Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer Deutschland e.V. Ausgabe 1 | Januar | Februar 2012

- **25 Jahre Rheingau Chuchi Kiedrich**
- **Aus den Chuchis**
- **Wenn's kalt ist, schmeckt Eintopf am besten**
- **Literarisch-kulinarische Buchtipps**

Diese Ausgabe wieder mit Jahres-Inhaltsverzeichnis 2011

Traditionelle Eintopfrezepte auf Seite 2

Traditionelle Eintopfrezepte

Pot au feu vom Kalbfleisch mit Gemüse

Einkaufsliste (für 2 Personen)

2	Kartoffeln
1	Karotte
150 g	Sellerie
1 l	Kalbsbrühe
1	Zucchini
8	kleine Champignons
1	Schalotte
1	Tomate
300 g	Kalbfleisch (vom Hals)
	etwas Salz
	Pfeffer
1	kleines Bund Petersilie
	Schnittlauch
	Basilikum

Zubereitung

Die Kartoffeln und Karotte schälen und in Stücke schneiden, den Sellerie schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Brühe mit dem kleingeschnittenen Gemüse in einem Topf aufsetzen und circa 10 Minuten kochen lassen. Zucchini und Champignons waschen bzw. putzen, ebenfalls in Stücke schneiden und zu dem restlichen Gemüse geben.

Die Schalotte schälen, in Scheiben schneiden, in den Topf geben und alles noch mal ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Tomate schälen, in Stücke schneiden und zu dem Gemüse geben. Das Kalbfleisch parieren, in gulaschgroße Würfel schneiden, mit in den Topf geben und das Pot au feu ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis das Fleisch gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie, Schnittlauch und Basilikum waschen, trocknen, fein hacken bzw. schneiden und kurz vor dem Anrichten untermischen.

Feiner Fleischeintopf mit Garnelen

Einkaufsliste (für 8 Personen)

1	Bund Suppengrün
450	g Hähnchenbrustfilet
1,2	kg Kalbfleisch aus der Keule
25 g	getrocknete Spitzmorcheln
½ Bund	Estragon
300 g	Zuckerschoten oder TK-Erbsen
½ Bund	Petersilie
500g	Möhren
1 EL	Butterschmalz
100 g	Schlagsahne
1	große Zwiebel
3 EL	Crème fraiche
2	Lorbeerblätter
16	rohe Riesengarnelenschwänze
2	Nelken
3	EL Öl
4	Pimentkörner
4	EL Pernod
1 TL	schwarze Pfefferkörner, frisch gemahlener Pfeffer, Salz, Zucker, Soßenbinder (wenn erforderlich)

Zubereitung

Suppengrün abspülen, putzen und würfeln. Fleisch abspülen und trocken tupfen. Kräuter abspülen und trocken schleudern.

Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen, Suppengrün darin andünsten. 2 Liter kaltes Wasser dazugießen und das Kalbfleisch hineinlegen. Das Fleisch sollte eben mit Wasser bedeckt sein. Im geschlossenen Topf langsam aufkochen lassen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und auf die Schnittflächen je ein Lorbeerblatt mit je einer Nelke stecken. Zwiebelhälften, Piment- und Pfefferkörner und 1 TL Salz in den Topf geben. Bei kleiner Hitze gut 1 ½ bis 2 Stunden gerade eben kochen lassen. Falls sich Schaum beim Kochen bildet, mit einer Schaumkelle abheben.

Hähnchenbrustfilets abspülen und 30 Minuten vor Ende der Garzeit ebenfalls in den Topf geben. Inzwischen die Morcheln in warmem Wasser 20 Minuten einweichen.

Zuckerschoten abspülen und putzen (an beiden Enden knapp abschneiden), Möhren schälen und in breite Stifte schneiden. Möhren im kochenden Salzwasser 4 Minuten, die Zuckerschoten 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend sofort in kaltes Wasser geben. Abgießen und beiseite stellen. Evtl.: TK-Erbsen auftauen lassen.

Morcheln aus dem Einweichwasser nehmen und abtropfen lassen. Fleisch aus der Brühe nehmen und das Kalbfleisch in Würfel schneiden, Hähnchenbrustfilets mit der Fleischfaser auseinander ziehen oder ebenfalls in Würfel schneiden. Abgedeckt warm halten.

Die Brühe zuerst durch ein feines Sieb, dann wieder in den Topf geben. Bei großer Hitze 5 Minuten einkochen lassen. Die Sahne dazugießen, eventuell mit etwas Soßenbinder andicken. Crème fraiche unterrühren. Nicht mehr kochen lassen.

Garnelen am Rücken entlang mit einem scharfen Messer einschneiden und den schwarzen Darm entfernen. Garnelenschwänze abspülen, trocken tupfen und in einer Pfanne im heißen Öl braten. Eventuell Pernod zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch, Gemüse und Morcheln in die Suppe geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Garnelen zum Eintopf servieren. Estragon und Petersilie fein hacken und darüber streuen.

Gaisburger Marsch

Einkaufsliste (für 4 Personen)

500 g	Suppenfleisch vom Schulterblatt
1	große Petersilienwurzel
2	Zwiebeln
5	Pfefferkörner
200 g	Mehl
1 Prise	Muskat
2-3	Eier
1	Stange Lauch
etwas Salz	
etwas Pfeffer	
4	Kartoffeln
2 EL	Butterschmalz
2	Karotten
1 Bund	Schnittlauch
1	kleines Stück Sellerie

Zubereitung

Das Fleisch ca. 1 Stunde in einem Topf mit ca. 2 Liter ungesalzenem Wasser sanft kochen. Den dabei entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Eine Zwiebel mit der Schale halbieren, in einer Pfanne ohne Fett auf den Schnittstellen dunkel rösten und mit in den Topf geben.

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, das Mehl in der Mitte eindrücken und die Eier und eine Prise Salz dazugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Ein Spätzlebrett kurz in das kochende Wasser tauchen und ca. 2 EL Teig darauf streichen. Den Teig mit einem angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben.

Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser schöpfen, kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und anschließend abseihen. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Karotten, Petersilienwurzel und Sellerie putzen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Nach ca. 1 Stunde Kochzeit die Gemüsewürfel, Pfefferkörner und Muskat mit in den Fleischtopf geben. Alles ca. 30 Minuten weiterkochen, bis das Fleisch weich ist. Den Lauch waschen, putzen, in Ringe schneiden und die letzen fünf Minuten in der Fleischbrühe mit kochen. Das Fleisch und die Gemüsewürfel aus der Brühe nehmen. Die Brühe passieren, circa 1 Liter davon wieder aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz braun anschwitzen. Schnittlauch fein schneiden. Das Fleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Spätzle, Gemüsewürfel, Kartoffeln und Fleisch in eine Suppenterrine geben, mit der heißen Fleischbrühe auffüllen und den Eintopf mit den geschmälzten Zwiebeln und Schnittlauch garnieren.

Gutes Gelingen!

Liebe Brüder,

das Jahr 2012 ist schon ein paar Wochen alt, doch man darf Euch sicherlich noch alles Gute, Glück und Zufriedenheit wünschen. Freuen wir uns auf hoffentlich viele Highlights in Chuchinen, Ordensprovinzen und dem Gesamtclub.

Persönlich freue ich mich auf einige GMdC-Prüfungen, eine Chuchineugründung in Reutlingen, das Schlachtfest der Chuchi Pforzheim sowie unseren Großrat am 22. und 23.06.2012 in Mannheim. Ihr wisst, es handelt es sich um einen Wahlgroßrat und wie versprochen werden alle Kandidaten für ein Amt im nächsten Hummer vorgestellt.

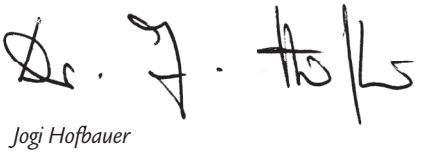
Eine Personalie sei aber vorab schon mitgeteilt.
Nach über 25 Jahren Mitarbeit im Kapitel als Großprotokollar hat sich Dr. Jörg Stoffregen entschlossen, bei der nächsten Wahl nicht mehr zur Verfügung zu stehen. Er möchte sich mehr um sein Privatleben kümmern und war trotz meiner intensiven Überredungskünste nicht davon abzubringen, was ich sehr bedaure.

Auf meinen Vorschlag hin haben sich Kapitel und Großkapitel einstimmig darauf geeinigt, Euch LK Frithjof Konstroffer als seinen Nachfolger vorzuschlagen. Er dürfte Euch allen als Herausgeber und Chefredakteur unseres „Hummer" bekannt sein.

Absoluter Höhepunkt dieses Jahres wird sicherlich unser Großmarmitage am ersten Novemberwochenende in Harald Wohlfahrts „Palazzo" sein, eine einmalige Mischung aus Zirkusatmosphäre mit den weltbesten Artisten und einem begnadeten Kochkünstler.

Ich hoffe, möglichst viele von Euch bei diesen Gelegenheiten zu treffen.
Ich freue mich darauf und auf Euch.

