



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 4 | Juli | August 2012

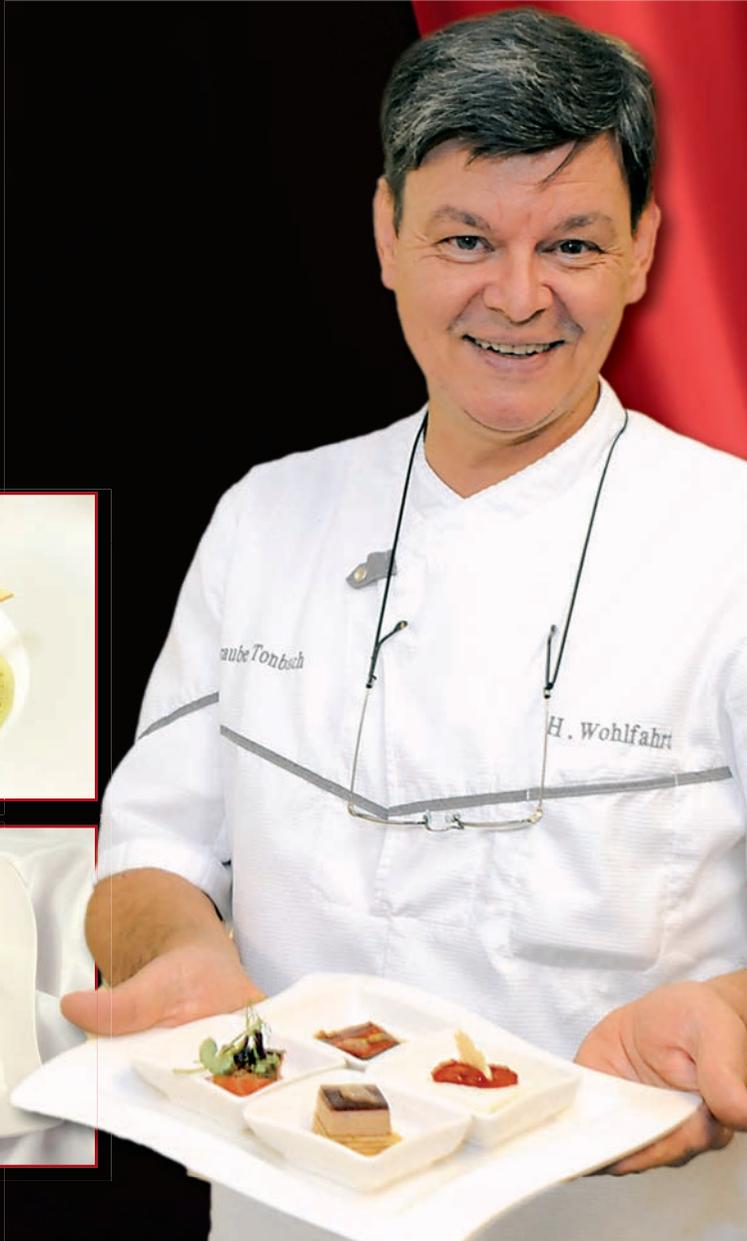
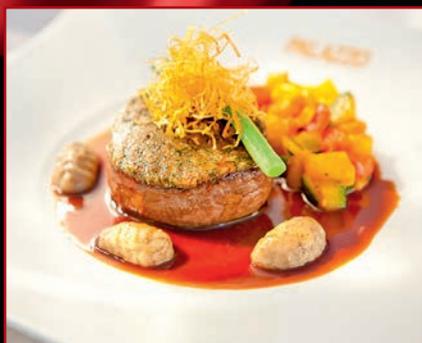
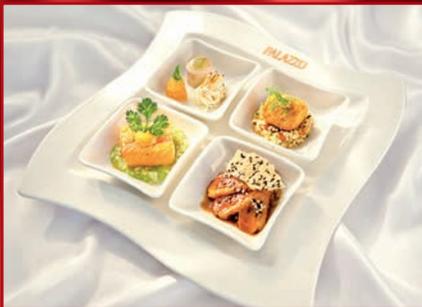


Großmarmitage 2012

2./3. November in Mannheim:

*Harald Wohlfahrt
bittet zu Tisch*

-  **30 Jahre Ordensprovinz
Kur-Mainz – Hessen-Nassau**
-  **3 Ordensprovinzen feiern
60 Jahre Baden-Württemberg**
-  **Aus den Chuchis**





Original-Rezepte von Harald Wohlfahrt aus einem Palazzo-Menu

Confierte Lachsschnitte auf Kürbiskompott

Zutaten Lachsfilet: 4 Tranchen vom Lachsfilet (ohne Gräten) à 90 g, Olivenöl, Meersalz

Zutaten Kruste: 60 g aufgeschlagene Butter | 30 g frisches Paniermehl | 1 Ei | 1 TL Kafirlimettenblätter, fein gehackt | 1/2 Knoblauchzehe, fein gehackt | 1/2 TL rote Peperoni, in kleine Würfel geschnitten | 1/2 TL grüne Peperoni, in kleine Würfel geschnitten | 1 Msp Thai-currypaste | 25 g leicht geröstete Macadamianüsse, fein gehackt

Zutaten Kürbiskompott: 450 g Kürbisfleisch | 1 Knoblauchzehe | 1 Ingwerknolle (frisch) | Olivenöl, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Cayennepfeffer

Zutaten Muskat-Kürbisschaum: 500 g Muskatkürbisfleisch | 3 cl Olivenöl | 1/2 l Geflügelfond | 1/2 l trockener Riesling | 50 g Butter | 30 g geschlagene Sahne | 1 Schalotte, fein gewürfelt | 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt | 1 Ingwerknolle | Meersalz, Cayennepfeffer

Zutaten Garnitur: 30 g rohe Lachsstreifen | 30 g rohe Karottenstreifen | 30 g rohe Apfelstreifen

Zubereitung Kürbiskompott Kürbisfleisch in gleich große Würfel schneiden. Mit der Knoblauchzehe und fein geriebener Ingwerknolle in einen Topf geben und leicht salzen. Mit Olivenöl bedecken und bei schwacher Hitze am Herdrand garen. Vom Herd nehmen, sobald die Kürbiswürfel gar sind, und im Topf abkühlen lassen.

Zubereitung Muskat-Kürbisschaum Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. Schalottenwürfel und Knoblauch in Butter und Olivenöl anschwitzen lassen. Kürbiswürfel hinzufügen, ablöschen, mit dem Geflügelfond aufgießen und etwa 45 Minuten kochen lassen. Anschließend mixen und durch ein Spitzsieb passieren. Mit Meersalz, frisch geriebenem Ingwer und Cayennepfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben.

Zubereitung Lachsfilet Die Lachsschnitten von beiden Seiten leicht salzen. Die Kruste auflegen, den Fisch auf ein Backblech legen, Olivenöl angießen und in den 60 Grad heißen Backofen schieben. Bei einer Kerntemperatur von 40 Grad den Lachs aus dem Ofen nehmen und kurz vor dem Servieren unter dem heißen Grill leicht anbräunen.

Kürbiskompott erhitzen, auf der Mitte eines tiefen Tellers anrichten und das Lachsfilet oben aufsetzen. Die Garnitur darauf anrichten. Anschließend die Sauce angießen.

Das Beste vom Kalb: Kalbsfilet und geschmortes Kalbsbäckchen mit getrüffeltem Wirsing-Kartoffelstampf an Estragonjus

Zutaten Kalbsfilet und -bäckchen (für 4 Personen): 320 g Kalbsfilet | 4 Kalbsbacken | 25 g Butter | 1 Karotte | 1 Stange Lauch | 2 Stangen Staudensellerie | 1 Thymianzweig | 1 Lorbeerblatt | 1 Rosmarinzweig | 10 Pfefferkörner | 1 dl Burgunder | 1 cl Madeira | 500 ml Kalbsfond | 1 TL fein geschnittener Estragon | 4 TL Pesto | 2 TL Schalottenconfit | 1 ungeschälte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Kalbsbäckchen sauber parieren, Karotte, Lauch, Staudensellerie, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt zusammenbinden. Kalbsbäckchen salzen und pfeffern. In einem Bräter Öl erhitzen. Die Kalbsbäckchen darin rund herum anbraten. Gemüsebündel, ungeschälte Knoblauchzehe und Pfefferkörner hinzufügen. Im vorgeheizten Ofen zugedeckt 20 Minuten garen. Zwischendurch wenden. Fett abgießen. Mit Rotwein und Madeira ablöschen, gänzlich eintrocknen. Mit Kalbsfond aufgießen. Die Kalbsbäckchen im Ofen zugedeckt 50 Minuten bei 200 Grad schmoren. Geschmorte Bäckchen aus dem Bräter nehmen. Sauce durch ein feines Haarsieb gießen, wenn notwendig, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Kurz vor dem Servieren Estragon und Schalottenconfit in die Sauce rühren. Das Kalbsfilet in Klarsichtfolie und danach in Alufolie eindrehen. Im 80 Grad heißen Dampf auf 48 Grad Kerntemperatur garen. Kurz vor dem Servieren auspacken, auf der heißen Grillplatte rundum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, in den feingehackten Kräutern ringsum wälzen und in 60 g schwere Medaillons aufschneiden. die Bäckchen mit dem Pesto abglänzen.

