möller servierten und Michael Kraus, unser „Hoffotograf“, hielt alles per Kamera fest. Nahezu pünktlich um 12:30 begab sich die Jury zu Tisch, um das von Rainer zubereitete Menü mit den dazu begleitenden Weinen zu genießen und zu bewerten.

Zur Begrüßung wurde als Amuse Bouche Gänseleberpraline auf Champagner-Gelee, Gebeizter Saibling auf mariniertes Honigmelone und ein Baguette mit Tartar und Sauce verte gereicht, dazu einen 2005er Grand Cru Blanc de Noir von Jannisson & Fils. Als erste Vorspeise gab es Carpaccio vom Kaninchenrücken mit Oliven-Petersilienwurzel-Türmchen, begleitet von einem 2010er Rotgipfler vom Weingut Alphart aus der Thermenregion. Zum zweiten Gang wurde ein Süsspchen von der gelben Paprika mit Bärenkrebis gereicht. Meeresfrüchte-Ravioli mit Jacobsmuschel und Petersilienjus, dazu einen 2010er Grüner Veltliner Smaragd, WG Erich Machherndl / Wachau waren dann die zweite Vorspeise. Der daran anschließende Fischgang, Zander im Speckmantel mit

Tomatenrisotto und Wasabischaum wurde zusammen mit einem 2009er Sauvignon Blanc Zieregg WG Tement aus der Südsteiermark serviert. Als Zwischengang gab es eine Honigwachtel auf Steinpilzen und Portweinjus, dazu einen 2007er Spätburgunder Schulhaus vom WG Schäffer / Pfalz. Der absolute Höhepunkt des Menüs, soviel sei aus der Jury zu plaudern erlaubt, war der Hauptgang, Variationen vom Kalb – Kalbsbackerl, Kalbfleischpflanzerl und Kalbsfilet –

mit Kartoffel-Kürbis-Püree, zusammen mit dem 1998er Montiano WG Falesco aus Umbrien, eine wahre Gaumenfreude. Den Abschluss bildete dreierlei Schokoladiges, ein lauwarmes Schokoladenküchlein, Schokoladen-Ingwer-Eis und weißes Schokoladenmousse, dazu wurde ein 1998er Banyuls Vieille Vignes Domain du Mas Blanc getrunken.

Die abschließende Auswertung aller Punkte ergab, dass Rainer Unverricht die Prüfung mit Bravour bestanden hat und er ab sofort das grüne Band tragen darf. In der Laudatio, gehalten von unserem Großkanzler, gemäß der Präambel unserer Ordensregeln „Lob verschwenderisch“, ging dieser auf die zahlreichen Highlights des Menüs ein und outete sich selbst als Liebhaber von Weinen aus Österreich. Besonders lobend hob er Rainers Zeitmanagement hervor. Um 17:00 wurde die Prüfung mit dem Anlegen des grünen Bandes, der Übergabe der Urkunde, diese in der neuen nun deutlich ansprechenderen Form, inkl. Löffeltrunk und der anschließenden Gratulationscour beendet, so dass die beiden Juroren aus Süddeutschland noch zeitnah nach Hause kamen.

Damit war aber der Tag noch nicht zu Ende, abends wurden die drei noch in Passau verbliebenen Mitglieder des Kapitels von Kochbrüdern, nun mit

Frauen, zu einem gemütlichen Beisammensein auf die traumhafte Terrasse des Café Innsteg, mit Blick zum Dom begleitet. Bei der Verabschiedung waren sich alle Anwesenden einig, es war ein wunderschöner Tag in Passau.



# Herrenessen zum 40. Geburtstag der Chuchi Rendsburg

➔ Nach langen Wochen der Vorbereitung konnten wir am 1. Juli 2011 die Feier zum 40-jährigen Bestehen der Chuchi Rendsburg einläuten und eine ganze Zahl von Gästen begrüßen: den Bürgermeister der Stadt Rendsburg, Andreas Breitner, vom Kapitel MJD GMdC Karsten Reitz, unseren LK GMdC Gerd Brauer, den ehemaligen LK GMdC Erhard Jühlke und viele Kochbrüder aus den Chuchis Kiel, Flensburg, Lübeck, Neumünster, Reinbek und Raisdorf. Ganz besonders ist Kochbruder GMdC Dr. Horst Behm zu erwähnen, der mittlerweile 88 Jahre alt und der letzte der Gründer unserer Chuchi ist. Er hat in seiner 40-jährigen Mitgliedschaft über 10 Jahre die Chuchi geleitet. Das Kochen war sein liebstes Hobby, er hat der Chuchi seinen eigenen Stempel aufgedrückt und Qualität war sein höchstes Ziel. Seine engagierte Frau Lieselotte hat ihn bei seinem Hobby sehr unterstützt, und ihn auch zu neuen Rezepturen angeregt. Lieber Horst, wir freuen uns, dass Du noch immer - auch wenn es dir manchmal etwas schwer fällt - zu fast jedem Kochabend erscheinst und noch tatkräftig mitkochst.



*Gründung der Chuchi Rendsburg 1971: (v. links) Erich Brenseler, Karl Heitmann, Hans-Joachim Bernotat, NN, NN, Wilhelm Gerlitzky, Ernst Clausen, Wilhelm Hagemann*



*Die Tafel zur 40 Jahre-Jubiläumsfeier*



*Die Ehrung von GMdC Horst Behm*

Horst Behm hat dann über die Gründung der Chuchi Rendsburg erzählt. Zur bereits existierenden Chuchi Kiel sind damals sechs Rendsburger Kochbrüder immer zu den Kochabenden in die Stadwerke nach Kiel gefahren. Das war vor 45 Jahren ohne Autobahn über die Dörfer immer ein wohl nicht so ganz tolles Unterfangen. In der Mitte der Küche stand ein großer Herd, der mit Steinkohle befeuert wurde. Der Kochbruder Ernst August Winkel hatte

Erfahrung mit diesem Herd, und so gab es keine Probleme beim Kochen. Freundschaftliche Einladungen der Kieler haben uns dann zu einem guten Verhältnis geführt. Wir durften schöne Kochabende in gemütlicher und fröhlicher Runde erleben.

1971 dann war den Rendsburgern die Fahrerei über und es bestand genügend Nachfrage, um eine eigene Chuchi zu gründen.

So ist die Chuchi Rendsburg dann im Jahre 1971 entstanden. Die Kochbrüder haben dann über viele Jahre in der Versuchsküche der SCHLESWAG gekocht. Als dann EON-Hanse die Schleswag geschluckt hat, waren wir auf der Suche nach einem neuen Domizil und sind in das Bootshaus des Rendsburger Rudervereins eingezogen. Hier haben wir uns eine Küche eingerichtet. Über die Gastfreundschaft des RRV freuen wir uns sehr.

Horst Behm betont, dass wir eine sehr harmonische Bruderschaft sind, in der alle Brüder kreativ und stilvoll tätig sind, aber auch fröhlich feiern können, insbesondere in Gesellschaft mit unseren Damen. Ich bedanke mich bei allen Gästen für ihr Kommen und auch für die überbrachten Geschenke, bei den Ehefrauen zweier Kochbrüder, die uns eine so tolle Tisch-Dekoration hergerichtet haben sowie bei allen Kochbrüdern für die Vorbereitungen zu dem Jubiläumsabend.

