



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 4 | Juli | August 2013



Foto: D. Widmaier, Ketsch



**Eine tolle Veranstaltung:
Der Grossrat in Aschaffenburg**



**„Grenzenloses“ Kochen:
Gemeinsamer Kochabend der Chuchi
Freiburg mit den Cheleschwinger Basel**



Aus den Chuchis



Literarisch-Kulinarisch

KiG – Kochen im Grünen in Ketsch – auf geht's!



Vilgis/Tzschirner: Sous-Vide. Der leichte Einstieg in die sanfte Gartechnik. Fackelträger Verlag, 256 S., 49,95 Euro. Das Buch erläutert umfassend und fundiert Theorie und Grundlagen des Vakuumgarens, stellt das nötige Equipment vor und bietet mit über 60 kreativen Rezept-Ideen den perfekten Einstieg in die Gartechnik der Extraklasse.

Dieses prämierte Buch kann beim KiG am „Büchertisch“ von Helmit Weber erworben werden. Weitere Informationen auf Seite 14.



Heilbutt 48|18

4 Heilbuttfilets à 150 g | 3 EL Olivenöl

Heilbutt unter fließendem kalten Wasser abspülen, putzen und mit Küchenpapier trockentupfen. Mit Olivenöl in einen Kochbeutel geben und mit Softbelüftung voll vakuumieren. Heilbutt 18 Minuten im Wasserbad bei 48 °C garen. Nach dem Garen vorsichtig aus dem Kochbeutel nehmen.

Champignons 85|20

4 Champignons | 2 Stängel Thymian | etwas Butter | etwas Meersalz

Minimaiskolben 85|35

4 Minimaiskolben | 4 EL Wasser | etwas Butter | etwas Meersalz | etwas Zucker

Spargel 85|25

4 Spargel | 4 EL Wasser | ½ Limone (Saft) | etwas Butter | etwas Meersalz

Karotte 85|35

1 Karotte | 150 ml Orangensaft | etwas Meersalz

Rote Bete 85|50

1 Rote Bete | 4 EL Rote-Betesaft oder Wasser | etwas Meersalz | etwas Zucker
Alle Gemüse schälen, putzen, waschen und portionieren. Jeweils mit den übrigen Zutaten in einen Kochbeutel geben und voll vakuumieren. Gemüse bei 85 °C in der jeweiligen oben angegebenen Zeit garen. Nach dem Garen aus dem Kochbeutel nehmen und bis auf den Fond der Rote Bete den jeweiligen Garsud auffangen.

1 kleiner Brokkoli | 1 kleiner Wirsing | 50 g Zuckerschoten | etwas Butter | etwas Olivenöl | etwas Meersalz | etwas Zucker | etwas Muskat
Brokkoli waschen und in kleine Röschen schneiden, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Wirsing und Zuckerschoten waschen. Wirsing in grobe Rauten schneiden, Zuckerschoten quer halbieren. Beide Gemüse in einer heißen Pfanne mit etwas Butter und Olivenöl anschwitzen. Mit Wasser ablöschen und mit Meersalz, Zucker und Muskat würzen. 5 Minuten knackig weitergaren. Alle übrigen Gemüse, bis auf die Rote Bete, zugeben und kurz in der Pfanne glasieren. Rote Bete in Würfel schneiden und ebenfalls in einer heißen Pfanne mit etwas Butter glasieren.

Anrichten

400 ml Fischfond | Gemüsesud | 1 TL Curry | etwas Meersalz | ½ Limone (Saft) | 2 Scheiben Vollkornbrot | 4 EL weiche Butter
Fischfond mit dem Garsud der Gemüse aufkochen, etwas reduzieren und mit Curry, Meersalz und Limone würzig abschmecken. Vollkornbrot leicht zerbröseln, in schäumender Butter goldgelb rösten und mit Meersalz abschmecken. Den Heilbutt in vorgewärmtem tiefen Teller anrichten und das Gemüse darauf setzen. Mit der braunen Butter und dem Vollkornbrot anrichten. Den heißen Currysud am Tisch angießen.

Kalbstafelspitz 56|3 Std.

750 g Kalbstafelspitz | 50 g Butter | 3 Zweige Thymian | etwas Meersalz | Olivenöl zum Braten

Kalbstafelspitz mit Küchenpapier trockentupfen, auf der unteren Seite die Sehnen und das Fett entfernen und die Oberseite über Kreuz einschneiden. Anschließend mit Butter, Thymian und Meersalz zusammen in einen Kochbeutel geben und voll vakuumieren. Kalbstafelspitz 3 Stunden im Wasserbad bei 56 °C garen. Nach dem Garen das Fleisch aus dem Kochbeutel nehmen, den Sud auffangen, passieren und beiseite stellen. Das Fleisch in einer heißen Pfanne auf der gesalzenen Fettseite in Olivenöl scharf anbraten. Den Tafelspitz in der Pfanne kurz wenden und portionieren.

Rote Bete 85|50

2 Rote-Bete-Knollen | 50 ml Rote-Bete-Saft (Bio) | 1 TL Honig | 1 Msp. Kümmel | 1 Prise Meersalz

Rote Bete schälen, in Stücke schneiden, zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Kochbeutel geben und voll vakuumieren. Rote Bete 50 Minuten im Wasserbad bei 85 °C garen. Nach dem Garen die Rote Bete aus dem Beutel nehmen, den Sud auffangen und bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen. Die Rote-Bete-Stücke kurz darin glasieren.

Kartoffelwürfel 85|40

300 g Kartoffelwürfel (1 x 1 cm) aus mehligem Kartoffeln | 100 ml Brühe | 40 g Butter | 1 Prise Meersalz

Kartoffelwürfel nebeneinander mit Brühe, Butter und Meersalz in einen Kochbeutel geben und voll vakuumieren. Kartoffelwürfel 40 Minuten im Wasserbad bei 85 °C garen. Nach dem Garen die Kartoffelwürfel aus dem Kochbeutel nehmen. Den Garsud der Kartoffelwürfel in einen Topf passieren und beiseite stellen.

Anrichten

250 ml Brühe | Kartoffelgarsud | Tafelspitzgarsud | 50 g Butter | etwas Meersalz | 50 g frischer Meerrettich | 1 Schale Gartenkresse

Brühe mit dem Kartoffelgarsud und dem Tafelspitzgarsud aufkochen, kräftig reduzieren, vom Herd nehmen und mit einem Mixstab die Butter montieren. Anschließend mit Meersalz abschmecken und möglichst heiß servieren. Den Meerrettich kurz vor dem Servieren grob reiben und dazu servieren. Die Kresse mit einer Schere abschneiden und waschen. Alle Komponenten in tiefen vorgewärmten Tellern anrichten. Übrig gebliebenen Kalbstafelspitz lauwarm dünn aufschneiden und mit einem kräftigen Olivenöl, Meersalz, Pfeffer, frischen Tomatenwürfeln, Zitronensaft und grob geschnittener Blattpetersilie zu frischem, luftigem Weißbrot servieren.



Liebe Brüder,

schade, unser Großrat in Aschaffenburg ist vorbei! Selten konnten wir eine so harmonische und super organisierte Veranstaltung bei herrlichem Wetter genießen! Das haben wir ganz besonders unseren Brüdern von der Chuchi Pompejanum Aschaffenburg zu verdanken, die uns brüderlich betreuten und mit einem leckeren Essen verwöhnten. Stellvertretend für alle, die dabei sein konnten, bedanke ich mich von ganzem Herzen bei allen Brüdern der Chuchi Pompejanum, insbesondere bei den Organisatoren LK Roland Ritter und OO Horst Ruppert.