Mit brüderlichen und herzlichen Grüßen bin ich Euer



Jogi Hofbauer
Großkanzler CC

Personalien

Manfred Tholl, **Landeskanzler der Ordensprovinz Kur-Mainz – Hessen-Nassau** hat aus Altersgründen sein Amt, das er sechs Jahre mit großem Erfolg ausgeübt hat, abgegeben. Ihm folgt im Juni 2012 Jean-Claude Fourcade, Chuchi Kaiser Karl Ingelheim.

Auch in der **Chuchi Phlipp Delp Darmstadt-Eberstadt** gab es einen Führungswechsel. Dort hat aus Altersgründen Gerhard Welker die Verantwortung abgegeben. Neuer Chuchileiter wurde Wolfgang Wagner-Noltemeier.

Die **Chuchi Rhein Main Rüsselsheim** hat einen neuen Chuchileiter. Richard Dann ist bei der Jahreshauptversammlung seiner Chuchi nicht mehr angetreten.
Als Nachfolger wurde Hans Peter Schäfer gewählt.

Impressum

Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Haupstraße 31
D-76593 Gernsbach

Telefon 0 72 24 - 99 48 900
Telefax 0 72 24 - 99 48 901

cc-club@t-online.de
www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:

Frithjof Konstroffer GMdC
Telefon 0 61 51 - 99 631-44
Telefax 0 61 51 - 99 631-12
hummer@printhouse-darmstadt.de

Layout, Produktion, Druck und Verarbeitung:
Printhouse Darmstadt GmbH & Co. KG
Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt
www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Namentlich gezeichnete Beiträge geben nicht in jedem Fall die Meinung der Bruderschaft wieder. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Redaktion. Die Redaktion behält sich vor, Leserbriefe gekürzt oder gar nicht zu veröffentlichen.

Chuchi Freiburg freut sich über ihren neuen CdC

➲ In der Chuchi Freiburg tut sich was. Nachdem im September unser Bruder Alexis erfolgreich seine Prüfung zum GMdC absolvierte, hat nun Hans – einer unserer Apprenti – seine CdC Prüfung mit Bravour abgelegt. Wie wir es von Hans gewohnt sind, hat er in akribischer Genauigkeit die einzelnen Gänge und Weine aufeinander abgestimmt. Heraus kam dabei folgendes Menu:

***** Amuse Gueule Tartar Variationen von Fisch und Fleisch | Rote-Bete-Orangen-Salat mit Ziegenfrischkäse | Pochierter Saibling mit schwarzem Risotto und Safransauce | Rindermedaillon belegt mit Shitake-pilzen, Marktgemüse und Rotweinsauce | Crème Brûlée vom Muskatkürbis, Portweinkirschen, Schokoladen-Kürbis-Schnitte *****

Im neuen Kochdomizil der Freiburger Chuchi konnte die Jury bestehend, aus Hans-Georg Friedel MdC (Chuchileiter), Alexis Schmelzer GMdC und Alexander Theegarten GMdC, die anwesenden Kochbrüder und als Gast Robert Pellengahr von unserer neu gegründeten Nachbarchuchi Offenburg ein hervorragendes Prüfungsmenu genießen. Jeder einzelne Gang war optisch und geschmacklich ein Erlebnis. Die dazu gereichten Weine waren perfekt auf die einzelnen Gänge abgestimmt. Somit war sich die Jury auch einig, dass die Freiburger Chuchi einen neuen CdC hat. Lieber Hans, wir freuen uns schon jetzt auf weitere Taten und Prüfungen von Dir. Herzlichen Glückwunsch zum Hummer am blauen Band.

Alexander Theegarten GMdC

Chuchi Castrop Rauxel „Habichthorst" feiert einen neuen CdC

➲ Der Kochbruder Christoph Meschede hat am 24. November 2011 mit Bravour seine CdC-Prüfung abgelegt. Die Jury mit Landeskanzler Dr. Holger Tietz von der Provinz West/Westfalen, dem Vorsitzenden des Ehren- und Satzungsrates Heinrich Klein und Chuchileiter Reinhold Alaria waren angetan von der Leistung des Prüflings, was sich auch in durchweg guten Bewertungen niederschlug. Die Menüfolge des Rangkochens bestand aus folgenden 6 Gängen:

***** Geschmolzenes Ei mit Kaviarhaube | Scampi auf Curry-Birnen-Würfel | Turiner Lauchcremesüppchen | Dorsch mit Olivenkrokantkruste auf einem Spinatbett | Zweierlei gefülltes Schweinefilet | Waffeltüte mit Nougatmousse und Brombeersauce*****

Hervorgehoben wird besonders, dass die Rangerhebung in sehr harmonischer und geselliger Atmosphäre verlief. Lieber Christoph, herzlichen Glückwunsch zu Deiner Leistung und danke für einen besonders schönen Abend im Kreise der Kochbrüder.

Reinhold Alaria | CL Chuchi Castrop Rauxel „Habichthorst"

Matthias von Löwe, Chuchi Stuttgarter Rössle, trägt „Blau"

➲ Der ersten Kochprüfung in unserem Club schaut wohl jeder Kandidat etwas nervös entgegen. Es fehlt noch die eigene Prüfungserfahrung und man möchte ja auch eine gute Leistung erbringen. So besuchte unser Kochbruder Matthias das in der Nähe seines Wohnsitzes gelegene Sternerestaurant „Landhaus Feckl", um sich für sein Menü inspirieren zu lassen. Daraus entstand die nachstehende, für eine CdC-Prüfung sehr anpruchsvolle Speisenfolge: *****Weißes Tomatenmousse mit gebratener Jakobsmuschel | Joghurt-Gurken-Süppchen | Saibling in Holunderfond auf Selleriegemüse | Sommertrüffeltortelloni | Pochiertes Kalbsfilet in Limonenjus an Parmesanrisotto | Topfenschaum im Sesam-Canelloni mit frischen Himbeeren ***** Diese Prüfung war in doppelter Hinsicht ein erstmaliges Ereignis. Das IB-Zentrum Stuttgart-Vaihingen, in deren Räumen wir kochen, hatte kurz vorher für eine halbe Million Euro eine neue Kücheneinrichtung installiert. So konnte unser Kochbruder Matthias sein anspruchsvolles Menü auch in einer perfekt ausgerüsteten Küche auf den Weg bringen. Am Schluß konnte sich unser Kandidat beruhigt zurücklehnen. CL Ronald Schrumpf GMdC überreichte Kochbruder Matthias im Beisein der Jury die Urkunde als Zeichen der bestandenen Prüfung.

(von l. n. r.) Die Jurymitglieder CL Ronald Schrumpf, Thomas Schmidhuber CL Chuchi Balingen, LK Bernd Britzelmayer und Kochbruder Matthias von Löwe". Als Krönung des Ganzen legte LK Bernd Britzelmayer dem neuen CdC abschließend das blaue Band an.

Da half alles „Sträuben“ nicht mehr: Walter Wudi erkocht sich den Hummer am blauen Band!

➲ Lang, lang ist es her: Walter Wudi wurde zum Kochen verführt und trat im Jahr 1999 in den Club kochender Männer in Darmstadt ein. Keine Frage - Spaß hat es ihm in den vergangenen 12 Jahren im Kreise seiner Kochbrüder immer gemacht. Auch ohne einen Hummer am Band, wie er sagt. Und er hatte sich fest vorgenommen, sich in seinem Alter nicht mehr prüfen zu lassen. «Das habe ich oft genug im richtigen Leben machen müssen” und jetzt will er nur noch sein Hobby leben, stressfrei! Also haben sich eigentlich alle damit abgefunden: Walter bleibt der ewige Apprenti! Aber nicht mit CL Reinhard Plocki...! Der hat nie aufgegeben und nach dem Motto „Steter Tropfen höhlt den Stein...” ist er schließlich ans Ziel gelangt. Am 2. Dezember 2011 war Walter Wudi «reif für die Prüfung”! Er hat seine Jury mit Landeskanzler Frithjof Konstroffer, CL Obertshausen Roland Groh und Kochbruder Fred Konstantin mit seinem Menu überzeugt und sich souverain den «Chef de Chuchi” erkocht.
Nachdem der HUMMER am Hals hing, die Urkunde verlesen und der „Löffel“ geleert war, verbrachten die Kochbrüder der Chuchi Darmstadt in vorweihnachtlicher Atmosphäre noch einen feuchtfröhlichen, harmonischen und kulinarischen Kochabend.

Das Prüfungsmenu:
***** Kartoffel-Sellerie-Cremesuppe mit Flusskrebsen und Parmesan-Chips | Ziegenkäsetaler mit Datteln und Macadamia | Zitronensorbet mit Minze | Rehmedaillon an Granatapfelsoße mit Walnussrisotto | Topfencreme mit Balsamico-Heidelbeeren *****

Red. F.K.