*CL MdC Florian Gottschlich*

## MdC Peter Gottbehüt – Meisterliches Maître-Diner in der Rheingau-Chuchi Kiedrich.

Ein Jahr nachdem er seine CdC-Prüfung abgelegt hatte, entschloss sich unser Kochbruder Peter Gottbehüt, das gelbe Band zu erkochen. Für die MdC-Prüfung am 29. Oktober 2011 hatte Kochbruder Peter Gottbehüt ein 5-Gänge-Menü zusammengestellt. Beim Durchlesen der Menuekarte und der Rezepte wurde deutlich, dass er sich viel vorgenommen hatte. Die Erwartungen der Prüfer waren groß und wurden nicht enttäuscht.

Die Jury bestand aus dem Ordensoberen GMdC Leo Wingen, dem Landeskanzler GMdC Manfred Tholl sowie dem Chuchileiter GMdC Dr. André Picard-Maureau.

Die Prüfung fand im Kreise der gesamten Kochbrüder statt. Im Speiseraum stand die geschmackvolle, dem Anlass entsprechend gedeckte und dekorierte Tafel. Eröffnet wurde der Abend mit Thunfisch- und Lachsblinis, die hervorragend mit dem dazu gereichten Champagner mit in Weinlikör eingelegten Trauben harmonierten. Danach folgten die einzelnen Gänge, wobei der absolute Höhepunkt das pochierte Taunusreh mit Wildpilzragout und



*Die festlich gedeckte Tafel*

Rosenkohlstreifen gefüllter Polentalasagne war. Ein Genuss für Zunge und Gaumen, der von allen Jurymitgliedern spontan mit der Höchstpunktzahl honoriert wurde.

Jeder Gang war perfekt präsentiert und zubereitet. Die zu den einzelnen Gängen servierten Weine waren sorgfältig gewählt und in voller Harmonie zu den Speisen. Die Jury war sich einig: das war eine hervorragende Kochleistung, die auch einem Grand-Maître würdig gewesen wäre. In seiner ausführlichen Laudatio würdigte OO Leo Wingen die hohe Leistung von Peter Gottbehüt.



*Geschafft: Das verdiente gelbe Band wird überreicht.*

Nach der Verlesung und Übergabe der hochverdienten Urkunde durch den Landeskanzler und der Verleihung des Hummers am gelben Band durch den Chuchileiter endete der genussreiche Abend mit dem bei der Rheingau-Chuchi Kiedrich obligatorischen Schluck aus dem großen Rheingauer Römer.

*Dr. André Picard-Maureau GMdC*



# Chuchi Ruzilo Rüsselsheim feiert ihren neuen CdC

➔ Er hat sich etwas "geziert" im Vorfeld, der gute Michael Silvanus. Seit vier Jahren ist er Marmite bei den Ruzilianern. Und von Anfang an war klar: er kocht mit Herz, sehr akkurat, ist wissbegierig, hilfsbereit – kurz, er ist eine Bereicherung für jeden Kochclub. Aber er "tanzt" im wahrsten Sinne des Wortes auf zwei Hochzeiten: als ehemaliger Turniertänzer "schiedst" er mittlerweile als Wertungsrichter Tanzsportturniere bis hin zu Deutschen Meisterschaften. Das hat ihn bisher terminlich davon abgehalten zu zeigen, was er am Herd so alles drauf hat. Jetzt endlich hat es geklappt: am Samstag, dem 17. September 2011 hat er sich das blaue Band erkocht – und wie!

## Das gelungene Menu:

**Amuse Gueule Forellenkaviar auf Kartoffeltarteletts**

**Klare Tomatensuppe mit Markklößchen**

**Gegrillte Jakobsmuscheln mit Haselnuss-Korianderbutter  
an hausgemachten Tagliatelle mit Paprika-Chili-Pesto**

**Brombeer Sorbet**

**Entenbrust mit Herzoginkartoffeln und warmem Ofengemüse-Salat**

**Quarkknödel auf Himbeer-Ragout**

Im Domizil der Chuchi Ruzilo bewertete die Jury unter dem Vorsitz von LK Frithjof Konstroffer GMdC, LK Manfred Tholl GMdC,



CL Martin Kröner GMdC und Jean-Claude Fourcade GMdC sein Prüfungsmenu in selten großer Übereinstimmung mit durchweg hohen Noten.



Kein Wunder, denn alle Gänge – zum Teil auch mit besonderen Schwierigkeits-

graden – kamen nahezu perfekt auf den Tisch, wobei auch das gute Zeitmanagement besonders zu erwähnen ist. So betonte dann auch ein sichtlich stolzer CL Martin Kröner in seiner Laudatio, dass Michael mit seiner Leistung gezeitigt hat, dass er schon bald "reif" für die Maitreprüfung ist. Darauf freuen sich sicherlich nicht nur seine Kochbrüder von der Chuchi Ruzilo.

Lieber Michael, herzlichen Glückwunsch zu Deiner hervorragenden Leistung und zum HUMMER am blauen Band!

*Frithjof Konstroffer; LK, Hummerredaktion*

## Landeskanzler und Medienkanzler quo vadis ?

➔ Ganz einfach – zum Ausschlafen in die Türkei u.a. auch zum Segeln. Hier wird augenscheinlich, wohin die Doppelbelastung führt. Ich denke, wir sollten ihn kräftig unterstützen, alle Beiträge für den Hummer unaufgefordert schicken, seine Anfragen sofort beantworten und die Chuchileiter der Provinz Rhein-Main sollten immer ganz lieb sein. Als Mitschläfer tritt unser Sommelier der Chuchi Ruzilo in Erscheinung, dieser schläft schon mal voraus, um die kommenden Strapazen des KIG meistern zu können.

Wie jedes Jahr ging Anfang September ein repräsentativer Anteil der Chuchi Ruzilo Rüsselsheim, zwei GMdC, ein CdC und ein Ehrenmarmite (Sommelier) mit drei einfachen Mitsegelern, sogenannten Fenderaffen, auf Segeltour. Da wir in den vergangenen 30 Jahren fast alle bekannten Segelreviere unsicher gemacht haben, wollten wir in diesem Jahr ein neues Revier erkunden, das in Seglerkreisen noch zum Neuland gehört. Es ist das Gebiet von der Insel Samos nach Norden bis nach Cesme. Unterwegs liegt die Hafenstadt Kusadasi, Ausgangspunkt für den Besuch der Ausgrabungen in Ephesos, die Marina in Sigacik mit den Ausgrabungen von Teos und die Hafenstadt Cesme gegenüber der griechischen Insel Chios. Cesme ist für viele Türken das Urlaubsziel. Wenn man Türken in Deutschland erzählt, dass man in Cesme war, fangen die Augen an zu leuchten und viele Urlaubsgeschichten sprudeln nur so hervor. Cesme ist eine lebendige Hafenstadt, die sich kaum von den pulsierenden Hafenstädten in Italien oder Frankreich unterscheidet. Die Altstadt ist wie ein dauernder Basar, das kulinarische Angebot ist sehr vielfältig und unsere Wünsche nach hochwertigen Naturalien, wie Fisch und Fleisch wurden überraschend erfüllt.