Aber jetzt den Blick nach vorne: es erwartet uns das Highlight des Jahres - unser großes gemeinsames Fest "KiG Kochen im Grünen". Wer Bernd Aldinger, unseren Cheforganisator, kennt, weiß: es wird außergewöhnlich und toll werden. Sein Ziel ist es, sich dieses Jahr selbst zu übertreffen. Tolle Präsentationen, ein buntes und vielfältiges Programm für Jung und Alt erwarten uns. Nicht zu vergessen, das Wichtigste bei unserem „Kochfest“ ist leckeres Essen, bereitet von einer Vielzahl von Chuchis aus der gesamten Bundesrepublik.

Freuen wir uns auf die Veranstaltung, lasst uns gemeinsam feiern und unserem tollen Hobby fröhnen. Eure Chuchileiter haben einen Brief von Bernd Aldinger mit Details zum KiG und vor allem Anmeldebogen erhalten. Also nutzt sie zahlreich, meldet Euch an, damit wir zusammen feiern können.

Herzlichst, Euer Robert, Vizergroßkassier



Apropos: auf der diesjährigen Landeskassiersitzung vor dem Großrat wurde darüber diskutiert, wie sich das Kapitel und Großkapitel verstärkt den Kochbrüdern in den einzelnen Ordensprovinzen persönlich präsentieren kann. Natürlich gibt es dazu reichlich Gelegenheit beim „Kochen im Grünen“. Darüber hinaus haben wir aber vereinbart, dass die Kapitelsitzungen möglichst immer in wechselnden Ordensprovinzen stattfinden sollen. Am Vorabend dieser Kapitelsitzung – also freitags – kann ein gemeinsamer Kochabend mit einer oder auch mehreren Chuchis aus der Region, dem Landeskassier und allen Kapitelmitgliedern organisiert werden. Dort sind wir gerne zu Gast und dort können die Kochbrüder Fragen stellen, Wünsche und Anregungen formulieren. Voraussetzung dafür ist natürlich, dass ein Kochclub dazu einlädt. Dies ist übrigens auch schon mehrmals praktiziert worden, z.B. in Aschaffenburg oder auch in Gaggenau. Also liebe Kochbrüder, wenn Ihr uns persönlich kennenlernen wollt, ladet uns ein. Wenn es machbar ist, nehmen wir die Einladung gerne an. Oder – siehe oben – kommt nach Ketsch, dann seht Ihr nicht nur uns sondern auch Kochbrüder aus ganz Deutschland.

Euer Robert Eymann, VGK

Die Chuchi Rhein-Main Rüsselsheim trauert um ihren

Maître und Ehrenmarmiten Alfred Klein † 16. Juni 2013

Unser Kochbruder ist am 16. Juni 2013 im Alter von 82 Jahren verstorben. Seit über 50 Jahren war Alfred Klein geachtetes Mitglied unserer Bruderschaft. Er liebte sein Hobby über alles, war immer hilfsbereit und engagiert. Mit seinem fröhlich-freundlichen Wesen hat er viele Freunde gewonnen und war über die Ordensprovinzgrenzen hinaus bekannt.

Seine Chuchi und das Kochen hat er geliebt und war immer präsent, wenn er gebraucht wurde.

Die Kochbrüder der Chuchi Rhein-Main Rüsselsheim vermissen ihn sehr und werden ihm stets ein ehrendes Andenken bewahren.

**Jetzt wird's
aber Zeit:
Anmeldeschluss
für das
Kochen im Grünen
12. August 2012**

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

Foto Titelseite: D. Widmaier, Ketsch

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 Chuchi Pompejanum Aschaffenburg freut sich über ihren neuen CdC Sebastian Henneberger

☞ „He has a dream“ - ja, er hatte ihn wirklich, seinen Traum: auf keinen Fall wollte er zum „Kochen im Grünen“ in Ketsch mit nacktem Hals erscheinen, unser junger Bruder Sebastian Henneberger, Sohn unseres allseits bekannten „Italiener“ Sepp. Also setzte er alles in Bewegung, um noch rechtzeitig seine Chef – Prüfung abzulegen. Es ist ihm gelungen: am 19. Juni 2013 fand sich seine Jury Horst Ruppert, OO, Frithjof Konstroffer, GP, Roland Ritter, LK Rhein – Main und Paul Scholze neben den anderen Brüdern der Chuchi erwartungsvoll im Domizil der Chuchi Pompejanum Aschaffenburg ein. Es war wahrlich ein heißer Tag, in der Küche erreichte die Temperatur durchaus mehr als 40 ° C: schon allein unter diesen Bedingungen zu kochen, war in jeder Hinsicht eine echte Prüfung!

Mit einer ausgesprochen schmackhaften mit Spargelmousse belegten gerösteten Brotscheibe und einem Glas Champagner aus dem Hause Billecart Salmon als „Gruß aus der Küche“ eröffnete er sein Menü:



*
Kalbfleisch-Ziegenkäse-Terrine

*
Rahmsuppe von Erbsen und Zuckerschoten mit Minze
*



*
Hummerklößchen à l'Américaine
*



*
geschmorte Ochsenschulter mit Frühlingszwiebeln und Zitruspolenta
*



Eine herrliche Dekoration...

begleitet von jeweils zu den einzelnen Gängen passenden edlen Tropfen aus Franken, Italien und Neuseeland sowie gekrönt von einer 1976er Silvaner Auslese Escherndorfer Lump der Winzergenossenschaft Franken.

Auf Sebastians besonderen Wunsch hin (....und um schon jetzt zu wissen, was später einmal auf ihn zukommen könnte) wertete die Jury unter den für MdC und GMdC – Prüfungen geltenden Bedingungen. Ohne an dieser Stelle im Einzelnen auf die verschiedenen Gänge und deren Bewertung einzugehen, war das Gesamtergebnis hervorragend. Wie immer gab es auch an diesem Abend unter

den Juroren verschiedene Meinungen zu dem einen oder anderen Gericht und seiner jeweiligen Präsentation, aber dies änderte nichts an dem positiven Gesamteindruck, den OO Horst Ruppert in der ihm eigenen Art in seiner Laudatio zum Ausdruck brachte. Sebastian hatte also sein Ziel erreicht und der Hummer am blauen Band zierte nun seinen Hals. Nach Verlesung der zugehörigen Urkunde, dem traditionellen Löffeltrunk und den Glückwünschen der Juroren und Brüder ging ein „heißer“ Abend seinem Ende entgegen. Mach weiter so, lieber Sebastian! PS.



*
Sauerrahmparfait mit bretonischem Mürbeteig, Orangenkrokant und Himbeeren,
*



Die Jury mit dem Probanden

Martin Meyer neuer CdC der Chuchi Lebach



➔ Schon das Amuse bouche zum Auftakt - diverse Canapés u.a. mit selbst gemachtem Wildschweinschinken - zeigte, dass Martin Meyer größten Wert auf die Auswahl der verwendeten Produkte legt. Das schmeckte man auch bei dem dazu gereichten fruchtigen Riesling Sekt brut der bischöflichen Weingüter Trier. Die das Menü begleiteten Weine der bischöflichen Weingüter Trier waren ebenfalls eine sehr gute Wahl.

Der erste Prüfungsgang, eine Ochsenschwanzsuppe schön dekoriert mit Holunderblüten überzeugte sowohl optisch als auch mit ihrem kräftigen guten Geschmack. Das dazu servierte Stück vom Ochsenschwanz war schmelzend zart.

