



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 5 | September | Oktober 2012



 **Ordensprovinzfest Mosel-Saar-Wasgau**

 **Ordensprovinzfest Rhein-Main**

 **Aus den Chuchis**

 **Pilze machen Appetit auf den Herbst**

Rezepte auf Seite 2





Kräuter-Pilzragout im Nudelfleck

Rezept für 2 Personen von Vincent Klink

Zutaten

Für den Teig:

180 g Hartweizenmehl
2 Eigelb
1 Ei
1 TL Olivenöl
etwas Salz
1 TL Butter

Für das Pilzragout:

1 Schalotte
300 g gemischte Speisepilze
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Basilikum
1 EL Olivenöl
1 TL Mehl
1/8 l Gemüsebrühe
1/8 l Sahne
etwas Salz, Pfeffer
1 Kugel Mozzarella (ca. 125 g)

Zubereitung

Für den Teig

Das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eigelbe, Ei, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.) Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und in zehn Zentimeter lange Quadrate schneiden.

Für das Pilzragout

Schalotte schälen und fein schneiden.
Die Pilze putzen und halbieren oder vierteln.
Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken.
Schalottenwürfel in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, Pilze zugeben und anbraten.
Mit Mehl bestäuben, mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt die Kräuter untermischen.

Die Teigblätter in reichlich Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, abschütten und in einer Pfanne mit 1 TL Butter schwenken. Eine Auflaufform oder kleine backofenfeste Förmchen mit Olivenöl auspinseln. Teigblätter und Pilzragout im Wechsel einschichten. Mit Teigblättern abschließen.
Mozzarella in Scheiben schneiden und die oberste Schicht Teigblätter damit belegen.
Im Backofen bei Oberhitze oder unter der Grillschlange den Mozzarella schmelzen lassen, dann servieren.

Steinpilzrisotto

Rezept für 4 Personen von Harald Wohlfahrt

Zutaten

1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
16 ml Olivenöl
160 g Risottoreis
20 g Parmesan
1 l Geflügelbrühe
0,1 l trockener Weißwein
80 g Butter
4 Stück Steinpilze
2 Thymianzweige
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL feingehackte Petersilie

Zubereitung

Feingeschnittenen Knoblauch und Schalotten im Olivenöl andünsten. Reis, feingewürfelte Petersilie und Thymianzweig hinzufügen, leicht salzen, gut andünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelsud aufgießen. Im Ofen zugedeckt bei 200 °C ca. 20-25 Min. garen.

Die Thymianzweige entfernen. Den Risotto mit geriebenem Parmesan und Butter binden. Feingehackte Petersilie unterheben, Steinpilze vierteln und vor dem Anrichten in Butter schwenken. Vorsichtig salzen und pfeffern.

Pfifferling-Tomaten-Nudeln

Rezept für 2 Portionen

Zutaten

200 g Pfifferlinge
1 Knoblauchzehe
4 Frühlingszwiebeln
200 g Kirschtomaten
1/2 Bund glatte Petersilie
180 g Tortiglioni
Salz
4 El Olivenöl
Pfeffer

Zubereitung

Pfifferlinge putzen, Knoblauch hacken, Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne schräg in feine Ringe schneiden. Tomaten häuten und halbieren.
Petersilienblätter von den Stielen zupfen und hacken.

Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen. Inzwischen 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze bei starker Hitze 5 Minuten braten. Knoblauch und Frühlingszwiebeln zugeben und bei mittlerer Hitze 3 Minuten mitbraten. Tomaten zugeben und 3 Minuten mitgaren.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nudeln abgießen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Nudelwasser zu der Pilz-Tomaten-Mischung gießen und einmal aufkochen. Nudeln, Petersilie und 2 El Olivenöl untermischen und servieren.

Dinnerjacket oder Kochjacke?

Ein Leserbrief von Hans J. Enk

Der Anstoß zu diesem Brief stammt aus der Anmeldung zur diesjährigen Großmarmitage. In dieser Anmeldung wird zur Kleiderordnung angemerkt: „Dinnerjacket, e r s a t z w e i s e Kochjacke“.

Die Idee: eine einheitliche, gestylte und anspruchsvolle offizielle Kochjacke als Clubjacke zu kreieren, die bei allen offiziellen Veranstaltungen des Clubs oder bei Veranstaltungen der Chuchinen ect. getragen wird. Es würde sich ein einheitliches Club-Bild ergeben und kostengünstig, für ca. 100,00 Euro zu beschaffen sein. Diese offizielle Clubjacke hätte auch, im Vergleich zum Dinnerjacket, vielfältigere Verwendungs- und Nutzungsmöglichkeiten und würde auch weiteren Einsatzmöglichkeiten Rechnung tragen.

Insbesondere sind es aber auch die jüngeren Kochbrüder, die in einer multifunktionalen Kochclubjacke den Zeitgeist wiedergespiegelt sehen.

Liebe Kochbrüder – sollte diese Anregung Euren Zuspruch finden, dann sollte ein Antrag an das Kapitel mit der Bitte um Bearbeitung und Umsetzung gestellt werden.

Herzlichst
Hans J. Enk

GMdC, CL Köchelbrüder Fuda

P.S. Stellungnahmen zu diesem Leserbrief bitte an die Redaktion unter hummer@printhouse-darmstadt.de

Nachruf

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

*Tief betroffen nehmen wir Abschied
von unserem Kochbruder*

Gerd Zauner
† 22.07.2012

Klosterküche Bad Herrenalb

Hallo liebe Brüder: Ich bin der Neue und bleibe dennoch der Alte...

Das hört sich philosophisch an, ist aber ganz einfach:

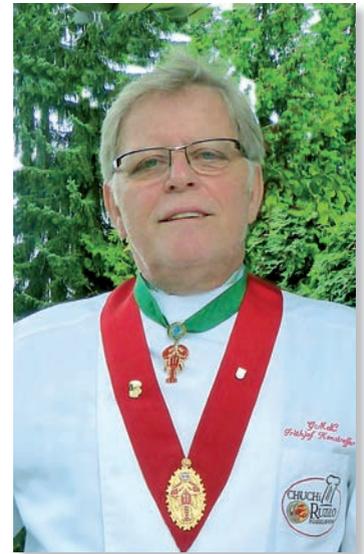
Ich bin Kochbruder und Gründungsmitglied der Chuchi Ruzilo in Rüsselsheim, die dieses Jahr ihr 15 jähriges Jubiläum feiert. Das lebendige Clubleben dort hat bei mir „Lust auf mehr CC“ ausgelöst. Deshalb habe ich mich weiterreichenden Aufgaben gestellt. Zunächst wurde ich zum Medienkanzler ernannt und darf seither unser Clubmagazin, den HUMMER, verantwortlich gestalten und produzieren. Von daher wird mich sicherlich der eine oder andere von Euch bereits kennen.

Danach habe ich zusätzlich für eine Amtsperiode die spannende Aufgabe des Landeskanzlers in der Ordensprovinz Rhein-Main übernommen. Im Frühjahr diesen Jahres hat mich dann GK Jogi Hofbauer gefragt, ob ich für eine Kandidatur im Kapitel, nämlich als Nachfolger für unseren langjährigen Großprotokollar Dr. Jörg Stoffregen zur Verfügung stehe. Dieses Amt harmoniert in besonderer Weise mit den Aufgaben des HUMMER Redakteurs und Medienkanzlers, die ich selbstverständlich auch in Zukunft mit Engagement und Freude wahrnehme.

Liebe Kochbrüder, auf dem diesjährigen Großrat in Mannheim habt Ihr mich mit großer Mehrheit in mein neues Amt gewählt. Ich bedanke mich für Euer dadurch zum Ausdruck gebrachtes Vertrauen und verspreche Euch, dass ich diese Aufgabe mit Engagement und ganzem Herzen ausfüllen werde, ohne die Gestaltung unseres „HUMMER“ zu vernachlässigen.

Ansonsten bleibe ich ganz der Alte – ein Kochbruder, der unser schönes Hobby mit Haut und Haaren lebt und genießt.

