Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer Deutschland e.V. Ausgabe 5 | September | Oktober 2013

- **Nachlese:**
  Impressionen vom KiG
- **30 Jahre Ordensprovinz Rhein-Main**
- **Freundschaftskochen der Provinz Schleswig Holstein/Hamburg**
- **Aus den Chuchis**
- **Literarisch-Kulinarisch**

Das KiG im Bild festgehalten hat unsere liebe Schwägerin Christine Hundertmark von der Chuchi Philipp Delp. Ganz herzlichen Dank dafür!

NACHRUF

„Begrenzt ist das Leben Unendlich die Erinnerung“

Wir, die Chuchi Confluentes sind tief betroffen vom Tod unseres lieben Kochbruders

Leo Wingen

Grandmaître de Chuchi

der am 22. August 2013 plötzlich verstorben ist.

Als Gründungsmitglied der Chuchi war Leo Wingen seit mehr als 20 Jahren ein wesentlicher Bestandteil bei der Gestaltung und dem gelebten Gedanken unseres gemeinsamen Hobbys. Im CC-Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V. hat er über viele Jahre sowohl im Kapitel als auch im Großkapitel die Geschicke des Clubs auch auf Bundesebene wesentlich geprägt. Unser Mitgefühl gehört seiner Familie und den Angehörigen.

Wir werden seine unvergleichliche fröhliche Art sehr vermissen.

Deine Kochbrüder Hans-Hermann Fuhrmann, Andreas Schmidt, Kell Behrens, Dieter Schürdt, Edgar Eich, Hans-Jürgen Gutenberger, Rolf König, Ulrich Müller, Michael Meyer-Ditandy, Markus Brühl, Lutz Tent, Achim Freund sowie die Ehrenmitglieder Hans-Stefan Steinheuer, Jörg Sackmann, Siegbert Strecker, Wolfgang Herpers

Lieber Leo, auch wir werden Dich, Deine fröhliche Geselligkeit und Deinen fachkundigen Rat in unserer Runde sehr vermissen und Dir immer ein ehrendes Andenken bewahren.
Kapitel und Großkapitel

Die Chuchi Datteln trauert um ihren

Chuchigründer und GMdC Vinzenz Dronskowski

Unser Kochbruder ist am 9. August 2013 im Alter von 81 Jahren verstorben.
Er war 45 Jahre in unserer Bruderschaft und hat unsere Chuchi 1968 gegründet, war mehrere Jahre Vorsitzender des Ehren - und Satzungsrates und über unsere Ordensprovinz hinaus vielen Kochbrüdern bekannt. Der CC-Club bedeutete ihm sehr, sehr viel!
Kochen war für ihn mehr als ein Hobby, er schaute über jeden kulinarischen Zaun, sein Rat, seine Hilfe für die Chuchi und seine Präsenz in 45 Jahren waren exemplarisch.
Die Kochbrüder und Freunde der Chuchi Datteln werden ihn sehr vermissen und ihn stets in ehrendem Andenken bewahren

Christian Sorg, Chuchileiter

Liebe Kochbrüder,

die Clubkravatten sind wieder verfügbar. Unsere Clubsekretärin Monika Neichel nimmt gerne per Mail Eure Bestellungen entgegen.

Außerdem sind die DUNI Clubservietten geordert, sie treffen in voraussichtlich 8 Wochen ein. Auch hierfür könnt Ihr schon jetzt Eure Bestellung aufgeben, **diese richtet Ihr jedoch bitte per Mail an: hummer@printhouse-darmstadt.de** (mit genauer Lieferanschrift und Vorabzahlung auf das Konto der Printhouse Darmstadt GmbH & Co. KG bei der Commerzbank Darmstadt,
BLZ 508 800 50, Kto.Nr. 171 599 900, Stichwort SERVIETTEN)
Die Servietten sind in 600er-Gebinden zum Preis von Euro 90,00 inklusive MwSt. plus Euro 8,50 Versandspesen, also für insgesamt Euro 98,50 erhältlich. Sobald diese Summe dem o.g. Konto gutgeschrieben ist, geht die Sendung an Euch auf die Reise.

