



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 2 | März | April 2013



**Boxweltmeister Henry Maske:
45. Träger der „Mannheimer Kochschürze“**



Kästner – Kochen – Kulinarik
Ein poetischer Kochabend der Chuchi Murgtal-Gaggenau



KiG 2013
Das Kochfest für die ganze Familie



Großrat 2013
Aschaffenburg heißt uns willkommen



Literarisch-Kulinarisch



Mitteilung aus dem Kapitel

Liebe Brüder,



am 22.03/23.03 hatten wir unsere Kapitalsitzung in unserer Geschäftsstelle Gernsbach. Der Freitagabend begann mit einem tollen Auftakt, nämlich der Einladung zum Abendessen bei den Kochbrüdern der Chuchi Murgtal Gaggenau. Die Brüder hatten sich tüchtig ins Zeug gelegt und uns ein leckeres Menü und einen wunderbaren harmonischen Abend bereitet, an dem auch unser lieber Jogi teilnahm. Nochmals herzlichen Dank an CL Helmuth Balsler und seine Kochbrüder. Auf der Sitzung am nächsten Morgen stellte uns Horst Ruppert die Planung für den Großrat am 07.06/08.06.13 in Aschaffenburg vor. Ich versichere Euch, es wird eine tolle Veranstaltung. Bitte meldet Euch rechtzeitig an. Details findet Ihr schon in diesem Hummer. Das diesjährige Highlight wird sicherlich unsere Großveranstaltung „Kochen im Grünen“ (KiG) vom 30.08. bis zum 01.09.13 in Ketsch sein. LK Bernd Aldinger und seine Crew haben ein tolles Programm erarbeitet mit vielen Verbesserungen, so dass es nur an Eurer Teilnahme liegt, damit es ein großartiges Fest wird. Auch hierfür findet Ihr Details in diesem Hummer. Für unsere Feste „KiG“ und „Großrat“ haben wir nach vielen Jahren beschlossen, die Zuschüsse zu erhöhen: den Großrat auf 6.000,- Euro und das KiG auf 11.000,- Euro. Dafür werden wir auf dem Großrat in Aschaffenburg um Eure Zustimmung bitten. Da unser Hans Bingenheimer sein Amt niedergelegt hat, musste ein neuer Almosenier gefunden werden. Karsten Reitz hat sich bereit erklärt, bis zur nächsten Wahl dieses Amt kommissarisch zu übernehmen. Dafür möchten wir ihm unseren herzlichen Dank aussprechen. Abschließend möchte ich nochmals auf das Dauerthema „Kochjacken / Clubjacken“ kommen: Auch zur Großmarmitage können selbstverständlich wie zu allen anderen großen Festen weiße Kochjacken getragen werden, denn unsere Clubjacke ist die Kochjacke. Das steht so auch in unseren Ordensregeln. Wie sagte schon einer unserer Altvordenen? „Es ist nicht wichtig, was einer anhat, sondern was drinsteckt.“ So, liebe Brüder, mit dem weiteren administrativen Kleinkram verschone ich Euch. Freuen wir uns gemeinsam auf unsere kommenden tollen Veranstaltungen und lasst uns diese brüderlich genießen und feiern!

Euer Robert Eymann, VGK

Nachruf

Die Chuchi „Paul Ricard“ Ens Dorf trauert um ihren langjährigen Kochbruder und Freund

MDC Karl-Heinz Feld † 3. Januar 2013

Am 3. Januar verstarb unser Kochbruder MdC Karl-Heinz Feld, plötzlich im Alter von 56 Jahren.

Seit dem Jahr 1990 war er im Club kochender Männer „Paul Ricard“ Ens Dorf tätig. Sein plötzlicher Tod macht uns tieftraurig, aber auch dankbar für all das, was er uns als Vermächtnis und auch als Verpflichtung übertragen hat. Mit Liebe und Leidenschaft zum Kochen hat er für sich und andere seine Zeit mit Leben erfüllt. Seine Kochbrüder werden ihn als einen guten und umgänglichen, hilfsbereiten, lebensfrohen und fachlich kompetenten Menschen in Erinnerung behalten.

Club kochender Männer „Paul Ricard“ Ens Dorf; MdC Peter Schwarz, Chuchileiter

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.



Der „Chef-Poet“ Dr. Rainer Walz hat das Wort



OO Aki Müller serviert „Lachs in Tüten“



Stilvoll: die Tischdekoration

Kapitel und Großkapitel zu Gast im Murgtal

➔ Am 22. März konnten die Brüder der Chuchi Murgtal – Gaggenau ganz besondere Gäste begrüßen. Anlass war die turnusmäßige Sitzung von Kapitel und Großkapitel an diesem Wochenende in unserer Bundesgeschäftsstelle in Gernsbach. Gaggenau und Gernsbach sind Nachbarstädte im malerischen Murgtal und somit die Heimat unserer Chuchi. Wir haben uns besonders darüber gefreut, dass unsere Clubvorderen dieses Mal nicht den Weg in ein Restaurant genommen haben (bekanntlich leben wir ja hier im Tal der Sterne, Kochmützen und Sonnen), sondern unserer Einladung zu einem gemütlichen Abendessen im Kreise der Kochbrüder gefolgt sind. Für uns „Normalsterbliche“ ergab sich hierdurch die eher seltene Gelegenheit, die Mandatsträger (näher) kennenzulernen und zusätzlich im

direkten Gespräch und ohne offiziellen Anlass mit der Führungsetage unserer Bruderschaft einen intensiven Meinungs austausch über alle Belange des CC-Clubs führen zu können. Ganz bewusst wollten wir zu diesem Anlass ein badisches Menue kreieren und nichts lag da näher, als in den Unterlagen von Rudolf Katzenberger zu blättern, um uns für die Speisenfolge inspirieren zu lassen. Einige von uns haben den legendären „Adlerwirt“ aus Rastatt noch persönlich erleben dürfen und waren mit ihm freundschaftlich verbunden. „Rudel“ Katzenberger gilt als einer der Mitbegründer des neuen deutschen Küchenwanders, war hochdekorierter Sternekoch und fanatischer „Kämpfer“ für das regionale, frische Produkt, die jahreszeitliche Einbindung des Menues und gradlinige, unprätentiöse Präsentation auf dem

Die Ordensprovinz Nordrhein gratuliert Frank Buschmeier zum CdC



➔ ...er trägt nun zu Recht mit Stolz den Hummer am blauen Band! Bruder Frank war das triste Leben eines Apprenti ohne Halsschmuck leid und so entschloss er sich, den Regeln unserer Bruderschaft entsprechend: - Die Kochkunst und Esskultur, die Kenntnis der klassischen großen Küche sowie deutsche und fremdländische Kochrezepte, als auch gute Tischsitten zu pflegen und die Liebe zur Kunst des Kochens zu praktizieren. – So stand denn Bruder Frank beim Eintreffen der Jury, umgeben von verführerischen Küchendüften, dampfenden Töpfen und brutzelnden Pfannen am Herd, um mit folgendem anspruchsvollen Prüfungsmenü den Rang eines Chef de Chuchi zu erkochen: **Vorspeise: Vitello Tonnato – Suppe: Zitronengrassesenz mit Wirsingbällchen – Zwischengang: Ravioli Aquarello – Fischgang: Soufflierte Jacobsmuscheln auf Erbsenrisotto – Sorbet: Von der Zitrone – Hauptgericht: Kaninchentournedos mit Polenta und Rotweinschalotten an Thymiansoße – Dessert: Schokoladenravioli mit Pfefferminzeis**