Jüngster Trierer Kochbruder wird CdC

Christoph Holl ist nicht nur an Mitgliedsjahren sondern auch an Lebensjahren jüngster Kochbruder der Chuchi Trier. Am 03.12.2011 begrüßte er seine Jury zur gewünschten Erhebung in den Rang eines „Chef de Chuchi“ mit einem Amuse Gueule von rosa gebratenen Schweinefilet-Streifen an einer köstlichen Rosmarin-Balsamico-Reduktion zu einem Klüsserather Winzersekt Brut Rosé aus der Dornfeldertraube.
Als ersten Wertungsgang servierte **Christoph frische Tagliatelle aus eigener Herstellung mit einer Trüffelsahnesauce und gehobelten schwarzen Périgord- Trüffeln.** Ein solch köstliches Gericht, dass sich die Jury, bestehend aus den beiden Trierer MdC's Hanskarl Hahnemann und Dr. Jürgen Arent unter dem Vorsitz von LK Gerhard Blumenröther größte Selbstbeherrschung auferlegen musste, den angebotenen „Nachschlag“ abzulehnen. Denn andernfalls hätte wohl der Appetit nicht mehr ausgereicht, das auf ein erfrischendes **Zitronen-Limoncello-Sorbet** folgende **Osso Buco**, serviert **mit einem zusätzlichen Markknochen**, einer **originalen Cremolata** und einem **in ausgelassenem Kalbsknochenmark perfekt gegarten Risotto** gebührend zu würdigen. Beide Gerichte haben die Jury sowohl von einem hohen Koch-Engagement des Kandidaten als auch von seiner Kochkunst überzeugt, so

Tagliatelle in Trüffelrahm | Osso Buco mit Risotto und Cremolata | Köstliches Dessert

dass die Verleihung des Hummers am blauen Bande an Christoph Holl außer Frage stand. Lediglich bei der Auswahl der beiden zu den Wertungsgerichten ausgewählten Weißweinen (Neumagener Engelgrube Spätlese feinherb 2009 zu den Trüffel-Tagliatelle und Azienda Agricola Prà zum Osso Buco) hätten sich einige Brüder und auch der Landeskanzler zum ersten einen trockeneren Weißwein und zum zweiten einen Roten gewünscht.
Ganz ausgezeichnet aber war wieder das Piesporter Goldtröpfchen Spätlese 2009 zu einem köstlichen winterlichen Panna Cotta mit marinierten Früchten und einem – zu diesem Zeitpunkt auch dringend erforderlichen – hervorragenden alten Grappa. Die Chuchi Trier kann auf ihren jungen Nachwuchs stolz sein! Champagner aus dem großen Löffel des Landeskanzlers beschloss diesen gelungenen brüderlichen Abend.

Christoph Holl bei der Arbei

Christoph Holl (2.v.r.) mit seinen Kochbrüdern und dem LK

Obligatorischer Löffeltrunk

Spécialités Poissons & Fruits de Mer

Günter Theis brät seine Wolfsbarschfilets

➲ Das war der Titel der Menu-Karte von Dr. Günter Theis, der am 21.November 2011 mit einem Fisch-Menu vom Feinsten seine Kochbrüder der Landgrafen-Chuchi Pirmasens und die Jury überzeugen konnte, dass er den Titel des „Chef de Chuchi“ hochverdient hat.

Mit **„Acras de morue“ an Sauce Huguette** begann Günter Theis seinen Fisch-Abend in der französischen „Outre-Mer“-Provinz Martinique: köstliche **Beignets vom Stockfisch an einer leichten feurig-süßen Chili-Honig-Sauce** bildeten den gelungenen Auftakt. Mit einem **Pulposalat und Rote-Bete-Püree** ging die Reise nun in die mediterranen Regionen Europas: das Krakenfleisch zart gekocht, raffiniert gewürzt und mit Cashewkernen und Rucola serviert, dazu ein wenig Rote-Bete-Sellerie-Püree mit aufwendig gefertigten Rote-Bete-Chips zeugten von hervorragender Kochkunst des Aspiranten schon vor dem Servieren seiner Wertungsgänge. Mit **spanischen „Calamares rellenos“ und Jasminreis mit Gemüseperlen** folgte ein weiteres Gericht aus südeuropäischen Gefilden: leckere zarte Schwimmkörper der Calamari mit Sofrito und Pinienkernen gefüllt und in einer Tomatensauce serviert, einfach köstlich! Nach einem kurzen Ausflug ins Zentrum Frankreichs mittels eines **Champagner-Sorbets** ging es zum 1. Wertungsgang: **zwei Filets vom Wolfsbarsch, einmal mit einem Orangen-Speck-Jus und zum andern mit einer „Sauce Bailli“, dazu ein orientalisches Bohnenpüree**. Hier ließ Günter Theis seiner Fantasie freien Lauf und kombinierte (gekonnt!) Rezeptideen von Frankreich über Norddeutschland bis Persien. Während der Orangen-Speck-Jus entfernte Erinnerungen an eine Büsumer Scholle aufkommen ließ, hatte Günter Theis mit „Sauce Bailli“ ein Grapefruit-Saucenrezept von Gerhard Blumenröther zu einer Jakobsmuschel verwendet, das er (zu seiner Überraschung) in dem französischen Kochbuch „100 recettes de la Coquille Saint-Jacques“ (Editions Ouest-France) gefunden und nun, zur Überraschung des Rezeptautors, als Begleitung zu seinem Wolfsbarsch verwendete. Das waren gelungene Geschmacks-Explosionen auf der Zunge, die noch durch das mit Raz-el-Hanout gewürzte Püree verstärkt wurden. Für diese Komposition war ihm eine Höchstnote sicher! Zur zweiten Wertung und damit dem Abschluss des Menüs überraschte ein Feuerwerk von Nachspeisen: **Mohnmus, Kumquatconfit, Eisenkrauteis, Cafécremets, Crème d’amour, Schokozebras, Walnuss-Rosmarin-Krokant und Marsala-Pralinés mit Fleur de Sel** bewiesen der Jury, bestehend aus GMdC Uwe Werno (Chuchi Saarbrücken) und MdC Uli Blass (Chuchi Lebach) unter der Leitung von LK Gerhard Blumenröther, dass der Aspirant nicht nur ein herausragender Fischkoch sondern auch ein Dessertkünstler ist. In seiner Laudatio würdigte LK Gerhard Blumenröther nicht nur die gekonnte Zubereitung der Speisen und den Einkauf der sorgfältig ausgesuchten frischen Ware (Günter Theis war zum Einkauf in die Markthallen von Nancy gefahren!) sondern auch die perfekte Weinauswahl. Diese reichte von Dürkheimer Steinberg Riesling 2010 aus dem Weinbau der Lebenshilfe über einen Auxerrois 2010 von Gies-Düppel, Birkweiler, einen Wein aus der Sorte Pacherenc de Vic Bilh 2010 aus Crouseilles (Region Jurancon) und einen Saarriesling 2009 von Van Volxem bis zum Gewürztraminer Vendanges tardives 2007 von Anne Boecklin (Elsass). Diese gekonnte Auswahl verriet profunde Weinkenntnisse.

Das 1.Wertungsgericht: Fisch

Das 2. Wertungsgericht: Dessert

Uwe Werno kredenzt den „Champagner-Löffeltrunk“

Die Jury, von der Landgrafen-Chuchi Pirmasens ausschließlich perfekte und hoch bewertete Prüfungs-Menüs gewöhnt, benotete die Leistung von Dr. Günter Theis, der als letzter dieser Chuchi im Jahre 2011 sich zur CdC-Prüfung stellte, mit der höchsten in diesem Jahre vergebenen Prüfungsnote und verlieh ihm die Urkunde zum Chef de Chuchi und den Hummer am blauen Bande. Während der neue CdC seinen Ehrentrunk aus dem großen Löffel des Landeskanzlers genoss, widmeten sich die Juroren noch einem exzellenten alten Rum Depaz VSOP aus St.Pierre/Martinique und freuten sich über das Geschenk eines Instrumentes aus der medizinischen Praxis ihres Kochbruders, das hervorragend zum Ziehen von Fischgräten zweckentfremdet werden kann!

GB

Günter Theis und LK Gerhard Blumenröther freuen sich über den gelungenen Abend

Dr. Goswin Stumpe neuer Maître in der Chuchi Alt-Münster „Spökenkieker“

➲ Am vorweihnachtlichen Kochen der Chuchi Alt Münster „Spökenkieker“ hatte CdC Dr. Goswin Stumpe die Juroren Alt-LK Helmut Schmidt, GMdC, Hans-Werner Neumann, GMdC, den CL der Handwerker-Chuchi Arnsberg und LK Dr. Holger Tietz, GMdC zu einem Menu rund um einen erfolgreichen Jagdtag im Münsterland geladen.