Ich gebe zu, in den Anfangsjahren unserer jährlichen Segeltörns stand nur das Segeln im Vordergrund und unser Landes- und Medienkanzler war auch nur ein sogenannter Fenderaffe. Aber wie wir ihn alle kennen, ließ ihn das nicht ruhen und schon bald hatte er die erforderlichen Segelscheine, machte den Chef, Maitre und Grand Maitre und heute kann ich mich darauf verlassen, dass ich als Skipper eine verlässliche

Mannschaft habe, natürlich auch bei Ruzilo. Wegen des lebhaften Windes, regelmäßig bis erfreu-



liche 5 Windstärken, waren die Kochaktivitäten während des Tages doch etwas eingeschränkt und es gab dann auch mal „nur“ einen Salat. Dafür war unsere Speisekarte am Abend umso abwechslungsreicher:

Lammkarrée mit Bohnen, Seewolf auf Spinat, Tomatensuppe, die unverwüstliche und immer geforderte Bolognese, raffinierter Obstsalat und Melonenvariationen.

Spaß gemacht hat es dieses Jahr allemal. Überrascht hat uns das freizügige Verhalten, das europäische Leben der Türken in den von uns angefahrenen Häfen, das überaus freundliche Entgegenkommen und die Sauberkeit. Wir haben gewiss schon andere Verhältnisse kennen gelernt und ich muss hier feststellen, dass u. a. die Griechen da noch einiges dazulernen müssen.

Inzwischen haben die vier Kochbrüder das Kochen wieder aufs Festland verlegt, das recht unterhaltsame KIG überstanden und werden jetzt das Weihnachtsfest kulinarisch in Angriff nehmen.

Anmerkung: unseren obersten Kochprüfungsverantwortlichen VGK Klaus Jeromin haben wir auch mal getroffen – in Menorca, neben Mallorca - er hat gleich geprüft, ob wir auch die richtigen Lokale kennen. Klaus, Deine Empfehlung von damals habe ich in guter Erinnerung.

*Martin Kröner, Skipper, GMdC, CI Ruzilo*

# Das passende Essen zum Wein – Chuchi Trier mit zwei neuen CdCs

Die Chuchi Trier ist mit ihrer so hervorragend gelungenen 40-Jahr-Feier im vergangenen Jahr aus ihrem „Dornröschen-Schlaf“ erwacht und gehört nun, was Rang-erhebungen anbelangt, mit 4 Erhebungen in 2011 nach der „jungen“ Chuchi Pirmasens (5 Rangerhebungen) zu den aktivsten in der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau.

Den Auftakt machte am 18. Mai Erwin Engel mit einem Menü der Spitzenklasse: zur Eröffnung ein Focaccio begleitet von 2008er „DOM“ Scharzhofberger Riesling brut der Hohen Domkirche Trier, gefolgt von einer Kokos-Blumenkohl-Suppe mit Garnelen und frischem Koriander. Als idealer Begleiter dazu ein 2009er Drohnhofberger Riesling Spätlese feinherb; dieser wie die 3 folgenden Weine vom Bischöflichen Priesterseminar Trier.

Ein butterzart, saignant zubereitetes Lammfilet in einer Paprikasauce mit hintergründiger Schärfe an Petersilienwurzel-Püree folgte. Erstaunlich gut hat der dazu gereichte rote Saarwein, ein 2009er Kanzemer Altenberg Spätburgunder trocken die pikante Note der Paprika getragen. Wachtel auf einem Gemüse-Tartar, bei welchem jeder Gemüswürfel seinen Eigengeschmack bewahrte, wurde begleitet von einem 2009er Kaseler Nies'chen Riesling Spätlese feinherb. Gewagt, aber gelungen war der Wechsel wiederum vom Roten zum Weißwein! Professionell hat Erwin Engel vor jedem Gericht die Weine beschrieben und dann, nachdem unsere Zungen und Gaumen von den edlen Tropfen überzeugt waren, die dazu passenden Gerichte serviert. Die Regel „passender Wein zum Gericht“ hat er damit einfach umgedreht, und das ist ihm hervorragend gelungen! (An dieser Stelle sei verraten, dass unser Kochbruder Erwin Engel Verkaufsleiter der Bischöflichen Weingüter Trier ist). Doch der lukullischen Genüsse war noch kein Ende gesetzt: ein 2009er Drohnhofberger Riesling Spätlese trocken folgte, begleitet von einem kross gebratenen, auf dem Punkt gegarten Piccata vom Lachsfiletsteak an Fettucine und Basilikumpesto! Zum abschließenden 2007er Scharzhofberger Riesling Auslese der Hohen Domkirche Trier, gehaltvoll, fruchtig, mit angenehmer Restsüße erfreute uns die Dessertvariation „Engelsburg“, bestehend aus Mandelkuchen, Birne mit Amaretto, Mascarpone, Erdbeeren und weiteren Leckereien.

Die Jury, das waren MdC Hanskarl Hahnemann von der Chuchi Trier und MdC Uwe Werno von der Chuchi Saarbrücken unter Leitung des Landeskanzlers Gerhard Blumenröther war begeistert. Die Tafel, die Weine, Präsentation und Zubereitung der Gerichte waren perfekt. Der Landeskanzler würdigte diese Leistung in seiner Laudatio mit der



*Der Kandidat Erwin Engel bei der Arbeit*



*Dessertvariation Engelsburg*



*Erwin Engel erhält den Hummer am blauen Band*



*Der Rehrücken in der Pfanne*



*Der Löffeltrunk*

Feststellung, dass dieser Abend auch eines Maître würdig gewesen wäre und verlieh Erwin Engel die Urkunde zur Ernennung als Chef de Chuchi und den Hummer am blauen Bande. Auf gleich hohem Niveau erkochte sich Dr. Franz Peter Teusch am 23. Juli seinen Rang des Chef de Chuchi: eine mit Crème fraîche verfeinerte Gazpacho Andaluz, begleitet von einem Rieslingsekt des Jahrganges 2006 von Kochbruder Dr. Jürgen Arent, bildete den gelungenen Auftakt zum Menü.

Als erster Wertungsgang topfrische Jakobsmuscheln mit Thymianzweigen gespickt und mit Serrano-Schinken umwickelt, auf den Punkt pochirt und kurz in der Hülle angebraten, ein Genuss! Dazu ein Drohnhofberger Riesling 2009 als perfekter Begleiter.

Als Zwischengericht leitete ein leckeres Sauerkrautsüppchen mit Monschauer Senf über zum Hauptgang des Abends: Rehrücken auf dem Knochen rosa gegart, an einer leichten Schaumsoße aus Wildfond, dazu Kaiserschoten und Rosmarin-Kartöffelchen. Auch hier wieder stand ein Kochbruder mit einem hervorragenden Produkt dem Prüfling zur Seite: das Reh wurde von Dr. Manfred Hettinger vor wenigen Tagen erlegt! Schön, wenn man Winzer und Jäger zu seinen Kochbrüdern zählen darf!