Zutaten Kräutermantel: 60 g feingehackte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Estragon, Basilikum)

Zutaten Kartoffel-Wirsingstampf: 500 g mehlig kochende Kartoffeln | 150 ml Milch | 100 g Butter | 10 g fein gehackte schwarze Trüffel | 200 g Wirsing | Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Zubereitung Kartoffeln schälen, in einem Topf mit Wasser bedecken, salzen und weich garen. Abschütten und gut ausdämpfen lassen. Die Milch aufkochen. Kartoffeln durch die Püreepresse drücken, zusammen mit der heißen Milch und der Butter verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Wirsing zerkleinern, in Salzwasser blanchieren und zum Schluss mit den gehackten Trüffeln unter den Kartoffelstampf heben.

Zutaten Garnitur: 8 Scheiben Speck | 12 geschälte Perlzwiebeln | 1 Thymianzweig | 3 cl Olivenöl | 1 cl Balsamicoessig | 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereitung Geschälte Perlzwiebeln in Olivenöl mit dem Zucker und dem Thymianzweig langsam weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Zum Schluss den Balsamicoessig aufgießen und rundum schön glasieren. Die Speckscheiben zwischen 2 Silikonmatten im 160 Grad heißen Backofen ca. 20 Minuten garen.

Anrichten Kartoffel-Wirsingstampf auf dem Teller mit Hilfe einer Rechteckform anrichten, darauf je ein Kalbsfilet und ein Kalbsbäckchen setzen. Mit Perlzwiebeln und den Speckscheiben garnieren, mit der Soße umgießen und servieren.

Guten Appetit!

Liebe Brüder, ein fantastischer Großrat ist zu Ende.



Wir alle danken der Mannheimer Feinschmecker Chuchi mit Bert Schreiber für eine tolle Organisation. Der Freitag Abend in dem wunderbaren Museum des Ehepaars Scheidel war wirklich ein Highlight. Den Brüdern der Chuchi Mannheim Lob und höchste Anerkennung für ein wirklich gelungenes Menü mit einer super zarten Ochsenbacke, einfach toll !

Der Abend endete dann etwas feuchter in der Hotel-Bar.
Dank auch an den Oberbürgermeister Dr. Peter Kurz dafür, dass wir in dem Ratssaal unseren Wahlgroßrat abhalten durften. Besser geht es nicht. Hier hat Bert Schreiber wirklich seine Verbindungen spielen lassen. Mittags durften wir dann das super frische à la minute Asia Menü genießen.
Genial war das gesponserte Eis von Dario Fontanella.

Euch, liebe Brüder, sei Dank für Euer Erscheinen und für die Wahl und Bestätigung in unseren Ämtern. Wir versuchen, für Euch und uns mit unseren Ehrenämtern das Beste für den Club zu erreichen. Natürlich wollen wir die Dinge zum Nutzen aller derzeitigen und zukünftigen Brüder verändern und dabei Transparenz schaffen. Denn es gilt für den Club, die Chuchinen und uns „Wir wollen das Feuer weitergeben und nicht die Asche anbeten“.

Für jede Unterstützung sind wir dankbar, wie jetzt geschehen durch unseren Kochbruder Udo Jendroschek mit seiner Kanzlei JFS Wirtschaftsprüfung und Steuerberatung, der unsere Buchhaltung kostenlos übernimmt. Brüder mehr davon zum Wohle des Clubs.

Liebe Brüder, nochmals ein herzliches Dankeschön für Euer Erscheinen und das Vertrauen.

Wir freuen uns gemeinsam auf unsere Großmarmitage im November hoffentlich mit unserem Jogi, dem wir weiterhin alles erdenklich Gute auf seinem Wege der Besserung wünschen.

Euer Robert Eymann
Vizegroßkanzler

Wir trauern um unsere Kochbrüder

Manfred Grieb
Frankenchuchi Nürnberg
† 20. Februar 2012

Alfred Ebbinghaus
Chuchi Aalen
† 19. März 2012

Wilfried Wacker
Chuchi Augsburg
† 9. Mai 2012

Walter Fürsattel
Knöfel-Chuchi Nürnberg
† 5. Mai 2012

Werner Wolfgang Conrad,
Chuchi Roland Chuchi Bremen
† 21. Mai 2012

Siegfried Blum
Chuchi Titisee-Neustadt

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.

Kein bisschen abergläubisch ist man in der Beethoven-Chuchi Bonn

➔ An diesem Freitag, dem 13. April meisterte Uli Hambuch die Prüfung zum CdC mit Ruhe und handwerklicher Perfektion und eben Kochkunst. Die Prüfer GMdC Dr. Walter Roevenich, MdC Jochen Klüssendorff und GMdC Dr. Christian Gutsche sowie die Brüder der Beethoven-Chuchi Bonn waren am Abend dieses Freitags den Dreizehnten im Bonner Küchenstudio an der frühlinghaft gedeckten Tafel zusammengekommen. Der Prüfling Uli hatte ein so beschwingtes Menü zusammengestellt, dass keiner mehr an diesem Abend an das Datum dachte:

*** Geflügelsalat mit Melone an Sesamvinaigrette * Klare Tomatensuppe
* Rote-Bete-Carpaccio mit gebratenem Zander * Rinderfilet mit
geschmorter Pflaumensauce, Kartoffelrösti und gestovtem Lauch *
Weißes Macis-Schoko-Eis an glacierten Ananasspalten ***

**Dazu wurden Heim's Prosecco * 2010er Chardonnay Spätlese – Weingut
Bauer, Pfalz * 1996er Cabreo Rosso – „Il Borgo“ Ruffino, Toskana**

gereicht. Der Geflügelsalat mit Melone verdiente erstes Lob, insbesondere die kräftige Sesamvinaigrette. Die klare Tomatensuppe, die dem Salat folgte, zeichnete sich durch Klarheit und Kraft sowie eine angenehme Schärfe aus und war eine gelungene Vorbereitung auf den ersten Wertungsgang, den gebratenen Zander auf Rote-Bete-Carpaccio, der handwerklich solide zubereitet die Anerkennung der Prüfungsjury fand. Die zu den ersten Gängen gereichte Chardonnay Spätlese aus der Pfalz harmonierte dabei nicht nur gut mit dem milden Geflügelfleisch sondern gab auch der Tomatensuppe

wie dem Zander einen feinen Rahmen. Danach folgte der Höhepunkt und zweite Wertungsgang, das Rinderfilet an geschmorter Pflaumensauce mit Kartoffelrösti und gestovtem Lauch. Das auf den Punkt gegarte Fleisch wurde von der hervorragenden kräftigen Pflaumensauce perfekt begleitet und von den goldbraun gebackenen Kartoffelrösti und Lauch optisch gut unterstützt – die Jury war zufrieden und der dazu gereichte 1996 Cabreo Rosso tat ein übriges, das Rinderfilet gut in Szene zu setzen. Den Schlusspunkt markierte das weiße Macis-Schoko-Eis an glacierten Ananasspalten. Damit hatte Bruder Uli denn nicht nur die Brüder der eigenen Chuchi sondern auch die Jury überzeugt, dass er würdig ist, zukünftig den Titel des Chef de Chuchi zu tragen. CL Dr. Christian Gutsche und Jochen Klüssendorf verabreichten zum Höhepunkt des Abends den Löffeltrunk und überreichten dem erfolgreichen Kandidaten zum Abschluss die Urkunde und den Hummer am blauen Bande. Lieber Uli, herzlichen Glückwunsch zum CdC. *Roland Frötschel (MDC), Beethoven Chuchi Bonn*



Uli Hambuch, neuer CdC.

Die Rheingau Chuchi Kiedrich freut sich über weiteren MdC: Bruder Horst Brustmann erkocht sich das gelbe Band.

➔ Am 12. Mai 2012 stand die zweite von drei in diesem Jahr geplanten Rangerhöhungen zum MdC bei der Rheingau Chuchi Kiedrich an. OO Leo Wingen betonte in seiner Begrüßungsrede, dass diese Kochprüfung sicherlich eine Besonderheit in unserer Bruderschaft darstellt im Hinblick darauf, dass unser Kochbrüder Horst ein Beispiel dafür ist, dass das Kochen ein Hobby für jede Altersklasse ist. Der Prüfling reichte zunächst wohlschmeckende Bissen zum Champagner und begrüßte die Mitglieder der Jury, bestehend aus OO Leo Wingen als Vertreter des Großkapitels, LK Jean-Claude Fourcarde sowie GMdC Hans Arnold CL Chuchi Delkenheim an einer festlich und liebevoll gedeckten Tafel im Kochdomizil der Chuchi im Berufsschulzentrum Geisenheim.