Am späten Freitagnachmittag fand sich die Jury in den Örtlichkeiten der Chuchi Alt Münster im Hause des langjährigen CL Willi Gröne ein, um die Prüfung von Goswin Stumpe abzunehmen. Die Prüfung war in den geselligen Kochabend der Chuchi eingebunden und der Jury fiel es nicht schwer, die 3 Prüfungsgänge des Probanden – **Terrine von Fasan und Ente an Walldorf-Salat und Sauce Cumberland**, den frisch „geangelten“ **Zander aus der Stever auf Linsengemüse** und dem selbst erlegten **Damwildrücken mit Kürbisgemüse und Rosmarinkartoffeln**, positiv zu beurteilen. Die Terrinen überzeugten, hier hatte Bruder Goswin besonderes handwerkliches Können bewiesen. Am sehr schmackhaft gebratenen Zander auf einem feinem Linsengemüse fehlte zwar etwas Sauce, aber dieses Manko glich Bruder Goswin mit der Sauce zum perfekt gegarten Damwildrücken wieder meisterlich aus! (Die Sauce zum Zander fanden wir dann hinterher in der Küche und sie hätte den Gang sicher noch aufgewertet.) In seiner Laudatio sagte LK Dr. Holger Tietz, dass auch die anderen Gänge des Abends das Prüfungsmenu sehr stimmig gestaltet haben und dass die Maronensuppe sehr lobend hervorzuheben sei. Mit sehr schönen Weinen wurde das Menü begleitet, der wunderbare Spätburgunder RS 2007 von Salwey zum Damhirschrücken sei hier besonders erwähnt! Nach dem Löffeltrunk und Rangerhebung des Bruders Goswin zum Maître de Chuchi klang der Abend langsam und gemütlich bis zu einer vorgerückten Stunde in wahrlich brüderlicher Runde aus.

Hat nun den „Hummer“ am gelben Band: Peter Saringer von der Chuchi Vest Recklinghausen

➲ In seinen jährlichen Kochabend der Chuchi Vest Recklinghausen eingebunden, legte im September CdC Peter Saringer seine Maître-Prüfung erfolgreich ab. Die Jury um VGK Chevalier Klaus Jeromin, GMdC, Alt-LK Helmut Schmidt, GMdC, von der Handwerker-Chuchi Arnsberg und LK Dr. Holger Tietz, GMdC durfte sich an einem abwechslungsreichen und die österreichische, steiermärkische Heimat des Probanden erinnerndes Menu erfreuen: ein interessantes Amuse gueule: **Flusskrebsschwänze auf Kartoffelstroh und Kohlrabischaum** und danach **Sulzerl vom Tafelspitz mit Kürbiskernöldressing, dreierlei Schaumsüppchen, gefüllte Perlhuhnbrust auf Kürbis Lauchragout, Waller im Wurzelsud auf Kartoffelschnee und Krenschaum, Sorbet von Johannisbeeren, gebratenes Hirschfilet an einer Wildjus mit glacierten Quitten und Maronenpüree, Ziegenkäse mit Apfelpaste und karamellisierten Kürbiskernen** und zum Schluß einen **vertikalen Apfelstrudel**.

Die Prüfungsgänge von CdC Peter Saringer: ein fein abgeschmecktes Sulzerl vom Tafelspitz, eine handwerkliche Spitzenleistung, mit sehr dezentem Kürbiskernöldressing, ein wunderbar präsentierter Waller – auf den Punkt gegart – mit herrlichem Krenschaum und einem Hirschfilet, das keine Wünsche offen ließ, perfekt gebraten und harmonisch mit den Beilagen abgestimmt.

Dazu reichte Peter seinen Brüdern einen burgenländischen St. Laurent vom Weingut Leo Hillinger.

Überaus erwähnenswert sind aber auch der Käsegang und der vertikale Apfelstrudel, eine moderne Interpretation eines klassischen Desserts!

Die Maître-Prüfung hat Peter mit Bravour bestanden. Das verspricht eine Fortsetzung: demnächst mehr von Bruder Peter Saringer.

➲ Wenn es November wird und sich die Franken Chuchi Nürnberg trifft, wenn der Koch Martin heißt, dann sollte es schon ein Menü mit Gans (fränkisch: Gänsla) sein. So trafen sich die Jungköche, um für ihre Vorbilder etwas Feines zuzubereiten. Kochbruder Peter war gleich zur Stelle und half beim „Schnibbeln“ (zerkleinern, vorbereiten etc.) und Kochen. Wir starten stets mit kleinen Mundbissen zum Empfang, also wählten wir zum Prosecco mit „Temaki“ japanisches fingerfood, einen in Noriblätter gewickelten Räucherfisch und - lege artis - dazu einen Sake. Während noch die letzten Neuheiten ausgetauscht wurden, starteten die Köche zum Aufschäumen der Maronensuppe, verfeinert mit Portwein und angerichtet mit etwas Leberpastete und gratiniertem Toast mit Gänsefett. Etwas zum Aufwärmen von Leib und Seele, zum Wecken der winterlich würzigen Aromen. Ein Pecorino (Weißwein aus den Abruzzen) lockte und leitete über zum Hauptgang, der Gänsebrust. Kein Geringerer als unser fränkischer Großmeister Alexander Herrmann stand Pate für die Versuchung, die Gänsebrust zehn Stunden in Folie im Backofen bei 90° ziehen zu lassen, auf dass sie vom Knochen falle. Nun kam sie noch unter eine Kruste aus Feigen, Aprikosen und Dörrpflaumen, wurde kurz „gesalamandert“ und mit einem lockeren Kartoffel-Petersilienwurzelgratin angerichtet. Versuchen Sie es, es ist wahrlich eine absolute Versuchung, zart und würzig, leicht und doch winterlich kräftig. Ein Syrah aus der Toscana weckte mit seiner Frucht die tieferen Sinne und schaffte Zufriedenheit im Abgang.

Während erste Sättigung den Hunger ablöste und sich Gelassenheit ausbreitete, war Zeit genug, über das kommende Weihnachtsessen zu philosophieren und zu diskutieren. Es wurden Kaffee, Quitte-, Kirsch- und Waldhimbeer-Brände gereicht, um gute Ideen zu fördern und zu belohnen.

Was dann noch auf den Tisch kam, war pure Hausmannskost: man nehme 8 Eier, ein Pfund Bitterschokolade, 300 g Butter und einen Hauch Mehl. Nahezu flüssig war dann der Schokoladenkuchen. Dazu in der gefrosteten Schale ein Mandarinen-Whiskey-Eis (natürlich aus Irish Single Malt).

Goud woas, … as Gänsla oder bassd scho … sachd der Franke, wenns ‘m gschmeggd had. Lasst es Euch auch schmecken.

Herzliche Grüße aus Nürnberg.

Die Chuchi Ritter der Tafelrunde zu Schledehausen schließt das Kochjahr 2011 mit fünfgängigem Weihnachtsessen vom Feinsten ab

➲ Dazu eingeladen hatten sie auch Schwägerinnen und Gäste, damit die Aufgabe übernommen, für insgesamt 45 Personen einzukaufen, einzudecken und zu kochen. Die ersten Kochbrüder nahmen bereits um 14.00 Uhr ihre Arbeit auf, werkelten fleißig in der Küche, um sicherzustellen, dass *** **Wintersalat mit Speckpflaume | Gelbe Paprikasuppe | Topinamburpüree mit Gewürz-Zander | Wirsingpüree mit Rehrücken und römischen Gnocchi | Quarkmousse mit Würzbirne** *** zur rechten Zeit serviert werden konnten.

Zwischen den Gängen rege Tischgespräche…

Schwägerinnen und Gäste trafen gegen 18.00 Uhr ein, wurden mit Havanna-Moon-Cocktail begrüßt. Zeit für gegenseitiges Vorstellen und Kennenlernen verblieb, denn erst um 18.45 Uhr nahm Chuchileiter Gerhard Roßbach die offizielle Begrüßung vor, bat anschließend zu Tisch, um die Vorspeise auftragen lassen zu können. Bereits der erste Gang wurde sichtlich mit Genuss verzehrt. Unter den Kochbrüdern war abgesprochen, zwischen den einzelnen Gängen jeweils 20 Minuten Pause einzulegen, um untereinander Urteile auszutauschen, miteinander Tischgespräche führen zu können. Auch die gelbe Paprikasuppe eine Gaumenschmeichelei. Die Kochbrüder hatten sie schon einmal beim Oktoberkochen zubereitet, waren begeistert, beschlossen deshalb, sie ins Weihnachtsmenü einzuschließen. Fisch- und Fleischgang fanden erneut volle Zustimmung. Der Rehrücken erwies sich als auf den Punkt gegarte Köstlichkeit. Die abschließend gereichte Quarkmousse schien fast als Krönung des Weihnachtsessens empfunden zu werden. Wenn die letzten Gäste, Schwägerinnen und Kochbrüder erst nach Mitternacht die Chuchi-Räume verlassen, darf man wohl von einem gelungenen Abend sprechen. Auch unser Weihnachtsessen 2011 erwies sich als Erlebnis.

ARGUS

Festlich eingedeckte Tische

25 Jahre Rheingau Chuchi Kiedrich – ein Grund zum Feiern

➲ Die Kochbrüder der Rheingau Chuchi Kiedrich feierten mit ihren Frauen und Gründungsmitglied Dr. Philipp Walther auf der Burg Schwarzenstein in Johannisberg mit einem festlichen Menü ihr 25-jähriges Bestehen.

