



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 2 | März | April 2012



 **Badisches „Wurstküchen-Feschk“**

 **Mannheimer Herrenessen 2012**

 **Aus den Chuchis**

 **Die Seite 2:
Attraktive Frühlingsrezepte**

 **Literarisch-kulinarische
Buchtipps**





Ochsenschwanzragout an Lagrein mit Gemüse und Bärlauch-Kartoffelpüree

ZUTATEN

Ragout

1 Ochsenschwanz von ca. 1 kg (vom Metzger in Stücke schneiden lassen)
Salz Mehl zum Wenden
Öl zum Anbraten
Röstgemüse (je 150g Zwiebeln, Karotten und 80g Sellerie), geschält und in Würfel von 2 cm geschnitten
2 EL Tomatenmark
0,75 l Südtiroler Lagrein
0,8 l Fleischbouillon
1 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren
5 weiße Pfefferkörner, 1 kleiner Rosmarinzwig

Kartoffelpüree

30g Bärlauch, fein geschnitten
50g Butter
500g Kartoffeln (mehlig kochend), geschält und in Stücke geschnitten
1 dl Rahm Salz, Pfeffer

Sauce

Salz, Pfeffer

Gemüse

300g Gemüse der Saison (z. B. Bundkarotten, Frühlingzwiebeln, Eiszapfen (Radies), Zuckerschoten usw.), geputzt und nach Belieben ganz belassen oder geschnitten,
Butter und Gemüsebouillon zum Dünsten, Salz

Garnitur 4 Rosmarinzwige

VORBEREITUNG (1 Tag im voraus möglich)

Ragout

Fleisch salzen, im Mehl wenden, im Öl anbraten, bis es rundum braun ist und herausnehmen. Gemüse in den Topf geben, rundum braun rösten, Tomatenmark untermischen und kurz mitrösten. Wein in Portionen zugeben und jede davon einkochen, bevor die nächste zugegeben wird. Fleisch, ca. 5cl Bouillon und Gewürze zugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze schmoren, bis das Fleisch vom Knochen fällt (ca. 2-3 Std.). Verdampfte Schmorflüssigkeit wenn nötig laufend mit der restlichen Bouillon ersetzen.

Fleisch herausnehmen und vom Knochen lösen. Zwischen zwei Teller oder Platten legen, beschweren und auskühlen lassen (der hohe Gelatineanteil bewirkt, dass die Fleischstreifen sich verbinden und zur schnittfesten Schicht werden). Schmorfond durch ein Sieb streichen und kühl stellen.

Kartoffelpüree

Bärlauch und Butter im Mixer pürieren und kühl stellen.

ZUBEREITUNG

Kartoffelpüree

Kartoffeln in Salzwasser sehr weich garen und mit dem Passiergerät oder in der Küchenmaschine (Schwingbesen) pürieren. Rahm erwärmen, unterziehen und Bärlauchbutter einarbeiten.

Sauce

Schmorfond entfetten, zur gewünschten Konsistenz einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ragout

Das kalte Fleisch in Würfel schneiden und in der Sauce warm werden lassen.

Gemüse

In Butter und Bouillon knackig dünsten, mit dem Fond glasieren und mit Salz abschmecken.

ANRICHTEN

Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel mit grosser Sterntülle füllen und gegen den Rand eines flachen Tellers hin drei Rosetten spritzen. Ragout dazwischen anrichten, mit Sauce beträufeln, mit dem Gemüse belegen und mit Rosmarin garnieren.

Topfennocken mit Morcheln und grünem Spargel

ZUTATEN

Nocken

3 EL Butter, flüssig
3 EL Mehl
250 g Topfen (Magerquark)
2 Eigelb
80g Weißbrotbrösel
2 Eiweiß, steif geschlagen
Salz, Pfeffer

Sauce

1 kleine Schalotte, fein geschnitten
Butter zum Andünsten
50g frische Morcheln, in Stücke geschnitten
1 EL Cognac
2 dl Rahm
Salz, Pfeffer

Spargel

150g grüne Spargel, in Stücke von ca. 5cm geschnitten
Butter und Gemüsebouillon zum Dünsten
Salz

Morcheln

100g frische Morcheln, je nach Größe längs halbiert oder geviertelt
Butter zum Sautieren,
Salz, Pfeffer
Garnitur einige Kerbelzwige

VORBEREITUNG (1 Tag im voraus möglich)

Nocken

Butter und Mehl in einer Schüssel verrühren und Topfen, Eigelb und Brotbrösel unterrühren. Eiweiß unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen und über Nacht kühl stellen.

ZUBEREITUNG

Sauce

Schalotte in der Butter andünsten und Morcheln kurz mitdünsten. Mit Cognac ablöschen, Rahm zugeben und bei kleiner Hitze um einen Drittel einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, im Mixer pürieren und warm stellen.

Nocken

Mit zwei Löffeln ca. 10 Nocken (zwei davon als Reserve) von der Masse stechen und in reichlich Salzwasser am Siedepunkt ca. 10 Minuten ziehen lassen. Herausheben und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Spargel

In Butter und Bouillon knackig dünsten (die Flüssigkeit soll vollständig einkochen) und mit Salz abschmecken.

Morcheln

In Butter sautieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

ANRICHTEN

Den Boden eines tiefen Tellers mit Sauce bedecken und zwei Nocken hineinsetzen. Morcheln und Spargel darüber anrichten und mit Kerbel garnieren.

Rhabarber Palatschinken mit Sauerrahmeis an Erdbeersauce

ZUTATEN

Eis

250 g Sauerrahm
3 EL Rahm
90g Zucker
1/2 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

Palatschinken

4 EL Weiszmehl
1 Ei
5 EL Milch
1/2 Briefchen (5g) Vanillezucker
1 Prise Salz
140g Zucker
3 EL Butter, flüssig
250g Rhabarber, in Stücke von 2 cm Länge geschnitten
Butter für das Blech
geriebene Mandeln zum Bestreuen
Puderzucker zum Bestäuben

Sauce

200 g Erdbeeren
90g Zucker
1 Spritzer Zitronensaft

Garnitur

6 Erdbeeren, entstielt und längs halbiert
4 Minzezweige
etwas Sauerrahm

VORBEREITUNG (1 Tag im voraus möglich)

Eis:

Zutaten miteinander verrühren und in der Eismaschine gefrieren.

Palatschinken:

Zutaten bis und mit Salz und 2 EL des Zuckers im Mixer mischen und dabei die Butter in dünnem Faden zugießen. In einer beschichteten Pfanne von ca. 20 cm ø bei kleiner Hitze hauchdünne Pfannkuchen backen und auskühlen lassen.

Restlichen Zucker bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren schmelzen ohne Farbe annehmen zu lassen. Rhabarber zugeben und unter gelegentlichem Rühren zu Kompott einkochen. Auskühlen lassen und kühl stellen.

ZUBEREITUNG

Palatschinken:

Pfannkuchen mit 2 EL Rhabarberkompott belegen, einrollen, Teig an den Stirnseiten einschlagen und mit der Überlappung nach unten auf ein buttertes Blech geben. In der Mitte des auf 160 C vorgeheizten Backofens warm werden lassen (ca. 12 Min.). Mit Mandeln bestreuen, mit Puderzucker bestäuben und auf der obersten Rille des Backofens mit Oberhitze bräunen.

