



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 1 | Januar|Februar 2013



**Die 7-Schwaben-Chuchi
lädt zur Bayern-Marmitage**



**Chuchi Pompejanum Aschaffenburg
richtet Großrat 2013 aus**



Aus den Chuchis



Literarisch-Kulinarisch

**Winterkabeljau
aus Grönland –**

**Der Skrei hat
Hochsaison**

**Rezeptvariationen
auf Seite 2**



Winterkabeljau aus Grönland – Der Skrei hat Hochsaison



Noch bis zum Ende des Winters ist er an gut sortierten Fischtheken erhältlich: norwegischer Skrei, auch Winterkabeljau oder Grönlandkabeljau genannt. Der Fisch schwimmt in sehr kühlen Gewässern und hat dadurch ein besonders festes und weisses Fleisch. Er lässt sich zum Beispiel gut mit Grünkohl und einer Senfsauce servieren.

Koch-Tip von Harald Wohlfahrt:

Wenn die ersten Frühlingsboten in der Natur zu sehen sind, kommt für mich die Zeit, einen besonderen Fisch zu servieren, den es nur zu dieser Jahreszeit gibt: den Skrei. Bis April wird dieser Winterkabeljau gefangen, wenn er von der Barentsee zur wildromantischen Inselgruppe der Lofoten schwimmt, um dort zu laichen. Der Skrei wird auch das "Gold der Wikinger" genannt, denn der Kabeljau ist zu dieser Zeit die Währung der Norweger. Inzwischen gibt es den Skrei aber auch schon aus Aquakulturen. Beim Skrei - übersetzt "der Wanderer" - handelt es sich um wunderbare kleine Fische, die man auch schön im Ganzen zubereiten kann. Zusammen mit einer schönen Senfsauce schmeckt dieser Fisch für mich spektakulär. Der Skrei hat ein schneeweißes Fleisch und ein sehr, sehr feines Aroma. Ganz wichtig ist, dass der Kabeljau nicht durchgegart wird -man muss ihn sanft ziehen lassen, dann präsentiert sich dieser Fisch einfach hervorragend.

Für den Winterkabeljau gibt es verschiedene Formen der Zubereitung: Man kann ihn ausnehmen, filetieren und die Stücke in Olivenöl confieren. Oder man kann sie schön im Ganzen braten, in der Pfanne in brauner Butter à la Müllerin. Toll gelingt der Skrei aber auch im Wurzelsud, wenn man ihn mit Wurzelgemüse, ein bisschen Wein und Essig und Wasser und gespickter Zwiebel mit Lorbeer und Nelke im Ganzen pochirt. Der Sud wird dabei aufgekocht, und am Siedepunkt wird der Fisch eingelegt. Dann lässt man ihn ziehen. Ein 400 bis 500 Gramm schwerer Skrei braucht vielleicht 14 bis 16 Minuten.

Pommery-Senf-Sauce

Zutaten:

2 weiße Zwiebeln,
0,2 Liter Weißwein,
0,4 Liter Fischfond,
4 EL Pommery-Senf,
0,2 Liter Sahne,
250 g Butter.

Zubereitung: Die Zwiebel würfeln, in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit dem Fischfond auffüllen und nochmals aufkochen. Danach mixen und passieren. Den Fond nun auf ein Drittel reduzieren und die Sahne zugeben. Den Pommery-Senf beugeben, fertig abschmecken, zuletzt abbinden.

Skrei auf Spinat an beurre rouge

Rezept für 4 Personen – Zutaten:

1 Kabeljau (ca. 1,5 -2 kg)
1 Bund Suppengemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)
5 Schalotten
200 g Fischabschnitte und Gräten von weißfleischigen Fischen
250 ml Weißwein
250 ml kräftiger, trockener Rotwein
1 EL Brombeermarmelade
Etwas Salz, Pfeffer
80 g kalte Butter
250 g frischer Blattspinat
1 EL Butter
Etwas Muskat
Etwas grobes Meersalz

Zubereitung:

Den Kabeljau sorgfältig filetieren, die Haut abziehen und mit einer Grätenzange restliche Gräten ziehen. Für den Fischfond die Karkasse beiseite legen, Suppengemüse putzen und würfeln. Schalotten schälen und würfeln. Die Fischabschnitte, die Karkasse, 2 geschnittene Schalotten und die Gemüsestücke in einen Topf geben, mit ca. 1/2 l Wasser auffüllen, so dass die Gräten mit Wasser bedeckt sind, Weißwein zugeben und aufkochen. 20 Minuten ziehen lassen und den Fond durch ein Sieb passieren.

In einem Topf 2 Schalotten, Rotwein und Brombeermarmelade mischen und alles um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Ca. 150 ml vom Fischfond zugeben, kurz aufkochen, salzen und pfeffern und durch ein Sieb passieren.

Dann langsam 50 g kalte Butter in kleinen Stücken mit einem kleinen Schneebesen einrühren.

Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Übrige Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Restlichen Fischfond in einen Topf mit Siebeinsatz geben, die Fischfilets auf den Siebeinsatz geben und bei mäßiger Hitze pochieren.

Zum Anrichten den Spinat in der Mitte eines Tellers anrichten und den Kabeljau darauf legen. Mit der beurre rouge umgießen, mit grobem Salz bestreuen.

Guten Appetit!

Liebe Brüder,



zunächst einmal wünsche ich Euch ein erfolgreiches, gesundes neues Jahr. Das vergangene Jahr bescher- te uns viele Probleme, die es zu lösen galt. Aber ich bin sicher, 2013 wird großartig, denn unser Jogi ist auf einem guten Weg und ich soll Euch auf das Herzlichste von ihm grüßen.

Für uns begann es schon mit einer super GMDC Prüfung von Bernd Nennstiel. So geht es weiter, denn im Club erwarten uns viele Veranstaltungen.

Im Voraus schon einen herzlichen Dank an die ausrichtenden Brüder. Zuerst können wir uns auf einen sicherlich fantastischen Großrat im wunderbaren pittoresken Aschaffenburg freuen. Die Brüder der Chuchi Pompejanum Aschaffenburg werden uns, nach allem was ich höre, für den Großrat ein abwechslungsreiches Wochenende am 7./8. Juni bescheren.

Ein weiteres Highlight wird das Kochen im Grünen (KIG) werden. Bernd Aldinger und seine Crew planen eine Vielzahl von Überraschungen und tollen Veränderungen, kommt alle und genießt das Wochenende allein oder mit Euren Familien am 30.8. bis 1.9. in Ketsch.

Liebe Brüder, Kochen in der Gemeinschaft und gemeinsamer Genuß sind unser Hobby. Diese Erlebnisse teilen wir miteinander - besonders auf unseren Großveranstaltungen.

Freuen wir uns darauf!
Euer Robert Eymann – Vizegroßkanzler

Zum Thema „Dinnerjacket oder Clubjacke“

Liebe Brüder,

das Echo auf meine Anregung, für alle offiziellen Anlässe unserer Bruderschaft eine gemeinsame „Clubjacke“ zu kreieren, war überraschend groß. Neben den im HUMMER schon veröffentlichten Zuschriften gab es weitere zahlreiche telefonische Anfragen und Äußerungen, zumeist positiven Inhalts, aber auch solche mit kritischen Anmerkungen.

Bevor nun damit begonnen werden sollte, von einschlägigen Herstellern Angebote einzuholen, ist es angemessen und dem Stil unseres Clubs gemäß, zunächst das Kapitel zu unterrichten und zugleich um sein Plazet und die Benennung eines Beauftragten zu diesem Vorhaben zu bitten. Dies wird durch eine entsprechende Vorlage zur nächsten Kapitelsitzung in die Tat umgesetzt. Bis dahin braucht es noch um ein wenig Geduld, um dann anschließend unaufgefordert wieder zu berichten.

Mit brüderlichen Grüßen
Hans J. Enk, GMdC – CL Köchelbrüder Fulda

Nachricht vom Kapitel

Liebe Kochbrüder,

leider muss ich Euch eine bedauerliche Veränderung im Kapitel mitteilen: nach über 20 Amtsjahren hat unser Kochbruder Hans Bingenheimer sein Amt als Großalmosenier niedergelegt.