Als Kenner der nordischen Länder und der dortigen Küche hatte er sich das Motto „Nordlandreise“ gesetzt mit folgendem Prüfungsmenü:

***** Amuse gueule *** Forellen-Häppchen – Lachsgefüllte Chicoréeblätter *** Kohlrabi – Apfel – Carpaccio mit Gorgonzola - Crostini *** Rote – Bete – Suppe Stockholm *** Ge grillter Lachs mit Fächerkartoffeln *** Finnischer Rehbraten mit Honiggemüse *** Norwegische Kaffeecreme mit Zimt – Äpfeln *****

Wie wir es von Horst gewohnt waren, waren die zu den einzelnen Gängen gereichten Weine perfekt abgestimmt. Die skandinavische Küche ist eher rustikal und gediegen. Was sie sympathisch macht,

ist ihre Ausrichtung auf regionale Zutaten. Für Gourmets wird sie oft verfälscht und aufwendig aufgepeppt. Seine Rezepte waren auf die Ursprünglichkeit der nordischen Küche, so wie er sie kennengelernt hatte, ausgerichtet. Der Jury fiel es nach kurzer Beratung nicht schwer, trotz einiger kritischer Anmerkungen ein positives Urteil zu fällen. Die teilweise für uns ungewöhnlichen Geschmacksnoten führten zu einer interessanten Diskussion darüber, inwieweit eine Anpassung an unseren Geschmack angebracht wäre.

Zum Ende der Laudatio überreichte CL Dr. André Picard-Maureau dem Prüfling den wohlverdienten Hummer am gelben Band, vom Landeskanzler Jean-Claude Fourcarde wurde ihm die Urkunde überreicht. Mit dem traditionsgemäßen Umtrunk aus dem großen Rheingauer Römer und den Glückwünschen der Prüfungskommission sowie seiner Kochbrüder endete dieser Prüfungsabend.

MdC Peter Gottbehüt



Der Prüfling in seinem Element

30 Jahre Chuchi Leingarten – Essen mit Damen und Gästen



Die Akteure hochkonzentriert



Amuse gueule im Porzellan-Löffel



Kunstvoller Aufbau

➔ Das traditionelle Damen- und Gästeessen der Chuchi Leingarten wurde dieses Jahr unter dem Motto „30 Jahre Chuchi Leingarten“ begangen – ein Jubiläum, das die umtriebigen Kochbrüder um Küchenchef Jürgen Katz fast „verschlafen“ hätten – ein Glück, dass doch noch rechtzeitig daran erinnert wurde und umgehend alle notwendigen Vorbereitungen für ein schönes Fest getroffen werden



Gutes Essen, gute Stimmung

konnten. An drei festlich im frühlinghaften Look dekorierten Tafeln, die eine sympathische, einladende Atmosphäre ausstrahlten, nahmen die Gäste aus Nah und Fern Platz, um sich von den Kochbrüderern der Chuchi Leingarten das 6-gängige Menü servieren zu lassen. Feine Weine des Weingutes Landesvatter aus Brackenheim begleiteten die einzelnen Gänge, waren perfekt ausgewählt und unterstützten die Speisen ganz wunderbar.

Die Kochbrüder boten ein Menü, das sich aus verschiedenen Menüs, die im Vorjahr gekocht wurden, zusammensetzte. Daraus wurden einzelne Gerichte herausgenommen und zum „Jahresmenü“ zusammengestellt. Alle waren sich an diesem Abend einig – tolles Menü, tolle Optik, toller Abend, toller Kochklub!

Das Menü:

- Praline von Ziegenkäse an Curry-Pfirsich-Chutney
- Brokkoli-Törtchen mit Blattsalaten und Seranoschinken
- Indische Linsensuppe mit in Sesam gebratenen Garnelen
- Gefüllter Saibling mit Limetten-Velouté an glasiertem Staudensellerie
- Zart pochiertes Kalbsfilet mit Rosmarinjus auf Lauch-Kartoffelpüree
- Feine Rohnudeln mit heißen Kirschen und Mokka-parfait

Qualität setzt sich durch!

➔ Unter diesem Motto lud unser Kochbruder Jörg Remberg von der Salzsieder Chuchi am 23. Mai die Prüfungskommission zur Abnahme seiner CdC Prüfung ein. In den ansonsten eher trostlosen Räumlichkeiten der Schulküche konnte unser Kochbruder mit viel Tafelsilber und hellen Stoffen ein freundliches Ambiente schaffen. Durch diesen Eindruck schon positiv gestimmt, wurde der kritischen Jury als Amuse Gueule eine Meerrettichmousse mit Quittenmarmelade im Hörnchen gereicht. Für Abkühlung an diesem bisher heißesten Tag des Jahres sorgte eisgekühlter Champagner Triumvirat V von Raumland. Als nächster Gang folgte eine Krabbensülze mit Senfcreme, die auf Grund der gut gekühlten Teller ihre Stabilität bis zu den anspruchsvollen Gaumen der Jury halten konnte. Eine aufgeschäumte grüne Erbsensuppe fügte sich nicht nur hervorragend in die Menüfolge ein sondern passte auch farblich bestens in das sommerliche Ambiente. Einen Gruß von der deutschen Nordsee schickte die Küche mit der Seezunge an Spargelragout und Morchelsoße. Damit die Juroren trotz tropischer Temperaturen einen kühlen Kopf behielten, sorgte Sommelier Stefan Fischer regelmäßig für erstklassig temperierte Weine und Getränke. Die Rinderroulade an Gemüsesauce mit Selleriepüree im Speckmantel war von derart zarter Konsi-



stenz, dass sie mit Leichtigkeit über die Gaumen der Prüfer ging. Ein Hefeparfait mit Mandelstreuseln setzte den Schlusspunkt unter dieses vortreffliche Menü. Nach längerer Beratungszeit, die dem Prüfling nochmal die Schweißperlen auf die Stirn trieb, kam die Jury zu dem Ergebnis, unserem Kochbruder Jörg den Löffeltrunk zu reichen. Durch die Prüfungsvorbereitungen sichtlich geschwächt, sucht Jörg nun erst mal Entspannung am Gardasee. Wir gratulieren unserem Chef de Chuchi und hoffen, dass er Erholung findet und uns beim nächsten Zusammenkommen einige Flaschen der Weinklassiker vom Gardasee zur Verköstigung reicht.

Die Ordensprovinz Kur-Mainz – Hessen-Nassau feiert ihr 30-jähriges



Der neue und der alte Landeskanzler: Jean-Claude Fourcade bei der Laudatio auf seinen Vorgänger Manfred Tholl

➔ Feste organisieren, das können sie gut, die Brüder dieser Ordensprovinz. Das war auch schon so in der Amtszeit von Ex-Landeskanzler Manfred Tholl. Es sei nur erinnert an die tollen Veranstaltungen rund um den Großrat 2010 in Mainz, die hier stellvertretend für viele andere Events genannt werden sollen. Nach mehr als 5 Jahren Amtszeit als Landeskanzler, in denen er die Ordensprovinz nicht nur von ihrer Schuldenlast befreit hat sondern auch zu einer sehr aktiven Gemeinschaft von neun Chuchis geformt hat, gab Manfred Tholl nun „das Zepter“ am 3. November weiter an Jean-Claude Fourcade, der einstimmig von den Chuchileitern seiner Provinz gewählt wurde.

Am 3. Juni 2012 bestand Jean-Claude seine erste größere Bewährungsprobe mit Bravour. Unter dem Motto „Zu Gast im Rheingau“ war zum 30. Geburtstag der Ordensprovinz nach Oestrich-Winkel geladen worden. Petrus hatte den Plan durchkreuzt, das Fest im Freien zu veranstalten und so kam Plan B - die Brentanoscheune - zum Tragen. Die Brüder der ausrichtenden Rheingau-Chuchi Kiedrich hatten sehr engagiert die organisatorischen Voraussetzungen geschaffen, um dieses Fest erfolgreich zu gestalten. Zumal erst 2 Tage vorher durch die schlechten Wetterprognosen Plan B ausgerufen wurde. Dafür war ihnen der Dank und die Anerkennung von allen Teilnehmern sicher.

Um eine hohe Qualität der angebotenen Köstlichkeiten zu gewährleisten, hatte Jean Claude schon sechs Wochen vor dem Fest alle Chuchileiter zu einem gemeinsamen Kochabend eingeladen, bei dem unter Anleitung eines Profis die Präsentation der einzelnen Gerichte des Menues besprochen und trainiert wurde und auch die logistischen Vorbereitungen.

Das hat sich gelohnt! Der Ablauf des kompletten Festes war absolut professionell und das kulinarische Angebot perfekt zubereitet und fantasievoll auf den Teller „gemalt“.