Souverän und gelassen agierte er an Brett und Herd, bei diesen betörenden Düften lief den Juroren das Wasser im Munde zusammen! Ausgefallen, aber umso bemerkenswerter die Dekoration der Tafel. Aus einer der Jahreszeit entsprechenden Mooslandschaft strahlten (verzeiht, ich weiß den Namen nicht) „Weiße Blöömche“ inmitten vieler Naturlichter, sprich Kerzen. Die Juroren: Dr. Christian Gutsche GMdC, Chuchileiter Beethoven Bonn | Gerd Wierschem MdC, Chuchileiter Düsseldorf 1961 | Detlev Drenker GMdC Vize-Landeskanzler und LK Rolf Becker, genossen dieses anspruchsvolle Mahl begleitet von exzellenten Weinen mit sichtlichem Vergnügen bei angeregten

Gesprächen im Kreise der Kochbrüder. Sie zogen sich dann zur Beratung zurück und kamen zu folgendem Ergebnis: die Rezepte waren anspruchsvoll. Optik und Geschmack sehr ansprechend und schmeichelten die Gaumen. Die Deko erhob den Tisch zur Tafel. So erreichten die Beurteilungen der Prüfungsgänge durchgehend hohe Bewertungen: die Zitronengrassesenz war wirklich eine Essenz, klar und fein im Geschmack mit Wirsingbällchen, gefüllt mit Zander und Garnele. Kräftig gewürztes, auf den Punkt gegartes Kaninchen, die Rotweinschalotten ergänzten sich phantastisch mit der Polenta. Und so vernahm der Proband erleichtert und glücklich, dass er nieder knien möge. GMdC Rolf schlug ihn zum Chef de Chuchi und reichte den Löffeltrunk. Selbigen genoß er in großen Zügen und wurde danach von GMdC Detlev mit dem Hummer am blauen Band dekoriert. GMdC Christian überreichte die Urkunde und nun konnten auch alle Brüder gratulieren und alle waren sich einig, einen gelungenen harmonischen Kochabend erlebt zu haben. Herzlichen Glückwunsch, lieber Frank!

Rolf Becker, Landeskanzler



GL Peter Maichle studiert alte HUMMER-Ausgaben



GK Jogi Hofbauer und sein „Vize“ Robert Eymann



Teller. Und all dieses fand noch zu den Zeiten statt, als in den Restaurants die Schnitzel über die Teller-ränder hinaus hängen mussten und Tiefkühlprodukte, Konserven und Tütensaucen das Maß aller Dinge waren.

Vor einigen Jahren hat die Chuchi Murgtal das berühmte, aber längst vergriffene Kochbuch vom Adlerwirt wieder aufgelegt, auch, um diesen antiquarischen Schatz zu bewahren und für andere Kochinteressierte zugänglich zu machen. Es sind noch einige Restexemplare vorhanden, Interessenten setzen sich bitte mit Dr. Rainer Walz, MdC; Telefon: 07225 - 79817 in Verbindung.

„Feine deutsche Küche“ – Menues und Rezepte vom Adlerwirt in Rastatt – lautet der Titel und mit Ideen aus diesem Kochbuch stellten wir folgende Speisefolge zusammen: * **Pré Amuse – Lachs im Tütchen mit Spinat | Amuse Bouche – Vierländer Ente mit Sauerkirschen auf dem Löffel – Praline von der Gänseleber mit Madeiragelée im Glas * Parfait von Nordseekrabben mit Melissenjoghurt ** Badische Festtagssuppe *** Krautwickel von Edelfischen und Flusskrebse **** Nüsschen vom Murgtälerehkitz mit Pilzen, Spätzle, Birnen und Preiselbeeren ***** Eisguglhupf mit Rumtopf Früchten und Zimtsahne*** Auch die Getränke stammten sämtlich aus dem Ländle, direkt aus der Ortenau.

Alle anwesenden Mitglieder der Chuchi waren an diesem Abend aktiv ins Geschehen eingebunden und dank erstklassiger Vorbereitung konnten sich Gäste und Gastgeber um 20 Uhr zur Begrüßung durch CL Helmuth versammeln. Vizegroßkanzler Robert ergriff nach dem ersten kräftigen Schluck Rieslingsekt das Wort, dankte im Namen der Gäste für die freundliche Einladung und überreichte uns ein wunderbares „flüssiges“ Gastgeschenk.

Das erste Amuse Bouche auf dem Löffel wurde im Stehen genossen; danach begab man sich an die frühlinghaft farbenfroh und mit historischen Küchenutensilien dekorierte Festtafel, um das weitere Menue zu genießen. Begleitet von intensiven Gesprächen, verbunden mit Rückblicken auf die Ereignisse des Jahres 2012 und den Ausblicken für 2013, verging die Zeit wie im Fluge. Besonders das anstehende Kochen im Grünen und die damit verbundenen Vorbereitungen waren Gegenstand der Diskussion.

Unser „Chefpoet“ Rainer ließ es sich natürlich nicht nehmen, im Verlaufe des Abends humorvolle und besinnliche Texte vorzutragen. Wunderbar seine ins Versmaß gesetzten Anmerkungen zu „ganz normalen“ Abläufen in der Chuchi. Viel Applaus und anerkennende Worte waren der Dank dafür.

Die Uhrzeiger hatten schon längst den neuen Tag angezeigt, als man sich fröhlich und besonders herzlich voneinander verabschiedete. Unsere schöne neue Geschäftsstelle in einem historischen Gebäude, mitten im Herzen der malerischen Gernsbacher Altstadt gelegen, wartete ja schon wieder am Morgen mit viel Arbeit auf die Träger der breiten roten und goldenen Brustgeschirre. Lieber Jogi Hofbauer, Robert Eymann, Klaus Jeromin, Hans-Peter Maichle, Frithjof Konstroffer, Karsten Reitz, Uli Kampmeyer, Aki Müller, Horst Ruppert, Leo Wingen, es war schön, diesen Abend für und mit Euch gestalten zu dürfen!

Wir freuen uns schon heute auf ein baldiges Wiedersehen mit Kapitel, Großkapitel und vielen anderen Brüdern und Freunden unseres Clubs, spätestens wieder beim Kochen im Grünen in Ketsch!

Helmuth Balsler GMdC; CL



Detlev Drenker GMdC – Die Lust am Kochen und Genießen

Kochbuchvorstellung von Dr. Hans-Jürgen Rocke Chuchi Bonn



➔ 235, 236, 237, 238... Ich machte gerade zum ersten Mal Inventur bei meinen Kochbüchern, als die Haustürglocke läutete und der Postbote ein Paket abgab. Es war mein 239. Kochbuch und es war Liebe auf den ersten Blick.

Vor mir lag: „Die Lust am Kochen und Genießen – raffiniert einfach – einfach raffiniert“ – von Detlev Drenker. Dieses Koch-

buch mit den besten Rezepten des Clubs kochender Männer der Chuchi Düsseldorf 1961 e.V. ist im Gefolge des fünfzigjährigen Gründungsjubiläums der Chuchi Düsseldorf erschienen. Ich hatte mich schon während eines Lektorats sehr intensiv mit Bild und Text dieses sehr professionell und dennoch liebevoll gestalteten Kochbuches beschäftigt. Die Aufteilung ist klar und übersichtlich. Zuerst die persönliche, sympathische Vorstellung der Chuchi Düsseldorf und deren 14 Brüder, dazu auch einige Informationen zum Clubleben. Es folgen die Kapitel: Vorspeisen, Suppen, Fisch- und Krustentiere, Geflügel, Fleisch, Sorbets, Desserts und Interessantes.