Wir bedanken uns an dieser Stelle für seine hervorragende Arbeit zugunsten unseres Clubs. Hans Bingenheimer hat mit seinem Einsatz die Clubfinanzen aus dem Minus zu einem beträchtlichen Vermögen geführt. Nochmals vielen Dank, lieber Hans, für Dein Engagement in unserer Bruderschaft.

Liebe Brüder, ich bitte Euch, ab sofort und zukünftig alle Korrespondenz betreffend Zahlungen etc. mit dem Clubsekretariat in Gernsbach zu führen.

CC Club kochender Männer e.V. · Hauptstr. 31 · D-76593 Gernsbach

Unsere Clubsekretärin Monika Neichel wird Euch in Abstimmung mit dem Kapitel betreuen. Vielen Dank.

Herzlich Euer Kochbruder – Robert Eymann – VGK

Club-Servietten – Liebe Kochbrüder, vermehrt ist bei der HUMMER Redaktion die Frage gestellt worden, ob und wann es eine „Neu-Auflage“ der Clubservietten gibt. Nach Rücksprache mit unserem Majordomus Karsten Reitz können wir nun vermelden: Mitte des Jahres ist unsere Serviette wieder verfügbar und kann dann im Clubbüro bestellt werden. Die Kosten für Servietten und Versand werden im nächsten HUMMER und im Internet bekannt gegeben, die Mindestbestellmenge beläuft sich auf 300 Stück. *Red.*

Impressum

Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Hauptstraße 31
D-76593 Gernsbach

Telefon 0 72 24 - 99 48 900

Telefax 0 72 24 - 99 48 901

cc-club@t-online.de

www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:

Frithjof Konstroffer GMdC

Telefon 0 61 51 - 99 631-44

Telefax 0 61 51 - 99 631-12

hummer@printhouse-darmstadt.de

Layout, Produktion,

Druck und Verarbeitung:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co. KG

Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt

www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

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

Wie immer im November... zu Gast an der Bergstrasse:



Mit von der Partie:
LK Rhein-Main Roland Ritter (li.) und
sein Vorgänger GP Frithjof Konstroffer



➔ Es ist inzwischen schon zur Tradition gereift: das Gänse-Essen der Frankensteinchuchi Seeheim – Jugenheim am dritten Dienstag im November, also – wie es sich geziemt – kurz nach Martini. Neu im Jahre 2012 waren die erstmals anwesenden Gäste der Chuchi Philipp Delp aus Darmstadt – Eberstadt mit ihrem CL Wolfgang Wagner-Noltemeier und seinem Vorgänger Gerhard Welker. Neu war auch, dass der ehemalige Landeskanzler Frithjof Konstroffer zwischenzeitlich zu einem veritablen Großprotokollar unseres Clubs gewählt wurde und die Leitung der Ordensprovinz Rhein – Main nunmehr dem neuen Landeskanzler GMdC Roland Ritter von der Chuchi Pompejanum Aschaffenburg obliegt. Die 13. Auflage hatte also einen etwas modifizierten Rahmen. Ohne jede Änderung war indessen die ausgesprochen persönliche und sehr freundschaftliche Atmosphäre des Zusammenseins, man kennt sich eben viele lange Jahre!

Das Menü des Jahres 2012
Gänse-Rillettes auf Crostini
Entenstopfleber-Schaum über getrüffeltem Kartoffelstampf mit Hummer-Brot
Kraftbrühe vom Gänseklein
Knusprige Gänsebrust an Duett von Maronen und Möhren mit Semmel-Knödeln
Orangen-Crème mit Citrus-Kompott

wurde begleitet von ausgesuchten Weinen aus der Pfalz und dem heimischen Anbaugebiet Bergstrasse. Zusammenfassendes Urteil: es schmeckte und alle waren des Lobes voll. Wie ebenfalls schon Tradition klang der Abend aus mit dem Versprechen: „Adieu bis zum nächsten Jahr!“
P.S.

Achaffenburg grüß Gott

am 7. und 8. Juni 2013 zum GROSSRAT



Die Beethoven Chuchi hat einen weiteren MdC



Der Abend stand ganz im Zeichen der Maitre-Prüfung unseres Kochbruders Roland Frötschl, was sich verständlicherweise bei ihm durch eine leichte ganzheitliche Anspannung bemerkbar machte. Pünktlich um 18:00 Uhr begannen offiziell die Vorbereitungen für das geplante Menü:

*

Rheinische Speck-Kartoffelnocken mit Joghurt-Kräuterdip

*

Keulchen von der Wachtel im Orangen-Chili Mantel auf Koreander-Radieschensalat

*

Seeteufel im Parmamantel auf Olivenreis

*

Basilikumschaumsüppchen mit Mozzarellatome

*

Maibockkrücken an Weißbierknödel auf Rotwein-Cassis-Sauce

*

Frangipane-Apfeltarte mit Zitronengras an Schokoladen-Kumquat Eis

*



Dazu wurden Riesling Sekt, Weißwein aus der Pfalz und Bordeaux als begleitende Getränke gereicht.

Die Vorbereitung aller Gänge wurde unter der sachkundigen Regie von Roland – in seiner Funktion als alleiniger verantwortlicher Löffelführer – angegangen, seine Prüfungsgänge selbstverständlich von ihm allein. Pünktlich um 20:00 Uhr wurde dann die „Gaumenfreude“ gereicht, welche sehr gut ankam und in kürzester Zeit verzehrt war. Danach wurde es dann richtig ernst, da nun unter den aufmerksamen Augen der Prüfer die Haupt- und Zwischengänge einer nach dem anderen zubereitet und serviert werden mussten. Dann war es soweit, der letzte Gang war verspeist und die Prüfer zogen sich zur alles entscheidenden Beratung zurück, während die zurückgelassenen Kochbrüder sich inzwischen um eine angemessene Ordnung für die Laudatio sorgten. Nach kurzer Beratungszeit kam dann der mit Spannung erwartete Moment.

Mit großer Würde verkündete Rolf Becker (GMdC, Landeskantler Nordrhein) zunächst, dass die einzelnen Gänge insgesamt einen sehr zufriedenstellenden Eindruck gemacht haben. Dennoch mahnte er an, dass der eine oder andere Gang den Prüfern nicht ganz ausgereift erschien und dass Roland diesem Aspekt zukünftig mehr Aufmerksam-



keit schenken müsse. Darüber hinaus sei die Ordnung an den Arbeitsplätzen während der Vorbereitungen der Gänge angenehm aufgefallen. Da die Prüfer mit der Gesamtleistung zufrieden waren, verkündeten sie am folgenden Morgen um 00:13 Uhr endlich, dass der Prüfling die Prüfung bestanden hatte. Zur Besiegelung wurde Roland durch Mario Müller (GMdC) der obligatorische Löffeltrunk verabreicht und ihm anschließend durch Dr. Christian Gutsche (GMdC) der Hummer am gelben Band als äußeres Zeichen der bestanden Prüfung zum Maitre de Chuchi nebst korrespondierender Urkunde verliehen.



„Was lange währt, wird endlich gut“

⇒ Dr. Peter Wenzl hatte als „noch“-Apprenti mit diesem Motto sein Prüfungskochen zum CdC am 24.11.2012 in der Heintzelmännchen-Chuchi zu Köln überschrieben. In der Tat hat es einiger Jahre Anlauf und guten Zuredens seiner Kochbrüder bedurft, bevor er sich nun entschlossen hatte, einige seiner persönlichen Vorlieben in ein Menü einfließen zu lassen. So trafen sich also an diesem Samstag Abend seine Mitköche und die Prüfungsjury unter Vorsitz von LK Rolf Becker, um das mit viel Liebe zum Detail zusammengestellte Menü unter dem Motiv „Italien trifft England“ zu genießen:

*** Gruß aus der Küche * Lachsrollchen mit Avocadocrème * Mulligatawny Suppe * Salat mit Birnen, Stilton-Crème und Walnüssen * Lammrücken à la Piemontese * Ginger Chocolate Pot**

so lautete die Menüfolge und nach dem obligatorischen Begrüßungstrunk und einigen einleitenden launigen Worten von Prüfling Peter zum Amuse Gueule war die Küchencrew startklar, um den ersten Prüfungsgang zu servieren. Den weiteren Jurymitgliedern Rudi Schulte-Sasse (MdC) und Uli Hambuch (CdC) sowie den Kochbrüdern der Heintzelmännchen-Chuchi wurden dann die Lachsrollchen mit Avocadocrème auf Kartoffelscheiben angerichtet aufgetischt, dazu einen Crémant im Glas, das war schon ein hervorragender Auftakt zu den weiteren Gängen.