Dann griffen „Tausendsassa“ Jean-Claude und der CL von Nastätten Michael Schmitter zu ihren Gitarren und untermalten das Fest mit rockigen Klängen. Und natürlich durfte dabei die von Jean-Claude arrangierte Ordensprovinz-Hymne nicht fehlen.

Ein sehr schönes Fest klang langsam aus und wir freuen uns schon heute auf den 9. Juni 2013. Dann nämlich findet das nächste Ordensprovinzfest in Koblenz statt.

F.K.

Alle Chuchis der Ordensprovinz waren in die Menuefolge eingebunden



Gebratene Blutwurst auf Rheingauer Zisterzienzerbrot und Spundekäs – Chuchi Kiedrich

Rheingauer Wildsalat mit Winger-
tsknorzen – Chuchi Nastätten



Leberpastete auf Weingelee –
Chuchi Mainz

Sülze von der Wisperforelle –
Chuchi Heidenrod



Rheingauer Kräutercremesuppe mit
Pfefferlingen – Chuchi Wöllstein

Rheinsalm auf Riesling-Zucchini –
Chuchi Ingelheim



Schweinelendchen in Rieslingsauce
– Chuchi Koblenz



Gebackene Worschtzettel
mit Reblaustunke –
Chuchi Delkenheim

Trester-Mousse
mit Traubenkompott
Rheingauer Erdbeer-Variationen –
Chuchi Mainz-Gutenberg

Rheingauer Rotweinkuchen / Kaffee

Bestehen. Und ihren neuen und alten Landeskanzler.



Gelernt ist gelernt: jeder Handgriff sitzt!



Fröhliche Stimmung in der Brentano-Scheune



CL Per Mayer ehrt Schwägerin Gabi Tholl, die „Ex-Kanzler-Gattin“



Manfred Tholl „empfängt“ den Löffeltrunk von Peter Maichle, Leo Wingen assistiert



LK Jean-Claude Fourcade und CL Michael Schmitter „spielen auf“...



Die Schlacht am Buffet...



Großmarmitage 2012 Mannheim – wieder ein Highlight

➔ **Die STADT:** Metropole des Südwestens, vorgeschlagen als Kulturhauptstadt Deutschlands mit seinem berühmten Schloß, genannt das „Versailles Deutschlands“, dann dem Technikmuseum, dem Planetarium, eines der bekanntesten „Sternetheater“, eine der größten Einkaufsmeilen (nur 50 m vom Hotel) sowie dem Fernsehturm mit seinem Drehrestaurant inmitten einer der schönsten Parkanlagen.



➔ **Das PROGRAMM:** Der Galaabend bietet Show und Artistik mit Künstlern der Weltpitzenklasse, die meisten bereits in Monte Carlo, Paris oder Las Vegas mit höchsten Ehrungen ausgezeichnet! Dies alles sind aber nur Zwischengänge zu den kulinarischen Creationen!

➔ **Das GALAMENUE:** Seit nunmehr 12 Jahren ist die Veranstaltung im „Palazzo-Spiegelpalast“ der kulinarische Höhepunkt des Jahres in Mannheim und war im vergangenen Jahr mit über 35.000 Besuchern, echten Genießern, eine der am besten besuchten Veranstaltungen der Bundesrepublik und während 10 Wochen Laufzeit zu 98,7 % ausverkauft! Das Menue war und ist ein Feuerwerk kulinarischer Genüsse, wie sie nur ein wahrer Meister kreieren kann.



➔ **Unser GASTGEBER:** Harald Wohlfahrt, seit Jahrzehnten ungekrönter Küchenstar Deutschlands, Gourmets behaupten sogar, Europas! Seit mehr als 20 Jahren ununterbrochen 3 Sterne im Guide Michelin (einmalig in Deutschland!). Neben vielen hohen Auszeichnungen, u.a. als bisher höchster, dem Bundesverdienstkreuz, ist er auch Träger der begehrten „Mannheimer Kochschürze“, die seit nunmehr 43 (!) Jahren alljährlich an einen Prominenten aus Politik, Wirtschaft, Küche, Sport oder Show verliehen wird,



die sich um die Esskultur verdient gemacht haben. Die ebenfalls über 30 Jahre bestehende enge Freundschaft mit Chevalier Bert Schreiber, unserem Organisationsgenie, bewog Harald Wohlfahrt, bei der Großmarmitage-Galaveranstaltung in sein Festmenue exklusiv noch einen zusätzlichen Gang einzuschieben! Wir werden also das Menue mit Harald Wohlfahrt „life“ und „einmalig“ erleben!

➔ **Die GARANTEN:** Die „Feinschmeckerchuchi Mannheim“! Jeder Einzelne dieser Chuchi ist ein Individualist mit ausgeprägtem Sinn für Gemeinsamkeit! Wer erleben konnte, wie sie den Großrat gestaltet haben, mit welchen Überraschungen sie immer wieder aufwarten und ihre Gäste begeistern (beste Beispiele die einmalige Kutschensammlung mit 542 fahrbereiten Exponaten und dann der Ratssaal der Stadt für die Sitzung der Delegierten), das ist einmalig! Ja, und so werden sie auch das Großmarmitage 2012 zu dem machen, was es werden soll: ein Highlight in der Geschichte des CC-Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite!



Und was ist zu tun? Füllt bitte sofort das Anmeldeformular aus, überweist den errechneten Betrag auf das extra eingerichtete Sonderkonto CC-Kochklub, Konto 39003880, BLZ 670 505 05, Sparkasse Rhein-Neckar-Nord, Mannheim und schickt – oder per Fax – die Anmeldung an das Clubsekretariat in Gernsbach. Leider stehen nur 350 Plätze zur Verfügung, also, EILE IST GEBOTEN, bitte meldet Euch umgehend an. Wie heißt es doch: „Wer zuerst kommt, mahlt zuerst!“



Highlight unserer Clubgeschichte? Vieles spricht dafür!

WICHTIG: Zimmerreservierungen bitte selbst vornehmen!

Parkhotel „MARITIM“,
Friedrichsplatz 2, 68165 Mannheim,
Kennwort: Großmarmitage 2012
Einzelzimmer: 85,- pro Nacht inkl. Frühstück
Doppelzimmer: 120,- pro Nacht inkl. Frühstück
(Angemeldet gilt nur, wer den Teilnehmerbetrag bezahlt hat!!)



Anmeldeschluss 1. September 2012! Bitte sofort reservieren!

Liebe Mitglieder des Clubs Hochender Männer, liebe Freunde gepflegter Gastlichkeit und Unterhaltung!

Als Ihr allseits geschätzter Chevalier und „Motor“ Bert Schreiber mit der Bitte oder besser, der Idee an mich herantrat, Ihr alle zwei Jahre stattfindendes Großmarmitage, 2012 in meinem „Harald Wohlfahrt Palazzo“ zu veranstalten, empfand ich das als eine große Anerkennung und Wertschätzung meiner Person. Schließlich schätze auch ich Sie, die Hobbyköche, als meine härtesten, aber auch ehrlichsten Kritiker!

Spontan habe ich dann auch meinem Freund Bert Schreiber zugesagt und freue mich jetzt riesig, Sie in Mannheim, dem Herzen der Metropolregion Rhein-Neckar, begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Ich bin überzeugt, dass dies meinem eingespielten Team und mir kulinarisch sowie allen Künstlern mit ihrer Vielfalt und Perfektionskunst gelingen wird. Internationale Stars, traumhafte Tänzerinnen und herzerfrischende Comedy werden Ihnen ein unvergessliches Erlebnis bereiten.

Es erwartet Sie ein genussreicher Galaabend, in dem die Zeit zwar wie im Flug vergehen wird, der aber sicherlich wie ein Zitat Johann Wolfgang von Goethes enden wird: „Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurück lässt, ist bleibend!“

In diesem Sinne, ich freue mich auf Sie!

Ihr
H. Wohlfahrt



➤ Wer ist Harald Wohlfahrt?

Seit Jahrzehnten Deutschlands erfolgreichster und bester Koch!

➤ Was macht ihn so einzigartig?

Seine aus der klassischen Kochkunst entwickelte Vielfalt eigener Kreationen.

➤ Was sind seine Stärken?

Die sorgfältige Produktauswahl, fantasievolle Aromatisierungen und seine ungeheure Professionalität.

➤ Wofür ist er bekannt?

Für seine absolute Bodenständigkeit.

➤ Was empfand er selbst als das größte Lob für ihn?

Bei ihm schmeckt alles zum Niederknien, er arbeitet mit fast heiliger Strenge aber auch beschwingter Leichtigkeit!