Liebe Kochbrüder, liebe Kochschwägerinnen und Freunde des CC-Clubs im In- und Ausland,

das KiG 2013 ist nun vorüber und wird wohl als herausragendes Ereignis in unserer Erinnerung bleiben. Ca. 390 Personen haben dieses „Spektakel“ sehr genossen, davon rund 220 Kochbrüder aus 52 deutschen Chuchis und 13 Ordensprovinzen. Außerdem waren 3 Schweizer, eine schwedische Chuchi und Belgien mit insgesamt ca. 20 Personen vertreten. Nur schade, dass trotzdem noch so viele Brüder und Schwägerinnen diese wunderschöne Veranstaltung nicht miterleben konnten.

Aber, wie heißt es doch so schön: „Nach dem Spiel ist vor dem Spiel“ und dieses Spiel, KiG genannt, Austragungsort Ketsch am Rhein, kennt eigentlich nur Gewinner!

Zu den ganz besonderen Gewinnern zählt Ihr, liebe Landeskanzler, Chuchileiter und Kochbrüder der 34 dort aktiven Chuchis, die unser Kochen im Grünen zu dem gemacht haben, was es war: ein wunderbares Fest, getragen von der Freude am Zusammentreffen mit den Kochbrüdern und Schwägerinnen, dem gemeinsamen Kochen, Lachen, Feiern und Kommunizieren. Begleitet wurde das Event von hoch interessanten Vorträgen, Vorführungen und Präsentationen, die unser schönes Zelt-Dorf zusätzlich zu einer Bühne für Tisch-, Küchenkultur und Technik machten.

Das ganze Organisationsteam, zuvorderst Bernd und Eva Aldinger, danken Euch für Euer tolles Engagement, das sicherlich auch hiermit verbundene Sponsoring der Gerichte, die Hilfsbereitschaft untereinander und die wunderbare brüderliche Nähe; es war für uns Organisatoren der schönste Lohn für die geleistete Arbeit.

Wir freuen uns schon auf das nächste KiG am 28. – 30. August 2015.

Für das Organisationsteam

Euer Bernd Aldinger

Liebe Kochbrüder,

das war KiG! Ein unvergessliches Fest, so toll war es selten. Fast 400 Teilnehmer kochten und feierten zusammen. Das Rahmenprogramm mit Thermomix, Otto Goumet und Sous-vide waren nicht nur interessant sondern boten auch dem Gaumen Genüsse, die im Gedächtnis bleiben.
Bis spät in die Nacht wurde in den offenen Zelten noch gegessen und gefeiert.
Bernd Aldinger hat hier mit seinen Helfern wirklich etwas Großes auf die Beine gestellt.
Von hier aus nochmals Dank und Glückwünsche an Dich und Deine Crew, lieber Bernd.
In diesem HUMMER lassen wir auf den folgenden Seiten Bilder über dieses herrliche Fest sprechen.
Ich bin sicher: die Brüder, die nicht da waren, werden nächstes Mal dabei sein wollen.

Zur Information und Vorausplanung:
der nächste Großrat findet am 13. /14.06.2014 in Bremen statt.

Liebe Brüder, ich wünsche Euch eine schöne Zeit
Euer Robert Eymann,VGK

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: Christine Hundertmark

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.

Impressionen vom KiG 2013

Fortsetzung Impressionen vom KiG 2013

Freundschaftskochen der Provinz Schleswig Holstein /Hamburg

➲ Das diesjährige Freundschaftskochen gestalteten wir von der Chuchi Reinbek/ Sachsenwald. Leider glänzten 2 Chuchis aus Schleswig Holstein durch Abwesenheit und Rest-Hamburg war trotz intensiver Bemühungen nicht zum Fest zu gewinnen.