Die Mulligatawny-Suppe (alleine um die korrekte Aussprache dieses Wortes entspannen sich im Lauf des Abends einige Diskussionen) mit ihrem excellenten Duft und einem würzigen pikanten Geschmack und wunderbar zartem Hühnerbrustfleisch als Einlage, gab dem Menü die erste Wendung Richtung England.

Der Salat mit Birne, Stilton-Creme und Walnüssen war dann konsequent der nächste Schritt auf der Reise. Hier hätte die Birne durchaus ein wenig mehr gegart sein dürfen, jedoch die Kombination mit Granatapfelkernen als Dekoration und sehr gehaltvoller geschmack-



Dr. Peter Wenzl in seinem Element.



Landeskanzler Rolf Becker bei der Laudatio...

licher Kontrast zu der Crème wog dieses Manko mehr als auf. Der zweite Wertungsgang des Abends, der Lammrücken à la Piemontese, dargereicht mit zweierlei Pürees und nappiert mit einer wunderbar zubereiteten Sauce, im Glas ergänzt durch einen 2000er Barbera d'Asti, traf den Geschmack der Jury. Gleichwohl wurde hier durchaus kritisch hinterfragt, ob denn der Lammrücken zu dieser Jahreszeit als saisonal typisch zu bezeichnen sei. Die Gesamtkomposition war hingegen eines Prüfungsganges durchaus angemessen. Der Ginger Chocolate Pot, wieder als „englische“ Komponente des Menüs, rundete vor dem abschließenden Espresso als Digestif das Prüfungskochen ab.

LK Rolf Becker würdigte in seiner Laudatio die Leistung des CdC-Anwärters Dr. Peter Wenzl, wobei er vor allem das geschmacklich spannungsreiche Wechselspiel der Regionen, die in der Menüzusammenstellung bewusst gewählt wurde, betonte. Mit dem obligatorischen Löffeltrunk, der Überreichung der Ernennungsurkunde und dem blauen Band als äußerem Zeichen eines CdC an Kochbruder Peter wurde der offizielle Teil der Prüfung abgeschlossen. Die Gratulationsrunde der Kochbrüder leitete dann zum „geselligen“ Teil des Abends über, bei dem sich dann noch ausgiebig über die Feinheiten der heutigen Rezepte, deren Zutaten und Zubereitung ausgetauscht wurde.

Uli Hambuch, CdC



Wieder in „Blaues Band“ für ein Mitglied der Chuchi Murgtal-Gaggenau

➤ Bernd Nufer, jüngstes Mitglied und Sohn des langjährigen CLs und Chuchigründers Edgar, darf seit dem 26. Oktober das „Blaue Band“ und den Titel CdC tragen. Im Rahmen des 404. Kochabends bereitete er mit der Unterstützung seiner beiden Paten das folgende Menue für die Prüfer und seine Kochbrüder zu. Kochpaten für Bernd Nufer sind Edgar Nufer GMdC und Rainer Walz MdC.

Amuse-Bouche * Entenleberparfait und Portweingelee auf Kräuterwafel * Kaninchenterrine mit Hagebuttensauce * Kürbissuppe mit Garnelen * Matelote von Zander und Hecht * Rehfilet mit Trauben-Chutney und Pistazienspätzle * Crème Brulée vom Reblochon mit Feigen-Rotwein-Kompott * Birnenstrudel mit Williams-Sabayon

Die Jury, bestehend aus Bernd Aldinger GMdC, LK, Chuchi Pforzheim, Ansgar Hoferer MdC, Chuchi Baden-Baden und Helmuth Balsler GMdC, CL, Chuchi Murgtal-Gaggenau war mit den gebotenen Leistungen sehr zufrieden, so dass nach erfolgter Laudatio durch den Landeskanzler der Rangerhöhung nichts mehr im Wege stand. Natürlich begleitet vom Hummer am blauen Band, der dazu gehörigen Urkunde und dem obligatorischen Löffeltrunk.

Anschließend durfte der frisch gebackene Chef de Chuchi die Glückwünsche und Geschenke seiner Kochbrüder entgegen nehmen und sich dann, begleitet von einem Glas Champagner, von den Prüfungsstrapazen erholen.

Helmuth Balsler GMdC; CL



Neuer Kochbruder in der Chuchi Spökenkieker Alt Münster

➤ Dr. Markus Heukamp, Rechtsanwalt, geboren 1978, hat seit zwei Jahren ziemlich regelmäßig als Gast in unserer Chuchi sehr engagiert mitgekocht. Durch seine Hilfsbereitschaft und sein einnehmendes Wesen hat er die Zuneigung der Kochbrüder gewonnen. So wurde auf einer Sondersitzung einstimmig beschlossen, Markus für unsere Chuchi anzuwerben. Durch Bau eines Eigenheimes und durch familiäre Erweiterung verzögerte sich der Aufnahmeterm. Doch jetzt, am 18.1.2013 war es soweit. Markus hatte eine Einzugsermächtigung für den Monatsbeitrag unterschrieben und einen Aufnahmeantrag gestellt. Natürlich wurden ihm die Regularien mitgeteilt. So war ihm bekannt, dass er am Tage seiner Aufnahme unter der Aufsicht der Kochbrüder ein Omelette zuzubereiten hat. Diese Herausforderung nahm Markus natürlich ernst. Das führte dazu, dass kurzfristig die Versorgung von Münster mit Eiern zusammenbrach, weil Markus die kompletten Gelege ganzer Betriebe aufgekauft hat. Zuhause wurde immer wieder geübt, bis die Familie auf Knien um Gnade flehte. (Im Heukampschen Haushalt sind Eier für die nächsten Wochen radikal von der Einkaufsliste gestrichen.) Doch nun zahlte sich das Training aus. Die Eier wurden fachgerecht getrennt und Eigelb und Eiweiß separat aufgeschlagen. Dann kam es im Großraum Senden aus ungeklärten Gründen zu einer Erhöhung der Stromstärke mit der Folge, dass Willis Herd deutlich mehr Wärme abgab, was wiederum zu einer mehr als bräunlichen Verfärbung der Eierspeise führte. Röstaromen waren aber in diesem Fall nicht erwünscht. Als klug vorausschauender Mann hatte Markus aber circa 2-3 Deckel Eier mitgebracht, so dass ein Materialmangel nicht zu befürchten war. Im zweiten Versuch war alles perfekt. Zusätzlich hatte Markus aus Tomaten und Schalotten



Der neue Holzlöffel wird eingeweiht:
Dr. Markus Heukamp beim „Löffeltrunk“

eine Füllung für das Omelette vorbereitet. Dekorativ angerichtet setzte er sein Werk unserem Chuchileiter Präsident „Zar Peter“ zur Verkostung vor. Sogleich entdeckten dessen feine Geschmacksknospen einerseits einen Hauch von Muskat andererseits fragte er den Kandidaten: „Warum hast Du auch Zucker an das Omelette gegeben?“ Wie aus der Pistole geschossen kam von Markus die Antwort: „Um die feine Süße der Tomaten zu betonen.“ Dem hatte Peter nichts entgegen zu setzen. Auch alle anderen Kochbrüder probierten das Omelette, fanden den Geschmack individuell und originell, und stellten fest, dass die Prüfungsbedingungen erfüllt waren. Im vollen Ornat schlug nun Peter Markus zum Kochbruder. Dann kam der Auftritt von Bernd. Vor Bernds Schreinerei stand einst ein Pflaumenbaum, der Umbauarbeiten weichen musste. Aber das Holz war bestens geeignet, um daraus einen dekorativen Zeremonienlöffel zu produzieren. In künstlerischer

und fachlich kompetenter Heimarbeit schnitzte Bernd das Prachtstück, das nun seinesgleichen sucht. Der Löffel wurde mit Sekt wohl gefüllt, und Markus als ehemaliger kampferprobter Verbindungsstudent leerte den Löffel bis auf den letzten Tropfen. Mit einer brüderlichen Umarmung wurde er dann von allen Kochbrüdern in der Chuchi begrüßt.