CdC-Prüfung Siegfried Seifert

Wieder erfolgreiche Prüfungen bei der Chuchi Paul Ricard Ens Dorf

➔ Wieder zwei besondere Anlässe zum Feiern in der Ordensprovinz Mosel Saar Wasgau. Die Kochbrüder Siegfried Seifert und Klaus Engeldinger der Chuchi Paul Ricard Ens Dorf legten ihre Prüfung zum Chef de Chuchi erfolgreich ab. Unter den kritischen Augen des Landeskanzlers Gerhard Blumenröther, des Chuchileiters der Chuchi Lebach MdC Ulrich Blass und des Ens Dorfer Leiters MdC Peter Schwarz fand die Prüfung von Siegfried statt. Die Zusammenstellung des Menüs, insbesondere seine prüfungsrelevanten Gänge, wurde in den höchsten Tönen gelobt. Eine sehr gute Wahl traf der Prüfling auch bei der Auswahl der Weine. Der Messapia von Leone Castris, ein angenehm frischer Wein, mit einem Duft nach Feldblumen und Zitrusnoten, passte insbesondere zu der interessanten Kombination aus Saibling-Roulade an Gurken-Ingwer-Salat. Auch das Kalbsfilet in der Brotkruste mit Rotweinsauce und grünem Spargel fand einen hervorragenden Begleiter in dem Tannin betonten Salento Rosso Mavro der Familie Palama. Das I-Tüpfelchen zu seiner luftigen Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren war der elegante, süß-fruchtige, rubinrote Passito Metusco aus dem Jahre 2007. Die Prüfer waren sich einig, dass der Prüfling den Rang eines CdC mit hervorragender Leistung erkokcht hatte.



Neuer CdC: Siegfried Seifert

Menü Siegfried Seifert: Erdbeer-Prosecco – Mariniertes Thunfisch mit Hohlunderscham – Geschäumtes Bärlauchsüppchen – Saibling-Roulade an Gurken-Ingwer-Salat – Kalbsfilet in der Brotkruste mit Rotweinsauce und grünem Spargel – Käse-Variation – Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren

Weine: Messapia Salento IGT 2010 – Mavro Salento IGT 2009 – Metusoro Passito 2007

Ein ähnliches Kompliment konnte auch Kochbruder Klaus bei seiner Prüfung verbuchen. Nachdem das Jurymitglied GMdC Dengel leider kurzfristig wegen Krankheit ausfiel, erkokchte sich der Prüfling das blaue Band unter der Juryleitung von MdC Raimund Konrad (Chuchi Homburg), MdC Peter Schwarz und MdC Karl-Heinz Feld (beide Chuchi Ens Dorf).

Bemerkenswert war sein Entrecôte an Rotweinbutter-sauce. Schön kurz angebraten kamen die Röstarmen vollends zur Entfaltung. Nach dem entsprechenden Gar- und Ruhevorgang im Backofen kam es perfekt auf den Teller. Passend dazu Zuckerschoten und Röstis. Zum Dessert servierte er Makowki, ein Mohnauflauf mit Wodka und Zwergorangenkompott. Dieser bildete einen schönen Abschluss eines gelungenen Menüs. Nicht nur Jurymitglied Raimund war von der schönen Weinauswahl und dem Menü begeistert. Das Fazit der Jury lautete einstimmig: „Mit Bravour bestanden“.



Klaus Engeldinger erhält den Löffeltrunk.

Menü Klaus Engeldinger: Peach Daiquiri – Gratinierte Jakobsmuschel – Rahmsuppe von Morcheln eingelegt in Portwein – Garnelen-Ravioli auf Cognacsauce mit Basilikum – Entrecôte an Rotweinbutter-sauce mit Röstis und Zuckerschoten – Käseauswahl – Makowki-Mohnauflauf mit Wodka und Zwergorangenkompott

Weine: Koehler-Rupprecht, weißer Burgunder Kabinett trocken 2008 – Boudau-Cuvée „Henri Boudau“, C.d. Roussillon village 2008.

Beiden Probanden einen herzlichen Glückwunsch zu ihrer bestandenen CdC Prüfung.
Euer Kalli und Peter

CdC-Prüfung Klaus Engeldinger



CdC-Prüfung Florian Hülsen – Mit kalter Hauptspeise mitten ins Herz

➔ Wenn die Rezepte zweier Gänge eines Prüfungsmenüs aus England stammen und die Hauptspeise kalt serviert wird, kann man dann damit ein blaues Band erkochen? Florian Hülsen, Protokollar der Chuchi Baden-Baden, hatte für seine Chef de Chuchi-Prüfung ein etwas exotischeres Menü vorbereitet: Glasnudelsalat mit Sesamöl-Honig-Dressing, roten Zwiebeln, Chili und gerösteten Cashewkernen, Zitronengras-Kokossüppchen mit Huhn und Gamba, Thunfisch im Dijonsenf-Pistazienmantel mit einer Papaya-Mango-Salsa und buntem Couscous, Kaffirlimonenblatteis mit Honigcrêpe. Bei einem Besuch in London sollte man den Stadtteil Notting Hill nicht außer Acht lassen. Das Rezept, von dem das Hauptgericht inspiriert wurde, stammt aus einem englischen Bistro namens Otto Lenghi. In dem gleichnamigen Kochbuch findet sich eine Ansammlung wunderbarer exotischer Rezepte und Inspirationen. Und so traf Kochbruder Florian Landeskanzler Bernd - der für die exotische, insbesondere asiatische Küche schwärmt mit seinem fruchtig-würzigen Prüfungsgang mitten ins Herz. Auch die anderen Jurymitglieder waren hiervon sehr angetan. Als wei-



Landeskanzler Bernd Aldinger und Chuchileiter Lothar Müller ernennen Florian Hülsen zum Chef de Chuchi



Das Hauptgericht: Thunfisch im Dijonsenf-Pistazienmantel mit einer Papaya-Mango-Salsa und buntem Couscous.

teres Prüfungessen hatte Florian bereits als Zwischengang ein thailändisches Süppchen nach einem Rezept von Johann Lafer serviert. Auch dieser Gang hatte breite Zustimmung unter den Prüfern gefunden. Mittlerweile haben sich im Buchhandel neue Konzepte etabliert. Eines davon ist die Spezialisierung auf Kochbücher. Darüber hinaus bieten diese Themenbuchhandlungen zusätzlich zu der entsprechenden Leseware auch Workshops hinsichtlich deren korrekter Anwendung an. Ein solcher Spezialanbieter ist der Books for Cooks-Shop, ebenfalls im Londoner Stadtteil Notting Hill zu finden. Das Rezept für das Kaffirlimonenblatteis war einem Workshop für thailändische Küche entsprungen. Kaffirlimonenblätter sind in der frischen Variante zwar in unseren Breiten nur als TK-Ware zu bekommen, das tut der Intensität der ätherischen Öle, die mit einem Mörser extrahiert werden, jedoch keinen Abbruch. Alles in allem eine gelungene Prüfung, wie Landeskanzler Bernd Aldinger noch einmal hervorhob, bevor er dem Prüfling den Hummer am blauen Band sowie die Urkunde überreichte.

Lothar Müller, CL Chuchi Baden-Baden

Reinhard Grünert von der Schleddehausener Chuchi „Ritter der Tafelrunde“, trägt nun mit Stolz den Hummer am blauen Band

➔ Im September wird Marc Vocke, seit März 2011 Mitglied der Chuchi in Schleddehausen, zur CdC-Prüfung antreten, sie mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlich auch bestehen. Dann beschäftigt sich kein Mitglied dieser Chuchi mehr „mit nacktem Hals“ in der Küche. Doch zurück zur CdC-Prüfung am 1. Juni 2012: das von ihm auserwählte Menü umfasste nachstehende fünf Gänge, von denen Reinhard die Nummern 3 und 4 zubereitete

Paprika-Rhabarber-Suppe *** Gratiniertes Spargel mit Carpaccio vom Rind ***** Kross gebratener Zander auf Berglinsen und Dijoner Senfsauce ***** Zweierlei vom Stubenküken auf Mango-Sauce mit Basilikum und grünem Pfeffer ***** Holunderblüten-Parfait mit Rhabarber-Erdbeer-Ragout**

Dazu ließ Reinhard folgende Weine reichen: Prosecco Gold Rose Extra Dry – Terre Nardin | 2010 Forster Musenhang – Riesling Kabinett trocken | Weißer Burgunder – Kabinett, trocken – Forster Weinkontor | 2010 Käseler Nies'chen – Riesling Kabinett – Karlsruhle, Mosel-Saar-Ruwer

Seine drei Prüfer, Chevalier Werner Berger, MdC Uwe Dütscher, CL der Chuchi Melle, MdC Gerhard Roßbach, CL der Chuchi Schleddehausen, bewerteten die von Reinhard zubereiteten und gereichten zwei Gänge, kamen zu dem Ergebnis, dass die erbrachten Leistungen den Prüfling durchaus berechtigten, von nun an den Hummer am blauen Bande zu tragen. GMdC Werner Berger eröffnete dem



Der Prüfling Reinhard Grünert bei der Arbeit.