Um die letzte Abteilung „Interessantes“ vorwegzunehmen: „Das Auge isst mit“. Dies bezieht sich nicht nur auf das ansprechende Anrichten eines Ganges auf dem Teller sondern auf die hier abgebildeten teilweise barocken, aber auch dem jeweiligen Anlass angepassten und dann auch reduzierten Tischdekorationen mit oder ohne Blumen. In jedem Fall wird kontrollierte Sinnesfreude verbunden mit intimer Dekomaterial-Kennntnis, Fantasie und Vielfalt, wohl meist vom Bruder Claus Marschel, MdC, immer wieder gekonnt mit Engagement und Herz in Szene gesetzt. Regeln für die Tischdekoration und das Eindecken beenden dieses sehr ansprechende und informative Buch. Ansprechend ist allerdings bezogen auf die genialen

Food-Fotografien stark untertrieben. Was der Herausgeber und Fotograf Detlev Drenker, GMdC, zur Begleitung der Rezepturen an Bildern vorstellt, ist höchst professionell und nur in Superlativen zu loben. Es sind meist ganzseitige oder eine Halbseite füllende Bilder. Hier stimmt alles. Egal, ob es der Betrachtungswinkel auf den Teller, die Lichtführung, die kontrastierenden Farbgebungen der Speisen auf den Tellern, die richtigen Lichtreflexe, das diverse Geschirr, die kohärent gestalteten Bildhintergründe oder die Bilder zu den einzelnen Arbeitsschritten sind, alles erfreut das Auge, macht neugierig, lässt das Wasser auch noch nach 26 Jahren Chuchi im Mund zusammenlaufen und regt ungeduldig zum Nachkochen an.

Besonders lobend hervor zu heben ist, dass die Gerichte in der dargestellten Form real von den Brüdern der Chuchi Düsseldorf essbar gekocht, sehr ansehnlich arrangiert und somit unter erschwerten Bedingungen großartig fotografiert worden sind.

Das Nachkochen wird entscheidend gefördert durch übersichtliche Zutatenlisten auf dem jeweils linken Seitendrittel. Auf den rechten zwei Seitendritteln sind klar gegliedert und gut verständlich die Zubereitung beschrieben. Die Rezepte haben Pfiff, bedienen sich anspruchsvoller Zutaten, sind in ihren Angaben stimmig und gelingen deshalb mit gewissen Grund- und Vorkenntnissen problemlos.

Sehr bereichernd sind auch die eingestreuten Themenseiten zu etwas seltener angewandten oder moderneren Koch- und Garmethoden, wie das Räuchern und die Niedrigtemperaturmethode. Im engen Zusammenhang dazu hätte die schonendste aller Kochmethoden, die heute in keiner Sterneküche fehlt, erwähnt werden dürfen: Das „Sous vide“-Kochen oder (unter Vakuum). Vielleicht im Folgeband?

Zur „Krönung des Menüs“ findet der Leser einige knappe Informationen zu Wein und Käse. Kurze Charakterisierungen der bekanntesten in- und ausländischen Weiß- und Rotweinsorten runden dieses Kapitel ab.

Mit dem edelsten aller Getränke gefüllt, erhebe ich mein Champagnerglas auf dieses gelungene Werk, auf Detlev Drenker und die Chuchi Düsseldorf, um diesem wunder-schönen Buch in und außerhalb unseres Clubs massenhafte Verbreitung zu wünschen.

Detlev Drenker GMdC – Die Lust am Kochen und Genießen

Die besten Rezepte der Chuchi Düsseldorf e.V.; 224 Seiten, DIN A 4, Hardcover; Preis: 25,00 Euro zzgl. Versandkosten

Zu beziehen bei: Detlev Drenker, Am Pfingsberg 14, 40882 Ratingen, Telefon 02102/84 83 33

Aschaffenburg, das bayerische Nizza, erwartet Euch!

Liebe Brüder, wie schon in der letzten Ausgabe des „HUMMER“ angekündigt, möchten wir Euch heute wieder über den neuesten Stand unserer Vorbereitungen für den **Großrat am 7. und 8. Juni 2013** in unserer schönen Stadt informieren.

Wir erwarten Euch also am Freitag, dem 7. Juni 2013 im Hotel „Wilder Mann“ in Aschaffenburg, Löherstrasse 51, wo wir für Euch ein Zimmerkontingent reserviert haben. Einzelheiten dazu werdet Ihr in der Euch noch zugehenden Einladung finden. Nur so viel schon heute: **anmelden im Hotel müsst Ihr Euch selbst!** In der Hotelhalle werden wir Euch dann einige Unterlagen überreichen, darunter auch einen kleinen Stadtplan der Innenstadt, auf dem Ihr problemlos alle Wege zu den Orten findet, wo wir Euch später erwarten.

Habt Ihr Euch dann ein wenig erfrischt und Eure Koffer verstaut, so begeben Euch anschließend in Richtung Stiftsbasilika St. Peter und Alexander, in deren Kreuzgang wir Euch um 17.00 Uhr begrüßen wollen. Nach Besichtigung des Kreuzgangs wird ein Orgelspiel in der Basilika folgen, ein wirkliches Erlebnis!

Zum gemeinsamen Abendessen um 19,30 Uhr erwarten wir Euch dann in der „Burg“ der Schlaraffia Asciburgia in der Fischergasse. Der Weg vom Hotel dorthin beträgt etwa fünf Gehminuten. Um Euch eine ausreichende Nachtruhe zu garantieren, wollen wir das Essen etwa um 22,30 Uhr enden lassen. Der Großrat wird dann am 8. Juni 2013 ab 9,00 Uhr im Kabarett im Hofgarten in der Hofgartenstrasse 1 stattfinden, Euch allen sicherlich bereits durch den Kabarettisten Urban Priol gut bekannt. Nach dem offiziellen Teil erwartet Euch im Hofgarten noch ein Mittagessen, ehe Ihr dann wieder den Heimweg antreten werdet mit der Erinnerung „es war wieder einmal wunderschön in Aschaffenburg“.



Frühling an der Bergstrasse ...

die Frankensteinchuchi freut sich mit ihrem neuen CdC Jens Zahnweh



➔ Man muss es CL Werner Lohr schon bestätigen: es ist ihm gelungen, seine zeitweilig doch recht dezimierte Chuchi mit Geduld und ruhiger Überlegung allmählich schrittweise zu ergänzen und sie auf ein beachtliches Niveau zu bringen. Als letzter der inzwischen wieder sieben Brüder hat sich nun Jens Zahnweh am 19. März 2013 der CdC – Prüfung unterzogen.

Seiner Jury aus Großprotokollar CC Frithjof Konstroffer GMdC, LK Roland Ritter GMdC, CL Werner Lohr, MdC und Paul Scholze GMdC servierte er mit

Crostini auf Kaisergranat

*

Escalopes des Foie Gras an Blutwurst und grünem Apfel

*

Geröstete Tomatensuppe

*

Bourride vom Seeteufel

*

Calvados – Sorbet

*

Kalbskeulenscheiben mit Zitrusfrüchten

*

Soufflee mit Cointreau und Orangensalat



ein Prüfungs Menü auf hohem Niveau, wie es GP Frithjof Konstroffer in seiner Laudatio auch zum Ausdruck brachte. Dabei waren die Verwendung von Perlen der Finger – Limes oder auch schwarzer Quinoa für den Probanden keineswegs außergewöhnlich. Natürlich gab es dennoch einige Anregungen und Bemerkungen, dies änderte aber nichts am ausgesprochen positiven Gesamteindruck. So verdiente sich Bruder Jens mit Recht den ihm vom Landeskanzler umgehängten Hummer am blauen Band, nahm seine Ernennungsurkunde nach deren Verlesung in Empfang und unterzog sich dem traditionellen Löffeltrunk. Anschließend nahm er seine Geschenke in Empfang und feierte noch eine Zeit lang mit seinen Brüdern einen wirklich gelungenen Prüfungsabend.



