



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 3 | Mai | Juni 2013



-  **Bayernmarmitage in Augsburg**
-  **Promi-Galadinner in Ensdorf**
-  **Chuchi Gaggenau: Festmenu im Altenheim**
-  **Rheingau-Chuchi Kiedrich begeistert Kinder und Lehrer**
-  **Aus den Chuchis**
-  **Literarisch-Kulinarisch**



Sommerliches Grillvergnügen... Rezepte auf Seite 2

Hähnchenspieße mit Couscous



Zutaten (für 4 Personen):
Für das Hähnchen: 600 g Hähnchenbrustfilet | 1 TL Senfsamen | 1/2 TL Kreuzkümmel | 1/2 TL Pfefferkörner | 1 TL Kurkuma | 1/2 unbehandelte Zitrone, Abrieb und Saft | 4 - 5 EL Olivenöl, Salz
Für das Couscous: 1 Möhre | 250 g Couscous (Instant) | ca. 300 ml Gemüsebrühe | Salz | 1 rote Paprikaschote | 1 Aubergine | 2 EL Olivenöl | 1 Spritzer Zitronensaft | Pfeffer, aus der Mühle | 1 Hand voll Koriandergrün | 4 EL Joghurt (zum Garnieren)

Zubereitung: Das Hähnchen abbrausen, trocken tupfen und in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden. In eine flache Form legen. Den Senfsamen mit dem Kreuzkümmel und Pfeffer in einem Mörser zerstoßen. Mit dem Kurkuma, dem Zitronensaft und -abrieb sowie dem Öl verrühren und unter die Hähnchenstreifen mengen. Abgedeckt im Kühlschrank etwa 2 Stunden ziehen lassen. Für das Couscous die Möhre schälen und klein würfeln. Mit dem Couscous in eine Schüssel geben, mit aufgekochter Brühe übergießen und ca. 10 Minuten ausquellen lassen. Die Aubergine waschen, putzen und in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Salzen und etwa 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Die Paprikaschote waschen, halbieren und putzen. Die Hälften mit der Hautseite nach unten auf den heißen Grill legen. Etwa 8 Minuten grillen bis die Haut beginnt, schwarz zu werden. Die Auberginen-Scheiben trocken tupfen, mit dem Öl bepinseln und auf jeder Seite ca. 2 Minuten grillen. Beide Gemüse vom Grill nehmen, die Haut der Paprika abziehen und das Fruchtfleisch genauso wie die Aubergine in Stücke schneiden. Zusammen unter das gegarte Couscous mengen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenstreifen aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und wellig auf gewässerte Holzspieße stecken. Auf dem Grill unter gelegentlichem Wenden etwa 8 Minuten grillen. Zum Schluss salzen. Das Koriandergrün abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, unter das Couscous mengen und nochmals abschmecken. Mit den Spießen anrichten, jeweils einen Klecks Joghurt dazu geben und servieren.

Gegrillter Lachs mit Pfirsich-Salsa



Zutaten (für 4 Personen):
4 Tranchen Lachs à ca. 120 g | 4 EL Olivenöl | Salz | Pfeffer, aus der Mühle | 2 Pfirsiche | 2 Spitzpaprika, rot und grün | 1 rote Zwiebel | 1 Limette, Saft | 1 EL Honig | 1 EL frisch gehacktes Koriandergrün | Cayennepfeffer | 4 Scheiben Toastbrot

Zubereitung: Den Lachs abbrausen und trocken tupfen. Mit 2 EL Öl bepinseln, salzen, pfeffern und auf einer Alu-Schale auf dem heißen Grill 6 bis 8 Minuten langsam grillen. Währenddessen ab und zu wenden. Für die Salsa die Pfirsiche etwa 15 Sekunden lang mit heißem Wasser überbrühen, anschließend sofort mit eiskaltem Wasser abschrecken, häuten, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Limettensaft mit dem Honig und dem restlichen Öl verrühren. Die vorbereiteten Salsa-Zutaten mit dem Koriander untermengen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Toast auf beiden Seiten je 1 bis 2 Minuten goldbraun grillen. Auf Teller legen, den Lachs darauf anrichten, die Salsa darüber geben und servieren.

Grillspieß vom Rind mit grünem Spargel

Zutaten (für 4 Personen): 600 g Rinderfilet, küchenfertig pariert | 1 Knoblauchzehe | 1 TL Fenchelsamen | 1 TL Koriandersamen | 6 - 7 EL Olivenöl | 800 g grüner Spargel | Meersalz

Zubereitung: Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und in 12 etwa gleich große Stücke schneiden. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit dem Fenchel, dem Koriander und 4-5 EL Öl verrühren. Unter das Fleisch mengen und abgedeckt ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Zwischenzeitlich das untere Drittel vom Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen und die Stangen auf eine Grillschale legen. Mit dem restlichen Öl beträufeln, salzen und auf dem Grill unter gelegentlichem Wenden 10-12 Minuten grillen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, je 3 Fleischscheiben auf einen gewässerten Holzspieß stecken und rundherum je nach gewünschtem Gargrad 5-10 Minuten grillen. Das Fleisch während des Grillens ab und zu mit der Marinade bepinseln. Die fertigen Spieße mit dem Spargel auf Tellern anrichten und mit Meersalz bestreut servieren. Nach Belieben Fladenbrot dazu reichen.

Gegrillte Wassermelone mit Sauerrahm-Orangen-Eis



Zutaten (für 4 Personen): 1 unbehandelte Orange | 1 EL Glukosesirup | 400 g saure Sahne | 1 Msp Vanillemark | 75 g Puderzucker | 500 g Wassermelonen-Fruchtfleisch | 2 EL mildes Olivenöl | Pfeffer, aus der Mühle | Minzblätter, zum Garnieren

Zubereitung: Die Orange heiß waschen und trocken tupfen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit dem Glukosesirup erwärmen. Wieder von der Hitze nehmen. Die saure Sahne mit dem Vanillemark und dem Puderzucker glatt rühren. Unter den Orangensaft rühren und in einer Eismaschine fertig stellen (oder in ein flaches Gefäß füllen, mindestens eine Stunde gefrieren und während des Frierens regelmäßig rühren). Den Grill anheizen. Die Melone in Scheiben (nach Wunsch dreieckig) schneiden und auf dem Grill auf beiden Seiten etwa 1 Minute grillen. Auf Tellern anrichten, mit Olivenöl beträufeln und leicht pfeffern. Vom Eis Nocken abstechen, darauf legen und mit Minze garniert servieren.

Guten Appetit!

Liebe Kochbrüder,



wenn Ihr dieses Clubmagazin in Händen haltet, ist der Großrat vorbei und Eure Vertreter werden Euch sicherlich nur Positives berichten können.

Jetzt geht es aber gleich im August weiter mit einer Super-Veranstaltung: KiG steht vor der Tür.

Die organisierenden Brüder sind tüchtig im Streß, aber voller Motivation und Vorfreude.

Ich appelliere an Euch, kommt angereist, bringt Eure Frauen, Freundinnen und Kinder mit, denn es wird großartig und ein Spaß für alle.

Eure Chuchileiter werden Euch von den tollen Programmpunkten, die Bernd Aldinger vorgetragen hat, berichten. Nachstehend findet Ihr auch näheres darüber.

Wir freuen uns alle sehr darauf, Euch in großer Zahl zu sehen und tolle Stunden mit Euch zu verbringen. Bis zum August mit herzlichen Grüßen

Euer Robert Eymann, VGK

KiG 2013 – Fakten, Fakten, Fakten.....

➔ Bereits aufgebaute, stabile Zelte mit den Abmessungen 6 x 4 Meter, die ausreichend Platz für jeweils 2 Chuchis bieten, können von Euch gebucht werden. Jetzt!. Einen Wunsch haben wir zu ständigkeitshalber 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 Nachmittags 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.

Wir – das ganze Orga-Team – freuen uns darauf, Euch dort alle wieder zu treffen.

Euer Bernd Aldinger, LK Baden

EILMELDUNG IN LETZTER SEKUNDE:

Es konnte mit dem Arcadia Hotel Heidelberg, Carl Benz Str. 1 in 68723 Schwetzingen noch ein weiteres Hotel gefunden werden, das 20 Zimmer als Abrußkontingent bis 31.7. zur Verfügung hält.

