



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer  
Deutschland e.V. Ausgabe 3 | Mai | Juni 2012



**Herzlich Willkommen zum Großrat  
in Mannheim**



**Neuer Ablauf Wahl-Großrat**



**Neuer Landeskanzler in der  
Ordensprovinz Rhein-Main**



**Aus den Chuchis**



**Literarisch-kulinarische  
Buchtipps**



*Die Mannheimer Friedrichsplatz Anlage  
mit Wasserturm.*



## Herzlich Willkommen zum Großrat in Mannheim ...



... dies rufe ich allen delegierten Kochbrüdern namens und im Auftrag der „Feinschmeckerchuchi“ Mannheim zu! Zum sechsten Mal richten wir diese Veranstaltung in unserer Heimatstadt aus, was beweist, dass wir uns noch nie „vor Arbeit gedrückt“ haben. Im Gegenteil, wir freuen uns immer, Gäste bewirten zu können. Auch ist es unser Bestreben, stets neue Ideen für den Ablauf dieser Veranstaltung einzubringen. So ist es uns diesmal gelungen, den Begrüßungsabend – neudeutsch nennt man das heute „das Come-together“ – an einem Ort stattfinden zu lassen, den man wohl einmalig nennen kann. Gastgeber ist ein mit unserer Chuchi befreundeter Unternehmer, der die größte private Kutschensammlung samt Zubehör „sein Hobby“ nennt. Er wird uns persönlich führen, mit uns anschließend zu Abend essen und einige Stunden der Unterhaltung in diesem wohl einmaligen Ambiente verbringen.

Der Großrat tagt dann am nächsten Morgen im neuen Ratssaal der Stadt Mannheim: die Delegierten, also nur die Stimmberechtigten, sitzen im parlamentarischen Halbrund, wobei jeder Platz mit eigenem Mikrophon ausgestattet ist. Kapitel und Großkapitel nehmen die Plätze ein, an denen sonst die Bürgermeister und Beigeordneten sitzen und die sonst Interessierten, als „Zuhörer und Schlachtenbummler“ angereisten Kochbrüder (die nicht stimmberechtigt sind) haben ihre Plätze auf der Tribüne. Selbstverständlich wird uns der Oberbürgermeister der Stadt Mannheim persönlich begrüßen. Als Abschluss der Sitzung und der Veranstaltung ist eine kleine kulinarische Asienreise im Stadthaus geplant. Lasst Euch überraschen!

Nun – liebe Kochbrüder – wir „Mannemer“ haben geplant, gewirkt und wir hoffen, dass es Euch gefallen wird. Zufriedene strahlende Gesichter wären unser schönster Lohn, schließlich freuen wir uns heute schon auf eine rege Teilnahme beim Großmarmitage am 3. November 2012 mit Europas Koch Nr.1, Harald Wohlfahrt, in seinem Spiegelpalast bei uns in Mannheim.

Ein paar schöne Stunden „rund um den Wasserturm“ im schönen „Mannem“ wünscht Euch im Namen der „Feinschmeckerchuchi“ Mannheim Euer

Bert Schreiber  
Ordensoberer und Chevalier C.C.

## Nachrufe

Die „Knödl-Chuchi-Deggendorf“ trauert um ihren langjährigen Kochbruder und Freund

### Peter Gaugler, GMdC

der am 11.05.2012 überraschend verstorben ist.

Als Landeskanzler der Ordensprovinz OstBayern (2004-2007) war er auch überregional vielen Clubmitgliedern bekannt. In ihm haben wir einen engagierten Kochbruder verloren, dessen Begeisterung für kulinarische Entdeckungen und sein handwerkliches Geschick am Herd uns immer wieder motivierte, aus einfachen Zutaten höchste Gaumenfreuden zu gewinnen. Mit seiner künstlerischen Begabung begleitete er über Jahrzehnte die Kochabende mit wunderschönen Menükarten und Bildern, auf denen er auch in amüsanten kleinen Versen zusätzlich das Motto eines Kochabends festhielt.

Er wird uns unvergesslich bleiben und weiterhin auch in unseren Herzen an jedem Kochabend teilnehmen.

Für die „Knödl-Chuchi-Deggendorf“ der Chuchileiter, Helmut Ertl.

Einschlafen dürfen, wenn der Körper nicht mehr die Kraft zum Leben besitzt, ist ein Weg zur Freiheit und Trost für alle.

Am 10. April 2012 verstarb nach schwerer Krankheit unser Kochbruder

### GMdC Dr. med. Heinz-Dieter Fölling

Wir haben einen begeisterten Hobbykoch und liebenswerten Kochbruder verloren, den wir nicht vergessen werden.

Chuchi Dortmund, Heinrich Klein

## Neuer Ablauf Wahl-Großrat 2012

➔ Bei der Verabschiedung der neuen Satzung im letzten Jahr wurde entschieden, dass die Wahl der Mitglieder des Kapitels und Großkapitels auch in Zukunft in der Regel geheim durchgeführt werden soll. Um nun den langwierigen Ablauf der Wahl, so wie wir ihn aus der Vergangenheit immer wieder erlebt haben, zu verkürzen, möchten wir Euch, liebe Kochbrüder, den neuen Ablauf der Wahl vorstellen. Jede beim Wahlgroßrat anwesende Chuchi, vertreten durch den Chuchileiter oder dessen Vertreter, bekommt am Wahltag als Wahlunterlagen zwei verschiedenfarbige Wahlscheine, auf denen die Kandidaten für die jeweiligen Gremien stehen: einen roten Schein für die Wahl des Kapitels und einen gelben für die Wahl des Großkapitels.

**Wahl Kapitel:** Auf dem roten Wahlschein stehen alle die Kandidaten, die sich für eines der Ämter innerhalb des Kapitels bewerben. Unter jedem Namen ist eine freie Zeile, um jeweils den oder die Gegenkandidaten darunterschreiben zu können, falls welche am Wahltag von den Mitgliedern des Großrates vorgeschlagen werden und der Chuchi-Delegierte diesen wählen will. Achtung: jeder darf max. 7 Kandidaten wählen.

**Wahl Großkapitel:** Auf dem gelben Wahlschein stehen in alphabetischer Reihenfolge alle derzeitigen Ordensoberen. In die Freizeilen

darunter können dann weitere am Großrat vorgeschlagene Bewerber geschrieben werden. Jeder einzelne Bewerber wird durch Ankreuzen gewählt oder nicht gewählt. Achtung: hier dürfen max. 5, aber es müssen mindestens 3 Bewerber gewählt werden.

Auf beiden Scheinen steht, im Vorfeld durch das CC-Sekretariat ausgefüllt, die Anzahl der Stimmen, die jede Chuchi aufgrund ihrer Mitgliederzahl hat. Nicht auf den Wahlscheinen steht der Name der Chuchi, es soll ja schließlich eine geheime Wahl sein.

**Hinweis:** Werden auf dem roten Wahlschein mehr als 7 Kandidaten oder auf dem gelben Wahlschein mehr als 5 bzw. weniger als 3 Bewerber angekreuzt, ist der Wahlschein ungültig. Ebenso ungültig ist ein abgegebener Wahlschein, wenn die Stimmzahl verändert wurde. Die Wahl erfolgt in einem Durchgang, das heißt, nach dem Ausfüllen werden beide Wahlscheine eingesammelt, sortiert und anschließend durch Eingabe der Stimmzahlen über PC ausgewertet. Nach der obligatorischen Kaffeepause wird das Ergebnis über Beamer präsentiert. Ich hoffe, dass diese Vorabinformationen ausreichen, um eine zügige Durchführung der Wahl am Großrat 2012 zu ermöglichen.

*Dr. Joachim Hofbauer, Dr. Gerhard Hagen*

## Diskussionsforum – Du oder Sie? – Kochbrüder haben sich geäußert

**Gerhard Renz GMdC, Delmenhorst** – Es war einmal, vor vielen Jahren, da wurde am Großrat über dieses Thema diskutiert. Man einigte sich darauf, dass man nicht nur zu seinem Bruder DU sagt, sondern auch zu dessen Frau / Partnerin, also meiner Schwägerin, Du sagt. Sollte dies vergessen worden sein? Oder waren zu viele Brüder mal wieder nicht beim Großrat? Die "älteren" Brüder müssen doch wohl in der Lage sein die "Neuen" entsprechend zu informieren. Ich plädiere dafür, dies in die Satzung aufzunehmen. Übrigens: der Großkanzler war damals ERICH BERGMANN. Wir halten uns an diese Regelung und sind noch nie angeeckt.