Prüfling, dass er die Prüfung bestanden habe, forderte ihn auf, zum Löffeltrunk niederzuknien, den Reinhard sichtlich genoss und während dessen ihm CL Gerhard Roßbach den Hummer am blauen Band umlegte, so dass er sich als CdC wieder erheben und die Rangerhebung mit seinen Brüdern gebührend feiern konnte.



ARGUS

Geschafft! Der verdiente Löffeltrunk.

Salzsieder Chuchi – hier bewegt sich was!

➔ Nach einer ausreichenden Lehrzeit entschloss sich unser Kochbruder Stefan Fischer Ende letzten Jahres, die CdC-Prüfung abzulegen. Die Prüfungskommission mit hoch sensiblen Gaumen verzauberte unser CdC Anwärter mit einem Menü der



Stefan Fischer erhält den Löffeltrunk.

Extraklasse. Startschuss waren frittierte Oliven mit einem Glas prickelndem Champagner. Im Anschluss servierte der Proband hausgebeizte Filets von der Lachsforelle mit einer Honig-Senfsauce. Ein Mandel-Pfefferschoten-Süppchen schärfte dann die Sinne der Kommission. Highlight des Menüs waren die Rehroularden mit marinierten Orangen auf Champagnerkraut, dazu wurden Birnenkartoffeln gereicht. Den Ausklang fand das Menü mit einem Schokoküchlein an Himbeereis, das die angestregten Gaumen wieder zur Abkühlung brachte. Begleitet wurde das Menü von einer hervorragenden Getränkeauswahl, die Stefan Fischer als Sommelier unserer Chuchi getroffen hatte. Ebenfalls große Mühe wurde in die exzellente Dekoration der Tafel eingebracht. Gestärkt vom gelungenen Menü, kam die Prüfungskommission dann zu dem erwarteten Ergebnis und überreichte unserem Kochbruder den Hummer am blauen Band. Vom Prüfungsablauf sichtlich geschwächt, merkte der frisch gebackene Chef de Chuchi noch an, dass er bei der nächsten Prüfung die Jury nicht wieder mit kleinen Tischglocken zur Anforderung von Speisen und Getränken ausstatten wird, da die Bewirtung der Herren unter fast permanentem Glockengeläut einem Dauerlauf gleich kam. Nach diesem erfolgreichen Abschluss erwartet unsere Chuchi auch in 2012 zwei weitere CdC-Aspiranten. Unser Kochbruder und Landeskanzler Manfred Löbberth nahm dieses zum Anlass, das Basiswissen weiter zu vertiefen und lud die Chuchi zum Soßenseminar ein. Auf der Tagesordnung standen über Madeira-, Hummer- und Meerrettichsoße auch die Klassiker Bechamel- und Weißweinsoße. Zum Aufbau der Soßen wurden verschiedene Fonds aus Fisch, Rind- und Hühnerfleisch angesetzt. Bemerkenswert war auch die Professionalität, mit der der Landeskanzler in wenigen Minuten den Hummer in seine Bestandteile zerlegte. Die Hummerkarkassen in heißem Fett angebraten, mit Fischfond abgelöscht, mit Brandy verfeinert und mit frischem Wurzelgemüse köcheln lassen. Immer wieder erstaunlich, wie mit einfacher Handarbeit hervorragende Soßen entwickelt werden. Es zeigte uns aber auch, dass anspruchsvolle Küche viel Zeit in Anspruch nimmt. Diese haben wir uns an diesem Abend genommen und den Tag mit einem 6-Gang Menü der Spitzenklasse ausklingen lassen.



Soßenseminar

„Tour de France“ der Chuchi Murgtal - Gaggenau

Prolog

*Die Chuchi Murgtal denkt gar schwer, wie denn die nächste Reise wär'.
Warum? Mit wem? Und auch wohin? So zieht sich die Debatte hin.
Man denkt an nah' und ferne Ziele und spielt so die Gedankenspiele:
Die einen wollen weit hinaus, die andern blieben gern zuhaus'.
Mondän, und doch sehr schlicht sein soll es,
und preiswert – aber ganz was Tolles!
Grandios – und einfach für die Frauen, denn diese solln sich auch erbauen.
Am besten wär es doch am Meer, doch Berge sollten auch noch her.
Die einen wollen schließlich wandern, im Strandkorb liegen wolln die andern.
Man sucht ein Ziel mit heim'scher Küche, und Meeressfische, aber frische!
So vier-fünf Sterne solls schon bieten, was sie dann preiswert wollen mieten!
Die Diskussion wogt heiter – schwer, die Meinungen gehen hin und her.
So würden alle heut noch sitzen Und ihre Köpfe überhitzen, hätt nicht der
Walter vorgeschlagen, dass wir hier doch das Elsass haben!
Das ist nicht weit, und anders doch, hat dazu gutes Essen noch und schöne
Landschaft, feine Städt', und auch die Leut' sind dort so nett!
Und plötzlich warn sich alle klar: Wir fahr'n ins Elsass – wunderbar.
Was hammer uns denn so bekriegt, wo's Gute doch so nahe liegt!*

➔ Die Chuchi, die solche Entscheidungsfindungen nicht kennt, sollte sich bitte umgehend mit uns in Verbindung setzen! Es galt, unseren 400. Kochabend seit Gründung gebührend zu begehen. Und so fuhren wir also wirklich am 29. Juni bei heiß-schwülem Sommerwetter in unser Nachbarland. Und weil Reisen so unsagbar hungrig macht, war die erste Einkehr nach einer Stunde geplant. In Pfulgiesheim nordwestlich bei Straßburg im „Bürestübel“ wurde uns in einem lauschigen bäuerlichen Innenhof ein elsässisches Mittagmahl serviert – nicht ganz leicht und nicht ganz kalorienarm: Kleiner Flammkuchen – Presskopf mit schöner Vinaigrette – Warme Blutwurst mit „Bragele“ (spez. Bratkartoffeln) und Cruditees – Eisbecher. Dazu natürlich Edelzwicker und Riesling. Bis zur nächsten Station herrschte in den Fahrzeugen postprandiale Stille! In Bergheim war eine Weinprobe der besonderen Art angesetzt: Beim Edelwinzer Marcel Deiss, der mit einigen anderen Elsässer Winzern eine sehr alte heimische Art der Weinherstellung pflegt: Sie legen nicht mehr Wert auf die einzelne Traubensorte, sondern ausschließlich auf die Eigenschaften des Terroirs. Die Weine werden nur nach der Lage und nicht nach der Rebsorte bezeichnet, und die verschiedenen Rebsorten (praktisch alle gängigen Sorten des Elsass) werden auch gemischt angebaut, zeitgleich gelesen und miteinander vermostet. Voraussetzung für diese Behandlung sind allerdings bevorzugte Lagen, am besten Grand Cru 's. Und das Ergebnis ist verblüffend: volle, nicht trockene Weißweine mit viel Komplexität und Nachhall – die in der Fantasie sofort die Lust nach feiner Stopfleber oder Tournedos in einer opulenten Soße wachriefen. Aber wir hatten ja schon ein wenig gegessen! Die Preise allerdings standen der Qualität in nichts nach! Wer jetzt gedacht hatte, er habe zunächst mal seine Ruhe, wurde eines – wirklich Besseren – belehrt: oberhalb von Zellenberg fand Walter in den Weinbergen ein idyllisch-schattiges Wiesenplätzchen, wo ein gekühlter feiner Crémant zu Baguette gereicht wurde. Störche kreisten über uns, das kleine Städtchen gegenüber döste auf seinem Hügel in der heißen Sonne, und der kühle Crémant erfrischte die Kehlen und Herzen. Eine kleine Lesung über die gastronomische Seite des Elsass machte schon wieder Vorfreude auf's Abendessen.

Tomi Ungerer sagt da über sein Land: „Wir danken den Deutschen ihre heilige Gründlichkeit, Sauberkeit und die großen Portionen. Von den Franzosen haben wir die Finesse geerbt, die Phantasie und die Fähigkeit zu improvisieren. ... Wir Elsässer haben einen Arm länger als den anderen: Sind wir deutsch, melken wir über die Grenze die französische Kuh, sind wir französisch – die deutsche!“

Das Abendessen wurde in unserem Übernachtungshotel „Le Relais du Vignoble“ in Gueberschwihr, südlich von Colmar in den Weinbergen gelegen, eingenommen. Und erstaunlicherweise meisterten alle das viergängige Menü! Der badische Magen scheint sich klaglos den nachbarlichen Ernährungsgewohnheiten anzupassen.

So verschwanden die Entenstopfleberterrine, der Salm auf Risotto, das Tournedo und das wunderschöne Dessertarrangement ohne Restanten. Und die Stimmung in dem gemütlich-stillvollen Raum war heiter, ummalt von kleinen Lesungen, wie sie auch sonst bei unseren Kochabenden üblich sind. Helmuth, unser CL, stellte die Bedeutung solcher gemeinsamer Unternehmungen heraus, und schloss auch unseren Jogi, den Großkanzler, in unseren Kreis ein und wünschte ihm weiter gesundheitliche Fortschritte.