Preise: EZ 64,00, DZ 73,00 Euro inkl. Frühstücksbuffet, inkl. MwSt.

Tel: +(49) (0) 6202 2810, Stichwort Kochclub

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.

Die Ordensprovinz Nordrhein gratuliert Uwe Koch von der Chuchi Düsseldorf 1961!



☛ Er erkochte sich den Rang eines Chef de Chuchi und schmückt sich nun mit dem Hummer am blauen Band! – Je unwirtlicher das Wetter, umso heimeliger die Atmosphäre an den Herden!

Diese Stimmung empfing mich im wirklich allen Ansprüchen gerecht werdenden Clubheim der Chuchi Düsseldorf 1961. Wohlfeine Düfte aus brodelnden Töpfen schmeichelten die Sinne. Es wurde tranchiert, pariert und bridiert. Dies alles bei bester Stimmung, doch hoch konzentriert.



Mit folgendem Menü wollte Uwe die Jury überzeugen:

Schluck vorab
Cremant de Limoux

Amuse Bouche
raffinierter Toast mit Wachtelei



Vorspeise
gefüllte Strudelblätter mit Rosencurry und Ziegenkäsemousse
2011er Viogner Gourmand

Suppe
Consumme Celestine
2009er Chablis Regnard



Fischgang
Zopf aus Seezunge und Rheinsalm
2009er Chablis Regnard

Sorbet von der Physalis

Hauptgang
Lammcarree, Pistazienkruste, karamellisiertes Paprikagemüse
2005er Chateau Belgrave 5. Cru Haut Medoc Magnum

Dessert
Basilikum – Eis mit Balsamico Kirschen
2001er Chateau Guiraud Sauternes



Die Juroren, Jost Gehrhardt GMdC, Chuchileiter Düsseldorf Radschläger, Gerd Wierschem MdC, Chuchileiter Düsseldorf 1961 und LK Rolf Becker waren gespannt, ihnen lief das Wasser im Munde zusammen!

Die Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz fielen positiv auf. Äußerlich die Ruhe selbst, wirkte der Prüfling an Töpfen und Pfannen auf dem Herde und richtete sehr dekorativ den Musterteller an. Zügig wurden dann die Gänge von den Brüdern an der jahreszeitlich frühlinghaft (das Wetter hatte darauf allerdings keine Rücksicht genommen) gestalteten Tafel serviert.

Mit Vergnügen und wohlwollend kritisch beurteilte die Jury die Speisen und die dazu gereichten ausgezeichneten Weine, welchen der Autor, Fastenzeit bedingt, leider nicht in gewohnter Weise zusprechen wollte.

Die Rezepte waren anspruchsvoll. Optik und Geschmack, sehr ansprechend, schmeichelten die Gaumen. Die zu bewertende Consumme war eine wirkliche Consumme, eine klare, doppelte Kraftbrühe und die „Celestine“, im Rheinland als „Pfannkuchen-“, in Schwaben als „Flädlesuppe“ bekannt. Das Lammcarree unter der Pistazienkruste mit karamellisiertem Paprikagemüse war ein Traum. So erreichten die Beurteilungen der Prüfungsgänge durchgehend gute Bewertungen. 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 Jost mit dem Hummer am blauen Band dekoriert. MdC Gerd 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 Uwe !
Rolf Becker, LK

Promi-Frühlings-Galadinner in Ens Dorf



➔ Wieder ein besonderes Fest in der Ordensprovinz Mosel Saar Wasgau. Die Chuchi Paul Ricard Ens Dorf lud am Samstag, dem 04.05.2013 zu ihrem alljährlichen Galadinner. Zu unseren Gästen zählten natürlich unsere Damen, der Landeskanzler der Provinz GMdC Gerhard Blumenröther, der Bürgermeister der Gemeinde Hartmut Faust und alle ehemaligen Bürgermeister der Gemeinde, ebenfalls alle mit ihren Partnerinnen. Als besonderen Ehrengast durften wir den Bundesminister für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit Peter Altmaier in unserer Mitte begrüßen.

Stimmungsvoll wurde der Abend mit dem spritzigen Aperitif „Tante Berta“ durch unseren Zeremonienmeister Andreas Mrozek eröffnet.

Unser Amuse Bouche - Thunfischduett an Avocado-Mousse – sorgte für einen gelungenen Auftakt und weckte die Neugier unserer Gäste auf den weiteren Verlauf des Abends. Es folgte ein Hauch von Karibik – Bananen-Curry-Creme mit Gambas, bevor man den temperierten Lachs auf Gurkenspaghettini genießen durfte.

Menü

„Tante Berta“

- Thunfisch-Duett an Avocado-Mousse**
- Bananen-Curry-Creme mit Gambas**
- Temperierter Lachs auf Gurkenspaghettini**
- Zitronen-Rosmarin-Sorbet**
- Kalbsrücken an Sauce Perigueux**
- Gratin Dauphinois und Spargel-Duett**
- Variationen vom Käsebrett**
- Petit Fours mit Rhabarber-Sorbet und Erdbeer-Espuma**



Eine besondere Überraschung hatte unser Landeskanzler GMdC Gerhard im Gepäck, als er unser - völlig überraschtes - Gründungsmitglied Otmar Martin zu sich nach vorne bat. Er durfte ihm für seine Verdienste für den Club die silberne Ehrennadel des CC-Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V. überreichen und die Glückwünsche vom Kapitel übermitteln.

Beim Hauptgang, Kalbsrücken an Sauce Perigueux mit Gratin Dauphinois und gebratenem Spargel, gab es für uns von unserem Ehrengast und Feinschmecker Minister Peter Altmaier ein besonderes Lob:

„So, wie der Spargel hier noch „mit Biss“, sowie die Qualität des Menüs in seiner Gesamtheit wünsche ich ihn mir beim nächsten Essen im Kanzleramt. Daumen nach oben!“

Dies machte uns natürlich sehr stolz und spornte uns für den weiteren Verlauf noch mehr an.

An dieser Stelle auch ein Lob an unseren Sommelier MdC Jörg Berner, der uns auch dieses Mal mit seiner sehr guten Weinauswahl zu verwöhnen wusste.

Nach der von unserem Kochbruder Leon präsentierten vielfältigen Käseauswahl vom Brett ehrten wir unseren Kochbruder MdC Jürgen Maurer als unseren „Koch des Jahres 2012“ für seine Verdienste für unsere Chuchi im vergangenen Jahr.

Anschließend folgte das Dessert - Petit Fours mit Rhabarber-Sorbet und Erdbeer-Espuma, der krönende Abschluss unseres Menüs. Eine tolle Präsentation für Auge und Gaumen. Das in diesem Jahr für den CC Club Paul Richard schon etwas besondere Galadinner 2013 neigte sich nach Mitternacht dem Ende zu. Ein toller Abend mit Starbesetzung.

Köstlichkeiten in der Vorbereitung und auf den Tellern – nicht nur ein Augenschmaus.

Bremen, Paris – und zurück...

➔ **Was verbindet Roland-Chuchi und James Bond? Na? Ja, klar – 50 Jahre!** Was unterscheidet uns vom Agenten seiner Majestät? Vielleicht sein schlanker Spruch... O-Ton: »Shaken not stirred!« Transferiert in unseren Halb-Jahrhundert-Männer-Kochclub-Roland-Chuchi lautet dieser etwas passender: »Geraffelt, nicht gewürfelt!«. Geraffelt haben wir uns allemal, denn wir sind ja schließlich nicht der Feind der Genüsse. Da volksnahe Küchenpsychologie noch nie unser Ding war, wollen wir uns den wahren kulinarischen Herausforderungen des Lebens stellen. Folglich unser Entschluss zum Jubiläum: Auf nach Paris!

Entlang meiner subjektiven Wahrnehmung an die späten Septembertage 2012 will ich nun versuchen, die attraktive Reise zurück in unser Bewusstsein zu holen. Vorneweg aber große Anerkennung an unseren Kochbruder Robert Eymann: in der Musik kann man das hohe C sauber treffen. Man kann immer die quälende Achtelnote daneben oder auch völlig woanders liegen, aber bei dieser Art von Reise-Organisation gibt es keine soliden Parameter oder richtigen Töne; es gibt nur die Resonanz. Und dieser Widerhall ist stark, anhaltend und wohlklingend. Das lag einmal an der professionellen Planung, zum anderen an der Auswahl der Locations. Ein Programm, das uns von Stunde zu Stunde mitschwingen ließ. Ich glaube einfach, Robert, Paris ist Dein Ort. Du hast uns nicht hingelockt, sondern ehrlich mitgenommen. Dafür im Namen aller reisenden Kochbrüder lieben Dank!