*In diesem Sinne grüße ich von Herd zu Herd
Euer Kochbruder Frithjof*



Frithjof Konstroffer GMdC
*Als Großprotollar neu im
Kapitel, nach wie vor auch
HUMMER Redakteur*

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.

Chevalier de la Marmite Dr. Jörg Stoffregen im Interview

⇒ Dr. Jörg Stoffregen ist im Club kochender Männer deutschlandweit und auch über die Grenzen hinaus im CCI bei den Kochbrüdern im europäischen Ausland bekannt und geschätzt. Kein Wunder, zählt er doch schon seit mehr als 41 Jahren zu den besonders aktiven und engagierten Kochbrüdern und seit 28 Jahren in verschiedenen Funktionen zur Clubführung, ab Mai 1990 als Großprotokollar bis zum Großrat 2012 in Mannheim, wo ihm der Club die höchste Ehre, die er zu vergeben hat, zuteil werden ließ und ihn zum Chevalier de la Marmite erhob.

Jetzt hat er sein Amt niedergelegt und macht nur noch das, was ihn einst dazu bewegt hat, Kochbruder in unserem Club zu werden: im Kreise seiner Brüder mit Leidenschaft kochen. Wir haben ihm zum „Abschied“ aus dem Kapitel ein paar Fragen zu seiner CC-Vita gestellt.

Redaktion: Lieber Jörg, Du bist beim Großrat 2012 in Mannheim nicht mehr angetreten, um als Großprotokollar zu kandidieren. Was waren die Gründe?

Jörg: Zunächst einmal: es ist kein Abschied! Ich werde auch in Zukunft jederzeit mit Rat und Tat und mit meiner ganzen Erfahrung zur Verfügung stehen, wenn das gewünscht wird. Andererseits will ich mit meiner Entscheidung auch Platz machen für jüngere engagierte Kochbrüder, die in der Lage sind, frischen Wind in die Clubführung zu bringen. Wir müssen aufpassen, dass wir nicht überaltern. Ganz besonders in der Außendarstellung ist es wichtig, dass wir jüngere Brüder in die Clubführung integrieren. Nur dann haben



wir langfristig die Chance, unser schönes Hobby und unseren Club so zu gestalten, dass er attraktiv bleibt auch für jüngere Menschen. Junge Menschen sprechen eine andere Sprache, sie setzen andere Prioritäten als ältere Menschen. Ich meine, wir sind gut beraten, wenn wir dieser Entwicklung im Club Rechnung tragen, ohne unsere Identität aufzugeben. Alle Generationen müssen Platz haben am Herd. Um diese wichtige Aufgabe zu lösen, müssen auch mal die Jungen ran....

Außerdem darf man sich auch ein klein wenig zurücklehnen, wenn man wie ich 72 geworden ist. Da kommt schon das eine oder andere Zipperlein, das gepflegt sein will ...

Redaktion: Jörg, Du bist am 22.07.1971 in den Club kochender Männer eingetreten und zwar bei der Chuchi Mainz. Was waren die herausragenden Ereignisse in Deinen 41 Jahren Clubleben?

Jörg: Ganz sicher zählen dazu natürlich die Prüfungen, die ich als junger Kochbruder absolviert habe. Ich kann mich genau erinnern, wie stolz ich war, als ich endlich das blaue Band tragen durfte. Die MdC-Prüfung im Oktober 1974 war der nächste Meilenstein und das erste wirkliche Highlight, an das ich heute noch gerne zurückdenke, war meine GMdC-Prüfung im Juli 1981.

Redaktion: ...und dann begann die Zeit als „CC-Funktionär“.

Jörg: Ja, ich wollte Verantwortung übernehmen, wollte mitgestalten. Und jedes Amt birgt die Chance in sich, dabei zu sein, wenn es darum geht, den Club positiv zu verändern und weiterzuentwickeln. Auf unterschiedlichen Ebenen habe ich mich stets bemüht, unsere Clubphilosophie zu leben und nach außen zu tragen. Als Chuchileiter von 1980 bis 1982, als Landeskanzler von 1982 bis 1985, als Ordensoberer von 1985 bis 1990 und dann ab Mai 1990 im Kapitel als Großprotokollar.

In diesen Funktionen habe ich viele Kochbrüder im In- und Ausland kennengelernt, Freundschaften geschlossen, tolle Feste besucht und selbst gestaltet.

In meiner Zeit als Chuchileiter zum Beispiel das 20-jährige Jubiläum der Chuchi Mainz mit original römischen Rezepten von Apicius.

Ein besonderes Vergnügen war es für mich, an der Gründungsfeier der elsässischen Chuchi Duttlenheim in der „Hostellerie du Cerf“ in Marlenheim teilzunehmen. Über Jahre hinweg haben wir dann mit den Elsässer Brüdern viele gemeinsame Stunden am Herd verbracht und gelungene Veranstaltungen miteinander organisiert.

In jenen Jahren kam es durch enge Kontakte der Chuchis Züri 11, Antwerpen, Vest-Recklinghausen und Mainz zu einer interessanten CC-Achse quer durch Europa. Alljährlich haben wir uns in einer dieser Chuchis getroffen, um miteinander wunderschöne Feste zu feiern. Gemeinsam standen wir dann am Herd, um die entsprechenden Menüs zuzubereiten.

Nicht missen möchte ich auch die langjährigen engen Beziehungen zur SCKM - Ribel-Kuchi Rebstein in der Ostschweiz und ihren damaligen Chuchipräsidenten Koni Ritter, mit dem mich bis heute eine enge Freundschaft verbindet.

Später kamen dann auch die Kontakte zur Chuchi „La Salamandra“ in Pisa hinzu, die von unserem Kochbruder Sepp Henneberger GMdC ins Leben gerufen wurde.

In meiner Zeit als Landeskanzler habe ich in meiner Ordensprovinz das erste Ordensprovinzfest ins Leben gerufen. Das war der Jazz-Frühshoppen am 12. Juni 1983 auf dem Laurenziberg bei Ingelheim im Weingut Sterk.

Besondere und faszinierende Erlebnisse waren die ca. 90 GMdC-Prüfungen, bei denen ich als Juror die Leistungen der Brüder zu bewerten hatte. Als Mitglied des Kapitels durfte ich eine Reihe von wichtigen Entscheidungen mittragen. Die Arbeit im Kapitel und das brüderliche und vertrauensvolle Miteinander auch bei schwierigen Themen war eine Erfahrung, die ich nicht missen möchte. In dieser Zeit habe ich auch die verantwortliche Organisation der 50-Jahrfeier unserer Bruderschaft in Mainz übernommen. Alle, die dabei waren haben mir versichert, dass es ein tolles Fest war.

Redaktion:

Es war ein tolles Fest, das kann ich bestätigen!

Lieber Jörg, ich bin sicher, Du könntest mit Deinen Erlebnissen noch manche Seite des „HUMMER“ füllen.
Hast Du noch ein Schlusswort für unsere Leser?

Jörg:

Rückblickend möchte ich sagen, dass es für mich immer eine Ehre war, Mitglied dieses Clubs zu sein. Im Laufe der Jahre habe ich unendlich viele liebenswerte Brüder kennengelernt und echte Freunde gewonnen, denen ich ohne Mitgliedschaft in diesem Club nie begegnet wäre. Ich wünsche unserer Bruderschaft, dass sie sich erfolgreich weiterentwickeln möge und dass es gelingt, den Stil zu wahren, auf den wir alle stolz sind.

Redaktion:

Lieber Jörg, ich wünsche Dir – sicherlich auch im Namen aller Kochbrüder – noch viel Freude an und mit unserem schönen Hobby.

Ich werde als Dein Nachfolger im Kapitel sicher Dein Angebot in Anspruch nehmen und Deinen Rat einholen. Spätestens nach der nächsten Kapitalsitzung und vor meinem ersten Protokoll!

Frithjof Konstroffer

Mit dem Motto „1001 Nacht“ dem Apprenti-Dasein den Rücken gekehrt...

