



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 6 | November | Dezember 2012



 **Erstes badisch-schwäbisches
Ordensprovinzfest**

 **Chuchi Freiburg feiert
50. Geburtstag**

 **Aus den Chuchis**



Groß-Marmitage in Mannheim

**Ein großes Fest
dank Bert Schreiber
und Harald Wohlfahrt**



Leserbriefe zum Beitrag von Hans Enk „Dinnerjacket oder Kochjacke?“

Lieber Kochbruder Frithjof, ich habe die mir angeschlossenen Chuchileiter der Chuchis Bayern Allgäu auf den Beitrag Kochbruder Hans J. Enk telefonisch hingewiesen und befragt. Sowohl die Chuchileiter als auch ich selbst sprechen sich dafür aus, diesen Anstoß zu realisieren.

Manfred Milark, LK Bayern Allgäu

Hallo Frithjof, ja, ich wäre unbedingt auch für eine gutaussehende, vielseitiger einsetzbare und auf jeden Fall einheitliche Clubjacke. Der Preis sollte bei guter Qualität trotzdem wirklich für jeden erschwinglich sein, nicht, dass dann das jetzige Durcheinander noch größer würde. Gesucht wird eben wie immer: die „Eier legende Wollmilchsau“.

Herzliche Grüße Bernd Aldinger, LK Baden

Kochjacke hin - Dinnerjacket her: Entscheidend bleibt immer der, der darin steckt.

Bert Schreiber, Chevalier, Ordensoberer

Liebe Hummer-Redaktion, Hans' Initiative, den Abschied vom Dinnerjacket einzuläuten, begrüße ich als Vertreter der jüngeren Generation sehr. Sollte es zu einer entsprechenden Entscheidung kommen, möchte ich anregen, bei der Auswahl des Kochjacken-Modells darauf zu achten, dass dieses auch in schlanken Größen erhältlich ist (z.B. 98).

*Viele Grüße Bernd GötscheCdC,
Beethoven-Chuchi Bonn*

Lieber Kochbruder, das Thema Kochjacke ist bei uns in der Schweiz (Confrérie de la Marmite) schon lange präsent, aber bis heute kam man damit zu keinem erfreulichen Resultat. Bei Anlässen in Deutschland kam ich mir immer deplatziert vor mit unserer Kochbluse und die Confrères vom Club Kochender Männer

kamen mit ihrem schicken Dinnerjacket daher. Es passte auch besser zu den schicken Damen, die ja auch nicht in ihrem Arbeitsgewand kamen. Aber, wie schon erwähnt, in der Schweiz war das kein Diskussionsthema. Deshalb finde ich die Idee einer einheitlichen Clubjacke super. Eventuell könnten wir uns von der Confrérie de la Marmite anschließen. In Mannheim werde ich mit meiner Frau auch anwesend sein, vielleicht können wir über das Thema reden, jedenfalls wäre ich sehr interessiert.

*Liebe Grüsse aus der Schweiz
Confrère Manfred Heiler*

Landeskanzler Gerhard Blumenröther hat im Rahmen einer Tagung mit den CL seiner Ordensprovinz diskutiert. Aus diesen Reihen kam keine Zustimmung. Dort will man weder das Dinnerjacket noch die einheitliche „Clubjacke“.

Redaktion

ACHTUNG - „nur“ noch ca. 9 Monate bis zum nächsten CC-Großereignis KiG – KOCHEN IM GRÜNEN IN KETSCH

Bitte diesen Termin unbedingt schon jetzt fest einplanen: **Fr. 30.08. - So. 01.09.2013** – Genaueres erfahrt Ihr im nächsten Hummer
Herzliche Marmitengrüße von Bernd Aldinger GMdC – Landeskanzler Baden – Organisator KiG 2013

Nachruf – Josef K. Zimmermann



...der kleine untersetzte, fast immer still lächelnde und stets auf Einigkeit, Brüderlichkeit, besonders aber Freundschaft bedachte langjährige CCI-Generalsekretär und Kochbruder des SCKM-Schweiz, hat uns plötzlich und unerwartet für immer verlassen. Nur wenige Tage vor seinem 90. Geburtstag ereilte ihn der Tod.

Ich habe meinen Freund Josef bereits Ende der sechziger Jahre kennen und schätzen gelernt. Seit dieser Zeit wuchs und festigte sich eine ganz enge und herzliche Freundschaft. Es war nicht einfach, seine Zuneigung zu gewinnen, er war stets vorsichtig abwägend, dabei aber stets hilfreich und auf Verständigung bedacht - und so entstand diese jahrzehntelange, von Vertrauen geprägte Freundschaft! Einer seiner größten Wünsche war, dass ich einmal sein Nachfolger als CCI-Generalsekretär werden sollte, war ich doch sein zeitlich längster Wegbegleiter. Hier einige Stationen: Heidelberg

Gründung der CCI, Beirut - die bisher erste und einzige internationale Marmitage, ebenso das bisher einmalige Grand-Maitre-Fest im Schloß zu Schwetzingen, das CCI-Jubiläum im wieder vereinten Berlin, das ebenfalls unvergessene Marmitage in Belgien, all dies zieht nochmals durch meine Gedanken. Selbst, als ich seine Nachfolge angetreten hatte, haben wir immer miteinander telefoniert; er hat bis zum letzten Tag die Verwaltung des CCI-Kontos, unserer kleinen Portokasse für mich erledigt und und ...! All dies ist nun vorbei, was mir bleibt ist die Erinnerung. Die Erinnerung an einen Menschen, der nicht immer „einfach“ war, der manchmal auch misstrauisch und mehr als zurückhaltend sein konnte, der aber so lange ich ihn kennen durfte, stets seinen gewählten Lebensleitsatz gelebt hat: Mit Toleranz zur Einheit! Diesen Satz zu verstehen hat er mir vorgelebt. Dafür, mein lieber Freund Josef, dafür danke ich Dir von ganzem Herzen. Auch im Namen aller Dir verbundenen Kochbrüder aus der Schweiz, den Niederlanden, Schweden und Deutschland!

Ich bin sicher, Du köchelst nun an anderer Stelle weiter. Vielleicht Deine Polenta Daniella, Dein Cous-Cous Mohamed in Erinnerung an Deinen Freund aus Algerien und noch vieles mehr ...

Ich sage Dir „Tschüß, Josef“, Du fehlst mir- wir alle werden Dich vermissen.

*Dein Nachfolger im Amt und alter Freund
Bert Schreiber*

Generalsekretär CCI und Chevalier CC

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.

Groß(artige) – Marmitage



Liebe Brüder,

welch ein fantastisches Wochenende, prall gefüllt mit außergewöhnlichem Essen und Unterhaltung der Spitzenklasse. Diese Stadt nimmt uns auf wie Familienmitglieder, man fühlt sich willkommen. Das ist selten in unserer Zeit! Bert Schreiber und Klaus Curth von der Chuchi Mannheim haben sich selbst übertroffen, danke Euch beiden und allen Brüdern der Chuchi, die dieses außergewöhnliche Wochenende möglich gemacht haben.

Schon der Freitag Abend begann mit einer Vesper, bestehend aus einem „leichten“ Pfälzer Teller. Anschließend ging es ins Theater mit einer bezaubernden Komödie, in der als neuer Bühnenstar unser Bruder Eugen entdeckt wurde. Es war toll! Der Abschluss in der Hotelbar mit anregenden Gesprächen endete früh (morgens). Der Samstag begann mit einer unterhaltsamen Stadtrundfahrt. Im Anschluss folgte ein Empfang im Zeughaus durch den Oberbürgermeister Dr. Peter Kurz. Seine Begrüßung machte deutlich, wie will-

kommen wir sind und mit welcher Wärme wir aufgenommen werden. Übrigens: die Zwiebelschnecken waren lecker. Im Hotel zurück, gab es schon wieder etwas für den kleinen Hunger zwischendurch. 18 Uhr Abfahrt zum Galaabend im Palazzo. Welch eine romantische und tolle Umgebung! Harald Wohlfahrt servierte uns ein großartiges Sternemenü, gewürzt mit Artistik der Spitzenklasse. Dieser Abend wird sicher bei allen unvergessen bleiben. Auf den nächsten Seiten könnt Ihr alles nachlesen. Ich hoffe, die Brüder, die nicht dabei waren, werden angeregt, an den nächsten Festen teilzunehmen. Es sind wirklich die Highlights eines jeden Jahres, die mit einem unglaublichen Einsatz der Brüder veranstaltet werden. Ich freue mich schon, Euch beim nächsten Großrat zu sehen und dann natürlich in Ketsch beim „Kochen im Grünen“. Bis dahin

Euer Robert Eymann – VGK

Offener Brief der Redaktion

Liebe Kochbrüder,

in dieser Ausgabe unseres "HUMMER" und auch auf unserer Homepage ist viel über unser Groß-Marmitage in Mannheim zu lesen. Bei mir sind die Eindrücke noch immer ganz frisch und deshalb will ich sagen: es war in jeder Hinsicht eine grandiose Veranstaltung – vom Freitag bis zum Sonntag!

Und wenn ich von unserem Galaabend spreche, an dem auch Harald Wohlfahrt teilgenommen und mitgekocht hat (!) komme ich noch immer ins Schwärmen: das dargebotene Menu war in einer Qualität auf dem Teller und vor uns auf dem Tisch, die ganz sicher auch in der Traube Tonbach nicht viel anders auf den Tisch kommt. Jeder Teller heiß, das Essen heiß (was heiß sein sollte), alle Kochbrüder und Gäste hatten fast gleichzeitig den Gang auf dem Tisch, die Sommeliers waren unaufdringlich, aber immer da, wenn sie gebraucht wurden – man kann nur sagen: perfekt! Die Schar an Servicepersonal, die das Essen aufgetragen hat, war choreografisch geschult und trainiert, so dass es Spaß machte zuzuschauen, welche Wege jeder 2. oder 3. nahm, um sich an ganz bestimmten Tischen wieder zu vereinigen – eine logistische Meisterleistung.

Die Künstler und einer der besten Conferenciers, den ich je gesehen habe, brachten ihre Darbietungen jeweils nur zwischen den Gängen. Der Abend begann in der zauberhaften Atmosphäre des Spiegelzeltens gegen 17 Uhr und endete (leider) gegen 1 Uhr morgens. In der Zwischenzeit gab es nur Weltmeisterliches. Ich hatte noch nie in meinem Leben an einem Abend so intensive unterschiedliche Stimmungsschwankungen: Dankbarkeit und Begeisterung über das fantastische kulinarische Angebot; Staunen, ehrfürchtige Bewunderung und Ergriffenheit gleichzeitig über die gezeigte Akrobatik, Tanz, Musik und Komik zum Anfassen (2 Meter Entfernung zum Tisch). Und ich habe lange nicht mehr so viel und herzlich gelacht: über die Wortakrobatik des Conferenciers und Bauchredners. Es war ein Ereignis, das ich ganz sicher nie vergessen werde. Und an den Gesichtern aller Brüder und Schwägerinnen konnte man ablesen, dass es allen so erging.