Freitag, 28. September. Unsere bunte Köche-Truppe, morgens 06.15 Uhr, Bremen-Airport. Alter querbeet. Junge dynamische Gesellen sind darunter – manche auch in einem Alter, das man als „Fitnessstudio frei“ bezeichnen kann.

Flug AF: wer checkt ein? Es sind die Brüder Robert, Udo, Norbert, Eckhardt, Christian, Peter, Rolf, Niklas, Stefan und Hannes. 06.20 Uhr - Premiere im Bremen Airport. Kochbruder Eckardt die Erste: Eins – zwei – dreizehn! Alle da! Voilà! Das fliegende System erhebt sich pünktlich in den noch nächtlichen Himmel Richtung Westen. Manch einer nutzt die Dunkelheit, um in der beengten Röhre ein wenig Schlaf nachzuholen.

CDG-Paris! Normalerweise der Horror. Doch hier existiert, zu meiner Überraschung, auch ein überschaubares kleines Terminal. Alles geht zu Fuß. Die totale Ausnahme. Obendrein begrüßt uns ein stahlblauer Himmel, prickelnde Morgenluft, Sommerfeeling Ende September.

Ein Tag, prall mit Aktivitäten steht bevor. Laut Programm sind auch ein paar aufopferungsvolle Bistro-/Brasseriebesuche geplant. Robert zeigt damit seine Absicht, auf unsere Hüften keine Rücksicht nehmen zu wollen. Zwei Shuttlebusse sind geordert, Aufteilung 5:5. Kaum zwei Kilometer gefahren, fragt Robert die Besatzung: »Wer macht eigentlich den Bericht?« ... Udos, Stefans, Roberts und Norberts Blick fokussieren sich. Das habt ihr nun davon ...

Die morgendliche Anfahrt zum Hotel La Perle, wurzelnd

in der engen Rue des Canettes, wird auf dem Shuttlerücksitz zu einer Fahrt der laufenden Bilder im Stummfilmverfahren. Déjà-vu-Phänomene am laufenden Band. Man ist ja schließlich schon öfter hier gewesen. Alltagsimpressionen in Farbe implementieren sich entlang der Achse CDG-Autoroute du Nord - Le Bourget-Saint Denis - Stade de France, ins Kurzzeitgedächtnis. Wegschauen zwecklos.

Auf der Rue St. Denis fahren wir bis in das Herz von Paris. Der Verkehr stockt. Ein Wunder, dass wir überhaupt vorankommen. Nördlich der Ile de la Cité ist die Stadt für manche wieder eine bekannte Bühne, für andere wiederum eine unergründliche Gedächtnislandschaft. Durch die steinernen Adern der Metropole passieren wir Bauten, Namen und Plätze, deren Historie ganze Reiseführer füllen. Endlich queren wir die Ile de la Cité und rollen hinein in das gelobte VI. Arrondissement Luxembourg, Stadtteil Saint-Germain-des-Prés. Das 1. Ziel in Paris ist erreicht: Unser Hotel „La Perle“.

Paris ändere sich schneller als das Herz eines Sterblichen, schrieb einst Charles Baudelaire. Um das nachzuvollziehen treten wir hinaus auf die Rue des Canettes und reihen uns ein in das Heer der Pflastertreter, um durch das bekannte Studentenviertel Saint-Germain-des-Près mit seinen berühmten Cafés zu streifen; allerdings mit einer klar angepeilten Kampagne: Frühstück im Les Deux Magots. Ein Mann reiferen Alters in unserer Truppe lässt einen verzückten Brunftschrei los: »Aaaaaahhhh, Pariiiiihhh!«

Das Leben wird leichter, als wir endlich unsere Plätze im Les Deux Magots erobert haben. Der verheißungsvolle Slogan: »Hier gibt's die besten Croissants von Paris.« Die Location bietet aber mehr als den Tiefgang eines frisch gebackenen Hörnchens. »Les Deux Magots, bekanntes Literatencafé, in dem Dichter wie Verlaine, Hemingway, Sartre und de Beauvoir ihre Werke zu Papier brachten. Das Les Deux Magots vergibt heute sogar seinen eigenen Literaturpreis. Die gegenüberliegende Brasserie Lipp gehört auch zu einer Reihe hier situierter Künstlercafés aus dem 19. Jahrhundert. Auch das Café Procop lohnt einen Besuch: Es gilt als das älteste Café Europas...«

Frisch gestärkt sind wir nun in der Lage, uns rund 400 Meter weiter zu bewegen, hin zur Rue de Buci. Dort befindet sich das Objekt L'Atlas. Ein Titan? Das Himmelsgewölbe? Gebirge? Nein! Es ist die Brasserie L'Atlas. Unverwechselbares Charakteristikum: eine „Musterkollektion“ an Meeresfrüchten, mit Unmengen Bouteillen von Sancerre und Roberts wahre Heimat in Paris. Reserviert ist reserviert. Man hat uns erwartet. Es ist gemütlich eng und voll typisch. Erster Eindruck: Hier wird man bedient und nicht abserviert. Die Arbeit beginnt. Das französische Wort „travail“ (Arbeit) hat denselben Ursprung wie das englisch „travel“, Reise. Reisen soll also mit Anstrengung zu tun haben. Soll uns bewusst machen, dass wir Kraft investieren müssen, um den Genüssen in der Fremde nahezu kommen. Wir tun es mit Vorsatz und ich hoffe, ich habe hier nichts verwechselt.... Jedenfalls erfordern die Platten, bestückt mit Austern, Seeigel, Schnecken und Gambas, feinste Arbeit im kulinarischen Sinne.

Nächstes Ziel: Basilika Sacré Coeur. Weiter bergauf geht's per Standseilbahn, mit der berühmten Funiculaire de Montmartre, die uns vom Place de St-Pierre direkt auf den Hügel befördert. Treppensteigen ist nicht mehr drin, nachdem wir uns aus der Metrostation nach oben gewühlt haben. Sancerre – wir lieben dich. Nach mechanischer Überwindung weiterer 100 Höhenmeter genießen wir den atemberaubenden Blick über Paris. Rasch sind wir uns einig, auf eigene Faust für eine Stunde auf Entdeckungstour zu gehen. Bei dem Gewusel um uns herum ein weiser Entschluss. Keine fünf Minuten später treffe ich Stefan bei der Fotodokumentation. Wir beschließen in Richtung Place de Tertre zu wandern. Für mich ist der Platz neben Sacre Coeur, einer der Hauptattraktionen auf dem Hügel Montmartre. Wir bestellen einen Kir-Royal und philosophieren über unser Glück, dies alles erleben zu dürfen. Nach einer Stunde geht's wieder abwärts und via Metro zurück ins Hotel, um die Zimmer zu beziehen.

Das Finale des Tages naht. 19.00 Uhr, Treffen in der Hotelhalle zum



Unserer jüngster Bruder Niklas.

„Apero“. Surprise, surprise, Bruder Wolfgang hat aus der Ferne eine Flasche Champagner zum Jubiläum gestiftet. »Auf ein langes und gesundes Leben des edlen Spenders!« Ein kurzer Fußmarsch ist angesagt. Die GPS-Koordinaten stehen: 48051'11.60"N und 2020'27-42"O. Im Schnittpunkt liegt das Restaurant Allard, 41 Rue Saint-André des Arts. Beim Betreten kann man schon mal einen Blick in die offene Küche werfen. Geflügel wird gerade tranchiert ...Wir werden an unseren Tisch geleitet. Man fühlt sich wie zu Hause. Wie die einstigen Eigentümer Fernande und André Allard, so zaubern die jetzigen Küchenchefs immer noch die französischen Klassiker: Coq au vin, die wunderbar zarte Lammschulter, die herzhafte krosse Ente mit Oliven, oder Bressehuhn aus der wahrlich nicht gerade großen Küche hervor.