Wieder eine Spitzenleistung der „Feinschmeckerchuchi“:



Haben ihren Spaß: der „regierende“ Vize-GK Robert Eymann mit dem Großmarmiten der Schweiz Franz Altenburger



Sie freuen sich auf das, was kommt: Kapitel und Ordensobere



Der Star des Abends und der



Der Ehrentrunk für den neuen Schürzenträger



Der Star, geschmückt mit Schürze und Kochmütze



Blick in den voll besetzten Saal während der Ehrung



Die Asse in weiß: (v.l.) H.P. Steiner - Zum Hirsch Sulzburg, Dieter Müller - vorm. Schloss Lerbach, Jörg Müller - Hotel Müller Sylt, Hans Stefan Steinheuer - Alte Post Bad Neuenahr

☞ Da stand er, die blütenweiße Kochschürze mit Namen und Jahreszahl um die schlanke Figur gebunden, die Kochmütze auf dem Kopf, den Kochlöffel in der Hand, den Schluck aus dem Wahrzeichen der Bruderschaft, dem großen Silberlöffel, hinter sich: Henry Maske, gerührt und sichtlich berührt! Als 45. Träger, also Geehrter für sein Lebenswerk, seit 1968! Er steht nun als erster Boxer, mehrfacher Europa- und Weltmeister, Olympiasieger als Amateur und Weltmeister der Profis in der Ehrenliste bisheriger Schürzenträger aus Politik, Wirtschaft, Sport, Show und Kunst neben Namen wie Fußballidol Fritz Walter, Springreiterlegende H. G. Winkler, Arbeitgeberpräsident Prof. Dr. Hundt, Europas Starkköchen Paul Bocuse, Eckart Witzigmann und Harald Wohlfahrt, Bundeskanzler von Österreich Dr. Sinowatz, Automagnat Dr. Wolfgang Porsche, den Ministerpräsidenten Prof. Dr. Lothar Späth, Dr. Roland Koch, Europakommissar Guenther Oettinger, und, und, und...

Es gibt wenig Veranstaltungen – wenn überhaupt – wo bei einer Gästezahl von 111 Herren jeweils soviel Prominenz anwesend ist. Und das jedes Jahr, ohne Unterbrechung, seit 45 Jahren! Und alle Ehrungen hat der Gründer der „Feinschmeckerchuchi“ persönlich, also immer selbst, vorgenommen: Ordensoberer und Chevalier Bert Schreiber.

Wie läuft diese Veranstaltung ab? Wie wird dieses gesellschaftliche „Aushängeschild“ für die Stadt Mannheim und für die gesamte Bruderschaft geplant, alljährlich aufs Neue in die Wege geleitet? Da gibt es keine Geheimnisse: sofort nach der Verleihung beginnen die Planungen für das nächste Jahr! Kandidatennamen werden sondiert und versucht, Kontakte zu knüpfen, oft durch bereits bestehende Verbindungen. Die Entscheidung fällt dann meist in den Monaten Oktober/November.

Wie soll man den Abend gestalten? Wo ist die Heimat des Auserwählten? Gibt die dortige Küche „etwas her“ oder hat der „Neue“ besondere Lieblingsspeisen? Ist dann auch dies geklärt, werden die Speisenfolge und die Dekoration geplant, die Einladungsliste zusammengestellt und in der ersten Januarwoche werden die Einladungen verschickt. Dann wird auch die musikalische Begleitung für den Abend ausgesucht und engagiert, der eine oder andere Gang des geplanten Menüs probiert, geändert, wieder probiert und festgelegt ... erst dann ist es soweit!

Und wie war es 2013? – Henry Maske, geborener Brandenburger und damit „Fast-Berliner“, er liebt nicht nur seine Heimat sondern auch deren Küche. Das Motto war also: „Ein Streifzug durch Brandenburgs Küche“. Die Dekoration wurde von Claus Seppel, Bernd Otto und Peter Bausback darauf und auch auf „Boxen“ abgestimmt. Das „Küchenteam“ mit Bernd Schneider, Bernd Nennstiel und Reiner Baumann hatte die Menüfolge probiert und wurde in der Ausführung dabei von Stefan Muser, Roland Teutsch, Peter Norheimer und Guido Moch

Henry Maske – 45. Träger der „Mannheimer Kochschürze“!



„Motor“ Henry Maske und Bert Schreiber



Das Ambiente...



v.l. Bernd Schneider, Henry Maske, Roland Teutsch und 1. Bürgermeister Specht

unterstützt. Und so setzten alle gemeinsam die Grundideen von Bert Schreiber in die Tat um. Für das Dessert waren dabei traditionell Eugen Kettemann und Hermann Enning zuständig. Unabhängig davon: jeder hilft jedem falls nötig. Auch das ist ein offenes Geheimnis für Stil, Auftreten und Zusammenhalt der Chuchi Mannheim.

Und was gab's aus Brandenburgs Küchen? – Zum Empfang im Foyer als „Fingerfood“: Minibuletten auf Gurkensalat, Mett auf Pumpnickeltalern, Soleier von der Wachtel auf Senfcreme. Dann der erste Gang: eine dreiteilige Vorspeise aus „Spreewälder Rauchaalroulade“, Matjessalat mit Rote Bete und „Altberliner Eisbeinsülze“ mit Remoulade. Dabei waren die „Matjes“ aber Forellen, die wie Matjes mariniert und präpariert waren.

Es folgte ein Krebsrahmsüppchen und als Clou der Hauptgang: Brandenburger Weidelamm mit einem Bohnenstrudel und Graupenrisotto! Das Lammfleisch – ausgebeinte Schultern - wurde vakuumiert, 16 Stunden bei 50 Grad gegart und danach kurz überbräunt. Die Sterneköche Jörg und Dieter Müller, Stefan Steinheuer, Hans Paul Steiner, Stefan Neugebauer und Alfons Bächle hoben beide Daumen: absolute Spitze! Den süßen Abschluss bildete ein warmer Brotpudding mit „Berliner Luft“ – ein Weinschaum – und eine original rote Grütze. Fazit: Henry Maske fühlte sich wie zuhause! Auch unter den Gästen waren u.a. Landtagspräsident Wolf, Minister Alexander Bonde, BASF Aufsichtsratschef Eggert Voscherau, mehrere Oberbürgermeister, Landräte, Spitzensportler, darunter Fußball-Kulttrainer „Schlappi“ Schlappner, Orgelvirtuose Franz Lambert, das fast vollständig vertretene Kapitel und Großkapitel des CC, dazu die Schweizer Brüder Großmarmite Altenburger und SCKM Präsident Koni Ritter und, und, und! Eine Einladung als Kochbruder nach Mannheim – das ist fast gleichzusetzen mit einem „Ritterschlag“! Warum das so ist? Nun – siehe oben...