**Michael Schmitter, CL Chuchi Nastätten** – Bruder Helmuth hat Recht, es gibt hier eine Unsicherheit (wo keine angebracht ist). Selbst innerhalb der Bruderschaft passiert es mir immer wieder mal, dass mich ein mir unbekannter Bruder mit „Sie“ anspricht, was dann wiederum bei mir Unsicherheit hervorruft (gehört der überhaupt dazu, wenn er Dich Siezt?).

Um die Frage, die er gestellt hat, zu beantworten, zitiere ich zunächst die Ordensregeln Titel III: „**Dem Geiste der Bruderschaft entsprechend reden sich die Marmiten mit „Bruder“ und dem brüderlichen „Du“ an.**“

Diese Grundregel, geschaffen im tiefsten demokratischen Verständnis, steht für die Gleichheit innerhalb der Bruderschaft. Sie sagt uns, es ist egal, wo Du herkommst, egal, was Du arbeitest, was Du verdienst, wer Du bist: HIER, in dieser Bruderschaft, spielt es keine Rolle, wir sind nämlich Brüder. Die Frau meines Bruders, so schreibt es Helmuth ja auch richtig, ist: MEINE SCHWÄGERIN. Nun ist es in Deutschland die Regel, dass ich meine Schwägerin duze, so wie meinen Bruder auch, insofern wäre die Frage hiermit beantwortet.

**Helmuth Balsler, GMdC, CL Chuchi Murgtal-Gaggenau**

Auf der Chuchileitertagung in Pforzheim war die Sache Gesprächsthema – Ergebnis: ein einstimmiges Votum für das allgemeine „DU“, egal ob Männlein oder Weiblein.

**Save the Date! 60 Jahre Baden-Württemberg – die Ordensprovinzen Baden, Schwarzwald-Bodensee und Württemberg feiern am 16. September 2012 in Pforzheim ein rustikales Familienfest...**

Weitere Informationen im nächsten Hummer oder schon jetzt bei LK Bernd Aldinger unter [b.aldinger@gastromaster-pf.de](mailto:b.aldinger@gastromaster-pf.de)

## 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](mailto:cc-club@t-online.de)

[www.cc-club-kochender-maenner.de](http://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](mailto:hummer@printhouse-darmstadt.de)

### Layout, Produktion, Druck und Verarbeitung:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co. KG  
Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt  
[www.printhouse-darmstadt.de](http://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.



# Wilder Abend Teil II – Die Landgrafen-Chuchi Pirmasens hat ihren ersten Maître



➔ Im Herbst 2009 absolvierte Stefan Markert von der neu gegründeten Landgrafen-Chuchi Pirmasens als erster erfolgreich seine Rangerhebung vom Apprenti zum Chef de Chuchi mit seinem Jäger-Menü unter dem Titel „Ein wilder Abend – Rund um’s Reh“.

„Jäger aus Passion und Liebe“ ist Stefan Markert nach seinen eigenen Worten. Und so stellte er sein Rangerhebungskochen zum Maître am 14. Mai dieses Jahres unter den Titel „Ein wilder Abend – Teil II“. Mit launigen Worten begrüßte Stefan die Jury und seine Kochbrüder an der dem Motto angepassten Tafel und servierte ein Menü rund um seine Passion, welches auch einem Grand Maître zur Ehre gereicht hätte:

**Pfälzer Sushi mit BBQ-Kaviar \* Terrine und Mousse vom Reh mit Kürbis-Ananas-Chutney \* Marinierter Bachsaibling und Wildschweinbrust \* Rehleber auf Holunderjus und Rehnerchen auf grünem Spargel \* Saiblingsfilet mit Bandnudeln und Forellenkaviar-Sauce \* Jägermeister-Sorbet \* Ossobuco und Rücken vom jungen Maibock \* Rhabarber-Auflauf mit Riesling-Trester-Eis \* Nougat-Steine und Espresso**

Zu dem toll präsentierten aus Hackfleisch vom Wildschwein gefertigten „Pfälzer Sushi“ mit knackigem Kaviar aus marinierten Senfkörnern reichte Stefan einen Pfälzer Sekt Blanc de Noirs des Jahrgangs 2006, während ein junger Sauvignon blanc des Pfälzer Winzers Philipp Kuhn eine ideale Vermählung des phantastisch gewürzten Chutney mit den Rehprodukten vollbrachte. Sowohl für diesen ersten Prüfungsgang als auch die folgende, sehr aufwändig zubereitete Fisch-Fleisch-Komposition erhielt der



Proband von der Jury Bestnoten. Die mit einer Emulsion aus Geflügelconsommé und 3 Ölen marinierten hauchdünnen Saiblings-Scheiben mit der im Wasserbad 18 Stunden thermalisierten Wildschweinbrust und aus Wildschweinschwarte hergestellten Chips zu komponieren, war nicht nur kreativ, sondern auch geschmacklich gelungen, wobei der dazu gereichte trockene 2008er Forster Riesling „Basalt“ mit seiner deutlich mineralischen Note auch die profunden Weinkenntnisse des Prüflings unter Beweis stellte.

Rehleber und -nerchen wurden ergänzt durch Reh-Herz und einem Stückchen Rehzungge, wozu Jagdfreunde von Stefan beitragen mussten, um allen 10 Kochbrüdern dieses Abends ein solches Gericht servieren zu können! Auch hier eine perfekte Komposition des Holunderjus mit einer trockenen Riesling Spätlese „Deidesheimer Hohenmorgen“. Ein 2008er Meursault Charmes 1er Cru begleitete das auf den Punkt gegarte Saiblingsfilet mit der wunderbar abgestimmten Forellen-Kaviarsauce. Eine eigene, sehr spezielle Erfindung war das erfrischende Jägermeister-Sorbet, das zum 3. Prüfungsgang überleitete: zarte, köstliche Scheiben von der Rehkeule und vom Rücken, mit vielen edlen Zutaten (und viel Liebe zum Detail!) gewürzt und aufwändig zubereitet, begleitet von Rindermark, Wirsingcreme und in Speckstrudel eingefülltem Selleriepüree sowie Essigkirschen, deren Kerne durch Haselnüsse ersetzt wurden, überzeugten die Jury vollends von der Kochkunst des angehenden Maîtres. Dieser Hochgenuss des Hauptgerichtes wurde perfekt untermalt von einem 2000er Vosne-Romanée „Les Barreaux“. Stefan Markert hat an diesem Abend eine ausgezeichnete Leistung erbracht. Und das, obwohl sein auf dieses Menü eintrainierter Beikoch kurzfristig wegen Krankheit ausgefallen war, was ihn manchmal ganz schön ins Schwitzen brachte. Die Jury, GMdC Dr. Wolfgang Salzmann aus der Karlsberg-Chuchi Homburg und MdC Dr. Jürgen Arent, Leiter der Chuchi Trier, unter dem Vorsitz von Landeskanzler Gerhard Blumenröther vergab für diese außergewöhnlich hohe Kochleistung eine Note, wie sie bisher in der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau noch nicht vergeben wurde.

Nach entsprechender Laudatio des Landeskanzlers und dem von Chuchileiter Harald Lang eingefüllten Löffeltrunk erhielt Stefan Markert durch die Jury Urkunde und Hummer am gelben Bande. Der neu gekürte Maître ließ es sich nicht nehmen, der Jury und all seinen Kochbrüdern ein Glas seiner selbst gefertigten „Wildschwein-Rillettes“ mit auf den Nachhauseweg zu geben. Ein bemerkenswerter brüderlicher Abend ging zu später Stunde zu Ende. *Gerhard Blumenröther*



# 4 Freundschaftstreffen der Chuchis aus dem Murgtal ♦ und aus dem Sachsenwald oder...

wie beim Nord-Süd Dialog das gemeinsame Hobby spielend 700 km überwindet und enge Freundschaft schenkt



CL Klaus-Dieter Müller begrüßt den Gang der Gaggenauer Freunde



Kochbrüder aus dem Murgtal und Reinbek feiern gemeinsam

➔ Vom 26.4. bis zum 1./2.5. fand das vierte Treffen zwischen der Chuchi Murgtal Gaggenau und der Sachsenwald-Chuchi Reinbek statt. Diesmal wieder in Reinbek. Und mit der Reise einer Delegation der Gaggenauer fand eine mittlerweile langjährige und wunderschöne Tradition ihre Fortsetzung.