Sauce:

Erdbeeren und Zucker im Mixer pürieren und mit Zitronensaft abschmecken.

ANRICHTEN

Den Boden eines Tellers mit Sauce bedecken. Palatschinken und eine Kugel Eis darauf anrichten. Mit drei Erdbeerhälften und Minze garnieren. Dem Tellerrand folgend einige Tropfen Rahm in die Sauce setzen und ein Holzspießchen durchziehen, um sie zum Ornament zu verbinden.



Liebe Brüder,

langsam rückt unser Wahlgroßrat am 22.06. und 23.06.2012 in Mannheim in den Focus der Arbeit von Geschäftsstelle und GK und hoffentlich auch in den aller Chuchileiter.

Wie mehrfach von diesen gewünscht, sollen die für die Ämter in unserem Club kandidierenden Brüder frühzeitig bekannt gegeben werden. Als Nachfolger für unseren GP Dr. Jörg Stoffregen möchten Kapitel und Großkapitel unseren Medienkanzler Frithjof Konstroffer vorschlagen.

Für die übrigen Ämter stellen sich alle Mitglieder meines Teams zur Wiederwahl zur Verfügung, mich eingeschlossen.

In Zusammenarbeit mit unserem Bruder Gerhard Hagen aus Passau habe ich ein neues Zähl- und Auszählungssystem entwickelt, wodurch das Procedere der Stimmenawertung erheblich verkürzt wird.

Unser Internetauftritt wurde durch die Darstellung aller Standorte unserer Chuchinen in Google-Maps erweitert und aufgewertet.

Nun viel Freude mit der neuen Ausgabe unseres „Hummers“, schöne Ostertage und lasst es Euch gut gehen.

Mit brüderlichen Grüßen und auf ein baldiges und gesundes Wiedersehen verbleibe ich Euer

Jogi Hofbauer
Großkanzler CC

Diskussionsforum

Du oder Sie - Wie wollen wir's denn halten?

Immer wieder taucht bei offiziellen Veranstaltungen oder privaten Einladungen die Frage bzw. die Unsicherheit auf, in welcher Form sich unsere Schwägerinnen gegenseitig ansprechen sollen.

Auch viele Kochbrüder sind bei der Frage „Wie spreche ich die Damen an?“ unsicher.

Die Chuchi Murgtal-Gaggenau hatte dieses Thema beim letzten Besprechungsabend auf der Tagesordnung und ganz spontan und einmütig für sich entschieden:

Natürlich reden sich die Damen gegenseitig mit dem persönlichen „Du“ an, und ebenso benutzen auch die Kochbrüder gegenüber den Schwägerinnen diese Anrede! Die Struktur unserer Bruderschaft und die daraus resultierende Verbundenheit und Vertrautheit miteinander gibt diesen Modus unserer Meinung nach eigentlich vor.

Helmuth Balser, GMdC, CL Chuchi Murgtal - Gaggenau

Liebe Brüder, wie wollen wir es denn halten in Zukunft? Bitte schickt uns kurz und bündig Eure Meinung zu diesem Thema an die Redaktionsadresse. Am besten per E-Mail. Wir berichten im nächsten Heft an gleicher Stelle.

Red.

Impressum

Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Hauptstraße 31
D-76593 Gernsbach

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

cc-club@t-online.de

www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:

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

Layout, Produktion, Druck und Verarbeitung:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co. KG
Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt
www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

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

Chuchi Düsseldorf 1961 mit neuem Maître



...ein rundum ansprechend in Szene gesetztes Prüfungsmenü - herzlichen Glückwunsch!



➔ Gerd Wierschem, Leiter der Chuchi „Düsseldorf 1961“ hat am 11. Januar 2012 seinen MdC mit Bravour erköcht. Als Juroren waren angereist GMdC Heinrich Klein von der Dortmunder Chuchi, GMdC Christian Gutsche von der Beethoven Chuchi sowie GMdC Detlev Drenker von der gastgebenden Chuchi. Die Prüfung fand im Kreise der Kochbrüder statt. Die Tafel war festlich im winterlichen Eiskristallambiente gedeckt.

Das Prüfungs-Menü:

- *
**Edelfischröllchen
an Mango-Orangen-Chutney**
- *
Weiße Bohnensuppe, getrüffelt
- *
Lachstimbale mit Flusskrebsen
- *
Blutorangensorbet mit Meerrettich
- *
Honig-Rosmarin Lamm-Karree
- *
**Blutorangensavarin
mit Orangenblütensorbet**
- *

Eröffnet wurde der Abend mit Edelfischröllchen an Mango-Orangen-Chutney. Der Gang zeichnete sich durch auf den Punkt gegarte Produkte aus. Danach ging es weiter mit der getrüffelten weißen Bohnensuppe, dem ersten Wertungsgang. Handwerklich solide, getoppt mit frischen Trüffelscheiben. Ein Höhepunkt des Menüs – geschmacklich wie optisch – war sicherlich die Lachstimbale mit Flusskrebsen, die von der Jury mit hohen Wertungen belohnt wurde. Der darauf folgende dritte Wertungsgang, das

Lamm-Karree war ebenfalls perfekt gegart, die begleitenden Gemüse wunderbar karamellisiert und durch eine sensationelle Sauce abgerundet. Beendet wurde das Menü mit dem Dessert Blutorangensavarin mit Orangenblütensorbet, ein Feuerwerk an Farben und Aromen.

Die Weine waren passend zu den einzelnen Gängen sehr gut gewählt und unterstrichen die Aromen der Gänge.

Der Prüfungsvorsitzende Heinrich Klein würdigte in seiner Laudatio das Menü als eine überdurchschnittliche MdC Leistung, die punktuell an das GMdC Level heranreichte. Nach dem Überreichen der Urkunde durch den Prüfungsvorsitzenden und der Verleihung des Hummers am gelben Band durch Detlev Drenker wurde die hohe Leistung noch ausgiebig bis in die späten Abendstunden gefeiert.

Dr. Christian Gutsche, GMDC, CL Beethoven Chuchi Bonn



Chuchileiter-Treffen der OP Mosel-Saar-Wasgau



Beratung der Chuchi-Leiter



Ein italienisches Nudel-Fischgericht wird vorbereitet



Aus USA importiert: Ribeye gibt tolle Steaks

➔ Vertreter ausnahmslos aller Chuchis der Ordensprovinz konnte Landeskanzler Gerhard Blumenröther am 01. Februar dieses Jahres bei der gastgebenden Chuchi Lebach begrüßen. Nach den Berichten der Chuchileiter über die zahlreichen Aktivitäten im vergangenen Jahr und die Planungen für 2012 konnte der LK befriedigt feststellen, dass alle Chuchis der OP auf einem guten Wege sind. Herzlich bedankte sich der LK nochmals für die tolle Zusammenarbeit bei der Organisation des Großrates 2011 in Saarbrücken und legte die Abrechnung der Veranstaltung vor, die von der Versammlung einstimmig gebilligt wurde. Der vom LK gestiftete Wanderpokal, der sich zur Zeit im Besitze der Chuchi Emsdorf befindet, soll zukünftig aufgrund entsprechender Mehrheitsbeschlüsse der Jahresversammlung der Chuchileiter weitergereicht werden. Am 25. August 2012 wird in Homburg/Saar wieder ein Ordensprovinzfest stattfinden, das unter Beteiligung aller Chuchis der Provinz federführend von der Chuchi Gourmet 72 Homburg ausgerichtet wird. Nach 18 Rangerhebungen im vergangenen Jahr sind wieder 10 Rangerhebungs-Kochen in 2012