Ein lauwarmes Rindercarpaccio mit Bohnen und Champignons, ein leichter sommerlicher Zwischengang, leitete über zum zweiten Prüfungsgang, dem Stubenküken mit Wurzelgemüse. Die Stubenküken überzeugten durch perfekte Konsistenz und Ge-

schmack, kein Wunder, stammten sie doch aus eigener Zucht von Martin Meyer. Das Wurzelgemüse und das fein abgeschmeckte Kartoffelpüree bildeten eine harmonische Ergänzung. Abgeschlossen wurde das Menü durch „gekochte Sahne“ mit Erdbeeren.

Aufgrund der gezeigten Leistungen war sich die Prüfungskommission, bestehend aus GMdC Wolfgang Vogelgesang, MdC Peter Schwarz und MdC Uli Blass, einig, dass Martin Meyer ein würdiger CdC ist.



Der frischgebackene CdC Martin Meyer



Die Schwere Entscheidung

Gedicht vom Chefpoet der Chuchi Gaggenau, Dr. med. Rainer Walz

Ein Freundes-
kreis bedenkt
sich schwer,
wie denn die
nächste Reise wär´.

Wohin, mit wem, und auch, warum:
vier reden, Neune bleiben stumm.

Man denkt an nah´ und ferne Ziele
und spielt so die Gedankenspiele:

Die einen wollen weit hinaus,
die andern bleiben gern zu haus.
Mondän, doch äußerst schlicht sein soll es
und preiswert, aber ganz was Tolles!
Grandios dann doch für uns´re Frauen,
denn diese soll´n sich auch erbauen!

Am besten wär´s vielleicht am Meer!
Doch Berge sollten auch noch her:
die einen wollen schließlich wandern,
im Strandkorb liegen woll´n die andern.

Man sucht ein Ziel mit heim´scher Küche,
doch Meeresfische – aber frische!
So vier-fünf Sterne soll´s schon bieten,
was sie dann preiswert wollen mieten.

Die Diskussion wogt heiter – schwer,
die Meinungen gehen hin und her.
Und wie es so im Leben is:
der ein´ versteht den andern miss!

So würden alle heut noch sitzen
und ihre Köpfe überhitzen,
hätt nicht ein Fünfter vorgeschlagen,
man solle sich doch jetzt vertragen.
Was Ihr hier wollt, ich hab´s Gefühl,
das gibt es nur in Niederbühl!
Dort bau´n wir ein Fünf-Sterne-Haus
mit Baggersee gleich hinterm Haus,
mit Blick zum Schwarzwald in die Berge,
im Garten Strandkorb, Gartenzwerge.
Der Wohlfahrt kocht mit Häberlin
als Benefiz – das krieg´ mer hin!

Die Damen tragen wir auf Händen,
dann werden die uns alles – schenken!
Und´s Hauptgericht, ich weiß genau
ist ´ne frittierte Wollmilchsau!
Wer kennt nicht solche Diskussionen,
die sich am Ende gar nicht lohnen?
Doch hier ging´s besser, höret her:
die Lösung war dann doch nicht schwer.

Denn Walter hat uns vorgeschlagen,
dass wir hier doch das Elsass haben!

Das ist nicht weit, und anders doch,
hat dazu gutes Essen noch,
und Berge, Rhein und schöne Städt´,
und d´Leut sind da besonders nett!

Und plötzlich war´n sich alle klar:
wir fahr´n ins Elsass – wunderbar!

Was hamm´ wir uns denn so bekriegt,
wo´s Gute doch so nahe liegt!

Die Chuchi Altmünster hat einen neuen Chef de Chuchi gekürt

➔ Unser Kochbruder Guido hat sich am 21.06.2013 nach ausreichend langer „Apprenti-Zeit“ der Prüfung zur „Er-langung des Hummers am blauen Band“ unterzogen. Als Prüfer sind unser Landeskanzler Holger Tietze GMdC, Helmut Schmidt GMdC und Hans-Werner Neumann GMdC zu dem Kochabend gekommen. Bei der Anfahrt müssen sie sich durch unge-wohnt dichten Verkehr kämpfen, wodurch die Nerven des Prüflings schon einer ersten Härteprüfung unterzogen werden, was er aber meistert, ohne Wirkung zu zeigen. Menüfolge:

*
Spooncocktail Aperol mit Orange

*
Gebratene Jakobsmuschel mit knusprigem Speck auf Linsen

*
Avocado-Sorbet

*
Wiesn-Steak

*
Eton Mess mit gerösteten Mandeln

Bereits am frühen Nachmittag ist Guido mit Markus, der ihm zur Seite steht, Trost spendet und auch kräftig Hand mit anlegt, bei unserem Kochbruder Willi, in dessen Küche im Souterrain wir kochen dürfen, eingetroffen. Der Tisch wird mit einem geschmackvollen Mittel-Blumengesteck geschmückt, mit Tellern, Besteck und Gläsern gedeckt, wobei die Gläser millimetergenau ausgerichtet werden. Danach werden die einzelnen Gänge soweit vorbereitet, dass Stress möglichst vermieden wird. So treffen die später ankommenden Kochbrüder auf einen bestens gelaunten und völlig entspannt wirkenden Guido, der alles im Griff hat. Einige „niedrige Arbeiten“ wie Salatwaschen und putzen werden noch delegiert. Dann erscheint das Hohe Prüfungsgremium, das von Guido mit wohl gesetzten Worten und einem Glas Sekt begrüßt wird. Dann wird der Spooncocktail Aperol mit Orange gereicht. Neidlos stellt Holger fest, dass Alginat-Aperol-Kü-



Guido in Aktion am Herd...



Spooncocktail

gelchen hier besser gelungen sind als bei seinen eigenen Experimenten mit der Molekularküche. Geröstete Ciabattascheiben mit einem pikanten Pesto werden zusätzlich angeboten. Dann bittet Guido zu Tisch.

Wir beginnen mit gebratenen Jakobsmuscheln, die perfekt gegart sind. Die Muscheln sind auf einem Linsensbett zusammen mit knusprigen Speckscheiben angeordnet. Ins Glas füllt Guido einen Chateau de Rochemorin Andre Lurton 2008. Anerkennend genießen die Prüfer das Bouquet und reden schon in diesem Moment mit einem Blick auf die Weinkarte von Sonderpunkten, was Guidos Lächeln noch breiter werden

lässt. Zwischen Fisch und Fleisch beruhigt ein Avocado-Sorbet die Geschmacksnerven. Abrieb von der Limette, Vanille und Rum geben dem cremigen Sorbet eine feine Note. Für den Fleischgang hat Guido sich etwas Besonderes einfallen lassen. Die Sättigungsbeilage ist in das Fleisch integriert. Die Steaks werden kurz angebraten, dann mit einem Feldsalat-Pesto bestrichen und abschließend bedeckt mit einer Gratinier-Masse aus Weißbrotbröseln, Senf, Kräutern und Gewürzen. Zum Garen und Überbacken kommen dann die Steaks in den Backofen. Es folgt ein mittlerer Drahtseilakt: Das Fleisch darf natürlich nicht durchgebraten sein, und die Gratinier-Masse soll knusprig sein. Das ist in unserem Backofen nun mal nicht perfekt möglich. Das Steak ist dann vorzüglich gebraten aber nicht so knusprig gratiniert wie gewünscht. Aber der Kompromiss ist gelungen. Abgerundet wird der Gang von einem Castel Mavre Grand Cuvee 2010. Eton Mess mit gerösteten Mandeln schließt das Menu ab. Zu der Erdbeer-Himbeer-Creme trinken wir eine Beerenauslese 2011 Villa Tabernus.