Am 20.08.1985 trafen sich 7 kochbegeisterte Männer aus Kiedrich im Haus unseres Gründungsvaters Dr. Philipp Walther, der angeregt hatte, in Kiedrich eine Chuchi zu gründen. Der Abend endete mit der Unterzeichnung des Gründungsprotokolls. Als Name wurde „Rheingau-Chuchi Kiedrich“ festgelegt. Der erste Kochabend am 06.09.1985 wurde in der Küche der alten Schule in Kiedrich durchgeführt.

Chuchileiter André Picard-Maureau bei seiner Laudatio

Die feierliche Aufnahme der Chuchi in den Dachverband „CC -Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V.“ fand ein Jahr später am 25.10.1986 im Rahmen einer 2 tägigen Gala-Feier im Bürgerhaus sowie einem Empfang im Rathaus Kiedrich statt. Es waren 21 Chuchinen mit insgesamt 105 Personen vertreten. Inzwischen haben in der Chuchi 264 Kochabende in wechselnden Kochdomizilen stattgefunden. Unvergessene Abende, wie aus den Erzählungen der Kochbrüder zu hören war.

Gründungsmitglied Philipp Walther mit Frau Elvira

Heute kocht die Chuchi unter optimalen Bedingungen in der Küche der beruflichen Schulen in Geisenheim. Dieser Kontakt – hergestellt von Elke, der Ehefrau des Chuchileiters Dr. André Picard-Maureau – ist ein wahrer Glücksfall für die Rheingau Chuchi Kiedrich. Die bestens ausgestattete Küche ist mit ein Garant für erfolgreiche Kochabende.

25 Jahre ist eine lange Zeit und so ließ es sich André auch nicht nehmen, diese Zeiten in einer Festrede Revue passieren zu lassen.

Die Kochbrüder mit ihren Ehefrauen

Mit lustigen Anekdoten über vergangene Zeiten, Rückblicke auf unvergessene Ausflüge ins Elsaß sowie in die Bourgogne und die Champagne, das Kochfestival in Thun und nicht zu vergessen, die Reise nach Ungarn zur Gründung der Chuchi Keszteli.

Auch an das Kochen für einen guten Zweck, das mehrmals praktiziert wurde, wurde erinnert. So zum Beispiel für die SOS-Kinderdörfer, die Benefizveranstaltung Scharfenstein und für den Kiedricher Jugendtreff im Rahmen des Bürgerfestes Kiedrich. Besonderen Dank sprach André den Ehefrauen der kochenden Männer für die wohlwollende Unterstützung in all den Jahren, ohne die all diese Aktivitäten nicht möglich gewesen wären, aus. GMdC Dr. André Picard-Maureau stellte klar, dass anlässlich der 25 Jahrfeier eines Kochclubs das Kulinarische im Vordergrund stehen muss und schloss seine Rede mit dem Zitat von Georg Bernhard Shaw: „Keine Liebe ist aufrichtiger, als die Liebe zum Essen.“. Die Kochbrüder der Rheingau Chuchi Kiedrich hatten beschlossen, an ihrem Jubiläum den Kochlöffel ruhen zu lassen und das Fest mit ihren Ehefrauen zu genießen. Kochbruder Horst Brustmann CdC hatte mit dem Küchenchef ein festliches Menü mit passenden Weinen zusammengestellt: der Genuss dieses Menüs im historischen Burggebäude mit seinem beeindruckenden Blick über die Weinberge des Rheingaus und die schönen Stunden des Festes gingen viel zu schnell vorüber.

Ein Grund für die Rheingau Chuchi Kiedrich, die nächsten 25 Jahre anzugehen...

Die Ordensprovinz Nordrhein gratuliert Berthold Eckes von der Chuchi Bonn zum Maitre de Chuchi ...

... Er trägt nun zu Recht mit Stolz den Hummer am gelben Band! Den Regeln unserer Bruderschaft entsprechend, “... die Kochkunst und Esskultur, insbesondere die Kenntnis der klassischen großen Küche und deren zeitgemäßen Standards sowie deutscher und fremdländischer Kochrezepte, als auch gute Tischsitten zu pflegen und die Liebe zur Kunst des Kochens zu wecken...” trat Bruder Berthold an den Herd, um mit folgendem anspruchsvollen Prüfungsmenü den hohen Rang eines Maitre de Chuchi zu erkochen:

***** Amuse Gueule | Zandermousse – Gugelhupf mit Bärlauchschaum | Essenz von Gemüsepaprika mit Salbeistrudel (Prüfungsgang) | Maishähnchenbrust gefüllt mit Ingwer-Pistazien-Farce (Prüfungsgang) auf rotem Basmatireis und Koriander-Möhren | Surf & Turf mit Parmesankruste und Oliven Semmelknödel (Prüfungsgang) | Panna Cotta an Fruchtsud mit frischen Beeren und warmen Plätzchen** ***

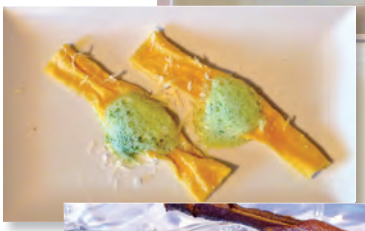
Souverän und gelassen agierte er an Brett und Herd, umgeben von betörenden Düften der Küchen dieser Welt. Den Juroren, Dr. Christian Gutsche GMdC, Chuchileiter Beethoven Bonn, Dr. Hans-Jürgen Rocke GMdC, Chuchileiter Bonn und LK Rolf Becker lief das Wasser im Munde zusammen! Mit Vergnügen und trotzdem konzentriert beurteilen sie die Speisen, welche, wie der Autor schwärmte, zu genießen er sich schon lange gewünscht hatte. Die Rezepte waren anspruchsvoll, Optik und Geschmack sehr ansprechend und schmeichelten die Gaumen. So erreichten die Beurteilungen der Prüfungsgänge durchgehend hohe Bewertungen. Und so vernahm der Proband erleichtert und glücklich, dass er niederknien möge.

GMdC Rolf schlug ihn zum Maitre de Chuchi und reichte den Löffeltrunk. Selbigen genoß er in großen Zügen und wurde danach von GMdC Hans-Jürgen mit dem Hummer am gelben Band dekoriert. GMdC Christian überreichte die Urkunde und nun konnten auch alle Brüder gratulieren. Sie waren sich einig, einen gelungen-harmonischen Kochabend erlebt zu haben.

Herzlichen Glückwunsch, lieber Berthold! *Rolf Becker, Landeskanzler*

Dr. Christoph Jung – neuer GMdC der Romäus-Chuchi Villingen

➲ Großkanzler Dr. Jogi Hofbauer ließ sich die Begrüßung der Jury und der Aktiven im Küchenforum Mönchweiler nicht nehmen, denn er brachte zuallererst einen herzlichen Toast aus auf den im Bild anwesenden und an Pfingsten 2011 verstorbenen Villinger Kochbruder MdC Rudolf „Safe“ Karcher, der zu Lebzeiten noch als Ehrengast der Jury zu dieser Prüfung eingeladen worden war und für die langjährigen herzlichen Kontakte zur Murgtal-Chuchi Gaggenau stand, Heimatchuchi der angereisten Jurymitglieder GK Dr. Jogi Hofbauer, OO Aki Müller und GMdC Edgar Nufer. Hinzu gesellten sich LK Horst-Dieter Ruhland, OO Horst Ruppert, MJD Karsten Reitz und GP Dr. Jörg Stoffregen. Mit einem Dank an die Jury für ihr Kommen bat Christoph die Gäste an den von seiner Frau Inge geschmackvoll gedeckten Tisch, um mit seinen assistierenden Brüdern CdC Jörg Gressenbuch (Küche) und CdC Markus Kissendorfer (Service und Fotos) folgendes Menu zu servieren:



**** Cassisschaum mit Sauternes und Aprikosenmark, Portweinbirnen und Entenstopfleber in karamellisierter Kürbiskernkruste | Kleine Caprese, neu interpretiert | Zuckererbsen-Latte-Macchiato mit Minze, Pancetta und Parmesankräcker | Parmesanbonbon mit Basilikumwolke | Geschmortes Wolfsbarschfilet mit Chorizo, Fenchel und Auberginen-Kaviar | Hirschrückenmedaillon auf Wildpilzpolenta mit Schalottenconfit und gerösteten Steinpilzen | Tête de Moine mit getrüffeltem Picandou in der Filo-Tüte und gefrorene Idiazabal-Plätzchen | Schokoladenmalheur mit eingeweckten Espressokirschen, Orangenreduktion und knalligem Joghurteis. *** Getränke: Roederer Quartet Rose Brut (Kalifornien) | 2008 Chardonnay Louis Latour, Beaune, Côte d'Or | 2005 Chateau Rollan de By, Medoc Cru Bourgeois | 1985 Chateau Croix de Vertheuil, Ste Croix du Mont**

Höchste Benotung der Jury erhielt gleich der erste Gang, die Stopfleber-Zubereitung. Das ausgelobte Niveau zu halten wurde zur großen Herausforderung des Prüflings! Es herrschte einstimmige Meinung, 'diesen Gang kann man eigentlich nicht besser machen'. Die Caprese, von der Jury lebhaft diskutiert, war eine Dekonstruktion des ursprünglichen Rezepts und bestand aus einem Tomatengelee mit Mozarellamousse, Olivenöleis und altem Balsamico. Ein äußerst zeitaufwendiger Gang.