Der Rotwein fließt – es wird viel miteinander geredet. Das Leben kann so leicht sein. Zum Abschluss wird Apfeltorte mit Sahne gereicht. Wir sind sehr zufrieden, schließen ab. Alle machen sich auf den Weg zurück ins Hotel. Verzeihung! Nicht alle, denn Robert macht den Vorschlag, ihn auf einen Pastis ins Café de la Mairie am Place St. Sulpice, zu begleiten. Samstag, 29. September. Nach dem Frühstücksbuffet raus aus dem Hotel. O Morgenzeit, du frische Zeit! Es passt. Roberts Verbindung „nach oben“ steht. Himmel wolkenlos – die Sonne strahlt uns an, verwöhnt uns einen weiteren langen Tag. Dazu das Programm - absolut verheißungsvoll. Zunächst geht es per Metro ab in den Norden von Paris, hin zum Marché aux Puces de St-Quen. Dahinter verbirgt sich der größte, älteste und berühmteste aller Pariser Flohmärkte. »Taschen dicht! Geld eng am Mann!«, lautet der Rat, denn um an die Geschäfte der wahren Schnäppchen zu kommen, müssen wir erst den etwas schäbigen Marché Malik (Taschendiebe inklusive) passieren.

Zeit für mehrere Pastis. Die Pause tat gut. Bewaffnet mit dem Guide des Puces wollen wir nun zusammen den Marché Biron durchstreifen. Sind die Hallen schon beeindruckend, dann sind die engen Gassen und Winkel des Marché Biron überwältigend. Mein Entschluss steht: ich komme wieder! Mit Frau und Lieferwagen. Versprochen. Das Auge ist satt, der Magen etwas geleert. Mitten im Labyrinth der Gassen des Marktes betreten wir ein Refugium, das funky, informell und freundlich wirkt. Wir kehren ein. Nicht irgendwo, nein! Wir erscheinen, mithin zur rechten Zeit, im Chez Louissette. Eine Kombination aus Musiksaal, Brasserie und Tanzbühne. Beim Klang der Lieder von Edith Piaf und anderen ‚Hits‘ aus alten Zeiten, kostet man traditionelle Küche Hähnchen mit Pommes Frites, Muscheln, Schalengetier, Kalbsragout, und Boeuf bourguignon. Der Mittagstisch wird unerwartet zu einem unvergesslichen Erlebnis. Der Wein, gestiftet wiederum von Robert, rundet das Mittags-Event mehr als ab. Als wir das Chez Louissette verlassen, schwingen die schönen Momente nach: »Non! Je ne regrette rien ... «

Auf der Rückfahrt in den Stadtteil St-Germain-des-Prés, entscheiden sich Niklas, Norbert, Rolf und Stefan für eine private Tour auf der Avenue des Champs-Élysées. Auf ihr wollen sich die Kochbrüder hin zum Place

de Charles de Gaulle bewegen, auf dem unübersehbar der Arc de Triomphe die Szene beherrscht. Der andere Teil bewegt sich – na wohin? Richtig! In die Rue de Buci. Dort existiert ein Magnet. „L'Atlas“ saugt uns an, empfängt uns, lässt uns wurzeln. Gedüngt wird mit Sancerre und dem üblichen Meeresgetier. Wir frönen wie auch immer der Leichtigkeit des Seins bis der Rest der Truppe sich dazugesellt. Eckardt kann nun wieder die Vollzähligkeit überprüfen.

Der Abend naht und wir bereiten uns im Hotel mit einem „Apero“ auf den Besuch der Brasserie Julien vor. Das erste, das uns dort beim Betreten ins Auge sticht, ist der überbordende Stuck zwischen blumenumkränzten Damen im Jugendstil und immens großen Spiegeln. Wir wählen alle aus der Menükarte. Das Menü kostete pro Person 39 Euro, ein vollständiges Menü mit Aperitif und einer Flasche Wein für zwei Personen inbegriffen. Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise. Das Ambiente ist Klasse, das kulinarische Angebot eher Durchschnitt. Wirklich beeindruckend ist am Ende die „Flambier-Show“ inklusive Hitze-Welle für die traditionellen Crepes-Suzettes. Wir verlassen die Brasserie im „historischen Rahmen“ und wandern zur Brasserie „Flo“. Danach geht es zurück ins traute Heim. Wer geht noch mit auf einen Pastis? Ich habe nicht mitgezählt. Sonntag, 30. September. Wir sind unterwegs zum Marché Biologique Raspail. Über Paris geht die Sonne auf, die Häuser blinzeln mit ihren vielen Augen und auf dem Boulevard Saint-Germain erwacht am Sonntag auch nur langsam das Leben. Der Marché Biologique findet jeden Sonntagvormittag statt und ist an diesen kühlen Morgenstunden schon sehr gut frequentiert. Wir wandern vorbei an Flößen aus Lachsrollchen, Gipfel aus Schalentieren, Steaklandschaften und Käsehügeln. Der Tag nimmt Fahrt auf – wir besteigen die Metro, um die Catacombes de Paris, in der Avenue du Colonel Henri Rol-Tanguy, zu besichtigen. Das blieb uns verwehrt, da die Lüftungstechnik streikte... Wir beschließen, den Pariser Herbst-Sonntag so zu genießen, wie jeder es möchte. Die einen entschwinden daher Richtung Montparnasse, die anderen in Richtung Ile de la Cité und Ile St-Louis. Das L'Atlas wird uns am frühen Nachmittag alle wieder vereinigt sehen.

Um 17.00 Uhr holt uns der Shuttlebus am Hotel ab. Ein Blick auf die Uhr. Es reicht noch für L'Atlas. Wir stoßen auf einige Brüder, die Meeresfrüchte plündern, der Sancerre fließt... Als hätten wir uns alle abgestimmt, treffen nach und nach die noch fehlenden Brüder ein. Es wird noch einmal geordert. Dann heißt es Abschied nehmen von der Rue de Buci und seiner Gastlichkeit. Die Adresse hat sich bei allen tief ins Gedächtnis eingegraben.

Abschied von Robert. Er muss sich von uns noch einige Tage in Paris erholen. Die Rückreise beginnt. Der Shuttle – die steinernen Adern von Paris werden zügig passiert – CDG – Check-In.

Kochbrüder Johannes Soyener



Chefin, Robert und Udo.



Bruder Norbert in vollem Einsatz



Rolf und die Brüder.

➔ Den Auftakt machte am 12. April dieses Jahres Uli Alt in der Chuchi Saarbrücken. Ein wunderschön grün – weiß gedeckter Tisch, passend zum Motto des Menues „Ein Traum von Frühling“ empfing die angereiste Jury bestehend aus MdC Andreas Mrozek von der Chuchi Paul Ricard Ensdorf, GMdC Uwe Werno von der Chuchi Saarbrücken und dem stellvertretenden LK GMdC Wolfgang Vogelgesang. Den Auftakt machte als Amuse bouche eine sehr feine warme Spargelspuma mit Lachsspieß, begleitet von dem famosen Sekt brut „Mon Coeur“ des rheinhessischen Sekthauses Raumland aus dem Jahrgang 2008. Es folgten bestens gemachte Ravioli mit Spinat – Ziegenkäsefüllung und Nüssen sowie Nussbutter. Dann der erste Prüfungsgang „Spargel mit pochierter Lachs und Orangengelee“ serviert auf einem Bett von grünen Spargeln. Der perfekt „sous vide“ gegarte Lachs wurde ergänzt und gekrönt durch das Orangengelee, das dem Gericht den besonderen Effekt gab. Zu den Ravioli und dem Lachs wurde ein Saar Riesling Alte Reben „Fuder Nr.4“ vom Spitzenweingut Van Volxem gereicht, eine wunderbare Ergänzung der Gerichte. Nach einem Traum von Himbeer-



Uli Alt bei der Zubereitung des Desserts.



Spargel mit pochierter Lachs und Orangengelee serviert auf einem Bett von grünen Spargeln

Drei neue „Chef de Chuchi“ in d

sorbet folgte der zweite Wertungsgang „Rücken und Haxe vom Biosphärenkalb, Blumenkohlpuree, Demi – Glace, glasierte Möhren“. Ein perfekt harmonierendes Gericht aus regionalen Produkten, das großen Anklang bei der Jury fand. Begleitet wurde der Hauptgang von einem „Clos de la Servoisine, Givry 1 er Cru von Joblot, der Stardomaine der Côte Chalonnaise.