So ein kleiner Alp saß schon dem einen oder anderen nächstens auf dem Bauch, aber zum Frühstück um neun Uhr standen „se all parat“. Wir fahren bei Sommerwetter über den Hartmannsweiler Kopf (Ehrenmal für die vielen hier im ersten Weltkrieg Gefallenen – was haben sich diese beiden Völker in der Vergangenheit angetan!) auf die „Route des



Ein Blick durch's „Schlüsselloch“ in Keyersberg



Nicht ganz kalorienfrei, aber superlecker – gebratene Blutwurst und Karottenpurée

Cretes“, wo auf einer Höhe um 1100 m von den Weiden Alpenblumen(!) leuchteten, und eine frische Brise uns gnädig umfächelte. Der Blick ging jenseits der Baumgrenze über die verstreut liegenden Ferme Auberges hinweg weit nach Frankreich hinein. Über den Col de la Schlucht führen wir in Richtung Col du Bonhomme, und über die Karseen am Ostabfall hinunter nach Lapoutroie zur bespré, wo für die hungrigen Reisenden in einer urigen holzgetäfelten Stube die freundlichen Wirtsleute ein „Melkermenu“ bereitet hatten. (Fleischpastete mit Salat, Schaufele mit Bratkartoffeln, frischer weißer Münsterkäse).

Gut, dass es dann zum „Sialškäs“ ein Kirschwasser gab! Aber das alles hat kaum jemanden davon abgehalten, im romantischen Kaysersberg, dem Geburtsort von Albert Schweitzer, ein dreibolliges Eis zu lutschen! Und nach dem Motto: Gesund leben ist ja gut. Aber wenn gesund leben zum Lebensinhalt wird, dann ist es halt hart, wenn man trotzdem stirbt, versammelten wir uns zum Abschluss dieser wunderbaren Reise im „Agneau“ in Seltz zum Flammkuchenessen – aber nur ganz wenig! Im lauschigen Innenhof ließen wir die zwei Tage ausklingen, die uns in Erlebnissen und Gesprächen wieder näher gebracht haben. So eine Reise schmiedet zusammen, und gibt Raum, auch persönliche Gespräche mit Brüdern und Schwägerinnen zu führen, über das Kochen hinaus.



Astrid schaut zwar etwas skeptisch, aber das Eis schmeckt trotzdem supergut!



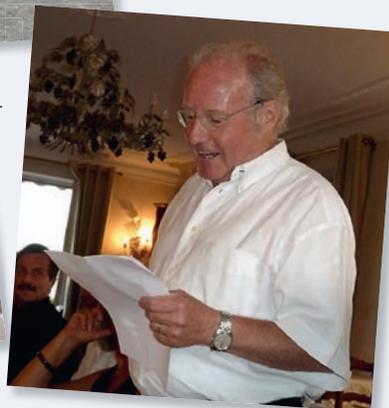
Helmuth begrüßt die Brüder und Schwägerinnen



Kühler Crémant und ofenwarmes Baguette im Weinberg – Walter, der Organisator der Tour, freut sich mit Uschi, seiner Frau (beide im Vordergrund). Da stimmt alles – einschließlich Wetter.



Edel und einfach: Foie Gras und Brioche.



Dr. Rainer Walz, MdC
Chefpoet der Chuchi Murgtal
Gaggenau (Anm. d. Red.)

Unser „Chefpoet“ und Autor dieses Berichts bei seiner Lieblingsbeschäftigung.



Baden-Württemberg feiert seinen 60. Geburtstag!

➔ Eine Erfolgsgeschichte in Deutschland – die Vereinigung von zwei Regionen zu einem gemeinsamen Bundesland.

Drei Ordensprovinzen: Baden, Schwarzwald Bodensee

und Württemberg feiern ein gemeinsames Geburtstagsfest.

Am Sonntag, dem 16. 9. 2012 werden wir ab 11 Uhr gemeinsam mit den Familien und Freunden genau an der Grenze zwischen Baden und Württemberg, nämlich in Pforzheim, feiern.

Die Pfirmannranch, direkt am Ortseingang der Goldstadt gelegen, ist legendär; fanden doch dort in der Vergangenheit häufig unvergessliche badische Ordensprovinzfesten statt, die vom leider viel zu früh verstorbenen LK und CL Jürgen Pfirmann und seiner Frau Ingrid maßgeblich getragen wurden. Mehr dazu unter: www.pfirmann-Ranch.de

Das weitläufige Areal im rustikal gemütlichen Stil einer Ranch bietet viel Platz und entsprechende Möglichkeiten für ein fröhliches, unbeschwertes Miteinander. Die Kinder können sich in dem geschützten Gelände ungezwungen bewegen, mit den angebotenen Attraktionen spielen und die Natur genießen, während die „Großen“ sich den gemeinsam zubereiteten Köstlichkeiten widmen.

Je nach Beteiligung von Kindern und Jugendlichen sind einige Attraktionen und Wettbewerbe geplant, z.B.: fahren mit einem uralten Lanz-Bulldog. Musikalisch untermalt wird das Ganze von unseren Kochbrüdern Horst & Jean-Claude (bekannt vom KiG 2011 in Ketsch).

Das Ländle bittet zu Tisch mit:
Amuse Bouche
Schwarzwaldforelle geräuchert
Tafelspitz mit Vinaigrette
Maultäschchen v. bad. Süßwasserfischen
Bodenseezander vom Grill
Kürbiscrème-Suppe
Linsen mit Spätzle, Saitenwürstchen
Maultaschen klassisch mit Kartoffelsalat
Badisches Schäufele mit Salat und Rahmblättle
Feines vom Grill

Zwischendurch dürfen wir einen humorigen Sketch erleben: „Badener kontra Württemberger (weitere Programmpunkte nicht ausgeschlossen).“

Danach geht's weiter mit: Rohmilchkäse vom Brett – Dessertbuffet – Kaffee + Kuchen. Für entsprechende Getränke ist ebenfalls bestens gesorgt; ein edler Winzersekt und besondere Weine, jeweils aus den drei Ordensprovinzen, werden neben Bier vom Fass und entsprechenden alkoholfreien Getränken serviert.

Ein besonderes Geburtstagssschmankerl: durch großzügige Unterstützung haben wir einen all inclusive Preis von nur 35 Euro pro erwachsenem Teilnehmer festlegen können; Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre sind von uns kostenfrei eingeladen. Der Pauschalpreis beinhaltet auch sämtliche Getränke.

Wer kann dabei sein?

Natürlich die Kochbrüder und ihre Familien aus den drei Ordensprovinzen. Zusätzlich kann eine begrenzte Anzahl von Kochbrüdern und deren Familien aus anderen Ordensprovinzen am Fest teilnehmen – hier entscheidet die Reihenfolge der Anmeldung.

Wie kann ich mich anmelden?

Ganz einfach: das Anmeldeformular bei LK Bernd Aldinger anfordern, ausfüllen, per Post oder Fax zurücksenden und den Kostenbeitrag überweisen.

Kontaktdaten:

Bernd Aldinger, Narrenbergstr.19, 75210 Kelttern,
Telefon: 0178-3903350 Fax: 07236-7356
Am liebsten bitte per Mail: bernd.aldinger@t-online.de

Wir freuen uns auf ein wunderschönes, gemeinsames Fest!

Das Organisationsteam **B-H-B-T**,
Bernd Aldinger –
Helmuth Balsler –
Bernd Britzelmayer –
Thomas Schmidhuber

Kochbrüder der Chuchi Ingelheim vertreibt Accessoires für den gedeckten Tisch

MdC Peter Röhlen, Mitglied der Ingelheimer Chuchi Kaiser Karl, ist geschäftsführender Gesellschafter der Firma VarioGlass UC, die schöne Dinge aus Glas, z.B. Accessoires für den gedeckten Tisch, vertreibt. Angeregt durch Ideen seiner Kochbrüder und mit den Möglichkeiten seiner Glas verarbeitenden Firma Prinz Optics GmbH, bietet er auf VarioGlass.de Kerzenleuchter, Platten, Serviettenringe und andere Dinge aus beschichtetem Original VarioGlass an. Dieses ungefärbte, beschichtete Glas gewinnt seine changierende Farbigkeit – wie ein Brillant – einfach aus dem Licht. Abhängig vom Winkel der Strahlung und der Blickrichtung des Betrachters erstrahlt es in leuchtenden Farben. Alle Produkte werden ausschließlich in Deutschland produziert. VarioGlass fertigt auf Anfrage auch nach Euren Wünschen, Peter freut sich immer über Eure Anregungen. Allen HUMMER-Lesern gewährt VarioGlass bis zum 31.12.2012 einen Einführungsrabatt von 10%, siehe auch die Anzeige auf der Rückseite.