Nach Zuckererbsen-Latte macchiato und den mit ihrer eigenen Käse-Mascarpone-Sauce gefüllten Nudelbonbons bot der Fischgang, geschmortes Wolfsbarschfilet mit Chorizo, erneut Diskussionsstoff: die Kombination der perfekt gegarten Wolfsbarschfilets mit der kräftigen gebratenen Chorizowurst wurde als gewagt – und insgesamt in Jogis abschließender Laudatio als sehr gelungen bewertet.

Das Hirschrückenfilet bot mit seiner Beilage Wildpilzpolenta und geschmorten Schalotten eine Referenz an die klassische Küche. Die als einfaches Gericht geltende Polenta war wunderbar in Konsistenz und Aroma. Der leichte Käsegang und ein Dessertklassiker, das Schokomalheur, warmer und im Kern noch flüssiger Schokoladenkuchen, rundeten dieses Prüfungsmenu in hervorragender Weise ab. Die begleitenden Weine waren mit großer Sorgfalt ausgewählt und harmonierten aufs Beste mit den gebotenen Speisen. Bemerkenswert auch die von Christoph gestaltete ansprechende Menukarte: auf der Rückseite fanden sich die „Credits“: ausdrücklicher Dank und Erwähnung aller beteiligten Helfer und Motivatoren in der Vorbereitungszeit!

Wie geplant gegen 16 Uhr konnte nach kurzer Beratung die Jury einem hocherfreuten Prüfling Christoph die gute Nachricht seines Erfolges überbringen, Urkunde und Hummer am grünen Band wurden feierlich überreicht und nach dem Löffeltrunk (wenn auch ohne den bekannten „Großlöffelmeisterlöffel“) konnte er dann die Glückwünsche der Jury, inzwischen eingetroffener Freunde und Brüder der Romäus-Chuchi Villingen sowie der freundlich berichtenden Lokalpresse dankbar entgegennehmen. Ein unvergesslicher Tag, begleitet von schönstem Spätherbstwetter und voller bunter kulinarischer Eindrücke und spannender Diskussionen darüber! *J.G.*

Die Chuchi Zollernalb Balingen feiert ihren neuen Grand Maître

➲ Thomas Schmidhuber hatte zu seiner Prüfung geladen. Und er hatte seiner Einladung hinzugefügt: „Im Anschluss an die Prüfung findet eine Feier statt, egal wie die Prüfung ausgeht!“ Um‘s gleich vorweg zu nehmen: es ging sehr gut aus! Thomas überzeugte mit einem gelungenen Menu, fein abgestimmten begleitenden Weinen und einer sehr ansprechenden Tischdekoration. Die GMdC-Prüfung fand in ausgesprochen harmonischer brüderlicher Atmosphäre statt. Dazu trug nicht zuletzt die Tatsache bei, dass Thomas ganz unaufgeregt und souverän die einzelnen Gänge ohne Wartezeiten präsentierte und seine Brüder sehr professionell servierten.

Die Jury – GK Dr. Jogi Hofbauer, VGK Robert Eymann, GL Peter Maichle, OO Aki Müller, LK Bernd Britzelmayer, LK Frithjof Konstroffer und Dr. Christoph Jung – hatten das Vergnügen, die nachfolgenden Köstlichkeiten zu genießen und zu bewerten:

***** Amuse bouche | Hirschpastete an Cumberlandsauce mit kleinem Zupfsalat | Fasanenkraftbrühe mit Portweinklößchen | Capeletti vom Hummer an Safransauce | Jakobsmuscheln auf Mangochutney mit Vanilleschaum | Variationen vom Thunfisch | Birnensorbet | Lammcarrée auf Kürbisgemüse mit Kürbis-Gnocchi | Chocolate au citron *****

Thomas Schmidhuber lieferte eine tolle Leistung ab, die von der Jury in großer Übereinstimmung

bei der Bewertung der einzelnen Gänge mit einer hervorragenden Gesamtnote quittiert wurde.

Wie sehr die Kochbrüder der Chuchi Zollernalb ihrem Kandidaten die Daumen drückten und sich nachher mit ihm freuten, beweist die Tatsache, dass schon sehr zeitig „Zaungäste“ das Geschehen durch die Fenster verfolgen wollten und – nachdem der letzte Gang abgeräumt war – eine Schar von Kochbrüdern mit Familien sowie Freunden in den Raum strömten, wie Fußballfans auf den Platz, wenn ihre Mannschaft einen Pokal überreicht bekommt. So wurde denn auch der „frisch gebackene“ GMdC Thomas Schmidhuber vor großem Auditorium durch GK Jogi Hofbauer geehrt, bekam den HUMMER am grünen Band angelegt und die Prüfungs-Urkunde überreicht. Unter großem Applaus meisterte Thomas auch den von Peter Maichle gereichten Löffeltrunk, bevor er sich erleichtert der Gratulationskur stellte.

Nach einem letzten Gläschen Schampus verabschiedete sich die Jury und entließ Thomas an seine Gäste, für die er „so ganz nebenbei“ noch einen Braten „ins Rohr“ getan hatte und der dem Vernehmen nach wie alles andere an diesem Tag „auf den Punkt“ fertig war.

Respekt, Anerkennung und danke für diese tolle Leistung und einen wunderschönen kulinarischen Nachmittag unter Freunden in Balingen. *Red. F.K.*

Die Laudatio von GK Jogi Hofbauer

GL Peter Maichle mit seinem „Löffelchen“ bei der Arbeit...

Neuer Grand Maître in der Chuchi Saarbrücken

➲ Uwe Werno heißt der Glückliche, der am 12. November 2012 mit Bravour seine GMdC-Prüfung absolviert hat.
Schon eine Woche vor diesem Termin hatte er seine Kochbrüder im Rahmen des monatlichen Clubabends mit 8 Gängen des neungängigen Prüfungsmenüs als „Generalprobe“ verwöhnt. Die Qualität des Gebotenen war dabei so überzeugend, dass an einem guten Gelingen der Prüfung niemand mehr zweifelte. Nur in Fragen der Dekoration und Präsentation konnte Uwe Werno noch einige Ratschläge seiner Brüder empfangen und umsetzen. Eine außergewöhnlich gute Prüfungsnote war der Lohn seiner peniblen Vorbereitung des Ereignisses.

Uwe Werno mit dem „Rohmaterial“.

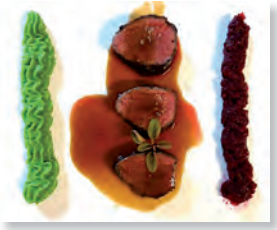
Die Jury bei der Arbeit.

Das Menu:
***** Coquilles Saint Jacques mit Fenchelmus auf Brioche, dazu Champagne Jean Pernet Grand Cru Réserve | Tête de Veau mit Süßdoldenrisotto an Absinthsud, dazu „Odyssee“ 2009, Château Rives-Blanques, Limoux | Hummer im Mangoldblatt auf Safranjus, gleicher Wein | Terrine von Wachtel und Rebhuhn mit Hagebuttengelee, dazu Cuvée Silex Vigneaux-Chevreau 2009, Vouvray | Auf der Haut gebratener Zander auf Linsen mit Balsamicosabayon dazu den gleichen Wein | Wildconsommée mit Wachtelei im Glas. Dazu „Churchill“ Tawny Port 10 Years | Gebeizter Rehrücken mit Wildkräuterjus und zweierlei Püree von Erbsen und Rote Bete. Dazu Amarone 2006 Lena di Mezzo | Brie de Meaux, gebeizt mit Rosmarin, gleicher Wein. | Schokoladensoufflée, Quitten und Vanilleeis. Dazu Muscat de Riversaltes, Domaine Boudau 2008 | Pralinées, Petit fours, Espresso und “Geistreiches” aus dem Saarland. *****

Dies alles wurde in der Küche des Clubheimes der Chuchi Saarbrücken zubereitet in einer Atmosphäre, die keinerlei Hektik kannte sondern vielmehr in ihrer ruhigen und oft lustigen Art so richtig die Freude am Kochen vermittelte. Coquilles und Fisch waren auf den Punkt gebraten, der Hummer in einer Farce eingebettet, die in ihrer lockeren Art nicht zu übertreffen ist, der Tête de Veau eine handwerklich und geschmacklich perfekte Arbeit und die Wildconsommée in einer nicht zu überbietenden Konzentration, die Weine passend ausgesucht, absolut perfekter Service durch die helfenden Kochbrüder und ein Zeitplan, der mühelos genau eingehalten wurde. Auch in der herbstlichen Dekoration zeigte sich die Liebe zum Detail; z.B. in den aus Wildbeeren selbst gefertigten Serviet-ten-Ringen.
So war die Jury (Bild oben v.l.n.r.: GMdC Wolfgang Salzmann. LK Gerhard Blumenröther, CV OO Bert Schreiber, GK Dr. Jogi Hofbauer, GMdC Dr. Jörg Stoffregen, GMdC Hans Fuhrmann, OO Leo Wingen) hoch zufrieden und GK Jogi Hofbauer schwärmte in seiner Laudatio nicht nur von der traumhaft leichten samtenen Ummantelung des Hummers sondern auch von der Freude und der guten Stimmung in der Küche, die diese Grand-Maître-Prüfung zu einem besonders schönen Erlebnis werden ließ. *GB.*

Mit großer Freude über so viel Lob und mit berechtigtem Stolz nahm Uwe Werno den Hummer am grünen Bande von LK Gerhard Blumenröther entgegen...