Die Weine zum Hauptgericht hatte Franz Peter aus seinem Urlaubsziel im Languedoc mitgebracht: einen Montpeyroux 2010 und einen Chinien Réserve 2008; beide passend zum Reh, wobei sich die Mehrzahl der Brüder schließlich für den letzteren entschied.

Ein tolles Dessert der Jahreszeit, begleitet von zwei edelsüßen Auslesen der Ruwer, bildete einen weiteren Höhepunkt dieses Menüs: Dreierlei von der schwarzen Johannisbeere! Geschmacksintensive, reife Früchte mit einem Sorbet und einer Sabayon dieser Früchte, ein Hochgenuss!

Landeskanzler Gerhard Blumenröther war sich einig mit den Juroren MdC Jürgen Maurer von der Chuchi Paul Ricard Ensdorf und MdC Hanskarl Hahnemann von der Chuchi Trier: es war ein stilvoller Abend in brüderlicher Atmosphäre, ein Erlebnis für Zunge und Gaumen.

Stolz nahm Dr. Franz Peter Teusch den Hummer am blauen Band und die Ernennungs-Urkunde zum Chef de Chuchi aus den Händen des Landeskanzlers und den obligatorischen Champagner-Löffeltrunk entgegen. Es war übrigens die 1. Urkunde in der neuen Form, die an diesem Abend in Deutschland verliehen wurde, und alle Brüder waren sich einig, dass es eine sehr gelungene, schöne Urkunde geworden ist.

# Schon wieder 3 neue CdCs: die „Landgrafen-Gourmets-Pirmasens“

## Stefan Joneck



➔ Nach der offiziellen Gründung der Landgrafen-Chuchi am 24.8.2009 hat sich diese jüngste Kochgruppe in der Provinz Saar-Mosel-Wasgau nun soweit organisiert, dass einige Rangerhebungstermine für dieses Jahr anberaumt waren und auch noch eingeplant sind. Aus dem Kreise von 8 Kochbrüdern der ersten Stunde – vom Start weg also nur Apprentis – haben sich bereits 2 ( CL Harald Lang und Stefan Markert ) den CdC-Rang erkocht. Als dritter trat nun am Montag, dem 20.6. 2011, Stefan Joneck an, sich den CdC zu erarbeiten.

### Unter den kritischen Augen von

**GMdC Karl-Heinz Dengel, stellvertretender Landeskanzler aus der Chuchi Saarbrücken, GMdC Pfeifer, ebenfalls Saarbrücken und GMdC Dr.Salzmann, Homburg, präsentierte der Apprenti folgendes Menu :**  
 \* Amuse Bouche – American Crab Cake mit Remouladensauce – Wein: Weingut Schlossgut Diel, Diel de Diel, Weißburgunder & Riesling, Jahrgang 2010 | Burg Layen – Nahe

\* Vorspeise – Lauwarmer Lachs mit marinierten Gurkennudeln und Meerrettichmousse – Wein: Weingut Markus Schneider, Sauvignon Blanc, Jahrgang 2006 | Ellerstadt – Pfalz

\* Zwischengericht – Feigen Fagottini mit Cassisbutter und gebratener Gänsestopfleber – Wein: Weingut Philipp Kuhn, Gewürztraminer & Riesling „vom Löss“, Jahrgang 2009 | Laumersheim – Pfalz

\* Hauptgericht – In Barolo geschmorte Rinderbacken mit Selleriepüree, Sellerietaschen und kleinen Rübchen – Wein: Weingut Silvio Jermann, Bianco Venezia Giulia, Jahrgang 2007 | Dolegna – Friaul

\* Nachspeise – Kokos-Panna Cotta mit Mangoragut und Sauerrahmeis – Wein: Weingut Max Müller, Volkacher Ratscherr Rieslaner Auslese, Jahrgang 2008 | Volkach – Franken

Die Amuse-Bouche war einem amerikanischen Rezept für Meerspinnen entlehnt, hervorragend gewürzt und harmonisch zum Cuvée Diel de Diel serviert, der folgende Gang war ebenso wie das Hauptgericht ein Produkt des Sous-vide-Garens: mit Perfektion bereitet



und zum vollmundigen Genuß angeboten. Bezüglich des Jermann-Weines zu den Rinderbäckchen zeigte sich in der Diskussion eine hälftige Verteilung der Juroren, auch aller anwesenden Landgrafen-Gourmets, pro und contra typisches Vanillearoma des Barrique-Ausbaus, andererseits erforderte die Barolo-Sauce einen kräftigen Widerpart – die Entscheidung hier einen Weißwein zu bevorzugen war jedoch alles in allem gelungen.

Die Feigen-Fagottini entsprachen im Konzert Gänseleber + Cassis einem auch dem Mundgefühl entgegenkommenden Erlebnis, der Eigengeschmack war den jeweiligen Ingredienzen typisch geblieben und vermittelte einen in sich schlüssigen Gesamteindruck. Das Dessert wirkte – nach der Abfolge gelungener Gänge nicht mehr überraschend – dann derart schmackhaft, dass auch die überschüssigen Portionen im Kreise der anwesenden Brüder rasch Liebhaber fanden.

Die Beurteilung der Juroren lieferte eine durchgehend hohe Wertung für die zu beurteilenden Menüteile Vorspeise und Hauptgericht von 8 bis 9, was sich aber in gleicher Höhe auch auf die eigentlich nicht zur Prüfung gedachten Gänge beziehen ließ, so die Gesamtkritik, vorgetragen von GMdC Dengel. In der Laudatio wurde auch den Anfängen der CC-Kochgilde gedacht, als noch eine Bescheinigung der jeweiligen weiblichen Partnerin (Originaltext: Frau/Mutter/Braut etc.) gefordert wurde, dass der Kocheleve häuslicherseits nicht regelmäßig kochen müsse!

Der CdC - Rang wurde im Anschluß an die „Urteilsverkündung“ Stefan Joneck zuerkannt, mit der zeitgleichen Hummerverleihung und dem obligatorischen Löffeltrunk. Die Landgrafenchuchi wird dieses Jahr mit 3 weiteren Rangerhebungsprüfungen zukünftiger CdCs hoffentlich noch für weitere positiv gestimmte Berichte sorgen.

## Carsten Nann

„Gaumenfreuden aus See und Übersee“ – so überschrieb Kochbruder Carsten Nann sein Rangerhebungs Menü zum CdC, das er der Jury und seinen Pirmasenser Brüdern am 19. September 2011 servierte. Das war bereits das vierte Rangerhebungskochen im Jahre 2011 in der noch jungen Chuchi Pirmasens, die nun bereits 5 Chefs de Chuchi in ihren Reihen zählt!

Zum Auftakt servierte Carsten Nann mit Knoblauch gespickte und zu Rouladen gebundene See-teufelfilets auf Fenchel an einer hervorragend abgeschmeckten Fenchelsauce. Dazu passend aus Peyriac-de-mer, einem kleinen Anbaugebiet für biologische Weine in der Aude, einen trockenen Vin de Pays Chardonnay 2009. Rotbarben in einer Zitrus-Basilikumsauce, auf einer Orangenscheibe serviert, eine wundervolle Harmonie von Fisch und Zitrusfrüchten, toll begleitet von



# schwimmen sich frei



einer fruchtigen Cuvee aus dem gleichen Anbaugebiet, verwöhnten die Gaumen als 2. Gang.