Nach dem abschließenden Rhabarberkompott mit Crème Anglaise und geröstetem Brioche konnte Ulli Alt erschöpft, aber freudestrahlend die wohlverdiente Urkunde und den Hummer am blauen Band entgegennehmen.

Als zweiter folgte am 18. April Stefan Zapp von der Chuchi Lebach. Nachdem Apprenti Massoud Lashanizand die Gaumen der Kochbrüder mit einer exzellent zubereiteten dezent scharfen Spargelsuppe mit Nordseekrabben reizte, überzeugte Stefan Zapp die Jury mit dem anschließenden 1. Prüfungsgang, einer phantastischen Kombination reifer Mangos, Avocados und Rucola, raffiniert gewürzt mit Limetten- und Orangensaft, Chili, Akazienhonig und Pinienkernen.

Bevor der 2. Prüfungsgang serviert wurde, stellte CdC Erik Blank seine Kochkünste mit perfekt gebratenen Jakobsmuscheln und Seesaibling unter Beweis: phantastisch der auf der Haut kross gebratene, im Fleisch saftige Fisch mit den Muscheln auf einem Reisnudel-Gemüse-Mix mit einer tollen Curry-Zitronengras-Sauce!

Mit dem Hauptgang stellte Stefan Zapp sich als exzellenter Saucier vor: zum Rinderfilet mit Steinpilz-Püree zauberte er eine Schalotten-Sauce aus einer Portwein-Reduktion, die keine Wünsche offen ließ. So war sich denn die Jury, der unter Vorsitz von LK Gerhard Blumenröther MdC Peter Schwarz von der Paul-Ricard-Chuchi Ensdorf und MdC Uli Blass als Chuchileiter Lebach angehörten, schnell einig, Stefan Zapp mit einer sehr guten Prüfungsnote den Hummer am blauen Band zu verleihen.

Abgeschlossen wurde das Menü, das von Stefan Zapp stimmig zusammengestellt und mit passenden Weinen vom Elsässer Gewürztraminer über Chablis, Côte du Rhône und einer Riesling Auslese der Trittenheimer Apotheke begleitet wurde, mit einer Vanille-Orangen-Crème brûlée von Neophyt Jan Bennewitz.

Beschlossen wurde der harmonisch-brüderliche Kochabend in Lebach mit dem Champagner-Trunk aus dem großen Löffel des Landeskanzlers, den sich der neugebackene Chef de Chuchi Stefan Zapp sichtlich zufrieden schmecken ließ.



Rücken und Haxe vom Biosphärenkalb, Blumenkohlpuree, Demi – Glace glasierte Möhren“

er OP Mosel-Saar-Wasgau



Stefan Zapp hat es geschafft – er hält die Urkunde in der Hand und trägt den Hummer am blauen Band um den Hals.



Der erste Prüfungsgang - gelungen!



Wie immer der krönende Abschluss – der Löffeltrunk!

Am 3. Mai schließlich gesellte sich Stefan Lintz von der Chuchi Gourmet 72 Homburg als Dritter im Bunde der neuen Chefs de Chuchi hinzu, als Dritter aber nicht nur im Bunde der neuen CdC's sondern nach Matthias Mertz und Jörg Freyler auch als dritter Sohn von Kochbrüdern in der Chuchi Gourmet 72. Man sieht, der Generationenwechsel vollzieht sich hier vorbildlich.



Stefan Lintz – der dritte im Bunde der Absolventen – bei der Arbeit am Herd!

Mit einer sehr arbeitsintensiven, handwerklich und geschmacklich perfekten Präsentation von Yellowfin Thunfisch als Tartar, Carpaccio und am Rosmarinspieß gebraten, raffiniert gewürzt und begleitet von einem Reibeküchlein und Gurken-Crème fraîche, dazu einer Weißburgunder Spätlese 2011 des Saar-Weingutes Schmitt-Weber, zeigte Stefan Lintz gleich zu Beginn des Abends seine Kochkünste.



Nach einer Gemeinschaftsarbeit von Vater Heiner Freyler mit Sohn Jörg in Form von Zitronengras-Spießen mit Scampi und Jakobsmuscheln, perfekt gegart und serviert an zweierlei köstlichen Chutneys, zeigte der Prüfling des Abends auch sein Können im Umgang mit Fleisch: als zweiten Prüfungsgang präsentierte er Rinderfilet, bei Niedrigtemperatur gegart, in Farbe, Konsistenz und Geschmack ohne Tadel, mit einer tollen Balsamico-Sauce, Bohnen im Speckmantel und Schweizer Rösti, wie sie die Eidgenossen nicht besser machen könnten. Sehr passend dazu der Aglianico Molise Riserva 2009.

Stefan Lintz ließ es sich nicht nehmen, auch noch die köstliche Mandarinen-Mascarpone-Creme mit Minze selbst zuzubereiten, bevor ihm von Landeskanzler Gerhard Blumenröther mit den Jurymitgliedern MdC Ulrich Blass und MdC Siegfried Pillong die hochverdiente Urkunde, der Hummer am blauen Bande und der obligatorische Schluck aus dem großen Löffel gereicht wurden.



Wieder ein strahlender CdC – Stefan Lintz hat die begehrte Urkunde!

Frühling läßt sein „Blaues Band“ wieder flattern ...

...unter dieses Motto hatte Kochbruder Uli Haage der Chuchi Heinzelmännchen zu Köln sein Prüfungsmenü zur Erlangung des Hummers am blauen Band gestellt. Auch das Wetter spielte mit und ließ just an diesem Tag die Sonne scheinen. Uli war es leid, so nackt, weil schmucklos am Halse, sein Leben im Kreis seiner Brüder zu fristen und so hatte er sich folgendes Menü einfallen lassen:

Gruß aus der Küche
Seeteufel im Speckmantel

*

Bruschette Tricolore

*

Kartoffelsuppe, nicht nach Christiane

*

Schwertfisch mit kleinem
Wildkräutersalat

*

Papaya-Sorbet

*

Gefüllter Kaninchenrücken

*

Zabaglione mit Erdbeereis

*

begleitet von excellenten Weinen und Winzersekt der Ahr

*

Kaffee – Digestif

Sehr umsichtig wirkte der Proband bei der Vorbereitung und dem Zubereiten der Speisen am Herde. Ordnung und Sauberkeit waren vorbildlich. Trotz des vorzüglichen Küchenweines beobachteten die Juroren, GMdC Dr.Hans-Jürgen Rocke, CL Bonn, CdC Klaus Spanke, CL Heinzelmännchen zu Köln, GMdC Rolf Becker LK, genau das Geschehen in der Küche. Die Tafel, stilvoll dekoriert, bot dann den Rahmen, das doch anspruchsvolle Menü zu genießen und wohlwollend kritisch zu beurteilen. Die Gänge erhielten durchweg gute Noten. Die Kartoffelsuppe mit kleinen Apfelwürfeln und einer Einlage von gebratener Blutwurst (Flöns) war strittig, ob zu dick (sämig) oder nicht, aber die Idee des sehr rheinischen Gerichtes „Himmel on Äd met Blutworsch“ (Himmel und Erde mit Blutwurst) einmal so zu servieren, war einfach toll. Der gefüllte Kaninchenrücken, zart und saftig, mit grünem Spargel und Semmel-Muffins begeisterte die Juroren. Und so vernahm der Proband erleichtert und glücklich, dass er nieder knien möge.

GMdC Rolf berührte ihn mit dem Kochlöffel am Kopf, damit ihm immer die richtigen Rezepte einfallen mögen, am Herzen, damit er immer mit dem ganzen Herzen bei seinem Hobby sein werde, am Fuß, damit er immer genug Standfestigkeit am Herde beweise und schlug ihn so zum Chef de Chuchi und reichte den Löffeltrunk. Selbigen genoß er in großen Zügen und wurde danach von GMdC Hans-Jürgen mit dem Hummer am blauen Band dekoriert.

CdC Klaus 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 Uli!

Rolf Becker, LK



Chuchi Murgtal – Gaggenau geschlossen im Altenheim!