Leider waren aus unserer Ordensprovinz Rhein-Main nur die Chuchi Biebesheim mit 3 Kochbrüdern vertreten, ein Bruder aus Aschaffenburg und einer aus Rüsselsheim (ich selbst). Es waren auch Kochbrüder in Kochjacken da, auch relativ junge Kochbrüder, die sich sehr wohl gefühlt haben und keinesfalls als Brüder 2. Klasse. Und man muss sagen, der Abend war jeden Cent wert – also preiswert. Ich selbst habe mit meiner 6-köpfigen Tischgesellschaft die Getränke geteilt, wir sind zum Galaabend angereist und anschließend heimgefahren, was aus unserer Ordensprovinz auch viele andere hätten tun können: wir haben insgesamt mit allen Getränken (2 Gläser Champagner pro Person zur Begrüßung, 3 Flaschen Weisswein, 1 Flasche Rotwein, 5 Flaschen Wasser, mehrere Cappuccini und Espresso) pro Paar 98 Euro bezahlt, das heißt pro Person rund 50 Euro. Und das in fast 8 Stunden! Dazu kamen 179 Euro für den ganzen Abend. Summa Summarum also für Brüder und Schwägerinnen 229 Euro für 8 Stunden erstklassiger Unterhaltung. Wenn man sich so etwas nicht alle 2 Jahre leisten will, entgeht einem eine ganze Menge und man bestraft sich sicher auch selbst ein wenig.

Ganz sicher ist aber festzustellen: eine solche Veranstaltung kann man nicht besser gestalten, als es in diesem Jahr geschehen ist. Es mag sein, dass es Brüder gibt, die andere Kochfeste bevorzugen. Aber Forderungen, dass unsere Groß-Marmitage einfach abgeschafft werden sollte, weil sie nicht mehr zeitgemäß wäre, sind nicht zielführend. Jedenfalls wollen weder ich und sicher auch nicht die anderen rund 180 Kochbrüder aus der ganzen Republik in Zukunft auf solche Events verzichten. Genauso wenig, wie die Liebhaber des "Kochen im Grünen", von denen übrigens auch in Mannheim viele vertreten waren, auf "ihr" Fest verzichten wollen.

Noch eine Anmerkung sei mir erlaubt: beim letztjährigen Kochen im Grünen waren auch nur 3 Chuchis aus unserer Ordensprovinz vertreten. Weil viele Kritiker der Großmarmitage auch diesem "Kochfest" fern geblieben waren. Ich war bei beiden Events dabei und deshalb weiß ich, wovon ich rede. Und ich weiß auch, wem dafür Ehre gebührt!

Nichts für ungut und brüderliche Grüße von Eurem Kochbruder und HUMMER-Redakteur

Frithjof Konstorffer



Knut Cedece ist Meier (oder umgekehrt?) Aus dem Leben eines Köcheprüfers...

➔ Eigentlich war ich ja ganz gut drauf. Schließlich kam ich gerade vom Oktoberfest, wo mir die „Moaßes“ über die Maßen geschmeckt hatten. In der Ochsenbraterei war das Essen ausgesprochen gut und im Schützenfestzelt die Musik so herausragend, dass über die Hälfte der Zeit das Publikum stehend auf den Bänken verbrachte. Auf dem Rückweg noch zwei Tage Rüdesheim mit Drosselgasse. Die Moaß, diesmal mit Federweißem und Wein gefüllt. Mit der Gondel rauf zur eingepackten Germania, von dort ein sonniger Blick über das Rheintal, Spaziergang zum Jagdschlösschen und wieder runter mit Gondeln nach Assmanshausen, dort mit dem Schiff zurück und Rhein in Flammen. Zu Hause hatte unser Proband, also „Knut der Meier“, mich schon reichlich mit Kartenmaterial eingedeckt. Dennoch fand ich das riesige Schulzentrum in Bad Salzuflen, versteckt hinter einer Siedlung von Einfamilienhäusern, einer Krankenstation und viel Feld und Flur mal wieder nicht. Als mich die Brüder in Salzuflen endlich entdeckt hatten, trugen sie mich auf Schultern in die Küche und alles sollte sich zum Besseren wenden. Trotzdem, wer hat nur die Knöpfe völlig falsch in meine Kochjacke gestopft und eingelaufen war das blöde Ding auch schon wieder. Ach nee, da waren noch die Flecken vom letzten Mal. Wo war das nur? Ich war jedenfalls angekommen und die Freude allenthalben groß. Nur Peter, mein Ersatzprüfer, schaute etwas sparsam. Er war nicht mehr gefragt. Ich staubte mir erst einmal ein Gläschen



Knut, der Meier bei der Laudatio durch Manfred Löbbert, LK Ostwestfalen-Lippe.

Champus rein. Oh, ein wirklich angenehmer Willkommensstropfen. Als ich das Kürbissüppchen drin hatte, war die Stimmung schon leicht über Normalmaß. Das Amuse gueule, was jetzt nachgeholt wurde, war natürlich schon kalt. Es muss herrlich gewesen sein. Spießchen aus „Himmel un Äd mit Blotwosch“ im Bierteig an Honig-Senf-Soße. Und dann gab es die Rotbarbe mit Fenchelgemüse. Ja klar, ganz sicher gehobene Mittelklasse. Ist nicht so einfach mit „die kleinen Fischchen“, grätenfrei und knusprig. Der Hauptgang bestand im wesentlichen aus

Leber. Musste das wirklich sein? Innereien sind nicht so mein Fall und mein Mitprüfer, Dietmar, aus Bielefeld, hatte offenbar das gleiche Problem. Aber schau an, wirklich super das Mangoldpäckchen mit Fettnetz, dazu Polenta-Küchlein mit wunderbarem Zwiebelgemüse. Ich habe jedenfalls aufgeessen und bei den Punkten konnte man wirklich noch einmal drauflegen. Dazu edle Tröpfchen, ganz prima. Da kam es auf das Dessert nun wirklich nicht mehr an. So schritten wir zur Preisverleihung. Manfred, unser Landeskanzler, musste trotz allem natürlich als gestrenger Prinzipal seine Finger in irgendwelche Wunden bohren. Ich hörte da was von Tischdeko, bessere Gläser für den Nachtisch. Na ja, so ist er nun mal. Also mein lieber Kanzler, jetzt ist gut. Knut, Schätzlein, du bist dabei. Glückwunsch besonders von Joe und seinen Kochbrüdern aus Herford „Schwarze Gans“.

Thomas Gutsmuths neuer CdC in Pirmasens

➔ Guten Mut's hat sich der vorläufig letzte der Pirmasenser Brüder der CdC-Prüfung gestellt; und das zu Recht, denn sein Menü war ganz auf der Linie der hohen Kochansprüche, welche sich die Brüder der Landgrafen-Chuchi Pirmasens von Anfang an selbst gestellt hatten:

Mit einem köstlichen Kartoffel-Lauch-Cappucino, begleitet von einem 2011er Graacher Riesling aus dem Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, eröffnete Thomas das Menü. Leicht pikant und mit einem hintergründigen Hauch von Steinpilzen war dies eine überzeugende Geschmacks-Komposition. Ein perfekt gegarter Zander auf einem Thymian-Kartoffelpüree, optisch toll mit bunten Gemüsestückchen umlegt, garniert mit einer Sauce, die unter anderem mit Geflügelbrühe und Zitronengras zubereitet und mit Szechuan Pfeffer und Noilly Prat abgeschmeckt als sensationell bezeichnet werden konnte, überzeugte als erster Wertungsgang die Jury vollends von Thomas Gutsmuths Kochkunst. Sehr gut dazu der Pfälzer Weißburgunder aus dem Weingut Bernhardt.

Als Hauptgericht und zweiter Wertungsgang folgte ein Rehrücken, 4 Wochen bei 0°C im Vakuum-Beutel vorgereift und von Thomas meisterlich gegart, hälftig mit einer Macadamia-Nußkruste überbacken, zerging auf der Zunge. Dauphine-Kartoffeln, Mangold und Kardamom-Kirschen passten ausgezeichnet zum Fleisch und die 2011er Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Merlot, ebenfalls aus dem Pfälzer Weingut Bernhardt, begleitete dieses Gericht hervorragend. Ein „warmes Käsetörtchen mit süßer Note“ und eine 2007er Ortega Beerenlese Essinger Osterberg des Weingutes Frey bildete den

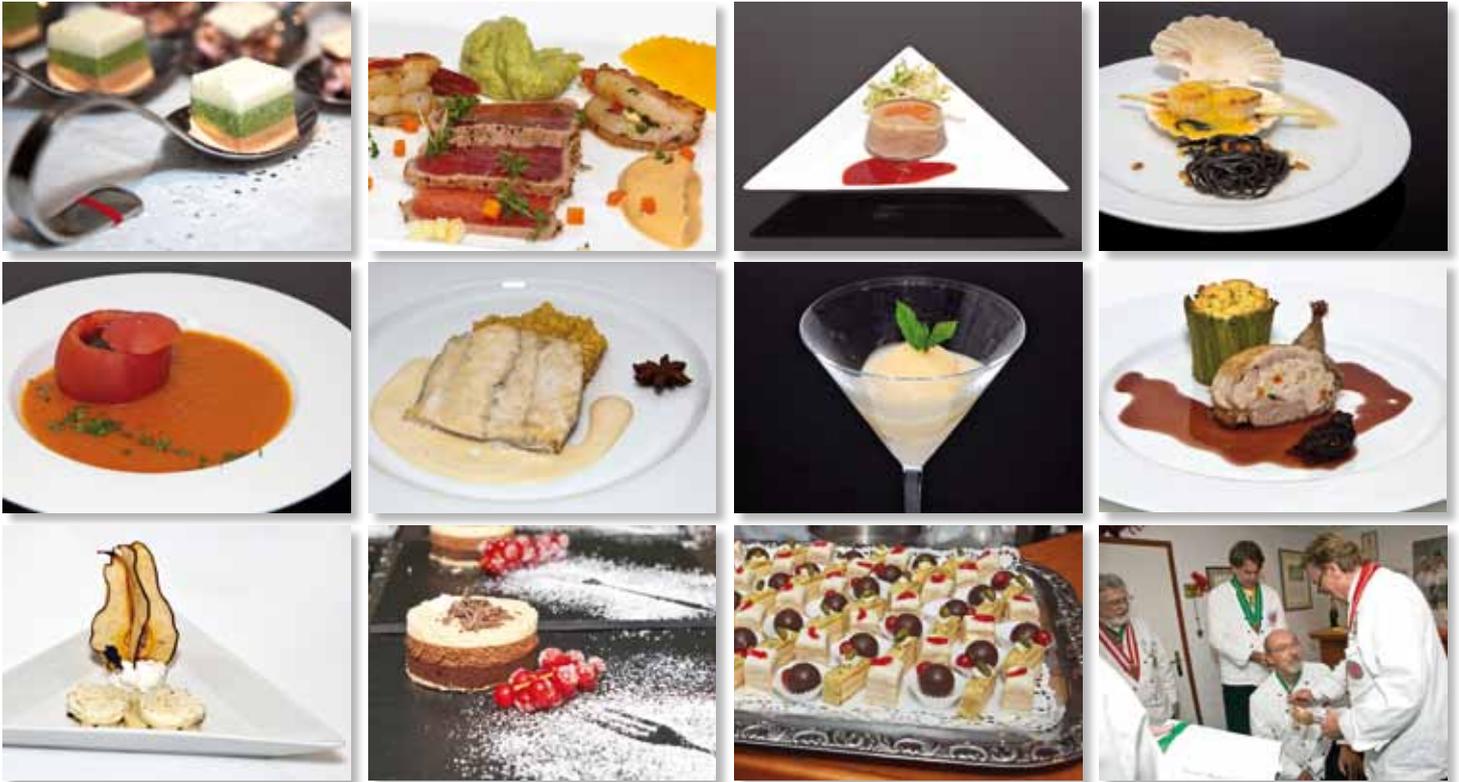
Abschluss dieses Prüfungs-Menüs und verleitete den Landeskanzler zu der Feststellung, dass dies eine unübertreffbare Alternative ist für alle, die sich am Ende eines Menüs nicht zwischen Käse und Dessert entscheiden können!