Als prüfungsrelevanter Zwischengang kamen saftige Lachsmedaillons auf den Tisch, absolut perfekt gegart wie die vorherigen Gerichte, dazu ein süß-sauer-scharfer Pesto aus Peperoni, Paprika, Knoblauch, Honig und Sonnenblumenkernen sowie mit Kräutern fein gewürzter Polenta, begleitet von einem 2008er Graves des Château de Respide. Für die Rangerhebung gewertet wurde auch der folgende Hauptgang:

mit einer Shrimpsfarce gefülltes Seewolffilet im Blätterteigmantel an Meeresalgensalat. Schwimmen ließen wir diesen köstlichen Seewolf in einem 2004er Chassagne-Montrachet Premier Cru Morgeot der Domaine Brazey.

Für beide Gerichte und den gesamten gelungenen Fischabend vergab die Jury, der unter Leitung des Landeskanzlers Gerhard Blumenröther die beiden Chuchileiter MdC Uli Blass, Lebach und MdC Wolfgang Vogelgesang, Karlsberg-Homburg angehörten, eine ausgesprochen hohe Prüfungsnote.



Das hervorragend gelungene, variationsreiche Fisch-Menü fand seinen süßen Abschluss mit einer Tapioka-Kokos-Creme auf Orangenjuice, wozu wahlweise ein Orangen-Hausbrand oder ein Kräuter-Orangenlikör zur Verfügung standen. Die Jury hat sich für beide entschieden!

Die Überreichung der Urkunde an Carsten Nann zur Ernennung als „Chef de Chuchi“, die Verleihung des Hummers am blauen Bande und schließlich der Trank eines köstlich-kühlen Champagners aus dem Löffel des Landeskanzlers beschlossen diesen zu den kulinarischen Höhepunkten zählenden, brüderlichen Abend in der Landgrafen-Chuchi Pirmasens.

GB

## Florian Meyer

Noch ein neuer CdC in Pirmasens  
Schon wieder hat sich ein Mitglied der jungen Landgrafen-Chuchi Pirmasens der Prüfung zum CdC gestellt. Der Bewerber Florian Meyer hatte sich für diesen Abend ein 5-Gänge-Menü ausgedacht, das allen Ansprüchen gerecht wurde.

Es begann mit Crêpes, gefüllt mit Lachs, Krebsfleisch und Lauchzwiebeln, fein abgeschmeckt mit Wasabi. Sehr gut dazu passend der Rieslingsekt von Bassermann-Jordan. Ein würziger Blutwurst-Apfelspieß mit einer perfekt abgeschmeckten Petersilienwurzel-suppe, begleitet von einem Riesling 2010 des Deidesheimer Weingutes Reichsrat von Buhl leitete über zu Shrimps auf Safranrisotto an Limonensauce als erstem Wertungsgang und war harmonisch abgerundet. Sehr gut abgestimmt dazu das Cuvée von Grau- und Weißburgunder „Hensel & Gretel 2010“ vom Weingut Thomas Hensel & Markus Schneider.

Das als Hauptgang folgende in Niedertemperatur gegarte Rinderfilet mit „Brezknödeln“ und sautierten Waldpilzen an Thymianjus war ein Hochgenuss. Das sehr zarte, rosa-rote Fleisch mit der toll gelungenen Sauce war für Gaumen und Zunge ein geschmackliches Erlebnis. Die Breznknödel, die sautierten Waldpilze und der dazu servierte Rioja Reserva Carta Mayor 2005 von Baron de Lay gaben diesem Gang eine besondere Note. Als würdiger Abschluss des Menüs folgte eine Orangencreme brulée mit Joghurtsis und Orangenragout. Die Jury, MdC Siegfried Pillong von der Chuchi Gourmet 72 Homburg und MdC Uli Blass von der Chuchi Lebach unter dem Vorsitz von GMdC Fred Pfeiffer, war sich einig, dass der Prüfling den Rang eines CdC mit hervorragender Leistung erköcht hat.

So überreichte GMdC Fred Pfeiffer dem Prüfling die verdiente Urkunde als Chef de Chuchi und schmückte ihn mit dem Hummer am blauen Bande.

Fred Pfeiffer, GMdC





# Außergewöhnlich – die Menu- und Getränkevorschläge des GMDc Anwärters Alexis Schmelzer von der Chuchi Freiburg...

...die hochkarätige Jury mit dem GK Dr. Joachim Hofbauer, VGK Robert Eymann, GL Hans-Peter Maichle, GP Dr. Jörg Stoffregen, LK Horst-Dieter Ruland, Aki Müller, GMDc der Chuchi Gaggenau und Werner Schnellen, GMDc der Chuchi Freiburg, ...der elegante Rahmen, das Ambiente, die Stimmung anlässlich des Prüfungssessens vom 3.9.2011. Wir fühlten uns in Stegen im Dreisamtal sehr wohl und durften eine GMDc Prüfung auf sehr hohem Niveau erleben.

Als Amuse bouche eine kalte Gemüseterrine mit Pesto Genovese, begleitet durch einen 2005 Lambrusco d`ell Eminia, Camillo Donati. Welch vorzüglicher Dialog zwischen Speise und Getränk, der sich bei den folgenden Gängen des Menus in großartiger Weise fortsetzen sollte:

Gebratene Gänsestopfleber auf mariniertem Zwiebellauch mit Früchte-Vinaigrette und Stopflebertürmchen, dazu ein 2007er Gewürztraminer des Weingutes Ziereisen, Efringen-Kirchen. Was für eine Geschmacksfülle, eine Explosion auf der Zunge!

Ravioli mit Ochsenchwanzfülle und Ravioli mit Kartoffelfülle auf Scheiben gebratenen Selleries, begleitet durch einen 2004er Rosso die Montalcino, La Cerbaiola, Giulio Salvioni. (Ein perfekter Italiener!) Steinpilzrisotto mit Wachtelcrepinette, der vorhergehende Wein mundete auch zu diesem Gang bestens.

Jakobsmuschel auf Kalbsbries und Kalbskopfsülze mit gedünstetem Kohlrabi vereinigte sich mit einem 2009er Grauburgunder Spätlese Roter Bur, Weingut Disch, Glottertal, auf das Beste. Eine überaus harmonische Verbindung.

Pochierter Steinbutt mit Langustinenmousse, Safrangnocchi und Fenchelpüree an einer Langustinenbisque, dazu wie im vorherigen Gang, der Grauburgunder, der sich auch bei diesem Gericht als kraftvoller, idealer Partner und Begleiter zeigte..