➔ Vor gut 2 Jahren führte seine Leidenschaft zum Kochen Dieter Hartmann zur Chuchi Lampertheim, in die er im Februar 2011 als Apprenti aufgenommen wurde. Der Kochabend am 03.08.12 wurde durch das Motto der orientalischen Küche mit all ihren Gewürzen und Aromen zu einem wahren Fest der Sinne. Somit gelang es Dieter, mit einer gelungenen Menüzusammenstellung und den harmonisch abgestimmten Weinen unseren Landeskanzler GMdC Roland Ritter wie auch seine Kochbrüder der Chuchi Lampertheim zu überzeugen, zukünftig stolzer Träger des Hummers am blauen Band zu sein.

Das Menu:

Hackfleischröllchen auf Linsensalat

*

Arabisches Quartett (Mezze) bestehend aus: Marrokanische Dattel im Speckmantel | Orangengarnele auf Koriander – Humus | Gefüllte Salatgurke mit Thunfischpaste | Zimtaprikose mit Ricottafüllung

*

Orientalische Fischsuppe mit Kurkuma

*

Baharat Lachs im Sesammantel auf Orangen-Fenchelsalat

*

Kalbsschulter mit Pekannussfüllung, gefüllte Zwergpaprika mit Couscous

*

Duett vom Orangen-Milch-Flan mit Rosen und Pistazien Parfait mit Krokant auf Fruchtspiegel *

Dieter war hervorragend vorbereitet, die anfängliche Nervosität schnell verfliegen und er kochte souverän seine Prüfungsgänge. Mit großem Lob, im Besonderen für das Dessert, als auch mit konstruktiver Kritik für mögliche Verbesserungen wurde der gelungene Abend beendet, um Weichen zu stellen für Dieters erfolgreichen Werdegang bei der Chuchi Lampertheim mit Zielsetzung zur nächsten MdC Prüfung.
Gratulation, lieber Dieter!



Der „frisch gebackene“ CdC mit seinem CL Bernd Müller

Ordensprovinzfest Mosel-Saar-Wasgau mit 40jährigem Jubiläum

Unter der Patenschaft der Chuchi Saarbrücken wurde sie 1972 gegründet: die „Chuchi Saarbrücken Gourmet 72“. Seither ist sie „auf Wanderschaft“ gegangen und hat in manchen Orten des Saarlandes sporadisch eine „Koch-Heimat“ gefunden, ehe sie vor 6 Jahren ihr jetziges und vielleicht endgültiges Domizil im „Johanneum“ in Homburg fand, einem privaten Gymnasium in freier Trägerschaft mit freiwilliger Ganztagschule, in welcher Chuchileiter MdC Manfred Gantner auch als Oberstudienrat tätig ist. Konsequenterweise hat die Chuchi ihren Namen dann auch im Jahre 2009 geändert in „Chuchi Gourmet 72 Homburg“. Gerne hatte Landeskanzler Gerhard Blumenröther dem Wunsche des langjährigen Chuchileiters MdC Dr. Claus Merz zugestimmt, als dieser bei der 40-Jahr-Feier der Chuchi Trier im Jahre 2009 darum bat, das nächste Ordensprovinzfest 2012 mit dem Jubiläum seiner Chuchi zu verbinden und in Homburg ausrichten zu dürfen. Für alle schockierend ist Claus Merz jedoch plötzlich und unerwartet vor 2 Jahren einem Herzversagen erlegen. MdC Manfred Gantner hatte es sich als neuer Chuchileiter jedoch zur ehrenhaften Pflicht gemacht, das von Claus Mertz angeregte Jubiläum zusammen mit seinen Brüdern der Chuchi Gourmet 72 im Sinne von Claus zu organisieren, und das ist den Homburger Brüdern in hervorragender Weise gelungen!



Im Stille-Garten.

Im wunderschönen „Stille-Garten“ des Johanneums konnten am 25. August bei herrlichem Sommerwetter rund 100 Brüder und Schwägerinnen ein tolles Familienfest feiern. Während die mitgekommenen Kinder von Anna Lintz, der Enkelin des Homburger Kochbruders MdC Horst Lintz, zusammen mit anderen Schülerinnen hervorragend betreut und mit interessanten Spielen unterhalten wurden, sorgte das „SODA JAZZ DUO“ von Rick Henry Ginkel mit exzellenten



Das SODA Jazz Duo.

Darbietungen für gute Stimmung. Ein von unserem Trierer Kochbruder MdC Dr. Jürgen Arent gestifteter toller Winzersekt aus der eigenen Klüsserather Produktion wurde von den 22 Mädchen und Jungen der Klasse 10c des Kochbruders Manfred Gantner serviert und sorgte zum Auftakt des Festes bereits für beste Stimmung.



v.l.n.r.: LK JC Fourcade und Frau Hedi, LK B. Aldinger und Frau Eva, LK G. Blumenröther.

Landeskanzler Gerhard Blumenröther erinnerte in seiner Eröffnungsrede an den verstorbenen Kochbruder Dr. Claus Merz, der im Geiste bei diesem schönen Fest dabei sein sollte. Besonders begrüßte er als Ehrengäste die Landeskanzler von Baden und von Kurmainz-Hessen-Nassau, Bernd Aldinger mit Frau Eva und Jean-Claude Fourcade mit Frau Hedi.



v.r.n.l.: GMdC KH Dengel, GMdC W. Vogelgesang, LK G. Blumenröther, MdC S. Pillong.

Mit einem Schluck Champagner aus dem großen Ehrenlöffel dankte der Landeskanzler seinem bisherigen Stellvertreter Karl-Heinz Dengel für seine in den letzten 10 Jahren geleistete Unterstützung. Abgelöst wird GMdC Karl-Heinz Dengel, der aus gesundheitlichen Gründen das Amt nicht mehr ausführen kann, von dem frisch gebackenen Grand Maître Wolfgang Vogelgesang, der in der letzten Chuchileiter-Sitzung einstimmig zum stellvertretenden Landeskanzler gewählt wurde. Natürlich durfte auch für ihn ein Schluck aus dem Ehrenlöffel nicht fehlen; ebensowenig wie für Chuchileiter Manfred Gantner zu Ehren des 40jährigen Jubiläums der Chuchi Gourmet 72.

Mit Freude und Enthusiasmus wurde von allen 7 Chuchis der Ordensprovinz drinnen in der Küche der Mensa ebenso wie draußen im Garten gekocht und gegrillt: köstliche „Bliessgauer Tapas“ wurden zum Auftakt des Menüs von der Karlsberg-Chuchi Homburg angeboten und die Brüder der Chuchi Lebach veredelten frische Seeteufel und Venusmuscheln zu einem tollen Ragout mit Austernpilzen und Rotwein-Schalotten.

Während sich die Gäste einer zu dem schönen Sommerwetter passender, von der Chuchi Saarbrücken perfekt zubereiteter andalusischen



Einer von drei Riesen-Spießbraten.



Nicht nur hübsche, auch fleißige Servierkräfte um CL Manfred Gantner.

Gazpacho widmeten, zogen schon die verführerischen Gerüche eines Spießbratens um die Nasen, den die Brüder der Gourmet 72 am Holzkohlenfeuer eines riesigen Super-Grills zubereiten ließen. Dazu servierte die Chuchi Ens Dorf Rosmarin-Kartoffeln und einen köstlichen Ratatouille-Salat. Obwohl der Hunger nun so ziemlich gestillt war, konnte doch kaum einer den Düften widerstehen, die vom Grill der Landgrafen-Chuchi Pirmasens über den Festplatz wehten: Auch die knusprig gegrillten, marinierten Teile von Pfälzer Landhähnchen fanden reißenden Absatz. Das schließlich von der Chuchi Trier zum Abschluss in schönen Gläsern gebotene Panna cotta mit Waldfrüchten schmeckte nach „mehr“; absolut nichts blieb übrig von diesem köstlichen Dessert. Nach 7 Stunden ging ein harmonisches, brüderliches Fest zu Ende, das nicht nur mit kulinarischen Genüssen, sondern auch mit vielen interessanten und anregenden Gesprächen überzeugte. Alle Teilnehmer freuen sich schon auf das nächste Ordensprovinzfest 2014.

Gerhard Blumenröther

Pressestimmen zum Großrat in Mannheim am 22. und 23. September 2012 – erschienen in der Sonntagsausgabe des Mannheimer Morgen.