Das Menu ist verspeist, die Hohen Herren des Prüfungsgremiums ziehen sich gewichtig zur Beratung zurück, und die Kochbrüder klären schon mal die Küche auf. Die Entscheidung der Prüfer ist schnell gefällt. Unser Landeskanzler Holger lässt Guido niederknien, und der um die Gesundheit des Prüflings besorgte Orthopäde schiebt noch schnell ein Kissen unter die Knie. Nun wird Guido zum Chef de Chuchi geschlagen. Bernd hält den von ihm geschnitzten Holzlöffel bereit, der von Hans-Werner mit Sekt gefüllt wird. Lange muss Hans-Werner warten, bis von Guido das „Satis“ ertönt. Natürlich leert er den Löffel bis auf den letzten Tropfen. Die Urkunde wird von Helmut überreicht. Dann können auch wir Kochbrüder unseren neuen Chef de Chuchi mit einer Umarmung beglückwünschen. Ein gelungener Abend klingt langsam beim Genuss des einen oder anderen Glases gemütlich aus.



...und jetzt mit blauem Band – herzlichen Glückwunsch!

Die Freiburger Chuchi mit neuem CdC Karl-Heinz Stöhr

Unser Bruder Karl-Heinz, der genau vor einem Jahr zu unserer Bruderschaft kam, bewarb sich, den Hummer am blauen Band zu erkochen. Das eingereichte Prüfungs-menue ließ keine Wünsche offen:

*****Crème brûlée von der Gänseleber an Kumquats mit Salbei und Minze, dazu Brioche *** Seezungenröllchen an Wasabischaum mit glasierten Gambas *** Roulade vom Wildlachs mit Spargel-Mousse an Meerrettichanstrich mit einer Jakobsmuschel im Körbchen *** Versteckter Ochsenschwanz mit selbstgemachten Nüdli, Prinzessböhnchen im Wickel vom Hallischen Schwein *** Warmes und Kaltes von der Gewürzananas an Streuselgebäck mit Kokos-eis *****

Als Prüfungsgänge wurden von Karl-Heinz die Seezungenröllchen und der versteckte Ochsenschwanz ausgewählt. Nach den Prüfungsgängen trat die Jury unter Leitung von LK Horst-Dieter Ruhland zusammen. Mit ihm berieten die GMdC und CL Alexander Theegarten und GMdC Alexis Schmelzer, beide Chuchi Freiburg, über das Prüfungs-menue. Die Jury kam zu dem einstimmigen Ergebnis, dass das Menue deutlich über einer CdC Prüfung lag. Der Laudator, Horst-Dieter Ruhland, hob besonders hervor, dass der Prüfling mit seinen begleitenden Weinen ausschließlich in der Region geblieben ist. Die Würzung der einzelnen Gänge war sehr ausgewogen. Insgesamt war das Menue sehr abwechslungsreich und



anspruchsvoll. Nach der Verleihung des Ordens, Übergabe der Urkunde und – vor allem nach einem kräftigen Schluck aus dem Löffel, gratulierten die Kochbrüder Karl-Heinz ganz herzlich zu seinem Erfolg und wünschten ihm noch viele so schöne Abende in unserer Bruderschaft. Die Brüder der Chuchi Freiburg freuen sich über einen weiteren CdC mit Hummer am blauen Band in Ihren Reihen.

Hans Kreim, MdC Freiburg

Feinschmecker kochen Sous-Vide. Garen auf den Punkt und wirtschaftlich effektiv.

Es klingt wie ein Zauberwort: „Sous-Vide“ – Niedertemperatur – oder einfach Vakuumgaren. Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst wird vakuumiert und dann bei niedriger Temperatur schonend gegart – manchmal länger als 24 Stunden. Das Verfahren stammt von den beiden Franzosen Georges Pralus und Bruno Goussault, die es Anfang der 70er Jahre zur Optimierung von Garverlusten entwickelten.

Unvergleichliche Aromen und Texturen, problemloses Garen auf den Punkt, begleitet von handfesten wirtschaftlichen Vorteilen: Frischeprodukte bleiben länger haltbar, Zeit und damit Kosten werden reduziert und Investitionen lassen sich schneller amortisieren. Vorteile, die nicht nur Gastronomie und Hotellerie, sondern auch Lebensmittelhandel und Metzgereifachbetrieb ganz neue Wege in der Profiküche erschließen – insbesondere Catering und Buffetvorbereitung profitieren davon.

Einige der weltweit besten Köche, aber auch eine Vielzahl an Lebensmittelhändlern und Metzgereifachbetriebe, schwören

bereits auf die schonende Garmethode.

Komet ist Entwickler und Hersteller hochwertigster Maschinen zum Vakuumieren und Thermalisieren für vielfältige Einsatzzwecke und höchste Qualitätsanforderungen mit kostengünstiger Betriebsweise. Ob Fleisch, Wurst, Gemüse, Obst, Backwaren oder Fisch – Komet hat für jeden Bedarf und jedes Unternehmensprofil das richtige Produkt. Die Basis für das umfangreiche Know-how und die Kompetenz von KOMET bildet die über 60-jährige Unternehmensgeschichte.

Kontakt:

KOMET MASCHINENFABRIK GMBH

73207 Plochingen / Germany

Telefon: +49 (0) 7153 83 25-0

Fax: +49 (0) 7153 83 25-26

E-Mail: komet@vakuumverpacken.de

Internet: www.vakuumverpacken.de

www.gourmet-thermalisierer.de

GROSSRAT 2013 IN ASCHAFFENBURG – ein Erlebnis...

➡ In diesem Jahr war Aschaffenburg, das „Bayerische Nizza“, geographisch richtig zentral in unserem Land gelegen, Gastgeber des Großrats 2013. Schon die Einladung in den nördlichsten Zipfel Bayerns am westlichen Rand des Spessarts verhiess einen abwechslungsreichen Verlauf und Aufenthalt. Viele Sehenswürdigkeiten prägen heute das Stadtbild, so das aus dem 17. Jahrhundert stammende Schloss Johannisburg, der Park Schönbush, einer der ältesten Landschaftsgärten Deutschlands, die Stiftsbasilika St. Peter

Es gebietet schon allein die Höflichkeit, deutlich ebenso darauf zu verweisen, dass vor, während und nach dem Essen seitens der Teilnehmer auch gearbeitet wurde. Themen der Kapitel- und Großkapitelsitzung am Folgetag boten ebenso Gesprächsstoff von Bedeutung wie auch der Ablauf des Großrats am Samstag.

Am Freitag, dem 7. Juni 2013 begann dann unter Leitung von VGK Robert Eymann die gemeinsame Sitzung von Kapitel und Großkapitel um 9,00 Uhr. Nach dem gemeinsamen Mittagessen im



Obligatorisches Gruppenbild vor der Stiftsbasilika

und Alexander und schließlich das Pompejanum, die Nachbildung eines römischen Wohnhauses und zugleich Namensgeber der ausrichtenden Chuchi.