angemeldet, davon erneut eine Erhebung zum GMdC. Während die Chuchileiter die 12 Tagesordnungs-Punkte ihrer Jahresversammlung abwickelten, bereiteten Brüder der Chuchi Lebach eine „Stärkung“ vor, die weder in Qualität noch in Quantität Wünsche offen ließ: Auf einen Teller mit gewaltiger Portion eines italienischen Nudelgerichtes mit gebratenen Sardinen folgte ein „medium rare“ gebratenes originales Ribeye-Steak aus Texas, wobei sich das Wort „original“ nicht nur auf die Qualität des zarten Fleisches sondern auch auf die „texanische Größe“ des Steaks bezieht. Nach einer daraufhin dringend erforderlichen Verdauungshilfe in Form eines 20 Jahre alten Vogelbeerbrandes servierte Chuchileiter Uli Blass noch ein von ihm selbst zubereitetes köstliches Dessert aus einer leichten Crème mit marinierten Pfirsichen und Flug-Mangos, bevor LK Gerhard Blumenröther im Namen aller Teilnehmer den Dank an Uli Blass und die Brüder der Chuchi Lebach für ihre tolle Gastfreundschaft aussprach und die Teilnehmer der Versammlung zu später Stunde auf die z.T. weiten Heimwege aufbrachen. GB

Einmal Prinz sein in Düsseldorf am Rhein...

➔ ...hat sich unser Bruder Thomas gewünscht. Und nun gab es ihn in der Session 2011/2012, Thomas II. mit der Venezia Anke stellten das Düsseldorfer Prinzenpaar. Und die Chuchi Alt-Düsseldorf rief bei der Proklamation aus: „wir sind Prinz“!!!!

Am 19. Januar 2012 hatten dann die Alt-Düsseldorfer in ihren Club-Räumen zum Prinzenempfang mit großem Gefolge geladen. Dabei waren selbstverständlich die Brüder der „Alt-Düsseldorfer“, aber auch Freunde aus nah und fern. So waren Brüder aus der Kölner Heintzelmännchen- und aus der Beethoven Chuchi der Einladung gefolgt.

Bei rheinischen Tapas, Himmel und Ähd mit gebackener Flönz, Mini-Reibekuchen mit Lachstatar, kleinsten Rinderrouladen, Kalbsfrikadellchen auf Apfelscheibe, Grünkohl auf Mettwurstscheiben, Fischsüppchen mit Aioli und hintendrauf Grießpudding mit Himbeeren, Alt-Bier, Sekt und Wein wurde das einmalige Ereignis ausgiebig gefeiert. Neben der großzügigen Ordensverleihung an die Brüder waren die Prinzessen ein Höhepunkt in Erscheinung und Performance.

Vielen Dank,
liebe Alt-Düsseldorfer, dass ich
als Gast dabei sein durfte

Dr. Christian Gutsche, GMdC,
CL Chuchi Beethoven Bonn



Badisches Wurstküchen – „Feschk“



Landeskanzler Bernd Aldinger hat gut Lachen: „seine“ Feste werden immer ein Erfolg



Es kann losgehen: das Brät für Bert Schreibers Kartoffel-Bratwurst ist fertig

➤ Eines haben die Badener und die Schwaben trotz aller Gegensätzlichkeiten, die gerne von beiden Seiten mit Augenzwinkern humorvoll hervorgehoben werden, gemeinsam: die „Luschk“, möglichst oft und ausgiebig ein schönes „Feschk“ zu feiern. Und wenn es halt grad garnix zum Feiern gibt, dann erfinden sie einfach kreativ ein neues „Feschk“.

Das Schlachtfest bei Kochbruder Jürgen Britsch (Chuchi Reuchlin, Pforzheim) in Kelters-Dietlingen ist angeblich auch einmal so ähnlich entstanden. Dem Vernehmen nach soll dabei auch Bert Schreiber „seine Finger im Spiel“ gehabt haben. Mittlerweile ist dieses Event Tradition und für die Badener Kochbrüder schon so etwas wie ein Ordensprovinzfest geworden. Und da die Badener weltoffen sind, durften auch diesmal wieder „ausländische“ Kochbrüder dabei sein. Neben den Gästen aus dem Schwabenland und verschiedenen anderen Ordensprovinzen war SCKM-Bruder Adi Brischle von der Chuchi „Züri elf“ aus der Schweiz angereist.

Um 8.30 Uhr „in der Früh“ kam Leben in die Wurstküche. Schweinsköpfe auslösen, Speck würfeln, Wurstbrät abschmecken... Wer nicht selbst Hand anlegte, wurde automatisch zum „Abschmecker“ befördert. Und so haben denn auch alle nach Herzenslust probiert und genascht von frisch gekochtem „Schnuffel“ oder „Kienbäckle“, Schweinemett, Griebenschmalz und dunklem Bauernbrot. Dazu gab es „schwäbisch-badischen „Moschk“ und Obstler. Herrliches Wetter lockte einige der Kochbrüder in den Hof, wo im Sonnenschein brüderlich gevespert und geschwätzt wurde. Stetes Gelächter in der Wurstküche und im Hof zeugte von der fröhlich ausgelassenen Stimmung, zu der sicher auch der gute Most seinen Teil beigetragen hat. Gegen 12 Uhr wurde dann richtig aufgetischt! Mir läuft noch jetzt beim Erzählen das Wasser im Munde zusammen: der Metzelsuppe mit „Inhalt“ folgte ein reichhaltiges Gourmet-Schlachtbuffet mit Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch und einer von Bert Schreiber am Morgen hergestellten Kartoffel-Bratwurst. Kochbruder Britsch stellte in der Wurstküche bei der Umsetzung von Berts Wurstrezept fest: „Bert macht feines Fleisch zu Wurst. Wenn das ein Metzger im richtigen Leben machen würde, wäre er schnell pleite...“

Entsprechend schmackhaft war dann allerdings auch das Ergebnis, frei nach der „unschwäbischen“ Philosophie „was nix koschk, des is au nix“. Zusätzlich wurden frische Nierchen mit Bratkartoffeln und Kalbskutteln gereicht. Das süße Finale servierte die Chuchi Reuchlin aus Pforzheim.

Der einzige Kritikpunkt am kulinarischen Angebot wurde von den Kochbrüdern übereinstimmend so formuliert: „Schade - ich bin schon satt ...“

Brüder – es war ein wunderbares „Feschk“, herzlichen Dank an alle Mitwirkenden, insbesondere an Kochbruder Jürgen Britsch für seine Gastfreundschaft, ohne die eine solche Veranstaltung kaum möglich wäre.