Und wie sah es die Presse, Funk und Fernsehen? Hier einige Schlagzeilen: ... Grandiose Veranstaltung... Auch im 45. Jahr das Veranstaltungshighlight der Region ... Henry Maske ging zu Boden – aber nur, um den Ehrenschluck des Großlöffelmeisters zu genießen ... das Lammfleisch – ein kulinarisches Erlebnis ... das berühmteste Köchebrüderpaar Deutschlands, Dieter (früher Schloss Lerbach, 3 Sterne) und Jörg Müller (Westerland/Sylt, 2 Sterne) waren vom Engagement und der Perfektion der Hobbyköche begeistert ... Jedes Jahr setzen die Chuchiköche noch eins drauf ... der Abend war, ist und wird immer ein Genuss bleiben.

In der „BILD“ stand als letzter Satz des Berichtes: der Initiator Bert Schreiber ist wie Wein – je älter, je besser... Er eröffnet den Abend seit 45 Jahren mit demselben Satz: wer hier isst, ist wer!“

Wie recht hat er!

Fotos: Gesellschaftsfotograf Volker Seitz & Naro Vitale



Henry Maske bedankt sich bei den Akteuren der Chuchi Mannheim



Gastronomie, Wirtschaft und Politik an einem Tisch: Heiner Finkbeiner - Traube Tonbach, Dr. Müller - Vorstands-Chef MVV Energie AG, Landtagspräsident Guido Wolf



Das höchst dekorierte „Brüderpaar der Küche“ Jörg und Dieter Müller mit dem Star-Italiener Alberto Ferrarese (La Cantina in Weinheim)



4 Schürzenträger: Showstar Max Schautzer (1998), Orgelvirtuose Franz Lambert (2001) Gourmet Gerd Käfer (1987) Ministerpräsident a.D. Roland Koch (2000)



Juwelier Francone überreicht den obligatorischen „Goldpin“



Arbeitgeberpräsident Prof. Dr. Hundt mit Kultrainer „Schlappi“ Schlappner



SWR Verwaltungsrat Dr. Schulz, Prof. Dr. von Hoyningen-Hüne, Landrat Dallinger, Staatsminister Bonde (v.l.)



Der Aufsichtsratsvorsitzende der BASF Eggert-Voscherau und Mannheims OB Dr. Kurz im Gespräch mit Bert Schreiber



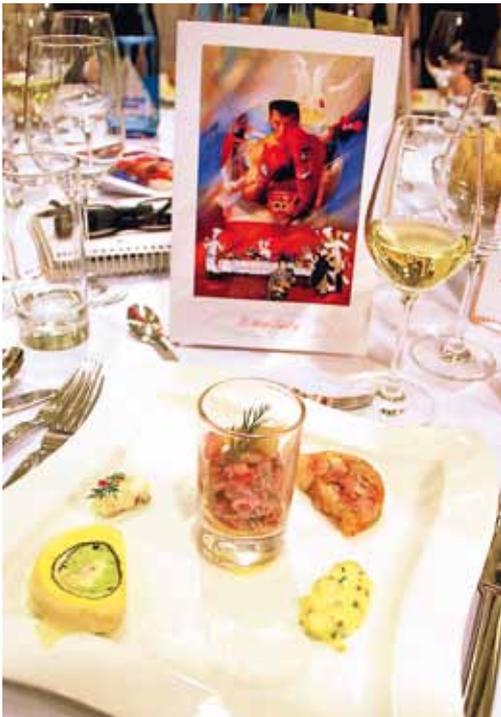
Eishockeylegende Harold Kreis mit Matthias Brückmann, Direktor und Marketingvorstand der MVV Energie AG (v.l.)



Schon beim Empfang stimmt die Band die Gäste ein...



Zwei, die was verstehen: Brotkaiser Michael Grimminger und Gourmetpapst Gerd Käfer



Die Vorspeise ist serviert...



Der Hauptgang: Brandenburger Weidelamm



Dessertvariation „Berliner Luft“



Das Starbild von Künstler Menrad, davor Henry Maske mit Klaus Curth von der Chuchi Mannheim

KiG 2013 — Das Kochfestival für die ganze Familie

➔ Liebe Kochbrüder, unser großes Kochfest in Ketsch sollte dieses Jahr wirklich keiner von Euch versäumen. Wir haben die Anregungen und Wünsche nach dem letzten KiG in unsere Planungen und Überlegungen einbezogen und wollen sie weitestmöglich umsetzen. Unter anderem muss keiner der Kochbrüder eigene Zelte mitbringen, auf- und abbauen, weil stabile Zelte mit den Abmessungen 6 x 4 Meter, die ausreichend Platz für jeweils 2 Chuchis bieten, bereits aufgebaut sind. Ihr müsst Euch nur anmelden und ein Zelt „buchen“ (siehe auch beiliegendes Anmeldeformular). Einen Wunsch haben wir zuständigkeitshalber an „Petrus“ weitergeleitet: wem's um's Wetter geht, ist das Organisationsteam leider immer noch machtlos. Wir hoffen aber mit Euch, dass das Wetter in diesem Jahr „mitspielt“. Eines ist sicher: **Das Kochen im Grünen vom 30.08. – 01.09. stellt alles bisher Gewesene in den Schatten.** Auf Grund der bisherigen Reaktionen rechnet das Orga-Team mit einer deutlich höheren Beteiligung als im Jahr 2011, also mit mehr als 250 Teilnehmern. Die Zahl der aktiv teilnehmenden Chuchis wird ebenso deutlich höher sein. Dadurch wird natürlich die Vielfalt und Qualität des vor Ort zubereiteten kulinarischen Angebotes eine neue Dimension erreichen.

Das Rahmenprogramm am Samstag lässt keine Langeweile aufkommen: vormittags werden sechs unserer Kochbrüder aktiv bei einer professionellen Thermomix-Demonstration mitwirken. Unter Anleitung zweier Profi-Damen werden spezielle Saucen, unter anderem eine exzellente Hummersauce und noch vieles mehr hergestellt.

Die Mittagsverpflegung (Fisch - Fleisch - Dessert) bereiten wir auf hochwertigen Weber-Grills unter Anleitung eines absoluten Fleischfachmanns zu. Danach zeigt uns Kochbruder Dr. Rainer Walz aus Gaggenau, wie man einen echten Strudelteig zubereitet. Dabei werden mindestens acht Kochbrüder mitwirken und jede Menge Strudelteig herstellen, um ihn im Anschluss daran für den Nachmittagskaffee auch zu füllen und backen zu lassen. Die Strudel-Füllung und die Vanillesauce bereiten wir wieder auf den Thermomixgeräten zu.

Während des Nachmittages stellen sich einige mutige Kochbrüder einem Blind-Geschmackstest. Das wird sicherlich eine spaßige Geschichte und es gibt sicher so manches zu lachen. Der Sieger erhält einen entsprechenden Preis. Ihr seht: das KiG 2013 wird ganz im Sinne unseres Clubgedankens ein echtes Mitmach-Fest. Am Abend spielt wie schon beim letzten Mal die Rhine-Stream-Jazzband um Jochen Brauer. Die „Jungs“ spielen mit einer Leidenschaft ein so vielfältiges Repertoire, das einfach jeden mitnimmt, egal wie alt oder jung er ist. Unter der Voraussetzung, dass Ihr genügend Kinder und Jugendliche mitbringt, wird das Orga-Team echte Attraktionen für die „Kochbrüder und -schwägerinnen von morgen“ organisieren. Weiterhin wird auch wieder Helmut Weber, unser Redakteur für die Rubrik „Literarisch - kulinarisch“ mit einem Stand vertreten sein. Und das alles für den kleinen Kostenbeitrag von 40,-Euro. Am besten, Ihr meldet Euch gleich mit dem beigefügten Anmeldebogen an.