Die Anreise der Gaggenauer war für Donnerstag geplant. Leider brachte Air Berlin mit einem gecancelten Flug die Zeitplanung für diesen Tag gehörig durcheinander.

Statt mit der Maschine am Nachmittag hat es mit der Abendmaschine geklappt, was die Wiedersehensfreude nur gesteigert hat. Der erste offizielle Programmpunkt war am Freitagabend für alle Beteiligten ein geselliger, locker und launiger Begrüßungsabend zu Hause bei Rolf und Daniela – auch hier wieder spürbar: die große Freude über das Wiedersehen. Rustikale Schmankerl begleiteten den Abend und viele Erinnerungen wurden aufgefrischt.

Nach deutlich zu kurzer Nachtruhe traf man sich dann an historischer Stätte: der ehemalige Bahnhof „Friedrichsruh“, der heute der bundesdeutschen Bismarckstiftung gehört, war Treffpunkt. Die Verwaltung des Vermächtnisses von Reichskanzler Fürst Otto von Bismarck, in Verbindung mit diversen Forschungsprojekten über das politische Wirken des „Eisernen Kanzlers“ war das Thema einer 2-stündigen, hoch interessanten Führung für die Mitglieder beider Chuchis. Eine kleine Erfrischung und der zügige Weg in die Quartie-

re beschlossen den Mittag – denn große Dinge standen in's Haus! Traditionell kochen nämlich beide Chuchis gemeinsam ein Menü und genießen mit den Schwägerinnen ein festliches Dinner, zu welchem Jürgen und Cornelia ihr wunderschönes, großzügiges Ambiente erneut zur Verfügung gestellt hatten. Der Blick in die Speisekarte ließ keinerlei Wünsche offen und so genossen wir:

**Amuse Bouche – Champagner Heidsieck & Co. Monopole Brut \* Feines von der Wachtel und Gänseleber – 2009 Auxerrois Spätlese trocken Nussdorfer Kaiserberg – Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz \* Hechtklößchen nach Rudolf Katzenberger – 2010 Silvaner trocken Weingut Holger Dütsch Neuweier, Baden \* Marmorierte Lammkeule mit Frühlingsgemüse – 2006 Brunello di Montalcino \* Variation vom Rhabarber – D.O.C.G. 2011 Riesling Kabinett Weingut Ludwig Thanisch & Sohn Lieser, Mosel \* Espresso, Digestif**

Eine sehr nette Idee fand erstmalig an der Tafel ihre Umsetzung: wechselweise kündigten die Chuchichefs die Gänge an, für welche die jeweils andere Chuchi verantwortlich zeichnete.

Es wurde ein önologisches Präsent überreicht und Bruder Michael Deck aus Gaggenau hatte sich etwas ganz Besonderes einfallen lassen: jeder Kochbruder und jede Schwägerin aus Reinbek bekam einen mit individuellem Namen versehenen Platzteller aus Edelstahl überreicht, worüber wir uns sehr gefreut haben und natürlich auf diesem Wege nochmals unseren Freunden vielen Dank sagen!“ Neben den kulinarischen und önologischen Höhepunkten des Abends konnten die Chuchi-Freunde auch den musikalischen und witzigen Vortrag von Kochbruder Rolf Nehrlich genießen, der Lieder von Jacques Brel und Anderen gekonnt vortrug und dafür viel Beifall erhielt.

So verging der Abend und ein größerer Teil der Nacht wie im Fluge – es war einfach eine ganz tolle Veranstaltung!

Der Aufenthalt in der Weltstadt Hamburg wurde durch individuelle Besichtigungstouren abgerundet.

Fazit: Eine enge, brüderlich – freundschaftliche Verbindung, die durch diesen Besuch sicher noch intensiver und enger geworden ist. Wir freuen uns schon heute auf das nächste Treffen, dann im schönen Murgtal.

Bernhard Bastian



Die festliche Tafel ist bereit

# Fränkische Gastfreundschaft – die Albrecht-Dürer Chuchi lud ein



CdC Roland Nowak (links) mit Gast Oliver Kussinger

➔ Im mittelfränkischen Nürnberg findet sich eine überraschend große Anzahl begeisterter Marmiten, die in insgesamt vier Chuchis mit hohem Engagement den Kochlöffel schwingen.

Die jüngste der Chuchis, mit dem passenden Namen ‚Albrecht-Dürer-Chuchi‘ wurde vor etwa vier Jahren aus der Taufe gehoben.

Unter der bewährten Leitung ihres Küchenchefs GMdC Prof. Dr. Uwe Schrell, haben sich insgesamt 11 Kochbrüder zusammengefunden, die ihrem Hobby einmal monatlich in einer sehr professionellen Küche nachgehen. Unter ihnen befindet sich der langjährige LK Dr. Wolf Steger, der dafür gerne die Küche seiner Privatklinik zur Verfügung gestellt hat.

Natürlich, so eine neue Chuchi muss sich erst finden. Die Köche müssen sich aufeinander einstellen. Die Arbeitsabläufe müssen koordiniert werden. Und aus der anfänglichen reinen Begeisterung wird jetzt nach und nach Professionalität und Leidenschaft für das Kochen, gepaart mit einem sicheren Gespür für Aromen und stilvolle Arrangements.

Nun sagt man den Franken ja im Allgemeinen nach, dass sie auf den ersten Blick manchmal etwas spröde und ein wenig brummig wirken. Diese Attribute treffen allerdings keineswegs auf die Kochbrüder der Albrecht-Dürer-Chuchi zu. Hier sind Gastfreundschaft und ein lebendiger

Austausch zwischen den befreundeten Chuchis schon lange Realität. Küchenchef GMdC Prof. Dr. Uwe Schrell fördert aktiv die gegenseitigen Kontakte und den Wissens- und Erfahrungsaustausch.

Eine lange Tradition hat ebenfalls die Einladung interessierter Gäste durch die Kochbrüder. Wenn auch nicht erwartet wird, dass ein Gast bei Herstellung des Menüs aktiv in der Küche mitarbeitet, so hält es doch kaum einen auf seinem Stuhl. Jeder möchte gerne mitkochen, seine Fähigkeiten ausprobieren und einen Beitrag zum Gelingen eines schönen Abends leisten. So war es auch beim Kochabend am 11. März 2012, der unter der Leitung von CdC Manfred Zapf stattfand.

Auf Einladung von CdC Roland Nowak nahm als Gast Oliver Kussinger teil, der für alle überraschend im schwarzen Koch-Dress erschien und sich gleich am Herd wohlfühlte. Das Menü an diesem Abend konnte sich sehen und vor allem schmecken lassen:

**Quarkteigtäschchen mit fränkischer Füllung \* Kleine Salatgarnitur mit Orangen-Dressing und überbackenen Apfelscheiben \* Karotten-Süppchen mit Ingwer und Avocado-Bällchen \* Ragout von der Hähnchenleber an Linguine-Nestern \* Blutorange-Sorbet \* Gedünstetes Steinbeißerfilet an Safransauce, mediterranem Gemüse und Kartoffelchen \* 5 süße Kostbarkeiten \***

An den einzelnen Stationen wurden die Gerichte mit viel Engagement und handwerklichem Geschick hergestellt, fein abgeschmeckt und auf den Punkt gegart serviert. Die vom Chef des Abends, CdC Manfred Zapf, sorgfältig ausgewählte Weinbegleitung vom Crémant d’Alsace bis zum Banyuls Rimage unterstrich zusätzlich die Aromen der Speisen vortrefflich. Außerdem öffnete sie den Geist, sorgte für gute Gespräche, große Harmonie und eine sehr angenehme Atmosphäre. Fazit: Dieser Kochabend war ein kulinarisches Highlight am Beginn des Jahreskreises der Albrecht-Dürer-Chuchi. Alle beteiligten Kochbrüder haben sich wieder voll engagiert und gemeinschaftlich ein gelungenes Menü gezaubert. Und der Gast? Ach ja, der war so begeistert, dass er spontan sein sehr hohes Interesse an einer Mitgliedschaft im CC-Club kochender Männer geäußert hat und vom Küchenchef GMdC Prof. Dr. Uwe Schrell mit großer Freude zum nächsten Kochabend eingeladen wurde.