Schon am Donnerstag, dem 6. Juni 2013 reisten die Mitglieder des Kapitels und Großkapitels im Verlaufe des Nachmittags an, begrüßt vom OO und Mitglied der gastgebenden Chuchi Horst Rupert. Ebenso wie alle anderen Gäste erhielten auch sie eine durch die Chuchi Aschaffenburg zusammengestellte Informationsmappe, um vor allem die Orientierung in der Stadt zu erleichtern und vielleicht auch ein Anreiz für einen späteren eigenen Besuch zu sein. Wie schon seit langen Jahren Tradition trafen sich Kapitel und Großkapitel zum gemeinsamen Abendessen, in diesem Jahr im italienischen Restaurant „La Casa“ von Ilario Ienco im Johannisberger Ortsteil Breunsberg. Dort zelebrierte der Inhaber und Küchenchef mit seiner Mannschaft ein wohl gelungenes kalabrisches Menu, das sicherlich sehr gute Bewertungen bei einer MdC- oder auch GMdC-Prüfung erzielt hätte. Auch das Preis-Leistungsverhältnis passte, so dass dieses gastliche Haus mit gutem Gewissen als Ziel für eine kulinarische Exkursion empfohlen werden kann.



Vize-Großkanzler Robert Ermann und "sein" Großlöffelman Peter Maichle

LK Rhein-Main R bis jetzt lau

Tagungshotel waren auch die Landeskanzler Teilnehmer der Sitzung.

Sie berichteten über das Clubleben in ihren Ordensprovinzen und es entwickelte sich eine lebhafte und konstruktive Diskussion zu verschiedenen Themen, wie zum Beispiel über sinnvolle Maßnahmen, neue junge Mitglieder für die einzelnen Chuchis zu gewinnen. Außerdem



sie schon erwartete. Nach der Begrüßung erläuterte er einmal die religiöse Bedeutung der Stiftsbasilika als Papstkirche, zum anderen auch den historischen Hintergrund der Kirche, der Stifter und auch des Baustils des Gebäudes. Zudem berichtete er über die in der Kirche gezeigten Kunstwerke unter besonderer Würdigung des Grünewald – Gemäldes. Ein weiterer



Roland Ritter hat gut lachen: St. Peter und Alexander wie geschmiert...

Stiftspfarrer Heim bei seinen Ausführungen zur Historie der Stiftsbasilika



Oberbürgermeister der Stadt Aschaffenburg Klaus Herzog begrüßt die Versammlung und heißt sie herzlich in seiner Stadt willkommen



Kapitel und Großkapitel v.li.n.re: GL Peter Maichle, MD und Kom. GA Karsten Reitz, OO Horst Ruppert, OO und CH Bert Schreiber, VGK Robert Eymann, VGK Klaus Jeromin, OO Ulrich Kampmeier, GP Frithjof Konströffer, OO Leo Bingen



Begrüßungsabend mit "Abendmahl" in der Burg der Schlaraffen

wurden Möglichkeiten erörtert, wie die Clubführung für die Kochbrüder präsenter und die Aufgaben der verschiedenen Kapitelmitglieder transparenter kommuniziert werden können. Davon verspricht man sich, dass ein größeres Interesse seitens der Kochbrüder am Gesamtclub gefördert und dadurch letztendlich auch die Beteiligung an überregionalen Clubveranstaltungen wie Großrat, Großmarmitage und Kochen im Grünen erreicht wird.

Schon während der Sitzung trafen sowohl einzeln als auch in größeren und kleineren Gruppen die weiteren Teilnehmer am Großrat ein und wurden von Paul Scholze unter Übergabe der zuvor schon erwähnten „Aschaffenburg – Mappe“ jeweils herzlich begrüßt. Fragen zu Treffpunkten, zu einzelnen Veranstaltungsorten und den Wegen dorthin sowie zum weiteren Tagesablauf konnten sämtlich zufrieden stellend beantwortet werden, so dass die Erwartung auf die kommenden Events allmählich weiter anstieg. Um 17,00 Uhr war es dann soweit: unter Führung von OO Horst Ruppert und LK Roland Ritter begaben sich die Teilnehmer am Großrat in einem kleinen kurzen Fußmarsch zur Stiftsbasilika St. Peter und Alexander, in deren Kreuzgang Stiftspfarrer Heim

Höhepunkt des Besuchs war das anschließende Spiel auf der kürzlich renovierten Orgel und die Erläuterung des Instruments durch Herrn Dr. Plank. Nach der Führung öffnete Pfarrer Heim dann den Garten der Stiftspfarrrei, wo wir uns bei einem Glas Prosecco erfrischen konnten und Gelegenheit hatten, die Aussicht auf die Stadt und den Löhergraben vom Dalberg herab bei herrlichem Sonnenschein zu genießen.

Wiederum zu Fuß und nach nur fünf Gehminuten fanden sich alle Teilnehmer dann zum Begrüßungsabend in der „Burg“ der Schlaraffia Asciburgia in der Fischergasse ein. Ein kühles Pils der Faust – Brauerei aus Miltenberg erwartete die Gäste, dazu für den ersten Hunger eine Butterbrezel. Als Ehrengast des Abends konnte VGK Robert Eymann den Oberbürgermeister der Stadt Aschaffenburg Klaus Herzog begrüßen. Das von der Chuchi Pompejanum vorbereitete Menu begann mit einer „Lachs – Terrine mit Spargelsalat“. Es folgte eine „Kraftbrühe mit Markklößchen“. Als Hauptgang servierten die Brüder dann einen „Kalbstafelspitz mit glasierten Fingermöhren und Frankfurter grüner Soße“, dem als Dessert noch eine „Rote Grütze“ folgte.

Begleitet wurde das Menu natürlich von Frankenweinen und zwar aus Sommerach ein Silvaner Edition St. Valentin und ein Schwarzriesling Lage Katzenkopf, beide Weine Jahrgang 2012. Zwischen den einzelnen Gängen des Menüs klärte Martin Pfaff von der „Edelbrennerei Dirker“ über die Grundprodukte edler Brände, deren Qualitätsanforderungen und Beschaffung sowie das Maischen und Brennen auf; Kostproben standen natürlich zur Verfügung. Weiteres Highlight des Abends war dann die von OO Horst Ruppert gemeinsam mit LK Roland Ritter und ihrer Glücksfee Tanja Kunkel durchgeführte Ziehung der Lose einer Tombola. Mit Kaffee, Espresso und Digestif endete ein gelungener Abend gegen Mitternacht.



Fühlt sich gut „aufgehoben“ bei den Kochbrüdern: Clubsekretärin Monika Neichel



OO Horst Ruppert und LK Roland Ritter als Moderatoren der humorvoll gestalteten Tombola-Aktion



*Kochbruder und "Schlaraffe" Alexander Becker erläutert die Bräuche und Sitten auf der "Schlaraffenburg".
Wen es interessiert: www.schlaraffia-asciburgia.de*



Zum Großrat versammelten sich die Delegierten am folgenden Samstag, dem 8. Juni 2013 pünktlich um 9,00 Uhr im „Hofgarten“, dem Kabarett des durch Funk und Fernsehen und seiner Sendung „Neues aus der Anstalt“ bekannten Kabarettisten Urban Priol. Nach der offiziellen Begrüßung durch VGK Robert Eymann richtete der Oberbürgermeister der Stadt Klaus Herzog Grußworte an die Anwesenden. Zum Verlauf und den Entscheidungen der Landeskanzlersitzung sowie des Großrates können Euch Eure Chuchileiter ausführlich informieren. Etwa um 12,30 Uhr endete der Großrat und man



Urgestein und Seele des Clubs: OO und CV Bert Schreiber im Gespräch mit OBB Klaus Herzog



Hoffotograf und Kochbruder der Chuchi Pompejanum Dr. Christoph Rehbein

fand sich anschließend zum Ausklang im „Ristorante Da Claudio“ zum gemeinsamen italienischen Mittagessen zusammen. Nach und nach traten die Teilnehmer die Heimreise ins Restwochenende an. Bleibt auch an dieser Stelle nur noch, den Aschaffener Kochbrüdern von der Chuchi Pompejanum Anerkennung und Dank auszusprechen für ihre Gastfreundschaft und für eine perfekt organisierte Großrat-Veranstaltung. Wir kommen gerne wieder nach Aschaffenburg.
Paul Scholze und Red.