...sowie die Urkunde und die Glückwünsche von GK Jogi Hofbauer und Chevalier Bert Schreiber.

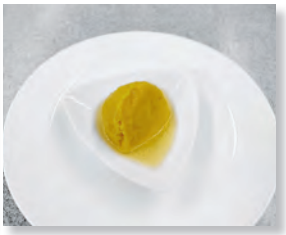


Die Chuchi Karlsberg Homburg hat ihren 1. Grand Maitre

➲ Zum 17. September 2011 hatte der Homburger Kochbruder Dr. Wolfgang Salzmann eingeladen, um der Jury mit einem 9-gängigen Menu seine Befähigung zum „Grand Maitre de Chuchi“ unter Beweis zu stellen. Dies ist ihm nach einem Champagner-Empfang und 3 Grüßen aus der Küche (marinierter Mozzarella in Cherrytomate mit Basilikum, Rindertartar mit frischen Kräutern und Lauchcremesüppchen samt Thunfischwürfel) auf einem herbstlich festlich gedeckten Tisch mit folgenden Kreationen gelungen:

einem Carpaccio von topfrischem köstlich mariniertem Seeteufel, Zander und Saibling folgte eine Variation von Froschschenkeln: einem herkömmlich provencal gebratenem Froschschenkel wurde ein mit Calvados flambiertes

Der Prüfling hat‘s geschafft!



Pastetchen von entbeinten Schenkelstückchen mit Champignons und Zucchini zur Seite gestellt. Ein mit Curry gewürztes Froschschenkel-Spießchen fand die besondere Anerkennung der Jury.

Als nächste Gerichte gab es eine Terrine von Perlhuhn und eine Essenz von Petersilienwurzeln mit Orangenklößchen und frischem Koriander, gefolgt von auf den Punkt gebratenen Jakobsmuscheln, die auf geräuchertem Wildlachs mit Lachskaviar und Flusskrebsschwänzen arrangiert und in einer köstlichen Champagner-Sahne-Sauce serviert wurden. Begleitet wurden diese Gerichte wahlweise von einem Pouilly Fumé Les Rochettes bzw. einem Rose Côtes d‘Aix-en-Provence Château Piqoude aus dem Jahrgang 2009.

Ein absolut perfektes Mango-Meerettich-Sorbet (das sogar von Eis- und Sorbet-Weltmeister OO Leo Wingen gelobt wurde) leitete über zum Hauptgericht: Kalbsfilet hatte Wolfgang Salzmann auf Niedrigtemperatur ausgezeichnet gegart und mit gebratenen frischen Steinpilzen, einer Steinpilz-Sauce sowie Minispargel und Bohnentürmchen im Serranoschinken-Mantel serviert. Hervorragend dazu ein 2007er Bourgogne Gevrey Chambertin von Moillard.

Zu Ziegenkäse, Chaource, Camembert und Manchego gab es alsdann in Chicoreeblättern angerichtete Senfkonfitüren von Apfel, Aprikose und Orangen und zum krönenden Abschluss dreierlei Nussparfait von Mandeln, Pistazien und Walnüssen mit kandierten Orangensegmenten in Schokoladenguss, dazu einen Elsässer Gewürztraminer Mosbach Cuvee Charlas Joseph 2009.

Der Juryvorsitzende Vizegroßkanzler Robert Eymann (800 km aus Bremen angereist!) war sich mit den Jury-Mitgliedern 00 Leo Wingen und Hans Hermann Fuhrmann, beide Koblenz-Confluentes, Dr. André Picard-Moreau, Rheingau-Chuchi Kiedrlch sowie GMdC Fred Pfeiffer und Landeskanzler Gerhard Blumenröther, Saarbrücken, einig, dass Dr. Robert Salzmann den Titel des GMdC verdient hat.

So überreichte VGK Robert Eymann dem Kandidaten die große Urkunde des GMdC und LK Gerhard Blumenröther verlieh ihm den Hummer am grünen Bande. Natürlich durfte der Champagner-Löffeltrunk nicht fehlen! *GB*

Michael Busse ist neuer GMdC der Chuchi Recklinghausen

➲ Nach über 10 Jahren hat die Chuchi Vest Recklinghausen mit Bruder Michael Busse wieder einen neuen Grand Maître. Am 15. Oktober 2011 überzeugte er eine hochrangige Jury mit Großkanzler Dr. Jogi Hofbauer, VGK Chevalier Klaus Jeromin, VGK Robert Eymann, Chevalier und OO Bert Schreiber, MD Karsten Reitz, LK Gerd Brauer (SH + HH) und LK Dr. Holger Tietz (West-Westfalen) mit einem sorgfältig vorbereiteten Menu und einer exzellenten Weinauswahl von seiner Kochkunst. Die Jury traf sich schon am Abend vorher auf Einladung von Bruder Klaus Jeromin zu einem Ausflug in ein Restaurant der „kulinarischen Höhepunkte“ der Region.

Am Prüfungstag traf die Jury dann gegen 12.40 Uhr in den Örtlichkeiten der Chuchi Vest Recklinghausen zum Prüfungsessen des MdC Michael Busse ein. Nach einer kurzen Begrüßung durch den „noch“ Chuchileiter + LK Dr. Holger Tietz gab dieser das Wort an den Probanden Bruder Michael Busse, der sich für sein folgendes Prüfungsmenu eine aufmerksame und wohlgesonnene Jury wünschte. Der Service an der festlichen Tafel wurde aufmerksam von den Brüdern Chevalier Dr. Harro Tietz und MdC Markus Krems geführt und in der Küche stand MdC Peter Saringer dem Prüfling MdC Michael Busse zur Seite.

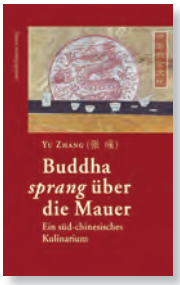
Eröffnet wurde der Reigen des Menus mit Langostinos in Noilly Prat-Espuma und Rindercarpaccio mit Parmesanmousse, zu dem ein Glas Fantasie der Schieferterrassen 2006 von Heymann-Löwenstein gereicht wurde. Langostinos und Rindercarpaccio waren hervorragend abgeschmeckt und ein sehr vielversprechender Auftakt für diese Grand Maître-Prüfung. Danach folgte eine Avocadocreme auf einem Knusperboden mit Paprikagelee, handwerklich anspruchsvoll und schön auf dem Teller präsentiert. Die Jury diskutierte ausführlich über die harmonisch zusammengefügten Komponenten. Begleitet wurde dieser Gang von einem Weissburgunder 2009 trocken von Schäfer-Fröhlich. Danach präsentierte Bruder Michael Busse eine Kürbiscremesuppe mit gefüllten Zucchiniblüten und Koriander-Pesto, die voll die Zustimmung der Jury traf. Zu einem gebratenen Kabeljau auf bretonischem Kartoffelrisotto mit einer wundervollen Kapern Beurre blanc servierte Bruder Michael einen 2008 Weissburgunder trocken „Stückfass“ von Dönnhoff. Dieser Fischgang überzeugte die Jury durch seine wirklich traumhafte Ausführung, auf den Punkt gegart, bei allen Jurymitgliedern gleich gut auf dem Teller sowie mit fein abgestimmten Beilagen. Michael übertraf damit den Fischgang am Abend vorher im „besternten“ Restaurant bei weitem. Interessant und die Jury überzeugend folgte ein Physalis-Ingwer-Sorbet, das seinen Kick durch den Sauerrahmschaum erhielt. Ein Menü wird um einen Hauptgang komponiert und diesen hat Michael dann auch wahrlich großmeisterlich zubereitet und zelebriert: Tournedos vom Rinderfilet mit geschmolzener Stopfleber auf Kartoffelmousseline und Steinpilzen. Perfekt gebraten, auf einem zarten Ochsenschwanzragout, dazu rundete ein Vega Sicilia „Unico“ 1982 diesen perfekten Gang ab. Beim Käsegang – scharfer Obatzter mit Apfel im Bergkäsering – gab es in der Jury den meisten Gesprächsstoff, weil dieser Gang sich durch seine rustikale Note hervortat. Mit einem wieder sehr feinen Dessert fand sich die Jury zum Abschluß aber wieder ganz harmonisch zusammen: Supreme von der geschmorten Birne auf Nougatsablé mit Karamell-Eis. Eine alles in allem sehr überzeugende, wahrhaft großmeisterliche Prüfung, die – wie auch Großkanzler Dr. Jogi Hofbauer in seiner Laudatio bemerkte – nicht nur durch die exzellente Küchenleistung überzeugte sondern auch wegen der wirklich hervorragenden Logistik sowie einem straffen Ablauf, so dass diese Prüfung in einer Zeit von 13.00 bis 17.00 Uhr auch zeitlich bestens gelaufen ist.