*Charly Hahn, Apprenti, Almosier, Albrecht-Dürer-Chuchi, Nürnberg*

Pikante Teile: Quarktaschen mit fränkischer Füllung

Kleine Salatgarnitur mit Orangendressing und überbackenen Apfelscheiben

„5 süße Kostbarkeiten“



## Der Kochclub hat einen neuen „Stern“ am Frankenhimmel

➔ Landeskanzler GMdC Dr. Wolf Steger wurde kürzlich im Rahmen der von der AZ Nürnberg initiierten Aktion „Franken kulinarisch“ zum Hobbykoch des Jahres ernannt. Der Oberbürgermeister der Stadt Nürnberg Ulrich Maly überreichte die Urkunde. Die AZ schrieb: „Der Nürnberger Klinikchef Dr. Wolf Steger ist

unser Hobbykoch des Jahres; der Mediziner steht mindestens einmal wöchentlich am Herd, um die deftige fränkische Küche ideenreich zu pflegen. Geehrt wurde er auch als Grand-Maître der Albrecht-Dürer-Chuchi Nürnberg und als bayerischer Landeskanzler des „Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite“.

Redaktion

# Ein Grand Maître Menü der regionalen Küche – Wolfgang Vogelgesang neuer GMdC der Karlsberg-Chuchi Homburg



➔ Nach Dr. Wolfgang Salzmann im vergangenen Jahr hat am 05. Mai 2012 Chuchi-Leiter Wolfgang Vogelgesang als zweiter Kochbruder der Karlsberg-Chuchi Homburg den Titel des GMdC erworben; und dies mit einem Prüfungs-Menü aus frischesten und besten Produkten der Region nach saarländischen Rezepten. Hier sein Menü: **Forellenbriketts und „Glück auf zur siebten Sohle“ \* Kalte Blumenkohlcreme mit Kalbsfilettartar \* Saiblingsterrine \* Lauwarmer Spargelsalat aus Lisdorfer Spargel mit Flusskrebse \* Bliesgau-Allerlei mit Hechtklößchen \* Löwenzahnsalat, pochiertes Wachtel und Blutwurstbeignet \* Kaninchenroulade mit Linsen und Karottenmarmelade \* Waldmeistersorbet \* Bliesgaulamm mit Bärlauch und Hefeteigkruste, Bibbelsches Bohngemüse, Sauce aus Lothringer Trüffel, Ravioli schwarzrot-gold \* Ziegenkäseterrine \* Mascarponeeis mit Erdbeeren und Rhabarber \* Die große Schokoladenblume \***

An der festlich und liebevoll dekorierten Tafel seines Domizils in Neunkirchen trafen sich als Jury Vizegroßkänzler Robert Eymann, GP Dr. Jörg Stoffregen, OO Leo Wingen und Uli Kampmeier, LK Gerhard Blumenröther und die GMdC Hans-Hermann Fuhrmann und Uwe Werno. Die Jury war sich in einer hohen Bewertung des dargebotenen Menüs einig. Wolfgang Vogelgesang bewies nicht nur Kreativität bei den nach modernen Gesichtspunkten abgewandelten und vollendet zubereiteten saarländischen Gerichten, sondern auch in der mit Phantasie und Akribie vorbereiteten Präsentation, wobei er die Möglichkeiten seines PC's zum Ausschluß jedweder eventuell möglichen Fehler seiner Küchenhilfen nutzte.

Seine Produkte kaufte Wolfgang dort, wo sie im Saarland am besten produziert und angeboten werden; das ist für Spargel die Region Lisdorf und für Gemüse, Ziegenkäse und köstliches Lamm die UNESCO-Biosphärenzone Bliesgau. Auch mit den Weinen blieb er überwiegend in der Region: vom Pinot-Noir-Sekt aus dem Luxemburger Grevenmacher über weißen Burgunder von Petgen-Dahm und Grauen Burgunder von Schmitt-Weber, beide aus Perl/Saar bis zum Maximin Grünhaus Riesling Herrenberg aus Mertesdorf/Ruwer. Nur beim Rot- und Dessertwein ging Wolfgang "fremd", wobei aber seine Wahl eines 2003er Landweines aus dem südfranzösischen Gard (Languedoc) zum Bliesgaulamm und eines jungen Viogniers aus Mèze/Languedoc zum Ziegenkäse ebenso die volle Zustimmung der Jury fanden wie der 2007er Cartagène de Mas Julien aus Jonquières.

VGK Robert Eymann würdigte in seiner Laudatio die hohe Kochleistung und überreichte Wolfgang Vogelgesang die Urkunde zum Grand Maître de Chuchi. Für LK Gerhard Blumenröther war es eine besondere Freude, den Probanden mit dem Hummer am grünen Bande auszuzeichnen, hat er doch mit der Zusammenstellung seines Menüs, mit seiner hervorragenden Kochleistung und Präsentation und seiner perfekten Weinauswahl unter Beweis gestellt, was der Landeskanzler seit langem den Brüdern seiner Ordensprovinz nahelegt: den Titel des GMdC kann man sich weder erkaufen mit Kaviar und Foie Gras noch mit Champagner und Château Cheval Blanc. Was bei der Jury zählt, sind Kreativität und Leistung, wie sie Wolfgang Vogelgesang mit seinem Prüfungs Menü unter Beweis gestellt hat.

*Gerhard Blumenröther*





## Die Eifelchuchi Kommern hat einen neuen CdC

➔ Anlässlich eines Besuchs unseres Landeskanzlers Rolf Becker GMdC im Oktober 2011 bekräftigte Mustafa Isiklar noch einmal den schon in der Chuchi geäußerten Wunsch, sich das blaue Band zu erkochen. Um seine Verbundenheit mit Italien zu betonen, stellte er sein Menu unter das Motto: *Tradizione e Fantasia*. In den Chuchiabenden bis zum Prüfungstermin wurde nun intensiv das Prüfungsmenu erarbeitet und am 4. Februar 2012 war es dann soweit. Der Jury, Landeskanzler Rolf Becker GMdC, Ex-Landeskanzler Detlev Drenker GMdC und Chuchileiter Dr. Walter Roevenich MdC, präsentierte der Kandidat dieses Menu: *Sprizetto al Aperol \* Trio von Foccacia mit Lachs, Aal und Tatar \* Oktopussalat mit Kartoffeln \* Consommé von der Taube \* Fischroulade im Kräutermantel auf Safransosse \* Sgroppino al limone \* Variationen vom Lamm mit Borlotti-Bohnen und Gemüse garnitur \* Crespelle alla Crema Pasticiere*.

Wem der Sgroppino al limone unbekannt ist, dem sei gesagt, dass es sich um Zitroneneis (-sorbet) handelt, das mit Prosecco und Wodka aufgemixt wird. Kein Zweifel, die Jury war von diesem Menu beeindruckt und mit dem obligatorischen Löffeltrunk und der Verleihung von Band und Urkunde endete der Abend mit einer Nachlese unter den Brüdern in entspannter Atmosphäre.



## Frischer Wind in der Chuchi Saarbrücken

➔ Als älteste Chuchi der Ordensprovinz ist in Saarbrücken in den letzten Jahren eine gewisse „Müdigkeit“ eingekehrt: Kochvorbesprechungen wurden nur noch von wenigen Brüdern wahrgenommen und ein Kochabend, bei dem alle Brüder anwesend waren, gehörte zu den seltenen Ausnahmen. Auch der Chuchileiter war „amts-müde“ und so wurde, entgegen allen Ordensregeln, mit Markus Walther ein junger Apprenti zum Leiter der Chuchi Saarbrücken gewählt. Mit frischem Elan hat Markus diese Aufgabe angepackt, und – obwohl erst wenige Monate im Amt – stellt sich die Chuchi Saarbrücken wie „neu geboren“ dar. Natürlich wollte Markus Walther nicht lange als Apprenti an der Spitze der Chefs, Maitres und Grand Maitres stehen und hat sich sogleich zur Rangerhebung für den Chef de Chuchi gemeldet.