Die Jury, bestehend aus dem st.v.LK GMdC Wolfgang Vogelgesang und MdC Stefan Markert von der Chuchi Pirmasens, unter der Leitung von LK Gerhard Blumenröther würdigte die hohe Leistung des Aspiranten und verlieh Thomas Gutsmuths den verdienten Hummer am blauen Bande.

Gerhard Blumenröther



v.r.n.l.: CdC Thomas Gutsmuths, LK G.Blumenröther, GMdC W.Vogelgesang



Sternstunde in der Chuchi Düsseldorf 1961 e.V. – GMdC „Ferdi“ Vogeler

➔ Unser Vice-Großkanzler und Vorsitzender der siebenköpfigen Prüfungskommission, Chevalier Klaus Jeromin GMdC, nickte anerkennend. Er betrachtete die in der Küche aufgehängten Arbeitspläne, mit denen der Prüfling minutiös den Ablauf seiner GMdC-Prüfung geplant hatte. Was muss für die jeweiligen Gänge noch fertig gestellt werden, welche Teller müssen wann warm gestellt werden, wie werden die einzelnen Teller dekoriert usw.? Seine Meinung zur organisatorischen Vorbereitung: „Professionell“. Dieses Adjektiv sollte während des Abends noch mehrfach zu hören sein.

Der Prüfling war Dr. Ernstferdinand Vogeler, genannt Ferdi, der nach Schließung seiner Praxis für Zahnmedizin und Kieferchirurgie endlich Zeit fand, die höchste Würde unseres Clubs zu erkochen, das grüne Band des Grand Maître de Chuchi. Ferdi ist in der Chuchi Düsseldorf 1961 die graue Eminenz mit großem Erfahrungsschatz und Routine. Er hat in seiner eigenen Rezeptsammlung mehr als 2.000 Rezepte digital gespeichert. Darüber hinaus verfügt er als plastischer Chirurg über ein großes handwerkliches Geschick. So sind z.B. für ihn so komplizierte Dinge wie das Hohlentbeinen einer Wachtel eine seiner leichteren Übungen.

Bei der Zusammenstellung seiner Rezepte für seine GMdC-Prüfung legte er viel Wert auf geschmacklich interessante und ausgefallene Kompositionen seiner Gerichte. Wichtig war für ihn, dass viel vorbereitet werden konnte und dass die Teller optisch interessant dekoriert werden konnten. Dass er alle Gerichte mehrfach zur Probe vorgekocht hat, teilweise verworfen und neu ausgewählt hat, war für den Perfektionisten Ferdi selbstverständlich. Für die Auswahl der begleitenden Weine besprach er sich mit unserem „Vinologen“, Dr. Antoine Allam, der für eine exzellente Auswahl sorgte.

Die Prüfung war am Samstag, 13. Oktober 2012, in den Clubräumen der Chuchi Düsseldorf 1961 e.V. In der großen Küche hatten der Prüfling Ferdi und sein Helfer, Gerd Wierschem MdC, alles perfekt vorbereitet und sie begrüßten sehr entspannt und gelöst die Mitglieder der Jury: Chevalier Vize-Großkanzler Klaus Jeromin GMdC, Vize-Großkanzler Robert Eymann GMdC, Vorsitzender des E&S Heinrich Klein GMdC, Majordomus Karsten Reitz GMdC, Lan-

deskanzler West-Westfalen Dr. Holger Tietz GMdC, stellv. Landeskanzler Nordrhein Detlev Drenker GMdC, Chuchi Bonn Dr. Roland Lesch GMdC.

Die Stimmung war locker, als der Mundschen, Jürgen Firsbach MdC, unterstützt von Ferdis Tochter Susanne, den Begrüßungs-Champagner servierten. Chevalier Klaus Jeromin war etwas erstaunt, ein weibliches Wesen in der Champagner-Runde zu sehen. Das wäre Ferdis Tochter, sagte ich ihm. „Ach so!“

Das anspruchsvolle Menü, das Ferdi den Prüfern präsentierte, umfasste einschließlich Amuse Gueules und Petits Fours elf Gänge. Dieses wäre auch für einen Profi-Koch eine echte Herausforderung gewesen. Aber Ferdi und sein Helfer Gerd waren ein toll eingespieltes Team. Ohne (sichtbare) Hektik und Stress wurde jeder Gang ohne Zeitverzug serviert. Jürgen und Tochter Susanne sorgten für einen perfekten Service und stets volle Gläser. Einer der Prüfer fragte spaßhalber, wo denn die Hintertür der Küche wäre, durch die das Essen angeliefert würde. Wie bei den Prüfungen üblich, wurden alle sieben Prüfungsgänge ausführlich von der Jury besprochen. Es gab, wie immer, unterschiedliche Meinungen. Chevalier Klaus Jeromin empfahl z.B. für die Leberpastete die Verwendung einer Stopfleber. Ich erklärte ihm, dass dieses Produkt bei uns aus ethischen Gründen nicht mehr eingesetzt würde.

Alle Prüfer waren sich einig, dass Kritik an den einzelnen Gängen nur Nuancen der Ausführung betraf und alle Speisen auf höchstem Niveau zubereitet und serviert wurden. Bei der Bewertung war man oft der Meinung: „Besser geht es kaum noch.“ In seiner Laudatio zur Verleihung des grünen Bandes und des Titels Grand Maître de Chuchi betonte Chevalier Klaus Jeromin, dass Ferdi, Dr. Ernstferdinand Vogeler, mit Bravour bestanden habe. Es wäre eine der besten GMdC-Prüfungen der letzten Jahre gewesen. Ferdi, etwas erschöpft, lächelte stolz und zufrieden.

Die Chuchi Düsseldorf 1961 gratuliert Ferdi zur Verleihung des grünen Bandes. Wir sind stolz darauf, dass Du unsere Chuchi mit einer herausragenden Leistung vertreten hast.

Detlev Drenker GMdC, stellv. Landeskanzler

Die Romäus Chuchi Villingen hat einen neuen MdC

➔ Mit einem meisterlichen Menu erwarb CdC Roland Besch, Chuchileiter der Romäus Chuchi Villingen, den wohlverdienten neuen Titel. Getreu seinem selbstgewählten Motto: 'Vor der Inspiration kommt das Handwerk'. Unterstützt von CdC Manfred Schaumann und MdC Fritz Ewald als Beiköchen und CdC Markus Kissendorfer, der in seiner gelassen ruhigen Art die einzelnen Gänge den von dem Probanden eingeladenen Chuchi-Mitgliedern und der Jury, bestehend aus OO Aki Müller GMdC, LK Horst Ruhland GMdC, Klaus Stengelin (einem Mitglied der Romäus Chuchi) servierte. Und die hatten es in sich. Roland, der Prüfling, seinen Brüdern als Schuhbeck-Fan bekannt, eröffnete das Menu mit einer köstlichen kleinen Tafelspitzsülze im Meerrettichschaum, begleitet von einer Radieschen-Vinaigrette, der kleine Steinpilzröstis zum Champagner vorausgingen und setzte damit schon ein erstes handwerkliches Signal. Ein grüner Veltliner (Kremser Sandgrube 2011) stimmte auf dieses Menu ein. Nach der aus 2 kg Tafelspitz reduzierten köstlichen Consommé folgte mit einem 'Getrüffelten Nudelgängchen', eine richtiggehende Geschmacksbombe aus selbstgemachten(!) Linguine in getrüffeltem Hühnerfond gegart,



Roland Besch bei der Arbeit.

mit mildem Curry bestäubt und mit Trüffelscheibchen veredelt, abgerundet durch einen 2011er Piemonteser Gavi di Gavi. Die Gäste waren begeistert.

Genauso war der kross gebratene Zander auf Fenchel- und Birnengemüse, begleitet von einem 2010er Macon Blanc von Louis Latour eine wahre Gaumenwohltat. Getopt wurde das Ganze dann von geschmorten Kalbsbäckchen mit handgeschabten Kräuterspätzle, eingelegt in ein Pesto von Spinat, Mandeln, Kräutern und brauner Butter, umrahmt von mild gewürztem Kar-

toffelbrei.

Für einen wohlschmeckenden Abschluß entschloß sich der Prüfling zu einer Art Ravioli unter der Bezeichnung 'Süße Schlutzkrapfen an Ricotta und Amarettibutter'. Eine interessante Teigmischung aus > Roggen- und Weizenmehl, Olivenöl und Eiern gab den ravioliartigen



Inspiration

Gutes tun und köstlich essen – BENEFIZ CULINAIRE der Romäus Chuchi Villingen am Samstag, 15.09.2012

➔ 'Palliativmedizin' bedeutet die umfassende Behandlung und Betreuung von Menschen mit einer unheilbaren Erkrankung. Das Leben wird bejaht, der Tod soll weder beschleunigt noch hinausgezögert werden. Deshalb sollen körperlich belastende Beschwerden optimal gelindert werden. In Villingen-Schwenningen hat sich dafür eine Interessengemeinschaft gebildet, der es ein Herzensanliegen ist, ein Palliativ-Zentrum zusammen mit dem im Bau befindlichen Zentralklinikum VS zu erstellen, so dass es mehr als nur ein normales Krankenhaus ist. Es soll Klinik und Leben in optimaler Weise vereinen. Dazu benötigen sie wesentlich mehr finanzielle Mittel, als sie zur Verfügung haben und brauchen deshalb finanzielle Unterstützung. Private Spender und das gesamte Umland hilft dabei mit.



Die Romäus Chuchi Villingen und die Stadtharmonie Villingen haben sich deshalb für ein außergewöhnliches Projekt zugunsten des Palliativ-Zentrums zusammengeschlossen. Unter dem Motto: 'BENEFIZ CULINAIRE am Käferberg' erlebte das dortige Münsterzentrum am Samstag, dem 15. September ein ganztägiges kulinarisches und musikalisches Großereignis, das viele Bürger Villingen-Schwenningens und des Umlands auf die Beine brachte. Die Romäus Chuchi Villingen, die sich seit mehr als 40 Jahren immer wieder für soziale Belange einsetzt, die ihr des öfteren große Anerkennung (u.a. die Goldene Rose) einbrachte, setzte sich mit großem Elan für dieses Benefiz zugunsten des Palliativzentrums ein. Die Stadtharmonie Villingen war mit ihrer Bigband und dem Jugendorchester zusammen mit in der Region bekannten Rock- und Popgruppen, Liedermachern und Schwarzwald-Musikanten für den ganztägigen musikalischen Teil zuständig und die Romäus Chuchi unter der Organisation von Chuchi-Leiter CdC Roland Besch und der Teilnahme aller Brüder für den kulinarischen Teil und servierte begeistert aufgenommene kulinarische Spezialitäten wie eine Bouillabaisse Marseillaise mit 5 verschiedenen Fischarten, Baguette und Rouille, eine herzhaft Taube provencale mit angebratenen Polenta-Scheiben, einem Coq au Vin alsacien mit Riesling und Sahne, dazu Spätzle als Beilage und einem von unserem verstorbenen Gründungsmitglied Rudolf Karcher vorgegebenen delikaten Salat 'Rudolph' (u.a. mit Melonenscheiben und Gambas). Der späte Abend sah dann einige ziemlich geschaffte, aber glückliche, Romäusköche, die sich bei einigen Gläsern 'Rose' von den Strapazen zweier arbeitsreicher Tage erholten und zufrieden die Begeisterungsbekundungen der Gäste entgegen nahmen.