Ochsenkotelett vom Holzkohलगrill mit Rosmarinkartöffelchen, Auberginen-Zucchini Timbale und Rotwein-Schalotten-Butter. Ein außergewöhnlicher Wein, der mit diesem Gericht vollendet harmonierte, ein badischer Spätburgunder Rotwein, alte Rebe, Jahrgang 2008, vom renomierten Weingut Bernhard Huber, Malterdingen. Die perfekte Symbiose! Zu würdigen der Mut, im Rahmen eines



GMDc Menus zu grillen. Das Wissen und Einschätzen des eigenen Könnens, die Gewissheit auf ein perfektes Rohprodukt sind letztlich maßgebend für ein perfektes Gelingen.

Crèmeux von Schokolade und Passionsfrüchten mit Grand-Marnier-Parfait auf einer Mandelhippe und Früchtesalat und dazu ein Moscato d`Asti der Azienda Agricola Brezza, Barolo. Unsere süße Versuchung! Was für ein Feuerwerk bescherte uns dieser mit 5 Vol. Alkoholgehalt leichte fruchtige Dessertwein in Verbindung mit dem Schokoladencremeux, dem Parfait und dem Fruchtsalat.

Brillant, mit Hingabe und Liebe gekocht, die Zutaten fein abgestimmt, sanft gewürzt, die Speisen mit Hingabe angerichtet.

Visuell eine Augenweide, geschmacklich ein Gaumenjubiläum! Ein vorzügliches Prüfungssessen, bei dem man sich im wesentlichen über „die Höhe“ des Niveaus abstimmen mußte

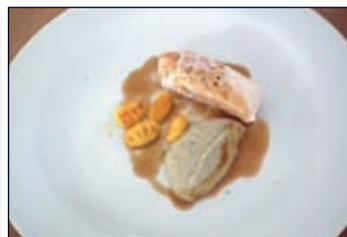
Wir haben viel gelacht, unseren Spaß gehabt. Die Atmosphäre fröhlich, entspannt, was wohl bei der Anzahl der Genüsse, die uns zuteil wurden, nachvollziehbar ist.

Um 16 Uhr hatte Freiburg einen würdigen dritten Grand Maître de Chuchi. Herzliche Gratulation Alexis und ein Dankeschön für diesen wundervollen Nachmittag. **Es war außergewöhnlich.**

Werner Schnellen, GMDc



**Das Menu: Amuse Bouche Kalte Gemüseterrine mit Pesto Genovese – Lambrusco d`ell Emilia 2005, Camillo Donati \* Gebratene Gänsestopfleber auf mariniertem Zwiebellauch mit Früchte-Vinaigrette und Stopflebertürmchen – Gewürztraminer 2007, Weingut Ziereisen \* Ravioli mit Ochsenchwanzfülle und Ravioli mit Kartoffelfülle auf Scheiben von gebratenem Sellerie – Rosso di Montalcino 2004, La Cerbaiola \* Steinpilzrisotto mit Wachtelcrepinette – Roero Arneis 2010, Fattoria Traversa \* Jakobsmuschel auf Kalbsbries und Kalbskopf mit gedünstetem Kohlrabi – Grauburgunder 2009 Spätlese Roter Bur, Weingut Disch \* Steinbutt mit Langustinenmousse, Safrangnocchi und Fenchelpüree an einer Langustinenbisque – Riesling Binger Scharlachberg Spätlese 2010, Weingut Riffel \* Ochsenkotelett vom Grill mit Rosmarinkartöffelchen, Ratatouille-Timbale und Rotwein-Schalotten-Butter – Spätburgunder Rotwein, Alte Rebe, 2008, Weingut Bernhard Huber \* Crèmeux von Schokolade und Passionsfrüchten mit Grand-Marnier- Parfait auf einer Mandelhippe und Früchtesalat – Moscato d`Asti, Fattoria Traversa**



# Der Gaumen geht auf Reisen: Themenkochabende der Chuchi Bündel



## „Kennst Du das Land, in dem sie mit Curry würzen?“

➔ Indien ist es nicht – dort kriert man lieber Aroma mit Kreuzkümmel, Kardamom oder Koriander. Das kann zwar auch alles im Curry stecken, aber... **Indisch – mehr als Curry** – so lautete das Motto des ersten Themen-Kochens 2011 in der Chuchi Bündel. Unser Kochbruder Wolf Hentschel (App), verantwortlich für die Planung, entwarf ein Menü und einen Abend der besonderen Art. Wie in Indien üblich - und bei uns unüblich – haben wir nicht einen Gang nach dem anderen zubereitet und verspeist, sondern die Speisen zu Gruppen zusammengefasst und diese auch in Kochteams zubereitet.

**Amuse Gueule** – Bhaji - Knuspergemüse – **Vorspeisen/Zwischengänge** – Mango-Lassi – Zitronen-Ingwer-Wasser – Samosas – knusprige Kartoffelplätzchen – Naan-Hefebrot – verschiedene Joghurt-Dips.

**Hauptpreisen** – Okra-Masala – indische Würzkartoffeln – Dal mit Blumenkohl – Thunfisch mit Tomatensauce und Reis – Madras-Curry

**Dessert** – Mandelkonfekt – Südindischer Kaffee

Wolf schilderte Besonderheiten der indischen Küche, von denen

wir hier nur einige beispielhaft nennen: gegessen wird mit der rechten Hand, da die linke Hand als unrein gilt. Üblich sind in Indien eigene Gewürzmischungen der Hausfrau, deren Zutaten nur innerhalb der Familie überliefert werden.

Die britischen Kolonialherren versuchten, diese geheimen Kompositionen zu kopieren. So entstand das hier bekannte Currypulver. Alkohol gibt es nicht. Die übliche Tischdekoration wirkt auf uns sehr kitschig. Als Platzsets fungieren z.B. Fotos der Familienangehörigen. Es wird mit allerlei Buntem dekoriert. Wir ließen uns mutig auf dieses indische Abenteuer ein und waren begeistert. Darum, liebe Kochbrüder der anderen Chuchis, macht es uns nach und lernt gemeinsam andere Koch-/und Tischsitten kennen!



CL Thomas Kapke MdC



## Midsommernachtstraum

➔ Wie der Titel des Kochabends vom 17.06.2011 erahnen lässt, stand dieses mal Schweden als Thema auf dem Menüplan der Bündel Chuchi.

Und es sollten nicht die Gerichte auf den Tisch kommen, die man aus einem schwedischen Möbelhaus kennt, sondern:

Sommerpunsch & Lachstatar mit Apfel-Tomaten-Krabbenragout – Topinambursuppe mit Lachsnocken – Fischfilet à la Schweden – Gebratener Fasan an Stockholmer Kartoffeln – Elchsteak mit Wurzelgemüseratouille – Schwedischer Mandelpudding mit Beeren. Typisch schwedisch war auch die Getränkeauswahl des Abends: diverse Biersorten und verschiedene Aquavitvarianten wurden ausgiebig getestet.

Kochbruder Carsten Kausch hatte den Abend geplant und berichtete zudem allerlei Besonderes aus Schweden: Elche sind die größten Vertreter der Gattung der Hirsche. Schweden gehört zu den am dünnsten besiedelten Ländern Europas. Der Sommer ist in Schweden eng mit Sinnlichkeit und Genuss verbunden. Dies gilt vor allem für das Essen. Verwundern tut dies wenig, denn Schweden liegt bekanntlich hoch oben im Norden und bis vor wenigen Jahrzehnten

hatte man nur während der kurzen, hellen und warmen Sommerwochen Zugang zu frischen Nahrungsmitteln.