Mit Bravour hat er diese Hürde am 13. April dieses Jahres genommen: eröffnet wurde sein Menü mit einem asiatisch perfekt gebeizten Lachs in dezenter Schärfe auf Kartoffel-Fenchel-„Reiberdatschi“ mit einem Joghurt-Wasabi Dip, gefolgt von einem thailändischen Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen mit Garnele.

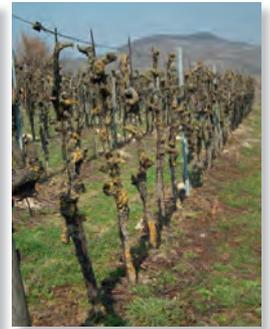


Als ersten Wertungsgang servierte Markus ein auf den Punkt gebratenes Filet vom schwarzen Steinbutt auf einem „geräucherten Linsenfond“. Mit der Zubereitung „geräucherter Linsen“ (durch Beigabe fein gehackter geräucherter Forellenfilets!) verblüffte er sogar Grand Maitres. In Teryaki top mariniertes argentinisches Rinderfilet mit Wasabi-Kartoffelpüree und toll gewürzten asiatischen Bohnen bildete den zweiten Wertungsgang. Für beide Gerichte und für die Zusammenstellung dieses gelungenen asiatischen Menüs erhielt der Kandidat hohe Wertungen von der Jury, der unter Leitung des Landeskanzlers Gerhard Blumenröther GMdC Karl-Heinz Dengel von der Chuchi Saarbrücken und der Leiter der Chuchi Lebach, MdC Uli Blass angehörten. Lediglich die Auswahl der Weine von Neuseeland über Südafrika bis USA konnte die Jury nicht überzeugen; hierbei war der Proband wohl nicht gut beraten gewesen. In seiner ausführlichen Laudatio würdigte der Landeskanzler jedoch die ausgezeichnete Kochleistung von Markus Walther und verlieh ihm den hochverdienten Hummer am blauen Bande. Erleichtert, das anspruchsvolle Menü zu aller Zufriedenheit bewältigt zu haben, bedankte sich Markus Walther mit einem Dessert-Feuerwerk aus Schokoladen-Minz-Mousse, Kokoseis Piña Colada und Ingwer-Kirschen. Das Rangerhebungskochen zum Maitre wird wohl nicht lange auf sich warten lassen?

*Gerhard Blumenröther, Landeskanzler*



## Der „Weinflirt“ der Chuchi Freiburg am 24. März 2012 war ein Erlebnis.



➔ Zur Begrüßung bei einem Glas Crémant hatten sich 28 Personen im Hof des Weinguts Bercher-Schmidt in Vogtsburg am Kaiserstuhl eingefunden. Vertreten waren neben den Brüdern der einladenden Chuchi Freiburg Vertreter der Chuchi Gaggenau, Offenburg, der Nordschweiz und dem Elsaß.

Bei herrlichen Frühlingstemperaturen informierte uns Franz Schmidt in einem etwa 2-stündigen Spaziergang durch die Reben über die Landschaft, Geschichte, die Artenvielfalt von Tieren und Pflanzen sowie den Anbau und die Pflege der Reben auf den unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten am Kaiserstuhl.



Unterwegs erwartete uns eine Stärkung des Weinguts Bercher-Schmidt -Frischkäseballchen, Hackfleischballchen, Geflügelspießchen – zu der uns ein trockener Muskateller kredenzt wurde. Als die Exkursionsteilnehmer gegen 15 h wieder beim Weingut eintrafen, wartete dort folgendes, von den Brüdern Alexis Schmelzer GMdC, Alexander Theegarten GMdC und Hans Kreim CdC, CC Freiburg, vorberei-

tetes Menü mit Weinprobe: Blutwurst-Tiramisu mit einer Salatblattgarnitur \* Schwartenmagen mit einer Vinaigrette und grünem Spargel \* Schmoräpfel mit Leberwurst gefüllt und karamellisierten Walnüssen \* Geschmorte Schweinsbäckle auf Polenta mit Karottengemüse und Zuckerböckchen \* Apfeltarte mit Vanilleeis

Die Kochmannschaft hatte die leckeren „Schweinereien“ auf einem Bauernhof im Schwarzwald in der Nähe von St. Peter besorgt. Passend zur Jahreszeit wurden die einzelnen Gerichte mit Pflücksalat, grünem Spargel und Möhren veredelt. Die dazu gereichten Weine von Franz Schmidt passen ausgezeichnet. Viel zu schnell ging der Tag vorbei, als gegen 19:30 die Schweizer Kochbrüder aufbrachen. Aber es wird im Juni einen Gegenbesuch der Chuchi Freiburg in Basel stattfinden. Wir freuen uns schon heute auf das Wiedersehen und gemeinsame Kochen mit unseren Schweizer Kochbrüdern.



## Kochkurs der Chuchi Schwäbisch Hall im Elsass

➔ Eigentlich begann unsere Exkursion ins Elsass bereits im April vergangenen Jahres.

Wir haben damals unseren seit mehreren Jahren verschobenen gemeinsamen Ausflug endlich in die Tat umgesetzt und sind ins Elsass gefahren. Im Internet fanden wir ein kleines privates Hotel in der Nähe von Colmar, das unseren Vorstellungen entsprach.

Nicht nur das Ambiente des kleinen Hotels war großartig, wir fanden auch noch eine ideenreiche Menüauswahl vor, die uns aufhorchen und genießen ließ. Am letzten Abend wurde dann im Ge-

spräch mit dem Küchenchef und Inhaber die Idee eines Dessert-Kochkurses geboren.

Dies wurde nun im Februar 2012 in die Tat umgesetzt und wir durften an einem verlängerten Wochenende am Samstagnachmittag

seine Kreationen erleben und aktiv mitarbeiten. Diese Kenntnisse wollen wir nun im Laufe des Jahres in unsere Kochabende einfließen lassen.

Unser Programm war nicht nur kulinarisch sondern auch kulturhistorisch mit dem Besuch des Lindenmuseums in Colmar und technisch orientiert mit dem Besuch des Schlumpf-Automuseums in Mulhouse angereichert. Mit einer genussvollen Wein- und Crémant - Probe in einem Weingut in siebter Winzergeneration und Rundgang durch die kleine Stadt mit anschließendem Vesper auf einer Weinbergmauer in wärmenden Sonnenstrahlen wurde der Ausflug abgerundet. Unserem Clubleben hat es sehr gut getan!

*Eckart Hagelloch GMdC, CL*



*Das Dessert: Le Craquant au Chocolat mit Krokant-Segel.*



*Der Küchenchef mit den Mitgliedern der Chuchi Schwäbisch Hall*

# Chuchi-Gründung: Achalm Chuchi Reutlingen – Willkommen!



➔ Richard Neubrand, Mitbegründer der Balingener Chuchi in den 90er Jahren und späterer Chuchileiter suchte nach seiner Rückkehr ins Ländle (Württemberg) eine neue Herausforderung. Im Oktober 2010 fand Richard in Reutlingen, das liegt zwischen Balingen und Stuttgart, Gleichgesinnte, um eine neue Chuchi zu gründen. Von den anfänglich zwei Kochbegeisterten waren es zum ersten Kochabend im Dezember schon vier. Im Laufe des ersten Halbjahres kamen noch 3 weitere hinzu, so dass sich die 7-Schwaben nun intensiv auf die Aufnahme in den Bundesclub vorbereiten konnten.

Am 24. März 2012 war es dann soweit. Bilderbuch-Wetter umrahmte eine würdige Aufnahme in den Bundesclub. Geladen waren neben GK Jogi und GLM Hanspeter alle Chuchileiter der Provinz Württemberg in das ‚Haus der Familie‘ in Reutlingen. Großkanzler Jogi vermisste die Nervosität an solch einem Tage und lobte die lockere Atmosphäre, die in Reutlingen herrscht.

Mit Ausnahme der Tapas und der Vorspeise (Mousse von Karotten und Spinat an Tomatenvinaigrette) zu Beginn, stand das Menü unter dem Motto ‚Köstlichkeiten aus dem heimischen Wald mit exotischen Tupfern‘.

Selbst die Tischdekoration mit einem stilisierten Bachlauf passte dazu. Die zeitlich perfekt abgestimmte Menüfolge ging weiter mit der gebratenen Meerbarbe auf Bärlauch Risotto. Das Waldbeerensorbet unseres „Sorbet-Gotts“ Hubertus schaffte Platz für den Hauptgang.