Fritz Ewald, Protokollar der Romäus Chuchi



„Trüffelgänge“ im Entstehen.

Schlutzkrapfen eine reizvolle Glätte, die Füllung aus Schokolade, getrockneten Feigen, abgeschmeckt mit Zimt, Kardamom, Vanille begeisterte die Geschmacksnerven der Jury und der zahlreich erschienenen Brüder. Ein selbstgemachtes Vanille-Eis sorgte zusätzlich für ein interessantes Kalt/Warm-Sensatiönchen auf der Zunge. Die dazu gereichte 1999er Oberbergener Bassgeige, eine Muskateller Beeren- auslese, vervollständigte das reizvolle Geschmackserlebnis.

Ein ereignisreicher Samstagnachmittag im Oktober ging seinem Ende entgegen und dem Laudator OO Aki Müller blieb nichts anderes übrig, als dem Probanden den souverän erarbeiteten neuen Titel zu verleihen: Der CdC der Romäus Chuchi Villingen Roland Besch ist ab dem 20. Oktober 2012 auch ein rechtschaffener Maitre de Chuchi. Der Beifall der anwesenden Brüder und die Küsschen seiner Gattin waren ihm gewiss.

MdC Fritz Ewald,

Protokollar der Romäus Chuchi

Jüngster CdC in 50 Jahren Roland Chuchi

„Wie die Alten sangen, so zwitschern auch die Jungen“

Was für den Gesang gilt, kann durchaus im Hobbykochen Platz finden. Im Jahr 1962 gründete der spätere Großkanzler und Ordensobere Erich Bergmann („Us Erich“) mit weiteren interessierten Männern die Roland Chuchi Bremen.

Am 03.07.2012 bewarb sich sein Urenkel Niklas Stoll um den Rang des Chef de Chuchi. Als Bewerber hatte er das Menü entworfen.

Es umfasste:

- Aperitif Blue Moon**
- Jacobsmuscheln mit Avocado**
- Geschmolzene Tomaten in Muschelpasta**
- Geflügelsalat**
- Wolfsbarsch in der Salzkruste und**
- Mango-Chili-Ragout mit Schokoladenschaum**



Der frischgebackene CdC beim Löffeltrunk und der anschließenden Gratulation.



Bruder Niklas hatte die beiden letzten Gänge als Prüfungsaufgaben ausgewählt. Nach dem Werkeln am Herd und Genießen am Tisch trat die Jury unter Leitung unseres VGK GMdC Robert Eymann in Aktion. Mit ihm berieten CL GMdC Christian Holz und GMdC Gerhard Renz, CL Chuchi Delmenhorst, die Leistungen des jungen Bewerbers.

Sie kamen einstimmig zum positiven Ergebnis. Als Apprenti kniete Niklas nieder, als Chef de Chuchi erhob er sich. Die Roland Chuchi Bremen hatte endlich wieder einen CdC, und zwar den jüngsten in ihrer 50-jährigen Geschichte. Die Urenkel kommen nach vorn. Wir gratulieren herzlich.

Eckhardt Ritzrau
Grandmaitre de Chuchi

Badisch-schwäbisches Allerlei

Der Club kochender Männer feiert in Pforzheim das erste baden-württembergische Ordensprovinzfest – Tischgespräche zum Kennenlernen:

Was haben Badener und Württemberger eigentlich gemeinsam? Auf alle Fälle viel mehr als der Eine oder Andere vielleicht zugeben würde. Beim ersten baden-württembergischen Ordensprovinzfest auf der Pforzheimer „Pfirmann-Ranch“ wurde das 60-jährige Landesjubiläum jedenfalls zünftig gefeiert. Aus den Regionen Baden, Schwarzwald-Bodensee und Württemberg bevölkerten rund 170 Kochbrüder, Kochschwägerinnen und Kinder das weitläufige Areal und sorgten für reichlich Kurzweil. Da war es im Grunde auch kein Beinbruch, dass die Veranstaltung nicht wie ursprünglich geplant auf der Burg Hohenneuffen stattfinden konnte. Dort, wo sich vor 60 Jahren die Badener, Hohenzollern und Württemberger über die Gründung des Bundeslandes einigten.

„Auf alle Fälle hat es so ein Fest in Baden-Württemberg noch nie gegeben. Der gemeinschaftliche Gedanke war uns dabei besonders wichtig“, betonte Gastgeber und Landeskanzler Bernd Aldinger (Reuchlin Chuchi Pforzheim/Baden). Mit seinem Württemberger Amtskollegen Bernd Britzelmayer und dem Organisationsstab um Helmuth Balsler (Gaggenau), Thomas Schmidhuber (Balingen) sowie Georg Heilmann (Pforzheim) hat er eine Idee vom KiG/Ketsch 2011 in die Tat umgesetzt. „Kulinarisch ist niemand zu kurz gekommen“, versicherte Britzelmayer. „Das gegenseitige Kennenlernen der Kochbrüder mit ihren Familien aus den einzelnen Regionen stand aber klar im Vordergrund.“

Während allerlei baden-württembergische Köstlichkeiten wie Tafelspitz (Offenburg), Maultäschchen vom Süßwasserfisch (Gaggenau), Bodensee-Zander vom Grill mit Rahmsauerkraut (Balingen/Zollernalb), geräucherte Schwarzwald-Forelle mit Meerrettich-Sahne (Freiburg), Kürbiscrème-Suppe (Pforzheim), Linsen und Spätzle (Schwäbisch Gmünd), schwäbische Maultaschen mit Kartoffelsalat (Geislingen OederThurm), badisches Schäufole mit Rahmblättle (Eggenstein) und gegrillte Entenbrüstchen (Baden-Baden) serviert wurden, ging es auch darum, die badisch-schwäbischen Eigenarten auf den Punkt zu bringen. Das übernahmen in einem launigen Sketch der „Badener“ Bernd Aldinger und der „Schwabe“ Peter Hepfer (Chuchi Ettlingen). Das fiktive Treffen auf der „Grenz“ im Pforzheimer Hauptbahnhof reizten die beiden Protagonisten mit spitzer Zunge und trockenem Humor bis zur Schmerzgrenze aus. „Sin Sie en Badenser? – Sin Sie vielleicht en Heilbrunner?“, schenkten sich die Volksgenossen nichts und ertreten so manchen Lacher aus dem Publikum. Besonders, als der sparsame Schwabe am Ende den Badener die Zeche bezahlen ließ. Für den entsprechenden Rhythmus auf der „Pfirmann-Ranch“ sorgten die Kochbrüder Horst Geyer-Weischer (Baden-Baden) und Jean-Claude Fourcade (LK Kur-Mainz/Hessen-Nassau) an Keyboard und Mikrophon. Dazu reichte CC-Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle (Geislingen) aus einem knallroten Feuerwehr-Auto seinen berühmten „Kaffee mit Blaulicht“.

Und auch die Dessert-Liebhaber kamen bei Grießschnitten mit Apfelmus, Schokoladen-Mousse und Zwetschgen-Kompott mit Eis auf ihre Kosten. Als Höhepunkt des Ordensprovinzfestes wurde eine großflächige Crème-Torte mit Zuckerguss von Konditor-Meister Thomas Schmidhuber angeschnitten, die in der Form Baden-Württembergs gefertigt war. Und wer schnell genug in der Schlange stand, konnte sich sogar das Stück mit dem Fähnchen der eigenen Heimatstadt schmecken lassen.

pep



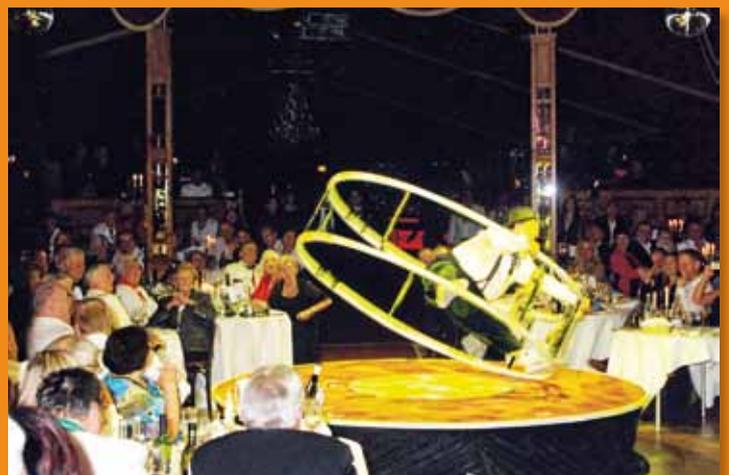
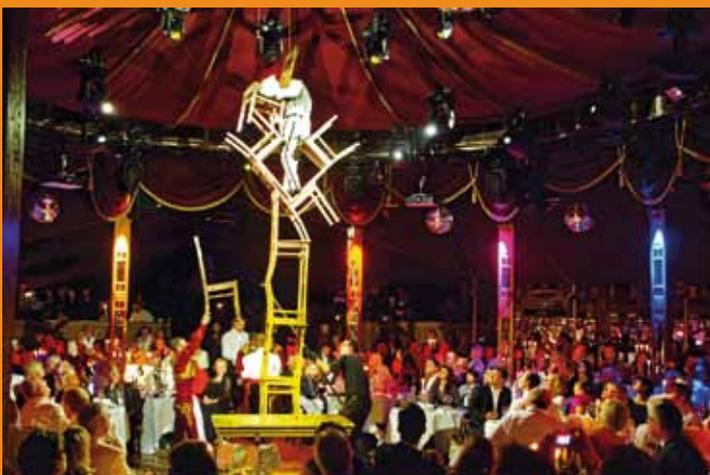
Groß-Marmitage Mannheim 2012



➔ Die „Feinschmeckerchuchi Mannheim“, eine der ältesten Chuchis im Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V., blickt auf ein äußerst erfolgreiches, von Aktivitäten geprägtes Jahr 2012 zurück. In Stichworten: im Januar das Benefizkochen in der Vesperkirche für weit über 350 bedürftige Menschen, die Verleihung der 43. Mannheimer Kochschürze an EU-Kommissar Günter Oettinger im Februar, die Gestaltung des alljährlichen Empfangs der Landesregierung anlässlich des Maimarktes und natürlich die beiden Hauptveranstaltungen des Gesamtclubs von Deutschland mit dem Großrat, der Delegiertenversammlung aus dem ganzen Bundesgebiet von Passau bis Flensburg und dem alle zwei Jahre stattfindenden Großmarmitage, dem gesellschaftlichen Höhepunkt des Clubs. Beide Großveranstaltungen – der Großrat im Juni, das Groß-

marmitage im November – wurden 2012 erstmalig in derselben Stadt ausgerichtet: in Mannheim! Nicht nur in Mannheim, auch im deutschen Club ist Bert Schreiber „der Motor“, gleichzeitig aber auch Chevalier und Ordensoberer und Generalsekretär der Vereinigung „Confédération Culinaire International“ in Europa. So waren beim Großmarmitage auch Gäste der europäischen Vereinigungen nach Mannheim gekommen, an der Spitze Großmarmite Franz Altenburger und Präsident Koni Ritter aus der Schweiz.