Seit nunmehr 35 Jahren und bereits zum 20. Mal gab es für die Brüder der Chuchi reichlich zu tun. Die Herausforderung bleibt immer die gleiche, denn es gilt, für sehr viele ältere Menschen ein hochwertiges, wohlschmeckendes, leichtes und gut zu präsentierendes Festmenue zu gestalten. Unsere Schwägerinnen sind ebenfalls immer in's Geschehen integriert; die liebevolle Tischgestaltung, die Dekoration und der Service im Saal sind die traditionellen Aufgaben der Damen.

Eine musikalische Umrahmung am Klavier gehört genauso als fester Bestandteil zu unserem Fest.

Seit vielen Jahren organisiert GMdC und OO Aki Müller als Hauptverantwortlicher diese soziale Veranstaltung unserer Chuchi, die mittlerweile in anderthalbjährigem Rhythmus stattfindet. So ergibt sich für uns die Möglichkeit, jeweils im Wechsel die Produkte des Frühjahrs und des Herbstes einzusetzen. Hierbei werden wir großzügig von der WG Affental aus Bühl mit Wein und Sekt und der Firma Obst & Gemüse Richard Dehmer aus Gaggenau unterstützt. Die gesamten restlichen Kosten werden ansonsten traditionell von den Kochbrüdern selbst „gestemmt“.

Wir servierten: bei der Auswahl des Hauptgerichts haben wir in diesem Jahr einem häufig geäußerten Wunsch vieler Heimbewohner entsprochen: es gab feine Rinderrouladen mit einem Taler vom Laugensemmelknödel und Frühlingsgemüse. Gerade die Sauce ist ja bei der Zubereitung von Rouladen, speziell in so großer Menge, immer besonders intensiv und wohlschmeckend. Bestimmt gab es bei den älteren Herrschaften Geschmackserinnerungen aus früheren Tagen als Grund für diesen Wunsch.

Mousse au Chocolat mit exotischem Fruchtsalat



Roulade vom Weiderind mit Semmelknödeltaler und Frühlingsgemüse



Forellenconsommé mit Räucherfischklösschen



Résumé:

es ist immer wieder beglückend und sehr befriedigend, wenn man nach Beendigung des Menues die Augen der Gäste strahlen sieht und Lob und Anerkennung die Kochbrüder und Schwägerinnen auch ein wenig stolz auf das Geleistete machen. Die Konsequenz:

2014 findet das 21. Festessen statt und die Senioren und unsere Chuchi freuen sich schon heute darauf!

Helmuth Balsler GMdC; CL

Das Amuse Bouche: Lachs-Pfannkuchen - Roulade mit Washabicreme



Amberg-Sulzbach mit CdC

➔ Er trägt nun zu Recht mit Stolz den Hummer am blauen Band! Kochbruder Günter Kühnlenz von der Stoapfalz Chuchi Amberg hat nach nur kurzer Zeit als Apprenti mit Bravour die Prüfung "Chef de Chuchi" (CdC) abgelegt. Es war der Lohn für die großen Mühen im Vorfeld, derer es bedarf, um am Prüfungsabend eine gute Leistung erbringen zu können.

Die Liebe zur Kunst des Kochens - das ist es, was die Kochbrüder der Stoapfalz Chuchi Amberg, Mitglied im CC-Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V., miteinander verbindet. Kochbruder Günter Kühnlenz hat bei der Zubereitung des anspruchsvollen Prüfungsmenüs sein Können unter Beweis gestellt. Unterstützt wurde er von den Beiköchen Tom Heydn und Oliver Lehner.

Zu Beginn begrüßte Günter Kühnlenz die Jury unter der Leitung von Prof. Dr. Dr. med. Uwe Schrell aus Nürnberg und Josi Eberhardt (Grand Maitre de Chuchi) von der heimischen Stoapfalz Chuchi-Amberg. Das Prüfungs Menü wurde eröffnet durch eine Spargelsülze, die als Amuse Gueule aus der Küche kam. Gratinierte Jakobsmuscheln auf Orangen-Feldsalat bildeten die Vorspeise. Nach einem Rieslingschaumsüppchen folgten zwei Hauptspeisen, und zwar ein Wolfsbarschfilet mit Tomatenvinaigrette auf blauem Trüffelkartoffelstock sowie ein rosa gebratenes gefülltes Schweinefilet nach Appenzeller Art mit selbstgemachten Nudeln und Gemüsebeilage. Zwischen den beiden Gerichten wurde ein Kürbis-Mango-Sorbet serviert. Die Nachspeise, ein Schokoladen-Biskuit-Törtchen mit Apfelsauce, rundete das Prüfungs Menü ab. Als Begleiter zu den Speisen wurde ein trockener Riesling Gutswein 2011 vom Weingut Gebr. Andres in Deidesheim (Pfalz) gereicht.

Prof. Uwe Schrell betonte in seiner Laudatio, dass die einzelnen Gänge des Prüfungs menüs sehr gut aufeinander abgestimmt waren. Besonders lobte er den perfekt gegarten Fisch und das auf den Punkt gebratene Filet, welche mit den Beilagen eine harmonische Einheit bildeten.

Nach dem "Löffeltrunk" - ein spezieller Aufnahme ritus, bei dem dem erfolgreichen Prüfling Sekt eingefloßt wird - klang der Abend langsam und gemütlich in der wahrlich brüderlichen Runde mit den Kochbrüdern der Stoapfalz Chuchi aus.

Kanzlergattin bittet zu Tisch



➔ Im Rahmen des Serviceseminars der Salzsieder-Chuchi erhielten die Kochbrüder unter den strengen Augen von Schwägerin Irmgard Löbbert den letzten Schliff für gute Tischsitten. Bevor sich Irmgard in das Privatleben zurückzog, konnte sie auf eine langjährige Berufserfahrung im Bankettservice verschiedener Hotel- und Restaurantbetriebe im alpenländischen Raum zurückschauen. Manfred Löbbert hat die guten Kontakte zu seiner Frau spielen lassen und konnte sie für unser Seminar gewinnen. Dabei trainierten die Kochbrüder an vielen Praxisbeispielen die perfekt gedeckte Tafel. Verschiedenste Menüfolgen wurden dabei simuliert und der Tisch mit passendem Geschirr, Gläsern, Bestecken etc. auf Perfektion abgestimmt. Aber auch das Servieren ist eine Kunst für sich. Auch hier wurden unsere Kochbrüder geschult, um zukünftig einen bestmöglichen Auftritt zu haben. Es sollte dabei nicht unerwähnt bleiben, dass kein Geschirr zu Bruch gegangen ist! Dies spricht für die Geschicklichkeit unserer Kochbrüder.

Aber auch das leibliche Wohl sollte an diesem Abend nicht zu kurz kommen. Serviert wurde ein Tomaten-Parfait auf einem Soßenspiegel. Es folgte eine Bouillabaisse, die an einen Abend an der Mittelmeerküste erinnerte. Dazu durfte natürlich Rouille auf Röstbrot nicht fehlen. Als Abschluss dieses etwas verkürzten Menüs wurde saftiger Kirschstrudel mit Vanilleschaum gereicht.

Ein perfekter Abend. Unser Dank gilt insbesondere unserer Schwägerin Irmgard Löbbert, die uns viele Informationen rund um den perfekten Tisch gegeben hat.



Herzliche Einladung zur Bayernmarmitage 2013

12./13. Oktober 2013 in Augsburg



Die 7-Schwaben-Chuchi lädt ein zur Bayernmarmitage 2013 nach Augsburg. Wir führen Euch durch die „Prachtstraße des Mittelalters“, die Maximilianstraße, mit ihren kulturellen Glanzlichtern, wie Ulrichskirche, Schaezlerpalais, Prachtbrunnen, Fuggerhäuser usw. Am Ende des Spaziergangs gibt es einen Empfang der Stadt im Goldenen Saal des historischen Rathauses, dem größten profanen Renaissancebau diesseits der Alpen. Schließlich versammeln wir uns gemeinsam zum Gala-Abend, dem kulinarischen Höhepunkt des Treffens. Mit einem bayerischen Jazz-Frühschoppen am Sonntag klingt die Bayernmarmitage 2013 in Augsburg gemütlich aus. Wir, die Kochbrüder der 7-Schwaben-Chuchi Augsburg, freuen uns auf Euren Besuch. Beim gebotenen Nebeneinander von kulturellen und kulinarischen Höhepunkten soll der Besuch zum unvergesslichen Erlebnis werden. Um eine möglichst frühzeitige Anmeldung wird gebeten.