Wir hatten uns einen besonderen Veranstaltungsort ausgesucht, den Sachsenwald mit einer in völliger Abgeschiedenheit liegenden Waldhütte. Das stellte uns vor große logistische Herausforderungen, waren doch weder Wasser-, Strom-Anschluss noch Toilette vorhanden. Letzteres war nicht so notwendig, gab es doch den großen Wald. Das gesamte Equipment wurde von der Firma Partyrent und dem Badischen Weinhaus Michael Danner herangeschafft und bei bestem Sommerwetter am Tage vorher aufgebaut.

Wir haben das Fest unter einen Dreiklang gestellt.

Geschichte und Kultur: dargestellt durch den 1. Vorsitzenden der Freunde des Schlosses, Herrn Busch, der uns die Geschichte des Reinbeker Schlosses nahe brachte. Vorher wurde die Gruppe durch den Bürgermeister der Stadt Reinbek, Herrn Bärendorf begrüßt. **Information:** moderner Waldbau, gezeigt bei einer waldkundigen Führung durch Förster Havekost von der Bismarck`schen Forstverwaltung. Selbst Wildschweine bekamen wir zu Gesicht und wir saßen Gott sei Dank auf einem Treckeranhänger.

Schlussendlich Genuss und Aktion: durch unsere Brüder.

Gegen frühen Nachmittag gab es ein von unseren Gästen gestaltetes Kuchenbuffet. Kochbrüder können auch exzellent backen. Nach der Waldführung – zünftig auf einem Trecker, war Anpacken angesagt. Zweierlei Fleischstücke vom Wild, Reh und Schwein, als Medaillon und Würstchen mussten gebraten werden. Die riesige Pilzpfanne musste gefüllt werden, der Feldsalat und der Waldorf Salat mussten zubereitet werden, die Knödel und die Bratkartoffeln gebraten werden.

Und ganz nebenbei fand dann noch ein Wettkampf durch Nägelschlagen, Holz gewichtsgenau absägen und boulen statt. Untermalt wurde das ganze Treiben durch Musik eines Jagdbläserchores.

Natürlich endet ein solches Fest an einem zünftigen Lagerfeuer und hier kam das Talent unseres Reinbeker Bruders Rolf zum tragen, der uns mit seiner Gitarre und seinem Gesang an alte Pfadfinderzeiten erinnerte und manchen Bruder zum Gesang verführte.

Wir Reinbek/Sachsenwälder haben unseren Brüdern aus Schleswig Holstein gern dieses Fest bereitet.

CL, MdC Klaus-Dieter Müller

MANNHEIMER MORGEN

„Sonnenkönig“ der Köche

Von unserem Redaktionsmitglied Peter W. Ragge

“Er steht in besonderer Weise für unsere Stadt”: Oberbürgermeister Dr. Peter Kurz ehrt Bert Schreiber zum 80. Geburtstag. © Prosswitz

Der Oberbürgermeister ganz offiziell bei einer sonst privaten Geburtstagsfeier - das gibt es höchst selten. „Aber Bert Schreiber steht ja auch in besonderer Weise für unsere Stadt und hat sich viele Verdienste um unser Gemeinwesen erworben“, würdigte Dr. Peter Kurz den Mann, der mit zahlreichen prominenten Gästen im Casino der MVV Energie AG seinen 80. Geburtstag feierte.

Das für ihn zu organisieren, war nicht einfach, wie der frühere MVV-Vorstand Klaus Curth gestand. „Sonst plant ja Bert alles, diesmal muss er alles ertragen“, sagte er schmunzelnd stellvertretend für die von Schreiber geleitete Rustikale Feinschmeckerchuchi.

Sie richtete Schreiber die von Doris Steinbeißer moderierte Feier aus, Tastenvirtuose Franz Lambert und Wolf Kaiser an der Klarinette gratulierten musikalisch, Paul Tremmel mit Versen und „Kurpfalzradio“-Chef Gerhard Mandel mit einer eigens nur für ihn und diesen Zuhörerkreis gestalteten Sondersendung.