Gemeinsames Mittagessen nach dem Großrat und gemüthlicher Ausklang

Ein gutes Bauchgefühl mit viel Herz und Geschmack

Wenn man weiß, wo das Fleischprodukt herkommt, was das jeweilige Tier gefressen hat, ob es im Stall oder freilaufend gehalten wurde und wie lange das Produkt nach der Schlachtung Zeit zum Reifen hatte, kann man es garantiert gedankenlos mit gutem Gewissen genießen.

Die schiere Lust auf Fleisch gepaart mit der höchstmöglich zu erreichenden Qualität für einen gleichbleibend guten Geschmack ist der Schlüssel zum Erfolg des Nischenanbieters Otto Gourmet. Dahinter stecken drei kluge Köpfe, die nicht nur miteinander verwandt sind, sondern auch das gleiche Ziel vor Augen haben. Und das ist „Gutes Fleisch“.

Die Erfolgsgeschichte des Heinsberger Familienunternehmens Otto Gourmet begann, als Stephan Otto während einer Beratertätigkeit an der amerikanischen Ostküste das erste Mal in seinem Leben in ein Steak vom Grill biss, welches zuvor schockgefrostet mit der Post gekommen war. Für den Deutschen eine ganz neue Erfahrung.

So telefonierte er des Nachts seinen Bruder Wolfgang in Deutschland aus dem Bett, um ihm das zuvor Erlebte mitzuteilen. Das Ende vom Lied: 2005 hoben Stephan, Wolfgang und der dritte Bruder im Bunde, Michael, Otto Gourmet aus der Taufe; die deutsche Antwort auf das amerikanische Fleisch-Versand-System. Dabei achteten sie von Anfang an darauf, nur Fleischprodukte edelster Rassetiere wie Bison, Wagyu, Hereford und Ibérico zu verwenden, um diese zum Zeitpunkt der höchstmöglichen Qualität schockzufrieren, zu vakuumieren und schließlich privaten wie professionellen Genießern nach Hause zu schicken. Wobei diese nicht zwingend ein Restaurant führen müssen, Hauptsache, sie verköstigen andere mit gutem Fleisch.

Die Rechnung ging auf, denn innerhalb von acht Jahren haben sich Stephan, Michael und Wolfgang Otto in Deutschlands TOP-Gastronomie und bei privaten Kennern guten Geschmacks einen Namen gemacht. Mittlerweile zählen rund 2.500 Köche aus der Spitzengastronomie und rund 20.000 Privatkunden sowie neun der zehn Drei-Sterne-Köche Deutschlands zu ihren Kunden. Warum? Weil OTTO GOURMET Pate steht für gutes, perfekt gereiftes Fleisch von Tieren mit den besten genetischen Voraussetzungen wie sie z.B. das Wagyu Kobe Rind, Ibérico Schwein oder Geflügel aus der Bresse haben.

Das ganze Tier verwerten

Neben der Exklusivität der Schnitte legen die drei Ottos besonderen Wert auf ein transparentes und nachhaltiges Wirtschaften, indem sie bemüht sind, ihren Züchtern ganze Tiere abzunehmen. Statt sich auf Premium Cuts wie Filet und Roastbeef zu beschränken, haben die Fleischprofi auch Nebenschnitte im Sortiment, wie beispielsweise Saumfleisch (Skirt Steak) und Flank

Steak (Bavette Flanchet) aus der Dünung bzw. den Bauchlappen. Auch bieten sie Spezialitäten aus vergangenen Tagen an, wie den als Hanging Tender in den USA bekannten Nierenzapfen, Ochsenbacken oder Kachelfleisch vom Schlossknochen des Schweins.

Im September 2011 eröffnete Otto Gourmet in Heinsberg das erste Fleischkompetenz-Zentrum (FKZ) Deutschlands. Hier finden regelmäßig Kochkurse wie etwa die „Perfect Meat Academy“ für Privatpersonen und Profis aus der Gastronomie statt. Egal, welcher Klientel man angehört: anhand fünf definierter Qualitätskriterien kann jeder lernen, woran man gutes Fleisch erkennt und wie es richtig zubereitet wird. Die Teilnehmer haben zudem die Möglichkeit, unterschiedliche Fleischsorten parallel oder hintereinander zu verkosten und so vielleicht ihr persönliches Lieblingsstück zu finden.



v.l. Stephan, Wolfgang und Michael Otto

Neben der perfekten Zubereitung bekommt man noch reichlich Hintergrundwissen an die Hand, z. B. woran man einen guten Züchter erkennt. Dieser ist im optimalen Falle mit Leidenschaft bei der Zucht. Er sorgt dafür, dass die Tiere natürliches Futter erhalten und artgerecht aufgezogen werden. Zudem wählt er (Fleisch)Rassen, die für guten Geschmack und nicht für gute ‚Erträge‘ stehen. Also, Qualität statt Quantität zu produzieren. Unerlässlich dabei ein optimales Schlachtalter, das mitunter weit über dem von Tieren liegt, die aus Intensivmasthaltung stammen. So behält Otto Gourmet die komplette Prozesskette im Blick: Von der Weide bis auf den Teller. Nicht weniger. Dieser Meinung ist auch die Gastrobranche und hat OTTO GOURMET daher zum innovativsten, zuverlässigsten und fairsten Partnerunternehmen 2012 gewählt.

Gebr. Otto Gourmet GmbH
Boos-Fremery-Str. 62
Industriepark Oberbruch
52525 Heinsberg
www.otto-gourmet.de

„Weinflirt“ der Chuchi Freiburg



Im vergangenen Jahr 2012 hatten wir uns bereits im März beim Weingut Bercher-Schmidt am Kaiserstuhl zu unserem ersten „Weinflirt“ eingefunden, und das bei fast sommerlichen Temperaturen. Dieses Jahr wollten wir unser „Wetterglück“ nicht noch einmal riskieren und hatten den Termin für den 29. Juni zum Weingut Faber in Freiburg St. Georgen vereinbart.

Welch ein Irrtum! Fast pünktlich zur vereinbarten Mittagszeit trafen unsere Gäste ein, die auch in diesem Jahr zahlreich aus der Schweiz, von der „Cheleschwinger-Chuchi“ Basel-Binningen mit ihrem Chuchi Leiter und Landeskanzler Wolfgang Stiefel vertreten waren. Ebenso waren unsere Nachbar-Chuchis Gaggenau, Offenburg und Titisee-Neustadt samt Chuchileitern Helmuth Balser und Markus Feser erschienen. Gleichzeitig setzte ein wunderbar kräftiger und anhaltender Landregen ein. Da fiel uns sofort unser alter Werbeslogan ein, der unseren badischen Wein doch als „von der Sonne verwöhnt“ rühmte. Nun ja, es konnte nur besser werden, und das wurde es auch!