Desserts bereitet man sehr süß zu.

Die Zutaten der schwedischen Küche sind oft saisonbedingt und die Methoden der Würzung und Zubereitung sind aus den Bedingungen der Lagerung in einer primitiven Bauerngesellschaft entstanden. So gibt es eingelegten Hering, gepökeltes oder geräuchertes Fleisch und Milchprodukte, die durch Säuerung, Kochen oder spezielle Lagerung haltbar gemacht werden.

Die Tischdekoration war in den Landesfarben gestaltet und wurde durch einen Elchkopf komplettiert.

Wieder gab es viel Neues zu entdecken und erneut verbrachten wir einen fröhlichen Abend in der Chuchi Bündel.



CL Thomas Kapke MdC

# Wenn einer eine Reise tut, dann kann er was erzählen ....

## 10 Jahre Chuchi Bünde



*Hafenspaziergang...*

Das 10-jährige Bestehen der Chuchi Bünde haben unsere Kochbrüder zum Anlass genommen, eine gemeinsame Reise nach Hamburg zu unternehmen. Leider konnten nicht alle Chuchimitglieder teilnehmen, da manchmal andere private und berufliche Termine nicht zu verschieben sind. Die verbliebenen glorreichen 9 Kochbrüder starteten am 13. Mai morgens in ihr 3-tägiges Abenteuer. Für den Vormittag stand die Anreise nach Hamburg an. Gestartet wurde um 8 Uhr. Um 09:30 Uhr wurde eine Rast eingelegt. Frische Brezeln (morgens durch Thomas gebacken) und eine gemischte Wurst- und Käseplatte stärkten die Bünde für die Weiterfahrt.

Um 13 Uhr gab es das erste kulinarische Highlight dieser Reise: Mittagessen im Tafelhaus bei Herrn Rach. Jeder Gang des 4-gängigen Wahlmenüs war ein Hochgenuss. Zum Abschluss lernten die Kochbrüder den Hausherrn noch persönlich kennen, konnten einen Blick in die Küche des Tafelhauses werfen und sich zu einem gemeinsamen Foto mit Christian Rach aufstellen. Nachmittags Einchecken im Hotel in der Nähe der Außenalster. Zum Abendessen steuerten unsere Kochbrüder das Hafenviertel an, um dort ein einfaches aber

schmackhaftes Abendessen zu genießen. Danach ging es weiter zur Erkundung der Hamburger „Sehenswürdigkeiten“.

Dieser Tag endete erst um 3 Uhr morgens. Aufgrund des späten Endes des Vorabends setzte die Chuchi Bünde ihr Sightseeing erst am späten Samstag Vormittag fort.

Das sehenswerte Miniaturwunderland und der Hamburger Dungeon standen für diesen Tag auf dem Programm. Als Mittagssnack wurden diverse Variationen von Fischbrötchen einer umfangreichen Verkostung im Stehen unterzogen. Mancher Kochbrüder ließ sich gleich 3 ganze Portionen schmecken. Zum Abendessen zogen sich die Kochbrüder wieder um, denn es war ein Tisch im Hensler & Hensler reserviert.

Dieses Restaurant hat eine offene Küche, daher konnte sowohl in den Pausen zwischen den einzelnen Gängen, als auch nach dem Menü den Köchen auf die flinken und sicheren Hände geschaut werden. Auch dieses Menü war ein Hochgenuss und auch hier wurden zum Abschluss ein paar Worte mit dem Herren des Hauses gewechselt und ein Gruppenfoto mit Steffen Hensler geschossen. Kochbücher, versehen mit persönlicher Widmung, waren die Souvenirs des Abends.

Nach dem Abendessen besuchten die Bünde Kochbrüder das Public Viewing für den Eurovision Songcontest, so dass der Abend wieder erst nach Mitternacht endete. Nach einem späten Sonntagsfrühstück und dem Auschecken brach die Chuchi Bünde erneut ins Hafenviertel auf. Obligatorisch und immer wieder interessant bildete eine Hafenviertelrundfahrt durch die Speicherstadt und den Hafen und ein Mittagssnack in Form von diversen Fischbrötchen den Abschluss dieses Wochenendes.

Die vielen neuen Eindrücke, tollen Erlebnisse und der Spaß, den dieser Ausflug zum 10-jährigen Bestehen den Kochbrüdern aus Bünde bereitete, ließ nur einen Schluss zu: nächstes Jahr gibt es wieder eine gemeinsame Reise.



*Gruppenfoto aus dem Hamburg Dungeon*



*Amuse Gueule im Tafelhaus...*



*Portrait einer Sushiröll...*



*Gruppenfoto mit Christian Rach...*



*Gruppenbild mit Steffen Hensler...*

# Literarisch kulinärisch

**GAD: Erlesenes ausgezeichnet** | Traditionell am ersten Tag der Frankfurter Buchmesse hieß es „Bühne frei“ für 49 erlesene Bücher und deren Autoren, Fotografen und Verlage. Bücher, die „die Sinne ansprechen“. Am 45. Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) haben in diesem Jahr 34 Verlage teilgenommen, die 92 Titel einreichten. Kriterien der Jury sind: Die Rezepte müssen stimmig, die Gliederung logisch, die Sprache präzise, Layout und Fotos zeitgemäß, anschaulich und von hoher technischer Qualität sein. Ich stelle Ihnen hier die mit Goldener Feder (Auszeichnung für ein besonders herausragendes Buch) und Goldmedaille (Auszeichnung für ein besonders empfehlenswertes Buch) prämierten Titel vor, versehen mit Anmerkungen der Jury. **Weitere Informationen zum Literarischen Wettbewerb finden Sie hier: [www.gastronomische-akademie.de](http://www.gastronomische-akademie.de).**

*Spannende Lektüre erwartet Sie! – Helmut Weber*

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



Die vegetarische Kochschule ist ein besonders herausragendes Buch, das nicht nur für den Hobbykoch sondern auch für die professionelle Küchenpraxis einen sehr hohen Nutzwert hat. Das Buch ist sehr gut nach Rezepten und Sachgruppen gegliedert. Alle Vorgänge werden schrittweise dargestellt und mit einer umfangreichen Warenkunde gut verständlich erklärt. **Dieser Titel erhielt die Goldene Feder.**

**Rafael Pranschke: schöner kochen - kalte Küche. Die Kunst der perfekten Zubereitung. Verlag Becker Joest Volk, 192 S., 24,95 Euro**



Der Foodstylist Rafael Pranschke vermittelt in diesem Buch Schritt für Schritt die Kunst der perfekten Zubereitung und des Anrichtens. Er gibt Hinweise und verrät

Kniffe, mit denen das Anrichten garantiert gelingt. Komplizierte Vorgänge sind einfach erklärt und mit vielen guten Bildern ergänzt. Das Buch ist gut gegliedert, verständlich und hat einen sehr hohen praktischen Nutzwert. – **Das Buch erhielt eine Goldmedaille.**