Schließlich galt es, „einen herausragenden Botschafter unserer Stadt, eine vielfältig engagierte Persönlichkeit“ zu würdigen, wie der Oberbürgermeister sagte. Kurz lobte Schreiber als „Netzwerker“, der mit seinem „bemerkenswerten Talent viel für die Stadt erreicht“ habe. Der Begriff „Hobbykoch“ sei „schwierig angesichts seiner höchsten Professionalität“. Lobend hob der OB Schreibers Engagement für die Vesperkirche ebenso hervor wie den von ihm gestalteten Empfang der Landesregierung auf dem Maimarkt. Schreiber habe „quasi aus dem Nichts heraus“ die Auszeichnung der „Mannheimer Kochschürze“ geschaffen, die „eine große Ausstrahlungswirkung über Mannheim hinaus“ habe, und sei „aus dem gesellschaftlichen Leben nicht mehr wegzudenken“, dankte ihm der Oberbürgermeister.

Dass er einmal eine Kurpfälzer Institution würde, hätte er einst selbst nie zu träumen gewagt. Als Flüchtlingskind, dessen Vater ermordet wurde, kam er 1955 nach Mannheim. Erst arbeitete er bei Engelhorn, dann machte er sich 1963 mit einer Allianz-Versicherungsagentur selbstständig. 1965 rief er die „Rustikale Feinschmeckerchuchi“ ins Leben.

Aus dem „Club kochender Männer“ (CC) wurde schnell mehr - 1967 schuf Schreiber die stets beim „Herrenessen“ zu verleihende „Mannheimer Kochschürze“. 1972 wurde er in London als „Best cooking man of Europa“ ausgezeichnet, bereits ab 1967 bis 1990 fungierte er als „Großlöffelmeister“ aller deutschen Kochclubs, dann zehn Jahre als „Großkanzler“. Als Generalsekretär der „Confederation Culinaire Internationale“ ist er ranghöchster Hobbykoch von Europa, gefragt als Fernseh- und Radiokoch sowie Buchautor. „Du bist ein toller Mensch, hast unglaublich viel für uns alle getan“, dankte ihm Vizegroßkanzler Robert Eymann und verriet zugleich, dass Schreiber bei den Kochclubs wegen seiner Ausstrahlung „Sonnenkönig“ genannt wird.

Doch Schreiber ist nicht nur Inbegriff von Genuss und Kurpfälzer Lebensfreude. „Er hat auch aus der Fröhlich Pfalz das gemacht, was sie heute ist“, so deren Präsident Dietmar Beck über Schreiber, der 40 Jahre Senatspräsident war, seit 47 Jahren zweiter Vorsitzender und die „graue Eminenz“ des Vereins ist. Unter den Gästen sah man auch den neuen Großmarmiten der Schweiz, Kurt Wiedmaier, Arbeitgeberpräsident Prof. Dr. Hundt, Gourmetpapst Gerd Käfer aus München, Vetreter des Landtags von Baden-Württemberg, Fußballlegende „Schlappi“ Schlappner, Orgelvirtuose Franz Lambert, der die Veranstaltung musikalisch begleitete sowie weitere Vertreter der Wirtschaft, an der Spitze der Vorstandsvorsitzende der MVV-Energie AG, Dir. Dr. Müller. Ganz besonders freute sich Bert Schreiber darüber, dass die Witwe eines der Mitgründer der Bruderschaft, Frau Rosenka Scharfenberg, ihre Aufwartung machte.

Gerührt und überwältigt gab Schreiber all den Dank an seine Frau Lotte weiter – und an das Ehepaar Grimminger, das ihm einst viele Türen geöffnet hätten.