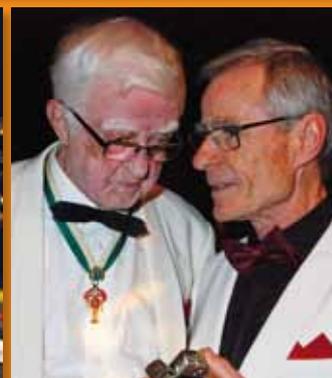
Das Fest wurde mit einer Vorstellung im Oststadttheater und einem zweigeteilten Pfälzer Menue aus der Küche des Hotels MARITIM eröffnet. Spezialitäten der Region, wie Kartoffelsuppe mit Steinpilzen unter der Sahnehaube, Leberknödel, Saumagen, Apfelküchle mit Vanillesauce, weißer Käse und Blechkuchen füllten vor und nach der





Vorstellung die Teller. Für Stimmung sorgten neben den Schauspielern u.a. mit dem „Ehrenmitwirkenden“ Eugen Kettemann von der Chuchi Mannheim, die beliebten „Mannheimer“ Lieder von Joachim Schäfer. Eine Stadtrundfahrt mit Bussen der RNV und den Hobbyfremdenführern Altstadtrat Wetzel und Ehrenmarmite MVW Dir. i. R. Klaus Curth bereitete den offiziellen Empfang der Stadt Mannheim durch Oberbürgermeister Dr. Peter Kurz im Florian-Waldeck-Saal im Zeughaus entsprechend vor. Vizegroßkanzler Robert Eymann aus Bremen bedankte sich namens der Hobbyköche während Bert Schreiber die internationalen Grüße übermittelte.

Nach einem Rundgang durch das Museum erwartete die Kochbrüder und Gäste ein großes Küchenbuffet mit „Musik zur Kaffeestunde“ im Hotel MARITIM. Alle Kuchen stammten aus der Backstube unseres „Ehrenmarmiten der ersten Stunde“, Brotkaiser Richard Grimminger. Wer's deftiger wollte, bediente sich bei den Schinkensorten des Importeurs Erhard Kühn, wo besonders der Tiroler Gebirgsschinken von vortrefflichem Geschmack war. Höhepunkt des Festes war aber unbestritten die Gala im Harald Wohlfahrt Spiegel-PALAZZO! Sensationell die Weltklassedarbietungen der Künstler – allesamt dekoriert mit höchsten Auszeich-





nungen aus Las Vegas und Monte Carlo, alles jedoch überstrahlt von den Kochkünsten eines Harald Wohlfahrt, der ja auch Ehrenmitglied der „Mannheimer Feinschmeckerchuchi“ ist und sich deshalb auch ein spezielles Menüteil zusätzlich einfallen ließ. Er servierte das Clubzeichen der kochenden Männer, einen feuerroten Hummer, halbiert als ersten Gang seines bewährten Menüs. Diese Überraschung war nicht nur perfekt gelungen, sie schmeckte auch vorzüglich. Ein Schluck aus dem Riesenlöffel des Clubs für OB Dr. Peter Kurz, leitete über zum weiteren Programm und Harald Wohlfahrt's Menü. Es war für alle Teilnehmer ein Riesenerlebnis und

für den Club wieder mal ein Highlight! Mit Sicherheit war Mannheim – zumindest bei den Hobbyköchen – erneut in aller Munde dank der Aktivitäten der „Feinschmeckerchuchi Mannheim“. Wie sagte kürzlich ein bekannter Wirtschaftler? „Das ist eine kleine Gemeinschaft mit Spitzenleistungen und Ausstrahlkraft dank ihres Machers“. Dankesbriefe von Teilnehmern in bisher noch nie dagewesener Anzahl waren der sichtbare Beweis dafür, wie diese Veranstaltung ankam. Für manchen war es sogar „der Höhepunkt aller bisherigen Marmitagen, an denen ich teilgenommen hatte ...“. Dies schrieb





ein Kochbruder wortwörtlich! Ein weiterer: „ ... ich bedaure es sehr, nicht schon öfter an solchen Festen teilgenommen zu haben ...“, oder: „... und endlich einmal keine langweiligen Diskussionen – es war einfach herrlich ...“.

Die Zeit von 17.00 bis weit nach Mitternacht verging wie im Flug und war jeden Cent wert - dies war die wichtigste Tatsache und Aussage aller! Die Frage, wer dies alles geplant, organisiert, mit immer neuen Ideen ausgeschmückt hat, muss man nicht stellen – sie beantwortet sich ganz von selbst. Alle Bilder sind lebendige Beweise für das Geschriebene ... Leider war es das letzte Marmitage, das unter „sein“ Regie ablief. Definitiv!

Unser Ehren-Grand Maître Harald Wohlfahrt ließ dazu nicht eine Sekunde das Gefühl aufkommen, er sei in einer fremden ungewohnten Küche tätig. Er hatte seine Augen überall, nichts entging ihm - er ist eben absolute Spitze!

Eine Bemerkung zum Schluß: Kontakte gewinnen, Kontakte pflegen und vertiefen, Gedanken austauschen, all dies sind Dinge, die immer für solche Bruderschaftsfeste sprechen werden. Also, wer will das Marmitage 2014 veranstalten? Es muss doch Brüder geben, die dies auch oder sogar noch besser können!

Man darf gespannt sein...





Großes Fest zum 50-jährigen Bestehen der Chuchi Freiburg



Gruppenbild...



...mit Damen.

➔ Die Chuchi Freiburg hatte zu ihrem Jubiläumsfest Gäste aus Nah und Fern eingeladen. Am 29. September 2012, fast genau auf den Tag der Gründungsversammlung am 26. September 1962 im Hotel Falken in Freiburg, feierten wir diesen Anlass mit unseren Schwägerinnen und 23 Gästen im Hause unseres Ehrenmarmiten, Roland Burtsche, im Hotel Colombi.

Ein Apéro bei musikalischer Begleitung am Klavier ermöglichte den Festteilnehmern, sich in lockerer Atmosphäre zu begrüßen und kennenzulernen. Nach den Erinnerungsfotos wurde es Zeit, sich im Salon Innsbruck einzufinden. Dort war schon für die offizielle Begrüßung der Gäste und die Festansprache zur Eröffnung des Abends durch unseren Chuchileiter angerichtet. Zu unserem reichhaltigen Chuchileben lag die eigens zusammengestellte und herausgegebene Festschrift aus.

Unser Festmenu wurde eingeleitet mit dem Amuse bouche surprise: eine kleine, feine Terrine vom Tafelspitz, eine Terrine von der Wachtel, eine Praline Foie gras und Crème Brûlée von der Foie gras stimmten uns auf ein kulinarisches Feuerwerk ein. Herr Klink, Küchendirektor des Hotels, wartete nun mit einer Chartreuse von Seezungenfilet und Hummer mit Krustentiercreme und gebackenem Zitrusfrüchtetortellini auf. Dieser Gang war nicht nur ein Augenschmaus, er war ein mit feinen Aromen abgeschmeckter Gaumenschmaus.

Sehr gelungen war auch der nächste Gang, ein Kaninchenfilet mit Basilikum, Parmesan und hauchdünnem Parmaschinken, Waldpilzen und Gewürztomaten. Besonders gelobt von den Kochbrüdern und Gästen wurde bei diesem Gang das perfekt gegarte und saftige Kaninchenfilet.

Als Hauptgang wurde ein Lammrücken mit Zitrus- Pfefferkruste auf Basilikumjus mit Auberginen- Lauchgemüse serviert. Der Lammrücken war wunderbar rosa gegart mit einer nach frischer Zitrone schmeckenden Pfefferkruste versehen - ein Gedicht. Die Gemüse waren sehr gut abgestimmt, und eine leichte Polenta ergänzte diesen sehr schönen Fleischgang.

Man sagt, die Krönung eines guten Menüs ist das Dessert. Dôme von der Schwarzwälder Kirsche mit Browniebiskuit, Joghurt- Kirschsor-



bet und Holunderblütenschaum ließ uns der Küchendirektor servieren. Wohl eine Ode an den Schwarzwald - sehr gelungen. Weiße und schwarze Schokolade, zarte Creme mit Kirschen auf dünnem dunklem Biskuit, ergänzt mit einem feinen Sorbet und umgeben von einem Schaum aus Holunderblütensirup - Schwarzwald pur.

Unsere Gäste und die Kochbrüder waren wieder einmal von der Kochkunst von Herrn Klink begeistert - großes Lob an die Küche. Begleitet wurden die einzelnen Gänge von einem 2011-er Weißburgunder trocken aus dem Weingut Martin Waßmer aus Bad Krozingen-Schlatt und von einem 2009-er Spätburgunder Rotwein trocken aus dem Weingut Fischer aus Nimburg- Bottingen.

Zwischen den einzelnen Gängen haben der Vertreter des Kapitels, Frithjof Konstroffer, unser Landeskanzler Horst-Dieter Ruhland, der Schweizer Zentralpräsident SCKM Koni Ritter und Helmuth Balsler von der Chuchi Gaggenau ihre Grußworte überbracht.

Noch lange nach dem letzten Gang waren die Brüder und Schwägerinnen bei bester Laune in Gespräche vertieft. Zufrieden können wir resümieren: wir haben zusammen einen wunderbaren Abend mit lieben Gästen in herzlicher Verbundenheit verbringen dürfen. Darüber freuen wir uns.

Text: Hans Kreim und Hans-Georg Friedel

Bilder: Hans Kreim



Die Laudatoren v.l.n.r.: Hans-Georg Friedel, CL Freiburg, Frithjof Konstroffer, GP und Hummerredakteur, Helmuth Balsler CL Gaggenau, Horst-Dieter Ruhland LK Schwarzwald-Bodensee und Koni Ritter, Schweizer Zentralpräsident SCKM

Chuchi Freiburg und Chuchi Cheleschwinger Basel-Binningen Kochen zusammen Chochete vom 09. Juni 2012

➔ Die Chuchi Cheleschwinger und ihr Chuchileiter, zugleich Präsident der Nordwestschweiz Wolfgang Stiefel, hatten die Kochbrüder und Schwägerinnen aus Freiburg zu einer gemeinsamen Chochete in den Räumlichkeiten der evangelisch-reformierten Kirche in Bottmingen eingeladen.

Pünktlich um 12 Uhr trafen wir an diesem sommerlichen Samstag vor Ort ein. Unsere Schweizer Kochbrüder waren schon fleißig und hatten zur Begrüßung einen sehr leckeren Imbiss vorbereitet. Kredenz wurden gebratene Würste, Fleischkäse, eigene Brotaufstriche, Käsewürfel, Oliven und -vom Allerfeinsten- eine Morchelpastete. Bei diesen Leckereien und einem Glas Weißwein lernten wir uns und den eigens angereisten Zentralpräsidenten SKM, Koni Ritter, schnell persönlich kennen. Der Grundstock für eine harmonische und unvergessliche Chochete war gelegt. Während die Schwägerinnen sich auf den Weg machten, Basel zu erobern, wurde das von den Schweizer Brüdern zusammengestellte Menü besprochen und die Kochmannschaften wurden eingeteilt.