Tagung im Zeichen des Hummers

Mannheim. Wo sonst der Mannheimer Gemeinderat tagt, saßen gestern Männer in weißen Kochjacken – der CC-Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite, eine Vereinigung von Hobbyköchen.

VON PETER W. RAGGE

„Auf diese Weise sitzen hier mal lauter Leute mit weißer Weste“, scherzte Bert Schreiber, Chef der Rustikalen Feinschmeckerchuchi Mannheim, Ordensoberer aller deutschen Marmiten sowie Generalsekretär der internationalen Vereinigung „Confédération Culinaire Internationale de la Marmite“. Er dankte Oberbürgermeister Dr. Peter Kurz für die „Ehre, Auszeichnung und Anerkennung“, mit der „Großrat“ genannten Delegiertenversammlung in den Ratssaal kommen zu dürfen.

Kurz räumte den Marmiten nicht nur dieses Privileg ein, sondern begrüßte sie gerne auch persönlich. Mannheim sei, räumte er ein, „in einer besonderen Situation“: „Bei allen Stärken unserer Stadt haben wir eine Stärke nicht: ein schönes Rathaus“. Daher tagte der Gemeinderat getrennt von den Büros der Verwaltungsspitze im Stadthaus N 1 im Herzen der Stadt, und dies habe er dem Club kochender Männer aus Verbundenheit zu Bert Schreiber gerne zur Verfügung gestellt.

Kurz wollte dies auch als „Dank und Anerkennung für sein großes Engagement“ verstanden wissen, betonte er: „Wir in Mannheim sind stolz auf unsere Chuchi und ihren Motor, Bert Schreiber!“ Schreiber verkörpere in der Kurpfalz „den Koch schlechthin“ und sei ein „Botschafter für unsere Stadt“. Besonders hob der Oberbürgermeister die seit 44 Jahren jährlich beim „Mannheimer Herrenessen“ von der Chuchi verliehene „Mannhei-

mer Kochschürze“ hervor, die schon an namhafte Politiker, Größen des Showgeschäfts, erfolgreiche Sportler und prominente Repräsentanten der Wirtschaft ging. „Das ist eine Veranstaltung von herausragender Ausstrahlungswirkung für unsere Stadt“. Kurz dankte Schreiber und den Mannheimer Clubmitgliedern aber ebenso für ihr soziales Engagement, etwa in der Vesperkirche.

Die seit 47 Jahren bestehende Mannheimer Chuchi durfte bereits zum sechsten Mal den „Großrat“ der sich als Bruderschaft sehenden Vereinigung, die sich der Liebe zur Kunst des Kochens sowie der Pflege der Esskultur verschrieben hat, ausrichten. Ehe die rund 120 Delegierten mit ihren weißen Kochjacken und einem roten Hummer als Erkennungszeichen im Ratssaal tagten, organisierte Bert Schreiber für sie einen stimmungsvollen Begrüßungsabend in ungewöhnlichem Ambiente – in der privaten, sonst öffentlich nicht zugänglichen Kutschensammlung des Unternehmers Heinz Scheidel.

„Der Abend war fantastisch, so etwas haben wir noch nicht gesehen“, schwärmte Robert Eymann, einer der beiden Vizegroßkanzler. Aber auch die Kochkünste des gastgebenden Clubs verdienten höchstes Lob: „So super zarte Ochsenbäckchen habe ich schon lange nicht mehr gegessen“, so Eymann. Die Marmiten tagten sehr gerne in Mannheim: „Sie haben eine schöne Stadt“, so Eymann, aber besonders bewundernswert seien die Kontakte von Bert Schreiber: „Er ist ein Phänomen, er holt das Beste aus dieser Stadt heraus“.



Begrüßungsabend in besonderem Ambiente: Kutschensammler und Unternehmer Heinz Scheidel, Vizegroßkanzler Klaus Jeromin, Ordensoberer und Gastgeber Bert Schreiber. Vorne Landtagsabgeordnete Helen Heberer und Vizegroßkanzler Robert Eymann. FOTO: PROSSWITZ

Ordensprovinzfest Rhein-Main und 40 Jahre C

➔ 125 Köche und Schwägerinnen feierten mit ihren Gästen bei strahlendem und sonnigem Wetter in der Geibel'schen Schmiede, einer fränkischen Hofreite aus dem Jahre 1663. Die Chuchi Philipp Delp Darmstadt-Eberstadt hatte eingeladen und war am 30. Juni 2012 Ausrichter des diesjährigen Ordensprovinzfestes Rhein-Main. Gleichzeitig feierte die Chuchi ihr 40jähriges Jubiläum. Am Hoftor wurden die Kochbrüder und Schwägerinnen der Chuchis und die Ehrengäste von Helga und Almuth in Empfang genommen und alle erhielten eine extra für diesen Tag angefertigte Anstecknadel. Anschließend begrüßte ich als Chuchileiter der Chuchi Philipp Delp die angereisten Kochbrüder und Schwägerinnen mit einem edlen Apfelschaumwein (Possmann 1881) und leckerem Fingerfood, das von der Chuchi Ruzilo aus Rüsselsheim, der Portefeullerchuchi aus Obertshausen und der Chuchi Pompejanum aus Aschaffenburg zubereitet worden war. Es gab Kartoffelpuffer mit Lachs, pikante Hackfleischbällchen, Caprese-Spießchen und Focaccia con Fomaggia.

In der Scheune hatten bereits Christine, Heike und Ulla liebevoll die Tische eingedeckt und mit Blumen dekoriert und die Bänke mit Hussen versehen, so dass ein festliches rustikales Bild entstanden war. Daneben war eine Bühne für die Musik und von Almuth auch eine Bildergalerie aufgebaut, die einen Rückblick über 40 Jahre Chuchi Philipp Delp wiedergab. Im Garten waren unter zwei Zelten für jede Chuchi großzügige Arbeitsflächen zum Zubereiten der einzelnen Gänge eingerichtet. Zusätzlich konnten auch die Küchen und Räume im Wohnhaus mit benutzt werden. Alle konnten also sehen, dass die Chuchi Philipp Delp Darmstadt-Eberstadt das Ordensprovinzfest mit großem Arbeitseinsatz vorbereitet und bis ins Detail genau geplant hatte.

Die Nibelungen Chuchi Biebesheim hatte es im letzten Jahr vorgemacht und wir haben beschlossen, dass das diesjährige Ordensprovinzfest auch eine Veranstaltung sein soll, bei der alle Chuchis der Provinz Rhein/Main unter der Patenschaft und Löffelführung der Chuchi Philipp Delp mitwirken und die geplante Menuefolge gemeinsam vorbereiten. Auch haben wir den familiären Charakter beibehalten und aus diesem Grunde die Schwägerinnen und Kinder mit dazu eingeladen. Um die Zeit bis zur Fertigstellung des Menüs zu überbrücken, hatten wir für die Schwägerinnen etwas Besonderes vorbereitet. Mit dem Bus ging die Fahrt zur Mathildenhöhe. Die Mathildenhöhe ist mit 180 Metern die höchste Erhebung im Stadtgebiet Darmstadt und das Zentrum des Darmstädter Jugendstils. Sie ist ein Gesamtkunstwerk aus Hochzeitsturm, Ausstellungsgebäude, Museum Künstlerkolonie, russische Kapelle, Künstlerhäusern und Platanenhain. Das Ensemble fehlt in keiner architekturhistorischen Abhandlung, konnte Dr. Annette Wagner-Wilke berichten, die freundlicherweise die Führung übernommen hatte. Von 1899 bis zum Beginn des Ersten Weltkrieges wirkten in Darmstadt namhafte Künstler – unter ihnen Joseph Maria Olbrich und Peter Behrens – und setzten wesentliche Impulse zur Entwicklung der Moderne. Heike, Sylvia und Jeannette hatten im Platanenhain für den Durst und kleinen Hunger einen Stand eingerichtet, der gerne von den Schwägerinnen zum Verweilen in Anspruch genommen wurde. Während die Schwägerinnen auf dem Kulturtrip waren, bereiteten die Kochbrüder an allen eingerichteten Arbeitsplätzen das Menü vor. Sämtliche erforderlichen Arbeitsgeräte, Utensilien und Zutaten lagen am jeweiligen Arbeitsplatz bereit und die Kochbrüder begannen unverzüglich mit dem Schälen und Schnippeln, Kochen und Grillen, so dass es für jeden Kochbegeisterten eine besondere Freude war.