Montag, 16.09.2013

Geburtstagsansprache von Robert Eymann Vizegroßkanzler CC

Lieber Bert, liebe Freunde und Gäste von Bert

heute habe ich vom Club kochender Männer die ehrenvolle Aufgabe als VGK übertragen bekommen, unserem Bert zum Geburtstag zu gratulieren. Ich kann Dir von ganzem Herzen die Grüsse unserer Bruderschaft und von allen rund 1200 Brüdern ausrichten.
Diesen wunderbaren Geburtstag hast Du eigentlich unserem Herrgott zu verdanken und es ist gut, dass Du ihn ein wenig durch gesunde und „kalorienarme" Ernährung unterstützt hast, wie wir alle sehen können.
Wozu wir Dir besonders gratulieren ist, wie Du Dein Leben ausgefüllt hast, was Du daraus gemacht hast. Um das zu erkennen, dazu reicht ein Blick durch den Saal und es ist unglaublich, welche Persönlichkeiten Dir heuten zu Deinem Ehrentag ihre Aufwartung machen. Ein gutes Stück Deines Lebens macht unser Club oder soll ich sagen „Dein Club"aus und deshalb stehe ich gerne hier, denn ich kenne niemanden, der sich so für sein Hobby Kochen und gut Essen eingesetzt hat, wie Du.
Du hast unseren Club mit aufgebaut und zu dem gemacht, was er heute darstellt.
Und deshalb gebührt Dir jede Ehrung, die unser Club zu vergeben hat. Du hast sie wirklich verdient.
So bist Du Träger der silbernen und der goldenen Ehrennadel, Du warst Großlöffelmeister, Großkanzler, Sprecher der Ordensoberen und bist jetzt Chevalier de la Marmite und seit über einem Jahrzehnt Generalsekretär der „Confrérie de la Marmite international". Von dieser unserer Dachorganisation wurde Dir die höchste Ehrung, die goldene Nadel mit Rubinen verliehen.
Mehr geht nicht, weil - mehr gibt es nicht.
Die von Dir ins Leben gerufenen Feste und Veranstaltungen sind legendär.
Die Mannheimer wissen das. Und nicht nur die: Dein traditionelles Herrenessen mit der Verleihung der „Mannheimer Kochschürze" ist seit Jahren weit über die Grenzen der Rhein-Neckar-Region hinaus als gesellschaftliches Highlight bekannt.
Wer soviel wie Du in und für unseren Club tut, der hat natürlich - wenn auch hinter vorgehaltener Hand - einen Spitznamen: „der Sonnenkönig".
Ich halte das für eine angemessene Adelung.
Eines wollen wir aber nicht vergessen, auch in unserem Club gilt:
ein so erfolgreicher Bruder kann nur so gut sein, weil hinter ihm eine noch bessere Frau steht. Lotte - auch Dir möchte ich danken, dass Du es Bert ermöglicht hast, so zu sein wie er ist und ihn immer selbstlos dabei unterstützt hast, diesen tollen Club aufzubauen.
Lieber Bert, natürlich haben wir Dir auch ein Geschenk mitgebracht. Da Du Dich jetzt mehr um Lotte kümmern wirst und, damit Dir dafür mehr Zeit bleibt, wollen wir Dir als kleines Zeichen unserer Anerkennung diesen Karton überreichen mit dem Multitalent Thermomix, unter Brüdern auch die „eierlegende Wollmilchsau" genannt.

Wir hoffen, Du hast Freude damit.

Danke Bert, dass Du unser Bruder bist.
Danke, dass Du mein Freund bist.

Fotos: Volker Seitz, Gesellschaftsfotograf, Mannheim T 0151 58885069

Liebe Brüder,
Danke, danke, danke - ich war überwältigt!
Die Zahl der Glückwünsche, Gratulationen und Gedenken an meinen "besonderen" Geburtstag waren einfach riesig und ich kann nur nochmals von ganzem Herzen "danke" sagen. Wer mich kennt weiß, wie ich unsere Bruderschaft liebe und dass ich immer versuche, diesem unserem Club neue wegweisende Impulse zu geben. Dass dies in so hohem Maße anerkannt wurde und wird, erfüllt mich mit Dankbarkeit aber auch mit etwas Stolz!
Ich freue mich schon heute auf jedes gesunde Wiedersehen mit Gleichgesinnten und bin glücklich, auch weiterhin etwas bewegen zu können.