Wir haben noch einen Neuzugang zu vermelden. Der Kochbruder Alfons Rhode CdC hat bislang in der Chuchi Herten gekocht. Nun ist er in die Nähe von Senden gezogen. Von hier ist der Weg nach Herten auf Dauer zu weit. So wurde sein „Vertrag“ im gegenseitigen Einverständnis in Herten aufgelöst, und Alfons hat in unserer Chuchi einen neuen heimischen Herd gefunden. Noch einmal auch an dieser Stelle beiden Kochbrüdern ein „Herzlich Willkommen“.

g.s.

Chuchi Frankenstein kocht Festessen zum Jubiläum der Städtepartnerschaften der Gemeinde Seeheim-Jugenheim am 17.05.2012

➔ In diesem Jahr feierte die Gemeinde Seeheim-Jugenheim vom 17.05. bis 20.05 ganz besondere Jubiläen: die 30-jährige Städtepartnerschaft mit Villenave d'Ornon (Frankreich), die 15-jährige Partnerschaft mit Kosmonosy (Tschechien) und die 5-jährige Verschwiesterung mit Ceregnano (Italien).

Als ein Vertreter der Gemeinde bei unserer Chuchi anfragte, ob wir das Menü zum Gala-Empfang am Himmelfahrtstag kochen können, war es für uns Kochbrüder selbstverständlich, diese Aufgabe zu übernehmen.

Da die Gäste aus verschiedenen europäischen Ländern stammen, konnte folglich nur ein „deutsches Menü“ gereicht werden. Also liefen unsere Planungen darauf hinaus, ein der Jahreszeit entsprechendes Menü mit aus der Region stammenden Zutaten einschließlich Weinen von der Bergstrasse zusammenzustellen, wie es die Menükarte wiedergibt.



An dem Festessen nahmen die Bürgermeister der Partnerstädte mit ihren jeweiligen Abordnungen sowie Vertreter der Gemeinde Seeheim-Jugenheim mit Bürgermeister Olaf Kühn teil, so dass insgesamt 34 Gäste an der Tafel Platz nahmen.

Nach den Grußworten der Bürgermeister begrüßte Chuchileiter Werner Lohr im Namen der angetretenen Kochbrüder die Gäste. Danach begaben sich die Kochbrüder in die Küche an die Arbeit. Während sie mit der Zubereitung der einzelnen Gänge befasst waren, übernahmen drei flotte junge Leute (eine junge Dame und zwei junge Herren) den sehr professionellen und aufmerksamen Service. Die Bürgermeister der Partnerstädte dankten am Ende der Veranstaltung für die Darbietung des vorzüglich zusammengestellten Menüs (passend zur Jahreszeit) und den freundlichen Service. Die Kochbrüder erhielten als Dank für ihre Leistung aus der Hand des Bürgermeisters Olaf Kühn jeder ein Weinpräsent.

Alles in allem war es eine gelungene Präsentation der Chuchi Frankenstein, die allen Kochbrüdern viel Freude bereitet hat.



Menu	Winzersekt	Amuse Gueule
Chuchi Frankenstein Seeheim-Jugenheim 	2010 Grauer Burgunder Spätlese trocken Bergsträsser Winzer EG	Frankfurter Grüne Sauce mit Wachtelei Seeheimer Karinchensterne Spargelsuppe mit Flusskrebse
	Essen für die Städtepartner der Gemeinde Seeheim-Jugenheim Villenave d'Ornon Kosmonosy Ceregnano 17.05.2012	2011 Heppenheimer Spätburgunder Blanc de Noir Spätlese trocken 2010 Eiswein Rheinhessen



„Die Frucht der Venus“

⇨ Unter diesem Titel erkochte sich Stefan Joneck von der Landgrafen Chuchi Pirmasens am 19. November 2012 mit einem durchgängigen Trüffel-Menü den Rang des „Maître de Chuchi“. Mit einem 8-gängigen Menü an einer in herbstlichen Farben festlich gedeckten Tafel lief dieser Abend ab wie eine Generalprobe zum Grand Maître:

Zum Auftakt gab es zum Champagne Ruinart Brut rosé ein „Überraschungsei“. Unter einer Wodka-Sahnehaube mit Ossietra Kaviar überraschte eine Eicreme mit Perigord Trüffel und gebeiztem Lachs und demonstrierte damit der Jury gleich zu Anfang, dass sie Zungen und Gaumen an diesem Abend auf raffinierte Kompositionen einstellen muss!

Hauchdünn getrüffelt war auch die folgende Kartoffelschaumsuppe, die so perfekt zubereitet war, dass sie auch ohne Trüffel-Beigabe völlig überzeugt hätte. Auch einen besseren Begleiter dazu als den Riesling „Hänsel & Gretel“ aus Bad Dürkheim hätte man sich nicht vorstellen können.

Zu einem Viognier 2009 von Philipp Kuhn aus Laumersheim servierte Stefan Joneck ein phantastisches getrüffelttes Carpaccio vom Kalb mit kleinem Salatbouquet; gefolgt von seinem ersten Wertungsgang: Terrine von Kaninchen, Trüffel und Gänsestopfleber mit Kumquat-Aprikosen-Vinaigrette, begleitet von einem „Hohemorgen 2009 G.C.“ von Dr. Bürklin-Wolf aus Wachenheim. Diese aufwendig gefertigte Terrine war Augen- und Gaumenschmaus zugleich und die Harmonie mit dem dazu servierten Pfälzer Riesling und der Kumquat-Aprikosen-Vinaigrette war einfach perfekt.

Überzeugen konnte auch der als 2. Wertungsgang folgende Salat vom lauwarmen Hummer mit Schwarzwurzeln. Die aus den Hummerschalen, Mirepoix, Fischfond, Portwein, Noilly Prat, Cognac, Sahne und einigen raffinierten Gewürzen zubereitete und mit Butter aufmontierte Hummersauce explodierte auf dem Gaumen. Sie war so phantastisch konzentriert, dass es schon reichlich darüber gehobelter Trüffel bedurfte, um auch diese noch zur Geltung zu bringen. Gut passender korrespondierender Wein dazu war ein Grüner Veltliner Renner Erste Lage 2012 von Schloss Gobelsburg aus Österreich.

Es folgte ein Florentiner Raviolo, gefüllt mit einem noch flüssigen Eigelb in einem Spinatnest, dekoriert und verfeinert mit einer Trüffel-Weißwein-Sauce und begleitet von einem Collio Friuliano 2009 von Mario Schiopetto; ein Gericht, dessen Zubereitung eine ruhige Hand sowie Geschick und Geduld erfordert, kurz gesagt, eine „Maître-Hand“ benötigt! Diese Meisterhand bewies Stefan Joneck auch mit dem folgenden 3. Wertungsgang: Kalbsfilet mit Trüffelhaube, Selleriemousseline, Wirsingköpfchen und Trüffeljus: Die Kalbsfiletsteaks saftig, zart und rosa, die Mousseline auf der Zunge schmelzend, köstlich gewürzt die mit einer Putenfleisch-Trüffel-Farce gefüllten Wirsingköpfchen und ausgezeichnet dazu der Collio Vintage Tunina 2010 von Silvio Jerman aus Farra d'Isenzo.

Zum Abschluss dieses Maître-Menüs zerlief ein Trüffeleis um ein Schokoladenküchlein mit Champagner-Sabayon und eine Rieslaner Auslese Volkacher Ratsherr 2008 kämpfte an den Gaumen der Jury um die Oberhand gegen die tolle halbflüssige Schokolade, während die Jury, bestehend aus OO Leo Wingen, LK Gerhard Blumenröther und MdC Harald Lang den Kampf um Erhalt ihrer „schlanken“ Figuren für diesen Abend endgültig aufgegeben hatten.