Frithjof Konstroffer, LK Rhein-Main



Alles andere als „Nouvelle cuisine“ – dafür aber richtig lecker



Tatort: das schöne Fachwerkhaus des „Metzger-Wirt Britsch“ in Dietlingen



Jürgen Britsch (Bildmitte) zeigt fachmännisch, wie's gemacht wird ...



... und die Kochbrüder machen es nach



Spiegeln, Spiegeln an der Wand, wer hat die schönsten Schweinsohren im ganzen Land?



Erst „Schlacht-Buffer“ für den Fotografen ...



... dann „Schlacht am Buffet“ für die Kochbrüder



„Schwätzchen“ bei herrlichem Sonnenschein vor der Wurstküche

Das „Mannheimer Herrenessen 2012“...



Konzentration vor der Ansprache...

...der höchste „Feiertag“ im Jahreskalender der „Feinschmeckerchuchi Mannheim“, gegründet, geführt und mit stets neuen Ideen erfolgreich inspiriert von Bert Schreiber.

Bereits zum 44. Mal in ununterbrochener Reihenfolge ehrten die Mannheimer Kochbrüder eine herausragende Persönlichkeit des öffentlichen Lebens, diesmal sogar einen Europa-Kommissar, den früheren Ministerpräsidenten von Baden-Württemberg, Günther H. Oettinger! Er reiht sich ein in die Riege früherer Geehrter wie Arbeitgeberpräsident Prof. Dr. Dieter Hundt, die früheren Fußballstars Fritz Walter und Uwe Seeler, die Starköche Eckart Witzigmann, Paul Bocuse und Harald Wohlfahrt, Showstars wie Dieter-Thomas Heck, der unvergessene Schauspieler Günther Strack, ja sogar eine echte Königliche Hoheit, Leopold Prinz von Bayern!

Traditionell werden zu dieser kulinarischen Gala nur 111 Herren eingeladen. Man kann getrost sagen, jeder einzelne der Gäste würde einer anderen Veranstaltung als Spitzengast ein besonderes Flair geben. Wenn eine Veranstaltung wie diese sich trotz kompletten Mitgliederwandels der Chuchi – den Gründer ausgenommen – 44 Jahre nicht nur halten sondern von Jahr zu Jahr Qualität, Beliebtheit und Anziehungskraft immer noch steigern kann, dann zeigt dies aber auch den Zusammenhalt, den Geist und das Ansehen dieser „Feinschmeckerchuchi“ auf. Das ist ihr Geheimnis, da hat jeder seine Aufgabe, wenn es gilt, für das Ansehen der eigenen Chuchi, der Heimatstadt und den Gesamtclub Akzente zu setzen. Eine Einladung für das „Mannheimer Herrenessen“ zu erhalten, ist fast wie ein Ritterschlag, betrachtet man wieder die diesjährige Gästeliste: angeführt vom ersten Bürger Baden-Württembergs, Landtagspräsident Guido Wolf, den früheren Trägern der „Mannheimer Kochschürze“ Präsident Prof. Dr. Dieter Hundt, Musikvirtuose Franz Lambert, Dr. Wolfgang Porsche, Feinkostpapst Gerd Käfer, SKH. Leopold Prinz von Bayern, Showstar Max Schautzer, dazu die Sterneköche Jörg Müller von Sylt, Stefan Neugebauer vom „Deidesheimer Hof“ (auch Harald Wohlfahrt wäre dabei gewesen, hätte er nicht am selben Abend eine einmalige Ehrung für 20 Jahre „drei Michelin-Sterne“ erhalten), Wolfgang Staudenmeier, daneben Fußballweltmeister Hans-Peter Briegel vom FC Kaiserslautern, die deutsche Eishockeylegende Harold Kreis und Kultrainer „Schlappi“ Schlappner (aber ohne Pepitahut), die Spitzen unserer deutschen Bruderschaft, angeführt von Großkanzler Dr. Hofbauer, der Zentralpräsident unserer Kochbrüder aus der Schweiz, Koni Ritter und Spitzen aus Industrie und Gesellschaft sowie Presse, Funk und Fernsehen! Alle Genannten saßen an „europäisch“ gestalteten Tischen in einem „europäisch“ dekorierten Fest-



In gespannter Erwartung (v.l.n. rechts) Dr. Wolfgang Porsche, Prof. Dieter Hundt, Europakommissar Günther H. Oettinger



44 Jahre Verbundenheit: Privatbrauerei Eichbaum und Club kochender Männer Deutschland. v.l. Dr. Matthias Keilbach, Chevalier Bert Schreiber, Inhaber Direktor Jochen Keilbach



SKH Leopold Prinz von Bayern, Altvater, vielfacher Sieger des 24. Sturms



Blick in den festlich geschmückten Saal



v.l.n.r. Opernsänger Wolfgang Neumann, bekannt von den Festspielen Bayreuth sowie Gastspielen an der Met in New York und der Scala in Mailand, CdC Hermann Enning, Orgelvirtuose Franz Lambert



v.l.n.r. Europakommissar Oettinger, Landtagspräsident



Blick in den festlich geschmückten Saal

saal, ganz darauf abgestellt, Europakommissar Oettinger zu ehren. Gestaltet wird das Ambiente seit Jahren von den Brüdern Claus Seppel, Bernd Otto und Klaus Curth. In der Küche sind unter der Leitung von Bernd Nennstiel und Bernd Schneider alle anderen tätig, getreu dem Motto: Einer hilft dem Anderen! Alle setzen die Grundidee und die Planungen von Bert Schreiber in die Tat um und freuen

sich dann auch gemeinsam über Lob und Anerkennung der Gäste! Und was gab es als Festmenü? Natürlich eine kleine „Reise durch die Küchen Europas“! Siehe Abdruck der Menükarte auf der nächsten Seite, die, wie schon vor vielen Jahren, wieder von der bekannten naiven Malerin, Anita Büscher, gestaltet wurde. Es klappte alles vorzüglich – geschmacklich wie stets auch in



Alberto Ferrarese und Reinhold Joest, Organisatoren des 100. Jubiläums-Rennens von Le Mans



„Speedy Gonzales“ – die „Walking Dinner Band“



Nicht einmal die charmante Sängerin vermag das Gespräch von Bild Chefkolumnist Dr. Müller-Vogg und Reiterpräsident Peter Hoffmann zu stören.



Prof. Dr. Hundt, Wolfgang Porsche, Dr. Guido Wolf



Da lässt sich's aushalten: GmDC Manfred Bierhalter, Pforzheim, CdC Herbert Lidl und MdC Peter Kahn, beide Chuchi Augsburg-Neusäß, Landeskanzler Frithjof Konstroffer



In Erwartung des nächsten Ganges...

das „Mannheimer Herrenessen 2012“



Vor dem Löffeltrunk ist der Herr Kommissar etwas ängstlich. Dahinter von links: MdC Bernd Schneider, GMdC Roland Teutsch, GLM Peter Maichle, CdC Hans Peter Restle; Schürzenträger SKH Leopold Prinz v. Bayern, „Boss“ Bert Schreiber, MdC Bernd Nennstiel, Schürzenträger Prof. Dr. Hundt



„Das Tüpfelchen auf dem i“ – Kommissar Oettinger erhält den Gold-Pin, der stets am Revers getragen wird aus den Händen von Juwelier und Ehrenmarmite Franco Froncone, dahinter die Kochbrüder Peter Norheimer, MdC Claus Seppel und Kochbruder Rainer Baumann.