Rechtzeitig zum vorgesehenen Termin war alles vorbereitet, so dass wie geplant die Kochbrüder, Schwägerinnen und Gäste zu Tisch gebeten wurden. Ich hatte die besondere Ehre, die Kochbrüder und Schwägerinnen und insbesondere die Ehrengäste, den ehemaligen Oberbürgermeister der Stadt Darmstadt Günther Metzger, die Landtagsabgeordnete und ehemalige hessische Kultusministerin Karin Wolff, den Landeskanzler Roland Ritter, die Vorsitzende der Interessengemeinschaft Eberstädter Vereine Evelyn Schenkelberg, die rheinhessischen Weinprinzessin Natalie Bockius und insbesondere



Lampertheim und Worms in Aktion (Coproduktion).



CL Wolfgang Wagner



Das Hauptgericht.



Am Ordensprovinzfest hatte er noch aktiv den Kochlöffel geschwungen und zwei Tage später am 2. Juli feierte unser Kochbruder Arnold Hundertmark seinen 90. Geburtstag. Die Kochbrüder der Chuchi Philipp Delp Darmstadt-Eberstadt gratulieren recht herzlich.



Chuchi Philipp Delp in der Geibel'schen Schmiede



Wagner-Noltemeier begrüßt die Gäste



Konzentriert bei der Sache: die Chuchi Darmstadt



Der Chuchileiter stellt seine Mannschaft vor.

unsere befreundete Chuchi Kaiser Karl aus Ingelheim mit dem Landeskanzler Jean-Claude Fourcade zu begrüßen und gab einen kurzen Überblick über die 40jährige Geschichte der Chuchi Philipp Delp. Anschließend sprach auch der neue Landeskanzler Roland Ritter ein paar Begrüßungsworte und lobte die tolle Atmosphäre und das Ambiente in der Geibel'schen Schmiede sowie die gute Organisation und Vorbereitung. Pünktlich konnte das Festmahl beginnen. Jede Chuchi war für einen Gang komplett verantwortlich, sowohl für das Servieren als auch für das Abräumen. Selbstverständlich haben hierbei alle Chuchis brüderlich mitgeholfen. Der zeitliche Ablauf wurde perfekt eingehalten und die Rezepturen wurden von den hochmotivierten Kochbrüdern phantastisch umgesetzt und dekorativ auf den Tellern serviert.

- Kartoffelpuffer mit Lachs** | Kochbrüder Arnold Hundertmark und Rainer Mälzer und die Chuchi Ruzilo Rüsselsheim
- Pikante Hackfleischbällchen, Caprese-Spießchen** | Kochbruder Heinz Hucke und die Portefeuillerchuchi Obertshausen
- Focaccia con Fomaggia** | Kochbruder Klaus Reuter und die Chuchi Pompejanum Aschaffenburg
- Lachsforellen-Terrine mit Kaviarsauce und franz. Weißbrot** | Kochbruder Gerhard Welker und die Frankenstein Chuchi Seeheim-Jugenheim
- Exotisches-Currysüppchen mit Sesamstange** | Kochbruder Michael Gries und die Chuchi Darmstadt
- Supreme von der Wachtel auf Wildkräutersalat mit Himbeerdressing** | Kochbruder Heinz Hucke und die Chuchi Wormatia Worms und die Chuchi Lampertheimer Spargelrunde
- Erdbeersorbet mit trockenem Sekt** | Kochbruder Volker Hundertmark mit Unterstützung der Kochbrüder
- Paillard vom Kalb auf Steinpilzrisotto mit Coppa Parma** | Kochbruder Reiner Schembs und die Nibelungen Chuchi Biebesheim
- Pfefferminz-Schokoladen-Cassata** | Kochbruder Klaus Reuter und die Chuchi Rhein Main Rüsselsheim

Dazu gab es von Kurt frisch gezapftes Darmstädter Pils vom Fass und erlesene rheinhessische Weine vom Weingut Frank und Richard Kühn aus Dienheim, die von der rheinhessischen Weinprinzessin Natalie Bockius vorgestellt und von Hannelore eingeschenkt wurden.

Musikalisch wurde die Veranstaltung begleitet von den „Starlights“ mit Melodien aus der „Goldenen Swing Ära“ und der Eberstädter Liedermacherin Ilse Sturmfels. Die Lieder von Ilse Sturmfels waren von einer ungeheuren Kraft und Intensität. Sie sang Ihren Alltag, ihr Leben, wie es ist und wie sie es sich manchmal wünscht. Witzig, provozierend, humorvoll und manchmal voll leiser Ironie konnte sie sich vor Zugaben nicht retten, so z. B. Dohockediedieimmerdohocke oder das IKEA-Lied.

Die Zusammenstellung des Menüs, die Auswahl der rheinhessischen Weine, das frisch gezapfte Bier, die phantastische Umsetzung der Rezepturen durch die hoch motivierten Kochbrüder der Ordensprovinz Rhein Main, das gesamte Ambiente in der Geibel'schen Schmiede machten diesen Samstagnachmittag zu einem Erlebnis der besonderen Art und wird für uns alle unvergessen bleiben.

Ein Fest dieser Art ist auch nach Meinung des Landeskanzlers Roland Ritter und aller beteiligten Kochbrüder und Schwägerinnen wiederholungswürdig und sollte Vorbild für künftige Veranstaltungen sein. Gleichzeitig bedankte er sich bei den Kochbrüdern und Schwägerinnen der Chuchi Philipp Delp für die Organisation, Vorbereitung und Durchführung dieses großartigen Festes, für einen wunderschönen und geselligen Tag sowie bei allen Chuchis der Ordensprovinz Rhein-Main für den tollen Arbeitseinsatz und die Unterstützung recht herzlich. Keine Frage, es war ein glänzendes Ordensprovinzfest und wir freuen uns schon heute auf das nächste Ordensprovinzfest 2013.

Wolfgang Wagner-Noltemeier | MdC und Chuchileiter

Provinz Ostwestfalen feiert Landesmarmitage 2012



Die Tombola wartet auf Gewinner.



Die Erwartungen sind hoch.

Der liebe Gott muss Ostwestfale sein, wie kann es sonst sein, dass nach tagelangen kalten Regentagen am Sonntag, dem 17. Juni über dem Kurhaus von Senkelteich/Seebruch die Sonne aufging und den feiernden Chuchinen aus Ostwestfalen den ganzen Tag erhalten blieb. Die Brüder der ausrichtenden Chuchi Vlotho waren bereits um 5 Uhr in der Frühe am Werkeln, um rechtzeitig zum Empfang der über einhundert Gäste alles vom Feinsten angerichtet zu haben. Und liebe Brüder, alle die nicht dabei waren, haben eine sensationelle Veranstaltung verpasst. Der Innenhof des Kurhauses war wunderschön dekoriert und ein perfekter Rahmen für unsere Veranstaltung. Mit Hilfe der anderen Chuchis wurde eine exzellente Speisenfolge kredenzt, die nach den Grußworten von Landeskanzler GMdC Manfred Löbbert und Vloths Bürgermeister Bernd Stute den Schwägerinnen und Brüdern der Ordensprovinz vortrefflich mundete.

Zum Empfang servierten die Brüder Flusskrebse mit Orangencreme und Parmaschinken im Rucola-Kräuter-Mantel zum vortrefflichen Crémant de Limoux, Grand Croux.