So sah das Menü aus: Amuse Bouche – Thunfisch-Tatar · Marinierte Zucchetti · Entenbruststreifen mit Aprikosen Chutney – Vorspeise – Tomaten Flan · Rosmarin-Süppchen · Baselbieter Forellenfilet an Weißwein-Kräuter-Sauce – Hauptgang: Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffel-Morchel-Strudel – Dessert: Lägerli-Parfait · Tarte Tatin



Gemeinsam wurden nun die Ärmel hochgekrempt, Zucchini geschnitten, Kräuter und Thunfisch fein gehackt, Entenbrüste angebraten, Aprikosen für das Chutney gekocht, 25 Forellen filetiert und gehäutet, aus Kalbsbries, Kalbshack, Morcheln, Brotwürfeln und Kräutern die Füllung für die Kalbsbrust hergestellt, kurzum, es herrschte eine rege Betriebsamkeit in der Küche. Von Hektik war keine Spur, im Gegenteil: mit Freude und Leidenschaft wurden die Kocherfahrungen ausgetauscht und umgesetzt.

So vergingen die zwei Stunden, in denen unsere Schwägerinnen Basel besichtigten, eine Rheinschiffahrt machten und eine originelle Basler Hausbrauerei besuchten, wie im Flug. Dank der perfekten Vorbereitung konnten wir pünktlich mit unserem Festmahl beginnen. Jeder Gang für sich war ein Hochgenuss; viele Köche verderben eben doch nicht den Brei. Koni Ritter richtete herzliche Grußworte an alle Kochbrüder und überreichte der Chuchi Freiburg die 50-jährige Jubiläumsausgabe des „Marmite“. Mit den Dankesworten unseres Chuchileiters Hans-Georg Friedel für die Einladung ging eine wunderbare und herzliche Chochete zu Ende.

Mit der Versicherung aller Beteiligten, diesen überregionalen Kontakt zu pflegen und dem Wunsch, künftig regelmäßig solche gemeinsame Chochetes zu veranstalten, traten wir den Rückweg nach Freiburg an.

Text: Hans Kreim, Hans-Georg Friedel – Bilder: Hans Kreim

Neuer Maître in der Karlsberg-Chuchi Homburg

➔ Herbert Reinhard hat am 14. September 2012 mit Bravour seine Rangerhebung zum Maître de Chuchi absolviert. Auf einem künstle- risch vollendet dekoriertem Tisch hat er zusammen mit seinen Kochbrüdern für 14 Brüder und Gäste ein überzeugendes Menü geboten: zu Crémant mit Mirabellen-Likör bot MdC Peter Kallenborn als Auftakt ebenso dekorative wie leckere Chicorée-Schiffchen mit Lachst- tartar und Forellenkaviar und nach einem sinnigen Trinkspruch ging es für den Maître-Aspiranten Herbert Reinhard gleich zum ersten Wertungsgang: Eine gelungene Fischsuppe mit Nordsee-Krabben verband sich auf dem Teller mit einer kräftigen Rucola Suppe zu einer geschmacklich vollendeten Komposition und wurde gekrönt von einer auf den Punkt gebratenen Jakobsmuschel. Eine ideale Beglei- tung stellte die trockene Weißburgunder Spätlese 2009 Edesheimer Rosengarten dar.

Bevor es zum zweiten Wertungsgang kam, servierte MdC Helmut Volz Saiblingfilets, die auf grünem Tee gedünstet, mit Karottensauce und Kräuterkartoffelchen garniert, ein Geschmackserlebnis besonderer Art darstellten, und GMdC Dr. Wolfgang Salzmann sorgte mit einem sensationellen Orangen-Chili-Sorbet für eine Explosion auf dem Gaumen, die allgemeine Begeisterung auslöste. Mit in Gemüse geschmorten Schweinebäckchen, Pommes Duchesse und Wirsingsoufflé folgte als zweiter Wertungsgang ein rustikales Fleischgericht, das durch seine Zartheit und gelungene Zusammenstellung sowie den dazu gereichten roten Rioja überzeugte.

CdC Christian Rubly leitete mit einer gekonnt präsentierten Käsevariation und selbst zubereitetem Feigensenf über zum letzten Wertungsgang: einem vom passionierten Rosenzüchter Herbert

Reinhard mit Rosenblättern toll präsentierten, geschmacklich perfektem, von einem Moscato d'Asti begleiteten Semifreddo; zugleich Schlusspunkt und Höhepunkt eines gelungenen Rangerhebungs- kochens in der Karlsberg-Chuchi Homburg.

In seiner Laudatio würdigte Landeskanzler Gerhard Blumenröther die perfekte Leistung sowohl des Bewerbers für den Titel des MdC als auch die auf hohem Niveau erbrachten Leistungen der übrigen Kochbrüder und überreichte Herbert Reinhard die Ernennungs- Urkunde zum Maître de Chuchi und als Gastgeschenk ein großes Küchenlexikon. Nachdem der frisch gebackene Maître auch den Hummer am gelben Bande empfangen hatte, durfte er von Sommelier Wolfgang Salzmann und den Jury-Mitgliedern GMdC Wolfgang Vogelgesang und MdC Peter Kallenborn auch den obligatorischen Schluck Champagner aus dem großen Löffel genießen.



Herbert Reinhard in Aktion.

Gerhard Blumenröther.

Ein überzeugendes Maître-Diner bei der Chuchi Kiedrich

Das war seit Gründung der Rheingau-Chuchi Kiedrich vor 27 Jahren noch nie da: innerhalb eines Jahres haben 3 Brüder der Chuchi Kiedrich erfolgreich das gelbe Band erköcht.

Karl Heinz Lange heißt der neue Maître de Chuchi, der als dritter am 06.10.2012 nicht nur für die Jury sondern auch für seine Kochbrüder sein Prüfungsmenue unter dem Motto „savourez“ präsentierte.

Karl Heinz war, so wie wir es von ihm kannten, auf die einzelnen Gänge bestens vorbereitet. Er hatte das gesamte Menue probegekocht. Ein detaillierter Ablaufplan stellte sicher, dass die einzelnen Gänge wie geplant ohne Zeitverzögerung auf den Tisch kamen.

Pünktlich um 17:00h konnte Karl Heinz Lange die Mitglieder der Jury bestehend aus MJD Karsten Reitz, LK Jean-Claude Foucarde, CL MdC Per Mayer von der Chuchi Ingelheim und CL GMdC Dr. André Picard-Maureau von der Chuchi Kiedrich zu seiner Prüfung willkommen heißen. Rieslingsekt und die „Lutscher von der Ochsenbrust“ als Amuse-Gueule stimmten auf das anspruchsvolle Maitre-Menue ein:



Karl-Heinz Lange – der stolze Maître de Chuchi.



Lutscher von der Ochsenbrust.

* Jakobsmuscheln auf zweierlei Art als Ceviche auf lauwarmer Meeresalgen und gebraten auf Tamarillo-Chutney ** Consommé vom Taunusreh mit Wildklößchen *** Zanderfilet an Parmesankartoffeln **** Fasan mit Trüffeln und Speck gefüllten Krautknödeln ***** Quarksoufflé mit geistigem Basilikum-Pesto und Limetten-Cello-Schaum ***** Digestif*

Die Juroren nahmen an der stilvoll dekorierten Tafel Platz. Die die einzelnen Gänge begleitenden Weine waren sorgfältig ausgesucht und harmonisierten mit den gebotenen Speisen. Wie nicht anders zu erwarten, wurden die einzelnen

Gänge im vorgesehenen Zeitrahmen serviert. Die von dem Aspiranten selbst zubereiteten Gänge wurden von der Jury durchwegs positiv beurteilt, wobei das Zanderfilet zweifelsfrei das Highlight darstellte. Nach kurzer Beratung war sich die Jury einig, dass das von Kochbruder Karl Heinz Gebotene im vollen Umfang einer Maître-Prüfung gerecht wurde. MJD Karsten Reitz würdigte die Leistung des Prüflings in einer ausführlichen Laudatio, in der er noch einige Tipps zu dem einen oder anderen Gang gab. LK Jean-Claude Foucarde überreichte dem neuen Maître die Urkunde.

Nach der Übergabe des Hummers am gelben Band durch den Chuchileiter Dr. André Picard-Maureau und dem traditionellen Schluck aus dem Rheingauer Römer konnte er die Glückwünsche der Jury und der Brüder der Rheingau-Chuchi Kiedrich entgegennehmen.

Die jungen Wilden kommen

Das Jahr 2012 brachte für die Chuchi Gourmet 72 Homburg neben der erfolgreichen Ausrichtung des Provinzfestes Mosel-Saar-Wasgau einen weiteren Höhepunkt. Mittlerweile sind drei Söhne von Chuchimitgliedern zu „Brüdern“ ihrer Väter geworden. Jörg Freyler, einer dieser drei „jungen Wilden“ bei der Gourmet 72, erkochte sich am 19. Oktober als erster der drei das blaue Band zum Chef de Chuchi in einer souveränen und meisterlichen Art und Weise. GMdC Wolfgang Vogelgesang von der Chuchi Karlsberg Homburg und die MdC Peter Schwarz, Chuchi Paul Ricard Ens Dorf und Siegfried Pillong, Chuchi Gourmet 72, wurden mit einem gelungenen Amuse Bouche und Champagner im Garten der Mensa begrüßt. Unterstützt von seinem Kochbruder Marco Miele lief Jörg Freyler im Verlaufe des Abends zu großer Form auf.

Einstieg war ein Zander-Carpaccio mit Forellenkaviar, das hervorragend von einem Weissburgunder (Kallstadt, Edition 2008, im Barrique gereift) begleitet wurde. Der erste Wertungsgang war eine Rote-Bete-Ingwer-Suppe mit Garnelen-Saté, ausgesprochen gelungen in Präsentation, Farbgebung und erst recht im Geschmack.



Ein grandioser Hauptgang

Der Hauptgang war auch zugleich der zweite Wertungsgang. Knusprige Entenbrust mit Mohn-

nudeln und heißen Marillen, dazu eine Kallstadt Edition 2007, Spätburgunder Spätlese trocken, im Barrique gereift, sorgten für einen weiteren kulinarischen Höhepunkt des Abends.

Jury und anwesende Kochbrüder waren sehr beeindruckt und ihre Meinung änderte sich erst recht nicht nach dem flambierten Apfel-Tiramisu im Glas, das den gelungenen Abend würdig abrundete.

Nach der verdienten Laudatio durch den stellvertretenden Landeskantler Wolfgang Vogelgesang und dem obligatorischen Löffeltrunk erhielt Jörg Freyler seine Urkunde und den Hummer am blauen Band. Ein harmonischer Prüfungsabend klang danach aus mit dem Wissen, dass die „Jugend“ in unserer Chuchi Gourmet 72 angekommen ist.



Jörg und Marco Miele: Chef und Azubi konzentriert bei der Arbeit



Jörg Freyler und Prüfungsvorsitzender GMdC Wolfgang Vogelgesang

Manfred Gantner

„Die Pfalz entdecken“ – Dreißig Jahre Chuchi Kaiser Karl Ingelheim

➔ Im Sommer 1982 wurde die Chuchi Kaiser Karl Ingelheim gegründet. Dieses Ereignis nahmen die Kochbrüder zum Anlass, gemeinsam mit ihren Damen vom 17. -19. August 2012 in das nahe gelegene Maikammer in der Pfalz zu fahren, um dort den 30. Geburtstag der Chuchi gebührend zu feiern.