Die Akteure haben es geschafft – der Gast bedankt sich.

Unser Gala-Menue

komponieren wir in diesem Jahr als kleines „Europa-Culinarium“! Mit Spezialitäten aus Skandinavien, also ganz im Norden, starten wir mit einer

Variation kleiner Vorspeisen

zuerst in Finnland mit luftgetrocknetem Rentierschinken, Apfelsalat und dazu einem Spezial-Roggen-Knäckebrot, aus Schweden folgt dann die traditionelle Elchterrinen mit einem fruchtigen Cranberrychutney bevor eine norwegische Krustentierroulade im doppelten Lachsmantel zur letzten Station dieser kleinen Skandinavienreise, Dänemark, überleitet: Frische Nordseekrabben bilden dort den pikanten Abschluß.

Danach wollen wir sie gleich „wärmer“, besser, mediterran, einstimmen. In Spanien laden wir sie nämlich zu – fast möchten wir sagen – dem „Nationalgericht“ ein, zu einer kleinen

Paella mit Coquilles St. Jaques am Spieß

wobei wir Geschmack und Zubereitung auf unsere Art etwas abgeändert haben...

Für den Hauptgang soll unsere Heimat, Deutschland, Pate stehen. Und wo schlägt da das Herz eines jeden Gourmets am höchsten? Natürlich in Baden-Württemberg! Hier versteht man es immer wieder, auch lang überlieferte sogenannte „einfache“, Gerichte von Mutti und Oma mit neuen Nuancen zu versehen. Auch unser

Altschwäbischer Bernbergerbraten mit einem Wecklepfitz auf und Apfelrotkraut

soll ein Versuch in diese Richtung sein – fühlen sie sich „wie bei der Oma“!

Endstation unseres „Europa-Culinariums“ ist ein

Süßes Finale aus drei Ländern

das mit einer Mousse von Williamsbirnen, als Empfehlung aus der Schweiz, beginnt dann überleitet nach Wien mit seiner weltberühmten Schokoladentorte vom Café Sacher und in Italiens Gelateria mit einem Bitterorangeneis „Surprise“ endet...

diesem Jahr wieder „top“! Und zeitplanmäßig könnten sich viele Profis an diesem Ablauf eines Menus oft einmal ein Beispiel nehmen. Ein Beispiel gefällig? Auf dem Ablaufplan stand z.B. Ehrung 22.00 Uhr – und pünktlich 22.05 Uhr standen die Akteure zur Ehrung und zum traditionellen Löffeltrunk bereit!

Ja, und was schrieb die Presse?

„Rheinpfalz“: „...Vorab, ihr versteht etwas von Genuss – Mannheim war, ist und bleibt halt der sympathische Gegensatz zu Stuttgart“ – O-Ton Oettinger.

„Rhein-Neckar-Zeitung“: „...Genau 111 hochkarätig ausgewählte Herren erwartete wieder „die Schaffermahlzeit des Südens“, gestaltet von den Hobbyköchen der „Feinschmeckerchuchi Mannheim“. Wieder einmal war es ein wunderschönes, kulinarisch hochwertiges und mit Begeisterung von der Mannheimer Chuchi gestaltetes Herrenessen, ein Abend mit Stil!

Ja, schon heute freuen sich die Mannheimer auf die Gestaltung des Großrates, für den sie eine besondere Überraschung planen - etwas, was man nur mit einer besonderen Einladung sehen und besuchen kann. Den Mannheimern ist es gelungen, den Delegierten des Großrates eine einmalige – rein private – Ausstellung präsentieren zu können! Wer die Chuchi kennt, wird sich auf diese Überraschung sicher heute schon freuen.

Höhepunkt des Chuchi-Jahres und der gesamten Bruderschaft wird aber mit Sicherheit das Großmarmitage am 3. November 2012 in Mannheim sein, wobei 2 Namen die Garanten dafür sein dürften: Harald Wohlfahrt als Koch des Gala-Menüs und Bert Schreiber mit seinen Brüdern als Organisator – bitte reserviert heute schon diesen Termin! Es lohnt sich, und: wer zuerst kommt, mahlt zuerst...



Kochschürzenkollege Franz Lambert freut sich mit Europakommissar Günter Oettinger



Trainerlegende „Schlappi“ Schlappner mit Ex-Nationalspieler Hans-Peter Briegel und Starkoch Alberto Ferrarese



„Mister Ladyjeans“ Dieter C. Berau mit CdC Eugen Kettermann, Mannheim

Ein Jahr Apprenti ist lange genug...!

➔ Erst im Januar 2011 ist Norbert Stenzel als Apprenti in die Chuchi Lambertheim aufgenommen worden. Und jeder hat es gleich gemerkt: er ist engagiert und kocht leidenschaftlich gerne. Und nun hat er sich bereits nach einem Jahr am 3. Februar 2012 das blaue Band erkocht. Die angekündigte Menufolge hätte auch die Überschrift „Maitreprüfung“ tragen können. Und Norbert hat sich nicht zuviel vorgenommen. Jeder einzelne Gang war handwerklich einwandfrei umgesetzt und kreativ präsentiert, die begleitenden Weine waren harmonisch auf die einzelnen Gänge abgestimmt. So erhielt er denn auch nur Anerkennung und Lob für seine hervorragende Leistung, die mit der Verleihung des Hummers am blauen Band, der dazugehörigen Urkunde und dem obligatorischen Löffeltrunk quittiert wurde. Er bedankte sich für die Laudatio von LK Frithjof Konstroffer und kündigte gleichzeitig an, dass er im nächsten Jahr die Maitreprüfung folgen lassen will. Wir freuen uns darauf, lieber Norbert!



Niederknien zum obligatorischen Löffeltrunk

F.K.



Auf gutes Gelingen: v.l.n.r. LK Frithjof Konstroffer, „Noch-Apprenti“ Norbert Stenzel, CdC Georg Hackenberg und Chuchileiter MdC Bernd Müller

Das Menu mit begleitenden Weinen:
Kichererbsensuppe mit Nordseekrabben
2009 BAILLY – LAPIERRE Brut

Jakobsmuschel mit Wildreisgaletten
Schneider Moritz Riesling

Saltimbocca vom Skrei auf Schmorgurken
Kloster Eberbach Riesling

Früchtesorbet

Honigente auf karamellisiertem Blumenkohl
Salamandra Rosado

Kalbswangen auf Selleriepüree
Kloster Eberbach Pinot Noir | Montes Cabernet Sauvignon

Brombeer Mascarpone Dessert
BAILLY-LAPIERRE Rosé Brut



Gourmet-Kochkurs bei 2 Sterne-Koch Hans Stefan Steinheuer – exklusiv für Kochbrüder!