Die in Zitronengras marinierten Rehmedaillons waren perfekt abgestimmt mit den Karotten und den handgeschabten Ingwerspätzle (nicht gerade typisch schwäbisch).

Den süßen Abschluss bildete ein hausgemachtes Tannenhonigeis mit Sauerkirschen.



GL Hans-Peter Maichle reicht den verdienten Löffeltrunk

Kein Wunder, dass Großkanzler Jogi einmal in die Küche kam, um nach dem Caterer zu schauen, der hier geliefert hat. Nach diesem Menü stand die Aufnahme in den Bundesclub außer Frage. Richard als neugewählter Achalm Chuchileiter durfte den von GLM Hanspeter kredenzten Löffeltrunk in Empfang nehmen.

Richards erste offizielle Aufgabe war es, sich im Namen aller Achalm-Kochbrüder bei GK Jogi, GL Hans-Peter und den anwesenden Chuchileitern für die mitgebrachten Geschenke, die eine neue Chuchi bestens gebrauchen kann, zu bedanken.

Die Gründung der Achalm Chuchi wurde, nachdem die Gäste ihren Nachhauseweg angetreten hatten, zusammen mit den Frauen von Richard, Michael, Stani, Harald, Hubertus, Andreas und Jürgen stimmungsvoll mit einem Schwedischen Braten, den Michael vorbereitet hatte, gefeiert. Natürlich durften für die Frauen auch das Sorbet und das Eis nicht fehlen.

Grund genug für eine Reportage über den nächsten Kochabend von Andreas Dörr im Reutlinger Generalanzeiger unter dem Motto „Willkommen im Club“.



Andreas Pfander, Hubertus Müller, Michael Bayer, Jürgen Munz, Harald Ehler, GLM HPMaichle, CL Richard Neubrand, GK Jogi Hofbauer, Stanislaw Kisiak ( von li nach rechts )

# Ordensprovinz Rhein-Main mit neuem Landeskanzler

➔ Am 28. April 2012 trafen sich die Chuchileiter der Ordensprovinz Rhein – Main zu ihrer alljährlichen Sitzung im Domizil der Chuchi Ruzilo in der Parkschule Rüsselsheim. Nach der Begrüßung durch CL Martin Kröner erstattete zunächst Landeskanzler Frithjof Konstroffer seinen Bericht über den Verlauf und die besonderen Ereignisse des abgelaufenen Berichtszeitraums, dessen Highlight aus Sicht der Provinz natürlich das eigene Ordensprovinzfest im Juni in Biebesheim war. In völlig neuem Rahmen – unter anderem mit einigen Gästen, den Schwägerinnen und den Kindern – trafen sich die Kochbrüder in einem herrlichen Ambiente nahe dem Rhein. Alle Chuchis der Provinz waren engagiert, jeweils einen Gang des Festmenüs zu kochen, alles klappte bestens und es war insgesamt ein Riesenspaß; im „HUMMER“ war darüber schon eingehend berichtet worden. Weiter erwähnenswert waren auch der Besuch des hervorragend organisierten Großrats in Saarbrücken und das erstmals in verändertem, aber sehr gelungenem Rahmen abgehaltene „Kochen im Grünen“ in Ketsch. Als Schlusspunkt seines Berichts ließ LK Frithjof die Chuchileiter wissen, dass er seitens des Kapitels gebeten worden sei, anlässlich des bevorstehenden Wahl – Großrats in Mannheim als Nachfolger des aus Altersgründen aus dem Kapitel ausscheidenden bisherigen Großprotokollars Dr. Jörg Stoffregen zu kandidieren. Dies bedinge, dass er für das Amt des Landeskanzlers künftig nicht mehr zur Verfügung stehen könne.



Die Runde der Chuchileiter mit ihrem neuen Landeskanzler

Anschließend berichteten die einzelnen Chuchileiter über das jeweilige Geschehen und die besonderen Höhepunkte in ihren Chuchis. Es folgte der Jahresbericht des Almoseniers der Ordensprovinz, der eine geordnete Kassenlage auswies; eine zugehörige Tischvorlage wur-

de den Chuchileitern ausgehändigt. Weiteren Gesprächsstoff lieferten der „Ausblick auf 2012“ mit seinen Höhepunkten, dem Großrat im Juni und dem Großmarkttag im November, beides in Mannheim: Großereignisse werfen ihre Schatten voraus!

Wie schon eingangs erwähnt, stand dann die Wahl eines neuen Landeskanzlers auf der Tagesordnung. Für deren

Durchführung übernahm der frühere LK Paul Scholze die Leitung der Sitzung und teilte zunächst mit, dass er darüber unterrichtet sei, dass der bisherige Stellvertreter des Landeskanzlers, CL Roland Ritter von der Chuchi Pompejanum Aschaffenburg als Kandidat für die Nachfolge zur Verfügung stünde. Auf Befragen ergab sich keine weitere Kandidatur mehr, so dass alle Chuchileiter mit einer Wahl per Akklamation einverstanden waren. Im ersten Wahlgang wurde Chuchileiter Roland Ritter einstimmig zum neuen Landeskanzler der Ordensprovinz Rhein – Main gewählt. Roland Ritter nahm die Wahl an und teilte mit, dass er von der Möglichkeit der modifizierten Ordensregeln zunächst einmal Gebrauch mache und in Personalunion zugleich Leiter der Chuchi Aschaffenburg bleiben wolle. Als Stellvertreter des Landeskanzlers wählten die Chuchileiter anschließend ebenfalls einstimmig CL Dr. Herbert Geipert von der Nibelungenchuchi Biebesheim; auch er nahm die Wahl an. Mit dem Dank an den bisherigen Landeskanzler für seine ausgesprochen engagierte Leistung während seiner Amtszeit wünschte der Wahlleiter dem neuen Landeskanzler und seinem Vertreter alles Gute, Erfolg und eine allzeit glückliche Hand. Mit einem schmackhaften und schönen Menu, zubereitet und serviert durch die Brüder der Chuchi Ruzilo, klang die Tagung aus; LK Roland Ritter bedankte sich für die Gastfreundschaft ebenso wie für die erstklassige Betreuung und Bewirtung. P.S.

## Sponsorenessen der Nikolaus-Chuchi Überlingen am 12. Mai 2012

➔ Am 12.05.12 fand das alle zwei Jahre stattfindende Sponsorenessen der Chuchi Überlingen in Nesselwangen statt. Das eingegangene Geld ging zu Gunsten des Fördervereins der Ortschaft Nesselwangen. Im Dorfgemeinschaftshaus in Nesselwangen dürfen wir einmal im Monat zu äußerst günstigen Konditionen kochen. Den 62 geladenen Gästen, unter ihnen Frau Oberbürgermeisterin Sabine Becker, Vertreter des Gemeinderates und der Ortschaftsräte Nesselwangen, wurde ein 8 Gänge Menü vom Feinsten serviert, liebevoll gekocht von der Brüdern der



Nikolaus-Chuchi Überlingen. Unterstützt wurden sie von ihren Damen, die für Tischdeko und Service verantwortlich waren. Ein Duo – Klavier und Saxophon – begleitete den Abend musikalisch.

Am Ende des gelungenen Abends konnte Chuchileiter Rudi Kreuz MdC einen Scheck in Höhe von 3.100

Euro an den Vorsitzenden des Fördervereins übergeben. Er dankte allen Gästen sowie den Überlinger Geschäftsleuten, die einen Großteil der verwendeten Produkte gesponsert hatten.