Während des Nachmittages stellen sich einige mutige Kochbrüder einem Blind-Geschmackstest. Das wird sicherlich eine spaßige Geschichte und es gibt sicher so manches zu lachen. Der Sieger erhält einen entsprechenden Preis. Ihr seht: das KiG 2013 wird ganz im Sinne unseres Clubgedankens ein echtes Mitmach-Fest. Am Abend spielt wie schon beim letzten Mal die Rhine-Stream-Jazzband um Jochen Brauer. Die „Jungs“ spielen mit einer Leidenschaft ein so vielfältiges Repertoire, das einfach jeden mitnimmt, egal wie alt oder jung er ist. Unter der Voraussetzung, dass Ihr genügend Kinder und Jugendliche mitbringt, wird das Orga-Team echte Attraktionen für die „Kochbrüder und -schwägerinnen von morgen“ organisieren. Weiterhin wird auch wieder Helmut Weber, unser Redakteur für die Rubrik „Literarisch - kulinarisch“ mit einem Stand vertreten sein. Und das alles für den kleinen Kostenbeitrag von 40,-Euro. Am besten, Ihr meldet Euch gleich mit dem beigefügten Anmeldebogen an.

Also - auf nach Ketsch!

Das ganze Organisationsteam freut sich darauf, Euch dort alle wiederzutreffen.

Euer Bernd Aldinger, LK Baden

Impressionen vom KiG 2011





Kästner – Kochen – Kulinarik

➔ Auch zum 407. Kochabend unserer Geschichte geschah noch etwas Neues in der Chuchi Murgtal: zum ersten waren unsere Schwägerinnen bei diesem Kochabend unsere Gäste - was sonst nur zum offiziellen Dankesessen im Dezember geschieht. Zum zweiten – und das war der Grund des ersten – war unser Gast Fernsehmoderator Martin Seidler, der ein besonderes Gastgeschenk mitbrachte: er gestaltete rund um die Menuefolge einen Erich-Kästner-Abend.

Unser CL Helmuth, dessen Telegenität wir den illustren Gast zu verdanken hatten – Helmuth Balsler ist regelmäßig in der ARD und im SWR-Fernsehen als Profi für Kunst, Antiquitäten und Möbelrestauration präsent – führte uns bei Saiblingstartar im Tütchen und Crémant d'Alsace in den Abend ein.

Nachdem alle einen Platz an der frühlingsbunt geschmückten Tafel gefunden hatten – ein wohltuender Kontrast zu den grauen Tagen draußen –, wurde der Cappuccino von Curry und Zitronengras mit Garnele serviert. Den Aromen noch nachspürend, lauschten wir dann dem ersten Vortrag unseres Gastes. Gegenstand des Abends war der Gedichtzyklus „Die dreizehn Monate“, und jeweils drei Monate füllten die Spanne zwischen unseren Gängen.

Aber wie! Absolut still war es am Tisch, als die eigens zu diesen Gedichten komponierte oder ausgesuchte Klaviermusik erklang und Martin Seidler mit seiner angenehmen Stimme die Gedichte in den

Rhythmus der Musik legte. Beginnend mit dem Januar zur Musik von Peter Gräbinger: „Das Jahr ist klein und liegt noch in der Wiege,...“, über den Februar: „Nordwind bläst und Südwind weht. Und es schneit, und taut, und schneit. Und indes die Zeit vergeht, bleibt ja doch nur eins, die Zeit.“ kam er zum März: „....Schneeglöckchen ahnen nun, was sie bedeuten. Wenn Du die Augen schließt, hörst Du sie läuten.“

Langsam erhoben sich die Gespräche wieder, und eine perfekte Wachtelgalantine mit gebratenem Keulchen und Quittenchutney zierte den nächsten Gang, begleitet von einem Weißburgunder „Alte Reben“ vom Weingut Kopp bei Baden-Baden.

Dem Jahr vorausleitend, wurden die nächsten drei Monate vorgestellt; der April zum „Frühlingsglaube“ von Franz Schubert: „Der Regen klimpert mit einem Finger die grüne Ostermelodie. Das Jahr wird älter und täglich jünger. Oh Widerspruch voll Harmonie.“, der Mai zur Musik von Mozart: „Im Galarock des heiteren Verschwenders, ein Blumenzepter in der schmalen Hand, fährt nun der Mai, der Mozart des Kalenders, aus seiner Kutsche grüßend, über Land.“, und schließlich der Juni: „....Es wird und war, es war und wird, aus Kälbern werden Rinder und, weil´s zur Jahreszeit gehört, aus Küssen kleine Kinder.“

Nun stellte die Küchencrew ihr handwerkliches und logistisches Können unter Beweis: Obwohl sie geschlossen dem Vortrag am



– ein poetischer Kochabend der Chuchi Murgtal – Gaggenau

Tische gelauscht hatte, kam der Seeteufel mit Kumquats - Confit auf Fenchelsauce schon zehn Minuten später heiß auf den Tisch, für 26 Leute! Alle Achtung! Und das hielten sie auch für die nächsten Gänge durch. Selbst unsere Gäste, Sternekoch Armin Röttele und Frau Sabine vom Gourmetrestaurant „Schloss Neuweier“, zollten Beifall.

Die nächsten drei Monate füllten die Pause vor dem Hauptgang. Vom Juli: „Still ruht die Stadt. Es wogt die Flur. Die Menschheit geht auf Reisen – oder wandert sehr oder wandelt nur. Und die Bauern vermieten die Natur zu sehenswerten Preisen.“ über den August: „....In Büchern liest man groß und breit selbst das Unendliche sei nicht unendlich. Man dreht und wendet Raum und Zeit und ist gescheiter als gescheit, - - das Unverständliche bleibt unverständlich.“ zum September: „....Das ist ein Abschied mit Gerüchen – aus einer fast vergessenen Welt. Mus und Gelee kocht in den Küchen, Kartoffelfeuer qualmt im Feld.“

Bei Rinderfilet auf Balsamicosauce mit Talern von Semmelknödeln, Romanesco und Ingwerkarotten konnten wir das Gehörte auf uns nachwirken lassen und die heiteren Reden fortsetzen, bis die Teller wieder abgeräumt waren und wir uns dem dichterischen Jahresende näherten. Oktober: „....An den Wegen, an den Wiesen – leuchten wie auf grünen Fliesen, Bäume bunt und blumenschön. Sind’s Buketts für sanfte Riesen? Geh nur weiter, bleib nicht stehn!“ Dann

der graue November: „Ach, dieser Monat trägt den Trauerflor.... .“ Und schließlich das Jahresende, der Dezember: „Bald trifft das Jahr der zwölfte Schlag. Dann dröhnt das Erz und spricht: Das Jahr kennt seinen letzten Tag, und Du kennst Deinen nicht.“

Das köstliche Dessert von Mousse au Chocolat mit Mandarinsorbet und exotischen Früchten wischte alle Traurigkeit und Schwermut weg, wozu auch der Nero d’Avola wohl seinen Beitrag geleistet hatte, so dass wir uns nicht wunderten, dass heute auch ein dreizehnter Monat besungen wurde: „Wie sah er aus, wenn er sich wünschen ließe? Schaltmonat wär? Vielleicht Elfember hieße? Wem zwölf genügen, dem ist nicht zu helfen. Wie sah er aus, der dreizehnte von zwölfen? Der Frühling müsste blühen in holden Dolden. Jasmin und Rose hätten Sommerfest. Die Äpfel hingen, mürb und rot und golden, im Herbstgeäst. Verzeih, dass wir so kühn sind, dich zu schildern. Der Schleier weht, Dein Antlitz bleibt verhüllt. Man macht, wir wissen’s, aus zwölf alten Bildern kein neues Bild.“

Mit diesem heiter-nachdenklichen Abschluss des Vortrags war der ungewöhnliche Abend nicht zu Ende. Laudationes von CL und den Damen waren in die intensiven Gespräche eingebunden, bis wir weit nach Mitternacht wieder in den aktuellen grauen Februar hinaus traten. Aber wir haben etwas Außergewöhnliches mitgenommen, und in uns war es gar nicht grau!