➔ LK Dr. Holger Tietz organisiert einen 2 Tages Kochkurs bei 2 Sterne-Koch Hans Stefan Steinheuer im Restaurant „Zur Alten Post“ in Bad Neuenahr Heppingen. Der Kurs ist für jeden Hobbykoch geeignet, für den Apprenti ebenso wie für den Grand Maître! Ob Fisch filetieren oder Geflügel sachgerecht und einfach entbeinen, Techniken und Variationen der Saucenzubereitung, kreative Präsentation auf dem Teller – Hans Stefan Steinheuer zeigt alle Tricks und seine Küchen-Mannschaft beantwortet jede Frage!

Termin: Mittwoch, 31.10. + Donnerstag, 1.11.2012 (Allerheiligen). Einzelheiten zu den Kochkurs-Themen, Übernachtungsmöglichkeiten sowie Kosten bitte abrufen unter E-Mail: der-augenarzt@gmx.de

Verbindliche Anmeldung für den Kochkurs bis zum 30.06.2012 über den Kochbruder Dr. Holger Tietz, GMdC, Landeskanzler West-Westfalen, ebenfalls unter der oben genannten E-Mail-Adresse. Schon jetzt informieren und frühzeitig buchen, da nur eine begrenzte Teilnehmerzahl möglich ist.



2 Sterne-Sterne Koch Hans Stefan Steinheuer in Aktion



Rudolf Friedrich, Chuchileiter der Chuchi Stuttgart Fildern ist MdC in der jungen Chuchi.



v.l.n.r. LK Bernd Britzelmayer, GL Hans-Peter Maichle, der Aspirant CL Rudolf Friedrich, CL Thomas Schmidhuber, mittlerweile GMdC, Michael Teurer und Ralf Ulrich

➔ Am 9. November 2007 wurde die Chuchi Stuttgart Filder von 5 Kochbrüdern gegründet und Rudolf zum Chuchileiter gewählt. 1 Jahr später legte er erfolgreich die CdC Prüfung ab und 2011 ging er trotz räumlicher Probleme in der Schulküche die Vorbereitung zur Rangerhebung systematisch an. Am 26. November 2011 fand die Prüfung zum Maître dann allerdings in seinem eigenen Wohnhaus im schönen Ambiente statt.

Die Prüfer Hans-Peter Maichle, GMdC, GL, Bernd Britzelmayer, GMdC, LK Württemberg und Thomas Schmidhuber CL, MdC nahmen Platz an einem Tisch in grün und weiß gestaltet. Das perfekte Anrichten der Speisen auf den Tellern überzeugte ebenso wie die auf den Punkt zubereiteten Produkte und das besondere Geschmacksergebnis.

Die höchste Anerkennung fand der Zander an Rieslingsauce mit Parmesankartoffeln. Der dazu gereichte Riesling vom Weingut Robert Weil aus dem Rheingau gab diesem Gang den vollen Genuß.

Gratulation unserem Kochbruder Rudi Friedrich zu dieser gelungenen Maître Prüfung. Mit Hand angelegt hat Michael Teurer und Ralf Ulrich war der aufmerksame Servicemann.

Weine und Getränke

Sauvignon Blanc 2009 | Zandvliet aus Südafrika
Riesling 2010 trocken | Weingut Robert Weil – Rheingau
Pinot Grigio 2010 | Trentino
Peperino Toskana | Weingut Teruzzi & Puthod
Château Fayau

Langostinos mit Ananas-Ragout und Sauce Piperade

*

Zander an Rieslingsoße mit Parmesankartoffeln

*

Maispoularde „Suprême“ mit mediterranem Gemüse und Minze-Joghurt Dip

*

Souffliertes Lammcarré mit Kräuterbutter und Parmesan Tomaten

*

Cocos-Crème Brûlée mit Pfeffer-Mango und frischen Früchten

Bernd Britzelmayer, LK Württemberg



Dr. Michael Demmel von der Chuchi Alt-Arnsberg ist neuer Träger des „Hummer am gelben Band“

➔ Bereits die hervorragend gelungene CdC-Prüfung vor 3 Jahren ließ hoffen, dass Bruder Michael eine ebenso gute MdC-Prüfung folgen lassen würde. Mit entsprechend hohen Erwartungen setzte sich die Jury am 28. Januar an die festlich gedeckte Tafel in seinem Privathaus. Die Jury gehörten an: OO Ulrich Kampmeier, Alt-LK Helmut Schmidt und GMdC Dr. Diether Kurte, CL der Chuchi Alt-Arnsberg. Nach einem Willkommenstrunk und einleitenden Begrüßungsworten durch den CL der Chuchi stellte der Proband sein Prüfungs Menü vor:

- *
- Schwarzwurzelspaghetti**
- *
- Lamm mit Sushi Nori
im Temporeteig mit Basilikumpesto
und Chilimarmelade**
- *
- Klare Suppe von der geräucherten
Entenbrust**
- *
- Saibling aus dem Hellefelder-Bachtal
mit Fenchel, Weißkohl und karamelli-
sierten Feigen**
- *
- Apfel-Ingwer-Sorbet**
- *
- Hirschrücken an Senfruchtsauce
mit Kürbisroyale und Speckgraupen**
- *
- Crema Catalana mit marinerter Ana-
nas und Vanille-Schokoladeneis**
- *
- Die begleitenden Weine:**
- Kerner Köpferhof 2008 | Neustift
Lagrein Segen 2009 | Kellerei Meran
Burggräfler Riesling-Unplugged 2010
| Weingut Tesch-Nahe
Vaio Amarone 1990 | Serego Aligheri-
Valpolicella
Anthos Bianco Passito | Erste und
neue Kellerei Kaltern**

Vom perfekt eingedeckten Tisch hatte die Jury einen freien Blick in die Küche und auf den dort ruhig und gewissenhaft arbeitenden Probanden. Die Küche ließ das Herz eines jeden Kochbruders höher schlagen. Vom Convektomaten über eine freistehende Kochinsel bis zur Eismaschine war alles vorhanden. Beste Vorbereitung und Organisation ließen den folgenden Kochabend im vorgegebenen Zeitrahmen zu einem Erlebnis werden. Die anspruchsvollen Rezepte setzten gutes handwerkliches Können voraus, was der Proband im Laufe des Abends unter Beweis stellte.



Ein festlich gedeckter Tisch ...



... ein fleissiger Proband...



... ein bemerkenswerter Gruß aus der Küche...



...Lamm mit Sushi Nori...



...die klare Suppe von der geräucherten Entenbrust



... der Saibling...



...der Hirschrücken...



... das Dessert ...



... geschafft - das gelbe Band.

Eröffnet würde das Menü mit einem bemerkenswerten und innovativen „Gruß aus der Küche“. Auf selbst gesammelten Kieselsteinen aus der nahen Ruhr, im Backofen auf 230° erhitzt, lag eine Scheibe Tiroler Speck, dessen Gargrad jeder Gast am Tisch durch dessen Verweildauer auf dem Stein bestimmen konnte. Das dazu gereichte rustikale Brot und auch einige der folgenden Weine ließen die besondere Liebe von Kochbruder Michael zu dem Urlaubsgebiet Süd-Tirol erkennen.