Heinz-Peter Fräntzki, MdC



# Chuchi Düsseldorf – Jürgen Firsbach holt rheinischen Meistertitel

➔ Seit 2004 kocht Jürgen Firsbach in der Chuchi Düsseldorf. Acht Jahre und acht Kilo weiter lud er am 18. April zu seinem Menü für die MdC-Prüfung ein. Et kütt wie ät kütt, et schmeckt wie et schmeckt und ät häät noch immer jood jejange (Kurzfassung für Immis: Es kommt, es schmeckt und es geht gut) ist das Motto dieses rheinischen Menüs. Und wahrlich, typisch rheinländische Produkte wurden in eigenen kreativen Kompositionen dekorativ, mit meisterlicher Perfektion zubereitet und serviert:

**Rheinische Trilogie von Himmel und Ääd, Strammem Max und Reibe-  
kuchen mit Räucherlachs \* Essenz von der Petersilienwurzel mit Kanin-  
chen-Garnelen-Rolle und warmem Pastinaken-Brot mit Salbei \* Dreier-  
lei aus dem Meer, Lachstatar, gratinierte Miesmuscheln auf Selleriepü-  
ree und Kabeljau unter der Parmesankruste \* Killepitsch-Minze-Sorbet \*  
Düsseldorfer Senfrostbraten mit Bohnen im Speckmantel und Maiscrè-  
pes \* Grießflammerie mit Aprikosenöhrchenkompott**

Die erste Vorspeise kombinierte in Amuse gueule –Portionen drei sehr be-  
liebte Brauhaus-Gerichte. Himmel und Ääd stehen für Äpfel (Himmel) und  
Kartoffelpüree (Erde), dazu gebratene Blutwurst mit frittierten Zwiebeln,  
Strammer Max ist Graubrot, belegt mit gekochtem Schinken und Spie-  
gelei, garniert mit saurer Gurke. Auch der Räucherlachs ist historisch ein  
rheinisches Gericht. Früher gab es im Rhein noch Lachse, damals ein ty-  
pisches Arme-Leute-Essen. Originell auch die Dekoration: auf dem Teller  
,floss' der Rhein, dem unser Kochbruder – und bekennender Food-  
Designer Michael Nagy – mit Blue Curacao die passende Farbe verpasste.

Zur ‚Rheinischen Trilogie‘ wurde Altbier gereicht, die Weinbegleitung  
zu den anderen Gerichten könnte auch einer Sommelier-Prü-  
fung standhalten. Auch bei der zweiten Vorspeise waren so-  
wohl die Kombination als auch jede Zubereitung für sich eine  
gelungene Hommage an die traditionell rheinische Küche.  
Das Killepitsch-Minze-Sorbet war eine neue Kreation. Kil-  
lepitsch, ein in Düsseldorf hergestellter Kräuter-Schnaps,  
hat wahrscheinlich erstmalig Verwendung als Sorbet gefun-  
den. Chapeau! Der darauf folgende Klassiker ‚Düsseldorfer  
Senfrostbraten‘ war ein Lehrbeispiel, wie mit guten Zutaten  
und perfekter Zubereitung ein traditionelles Gericht sternever-  
dächtig aufgewertet wird.

Mit diesem Menü hat Jürgen nicht  
nur den Meistertitel verdient  
sondern auch Herz und Seele sei-  
ner Kochbrüder und Prüfer be-  
rührt. Der Abend fand in ent-  
spannter stimmungsvoller At-  
mosphäre statt, die auch der  
Harmonie unter den Kochbrü-  
dern und der Herzlichkeit der  
Prüfer (den GMdC's Heinrich  
Klein aus Dortmund,  
Dr. Christian Gutsche  
aus Bonn und Det-  
lev Drenker aus Düs-  
seldorf) zu verdan-  
ken war. Herzlichen  
Glückwunsch und  
vielen Dank unserem  
Kochbruder MdC Jür-  
gen Firsbach!

*Dr. Claudius Kunze App.*



# Romäus Chuchi Villingen feiert seinen neuen MdC

➔ Nachdem im November des vergangenen Jahres Dr. Christoph Jung seine GMdC-Prüfung mit Bravour abgelegt hatte, haben sich drei weitere Brüder der Romäus Chuchi Villingen für das laufende Jahr zur MdC-Prüfung angemeldet.

Fritz Ewald hatte in sein Haus in Niedereschach-Fischbach für Samstag, 19. Mai 2012 eingeladen. Die Jury GL Hans-Peter Maichle, LK Horst-Dieter Ruhland und GMdC Klaus Stengelin fanden ein romantisches Haus am Ortsrand vor. Die sehr schön gestaltete Speisekarte in CD-Größe war die erste positive Überraschung. Die einzelnen Gänge des Menüs waren bereits bebildert. Ein Vorteil, den man nur hat, wenn das gesamte Menü einmal Probe gekocht wird.

CdC Markus Kissendorfer servierte in ruhiger Art und perfekt folgendes Menü:

**Kalbstatar tonnato – Champagne Secondé · Grand Cru Ambronnay \* Bärlauch Risotto mit Spargel – 2010 Oberberger Bassgeige · Grauburgunder Kabinett \* Bouillabaisse von Bodensee-Fischen – 2010 Aufrichts Weißburgunder ‚Klassisch‘ trocken \* Fazzoletti mit Jakobsmuscheln – 2010 RECIT Roero Arneis · Monchiero Carbone Canale \* Lammkarrée mit Kräuterkruste, Kartoffelgratin und Böhnchen – 2008 Beaujolais Villages AOC Louis Latour \* Duo von der Schokolade mit hausgemachtem Vanilleis – 2007 Durbacher Ölberg Gewürztraminer \* WG Durbach**

Die begleitenden Weine waren mit großer Sorgfalt ausgewählt und harmonierten aufs Beste mit den gebotenen Speisen.

Jury-Mitglied Klaus Stengelin, ehemals Weingroßhändler, konnte für die begleitenden Getränke nur höchstes Lob aussprechen, dem sich der GL und der LK gerne anschlossen.

Gegen 15:00 Uhr konnte nach kurzer Beratung der Jury GL Peter mit der Laudatio beginnen. Peter beurteilte die einzelnen Gänge als hervorragend gemacht und bemerkte auch, dass nach einem kleinen Hinweis der Jury, ab dem 2. Gang die einzelnen Gänge etwas reduziert wurden. So konnte das gesamte Menü mit großer Freude genossen werden.

Schon etwas gerührt nahm der Proband Urkunde und Hummer am gelben Band entgegen. Mit dem Löffeltrunk und den Glückwünschen der Jury konnte ein schöner Prüfungsnachmittag abgeschlossen werden.

Fritz Ewald spukt schon irgendwo die Grand Maitre Prüfung im Kopf herum. Der Hummer am grünen Band würde auch prima zu seinem grünen Umfeld seines hohen Hauses passen.

*Horst-Dieter Ruhland, Landeskanzler*





## Mehr als Slow Food – Chuchi Aschaffenburg auf Gourmetreise in's Elsass

➤ Eine ganze Weile schon hatten sich die Brüder der Chuchi Pompejanum Aschaffenburg darüber Gedanken gemacht, mit ihren Schwägerinnen wieder einmal einen Ausflug zu unternehmen. Erst sollte es eine Reise in die Türkei werden, aber die Vorbereitungszeit war einfach zu kurz und die Pläne wurden fallen gelassen. Und so wurde es statt dessen ein dreitägiger Ausflug in das Elsass.



An einem recht windigen, aber sonnigen Sonntag, dem 29. April 2012, starteten wir also in zwei Kleinbussen zunächst Richtung „Deutsche Weinstrasse“. Erstes Ziel unserer Reise war zwar Bad Bergzabern, aber zuvor hatten wir natürlich – wie es schon zur Tradition geworden ist – ein „Picknick unterwegs“ eingeplant. Bei Weck, Worscht und Woi und dies mitten im Weinberg war rasch eine Stunde vergangen und alle waren so richtig eingestimmt auf die weiteren Überraschungen, die uns noch erwarteten.

Angekommen in Bad Bergzabern besichtigten wir zunächst einmal den Ort mit seinen wunderschönen Bauten im inneren Stadtkern. Erwartet wurden wir dann von Konditormeister und Chocolatier Gerhard Herzog in seinem Café. In der ihm eigenen und besonderen Art führte er uns ein in die Geheimnisse des Umgangs mit Schokolade in vielerlei Art und Weise. Immer wieder neue Kreationen sind es, die sein Interesse wecken und deren Herstellung seine ganze Aufmerksamkeit fordern. Mit einer Kostprobe, einer mit Rotwein gefüllten Praline, demonstrierte er uns seine hohe Kunst und zugleich sein besonderes Engagement als Chocolatier.