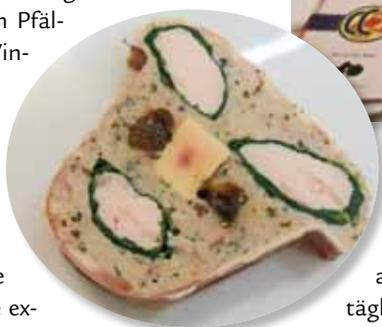
Stefan Joneck hat mit diesem Rangerhebungs-Menü auf einer preis-



Stefan Joneck (links) und sein Beikoch CdC Florian Meyer.



Herbstlich dekorierter Tisch.



lich sehr hohen Ebene gekocht: Trüffel aus dem Perigord, lebende Hummer aus dem Atlantik und frische foie gras aus dem Elsass sind Produkte, die sicherlich nicht auf dem täglichen Einkaufszettel stehen. Dass Stefan für sein Menü mit über 9 Punkten von 10 möglichen eine außergewöhnlich hohe Wertungszahl erreichte, lag jedoch nicht an der zweifellos hohen Qualität der verwendeten Produkte sondern an seinen sorgfältigen Vorbereitungen und seiner gekonnt raffinierten Kochkunst, die er bei diesem Menü unter Beweis stellte. Bei keinem seiner acht mit Perigord-Trüffeln zubereiteten Gerichte dominierten diese, vielmehr waren sie stets dezent, perfekt geschmacklich ergänzend im Hintergrund. Große Kennerschaft bewies der Aspirant auch bei der Auswahl der korrespondierenden Weine. Nach einer anerkennenden Laudatio von OO Leo Wingen war es für den Landeskanzler eine große Freude, Stefan Joneck als drittem Bruder der Landgrafen-Chuchi Pirmasens den Hummer am gelben Bande und die Urkunde zum „Maître de Chuchi“ zu überreichen. Ein Schluck Champagner für den frisch gebackenen Maître aus dem großen Löffel des Landeskanzlers beschloss einen Abend auf „Sterne-Niveau“



Gerhard Blumenröther

Ein glücklicher „Maître“ und ein zufriedener Landeskanzler

Maitre Kochprüfung von Hans Kreim, Chuchi Freiburg

➔ Wir sehen uns alle sehr glücklich...

...so das Fazit der Jury um Aki Müller OO, Horst Dieter Ruhland, LK und Hans Georg Friedel, CL, als auch der anwesenden Kochbrüder anlässlich der Maitre Kochprüfung unseres Bruders Hans Kreim. Ein weit über dem Durchschnitt liegendes Ergebnis einer Prüfung, die in lockerer Ernsthaftigkeit bei entspannter Küchenatmosphäre großartige Genüsse bot. Mal puristisch, mal opulent, eine handwerklich hervorragende Arbeit mit eleganter Note in der optischen Gestaltung und sicherer Abstimmung in der Kombination der Speisenfolge mit den dazu gereichten Weinen. Dies alles hatte ein sehr hohes, überzeugendes Niveau.

Aber zunächst einmal der Reihe nach: nach den Gemüsevariationen, einer Kombination von mit Erbsenpüree gefülltem Karottenschiffchen, ein mit Oliventapenade gefüllter Champignonkopf, von einer Mandel gekrönt und ein Wirsingbällchen (gedünsteter Wirsing, Speck und feingewürfelte Karotten in ein Deckblatt gefüllt und zu einer Kugel geformt), bildeten das Amuse bouche, zu welchem Hans einen Sparkling brut der Shelter Winery in Kenzingen aufbot. Danach Highlights pur: Terrine von gegrillter Entenstopfleber, dazu Sellerie-Mango-Salat und Essigzweischgen. Traumhaft! Der Salat wurde in Form einer Blumenblüte an einem aus Schokolade gespritzten Stengel, dessen Blätter je zwei Hälften der Essigzweischgen darstellten, angerichtet. Dazu die Scheibe Entenstopfleber mit einer noch lauwarmen Brioche. Ein 2010 Traminer des Weingutes Jäggle aus Kenzingen, ein idealer Begleiter. Fast tat es einem leid, dieses Kunstwerk zu verzehren! Köstlich und welche geniale Optik. Mit pochierem Rehfilet auf Linsensalat ein apartes Zwischengericht, Linsen bissfest, Filet à point. Sehr hübsch die Tellerdekoration mit getrockneten Arnikablütenblättern. Hervorragend aber auch der 2008er Blauer Spätburgunder des Weingutes Ziereisen, Efringen-Kirchen. Er gestaltete eine perfekte Harmonie zwischen Speise und Getränk.



Perfekt pochierte und gefüllte Seezungenröllchen an feinen Nüdelchen, mit einer Weißweibuttersauce und Nordseekrabben. Hierzu serviert: 2010 Viviser (Gutedel) aus dem Weingut Ziereisen aus Efringen Kirchen. Eine Hommage an Nordsee und Markgräflerland. Großartig. Und wenn man fast nicht mehr eine weitere Steigerung erwartete, Hans schaffte sie durch einen Kaninchenrücken mit getrockneten Tomaten, Artischocken, Basilikum auf Morchelspinat und Kartoffel-Oliven Gnocchi an Fontinaschaum. Das war so gekonnt, dass der Begriff „grandios“ fast eine Untertreibung darstellt. Welche Geschmacks- bzw. Gaumenerlebnisse mit dem Morchelspinat, den Gnocchi, überglänzt durch einen zart geschmolzenen Fontinaschaum. Der sanft gegarte Kaninchenrücken, die Artischockenabschnitte, ein leichter Saucenfonds. Begeisterung pur! Dass hierzu der 2007 Casacilla, Chianti Classico Reserva, Poggio al Sole, Johannes Davaz, Tavemelle Val die Pesa eine besondere Rundung darstellte, war einfach nur selbstverständlich. Mutig wie Hans begonnen hatte, beschloß er auch mit einem sehr, sehr leckeren und luftigen Lebkuchensoufflé an einem Mandarinsorbet und einem -salat das opulente Mahl. Ein 2008 Würzburger Stein Riesling Auslese, Staatlicher Hofkeller, Würzburg, unterstrich mit seinem Aroma das Soufflé, insbesondere das Sorbet und den Salat aus der Mandarine. (Ein Wahnsinnsgeschmack, welches Fruchtparfum!)

Unser Hans ist jetzt also ein Maitre, für weitere Aufgaben bereit! Bravo, das war einfach Spitze, befanden nicht nur die Prüfer als vielmehr auch die teilnehmenden Köche der Chuchi Freiburg, denen damit ein ganz außergewöhnliches Weihnachtsmenu präsentiert wurde. Und alle wissen jetzt, der Hans, der kann's.

Werner Schnellen

OO Aki Müller überreicht dem frisch gebackenen MdC seine Urkunde



CL-Treffen der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau: Landeskanzler-Wanderpreis für die Chuchi Gourmet 72 Homburg



Foto (v.li.n.re.): MdC Dr. Jürgen Arent, MdC Peter Schwarz, CdC Manfred Gantner, LK Gerhard Blumenröther, CdC Markus Walther, MdC Peter Kallenborn, MdC Harald Lang, MdC Uli Blass

➔ Der von Landeskanzler Gerhard Blumenröther im Jahre 2011 gestiftete Wanderpreis, bisher im Besitz der Chuchi Paul Ricard Ensdorf, wurde auf einstimmigen Beschluss der Chuchileiter am 27. November 2012 an die Chuchi Gourmet 72 Homburg weitergegeben. Damit würdigte der LK im Namen aller Brüder der Ordensprovinz die hervorragende Organisation des Ordensprovinzfestes 2012 durch die Homburger Chuchi unter der Leitung von CdC Manfred Gantner.

In ihrem Treffen zum Jahresende 2012 hielten die Chuchileiter Rückblick auf die Geschehnisse des ablaufenden Jahres und tauschten sich aus über ihre Planungen für 2013, welche außer Sommerfesten, Gala-Abenden, Weihnachts- oder Neujahrsfeiern und Ausflügen auch wieder gemeinsame Kochabende verschiedener Chuchis beinhalten. Die Zahl der vorgesehenen Rangerhebungskochen in 2013 bewegt sich erneut im zweistelligen Bereich und für das von allen Brüdern mit Vorfreude erwartete „Kochen im Grünen“ wurde ein gemeinsames Kochzelt der Ordensprovinz eingeplant.