Zur Begrüßung kredenzte uns Martin Faber, Chef des Weinguts Faber, einen Crémant, der allen Anwesenden so wohl mundete, dass das Wetter sogleich keine Rolle mehr spielte, und uns alle im Gegenteil erheiterte. Ein übriges tat das reichlich verabreichte Amuse, bestehend aus einem warmen mit Garnelen gebackenen Fleischkäse, was angesichts des Wetters wohl tat. Die Stimmung stieg bei allen Anwesenden von „Fläschle zu Fläschle“. Eigentlich überlegte man insgeheim schon, ob überhaupt ein Spaziergang durch die Reben vonnöten wäre. Davon allerdings wollte Martin Faber auf keinen Fall etwas wissen, zumal er prophezeite, dass „auf Regen auch meist Sonnenschein folgt“. Als dann gegen 15:30 tatsächlich der

letzte Schauer über Freiburg hinweggezogen war, führte uns der Winzer durch die Reben am Schönberg entlang. Während unseres gut zweistündigen Spaziergangs informierte er über die einzelnen Rebsorten, über Bodenverhältnisse, Rückschnitt, Ernte, Ausbau, aber auch über seine von ihm verfolgte Philosophie des Weinbaus. Auch beim Ausbau seiner Weine blieb keine Frage unbeantwortet. Für den leiblichen Genuss war hoch oben über Freiburg mittels eines Secco (einem leichten frischen Perlwein) schon gesorgt. Nach unserer Rückkehr hatten wir dann Gelegenheit, die Weine des Winzers ausgiebig mit einem von uns vorbereiteten Menü zu verkosten.

Menu mit Weinprobe:

Jambon Persillé

*

Entenbrust mit Fenchelpüree und Kirschoße

*

Bärlauchrisotto mit geräuchertem Lachs

*

Gegrillte Lammkeule mit Ratatouille, Taboulé

*

Geeister Nougat mit Beeren

Zu jedem der Gänge gab es zwei verschiedene Weine. Alle Weine passten hervorragend zu den einzelnen Gängen. Wie immer bei einer „Vergleichsprobe“ das aha Erlebnis, der Schluck vor dem Essen und der Schluck zum Essen. So konnte es sein, dass der zunächst favorisierte Wein als Essensbegleiter nur „zweite“ Wahl war, aber als Solist brillierte.

Ein wenn auch gewagtes, aber doch sehr gelungenes Experiment war der halbtrockene Dornfelder zur Entenbrust mit Kirschoße. Da der Dornfelder gekühlt war, blieb seine Süße sehr dezent im Hintergrund und harmonisierte hervorragend mit der Kirschoße. Zum Abschluss noch ein ganz besonderes Highlight, ein Gutedel Eiswein 2012er Fassprobe.

Wie immer verging die Zeit wie im Fluge, als gegen 23:00 Uhr die Kochbrüder und Schwägerinnen aufbrachen, um die Rückfahrt anzutreten.

Wir freuen uns auf kommendes Jahr und darauf, mit lieben Gästen wieder einen Winzer unserer Region besuchen zu dürfen.



„Cheschwinger-Chuchi“ Basel-Binningen und Chuchi Freiburg kochen über die Grenzen

➔ Ein knappes Jahr ist es nun her, dass unsere Chuchi Freiburg und die schweizer Cheschwinger-Chuchi eine alte Idee unserer Kochbrüder – wieder – entdeckt haben und gemeinsam über die Grenze hinweg ein „Regio-Kochen“ veranstalteten. Im vergangenen Jahr fand diese „Chochete“ in Basel statt, dieses Jahr am 1. Juni nun bei uns. Kurz vor 12 Uhr trafen die Schweizer Kochbrüder und Schwägerinnen mit dem „Bähnli z' Friburg“ am Bahnhof ein. Wolfgang Stiefel, Chuchileiter und Präsident der Region Nordwestschweiz des SCKM, vier weitere Kochbrüder und zwei Schwägerinnen waren unserer Einladung mit großer Freude gefolgt. Eine geeignete Küche samt auch sonst ansehnlichen Räumlichkeiten für unsere Chochete fanden wir im Gemeindezentrum Stegen unweit von Kirchzarten. Ausgelassene Freude dann bei unserem Wiedersehen mit bekannten und neuen Gesichtern, die sich bei einem ausgiebigen Apero mit Gugelhupf, Terrine de Campagne und diversen anderen kleinen Häppchen begleitet von verschiedenen „schumigen Weinele“ noch ordentlich steigerte. Unsere Schwägerinnen brachen so gestärkt fröhlich zum gemeinsamen Damenprogramm Richtung St. Peter auf. Ein Besuch des Klosters in St. Peter mit der einmaligen Klosterbibliothek stand hier bei kundiger Führung auf dem Programm. Wenn die Sonne schon nicht schien, so gab es doch wenigstens anschließend hausgemachten Apfelstrudel und Kaffee in der „Sonne“ in St. Peter.

Für uns Kochbrüder wurde es dann ernst. Schnell und spontan teilten die Kochbrüder sich auf die verschiedenen Gänge auf und wie schon im Jahr zuvor lief dann alles Hand in Hand, „wie g'schmiert halt“, so, als ob wir schon seit Jahren



zusammen kochten. Es wurde viel erzählt, was im vergangenen Jahr alles passiert ist und gefachsimpelt, wie man das eine oder andere noch besser und feiner machen kann und quasi nebenbei entstand so das folgende Menu:

*** Avocado, grüner Apfel-Tartar, Crêpes-Röllchen und Spargel, Puten-Frikadelle *** Grüner Spargel mit Meeresfrüchten *** Spargelflan mit dünnen Scheiben vom Lammfilet, dazu Schnittlauch-Basilikum Pesto *** Fischterrine mit Krustentierfond *** Suprême vom Perlhuhn mit glasierten Möhren und Rosmarinkartoffeln *** Quarksoufflée mit Erdbeeren und Rhabarbergelee *** Ein Löffel voll Apfelmus und Creme ***



Pünktlich um 17 Uhr trafen unsere Damen gut gelaunt und hungrig ein und wir konnten mit dem Amuse Bouche starten. Weiter ging es wie bei einem Schweizer Uhrwerk Schlag auf Schlag, Gang für Gang, „s war suuuperrrfein“. Viel zu schnell verging die Zeit, als wir gegen 22 Uhr unsere Schweizer Kochbrüder und Schwägerinnen „uff's Züegli“ brachten. Auch wenn zweimal eine gemeinsame Chochete noch keine Tradition sein kann, so waren wir uns doch alle einig: So etwas muss unbedingt zur Tradition werden. Wir freuen uns alle schon auf nächstes Jahr.

Alexis Schmelzer GMdC
und Alexander Theegarten GMdC





Literarisch – kulinarisch

Beim diesjährigen „Kochen im Grünen“ erwartet die Teilnehmer ein hochkarätiges Programm, das ich gerne mit Literaturtipps begleite. Hubertus Tzschirner wird eine Einführung in die Sous-Vide-Technik geben – siehe auch das prämierte Buch auf Seite 2. Gerne signiert er sein Buch – auch mit persönlicher Widmung. Sie können uns Ihren ganz persönlichen Text vorab per email zusenden; Das Buch liegt dann für Sie abholbereit am Bücherstand in Ketsch oder, falls Sie nicht teilnehmen können, senden wir es Ihnen portofrei mit offener Rechnung zu.

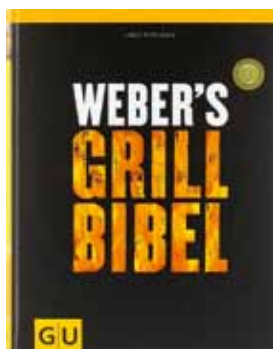
Ebenfalls ist Wolfgang Otto von „Otto Gourmet“ anwesend und präsentiert hochwertiges Fleisch und vermittelt professionelle Tipps am Weber-Grill. Wolfgang Otto ist Co-Autor des Buches „Gutes Fleisch“. Auch Wolfgang Otto signiert Ihnen Ihr persönliches Exemplar. Freuen Sie sich auf unser Bücherangebot – wir bieten so manches Schnäppchen, das Ihre Kochbuchsammlung bereichert.