Kopiervorlage für Faxanmeldung zur Bayernmarmitage 2013

Samstag/Sonntag 12./13. Oktober 2013 in Augsburg – Teilnahmegebühr beträgt 185,- Euro/pro Person

In der Teilnahmegebühr sind enthalten:

- ◆ Empfang am Samstag ab 13:30 Uhr mit kleinen schwäbischen Schmankerln im K-Klub im Kongress am Park
- ◆ Transfer zur Führung
- ◆ Führung durch die Prachtstraße Augsburgs (Basilika St. Ulrich, Schaezlerpalais etc)
- ◆ Empfang durch den Oberbürgermeister im Goldenen Saal des historischen Rathauses
- ◆ Transfer ins Hotel und zum Festabend
- ◆ Gala mit 7-Schwaben-Festmenü (Getränke sind nicht inbegriffen)
- ◆ Bayer. Jazz-Frühschoppen am Sonntag ab 10:00 Uhr (inkl. Essen und Getränke)

Verbindliche Anmeldung an:

7-Schwaben-Chuchi Augsburg, Dr. Ernst Mittermeier,
Am Kobelgraben 14, 86356 Neusäß
Fax-Nr. 0821 / 48 69 91 71
oder per e-mail an: dr-mittermeier@arcor.de

Die Anmeldung wird erst gültig **nach dem Zahlungseingang der Teilnahmegebühr** auf dem Konto Kontoinhaber: 7-Schwaben-Chuchi Augsburg
KontoNummer: 303 55 028
Kreissparkasse Augsburg – BLZ 72050101

Name

Datum

Vorname

Unterschrift

PLZ/ Wohnort

Straße

E-Mail

Tel.

Fax

Chuchi

Begleitpersonen/Gäste

Achtung! Achtung! Achtung! Achtung!

Die Zimmer müssen **selbst gebucht werden**. Sie können bis zum 30.07.2013 unter dem Stichwort „BAYERNMARMITAGE 2013“ im Dorint Hotel (Kongress am Park) abgerufen werden:

Dorint Hotel Augsburg, Imhofstr. 12, 86159 Augsburg
Tel. 0821/5974 5974

- Einzelzimmer 98,- Euro pro Zimmer/Nacht
- Doppelzimmer 108,- Euro pro Zimmer/Nacht (Preise inklusive Frühstücksbuffet)

Rheingau-Chuchi Kiedrich begeistert Kinder und Lehrer mit dem Projekttag „gesundes und leckeres Essen“

➔ Um gesundes und leckeres Essen, stilechtes Genießen und Essen als gemeinschaftliches Erlebnis, darum ging es beim Projekttag, den die Rheingau Chuchi Kiedrich für die Gymnasialklasse 5 d G der Nikolaus-August-Otto Schule in Bad Schwalbach ausgerichtet hat.

Viele Köche verderben den Brei. Aber nicht an diesem Tag. Chuchileiter Peter Gottbehüt hatte mit seinen Kochbrüdern Dr. André Picard-Maureau, Karl Heinz Lange, Uwe Gottbehüt und Franco Napolitano einen Projekttag vorbereitet, der es in sich hatte.

Ziel des Projekts war es, den Kindern mit Spaß und Probierlust Einblicke in die Welt des Kochens zu geben und in Kochgruppen leckeres und gleichzeitig gesundes Essen zuzubereiten. Durch zunehmende Verwendung von industriell vorgefertigten Lebensmitteln verlieren die Kinder den Bezug zum Ursprung unserer Nahrungsmittel. Fast-Food und Einheitsgeschmack verdrängen immer häufiger eine vielseitigere Koch- und Esskultur, so die einhellige Meinung aller Kochbrüder. Das Bürgerhaus der Gemeinde Schlangenbad (Wohnort von Chuchileiter Peter Gottbehüt) musste für dieses Kochevent herhalten. Da die Küche nicht für 21 Kinder, 5 Köche, 1 Lehrerin und 2 Eltern ausreichte, wurde das Haus in eine Großküche verwandelt. 4 Arbeitsplätze mit Kochplatten, Pfannen, Töpfen und allem notwendigen Equipment wurde von Peter und seinem Bruder Uwe vorbereitet.

Pünktlich um 7.30 Uhr stürmten 21 wissbegierige und kochbereite Kinder mit ihrer Lehrerin, Frau Brühl, die Küche. Die Lehrerin hatte in der Woche vor dem Projekttag den theoretischen Teil über gesunde Nahrung im Unterricht behandelt, so dass nach einer Einweisung in Hygiene und Sicherheit, Einkleiden mit Kochmützen und Handschuhen es sofort losgehen konnte. Da alles frisch gekocht wurde, stand Einiges auf dem Programm. Eingeteilt in vier Kochgruppen (Frühstück – Vorspeise – Hauptgang – Dessert) begann ein erlebnisreicher Tag. Unter Anleitung der Kochbrüder standen Schnippeln, Würzen, Rühren,



Raspeln, Sahne schlagen, Anrichten und Dekorieren auf dem Plan. Die Lehrerin, Frau Brühl, hatte gebeten, bei dieser Veranstaltung nur Zaungast zu sein und so konnte das Konzept völlig losgelöst vom Schulalltag durchgeführt werden. Unterstützt wurde der Tag zusätzlich von Andrea Gerster (Mutter einer Schülerin) und Andrea Gottbehüt (Ehefrau von Peter).

Das Menü:

Frühstück
Quarkteigbrötchen
mit Gemüsestäbchen,
Dips und Frucht

Smoothies

Vorspeise
Minimaultaschen
Ravioli mit Gemüsekräuterfüllung
serviert in frischer Gemüsebrühe

Hauptgericht
mediterrane Hackfleischbällchen
Bulgur-Gemüsetörtchen mit
Joghurt-Zitronendip
Tomatenreis

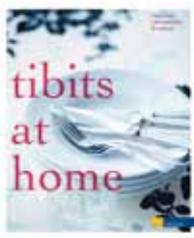
Dessert
Hirse-Apfelauflauf
Crêpe mit Fruchtcremefüllung

Vor dem Servieren ihres Menüs konnten die Kinder in einem Wettstreit feststellen, welche Gewürze in den von den Kochbrüdern vorbereiteten Gläsern waren und wie viele Stücke Zucker in den präsentierten Lebensmitteln enthalten sind.

Pünktlich um 13 Uhr war es dann soweit: jede Gruppe präsentierte ihr Gericht an einer wunderschönen - von den Kindern hergerichteten - Tafel. Die Begeisterung und das Lob der Kinder war der wohlverdiente Lohn für unsere ebenso begeisterten Kochbrüder. Eine wunderbare Aktion, die letztlich zu dem Ziel führte, dass durch Presseberichte und Mundpropaganda das Interesse an der Rheingau-Chuchi Kiedrich zusätzlich geweckt wurde.

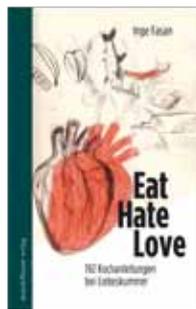
Literarisch kulinarisch

Diesmal gehen wir querbeet, d. h. ich stelle Ihnen Neuerscheinungen und originelle wie auch praktische Titel vor. Der vegetarische Titel „tibits at home“ scheint mir in der praktischen Umsetzung gelungen. Lebenshilfe verspricht „Eat Hate Love“ mit der Botschaft, sich genüßvoll zu trösten. „Speisende soll man nicht aufhalten“ verspricht Spaß an der Freud – Sie werden nicht enttäuscht. „Sous-vide“ bringt das Thema auf den wissenschaftlichen Punkt; Ausprobieren ist angesagt, man kann viel lernen und verstehen. „Mekong“ und „Ma France“ sind interessant gestaltete Länderküchen; „Ma France“ ist ein KochLeseBuch très très français; „Mekong“ besticht durch exzellente Fotografie und authentische Rezepte, die auch in Europa gehen. „Innereien“ – hier wird der Spezialist fündig; „Smoker“ hilft dem NonSmoker durch den Rauch. Und zu den meisten Gerichten passt ein leckeres Brot, natürlich selbst gebacken. Also, Männer! An die Bücher. Eine genüßvolle, mit Entdeckungen gespickte Zeit wünscht Ihnen Ihr Helmut Weber.