GROSSMARMITAGE TEUER UND ELITÄR ?

Zur ausführlichen Diskussion gestellt wurde von Landeskanzler Gerhard Blumenröther das Großmarmitage 2012, da außer ihm selbst nicht ein einziger Bruder der 7 Chuchis der OP an dieser Veranstaltung teilgenommen hatte. Der LK schilderte den Ablauf des Festes in Mannheim, das aus seiner Sicht zu den bemerkenswertesten des letzten Jahrzehnts gehört. Insbesondere der Gala-Abend mit Harald Wohlfahrt werden dem Landeskanzler und seiner Gattin sowohl in kulinarischer als auch in geselliger Hinsicht unvergessen bleiben. Selten hat ein Conférencier uns so zum Lachen gebracht und noch nie haben wir so hautnah eine derartige Weltklasse-Artistik erlebt.

Als Ergebnis der anschließenden ausführlichen Diskussion über das Großmarmitage ist festzuhalten, dass es drei Gründe für die fast demonstrative Zurückhaltung bei den Brüdern der OP Mosel-Saar-Wasgau gibt:

Für einen Großteil der Brüder, insbesondere der jüngeren, sind die Kosten der Veranstaltung effektiv zu hoch (für 2 Personen mit 2 Übernachtungen und allen Nebenkosten nicht unter 1.000,- Euro!) Diejenigen, bei welchen die Kostenfrage sekundär ist, besuchen an-

geblich einen 3-Sterne-Koch lieber in seinem Restaurant als in einem Zelt, in welchem sie letztendlich das Servieren von Convenience unterstellen und schließlich gibt es dann noch einen Teil von Kochbrüdern, welche diese Veranstaltung als „zu elitär“ bezeichnen; d.h. die sich unter „lauter Dinnerjacket-Trägern“ nicht wohlfühlen.

Das unter 3 genannte Argument nahm LK Gerhard Blumenröther zum Anlass, den Vorschlag von GMdC Hans J. Enk der Köchelbrüder Fulda zu unterstützen, der „eine einheitliche, gestylte und anspruchsvolle offizielle Clubjacke“ vorgeschlagen hat, stand damit aber als Befürworter dieses Vorschlages alleine auf weiter Flur: Eine repräsentative Kochjacke, deren Gestaltung den individuellen Wünschen der jeweiligen Chuchi überlassen werden sollte, wird von allen vorgezogen; es muss aber eine Kochjacke sein, für eine Clubjacke oder gar ein Dinnerjacket war niemand zu erwärmen!

Nach übereinstimmender Meinung der Chuchileiter der OP Mosel-Saar-Wasgau sollte das Großmarmitage in jeder Hinsicht „um 2 Stufen zurückgefahren werden“ („in Anführungsstrichen“ = wörtliche Zitate), um ihm eine Überlebenschance zu bieten. Dabei sollte „die Geselligkeit unter Kochbrüdern im Vordergrund stehen anstatt Unterhaltungsprogramme und teure Profi-Menüs“. „Dass die Veranstaltung GROSSRAT inzwischen von mehr Brüdern als das Großmarmitage besucht wird, sollte zu denken geben!“

Das alles bedarf sicherlich einer Diskussion auch in den anderen Ordensprovinzen und natürlich bei den Ordensoberen, wozu die Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau hiermit einen Anstoß geben möchte. Der Landeskanzler würde sehr bedauern, wenn das Großmarmitage als solches in Frage gestellt würde!

ORDENSPROVINZFEST 2014 IM WASGAU

MdC Harald Lang schlug vor, das Ordensprovinzfest 2014 federführend mit seiner Landgrafen-Chuchi Pirmasens im Wasgau durchzuführen, was von den Chuchileitern einstimmig begrüßt wurde. Der Landeskanzler bedankte sich bei allen Chuchis der Ordensprovinz für ihre rege Teilnahme am gemeinsamen Clubleben und bei der Chuchi Saarbrücken unter der Leitung von CdC Markus Walther für die an diesem Abend gewährte hervorragende Gastfreundschaft.

Gerhard Blumenröther



Neues über das KIG Kochen im Grünen in Ketsch vom 30.8. – 1.9.2013 – Das Koch-Festival für die ganze Familie!!

Liebe Brüder am Herd!

Das KiG 2011 war ein überwältigender Erfolg. Für das nächste KiG haben wir vom Orga-Team uns viel vorgenommen. Vieles soll noch besser werden. Das große Zelt bleibt, die kleinen Kochzelte werden überwiegend durch professionelle Zelte ersetzt (6 x 4 m) und so platziert, dass dieses Mal wirklich jede Chuchi einen gleichwertigen Standplatz hat. Die Profi-Zelte werden vom Zeltbauer auf und abgebaut, haben eine Innenbeleuchtung und sind mit Tischen und Bänken ausgestattet.

Für den gleichen minimalen Kostenbeitrag von 40,- Euro könnt Ihr alle an beiden Tagen nach Herzenslust schlemmen. Die Getränke gibt es zu zivilen Preisen, der Apéro an beiden Tagen ist umsonst. Zusätzlich sind alle Kinder und Jugendlichen bis 16 Jahre frei. Also bringt Eure Kinder mit.

Je mehr sich anmelden, umso toller wird das Kinder-Rahmenprogramm werden. Auf jeden Fall gibt es wie immer freien Eintritt in das neben dem Festplatz liegende Frei- und Hallenbad.

Auf das Programm für die Erwachsenen dürft Ihr gespannt sein, verraten wird noch nichts. Schaut einfach in den nächsten Hummer. Die Vielfalt der Gerichte wird noch höher sein und vor allem wird die Koordination, wann, wo, was gekocht wird verbessert und entsprechend auch publiziert werden.

Die Rhine-Stream-Jazzband um Jochen Brauer wird am Samstagabend wieder spielen, ansonsten unterhalten uns die Brüder Horst Geyer-Weischer und LK Jean-Claude Fourcade, wie auch in 2011.



Ein Golfturnier wird es mangels Interesse dieses Mal nicht geben. Wir konzentrieren uns ganz aufs Kochen.

Im nächsten Hummer findet Ihr das Anmeldeformular – Oder Ihr schaut auf unsere Homepage und ladet Euch das Formular herunter.

Also: auf nach Ketsch !!!

Ich freue mich, Euch alle wieder zu treffen!

*Ganz herzliche Grüße von Topf zu Topf,
Bernd Aldinger LK Baden und das gesamte Orga-Team*

Vorankündigung

Die 7-Schwaben Chuchi Augsburg lädt ein zur

BAYERN-MARMITAGE 2013

in die schöne Fuggerstadt Augsburg

12. / 13. Oktober 2013

(Termin bitte unbedingt vormerken)

Ausrichter: 7-Schwaben Chuchi Augsburg (vormals Chuchi Neusäß)
Einladung, Programm und Anmeldeformular folgen im nächsten „Hummer“



Bremer Roland Chuchi feiert Seinen weiteren CdC

➔ Einen Monat nach ihrem 50. Geburtstag freut sich die Roland Chuchi mit ihrem Bruder Wolfgang, der seine Prüfung zum CdC ablegte. Am 06. November 2012 bewarb sich Dr. Wolfgang Schrörs um den Rang des Chef de Chuchi. Das kreative und ausgewogene Menü, das Wolfgang als Bewerber entworfen hatte, umfasste:

*** Aperitif Bellini * Lauwarmer Salat von gegrillter Paprika und Pulpo * Auberginen gefüllt mit Salsiccia und Mozzarella * Kürbisrisotto * Mit Kümmel gebratene Lotte auf Kartoffel-Majoran-Sauce * Lackierte Poulardenbrust mit Gewürzsauce und Dattelpüree * Mascarponecreme mit Waldbeeren**

Die Auberginen und die Lotte hatte Bruder Wolfgang als Prüfungsaufgaben ausgewählt. An dem sehr angenehmen und harmonischen Kochabend - an dem neben den Bremer Brüdern - auch zwei Brüder der Chuchi Delmenhorst teilnahmen, wurde - wie gewohnt - konzentriert am Herd gewerkelt. Bruder Wolfgang hatte die Löffelführung und brachte seine Prüfungsgänge sehr schmackhaft und gut dekoriert auf den Tisch.