Dazu kredenzt die Vlothoer Brüder hervorragende Weine und natürlich gekühlten westfälischen Landwein vom Fass, besser bekannt als „Herforder Pils“. Und liebe Brüder, auch ein gestandener

Danach:

Gravedlachs mit grünem Spargelsalat

Matjestatar auf Schwarzbrot

Spargelterrine

Feldsalat mit Schafskäse und Vinaigrette

Rinderfilet vom Grill mit kleinen Pellkartoffeln und süß-sauren Möhren

Spanferkelkarree auf Champagnerkraut

Kalbsfilet mit Mango Chutney

Garnelen vom Grill mit Bandnudeln und Zitronensauce

Lammkeule mit Letchogemüse

Käsekuchen nach Omas Rezept

Marinierte Erdbeeren mit Pistazien und Vanillesauce

Polenta-Flammeri

Mokka Parfait

Erdbeer-Ingwer-Sorbet

Basilikumeis.



Ich kann es nicht glauben?!



Landeskanzler Manfred Löbbert ist voll des Lobes....



Die Vlothoer Brüder nach der Schlacht.



OO Ulli ist glücklich.

Ostwestfale konnte an diesem Tag noch etwas lernen. Ein echter Ostwestfale lockerte die Speisefolge mit launigen Vorträgen um das Missingsch in OWL auf. Endlich kenne ich den Unterschied zwischen Pömpel und Pinörkel. Eine hervorragende Band sorgte für musikalische Unterhaltung. Die gut bestückte nietenfreie Tombola mit Preisen wie Messersätzen der Fa. Zwilling J. A. Henckels, DICK, Kochtöpfen von Staub, Töpfen mit Gartenkräutern und einigen, von Vlothos Chuchileiter Markus vom Braucke gestifteten faltbaren Sackkarren aus seiner eigenen Produktion ließ die Brüder mit gut gefüllten Kofferräumen Richtung Heimat fahren. Zuvor dankte Landeskanzler GMdC Manfred Löbbert den Vlothoer Brüdern und Schwägerinnen für die gelungene Ausrichtung unserer Landesmarmitage. Gleichzeitig überreichte er – wie in OWL üblich – den großen OWL Schneebesens an den Chuchileiter der Chuchi Porta-Westfalica, MdC Ulrich Dörjes, als Ausrichter der Landesmarmitage 2014. Die Brüder, die in den letzten 2 Jahren eine Rang-erhöhung erkocht haben, wurden durch den Landeskanzler mit dem kleinen „Schneebesens mit Clubwappen“ ausgezeichnet. Auch das eine traditionelle Geste bei den Ostwestfälischen Chuchis. Den Brüdern der Chuchi Vlotho: Matthias Herlitzius, OO Ulrich

Kampmeier, Michael Kröger, Andre Krüger, Bernhard Lütke, Uwe Steinmann, Bernd Völkel und nicht zuletzt dem rührigen Chef Markus vom Braucke sagen wir Danke für einen schönen Tag mit Schwägerinnen und Brüdern.



Auf Wiedersehen 2014 in Porta Westfalika.



Zwei die sich verstehen



Die Sonne meint es wirklich gut

Turmchuchi Nürnberg hat einen neuen CdC.

➔ Das jüngste Mitglied der Turmchuchi Nürnberg, Ferdinand Hirschfelder hat sich mit einem fast schon MdC – reifen Prüfungs-
menü das blaue Band erkocht. Der Jury, u.a. besetzt mit Landes-
kanzler Dr. Wolf Steger und Großalmosenier Hans Bingenheimer
präsentierte der Proband ein Menü mit teilweise thailändischer In-
spiration:

**Carpaccio, Karotten-Ingwer Cappuccino, Laab-Gai, Bengali Prawns,
Thai/Jack/Beere.**

Zum Aperitif reichte der Prüfling Shanghaqi Mule (ein Longdrink
bestehend aus Reisschnaps, Limettensaft, Ginger Ale scharf). Die
Weinauswahl war ausgezeichnet mit Schloss Sommerhausen Di-
narazde 2010, Spätburgunder „R“ 2007 von Bernhard Huber und
eine Beerenauslese 2009 Huxelrebe vom Weingut Bischel. Die Ju-
ry und die teilnehmenden Kochbrüder waren sehr beeindruckt und
nach dem obligatorischen Löffeltrunk mit Verleihung von Band und
Urkunde durch den Landeskanzler verlebten die Brüder noch einen
sehr frohen langen Abend in ihrem Kochturm.



In Aktion: Ferdinand Hirschfelder und sein Beikoch Frieder Barnikel



LK Wolf Steger und CL Hans Kammerer mit dem stolzen CdC



Kulinarisches Feuerwerk in der

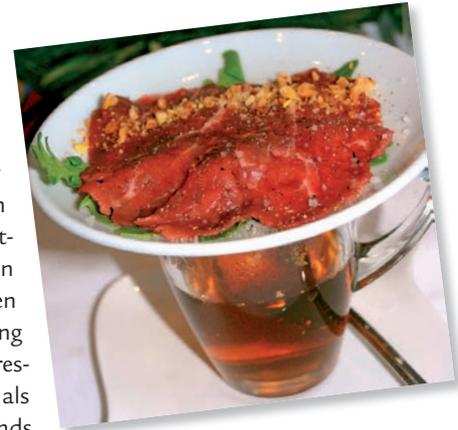


In der Küche: Arbeit nach Plan.

➔ In das idyllische Eppenbrunn im Pfälzer Wald, in unmittelbarer Nä-
he zum Elsass, lud Chuchileiter Harald Lang am 23. Juli dieses Jahres
zur Maître-Prüfung ein. Nicht nur die Juroren OO Bert Schreiber, LK
Gerhard Blumenröther und GMdC Uwe Werner, auch alle Brüder der
Landgrafen-Chuchi Pirmasens trafen sich in dem schönen Anwesen
von Harald Lang zu dem kulinarischen Feuerwerk, das dieser dort ab-
brannte: Nach einem Sekt von Spätburgunder „blanc de noirs“ 2007
zündeten die ersten drei Raketen in Form von kleinen feinen Gerich-
ten aus Entenleber, deren Rohprodukt Harald frisch vom Züchter aus
Souz-les-Bains bezog. Begleitet wurden diese Leckereien von einem
Riesling Eiswein 2007.

Die gesamte Weinbegleitung
hatte Harald Lang mit dem
Pfälzer Winzer Oskar Jülg
aus Schweigen-Rechtenbach
abgesprochen, was die Jury
als ausgesprochen gelungen
beurteilte, wobei die Gast-
teilnahme des sympathischen
Winzers, der zu den einzelnen
alle aus eigener Herstellung
stammenden Weinen interes-
sante Erläuterungen gab, als
eine Bereicherung des Abends
empfunden wurde. „Vergoldeter Bieftea mit Rindercarpaccio“ nan-
te sich das zweite Gericht, dessen Intensität und Fülle der Consommée
nicht mehr zu überbieten war. Goldfalter wertete das Gericht noch
optisch auf und das auf der Tasse aufgewärmte, mit Absicht etwas di-
cker geschnittene zarte Carpaccio mit Rucola und Pinienkernen waren
ein vollendeter Genuss. Ein Wein hat es schwer, gegen eine solche Ge-
schmacksfülle zu bestehen: der servierte Riesling „Wormberg“ 2010
hat es geschafft! Durch seine liebevollsten beiden Töchter im feschen
Dirndlgewand ließ Harald als prüfungsrelevante zweite Vorspeise „CC-
Wappentier-Frühlingsrolle“ servieren, ein aus frischem Hummer berei-
tetes Gericht auf asiatisch gewürzter Sauce Thermidor, wunderschön
mit Lachskaviar dekoriert und von einem 2010er Sauvignon blanc ge-
lungen begleitet. Dass dazu von Harald Lang für jeden Gast ein eigens
angefertigtes, mit unserem Wappentier und unseren Initialien bestick-
tes rotes „Hummerlätzchen“ geboten wurde, bestätigte den Drang zum
Perfektionismus des Maître-Aspiranten.

Prüfungsrelevant war auch der folgende Fischgang: Dorade mit scharfer



Pfalz – Mit einem grandiosen Menü kocht sich Harald Lang zum MdC



Harald bei der Feinarbeit



Dreierlei von der Gänseleber.



CC-Wappentier-Frühlingsrolle auf Sauce Thermidor mit Lachskaviar.