Dr. Rainer Walz; MdC

„Chefpoet“ der Chuchi Murgtal (Anm. d. Red.)



Ein Topf voller Geschichten... Literarisch-kulinarisches Festival „WortMenue“ in Überlingen mit Wladimir Kaminer, Angelika Overath, Veit Heinichen und vielen weiteren Autoren – Programmheft liegt druckfrisch vor

„Es ist eine gute Geschichte, köstlich wie eingemachte Ananas oder wie frischer Kaviar oder wie Trüffel in Burgunder...“ – so verlockend brachte Heinrich Heine vor gut 180 Jahren Literatur und Tafelfreuden zusammen. Doch auch die Schriftsteller unserer Tage sind durch-

aus keine Kostverächter, vielmehr oft selbst ambitionierte Köche oder zumindest – leidenschaftliche Esser. Küchenkunst und Wortgenuss: das lässt sich in diesem Frühjahr auch beim literarisch-kulinarischen Festival „WortMenue“ in Überlingen wieder aufs Angenehmste verbinden. Bereits zum achten Mal stellen vom 16. bis 30. April zwei Dutzend Autorinnen und Autoren ihre Romane und kulturgeschichtlichen Beiträge rund um das Thema „Essen und Trinken“ in Restaurants und Landgasthöfen der Bodenseestadt vor. Mal kulinarisch präzise und kenntnisreich, oft abgründig und ironisch augenzwinkernd – auf jeden Fall stets begleitet von passenden Speisen und Getränken. Veranstalter des Festivals ist die Stadt Überlingen, die Schirmherrschaft hat die Gastronomische Akademie Deutschlands inne.

Das achte „WortMenue“ zeigt sich ganz international. Zu erleben sind Autoren, Texte und Spezialitäten aus Russland und Israel, aus der Bretagne, dem Engadin und der Mongolei, aus Barcelona, Wien und Triest. „Aufgetischt“ wird von renommierten Schriftstellern wie Wladimir Kaminer, Angelika Overath, Manfred Koch und Jakob Hein. Mit dabei aber auch literarische Entdeckungen wie Robert Scheer, Patrick Tschan oder Stevan Paul mit seinen vielgelobten Kochgeschichten. Der Kulturwissenschaftler Thomas Knubben begibt sich auf eine winterliche Fußreise auf Hölderlins Spuren von Tübingen nach Bordeaux und der Journalist Christian Seiler lädt mit seiner „Reise zum Geschmack“ an die Originalschauplätze berühmter Speisen. Dass ge-

rade in Krimis gern und reichlich gegessen wird, beweisen Frank Göhre und die Schauspielerin Barbara Stoll mit ihrer Hommage an den spanischen Schriftsteller Manuel Vázquez Montalban, einen der Väter des kulinarischen Kriminalromans. Mit Gerhard Loibelsberger und seinen „Naschmarktmorden“ geht es ins Wien der Jugendstilzeit, Veit Heinichen führt auf den Spuren seines Commissario Proteo Laurenti durch die Küchen Triests und Hörbuchsprecher Gerd Wameling präsentiert den Überraschungs-Bestseller „Bretonische Verhältnisse“. Kulinarisch eher deftige Kost serviert Harry Kämmerer mit seinen kulturbedächtigsten München-Krimis.

Einen eigenen Schwerpunkt bilden wieder kulturgeschichtliche Veranstaltungen: so erzählt die Wiener Filmemacherin Helene Maimann rund ums Kochen und Essen vom jüdischen Leben, Susanne Kippenberger porträtiert die „kulinarische Bohème“ und Claudia Lanfrancini stellt legendäre Gastgeberinnen und ihre glamourösen Feste vor. Dominik Flammer erkundet in seiner grandiosen Kulturgeschichte das „kulinarische Erbe der Alpen“, während die Ethnologin Amélie Schenk in die Kochtöpfe der Mongolei blickt. Valentin Thurn, der mit seinem Film „Taste the Waste“ über die Vernichtung von Nahrungsmitteln schon über 100.000 Kinobesucher erreichte, macht mit „Rezepten und Ideen für Essensretter“ Mut zum kulinarischen Widerstand. Und Georg Schweisfurth, dessen Vater einst mit „Herta“ den größten fleischverarbeitenden Konzern Europas leitete, erzählt in seiner Lebensgeschichte, wie die Familie bereits in den achtziger Jahren in die ökologische Landwirtschaft einstieg, als viele „Bio“ einfach nur für eine Spinnerei hielten.

Info: Kur- und Touristik Überlingen GmbH, Landungsplatz 5, 88662 Überlingen, T. 07551/9471522, eMail: touristik@ueberlingen.de, www.wortmenue-ueberlingen.de

Online-Ticketverkauf unter www.wortmenue-ueberlingen.de

„Faasenachd“ bei der Chuchi Saarbrücken

➔ Was „Helau“ für Mainz oder „Alaaf“ für Köln, das ist „Alleh Hopp“ für Saarbrücken. So feierte die Chuchi Saarbrücken Fasching, was hier „Faasenachd“ heißt, ausgelassen, aber mit kulinarischen Köstlichkeiten, wie sich's für Kochbrüder gehört (auch wenn sie rote Nasen tragen).

Coquilles St.Jaques auf rotem Chicorée mit Grapefruit-Schaum.



Literarisch kulinarisch

Ich besuchte mal wieder die Leipziger Buchmesse – ein Besuch, der sich lohnte. Ich erlebte eine sehr gut besuchte, quirlige Messe. Zwei Tage ließ ich mich vom Messegeschehen treiben. Und es gab einiges zu entdecken, manches konnte man endlich in die Hand nehmen und durchblättern. Eine kleine Auswahl serviere ich auf dieser Seite.

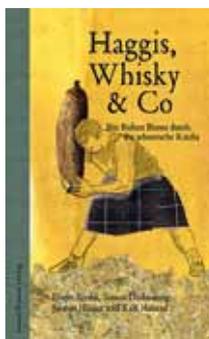
PS: Ich freue mich auf ein Wiedersehen in Ketsch – freuen Sie sich auf ein attraktives Angebot an Kochbüchern! Zum Wohle! Ihr Helmut Weber



Kornmayer, Evert: Das kulinarische Necronomicon - Die etwas andere Rezeptsammlung. Verlag Gebrüder Kornmayer, 590 S., 24,95 Euro. Die über 400 Rezepte sind eine Welt- und Zeitreise zu kulinarischen Köstlichkeiten der exotischen Art, die wir bislang noch nicht kennen oder bereits lange ver-

gessen haben. Warnung des Verlages: Dieses Buch ist ethisch nicht korrekt. Beschriebene Zubereitungsarten und Einfuhr oder Verzehr von einigen Tierarten sind gesetzlich verboten. Verwendete Zubereitungsarten und Zutaten gefährden Ihre Gesundheit.