Gröbly, Annette u. a.: tibits at home. Vegetarische Lieblingsrezepte für zuhause. AT Verlag, 144 S., 32,90 Euro. – Vegetarisch essen ist im Trend. Auch bei uns. Dass fleischlos essen nichts mit Verzicht zu tun

hat, sondern lustvoll, abwechslungsreich und ein wahrer kulinarischer Genuss sein kann, beweist die Erfolgsgeschichte des Familienunternehmens »tibits«. In diesem Buch werden erstmals 50 Lieblingsrezepte veröffentlicht. Ein Muss für alle Freunde der genussvollen vegetarischen Küche.

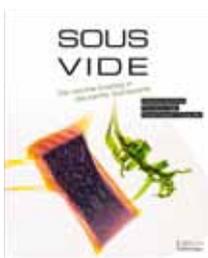


Fasan, Inge: Eat Hate Love. 192 Kochanleitungen bei Liebeskummer. Mandelbaum Verlag, 240 S., 24,90 Euro. – Dieses Buch ist ein Remedium für einsame Abende, Balsam für nervöse Mägen und eine Anleitung für Trenn-Kost der etwas anderen Art. Hier ist nur äußerst

rudimentär die Rede von gesund und ausgewogen und vitaminreich, dafür aber viel von weich und süß, cremig, dann - je nach Phase, die nach dem Verlassen werden durchlaufen wird - auch von Zerstampfen und Zerkleinern, Faschieren, Kneten, Zurechtschneiden, Aufspießen und der Garstufe »blutig«. Mit Beiträgen von Eveline List, Amaryliss Sommerer, Wolfgang Herles, Martina Winkel, Gerd Wolfgang Sievers, Margot Fischer, Katrin Sippel und Evelyne Puchegger-Ebner.



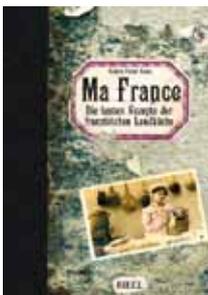
Stäbler, Patrik: Speisende soll man nicht aufhalten. Eine Deutschlandreise über den Tellerrand hinaus. Rowohlt Verlag, 256 S., 8,99 Euro. – Eine unterhaltsame Verbindung von Koch- und Reiseliteratur. Was ist Dibbelabbes? Was verbirgt sich hinter Teichelmauke? Welche Zutaten gehören in Frankfurter Grüne Soße? Während er Indisches Curry im Schlaf zubereiten kann, ist die Küche Deutschlands für Patrik Stäbler ein Buch mit sieben Siegeln. Deshalb macht er sich per Anhalter auf, um in allen 16 Bundesländern traditionelle Gerichte zu finden. Von ihnen und den interessanten Menschen, denen er begegnet, erzählt er in diesem kulinarischen Reiseführer durch unsere Heimat.



Vilgis/Tzschirner: Sous-Vide. Der leichte Einstieg in die sanfte Gartechnik. Fackelträger Verlag, 256 S., 49,95 Euro. – Schonender und köstlicher lassen sich Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst nicht zubereiten! Bei der Sous-Vide-Methode werden Lebensmittel unter Vakuum in Plastikbeutel eingeschweißt, um anschließend bei einer stabilen Niedrigtemperatur über einen längeren Zeitraum im Wasserbad gegart zu werden. Die Vorteile liegen auf der Hand: Garen im Vakuum ist vitaminschonend, die Konsistenz wird perfekt, Aromen und Flüssigkeit können nicht austreten und eine punktgenaue Zubereitung ist immer gewährleistet. Sous-Vide erläutert umfassend und fundiert Theorie und Grundlagen des Vakuumgartens, stellt das nötige Equipment vor, bietet mit über 60 kreativen Rezept-Ideen den perfekten Einstieg in die Gartechnik der Extraklasse.



Langoth, Michael: Mekong Food. Edition Styria, 224 S., 39,99 Euro. – Der schwimmende Markt von Can Tho in Vietnam, der blühende Garten Eden und köstliche kulinarische Entdeckungen: all das gibt es in den Gebieten entlang der „Mutter des Wassers“, dem Fluss Mekong, zu bestaunen. Der Autor, Fotograf und Weltenbummler Michael Langoth hält auf seiner Expedition zur Entdeckung der Quellen des Mekongs Momentaufnahmen der liebevoll gestalteten Landwirtschaft, der winzigen Straßenküchen und einer der kreativsten und leichtesten Kochkultur der Erde fest und verewigt sie mit großformatigen Abbildungen und detaillierten Rezepten.



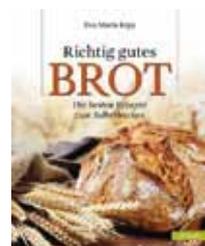
Terrier Robert, Valérie: Ma France. Die besten Rezepte der französischen Landküche. Heel Verlag, 192 S., 24,95 Euro. – Genuss im Doppelpack: Ein Buch zum Schwelgen und Schlemmen. Valérie Terrier Robert präsentiert die besten Familienrezepte aus allen Regionen Frankreichs - ergänzt um charmante Anekdoten und eine kräftige Prise französisches Flair.



Reynaud, Stéphane: Innereien. Feine Küche mit Leber, Herz und Nieren. Christian Verlag, 192 S., 26,99 Euro. – Hier bekommen die inneren Werte ihren verdienten Auftritt! Entdecken Sie traditionelle und überraschende, deftige und raffinierte Gerichte mit Leber und Niere, Bries und Herz, Bäckchen und Zunge. Innereien von Schwein, Kalb oder Geflügel präsentieren sich als wahre Delikatessen und sind einfach nachzukochen: Von feiner Lebermousse und Pot-au-feu mit Ochschwanz bis zu Kalbsnierenchen in Portwein für Liebhaber und alle, die es werden wollen.



Heel, Franz-Christoph (Hg): Das kleine Smoker-Buch. Das Einsteiger-Buch. Heel Verlag, 80 S., 9,99 Euro. – Smoken, aber wie? Wer sich mit dem Gedanken trägt, in einen Smoker zu investieren, ist mit diesem Einsteigerbuch bestens beraten und kann nach der Lektüre sicherlich einschätzen, ob er eher der Smoker- oder der Grilltyp ist.



Lipp, Eva Maria: Richtig gutes Brot. Die besten Rezepte zum Selberbacken. Löwenzahn Verlag, 250 S., 24,95 Euro. – Duftendes, schmackhaftes Brot schafft Wohlbefinden wie kaum ein anderes Nahrungsmittel.

Mit diesem Buch gelingt das Nachbacken zu Hause im Handumdrehen! Knuspriges Bauernbrot, bekömmliches Dinkel-Buchweizen-Brot, würzige Vintschgerl oder fruchtiges Kletzenbrot – die Brotback-Expertin Eva Maria Lipp arbeitet mit traditionellen Rezepten, die ausschließlich mit natürlichen Zutaten auskommen. Unterschiedliche Mehlmischungen und Gewürze sorgen für die besondere Geschmacksvielfalt. Mit einfachen Anleitungen und vielen Tipps zieht der Duft von offenfrischem Brot auch bald durch Ihr Zuhause.

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 überzeugt durch klare Linien, markantes Design und ewige Schönheit – dank Cromargan protect®. Dieses international patentierte Material ist selbst bei intensiver Nutzung außergewöhnlich kratzbeständig.

Design by PORSCHE DESIGN STUDIO



Genießen Sie als Gourmet exklusive Vorteile



» **Profitieren Sie von Vergünstigungen** in Top-Restaurants und Hotels

» **Erhalten Sie uneingeschränkten Zugriff** auf tausende von Restaurant-Daten weltweit und weitere Inhalte auf unserem Online-Portal Restaurant-Ranglisten.de

» **Nutzen Sie unsere interaktiven Kritikerfunktionen** um z.B. Ihre eigene Favoriten-Rangliste zu erstellen

Außerdem surfen Sie auf unserem Portal als eingeloggtes Mitglied **komplett werbefrei!** Als Gourmet-Club Mitglied auf Restaurant-Ranglisten.de erwarten Sie zudem noch viele weitere Vorteile und Aktionen.

Weitere Informationen und Anmeldung unter:

www.restaurant-ranglisten.de