Es hieß „Eulen nach Athen tragen“ (wer will dies schon im Augenblick) jedes der nun nachfolgenden Gerichte im Detail zu beschreiben oder zu bewerten. Zudem sagen die Fotos mehr als viele Worte. Auf Wunsch von Bruder Michael hat die Jury den Fisch- und Fleischgang und das Dessert für die Prüfung gewertet. Einstimmig kamen die Mitglieder der Jury zu dem Ergebnis, dass Bruder Michael eine ganz hervorragende MdC-Prüfung abgelegt hatte, die den Ansprüchen und den hohen Erwartungen im vollen Umfang gerecht wurde. In seiner Laudatio würdigte OO Uli Kampmeier die Leistung, wobei er detailliert auf die einzelnen Gänge einging. Besonderes Lob spendete er dem Probanden für die gelungene Abstimmung der Weine zu den einzelnen Gängen und das kreative Anrichten der Gerichte mit ausgefallenen Ideen. Nach dem obligatorischen Löffeltrunk und Verlesen der Urkunde erhob sich der Proband mit dem nunmehr gelben Band geschmückt. Unter dem Applaus seiner Brüder und der Jury bedankte sich Bruder Michael für die Ernennung zum MdC und stieß mit allen Anwesenden auf den gelungenen Abend mit einem Glas Sekt an. In gelöster Stimmung klang der Abend mit einigen guten Gläsern Wein aus. Bleibt nur die Hoffnung und Überzeugung, dass Bruder Michael weiter in Richtung GMdC arbeitet. Die Jury würde auf jeden Fall gern wiederkommen.

GMdC Helmut Schmidt

Chuchi Baden-Baden lässt „die Sau raus“

➔ Alljährlich im Februar veranstaltet die Chuchi Baden-Baden einen wilden Herrenabend mit zahlreichen Gästen. Da Lothar Müller in Kürze die Geschicke der Chuchi leiten wird, hatte der noch amtierende Chuchileiter Ansgar Hoferer diesen ganz besonderen Abend als Abschiedsgeschenk an seine Kochbrüder organisiert. Der wilde Herrenabend hat sich bei der Chuchi Baden-Baden nun schon zu einer Institution entwickelt. Was gibt es Schöneres, als vor dem Beginn der



Chuchileiter Ansgar Hoferer begrüßt die Gäste



Gut gelaunt: Winzer Siegbert Bimmerle und Kochbruder Reiner Baudistel



Die Bachsaibling-Suppe wird angerichtet. V.l.n.r. Reiner Baudistel, Thomas Här und Matthias Grund

Schonzeit noch einmal ein wundervolles Menü mit Wildgerichten zu genießen? Und so stimmten sich die Kochbrüder schon beim Apéritif mit Mini-Hirschpflanzern auf Mangobrunoise sowie Wachtelbrüstchen mit Balsamicofeige auf das ein, was noch folgen sollte. Dazu wurde ein wunderbarer Rieslingsekt vom Weingut Bimmerle gereicht. Siegbert Bimmerle, der Eigentümer dieses Weinguts in der Ortenau war selbst mit von der Partie, um den insgesamt 26 Kochbrüdern und Gästen seine Premium-Gutsweine vorzustellen. Als Vorgericht bereitete Reiner Baudistel eine wunderbare Cremesuppe vom Bachsaibling zu. Die Räucheraromen des Bachsaiblings begleitete ein trockener 2010er Chardonnay Réserve, der hervorragend mit dem Gericht harmonierte. Eine konsequente Verringerung der Traubenmenge am Rebstock führt zwar zu einer deutlichen Reduzierung der Produktionsmenge. Dies schlägt sich jedoch signifikant positiv auf die Qualität des Weins nieder, wie Siegbert Bimmerle den Anwesenden erläuterte. Und so durften alle diesen wunderbar zwischen Frucht und Säure ausbalancierten Wein auch zu Bernd Axthelms Zwischengang, einem winterlichen Salat mit geräucherter Wildentenbrust, weiter genießen. Als vorbereitende Maßnahme für den Hauptgang servierte Gerhard Scheck ein Burgunder-Granité, dessen feine Säure eine angenehme Erfrischung bescherte.

Als weitere Gäste waren an diesem Abend 5 Jäger anwesend. Diese hatten bei klirrender Kälte vor dem Chuchidomizil im Stadtteil Balg einen großen Grill installiert. Im Feuer der ringsherum aufgestellten finnischen Fackeln wurde ein durch die Herren erlegtes, zuvor mit Öl, Waldpilzen, Kräutern und Gewürzen mariniertes Wildschwein auf den Spieß gesteckt und an der wohlriechenden Tannenholzglut zu Ende gegrillt. Die Bache war zuvor bei niedriger Temperatur in einem großen Ofen vorgegart worden und erhielt durch diesen Vorgang noch eine wunderbar schmeckende Kruste auf das saftige Fleisch. Die Jäger ließen es sich an diesem Abend nicht nehmen, auch das Jagdhorn zu blasen. Nach einem famosen „Sau tot“ wurde das Tier dann fachkundig tranchiert. Serviert wurde es mit Grünkohl, Sellerie-Karottenpüree und aromatisch-pikanten Gewürzkirschen. Diese Beilagen, sowie eine herrliche Soße hatten Ansgar Hoferer und Werner Hettel-Schlumberger zubereitet. Siegbert Bimmerle hatte einen im Holz-



Mariniertes Wildschwein am Spieß



Die Bache wird weidmännisch tranchiert



Jagd vorbei...

fass ausgebauten Spätburgunder aus dem Jahr 2009 dazu ausgesucht. Die Beeraromen des Weines harmonierten vorzüglich mit dem Hauptgang, bei dem nahezu jeder einen Nachschlag verlangte. Und so war dann auch der als nachträglicher Küchenguß gereichte Nikolaschka Pillkalem mit einer hauchdünnen Scheibe getrüffelter Wildsalami eine willkommene Abrundung. Der Abend klang mit interessanten Gesprächen und einem Glühweinparfait mit Orangen und Meringen von Argiris Samiotis aus. Herr Bimmerle servierte einen 2010er Riesling Auslese edelsüß dazu. Zum Abschluss bliesen die 5 Jäger noch ein sattes „Jagd vorbei“ und luden die Kochbrüder zum gemeinsamen Sommergrillen im Jagdhaus ein.

www.Florian Hülsen (Protokollar) | Ansgar Hoferer (Chuchileiter) Chuchi Baden-Baden. Weitere Informationen zur Chuchi Baden-Baden unter <http://www.chuchi-baden-baden.de>

Literarisch Kulinarisch

Paris ist eine Reise wert – Paris Cookbook Fair 2012

Insbesondere kulinarisch lohnt der Weg nach Paris. Soweit bekannt, wenn es um gutes Essen geht. Hier nun geht es um eine Veranstaltung, die viel mit gutem Essen zu tun hat, in deren Mittelpunkt das Kochbuch steht.

Vom 7. bis 11. März fand im Pariser Kulturzentrum „Le 104“ die dritte „Paris Cookbook Fair“ statt. Der Veranstaltungsort „Le 104“ wurde 1874 ursprünglich als Schlachthaus erbaut und diente zwischen 1905 und 1997 als Beerdigungsinstitut. Nach aufwändigem Umbau, so wurden z. B. die früheren Pferdeställe in Veranstaltungsräume umgewandelt, öffnete



„Le 104“ am 11. Oktober 2008 seine Pforten. Am Vorabend der Cookbook Fair fand die Verleihung der „Gourmand Cookbook Awards International“ statt. Dieser Abend mit rund tausend geladenen Gästen aus aller Welt – man kann sagen die Crème de la Crème der Kochbuchszene war versammelt – fand im großen Saal der „Folies Bergère“ statt.