Nach Löffeltrunk und Rangerhebung konnte die Jury auch noch den Heimweg antreten. Eine wirklich beispielhafte Prüfung!

Literarisch kulinarisch

Das Angebot an Kochbüchern ist schier unüberschaubar. Besucht man die Filialen der großen Buchhandelsketten, findet man überwiegend Titel der marktführenden Verlage. Kleinere Verlage haben es sehr schwer, die Aufmerksamkeit des Lesers zu erzielen und das, obwohl sie ebenso interessante wie originelle Titel herstellen - was man nicht sieht, weiß man nicht. In loser Folge möchte ich mit Ihnen Verlage entdecken, deren Kochbuchprogramme Schätze sind, die Ihr kulinarisches Wissen bereichern. Auf dass Sie fündig werden! *Ihr Helmut Weber*

Anno 1996 gründete Michael Baiculescu in Wien den Mandelbaum Verlag. Sein Kapital: eine gehörige Portion Idealismus. Bei der Suche nach einem Verlagsnamen entsann sich Michael Baiculescu an seine Schülerzeit: damals hatte er unter dem Pseudonym Oskar Mandelbaum seine Artikel veröffentlicht. Der Verlagsname war gefunden. Über die Jahre entstanden Buchreihen zu zahlreichen Themen und eben die „feinen gourmandisen“ - Bücher zum Thema Essen und Trinken (seit 1997). Der ambitionierte Kochbuchsammler wollte inhaltlich geprägte Kochbücher verlegen, was ihm zweifellos gelungen ist. Die Bücher sind liebevoll gestaltet und bedienen nicht den Mainstream grellbunter Plakativität. Im Internet finden Sie den Verlag unter dieser Adresse: www.mandelbaum.at.



Yu Zhang: Buddha sprang über die Mauer. Ein süd-chinesisches Kulinarium. 213 S., 24,90 Euro.

Das Reich der Mitte ist noch weit entfernt, fremd und unvorstellbar. Nach vielen Klassikern auf den hiesigen Speisekarten werden Sie im Heimatland vergeblich suchen. Die Autorin hat für dieses Kochbuch fünf Provinzen in Zentral- und Südchina südlich des Yang-Tse-Flusses ausgesucht. Die Rezepte in diesem Buch sind so beschrieben, dass man sie auch in einem europäischen Haushalt kochen kann. Viele werden sich wundern, wie einfach ein chinesisches Essen gezaubert werden kann. Dieses Buch ist daher auch für diejenigen gut geeignet, die zum Kochen wenig Zeit haben.

Ingrid Haslinger: Es möge Erdäpfel regnen. Eine Kulturgeschichte der Kartoffel. 180 S., 22,90 Euro.

Was als Kartoffel, Erdapfel, Grumbiere und vieles mehr heute zu einem unserer essentiellen Grundnahrungsmittel zählt, hat seinen Ursprung in der Neuen Welt und setzte sich in einem beispiellosen kulinarischen Eroberungsfeldzug schließlich in ganz Europa als »Marzipan des kleinen Mannes« durch.

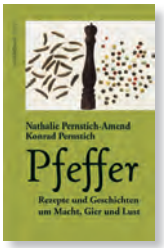
„Ingrid Haslinger führt das Verwandlungspotential der tollen Knolle in 173 Rezepten vor. Historische Kochanweisungen erstaunen dabei durch mittelalterliche Gewürzopulenz oder abenteuerliche Kombinationen. Nach den Länderküchen Europas geordnete Rezepte laden zum Vergleich von Klassikern ein. Ach, es möge Erdäpfel regnen! Die dabei zu erwartenden Blessuren nehmen wir gern in Kauf“ (aus der Laudatio zum »Kochbuch des Monats“).

Carmen Köper: Vom dicken, fetten Pfannekuchen. Geschichten und Rezepte aus aller Welt. 200 S., 24,90 Euro.

Die experimentierfreudige Autorin reist durch die Welt, um der Faszination des Pfannkuchens auf den Grund zu gehen. Aus Irland, Großbritannien, den USA bringt sie Rezepte. Sie enthüllt, dass ein unverzichtbarer Teil der Peking-Ente der Pfannkuchen ist, macht einen Abstecher nach Indonesien. Und die Reise geht weiter. Verwandte des Pfannkuchens werden vorgestellt wie z. B. Plinsen, Dalken usw. Die Autorin bettet deren Kochkultur in ihren geschichtlichen Hintergrund: Gedichte, amüsante Bonmots und Widmungen von Ringelnatz bis Wilhelm Busch liefern eine flockig-lockere Masse, sinnig und mit viel Esprit gewürzt.

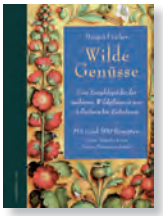
Amélie Schenk: Königshuhn & Stutenmilch. Eine Reise durch die Kochtöpfe der Mongolei. 192 S., 24,90 Euro.

Denkbar einfach ist die mongolische Küche. Denn sie hängt mit der nomadischen Lebensweise zusammen. Wer mit den Herden und seinen wenigen Habseligkeiten auf Reisen ist, der hat in der Jurte nur einen Topf auf dem Feuer, fast keine Küchengeräte und eher weniger Schalen als es Familienmitglieder gibt. Viele Rezepte stammen aus der Zeit Dschingis Khans, um die Wende zum 13. Jahrhundert, und blieben bis heute unverändert. Die Ethnologin Amélie Schenk bringt in ihrem Kochbuch eine Auswahl von Rezepten, die in Europa leicht nachzukochen und deren Zutaten überall erhältlich sind. Das Buch wurde gerade mit dem angesehenen „Gourmand World Cookbook Award - Best Foreign Culinary Book:“ ausgezeichnet.



Nathalie & Konrad Pernstich: Pfeffer. Rezepte und Geschichten um Macht, Gier und Lust. 248 S., 24,90 Euro.

Seit Jahrtausenden inspirieren Geruch und Geschmack von Pfeffer Menschen auf der ganzen Welt. Die Suche nach Pfeffer hat Kriege entfacht und zur Entdeckung neuer Küsten geführt. Die vielen Rezepte aus den verschiedensten Weltregionen zeigen, wie vielfältig man Pfeffer einsetzen kann. Das Buch erzählt auch von der ungewöhnlichen und geschichtsträchtigen Vergangenheit des heute weltweit gebräuchlichen Gewürzes: gespickt mit Anekdoten und abwechslungsreichen Rezepten ist es eine Würdigung dieses vielschichtigen und spannenden Begleiters unseres Küchenalltags.



Margot Fischer: Wilde Genüsse. Eine Enzyklopädie der essbaren Wildpflanzen von Adlerfarn bis Zirbennuss. 480 S., 48 Euro.

Kräuterkochbuch und Enzyklopädie der essbaren Wildpflanzen in einem, lädt dieses umfassende Nachschlagewerk gleichermaßen zum Schmökern in der Kulturgeschichte wie zum gezielten Informieren über medizinische Anwendungen oder zum genussvollen Nachkochen von über 500 anregenden Rezepten ein. Margot Fischer bietet in diesem in liebevoller Kleinstarbeit und mit viel Gespür und Fachwissen verfassten Buch umfassende Informationen zu wilden und verwilderten Pflanzen in Europa, ergänzt durch detailgetreue Abbildungen und exakte Beschreibungen. Für Kräuterliebhaber und alle, die es noch werden wollen, ist dieses Buch ein wertvoller Begleiter.

Ingrid Haslinger: Dampf stieg aus dem Topf hervor. Eine Kulturgeschichte der Suppen aus aller Welt. 232 S., 24,90 Euro.

Sie soll den Hunger nehmen, den Durst stillen, den Magen füllen, den Zahn reinigen, Schlaf und Verdauung fördern und die Wangen röten. Die Italiener stellen an ihre Suppen hohe Ansprüche. Ein wenig viel auf einmal, könnte man meinen. Doch der Alleskönner Suppe schafft es. Ingrid Haslinger geht weit zurück in ihren Recherchen (bis zur Erfindung des Topfes), sie erzählt, wie süße und wie saure Suppen gekocht werden und dass Kaiser Wilhelm I. sein hohes Alter den Kraftsuppen aus dem Saft von sechs Kilo Rindfleisch, vier Tauben und zwei Hühnern verdankte. Die Rezepte stammen aus aller Welt. Die Welt der Suppe erweist sich als wahrlich grenzenlos.

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

www.wmf.de
Das Leben schmeckt schön.
WMF
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