Nach den Prüfungsgängen trat jeweils die Jury unter der Leitung von VGK GMdC Robert Eymann zusammen. Mit ihm berieten GMdC Gerhard Renz, CL Chuchi Delmenhorst und MdC Udo Jendroschek, CL Roland Chuchi, die Leistungen des Probanden. Sie kamen einstimmig zu einem positiven Ergebnis. Der VGK nahm die Ehrung vor,



VGK Robert Eymann bei der Laudatio, im Hintergrund CL Udo Jendroschek

als Apprenti kniete Bruder Wolfgang nieder und erhob sich als neuer Chef de Chuchi der Roland Chuchi Bremen.

Das 5. Jahrzehnt erlebte damit seinen guten Auftakt. Auf diesem Weg wollen Wolfgang und die Brüder der Roland Chuchi im neuem Jahrzehnt weitermachen, damit sich weiterhin Freude und Lachen einstellen und noch viele Kochabende in Harmonie und Gesundheit folgen.

Dem neuen CdC gratulieren wir nochmals herzlich.

Udo Jendroschek, MdC Chuchileiter Roland Chuchi Bremen

Gleich zwei neue CdC in der Chuchi Bad Wörishofen

➔ Schlag auf Schlag ging es in der Chuchi Bad Wörishofen - die Kochabende im Oktober und November nutzten unsere Kochbrüder Willi Lehner und Dr. Manfred Schöps, um ihre CdC-Prüfung erfolgreich abzulegen. Den Anfang machte Willi Lehner: Sein Menü stand ganz im Zeichen der klassischen Haute Cuisine und die ausgewählten Gänge gingen mit den dazu gereichten Weinen eine perfekte Harmonie ein. Mit großer Ruhe und Gelassenheit umschiffte Willi bei seinen Prüfungsgängen, der Hauptspeise und dem Dessert, selbst unverhofft auftauchende Klippen und konnte so der Jury um den Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle, den Landeskanzler Manfred Milark sowie den MdC Anton Mittermaier eindrucksvoll nachweisen, dass er ein würdiger Träger des Hummers am blauen Band ist.



Geschafft: Willi Lehner erhält den Löffeltrunk.



Ein würdiger CdC: Dr. Manfred Schöps (2.vl.) überzeugte seine Prüfer.

Menüfolge Willi Lehner:

***** Matjes-Apfeltatar auf geröstetem Weißbrot *** Tafelspitz-Carpaccio mit Gurken, Rucola, Willi-Spezial-Dressing *** Brätstrudelsuppe mit grünen Brätklößchen *** Lachs auf der Haut gebraten an Reis, Meerrettich-Sauce, Paprika-Deko *** Zitronensorbet *** Roastbeef mit Kartoffel-Lauch-Püree in der Grilltomate, Brokkoli-Karotten-Gemüse, Natur-Sauce *** Apfelstrudel mit Vanilleis *** Käsevariation**

Am folgenden Kochabend überzeugte dann unser Kochbruder Manfred mit seinem Herbstmenü und der dazu gereichten Weinauswahl die drei Prüfer - den Landeskanzler Manfred Milark, den GMdC Egon

Kunz sowie den GMdC Alois Lederle - nachhaltig. Genauso bemerkenswert wie Manfreds Leistung am Herd war dabei die perfekte Organisation und der reibungslose Ablauf des Prüfungssessens. Unterm Strich stand eine sehr hohe Bewertung durch die Jury, die den Hummer am blauen Band mehr als nur rechtfertigt.

Menüfolge Dr. Manfred Schöps:

Entenleber auf frischem Brioche + Tatar vom Wildlachs auf Röstbrot mit Schnittlauchsoße + Roastbeef auf herbstlichen Blattsalaten mit pochierem Ei, Traubenkernöl-Vinaigrette + Suppe von Fischen und Krebsen aus Allgäuer Gewässern + Zitronensorbet an Premium Wodka + Karree vom französischen Salzwiesenschaf, Bohnen im Speckmantel, Waldpilze und Kartoffelgratin + Zweierlei Mousse auf Rotweinbirne im Weckglas + Frisch angemachter Obatzda mit Birnen und Croutons, Nussbrot

Lieber Willi, lieber Manfred, unseren ganz herzlichen Glückwunsch und nochmals vielen Dank für die gelungenen Abende

Alle Jahre wieder ...

...wurden auch in diesem Jahr erneut auf Einladung des Saarländischen Schwesternverbandes die Bewohnerinnen und Bewohner der betreuten Wohnanlage im Bahlinger Weg in Endingen von den Köchen der Bruderschaft Marmite aus der Chuchi Freiburg mit einem großen Adventsmenu bekocht. Diese Einladungen, bei denen der Verband als Sponsor auftritt, sind seit mittlerweile 6 Jahren ein fester Bestandteil im Betreuungsangebot geworden.

Froh eingestimmt und erwartungsvoll, festlich gekleidet, stimmungsvoller Rahmen mit stilvoll eingedeckten Tischen, dazu ein auf diesen Abend abgestimmtes Menü, sollte wie in den Jahren zuvor zu einem neuerlichen Highlight werden. Alle Jahre schaffen es die Köche immer wieder, ein exzellentes Mahl zu kreieren. Die Köche um Hans Georg Friedel, Hans Kreim, Alexander Theegarten und Werner Schnellen (für die Menüfolge verantwortlich) zeigten sich von Ihrer besten Seite und topten einmal mehr die Erwartungen der Gäste. 28 Bewohnerinnen und Bewohner, dazu einige Gäste wie Frau Huber, die Heimleitung des Hauses St. Katharina, Frau Esins-Beck seitens der Wohnungsverwaltung, Freunde und ehrenamtliche Helfer in der Einrichtung. 2 Musikerinnen der Stadtmusik Endingen umrahmten mit ihren musikalischen Beiträgen die Veranstaltung während des Abends.

Die logistischen Probleme in der recht kleinen Küche der Cafeteria scheinen offensichtlich den Köchen keine Probleme mehr zu bereiten. (Sie haben ja Erfahrung!) Unaufgeregt, professionell wurden die einzelnen Gerichte zubereitet, gekonnt angerichtet, versiert serviert. Und dass zum Schluss des Essens Töpfe, Pfannen, Geschirr, Besteck gespült und aufgeräumt waren, sei nur am Rande erwähnt! Wie „alle Jahre“ wurden die Anwesenden von Frau Queck, der Leiterin im betreuten Wohnen, mit einem Aperitif begrüßt und zum gemeinsamen festlichen Menü, ein 5 Gang Menü sollte es dieses Jahr sein, eingeladen. Mit einem Sunnewirbele- und Radicchiosalat an gebratenen Kaninchenfilets, dekoriert mit Granatapfelkernen wurde die Menüfolge eröffnet. Nicht nur ein Augen-, auch ein Gaumenschmaus, das Grün und Violett des Salates mit seinem köstlichen Dressing, das zarte Weiß des kurz angebratenen Kaninchenfilets, napiert durch eine dezente Sauce. Eine tolle Eröffnung, die in der danach gereichten Rinderconsommé mit Kräuterflädlestreifen ihre großartige Fortsetzung finden sollte. Kurz angebratene Seeteufelmedaillons auf einer roten und gelben Paprikasauce, mit Blätterteigfluron, ein köstlicher Fischgang. Ein Farbenspiel der roten bzw. gelben Sauce, mit dem Weiß des Fisches, und der in Butter kurz angegünsteten Paprikabrunoise, die als Dekoration auf den Medaillons verteilt waren. Sehr angenehm und für eini-



ge Bewohner überraschend, der dezente süßliche und nicht scharfe Geschmack des Paprikagemüses. Die geschmorten Kalbsbäckchen butterzart, dazu eine phantastische Sauce aus dem Fonds des Fleisches. Der dazu gereichte Maronen-Kartoffelstock, fast „überirdisch“. Was für ein Zusammenspiel der gehackten und in Milch ge-

dünsteten Maronen, die unter die Kartoffelmasse kamen, ausgelassene Butter sorgte für zusätzlichen nussigen Geschmack. Nicht nur ein gewünschter Farbtupfer, als vielmehr zur Abrundung kurz angegünstetes Wintergemüse. Es war beeindruckend. Dass nach diesen durchaus opulenten Gängen, ein „fruchtiger“ Abschluss notwendig war, erschien folgerichtig. In Grand Marnier marinierte Melonenkugeln und Orangenfilets an Yoghurtschaum: der gelungene letzte Gang. Bleibt festzuhalten, die Köche übertrafen sich, den Gästen mundete es vorzüglich. Mit zwei Weinen des überaus renommierten Weingutes Leopold Schätzle aus Endingen, einem 2011er Hecklinger Burg Lichte-neck, weißer Burgunder Kabinett und einem 2010er Ender Engelsing Spätburgunder Rotwein, trocken, waren Weine angeboten, die sich als hervorragende Begleiter der einzelnen Gänge darstellten.