Bei herrlichem Sommerwetter reisten die Teilnehmer am Freitag, dem 17.08.2012 im Laufe des Nachmittags in Maikammer an und bezogen im Hotel Immenhof Quartier. Vor dem Abendessen blieb dann noch genügend Zeit zur zwanglosen Begrüßung im Hotelgarten. Um 19:00 Uhr schlenderten wir gemütlich den kurzen Weg durch Maikammer zu unserem offiziellen Geburtstags-Abendessen im Gasthaus ‚Zum Winzer‘. Die beiden für uns im Innenhof des Restaurants reservierten Tische waren schnell eingenommen und nach einem kurzen ‚Welcome‘ durch unseren Chuchi-Leiter Per konnte der Begrüßungssekt endlich fließen. Wir genossen den warmen Sommerabend, das anheimelnd-mediterrane Flair des Innenhofes und selbstverständlich auch die Getränke und Speisen, die nach eigenem Gusto à la Carte ausgewählt werden konnten. Nach dem Genuss der Vorspeisen ergriff Per nochmals für ein paar Minuten das Wort, um zwei Kochbrüder offiziell zu ehren. Unter dem Beifall der Anwesenden wurde Dieter für 15 Jahre und Meinrad für 25 Jahre Mitgliedschaft in der Chuchi Kaiser Karl geehrt. Als äußeres Zeichen der Ehrung übergab Per an Dieter und an Meinrad das silberne bzw. goldene CC-Abzeichen. Damit war der offizielle Teil abgeschlossen und wir konnten uns auf die bereits zum Servieren bereitstehenden Hauptgerichte konzentrieren. Nach dem Essen saßen wir noch lange bis nach Mitternacht in lockerer Runde zusammen, wechselten oft von Tisch zu Tisch, plauderten über dies und das und wie üblich lachten wir auch viel über alte und neue Geschichten und Witze die, allen voran, unser LK Jean-Claude in seiner unnachahmlichen Art zum Besten gab. Bei der Rückkehr ins Hotel Immenhof hatte die Hotelbar (glücklicherweise) bereits geschlossen, so dass für uns doch noch einige Stunden erholsamen Schlafes verblieben, bevor wir am Morgen dann für die nächsten Taten bereit waren. Nach dem Frühstück fuhren wir in kleinen Fahrgemeinschaften nach Speyer, wo ab 11:00 Uhr eine Stadtführung „2000 Jahre Speyer – lebendige Geschichten“ organisiert war. Vor dem Speyerer Dom trafen wir uns mit unserer Stadtführerin Frau Ilse Dreßing. Von ihr erfuhren wir sehr viel Interessantes und Wissenswertes über den im Jahre 1030 erbauten Dom und auch über die Stadt Speyer. Da es an diesem Tag sehr heiß war, folgten wir, immer wieder schattige Plätze aufsuchend, Frau Dreßing auf unserem Stadtrundgang und lauschten aufmerksam ihren hochinteressanten Erklärungen, die sie oft sehr geschickt mit amüsanten Anekdoten zu schmücken verstand.

Den krönenden Abschluss der kurzweiligen etwa 2 Stunden dauernden Stadtführung bildete der Besuch des Judenhofs mit den Mauerresten der mittelalterlichen Männer- und Frauen-Synagoge. Besonders beeindruckend war der Besuch der unterirdischen Mikwe, dem Ritualbad der Judengemeinde. Der Gedanke an Ritualwaschungen in fließendem eiskaltem Wasser im Sommer sowie im Winter ließ uns alle, trotz der an diesem Tag sehr hohen Außentemperaturen, frösteln. Nachdem wir uns von unserer Stadtführerin verabschiedet hatten, drängte es uns alle in die nahegelegene Domhofbrauerei, um uns zu stärken und unseren Durst zu stillen, bevor wir dann wieder zurück nach Maikammer fuhren. Wir genossen eine kurze Erholungspause im Hotel und spazierten dann alle gemeinsam zum Weingut Schädl-Mugler, wo eine kostenlose Weinprobe für unsere Chuchi geplant war. Wir wurden vom gestressten und trotzdem äußerst liebenswerten und sehr humorvollen Weingutinhaber Steffen Mugler begrüßt. Leider musste Herr Mugler aufgrund eines dringenden Termins für etwa eine halbe Stunde außer Haus. Deshalb erklärte er kurzer Hand unseren

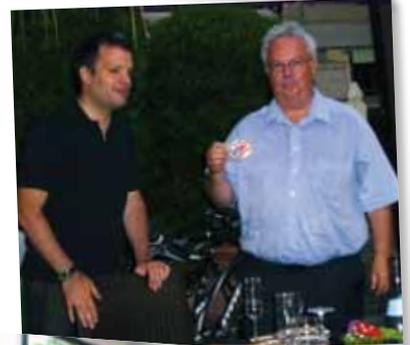
CL Per zu seinem Stellvertreter, übergab ihm einen kurzen Fahrplan der Weinverkostung und ließ uns mit einem gut gefüllten Weinkühlschrank zurück. Da uns allen aber zu den vorhandenen Weinen das nötige Hintergrundwissen fehlte, verkosteten wir alle Weine unter einem Einheits-Motto wie z.B. „Chardonnay, 2011er, hat Schraubverschluss, schmeckt oder schmeckt nicht.“

Diese besondere Art der Weinverkostung steigerte kontinuierlich die ausgelassene Fröhlichkeit der Kochbrüder und Schwägerinnen, ohne dadurch zu einer wesentlichen Erhöhung des Weinkonsums beizutragen. Deshalb war Herr Mugler nach seiner Rückkehr von unserer Trink-Disziplin äußerst angetan. Zum Abschluss der Weinprobe gab er dann noch ein paar sehr interessante Erläuterungen zu seinen Weinen und erzählte einige lustige Geschichten über Wein und Region, bevor wir mit einem kurzen Umweg zum Hotel dann zum Abendessen ins Weingut Müller wechselten. Die Müllers hatten ihre Straußwirtschaft speziell nur für uns geöffnet. So saßen wir im Hof des Weingutes hinter verschlossenen Türen, bei viel Wasser und Wein und einem rustikalen Abendessen und ließen den Tag langsam ausklingen. Während des Abends wurde auch Peter, der mit seiner Gattin erst am Samstagnachmittag zu uns gestoßen war, von unserem CL Per für seine 15 Jahre Mitgliedschaft in der Chuchi Kaiser Karl mit dem silbernen CC-Abzeichen geehrt.

Kurz vor Mitternacht machten sich alle Kochbrüder und Schwägerinnen fröhlich und bester Laune auf den Weg zurück ins Hotel. Der Sonntagmorgen war für den Besuch des überregional bekannten Gartenmarkts „Gartenkunst und Pfalzgenuss“ in Maikammer vorgesehen, der sich über weite Teile der Stadt erstreckte. Dort konnte man viele ausgefallene Pflanzen, Gartendekoration und Gartenzubehör für jeden Geschmack bewundern und auch kaufen.

So verging, fast wie im Flug, ein sehr harmonisches Wochenende, das, wie gewohnt, vor allem geprägt war von viel Spaß und guter Laune, aber auch von sehr interessanten Gesprächen, die nicht nur auf unser geliebtes Kochen beschränkt waren.

Meinrad Regner, MdC (Protokollar d. Chuchi Kaiser Karl Ingelheim)



Paris ist eine Reise wert – die Chuchi Oederthurm on Tour



Die Hobbyköche mit ihren Damen vor Versailles

Foto: Axel Bosch



Pariser Markttag: LK und CL bei Austern und einem Glas Sancerre

Foto: Dr. K-M Lörcher



Die Qual der Wahl: Im „Pied de Cochon“

Foto: Axel Bosch

➔ Die Chuchi Geislingen Oederthurm feierte 2012 das 50jährige Jubiläum ihrer Gründung. Nachdem die Geislinger vor 10 Jahren zu ihrem runden Geburtstag die Hobbyköche aus ihrer Provinz Württemberg eingeladen und bekocht haben, sagten sie sich: „Diesmal machen wir etwas für uns! Wir nehmen unsere Frauen an der Hand und fahren nach Paris“. Gesagt – getan.

Am Abfahrtstag wurde auf dem Geislinger Bahnhofsvorplatz noch der Geburtstag ihres Kochbruders und Landeskanzlers Bernd Britzelmayer begossen, begleitet von feinen kleinen Häppchen und dann ging's los. Mit dem Bummelzug nach Stuttgart und mit dem TGV in 4 Stunden zum „Gare de l'Est“, dem Pariser Ostbahnhof.

Hier wurde im Hotel die Gruppe bereits von Siegfried Kalbacher empfangen, selbst Hobbykoch und ein alter Freund des Geislinger Clubs, ein Kenner der Pariser Gastronomie und Feinkostszene, der bereits den ersten Abend im Restaurant „Pied de Cochon“ vorbereitet hatte. Hier konnten sich die Kochbrüder an Austern, Schnecken, gefüllten Schweinsfüßen und hervorragenden Steaks sättigen. Der abendliche Kaffee oder Absacker wurde dann im „Café Marly“ mit Blick auf die beleuchtete Louvre-Pyramide eingenommen.

Am nächsten Morgen ging es dann auf den Markt am Place d'Aligre, wo die Köche frische Lebensmittel aller Art bewundern und auch probieren konnten. Einige Kochbrüder ließen sich frische Austern mit einem Glas Sancerre schmecken. In Frankreich existiert ja das Sprichwort „Die frischesten Austern gibt es nicht am Meer, sondern in Paris“.

Dann führte Siegfried Kalbacher die Hobbyköche durch das „Maraix“, ein typisches Pariser Viertel mit vielen kleinen traditionellen Geschäften, das auch das jüdische Viertel mit einschloß. Hier gab es koschere Metzgereien und Restaurants. Besonders erwähnenswert ist das Geschäft von „Mariage Frères“, in dem man Tees aus der ganzen Welt finden konnte.



Der Großöffelmeister einmal nicht im Mercedes

Foto: Axel Bosch

Mittagessen an der Rue de Rivoli. Viele kosteten hier das erste Mal eine „Bavette“, das berühmte französische Steak aus Bauchfleisch vom Rind.

Nachmittags eine dreistündige Stadtrundfahrt mit deutscher Führung durch Paris mit Stopps im „Jardin du Luxembourg“ und am „Trocadéro“ mit Blick auf den Eiffelturm. Die sehr beschlagene Führerin blieb auf keine Frage ei-

ne Antwort schuldig. Am Abend war eine Seinerundfahrt bei Nacht mit Diner auf dem Schiff eingeplant. Es wurde auch zu dem erwarteten Höhepunkt mit den beleuchteten Monumenten und Brücken. Ganz nebenbei war auch das Menü u.a. mit frischer Gänseleberpastete sehr zufriedenstellend. Auf dem Nachhauseweg wurde wie üblich in einer Bar noch ein Absacker genommen.