Weiter ging es nun nach Baerenthal, wo wir zunächst unser Domizil für die nächsten beiden Nächte, das Hotel „Le Kirchberg“ zum Check – in aufsuchten. Nach einer kurzen Ruhe- und Erholungspause brachen wir dann zum ersten Highlight unseres Ausflugs, dem Dinner im Restaurant „L'Arnsbourg“ in Baerenthal auf. Dort erwartete uns ein von Chefkoch Jean – Georges Klein kreiertes Degustationsmenü der Extraklasse. Jeder Gang ein Erlebnis, bislang völlig unbekannte Geschmacksnuancen, bis ins allerletzte Detail dargebotene Gerichte – ein wirklich wahrer Genuss, den man sehr lange Zeit nicht vergisst und von dem man noch Tage lang träumt! Der nächste Tag war der Stadt Metz gewidmet.

Erste Station mitten in der Stadt war die Kathedrale Saint-Étienne, erbaut in den Jahren 1220 bis 1520; sie gilt als eines der schönsten gotischen Bauwerke Frankreichs. Sowohl die ursprünglichen Glasmalereien von Valentin Busch als auch die erst im 20. Jahrhundert von Marc Chagall entworfenen und eingebauten Glasfenster hinterlassen wohl bei jedem Besucher einen bleibenden Eindruck. Nach einer kleinen Mittagsrast in der Brasserie Flo besuchten wir das „Centre Pompidou“, nahe dem Bahnhof von Metz gelegen. Dieses außergewöhnliche Ausstellungsgebäude verfügt über großzügige, jederzeit wandelbare Flächen, die vielfältige Möglichkeiten bieten, den Besuchern moderne und zeitgenössische Kunst vorzustellen.

Gegen Abend fuhren wir dann nach Saverne, wo eine Stadtrundfahrt und ein Besuch des „Chateau des Rohan“ vorgesehen waren. Leider reichte die Zeit aber nur noch zu einer kleinen Stipvisite, die dennoch einen nachhaltigen Eindruck vermittelte. Und dann waren wir in der Taverne Katz angesagt, einer in der Tat typischen Winstub. Eine Speisekarte voller Köstlichkeiten, alles, was das Herz begehrt: jeder stillte seinen eigentlich nicht mehr vorhandenen Hunger auf seine Weise. Typisch Elsass: perfekt und gut! In starkem Regen und über zahlreiche „Umleitungen“ erreichten wir spät in der Nacht wieder unser Hotel. Nach einem „Petit déjeuner“ in unserem Hotel traten wir am folgenden Tag, nicht ohne zuvor noch schnell ein Gruppenfoto zu schießen, wieder die Rückreise an. Sie führte uns auf ausgesprochen abwechslungsreicher Route zunächst erneut an die Deutsche Weinstrasse mit dem Etappenziel St.Martin. Das Herrengut mit Consulat des Weins erwartete uns zum Mittagessen und einer Weinprobe. Ob Riesling, grauer und weißer Burgunder, Silvaner oder Gewürztraminer aus der Garde der Weißweine oder Spätburgunder, Cabernet Sauvignon oder St. Laurant aus der Liste der Roten, alle Gewächse mundeten hervorragend und der Schlusspunkt unserer kurzen Reise war wieder ein Volltreffer. Und so landeten wir voller schöner Erlebnisse und Erinnerungen gegen Abend wieder zu Hause.

P.S.



# Literarisch Kulinarisch

Vielfalt schmecken – Besonderes entdecken

Erneut möchte ich Sie zu einer bemerkenswerten Messe einladen, die zu besuchen ein wahrer kulinarischer Genuß ist. Gemeint ist der „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“, die im April in der Stuttgarter Messe stattfand. Nahezu 400 Aussteller boten ihre kulinarischen Produkte und Dienstleistungen an unter dem Messe-Motto „Vielfalt schmecken – Besonderes entdecken“. Die Messe hatte ihre Pforten an vier Tagen geöffnet; der Veranstalter zählte 80.000 Besucher.

Ich fand mit meinen Büchern Unterschlupf bei Dinses Culinarium, einem renommierten Feinkost-Anbieter, der seit zehn Jahren erfolgreich einen Internet-Shop betreibt. Ich hatte das Glück, sehr interessante Nachbarn zu haben, die ich Ihnen vorstellen möchte. Auf Anfrage nenne ich Ihnen gerne innerdeutsche Bezugsquellen dieser außergewöhnlichen Produkte.

Kulinarische Grüße – Helmut Weber



**Franz Hartl** ist gelernter Kommunikationsfachmann, seit 2003 kommuniziert er hochwertige Öle und Essenzen, für die er die Rezepturen entwickelt und selbst herstellt. Die Exotik seiner Öle und Es-



senzen gründet vornehmlich auf heimischen Rohstoffen. Bemerkenswerte Spezialitäten sind Franz Hartl mit seinen Kernölen gelungen: Weichselkernöl, Marillenkernöl, Bucheckernöl und Graumohnöl können hier nur beispielhaft für sein umfangreiches Sortiment genannt werden.



**Franz Hartl/Christoph Wagner: Feinste Öle - Kochen und genießen mit edlen Essenzen.** 132 S., mit zahlreichen meist farbigen Abbildungen, gebunden mit Schutzumschlag. 2006. Pichler Verlag, Wien. 24.90

EURO. Die Autoren laden zu einer aufregenden Geschmacksreise durch die Welt der exquisiten Essenzen ein.

**Johannes Pinterits** aus Klingenbach (Burgenland) kann man als echten Pionier bezeichnen. Er reaktivierte erfolgreich den Pannonischen Safran. Obwohl Österreich seit Jahrhunderten zu den klassischen Anbaugebieten für Safran gehörte, geriet der Anbau in Vergessenheit. Seit 2006 widmet sich Johannes Pinterits dem mühseligen Anbau Pannonischen Safrans, der auch Rotes Gold genannt



wird. Außergewöhnliche pannonische Würzkräuter und Öle runden das Angebot dieser engagierten Manufaktur ab.

**Bettina Fink-Haberl** aus dem steirischen Ilz präsentierte „Eingelegtes und Einkochtes“ aus der hauseigenen Manufaktur, die sie seit 2002 gemeinsam mit ihrem Mann Hans Peter betreibt. Im Angebot sind süße wie pikante Köstlichkeiten wie Vogel-



beeren in starkem Sirup, Hollerröster von schwarzen Holunderbeeren sowie exquisite Essigfrüchte wie auserlesene Chutneys.

„Leidenschaft für Gewürze lebt von den feinen Unterschieden, die wir täglich auf's Neue entdecken“ unter diesem Motto präsentierte Gabriele Weber Gewürze und Gewürzmischungen vom „Alten Gewürzamt Ingo Holland“. Die Besucher konnten an Hand von Probiertgläsern unbekannte Gewürze kennen lernen; auch an Fragen an Gabriele Weber mangelte es nicht.

**Ingo Holland: Gewürze.** 215 S., mit zahlreichen Farbfotos. Gebunden. 2006. Tre Torri Verlag, Wiesbaden. 49.90 EURO



Fünzig Gewürze, bekannte und unbekannte interessant wie unterhaltsam und sehr persönlich beschrieben mit fünfzig korrespondierenden Rezepten.

## Sommeraktion



**Gourmet – Das internationale Magazin für gutes Essen.** Jedes Heft ca. 96 S. 12,00 EURO je Heft. Der Preis gilt für die Hefte 11 bis 90; übrige auf Anfrage. Porto: 5,00 EURO; ab Bestellwert von 60 EURO portofreie Lieferung. Das Angebot gilt solange der Vorrat reicht bis 31. Juli 2012.

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



www.wmf.de

Das Leben schmeckt schön.



## WMF Filterkaraffe Dara: die Quelle des besseren Geschmacks.



Mg2+  
Technik  
Mg2+  
Technology

Neu: Die WMF Filterkaraffe Dara.

Das beste Rezept für perfekten Genuss: gefiltertes Wasser aus der Filterkaraffe Dara. Dank der innovativen Filtertechnologie Mg2+ werden Stoffe aus dem Wasser gefiltert, die den Geschmack beeinträchtigen. Darüber hinaus wird das Trinkwasser mit Magnesium mineralisiert. So schmecken Getränke wie Kaffee und Tee noch aromatischer und gehaltvoller. Salat und Gemüse, die bei der Zubereitung mit mineralisiertem Wasser in Kontakt kommen, geben weniger Mineralstoffe ans Wasser ab und behalten dadurch mehr Eigengeschmack. Sie werden den Unterschied schmecken!

WMF Filterkaraffe Dara für 29,95\* Euro.

\*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF AG.