Literarisch kulinarisch

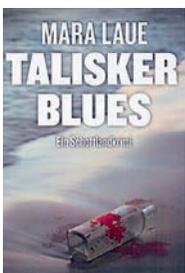
Was für ein lesefreundlicher Sommer – zum Baden zu kalt, zum Wandern zu naß. Gründe genug es sich in der heimischen Hütte gemütlich zu machen. Da ist genügend Zeit, das eine oder andere Experiment am Herd zu wagen – oder man entspannt bei spannender, amüsanter Literatur. Für alle, die Goethe und

die anderen Klassiker schon hinter sich haben, hier einige Vorschläge. Und dann steht Ihnen eine beeindruckende Veranstaltung bevor; ich stelle Ihnen das Buch des Meisters als Appetitanreger vor. Kommen Sie gut über den Sommer!

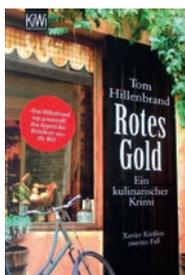
Helmut Weber



Angela Eßer (Hg): Mordsappetit. Kulinarische Krimis aus Bayern. Verlag ars vivendi, 250 S., 14,90 Euro. Von wegen weiß-blaues Urlaubsidyll! Bayern hat auch ganz andere Seiten zu bieten: Kriminell gute Autorinnen und Autoren ziehen eine Blutspur durch das ganze Bundesland, von den Alpen über München, Augsburg und Nürnberg bis nach Bamberg. Und sie sorgen nicht nur für Hochspannung sondern ganz nebenbei auch dafür, dass allen Gourmets unter den Krimilesern das Wasser im Mund zusammenläuft. Denn immer wieder geht es um gefährliche Köstlichkeiten und mörderisch gute Schmankerln. Kulinarische Dreingabe zu jedem Kurzkrimi: das passende Rezept Mordslust auf Hopfenspargelragout, Brezenguglhupf, Spaghetti mit Weißwürsten oder eine Bayrisch-Creme-Torte?



Mara Laue: Talisker Blues. Ein Schottland-Krimi. Goldfinch Verlag, 300 S., 12,95 Euro. Kieran MacKinnon saß zwanzig Jahre im Gefängnis wegen Mordes an seiner Freundin. Völlig betrunken soll er sie eines Nachts am Strand erstochen haben, die Beweise sprechen dafür, er kann sich an nichts erinnern. Jetzt kehrt er zurück in seine Heimat auf die Insel Skye und versucht, sich ein neues Leben aufzubauen. Doch bald darauf wird wieder eine Frauenleiche gefunden. Und wie damals liegt eine Whiskeyflasche mit Kierans Fingerabdrücken neben ihr ...



Tom Hillenbrand: Rotes Gold. Ein kulinarischer Krimi. Verlag Kiepenheuer & Witsch, 351 S., 8,99 Euro. Seit der Luxemburger Koch Xavier Kieffer mit Frankreichs berühmtester Gastrotechnikerin liiert ist, wird er zu den exklusivsten Events eingeladen.

Doch das edle Dinner beim Pariser Bürgermeister endet bereits nach der Vorspeise: Rynosuke Mifune, Europas berühmtester Sushi-Koch, kippt plötzlich tot um. Die Diagnose lautet: Fischvergiftung. Doch Kieffer ist skeptisch und deckt schnell Widersprüche auf.

Er taucht ein in die Welt der Sushiküche und muss erkennen, dass es Fische gibt, die teuer sind als Gold und wertvoller als ein Menschenleben.

Diane Schmiedel: Kakerlake Rot-Weiss. Was Sie schon immer mal essen wollten, sich aber nicht trauen. Verlag Droemer/Knaur, 224 S. 8,99 Euro.



Appetit auf Kakerlaken am Spieß? Lust auf sächsischen Milbenkäse oder lieber gegrilltes Meerschweinchen? Fasziniert von solch skurrilen Gerichten, hat Diane Schmiedel jede Menge Kurioses in den Töpfen der Welt gefunden. Anekdoten, kulturelle Eigenheiten und selbst getestete Rezepte ergeben eine unterhaltsame Lektüre - für alle, die einen Blick über ihren Tellerrand werfen wollen.

Ellen Berg: Das bisschen Kuchen. Mach dich dünne!



Aufbau Verlag, 285 S., 9,99 Euro. Der Feind trägt Größe 34 und hat es auf Nikis Gatten Wolfgang abgesehen. Nach Jahren der molligen Idylle nimmt Niki den Kampf auf: um ihren Mann, ihre Familie - ihren Körper! Sie geht in eine Fastenklinik, wo sie unter Glaubersalz und Schlemmerphantasien leidet. Bis sie Bekanntschaft mit dem Shiatsu-Masseur macht. Sollte Fasten der neue Sex sein? Aber was war noch mal Sex?

Jean-Luc Bannalec: Bretonische Verhältnisse. Ein Fall für Kommissar Dupin. Verlag Kiepenheuer & Witsch, 351 S., 14,99 Euro.



Ein unwiderstehlicher Krimi aus der hochsommerlichen Bretagne – ein neuer Kommissar betritt die Bühne. Der erste Fall für Kommissar Dupin, eigensinniger Pinguinliebhaber und koffeinabhängig, gebürtiger Pariser und zwangsversetzt ans Ende der Welt. An einem heißen Julimorgen kurz vor der Hochsaison geschieht im pittoresken Künstlerdorf Pont Aven ein mysteriöser Mord: Pierre-Louis Pennec, der hochbetagte Inhaber des legendären Hotels Central, das schon Gauguin

und andere große Künstler beherbergte, wird brutal erstochen... Durchzogen von hintergründigem Humor und dabei atmosphärisch so eindrücklich, dass man als Leser sofort selbst durch die engen Gassen des Dorfes flanieren, die Atlantikluft riechen und über die bretonischen Eigenarten schmunzeln möchte. Eine Krimisternstunde nicht nur für Frankreichfans!

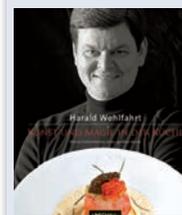
SOMMER-ANGEBOT

Arne Krüger: Die Kalte Küche für Feinschmecker – das



große Kochbuch für Alltag und Feste. Verlag Gräfe und Unzer, Sonderausgabe für Bertelsmann Buchklub, ca. 1960/1964, 446 S. im Schuber. Verlagsneu wmit geringfügigen Lagerspuren. Sonderpreis: 10 Euro zzgl. 5 Euro Porto. Das Angebot gilt solange der Vorrat reicht. Der Autor Arne Krüger gehört zu den Pionieren des modernen Kochbuchs in Deutschland. U. a. war er wesentlich an der Entwicklung des „Feinschmecker“ beteiligt. Das Buch ist eine umfassende, anwendungsorientierte Einführung in die kalte Küche. Im Anhang finden Sie Getränketipps und ein Fachwörterbuch.

Harald Wohlfahrt gilt sicher zu Recht als bester Koch



Deutschlands und Lehrmeister einer ganzen Generation deutscher Spitzenköche. In diesem Buch schildert Harald Wohlfahrt seinen langen, steinigen Weg dorthin, wo er heute steht: auf dem Küchen-

Olymp. Er erzählt von den Ursprüngen seiner Küche, die schon in seiner Kindheit zu finden sind: Auf den Wiesen und Äckern seiner Großeltern lernt er die Natur schätzen und dankbar zu sein für die Produkte, die sie uns schenkt. Alleine macht er sich auf und beginnt seine Kochlehre. Als sich ihm die Möglichkeit bietet, bei der Geburtsstunde eines zukünftigen Gourmetrestaurants dabei zu sein, greift er zu. Zwei Jahre später ist er selbst der Chef. Alle Welt wartet auf den dritten Stern. Zwölf lange Jahre kämpft er täglich seinen Kampf um diese Anerkennung. Dann ist es soweit. Jetzt heißt es Jahr für Jahr seine Position zu behaupten, Neues zu entwickeln, die Brigade zusammen zu halten. Harald Wohlfahrt – Kunst und Magie der Küche ist eine Autobiografie mit vielen Bildern und preisgekrönten Rezepten. Sie gewährt einen tiefen Einblick in die Karriere des berühmten Kochs und in die deutsche Kochszene. Aber auch in die Arbeit und das große Engagement, das eine so einzigartige Karriere täglich neu erwartet.

Harald Wohlfahrt: Kunst und Magie in der Küche. Kleine Geheimnisse des großen Kochs. Neuer Umschau Buchverlag, 2007, 208 S., 58 EURO

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

Accessoires
für den festlich
gedeckten Tisch

Kerzenleuchter
Platzteller
Serviettenringe
Messerbänkchen
und vieles mehr...

Rabattcode für Kochbrüder:
HUMMER

 **VarioGlass**
...bezaubert in den Farben des Lichts
www.varioglass.de

www.wmf.de

Das Leben schmeckt schön.



WMF Filterkaraffe Dara:
die Quelle des besseren Geschmacks.



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.