**Vincent Boué/Hubert Delorme: Die Kochschule - 200 Küchentechniken - 250 Rezepte. Christian Verlag, 512 S. mit DVD, 49,90 Euro**



Die Kochschule ist ein hervorragendes, praxisnahes Lehrbuch für angehende Profiköche und anspruchsvolle Hobbyköche. Das Buch begeistert, es ist ein ganzheitliches

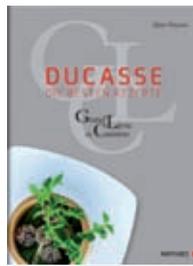
Werk mit sehr hohem Nutzwert. Die Zubereitungen werden sehr gut erklärt und bildlich gut dargestellt. Es enthält alles, was man wissen muss, um zu Hause oder in einer Profiküche zu bestehen. – **Das Buch erhielt eine Goldmedaille.**

**Christoph Wagner/ Hotel Sacher: Sacher - eine kulinarische Schatzkiste. Edition Styria, 336 S. in Box, 34,95 Euro**



Angelehnt an die klassische Sacher Küche sind viele Rezepte neu interpretiert und zeitgemäß dargestellt. Darüber hinaus besticht das Buch mit seiner edlen Aufmachung. Die gut gegliederten, nachvollzieh- und nachkochbaren Rezepturen aus der österreichischen Küche machen das Buch zu einem echten Genuss und zu einer wahren Schatzkiste. – **Das Buch erhielt eine Goldmedaille.**

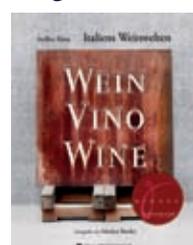
**Alain Ducasse: Ducasse - Die besten Rezepte - Grand Livre de Cuisine. 300 ausgewählte Rezepte. Matthes Verlag, 719 S., 98 Euro**



Ein opulenter Sammelband zur modernen französisch inspirierten Küche mit guten, appetitanregenden Fotografien. Der Leser findet Möglichkeiten, es dem Meister gleich zu tun. Das Buch ist die Essenz der besten Gerichte aus Alain Ducass' fünf erschienenen „Grands Livres“ und lässt so eine moderne Enzyklopädie der Kochkunst von heute vom Köhner für Köhner entstehen.

**Das Buch erhielt eine Goldmedaille.**

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

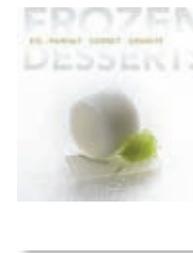


Locker und unterhaltsam geschrieben und voll von Geschichten und Details, nicht nur rund um Italiens Weine, sondern auch über das Lebensgefühl und die kulturellen Hintergründe. Das macht

das Buch zu einem besonders empfehlenswerten Lesevergnügen für Weinkenner genauso wie für Italienfans.

**Das Buch erhielt eine Goldmedaille.**

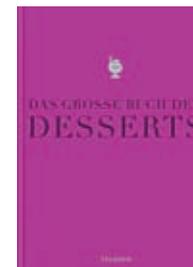
**Francisco J. Migoya: Frozen Desserts - Eis Parfait Sorbet Garnité. Matthes Verlag, 471 S., 79,90 Euro**



Von Eis in all seinen Variationen handelt dieses moderne Standardwerk für die Patisserie. In 200 traumhaften Rezepten erhält der Leser äußerst exakte und gewissenhafte Anweisungen zur Herstellung der gefrorenen Desserts, begleitet von brillanten Fotos, die den vorzüglichen Rezeptteil abrunden. Das Buch bietet auch Gerätebeschreibungen und deren Anwendung sowie eine ausführliche Warenkunde.

**Das Buch erhielt eine Goldmedaille.**

**Das grosse Buch der Desserts. Verlag Gräfe und Unzer/Teubner Edition, 318 S., 69,90 Euro**



Das Dessertbuch überzeugt mit einer übersichtlichen Warenkunde und interessanten Rezepturen, die bekannte Klassiker und moderne Rezepte verbinden. Die Fotografien sind ausgezeichnet sie zeigen sowohl das fertige

Dessert als auch die notwendigen Arbeitsschritte, die ausführlich beschrieben sind. In der Profiküche wie auch für den engagierten Semiprofi eignet sich das Buch als Standardwerk zum Zubereiten von allen Arten süßer Nachspeisen. – **Das Buch erhielt eine Goldmedaille.**

**Eduard Mitsche u. a.: Küche - Lebensmittel und Qualität. Trauner Verlag, 260 S., 58,90 Euro**



Das umfassende Nachschlagewerk zur Herkunft, Verwendung und Lagerung von Lebensmitteln ist vor allem auf Grund exakter Erläuterungen und ergänzendem Bildmaterial sowohl für Fachleute als

auch für Hobbyköche oder Auszubildende gut nachvollziehbar. Wer sich nicht nur mit Rezepten beschäftigt, sondern auch mit den eigentlichen Zutaten auseinander setzen möchte, findet hier alle wichtigen Informationen zur Warenkunde und praktische Orientierungshilfen für den bewussten Einkauf und den Umgang mit frischen und naturbelassenen Lebensmitteln in der Küche. **Das Buch erhielt eine Goldmedaille.**

**Weitere 29 Bücher erhielten eine Silbermedaille; über die Titel können Sie sich auf der Web-Seite der GAD informieren: [www.gastronomische-akademie.de](http://www.gastronomische-akademie.de).**

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](mailto:kochbuch@t-online.de)**



# Titelseitenrezept

## Gefüllte Weihnachtsgans

von Kathrin Rüegg, bekannt aus der Fernsehsendung „Was die Großmutter noch wusste“

### Einkaufsliste für 4 bis 6 Personen:

- 1 Gans (ca. 3 kg),
- 4 kleine Zweige Beifuss, 1 Zweig Majoran,
- 4 säuerliche Äpfel (Würfelchen),
- 150 g Backpflaumen (halbiert)

### Zubereitung:

Die Gans sauber putzen (restliche Federn und Fett entfernen), innen und außen waschen und trocken tupfen, salzen und pfeffern.

Majoran und Beifuss von den Stielen trennen, mit den Apfelstückchen und Backpflaumen vermischen und in die Bauchhöhle füllen. Die Öffnungen am Hals und am Sterz zunähen.

Die Hälfte des entfernten Gänsefettes in eine Kasserolle geben, 1/8 l Wasser dazugießen und die Gans mit der Brust darauf legen. Das restliche Gänsefett in Flocken über das Geflügel verteilen und in den auf 230 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Nach 30 Minuten die Gans drehen und die Schenkel und Flügel mit einer Nadel einstechen, damit das überschüssige Fett herauslaufen kann.

Nach weiteren 10 Minuten die Hitze auf 180 Grad reduzieren und weitere 45 Minuten braten. Die Hitze nochmals auf 130 Grad vermindern und immer wieder das Geflügel mit Bratensaft begießen, bis es schön braun ist. Während der letzten 20 Minuten die Gans mit kaltem Wasser bepinseln, damit die Haut knusprig wird.

**Achtung: Garzeiten unbedingt an das Gewicht der Gans anpassen.**

**Guten Appetit!**

www.wmf.de

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