Mangosauce. Eine Kombination von Fisch mit süßen, reifen Mangos stimmte die Jury, wenn nicht skeptisch, so doch zumindest verhalten neugierig. Umso gelungener war die Überraschung, welche Geschmacksnuancen mit dieser raffiniert gewürzten Sauce auf Zunge und Gaumen explodierten und welche Harmonie sich mit dem Fisch und der dazu servierten Spätzle vom 2010er Grauburgunder ergab! Als „sensationell“ wurde das folgende Sellerie-Sorbet mit Birnengranité empfunden, mit welchem Harald Lang auch seine Erfindungs- und Experimentierfreude nochmals dokumentierte. Mit Lamm-Crepinettes auf Steinpilzen an Lamm-Jus mit Lavendelhonig bewies der Aspirant auch seine Kochkunst bei Fleischgerichten: die Lamm-Koteletts waren rosa auf den Punkt gebraten, zart in der Konsistenz und delikat im Geschmack, begleitet von einer aromatischen Sauce und einem 2009er Pinot noir.

Eine Riesling Spätzle „Springberg“ 2010 zusammen mit einem Ziegenfrischkäse-Soufflee und Feigenkompott leitete schließlich über zum Abschluss-Dessert: Campari Törtchen mit Sauce aus flambierten roten Sommerfrüchten und ge-

eistem Mokka. Ordensoberer Bert Schreiber, in der Regel nur Juror bei Grand-Maitre-Prüfungen, zollte dem Koch des Abends und seinem Beikoch für die nicht prüfungsrelevanten Gerichte, CdC Stefan Joneck, das wohl höchste Lob: mit diesem gebotenen Menü wäre auch eine Grand-Maitre-Prüfung erfolgreich bestanden worden! Landeskanzler Gerhard Blumenröther stellte fest, dass sich das Maitre-Menü von Harald Lang einreicht in die oberste Reihe der Galerie kulinarischer Höhepunkte der Landgrafen-Chuchi Pirmasens. Zusammen mit Bert Schreiber übereichte er Harald Lang die Urkunde zum Maitre de Chuchi und den Hummer am gelben Bande. Auch im Namen aller Brüder der Landgrafen-Chuchi bedankte er sich bei OO Bert Schreiber, dass er die jüngste Chuchi der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau mit seinem Besuch zu einer Maitre-Prüfung beehrt hat. Die Landgrafen-Chuchi Pirmasens beglückwünscht der Landeskanzler zu ihrem hohen Kochniveau und ihrer harmonisch-brüderlichen Verbundenheit und bedankt sich für ihre hervorragende Gastfreundschaft.

Gerhard Blumenröther



Winzer Oskar Jülg in seinem Element.



Das Foto des Abends! Harald Lang erhält die verdienten Auszeichnungen.

Harz „Fünf“ – Eine Handvoll Salzsieder „on Tour“.

➔ Im Wonnemonat Mai starteten die Kochbrüder Manfred Löbber, Jörg Remberg, Stefan Fischer, Thomas Emmerich und Knut Meier der Salzsieder Chuchi zu einem kulinarischen Ausflug nach Wernigerode. Für die Reiseleitung in den für Feinschmecker eher unbekanntem Harz war Thomas Emmerich in der Verantwortung. Gebucht waren zwei Übernachtungen im Hotel „Gothisches Haus“ am Marktplatz von Wernigerode. Von der Anreise geschwächt, stärkten wir uns mit einem 4-Gang Menü. Der Küchenchef Ronny Kallmeyer lud uns in seine Küche ein, wo bereits ein festlich gedeckter Tisch auf uns wartete. Der Meister eröffnete das Menü mit einem Dreierlei vom Thunfisch mit Avocado und Mango, gefolgt von einer Riesling Senfsuppe. Die Gaumen beruhigen sollte dann ein Tannensorbet mit Blaubeeren. Ein auf den Punkt gegartes Kalbsfilet mit Spargelragout und jungen Erdäpfeln setzte den Höhepunkt dieses Menüs. Eine Creme Brulee vom frischen Waldmeister mit Gelee vom Hasseröder Pilsener und einem Zitronensorbet setzte den Schlusspunkt unter dieses exquisite Menü. Auch die Auswahl der Tischweine durch unseren Sommelier Stefan rundete diesen Mittagstisch ab. Nachdem der Küchenchef sein Können unter Beweis gestellt hatte, nahm er sich die Zeit, uns auch die technische Ausstattung einer modernen Hotelküche in einem 4-Sterne Superior Hotel zu erläutern. Leicht beschwingt, brachen wir dann zur Besichtigung der Hasseröder Brauerei auf, die in einem Industriegebiet vor Wernigerode ansässig ist. Wer hier tradi-

tionelles Handwerk erwartet, wird enttäuscht. Der hochmoderne Betrieb gehört mittlerweile zu dem brasilianisch-holländischen Brauereikonzern ABInBev mit weltweit mehr als 110.000 Mitarbeitern. Die vollends durchorganisierte Besichtigung endete mit einem einstündigen Probeausschank, verköstigt wurden wir mit einer rustikalen Schlachtplatte. In einer urigen Gaststätte in einem ortstypischen Fachwerkhause ließen wir den Abend anschließend ausklingen. Den nächsten Tag starteten wir mit einem Frühstücksbuffet, das nur wenige Wünsche offen ließ. Dann spazierten wir zum Hauptbahnhof und erklimmen in einer zweistündigen Fahrt mit einer historischen Dampflok das Wahrzeichen der Region, den Brocken. Musikalisch wurde die Fahrt von einer Jazzband begleitet, die wir später im Brockenhaus wieder treffen sollten. Der Brocken ist mit 1.141 Metern der höchste Berg im Norden Deutschlands. Ab



1961 wurde der Brocken zum militärischen Sperrgebiet und war somit für die Bevölkerung nicht mehr zugänglich. Im Dezember 1989 wurde der Brocken wieder für die Allgemeinheit geöffnet. Die Historie des Brockens ist durch Gedenktafeln an dem Gipfelweg gut dokumentiert. Kulinarisch hatte der Gipfel wenig zu bieten, immerhin war nach dem Kesselgulasch im Brockenhaus der Appetit gestillt und das Verlangen nach einigen Gläsern des ortstypischen Kräuterlikörs Schierker Feuerstein geweckt. Nach der Rückkehr ins Hotel, stellte der Küchenchef sein Können mit einem Kalt-Warmen-Büffet nochmals unter Beweis. Der Landeskanzler ließ es sich aber nicht nehmen, den Küchenchef mit der Zubereitung eines Rumpsteaks „Strindberg“ nochmals auf die Probe zu stellen, die er aber mit Bravour bestand. Den Abend ließen wir sportlich ausklingen und verfolgten das DFB Pokalspiel Borussia Dortmund gegen Bayern München. Je nach Sichtweise des Betrachters konnte einem nach dem Endergebnis der Appetit vergehen. Doch zum gewohnt guten Frühstücksbüffet fanden sich die Teilnehmer der Reisegruppe wieder ein und befanden, dass der Harz eine Reise wert ist und auch die kulinarischen Interessen in dem ausgewählten Hotel nicht zu kurz gekommen sind. Erwähnt sei hier noch die Conditorei Wiecker gegenüber unserem Hotel, die neben dem regionaltypischen Baumkuchen eine hervorragende Auswahl an köstlichen Torten serviert. Unser Dank geht an den Organisator Thomas!

Literarisch kulinarisch

Durch Zufall hörte ich von Andrea Schmall. Ich erfuhr, dass sie sich intensiv mit Kochbüchern beschäftigt. Angeregt sich für Kochbücher zu interessieren wurde sie durch ihren damaligen Nachbarn Walter Putz, Oberkellner im „Brenners Park Hotel & Spa“ zu Baden-Baden und leidenschaftlicher Kochbuchsammler. Er bat sie, einen Artikel über seine Sammlung zu schreiben. Gesagt – getan; aber es war auch der Funke der Passion übergesprungen. Leseschmausen Sie das Gespräch, das die Journalistin Ina Fuhrmann mit Andrea Schmall führte. Wohl bekomm's!
Helmut Weber

■ **Muss man kochen können, um sich der Gastrosophie zuzuwenden?** Walter Putz, der Sammler der Bibliotheca Gastronomica hat nie kochen gelernt. Gastrosophie ist nicht gleich Kochkunst. Wenn man so will, ist sie deren Schwester. Gastrosophie umfasst die Kulturgeschichte des Kochens, der Küchen, des Essens, alles, was rund um die Tafel passiert. Theorie und Praxis gehen dabei Hand in Hand. So war auch der große Brillat Savarin kein Koch, sondern Jurist, der sich dem Geschmack wissenschaftlich-methodisch annahm. Wenn wir uns mit der Gastrosophie beschäftigen, geht es ums Denken, Fühlen und Genießen.