Ein Blick zurück

Begonnen hat alles mit einem unscheinbaren Stand auf der Frankfurter Buchmesse 1995. Es war der erste sichtbare Schritt einer bemerkenswerten Entwicklung im Segment „Kochbuch“; der International Cookbook Awards war geboren. Und es bedurfte des visionären Beharrungsvermögens eines Edouard Cointreau, diese Idee aus dem Schatten ins Ram-



penlicht zu führen. Nun also standen sie im Rampenlicht – Autoren, Verleger und Fotografen; glücklich und erfreut, manchmal bewegt, nahmen sie ihre Auszeichnung entgegen. Leider wurde

auch manche Hoffnung enttäuscht, wie das bei Wettbewerben nun mal so ist. Die stimmungsvolle Atmosphäre wurde dadurch aber nicht getrübt; viele nutzten die Gelegenheit, sich mit Kollegen „mit denen man schon immer mal reden wollte“ auszutauschen. Auch trug der Charme des Veranstaltungsortes zur Ausgelassenheit bei; verbindet man doch mit dem Namen Folies Bergère u. a. Lebensfreude – und was will man mehr mit Kochbüchern erreichen als das? Am Wettbewerb beteiligten sich Verlage aus 162 Ländern mit etwa 8.000 Titeln.

GOURMAND AWARDS 2012 - Best in the World – Deutschsprachige Verlage

Henssler, Steffen: Hauptsache lecker. Verlag Doring Kindersley (Kategorie: TV-Europe)

Kurz, Christel: Die vegetarische Kochschule. Küchenpraxis – 250 Rezepte – Warenkunde. Christian Verlag (Kategorie: Vegetarian)

Stubert, Semiha: Afiyet olsun! Die wunderbaren Rezepte meiner türkischen Familie. Gerstenberg Verlag (Kategorie: First Cookbook)

Schillings, Rainer u. a.: Kastanie. Die ungekrönte Königin der Küche. Verlag 99 pages (Kategorie: Photography)

Bau/Ruhl: bau.stil. Entwicklung einer kulinarischen Handschrift. Neuer Umschau Buchverlag (Kategorie: Photography)

Elverfeld, Sven: Elverfeld. Das Kochbuch. Verlag Collection Rolf Heyne (Kategorie: Design)

Cicero, Antonia u. a.: Training, Beratung und Workshops mit Feuer und Flamme. Kochen im Team. Verlag Publicis MCD (Kategorie: Corporate)

Hong, Li: Der Duft meiner Heimat. Die wunderbaren Rezepte meiner chinesischen Familie. Gerstenberg Verlag (Kategorie: Chinese)

Schuhbeck/Strobel: Meine Reise in die Welt der Gewürze. Verlag Zabert Sandmann (Kategorie: Culinary Travel)

Ziegler, Franz: Chocolate Collection. Matthaes Verlag (Kategorie: Chocolate)

Christiansen, Uwe: Mixed Emotions. Christiansen's Cocktailrezepte für jede Gefühlslage. Südwest Verlag (Kategorie: Cocktails)

Balcerowiak, Rainer: Das demokratische Weinbuch. Mondo Verlag. (Kategorie: Wine Writing)

Falstaff Magazin. Internationale Zeitschrift für Essen, Trinken und Reisen. Falstaff Verlag (Kategorie: Magazine)

Schenk, Amélie: Königshuhn & Stutenmilch. Eine Reise durch die Kochtöpfe der Mongolei. Mandelbaum Verlag. (Kategorie: Foreign)

Köck, Günter u. a.: Vielfalt genießen. Biosphären-

parke-Kochbuch. Edition Lammerhuber. (Kategorie: Sustainable)

Postmann, Klaus Peter: Weinbuch Österreich. Alles über Wein und seine Geschichte. Hubert Krenn Verlag. (Kategorie: Wine/Europe)

Trummer, Albert: Cocktails. Die besten Drinks der legendären Apotheke Bar in New York. Christian Brandstätter Verlag (Kategorie: Health and Drinks)

Gay/Kurt: Von Humagne Rouge bis Heida. Ein weinkulinarisches Abenteuer im Wallis. Verlag Orell Füssli. (Kategorie: Wine Writing)

Eine besondere Ehrung erhielt der Matthaes Verlag als „Publisher of the Year 2011“. Die Jury sieht im Matthaes Verlag den führenden Kochbuchverlag Deutschlands für professionelle Köche als auch für ambitionierte Amateure. Es gelingt den Verlegern hervorragende Fachautoren zu gewinnen, die ihr Wissen präzise aufbereiten und vermitteln. Das Layout der Bücher ist von höchster Qualität.

Die Messe | Die ersten drei Tage waren ausschließlich dem Fachpublikum vorbehalten.; am Wochenende hatte jedermann Zutritt. Ehrengast war der französische Drei-Sterne-Koch Michel Roux, der in einer Gesprächsrunde amüsant über seinen Werdegang plauderte.

In diesem Jahr war China Ehrengastland; das Land präsentierte sich mit einer umfangreichen Kochbuchausstellung. Auch gab es zahlreiche Vorführungen in der Schauküche sowie mehrere Gesprächsrunden über die chinesische Küche. Die Ehrenregion Bretagne zeigte einen umfangreichen Büchertisch bretonischer Kochkunst sowie viele heimische kulinarische Spezialitäten.



Ein besonderer Schwerpunkt war das Thema Bier;



eine außergewöhnliche Attraktion war eine Mini-Brauerei, mit der vor Ort Bier gebraut wurde. Neben der Bierpräsentation gab es auch Vorstellungen anderer Getränkebücher wie Wein, Champagner, Raki und Cocktails. Buchsammler kamen auch auf ihre Kosten; mehrere Anbieter antiquarischer Kochbücher waren angereist und boten ihre

Schätze an. Außergewöhnlich und informativ war zweifellos die Ausstellung von Meisterwerken einiger der besten Buchbinder der Welt.

Fazit | Paris Cookbook Fair 2012 ist eine liebevoll, aufwändig und kompetent gestaltete Messe mit hervorragendem Begleitprogramm. Ein überlegenswerter Wochenendtrip für 2013. Den genauen

Messetermin teile ich rechtzeitig mit.

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.



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

Neu: WMF Comfort One Kochgeschirr mit
Cool+ Technology.

Berührungsgängste beim Kochen sind jetzt passé!
Die innovative Cool+ Technology beim Comfort One
Kochgeschirr reduziert effektiv die Wärmeüber-
tragung auf die Griffe. Eine patentierte Technolo-
gie von WMF, die neue Maßstäbe setzt. Mit der
integrierten Dampföffnung und der praktischen
Innenskalierung erfüllt Comfort One auch in puncto

Funktionalität hohe
Ansprüche. Das
ist Innovation
zum Anfassen.



4-teiliges Kochgeschirr-Set für 299,-* Euro

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF AG.