Auf Wiedersehen in Ketsch – Ihr Helmut Weber



Kornmayer, Evert (Hg): Sous-vide Basics. Verlag Gebrüder Kornmayer, 194 S. 12,95 Euro.

Sous-Vide eine Einführung: Was passiert bei welcher Temperatur? Grundsätzliche Vorgehensweise am Beispiel von 32 Rezepten namhafter Köche.



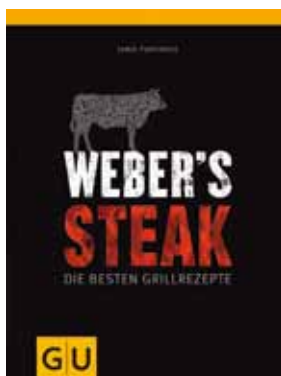
Purviance, Jamie: Weber's Grillbibel. Verlag Gräfe und Unzer, 320 S., 24,95 Euro.

Das Buch zum perfekten Grillen! Der US-amerikanische Grill-Guru Jamie Purviance verwöhnt mit 160 neuen Rezepten zum Grillen mit Gas und Holzkohle, deren einzelne Grundzubereitungen in mehr als 1000 Stepbildern Schritt für Schritt dargestellt werden.



Kornmayer, Evert (Hg): Sous-vide – Grundkochbuch. Wissen und Rezepte von Spitzenköchen und Experten. Verlag Gebrüder Kornmayer, 194 S. 18,90 Euro.

Die redaktionellen Beiträge und die vielen Rezepte von Spitzenköchen dokumentieren das breite Spektrum der Möglichkeiten und schaffen zugleich ein kulinarisches Nachschlagewerk.

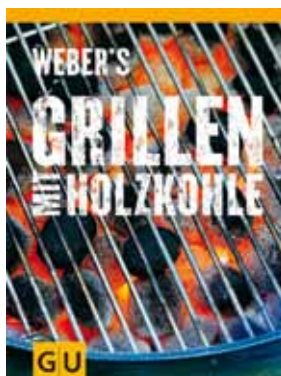


Purviance, Jamie: Weber's Steak - Die besten Grillrezepte. Verlag Gräfe und Unzer, 144 S., 14,99 Euro.

Der Autor präsentiert über 60 Steak-Grillrezepte aus aller Welt. Dazu gibt es das passende Expertenwissen zur Vorbereitung sowie zum perfekten Grillen der verschiedenen Steakschnitte auf dem Holzkohle- und Gasgrill. Weitere 40 Rezepte machen Lust auf leckere Beilagen und auf abwechslungsreiche Marinaden und Gewürzmischungen.



Wolfgang Otto u. a.: Gutes Fleisch. Fackelträger Verlag, 312 S., 29,95 Euro. Alles begann mit einem Stück Fleisch Wagyu-Beef, das Stephan Otto 2004 auf seinen Grill legte. Dieses Fleisch begeisterte ihn, und die Idee war geboren: Otto Gourmet, ein Fleischhandel der kulinarischen Spitzenklasse „Gutes Fleisch“ bündelt das Wissen, das Profis über Fleischspezialitäten angesammelt haben, in einem großartigen Buch.



Purviance, Jamie: Weber's Grillen mit Holzkohle. Verlag Gräfe und Unzer, 240 S., 19,90 Euro.

Wahre Grillfans grillen mit Holzkohle. Ausführlich wird gezeigt, welche Grillkohlen man am besten verwendet, wie man ein perfektes Feuer entfacht und was alles beim Holzkohlegrillen zu beachten ist. Sie lernen wichtiges Know-how zu den einzelnen Fleischsorten und Tabellen zum Nachschauen, welches Stück wie lange auf den Grill muss.

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

Von Unternehmer zu Unternehmer

Die Bremer Kanzlei für JFS ist einer der führenden Anbieter für Steuerberatung und Wirtschaftsprüfung in Bremen – und bietet mit **JFS Consulting** ab sofort auch erstklassige Leistungen im Bereich Unternehmensberatung an.



Udo Jendroschek
DIPLOM-BETRIEBSWIRT
VEREIDIGTER BUCHPRÜFER/
STEUERBERATER



Rainer Scholz
DIPLOM-ÖKONOM
WIRTSCHAFTSPRÜFER/
STEUERBERATER



Stefan Rauber
DIPLOM-KAUFMANN
WIRTSCHAFTSPRÜFER/
STEUERBERATER

Betritt man die Räumlichkeiten von JFS, fällt der Blick schnell auf eine Skulptur im Empfangsbereich: Dort greift ein Mädchen nach den Gestirnen, die Augen hoffnungsvoll geöffnet, die Hand schon am goldenen Erdtrabanten. In dem Kunstwerk kommt das Selbstverständnis der Bremer Kanzlei zum Ausdruck. Seit mehr als 50 Jahren geht es in dem Traditionsunternehmen darum, die Potenziale der betreuten Unternehmen zu entfalten und zusammen mit den Mandanten unternehmerische Visionen zu entwickeln. In den Bereichen Steuerberatung und Wirtschaftsprüfung – und mit der neu gegründeten Gesellschaft JFS Consulting nun auch in der Unternehmensberatung. Das Handwerkszeug sind Zahlen, doch sie sind nur der Anfang.



„Wir möchten unseren Mandanten ein echtes Gegenüber sein“, sagt Udo Jendroschek, gemeinsam mit Rainer Scholz, Stefan Rauber und Kai Schuimann Partner bei JFS, „wir arbeiten von Unternehmer zu Unternehmer.“ JFS ist eine der großen inhabergeführten Sozietäten Bremens, die ihre Kunden zum Teil schon seit drei Generationen betreut. Mit flexiblen Service-Modulen, innovativen Ideen und hanseatischer Verlässlichkeit. „Wir haben gute Arbeit gemacht, wenn wir die Dinge aus der Perspektive unseres Mandanten gesehen und entsprechend gehandelt haben“, sagt Rainer Scholz, „viele verschenken an dieser Stelle große Potenziale und bares Geld. Steuerberatung und Unternehmensberatung sind starke Werkzeuge für den Erfolg.“ Fast 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

kümmern sich bei JFS um die Belange der Mandanten. Das ist groß genug für große Aufgaben, aber nicht zu groß für persönliche Gespräche. „Vertrauen ist eine der entscheidenden Vokabeln bei der Steuer- und Unternehmensberatung“, weiß Stefan Rauber, „nur wenn man Vertrauen hat, kann man etwas Großes bewirken. Wie das Mädchen, das nach dem Mond greift.“



Theoretisch Porzellan.
Praktisch genial.

Jetzt neu von WMF: die Porzellanserie Various.

Endlich ein Porzellan, das immer genau so ist, wie Sie es gerade brauchen: die neue stapelbare Porzellanserie Various von WMF. Ein Hartporzellan in Profiqualität – natürlich „made in Germany“ –, das an Funktionalität nicht zu übertreffen ist: vorbereiten, zubereiten, servieren und aufbewahren – alles ist möglich. Einsetzbar für jeden Zweck und jedes Gericht. Für Mikrowelle und Backofen. Die Profi-Porzellanserie Various. Jetzt neu von WMF.

MAN MUSS GENÜGSAM SEIN ...

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

WIRTSCHAFTSPRÜFER
VEREIDIGTER BUCHPRÜFER
STEUERBERATER

JFS

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