■ **Wie kann das gelingen bei einer so immateriellen, geradezu fleischlosen Substanz wie dem Buch? Sie haben es mit einer ganzen Bibliothek aufgenommen!** Als ich den ehemaligen Oberkellner Walter Putz kennen lernte, der sein gesamtes Vermögen in eine Kochbuchsammlung investiert hatte, merkte ich, dass in diesen Büchern mehr steckt als eine Zutatenliste. Die 4000 Bände der Bibliotheca Gastronomica spiegeln die Kulturgeschichte von fünf Jahrhunderten.

■ **Doch ein Spiegel muss immer geputzt sein und strahlen...** ...und er braucht einen soliden Rahmen. Walter Putz hatte seine Sammlung der Universitätsbibliothek Dresden vermacht. Jedoch war sie dort, wie sich nach einiger Zeit herausstellte, nicht gut aufgehoben. Ich setzte mich dafür ein, dass die Sammlung zurück nach Baden kam. Die Badische Landesbibliothek zeigte unter dem Titel „Die Kunst des Essens und Genießens“ Exponate aus der Sammlung Putz. Außerdem legte ich eine Festschrift für Walter Putz vor und nahm Kontakt zur Gastronomischen Akademie Deutschlands auf. Ende 2008 gründete ich mit anderen in Baden-Baden die Internationale Gesellschaft für Gastrosophie, damit das kulinarische Vermächtnis der vergangenen Jahrhunderte nicht in Vergessenheit geriet.

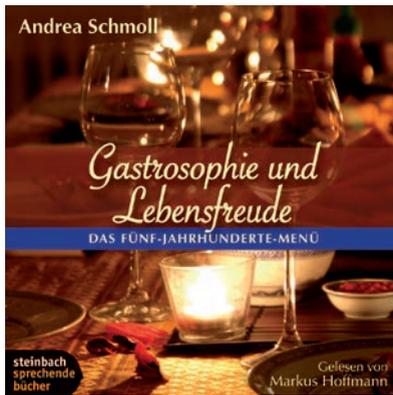
■ **Soweit der Rahmen, was geschah mit dem Inhalt?** Der staubte erst mal in dicken Schwaden, als ich mich nach und nach durch die 4000 Bände der Bibliotheca Gastronomica las. Wenn man so will, musste ich mir das kulinarische Wissen in Riesenportionen einverleiben.

■ **Wo blieb da der Genuss?** Jede Epoche hatte ihren besonderen Ort für den Genuss. Im Mittelalter waren es die Klöster, dann die Schlösser. Aus den nach der Französischen Revolution entstandenen Suppenküchen wurden Restaurants, im 19. Jahrhundert kamen die Grandhotels hinzu, in denen man an Einzeltischen à la Carte wie in Privaträumen speiste. Hier vollendete sich die Gastrosophie. Das Hotel ist ein Phänomen der Moderne und ein Ort der Konversation. Mein Medium des Genusses ist das Hörbuch.

■ **Das verglichen mit der gedeckten Tafel eines Grandhotels einen recht kargen Genuss verspricht?** Von



Der Kochbuchkellner Walter Putz mit Sammlerfreund Ernst Birsner und Andrea Schmall am 30.5.2008 beim Ehrungsabend für Walter Putz in Brenners Park Hotel & Spa, Baden-Baden.



Alle Bilder Copyright Andrea Schmall



Andrea Schmall ist auf Genusstour zu „Kulturerbe Kochkunst“.

Von Andrea Schmall sind zwei Audio-CDs erhältlich:

Gastrosophie und Lebensfreude Das Fünf-Jahrhundert-Menü. Lesung mit Musik und O-Tönen. 150 Min., 2 CD. Gelesen v. Markus Hoffmann. Verlag Steinbach sprechende Bücher. 16,99 Euro. Anhand eines vom Walter Putz exklusiv zusammengestellten historischen Fünf-Gänge-Menüs führt uns die Autorin durch die Geschichte rund um die Tafelfreuden.

Kulturerbe Kochkunst. Kulturgeschichte zum Einverleiben. Lesung mit Musik und O-Tönen. 150 Min., 2 CD. Gelesen v. Markus Hoffmann. Verlag Steinbach sprechende Bücher. 16,99 Euro. Andrea Schmall entführt uns auf eine gastrosophische Reise durch die Jahrhunderte und bringt uns die Geschichte rund um die Tafelfreuden näher.

wegen! Bei der Ausstellung in der Badischen Landesbibliothek hatte ich die Erfahrung gemacht, dass Bücher noch so wertvoll sein können, wenn sie hinter Glas liegen sind sie tot. In der Ausstellung ging es zu wie in einer Leichenhalle. Das wollte ich unbedingt ändern. Das Hörbuch „Gastrosophie und Lebensfreude“ war der erste Schritt in diese Richtung.

■ **Aber genau genommen, ist es doch vor allem Ohrenfutter.** Das stimmt nicht, das Wort geht durch alle Sinne, weil es Geschichte erzählt. Das ist ja gerade die Herausforderung für mich. Zum einen muss ich die herkömmliche Ausstellung beleben. Zum anderen sind Essen und Trinken sinnliche Angelegenheiten. Diese Qualitäten habe ich in Wort und Bild zu übersetzen. Einen Impuls dafür bekam ich beim ICD Award 2010 in Davos, als ich Anton Mosimann (OBE) kennen lernte. Er hat wie Putz eine erlesene Kochbuchsammlung, die er für die Nachwelt bewahrt wissen wollte.

■ **...aber da war das Problem mit der Ausstellung mit Leichenhallenstimmung.** Genau, daher entwickelte ich die Form einer „Gesprächsausstellung“. Das heißt, auf elf Bannern habe ich Faksimiledrucke und Ausschnitte aus fünf Jahrhunderten Kulturgeschichte der Tafel zusammengestellt. Dazu lade ich mir einen Gast ein. Bei meiner Premiere in Baden-Baden im März 2012 war es Sir Anton Mosimann.

■ **Was leistet dabei das Hörbuch? Gerade erschien ihr jüngstes Werk „Kulturerbe Kochkunst“** Es lädt den Hörer zu einer Zeitreise durch die Geschichte der Tafel ein. Die passt natürlich nicht auf die elf Banner der Ausstellung. Doch ist mit Anton Mosimann eine Stimme aus der Gesprächsausstellung zu Gast. Ich habe hier bewusst den O-Ton aus dem Gespräch gewählt, denn ich wollte den Fluss seiner Gedanken nicht unterbrechen.

■ **Wenn man so will: Es gilt das gesprochene Wort?** Ja, die Bibliothek lebt! Sie lebt im gesprochenen Wort, möglichst authentisch. Denn ich habe mit meinem Hörbuch weder ein Hörspiel zur Tafelkultur, noch eine Inszenierung beabsichtigt. Das Hörbuch greift die Form meiner Gesprächsausstellung auf. Und ein Gespräch ist je nach Teilnehmerkreis immer anders.

■ **Gilt das auch für das Kulturerbe Kochkunst?** Für mich ist das ein Lebenszeichen des Kulturerbes Kochkunst. Wie jedes wahre Weltkulturerbe lädt es sich durch Leser, Besucher, im Austausch mit anderen, kurz durch Kommunikation immer wieder mit Gegenwart auf. Das erlebe ich gerade bei meinem Auftritt beim ICD Award 2012 in Davos, wo ich meine Ausstellung und mein neues Hörbuch präsentiere und auf lebhaftes Interesse stoße.

PS: Ich bedanke mich bei Andrea Schmall für die Genehmigung des Abdrucks des Gesprächs.



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.