Berdel, Dieter u. a.: Haggis, Whisky & Co. - Mit Robert Burns durch die schottische Küche. Mandelbaum Verlag, 216 S., 24,90 Euro. Die spektakuläre Landschaft hat die Schotten geprägt und spiegelt sich auch in der schottischen Speisekultur. Reisebegleiter durch dieses „Buch der schottischen Küche“ ist Robert Burns

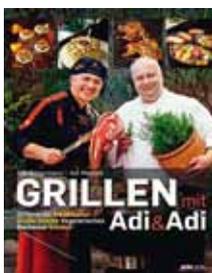


(1759-1796). Seine Gedichte und Lieder (im schottischen Original und in deutscher Sprache) sowie Erzählungen über sein Leben und seine Zeit aber auch Sagen und Märchen greifen ineinander wie die Räder eines Zahnrads und ergeben ein anregendes, buntes Bild von Schottland, seinen Esstraditionen und deren Genese. Dem Essen aus Burns' Zeit werden Rezepte aus der heutigen Küche gegenübergestellt, angereichert durch Hinweise zum Kochen mit Whisky, der in diesem Buch nicht zu kurz kommt.

Frenzel, Uwe: Deutschsprachige Tranchierbücher des Barock. Selbstverlag, 128 S., 70 Euro.

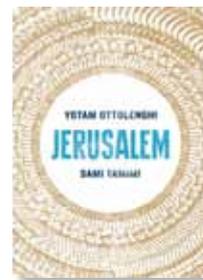


Der Hamburger Sammler Uwe Frenzel gibt einen detaillierten und fundierten Überblick zur Literatur der Tranchierkunst aus der Barockzeit, die hier mit der Zeitangabe 1620-1724 umfasst ist. Insgesamt 70 autopsierte Titel werden hier beschrieben und mit umfangreichem Abbildungsmaterial dokumentiert. In chronologischer Folge werden die Titel mit Zeilenbruch erfasst, es folgt die Verleger- und Druckangabe, genaue Kollation mit Bogennorm und enthaltenen Illustrationen, das Format sowie Standortnachweise und meist ausführlichen Anmerkungen. Als ergänzende Referenz verweist der Verfasser auf die „Gastronomia. Bibliographie zur deutschsprachigen Literatur, 1484-1914“ von Hans U. Weiss. Erschlossen sind die Angaben über 3 Register, zu Beginn eine kurze Einleitung mit historischen Informationen.



Matzek/Bittermann: Grillen mit Adi & Adi - Grillmenüs. Steakkultur. Große Stücke. Vegetarisches. Barbecue. Smoker. Pichler Verlag, 208 S., 19,99 Euro.

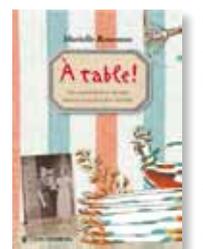
Längst ist Grillen mehr als das bloße Füllen des Magens mit halbverkohltem Grillgut und Unmengen von Alkohol. Haubenkoch Adi Bittermann und Grillweltmeister Adi Matzek, zwei absolute Könner an der Grillzange, zeigen, wie es richtig geht: von den ganz großen Stücken bis zum saftigen Steak, vom knusprigen Grillhendl bis zum delikaten Fisch, vom Kraut-happel bis zu den Melanzani. Sie packen genau die Kniffe und Tricks aus, die für das Gelingen jeder Familien-Grillparty unabdingbar sind: wie grillt man etwa gleichzeitig mehrere Gänge für ein Grillmenü, was muss ich über die Qualität von Fleisch wissen, wie bereite ich es vor? Das Spannende und Außergewöhnliche an diesem Buch: ein Fleischer, der aus der Grill- und Barbecuezene kommt, arbeitet mit einem Spitzenkoch zusammen, der immer offen für Neues ist so entstand unter dem Motto Zurück zum Feuer! ein Kochbuch, das von Leidenschaft und Hingabe an die Welt des Grillens geprägt ist.



Rousseau-Griehaber, Mu-rielle: A table! - Die wunderbaren Rezepte meiner französischen Familie. Gerstenberg Verlag, 183 S., 19,95 Euro. Ein atmosphärisches Kochbuch, geschrieben von einer gebürtigen Pariserin zur Erinnerung an ihren Vater und ihre Großmutter, die beste Köchin der Welt. Mit Rezepten für die 75 leckersten Gerichte ihrer französischen Familie. Artischocken mit vier Saucen, flambierte Langusten, getrüffeltes Bresse-Huhn, Boeuf Bourguignon, Kaninchen in Tomate, Buchweizen Crêpes, Tarte Tatin, Aprikosen-Charlotte, Madeleines und Schokoladentrüffel: Eine große Auswahl an Rezepten der herzhaften und feinen französischen Küche wird in diesem Buch begleitet von Kindheitserinnerungen der Autorin, in denen eine Welt lebendig wird, in der sich fast alles ums Essen dreht.



Krüger, Arne: Die kalte Küche für Feinschmecker - Das große Kochbuch für Alltag und Feste. Gräfe und Unzer Verlag, 446 S., um 1970, 18 Euro. Arne Krüger begründete u. a. die Zeitschrift Der Feinschmecker und ist mit seinen Kochkarten erfolgreich gewesen. Das Buch Die kalte Küche ist mehr als ein Spiegel zeitgenössischer Kochkunst; es ist eine Dokumentation von bleibendem Wert. Nur eine geringe Anzahl am Lager. Bücher sind in verlagsneuem Zustand; manche Schuber mit kleinen Lagerspuren. Portofreie Lieferung.



Ottolenghi/Tamimi: Jerusalem - Das Kochbuch. Verlag Doring Kindersley, 320 S., 24,95 Euro. Eine kulinarische und kulturelle Entdeckungsreise: ein ganz besonderes Kochbuch, eine ganz besondere Begegnung: Yotam Ottolenghi und Sami

Tamimi, ein Israeli und ein Palästinenser, stellen uns mit diesem Buch die Küche ihres Heimatlandes vor. Nicht nur kulturell, auch kulinarisch ist die Stadt ein Schmelztiegel. Die Melange aus den Küchen Europas, Nordafrikas und des Nahen Ostens sorgt für ein wahres Feuerwerk der Aromen. Beide sind in Jerusalem geboren, lernten sich aber erst 30 Jahre später in London kennen. Sie betreiben dort gemeinsam vier Coffeshops und ein Restaurant. Angesichts der kulturellen Unterschiede ihrer früheren Leben ist der Erfolg ihrer Zusammenarbeit umso beeindruckender. Die beiden Köche gehören heute zu den Shooting-Stars der Londoner Gastronomie-Szene.

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**

Das Leben schmeckt schön.



Gutes Design überzeugt immer schnell.
Wenn es von Porsche Design Studio ist,
noch ein bisschen schneller.

Jetzt neu von WMF:
die Kollektion Stratic. Design
by Porsche Design Studio.

Die Kollektion Stratic von WMF über-
zeugt durch klare Linien, markantes
Design und ewige Schönheit – dank
Cromargan protect®. Dieses internati-
onal patentierte Material ist selbst bei
intensiver Nutzung außergewöhnlich
kratzbeständig.

Design by
PORSCHE DESIGN
STUDIO

MAN MUSS GENÜGSAM SEIN ...

... oder den Steuerberater wechseln.
Als eine der führenden Bremer
Kanzleien unterstützen wir deutsch-
landweit mittelständische Unter-
nehmen mit erstklassigem Service,
Loyalität und persönlichem Enga-
gement. Sterne-Beratung für Sie!

WIRTSCHAFTSPRÜFER
VEREIDIGTER BUCHPRÜFER
STEUERBERATER

JFS

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