Am nächsten Tag war zunächst Kultur angesagt. Nôtre Dame und die Sainte Chapelle, ein Schmuckstück der Hochgotik, die sehr beeindruckte, wurden besichtigt. Dann ging es auf den Blumenmarkt an der Place Louis-Lépine, auf dem Pflanzen jeglicher Herkunft und alles denkbare Zubehör angeboten wird. Anschließend wurden die Feinkostgeschäfte rund um die Madeleine, wie z.B. „Fauchon“ und „Hédiard“ unsicher gemacht. Ein gutes Mittagessen bei „Chez Clément“ beendete die Chuchi mit einem Glas Champagner auf der Dachterrasse des Kaufhauses Lafayette.

Abends stürzten sich die Hobbyköche mit ihren Damen in das Pariser Nachtleben. Nach einem Besuch des „Montmartre“ mit der herrlich beleuchteten Kirche „Sacre-Coeur“ marschierten alle zur „Place Pigalle“. Hier waren bereits Plätze im berühmtesten Pariser Variété „Moulin Rouge“ reserviert. Die völlig ausverkaufte Vorstellung bot ein abwechslungsreiches Programm, das mit dem typischen Pariser „CanCan“ endete. Am nächsten Morgen ging es nach „St. Germain des Prés“ mit einem Besuch der ältesten Kirche in Paris, die innen vollständig ausgemalt ist. Anschließend besuchten noch einige Kochbrüder die Philosophencafés „Café des Flores“ und „Les Deux Magots“, in denen u.a. schon Jean-Paul Sartre und Albert Camus verkehrten.

Mit dem Bus und ihrer deutschsprachigen Führerin fuhr die Gruppe am frühen Nachmittag nach Versailles zum Schloss des Sonnenkönigs. Hier war der Touristenrummel während der gesamten Reise am größten. Zusammen mit meist fernöstlichen Besuchern wurden die Oederthürmer durch das Schloß geschoben. Aufatmen konnte man erst wieder im Schloßgarten mit der wunderbaren Orangerie. Am Abend genossen die Geislinger Hobbyköche noch einmal ein tolles Menü mit ausgesuchten Weinen bei „Julien“, einem sehenswerten Jugendstilrestaurant in der Rue Faubourg-St.Denis.

Am letzten Tag wurde noch ein Wunsch der Damen erfüllt, ein Bummel auf den „Champs-Élysées“. Während eine Gruppe den fantastischen Ausblick vom „Arc de Triomphe“ mit den 12 sternförmig abgehenden Prachtstrassen genoss, studierten die anderen intensiv die Auslagen der teuersten Modemarken der Welt.

Nun ging es langsam ans Abschiednehmen. Zurück ins Hotel, Gepäckabholen, mit der Métro zum Ostbahnhof und dann mit dem TGV zurück in die Heimat.

Dr. Hansjörg Föhnle, Chuchichef

Neuer CdC in der Chuchi Stuttgarter Rössle

➔ Anfang des Jahres 2012 hatte unser Kochbruder Prof. Dr. Siegfried Posselt bereits kundgetan, daß er dieses Jahr sich daran machen möchte, das blaue Band zu erkochen. Im Juni war dann schon der Menüvorschlag erstellt.

Damit aber nicht genug, unser ehrgeiziger Kochbruder Siegfried wollte nicht nur unter ferner liefen beurteilt werden sondern bei der Prüfung ein gutes Ergebnis erzielen.

So erfüllten wir ihm gerne seinen Wunsch, sein ganzes Prüfungs-
menü an unserem normalen Kochabend im September zur Probe zu kochen. So konnte die eine oder andere Feinheit noch eingebaut werden und das Menü so seinen letzten Schliff bekommen. Am 26. Oktober 2012 war es dann soweit. Die Jury, bestehend aus LK Bernd Britzelmayer, CL Thomas Schmidhuber aus Balingen und CL Ronald Schrupf der Chuchi Stuttgarter Rössle, schaute dem Kandidaten beim Kochen über die Schulter und gab ihm den einen oder anderen guten Rat bei der Erstellung des nachstehenden Prüfungsmenüs:

Tartar von geräuchertem Forellenfilet mit Avocado

2010er Lemberger weißgekeltert, brut – Wachtstetter, Württemberg

Warmer Ziegenkäse mit Rosmarinhonig auf Blattsalat

2011er Muskateller trocken – Arndt Köbelin, Kaiserstuhl Baden

Lachsfilet an Nüdeli und Kapernbutter

2011er Grauburgunder trocken – Weingut Stadt Lahr, Baden

Rehmedaillons auf Zwetschgen und Preiselbeeren, Sahnekartoffeln

2007er Lemberger Ernst Combé, trocken – Wachtstetter, Württemberg

Gebackene Nektarine mit Mandelstreuseln auf Vanillecremespiegel

1998er Sauternes 1er Grand Cru – Chateau Rieussec, Bordeaux

Man merkte dem Prüfling an, daß er nach dem Servieren des Nachtischs schon viel entspannter war, das Kochen war geschafft. Als ihm dann aber die Jury mitteilen konnte, daß er die Prüfung bestanden hatte, war die ganze Stimmung nur noch eitel Sonnenschein. LK Bernd Britzelmayer legte unserem Siegfried das frisch erworbene blaue Band um den Hals, CL Ronald Schrupf übergab ihm die Urkunde und ließ ihn gleichzeitig demütig auf die Knie sinken, begleitet von dem Spruch: "Lieber Siegfried, mit diesem Trunk wirst Du als neuer Chef de Chuchi getauft. Laß die neue Ehre Dir Ansporn sein, unserer Chuchi weiter so zu dienen, wie Du es bisher getan hast!"



Kochbruder Prof. Dr. Siegfried Posselt erhält die Urkunde aus den Händen von Chuchileiter Ronald Schrupf, rechts LK Bernd Britzelmayer.

Literarisch kulinarisch

Die kochenden Männer waren aktiv, es gibt also viel zu berichten. Also fasse ich mich kurz. Ich habe ein paar Titel ausgewählt, die sich sehr gut als wertige Geschenke eignen. Wer mehr Anregungen sucht, besuche meine Literaturempfehlungen bei www.dinsesculinarium.de, Rubrik „Kulinarische Literatur“. Oder fordern Sie meine aktuelle Angebotsliste „Gourmet“ oder „TimeLife: Die Kunst des Kochens/Methoden und Rezepte: div. Themen“. Schreiben Sie an kochbuch@t-online.de.

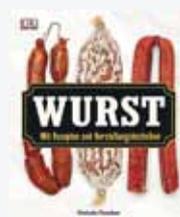
Eine genußreiche Adventszeit wünscht Ihnen Helmut Weber



Verlag Edition Gastronomique, 288 S., 54,00 Euro.

Dieses Buch ist als ein Fenster zu betrachten, das den Blick in die Zeit ermöglichen soll, in der alle Entwicklungen der französischen Küche zu einer verbindlichen Basis zusammengeführt wurden.

Saucen haben die Aufgabe, den Eigengeschmack und die Eigenart der Gerichte zu begleiten, zu unterstreichen und zu unterstützen. Erst wer die Gesamtbreite der «alten» Basis betrachtet, kann vergleichend erkennen, wie viel von der ursprünglichen Vielfalt verloren gegangen ist.



Nicola Fletcher, Caroline Bretherton: Wurst – Mit Rezepten und Herstellungstechniken. Verlag Dorling Kindersley, 224 S., 19,95 Euro.

Endlich gibt es ein Kompendium für Wurstliebhaber, das mehr als 300 Würste aus aller Welt zeigt, jeweils mit Foto und Informationen zu Herkunft, Herstellung, Verwertung und Charakter.

Inklusive: 44 Rezepte für Klassiker der internationalen Wurstküche, Anleitungen zum Selbermachen und eine Übersicht über Zutaten, Techniken und das nötige Equipment. Eine einzigartige Enzyklopädie über die Spezialitäten aus aller Welt - das Standardwerk für alle Wurstliebhaber!



Emanuela Notarbartolo di Sciara: Divertimento in Cucina - Traditionelle Rezepte, Musik und Geschichten aus Italien. Verlag Edel, 200 S./3 Audio-CDs, 39,95 Euro.

„Divertimento in cucina“ heißt übersetzt „Vergnügen in der Küche“ - und genau das vermittelt dieses Kochbuch. Auch ungeübte Küchenfreunde können dank der genau erklärten

Rezepte ein schmackhaftes Essen zaubern. Die Autorin Prinzessin Emanuela Notarbartolo di Sciara hat in diesem Buch von Generation zu Generation überlieferte Alltagsrezepte aus italienischen Adelsfamilien zusammengetragen.

Drei CDs enthalten eine einzigartige Sammlung italienischer Musik: Traditionelle italienische Lieder, Werke von italienischen Komponisten und Opernmusik - für jeden Anlass die richtige Melodie.



Edouard Cointreau: Cookbook Collection: France. Verlag 99pages (Vertrieb), 280 S., 75 Euro.

Ein einzigartiges Werk, das u.a. die größten Köche Frankreichs vereint. Das Buch beinhaltet Rezepte aus den besten französischen Kochbüchern der letzten 17 Jahre. Das Buch zeigt die Vielfalt und Kreativität der französischen Haute Cuisine, aber auch der Bistro- und Regionenküche sowie der Hausmannskost. Edouard Cointreau ist Gründer und Präsident der Gourmand World Cookbook Awards.

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



Rezept Original Frankfurter Bethmännchen



Zutaten für ein Backblech

500 g Marzipan Rohmasse

150 g Puderzucker

1 - 2 Eiweiß , je nach Größe der Eier

20 g Mehl | 125 g Mandeln | 3 EL Zucker | 2 EL Rosenwasser

Zubereitung:

Marzipan in Stücke schneiden und in eine Rührschüssel geben. Den Puderzucker mit dem Mehl darüber sieben. Eiweiß dazu geben und mit einem Handrührer mit Knethaken alles gut vermischen.

Mandeln in kochendes Wasser geben, etwa 1 -2 Minuten köcheln lassen und mit kaltem Wasser abschrecken – die braune Haut sollte sich gut lösen lassen. Die weißen Kerne dann mit einem scharfen Messer an der Nahtstelle längs halbieren.

Ein Backblech einfetten.

Mit nassen Händen kleine Kugeln formen - ähnlich Schokoladentrüffeln bzw. Durchmesser wie die Länge der Mandelhälften. Drei Mandelhälften an die Kugeln kleben und mit drei Fingern gleichmäßig andrücken. Einige Stunden (z.B. über Nacht) trocknen lassen und dann auf die mittlere Schiene des 180 Grad heißen Backofens geben. Goldgelb backen – ca. 20 – 25 Minuten – muss gegen Ende laufend kontrolliert werden.

Rosenwasser mit dem Zucker aufkochen und die heißen Bethmännchen mit der Zuckerlösung einpinseln. Einige Minuten warten und dann die noch heißen Bethmännchen mit einer Spachtel vorsichtig vom Backblech lösen. Erkalten lassen und in einer Dose aufbewahren.

MAN MUSS GENÜGSAM SEIN ...

... oder den Steuerberater wechseln.
Als eine der führenden Bremer
Kanzleien unterstützen wir deutschlandweit mittelständische Unternehmen mit erstklassigem Service, Loyalität und persönlichem Engagement. Sterne-Beratung für Sie!

WIRTSCHAFTSPRÜFER
VEREIDIGTER BUCHPRÜFER
STEUERBERATER

JFS

Parkallee 5 · 28209 Bremen
T (0421) 33 58 2-0 · www.jfsconsulting.de