Natürlich besuchte auch der Nikolaus die fröhliche Runde, verteilte Lob und kleine Geschenke; gemeinsame Lieder, Gedichte und Geschichten um die Adventszeit bereicherten den Abend.

Letztlich galt nach diesem gelungen stilvollen Abend der Dank von Frau Queck, ihrer Vertretung, Frau Gehrke, allen Bewohnern, den Gästen, den Musikerinnen und nicht zuletzt den Köchen. Hoffentlich lässt sich diese Kooperation der Chuchi Freiburg mit dem Adventsessen weiter fortsetzen, so einmal mehr der Kommentar, der Wunsch und die Hoffnung aller zufriedenen Gäste.

So wurde dieser Abend erneut zu einem großartigen „Event“, den nicht nur Bewohner sondern auch die Köche offensichtlich genossen.

Literarisch kulinarisch

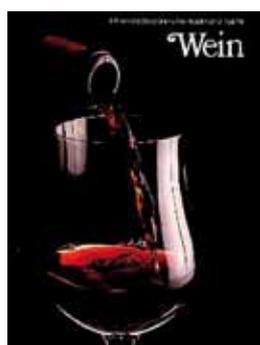
Ohne ein gutes Getränk ist das Essen nur halb so genussvoll. Heute stelle ich Ihnen eine kleine Auswahl an Getränkeliteratur vor – praktische, nützliche, unterhaltsame.

Zum Wohle! Ihr Helmut Weber



Slow Food Editore: Slow Wine 2013. Italiens beste Weine und Winzer ausgewählt und empfohlen von SLOW FOOD. Hallwag Verlag, 960 S., 29,90 Euro. Erstmals erscheint Slow Wine in deutscher Sprache. In allen Regionen Italiens haben sich Winzer der Slow-Food-Philosophie verschrieben und

zum Ziel, ihre Weine unter Berücksichtigung der Umwelt und der territorialen Identität herzustellen. Es wurden über 2.000 Weingüter besucht und mehr als 23.000 Weine verkostet. Unterhaltsame Portraits geben Auskunft über Kellereien, die Art des Weinbaus und die Qualität ihrer Weine.



Redaktion der Time-Life Bücher: Die Kunst des Kochens/Methoden und Rezepte: Wein. TimeLife Verlag, 1982, 176 S., 12,00 Euro.

Dieses Buch hat sicher eine ganze Generation an den kultivierten Weingenuß

herangeführt. Auch heute noch vermittelt das Buch in überzeugender Weise den richtigen Umgang mit Wein. Eine Einführung von genussvoller Sprache und Qualität.

Ein antiquarischer Titel.

Ueno-Müller, Yoshiko: SAKE – Elixier der japanischen Seele. Verlag Gebrüder Kornmayer, 240 S., 35,00 Euro. Im Winter geboren, zur Kirschblüte frisch genossen, den Göttern geweiht: seit Jahrhunderten repräsentiert Sake einen wichtigen Part japanischer Genussskultur. Seiner Geschichte und handwerklichen Herstellung, seinen Eigenschaften und



seinem Variantenreichtum widmet sich dieses Buch. Ausführlich werden ausgewählte Premium-Sake und Sake-Macher vorgestellt. Sommelier-Weltmeister Markus Del

Monego und eine Reihe seiner Kollegen beweisen mit ihren Verkostungs-Kommentaren, dass Sake als facettenreicher kulinarischer Partner den heimischen Gewächsen ebenbürtig und somit ein unverzichtbarer Bestandteil der weltweiten Weinkultur ist.

Die Autorin ist erste weibliche Master of Sake Tasting überhaupt.



Eichelmann, Gerhard: Champagne. Mondo Verlag, 640 S., 49,95 Euro.

Der Autor informiert über alles Wissenswerte rund um den Champagner. Der Leser erfährt, wo und wie Champagner entsteht. Die wichtigsten Champagnererzeuger und Winzer werden in 1-

oder 2-seitigen Portraits vorgestellt. In kurzen Darstellungen werden Geschichte der Häuser, vor allem deren Stilistik, sowie die Unterschiede zwischen den Cuvées erklärt. Sehr nützlich: Besuchszeiten, Adressen etc. - einfach alles, was man braucht, wenn man sich für Champagner interessiert.



Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (Hg): DLG Bier-Guide 2011. Ausgezeichnete Biere & Brauereien. Der Genussführer für deutsche Bierkunst. DLG-Verlag, 144 S., 12,90 Euro. Der DLG-Bier Guide führt durch die Welt der DLG-prämierten

Biere und zeigt Ihnen, wo Sie Ihr Lieblingsbier entdecken können.

Im DLG-Bier-Guide finden Sie viele nützliche Informationen:

- Die wichtigsten deutschen Biersorten auf einen Blick
- Wissenswertes aus Geschichte und Herstellung
- Porträts der besten deutschen Brauereien
- 625 ausgezeichnete Biere aus dem aktuellen DLG-Test
- Genuss im Fokus: Die Harmonie von Bier & Speisen, Bierrouden quer durch die Republik, Braukurse mit Spaßcharakter und vieles mehr.



Bröckers, Mathias u. a. (Hg): Absinthe - die Wiederkehr der Grünen Fee. Geschichten und Legenden eines Kultgetränkes. Nachtschatten Verlag, 95 S., 14,50 Euro. Im 18. Jahrhundert im Val-de-Travers (Neuenburg, CH) entdeckt,

wurde Absinthe bald zum Modegetränk der Pariser Bohème und gelangte zu Weltruh - bis die Grüne Fee Anfang des 20. Jahrhunderts in den meisten Ländern Europas verboten wurde und beinahe 100 Jahre im Untergrund überlebte. Dieses Buch zeichnet die Geschichte dieses «magischen» Getränkes nach: von seinem Ursprung als Gesundheitselixier über die Bedeutung als Kultgetränk und «Treibstoff» des Fin de Siècle und seiner Künstler - bis hin zum Verbot und den Mythen und Legenden, die bis heute erzählt werden.



Ries, Konrad: Getränkearten aus aller Welt. Eine Sammlung aus renommierten Häusern für Kenner und Genießer. Carl Gerber Verlag, 1988, 208 S., 18,00 Euro. Der Autor nimmt Sie mit auf eine nostalgisch-

„flüssige“ Weltreise. Welch eine Fülle von Getränken wird hier geboten – sie reicht vom Aperitif und ausgewählten Weinen über die einzelnen Biersorten und harten Getränke bis hin zu Erfrischungs- und Mixgetränken. Das Buch ist reich bebildert und lädt ein zum Träumen. Ein antiquarischer Titel in Originalzustand; nur noch wenige Exemplare am Lager.



Henn, Carsten S.: Gran Reserva. Ein Wein-Krimi. Piper Verlag, 304 S., 12,99 Euro. Max hat genug von seinem Job als Modelfotograf und reist nach La Rioja, in die Heimat seiner geliebten Rotweine. Im Weingut Faustino zeigt ihm die charmante Cristina den Betrieb, doch im Weinkeller stoßen die beiden auf eine Leiche. Max will die Polizei rufen, doch Cristina hält ihn davon ab: Der spanische Monarch wird zu einem Besuch erwartet, da können sie keinen Skandal gebrauchen. Max lässt sich überreden, die Leiche verschwinden zu lassen. Doch dann gibt es einen zweiten Toten...

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



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