Euer Bert Schreiber

30 Jahre Ordensprovinz Rhein-Main

➲ Das traditionelle Ordensprovinzfest stand in diesem Jahr im Zeichen des 30-jährigen Bestehens unserer Ordensprovinz. Allein aus diesem Grund sollte es auch ein ganz besonderes Fest werden. In mehreren Chuchileitersitzungen wurden deshalb schon seit Jahresbeginn die ersten Pläne geschmiedet. Fest stand schnell: dieses Jahr sind „die Rüsselsheimer an der Reihe“. Ganz klar, dass deshalb auch „Lokalmatador“ Martin Kröner, CL der Chuchi Ruzilo sich ganz besonders engagierte und seine Ideen einbrachte. Und sehr hilfreich war natürlich auch der Umstand, dass Kochbruder Peter Kolb von der Chuchi Biebesheim, der in Rüsselsheim mehrere gastronomische Betriebe führt, zu äußerst großzügigen Bedingungen nicht nur die herrlichen Räumlichkeiten der „Opelvillen“ und des Festungskellers der Rüsselsheimer Festungsanlagen zur Verfügung stellte sondern die Veranstaltung auch mit dem nötigen Equipment versorgte und sein Personal für den Service bereitstellte.

Ein buntes Programm erwartete die Kochbrüder und Schwägerinnen nach dem Empfang auf den Terrassen der OPELVILLEN mit Apéritif, Zwiebel-, Lauch- und Krautkuchen sowie original Mainzer Spundekäs, den die Chuchi Ruzilo und die Chuchi Rhein-Main Rüsselsheim gemeinsam zubereitet hatten. Musikalisch wurde die Begrüßungsstunde untermalt von dem Mainzer Musiker ...???...mit seinem Schifferklavier.

Nach Führungen durch das Festungsmuseum und den Festungsgraben fand man sich im benachbarten Festungskeller ein, in dem schon einige Zeit zuvor die an diesem Tage „aktiven“ Kochbrüder ihren jeweiligen Menugang vorbereiteten.

Als besonderes Highlight hatte Martin Kröner seinen alten Schulkameraden, den Schauspieler Walter Renneisen für diese Veranstaltung gewinnen können, der jeweils zwischen den Gängen die Korona mit seinem Programm „Deutschland, Deine Hessen“ in hessischer Mundart erfreute und humorvoll-professoral seine Vorliebe für seinen Heimatdialekt zum Ausdruck brachte. Dabei überraschte er immer wieder mit musikalischen Einlagen auf den verschiedensten Instrumenten und am Schlagzeug zu Rock ´n Roll auf hessisch.

Zum kulinarischen Teil des Ordensprovinzfestes engagierten sich alle Chuchis und trugen so zum Gelingen des attraktiven Festmenüs bei. Danach saß man noch in fröhlicher Runde bei einem Glas Wein zusammen. Am Ende war man sich einig: unser Odensprovinzfest, an dem immerhin 148 Brüder und Schwägerinnen teilnahmen, sollte auch in Zukunft nach diesem Konzept durchgeführt werden; ein Fest, an dem alle Brüder gemeinsam kochen und zusammen mit ihren Familien fröhliche unterhaltsame Stunden verbringen.

Das Menu
Terrinen - Variation
Chuchi Pompejanum Aschaffenburg und Portefeuiller Chuchi Obertshausen

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Feigensauce und Bandnudeln
Nibelungen-Chuchi Biebesheim und Chuchi Philipp Delp Darmstadt-Eberstadt

Zitronen- und Basilikumsorbet
Chuchi Darmstadt und Köchelbrüder Fulda

Carrée vom Neuseeländischen Weidelamm mit Kräuterkruste
an Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
Chuchi Lampertheimer Spargelrunde, Chuchi Wormatia Worms
und Frankenstein Chuchi Seeheim-Jugenheim

Surprise Chocolat
Silvaner Chuchi Sulzfeld

Die Chuchi Pompejanum Aschaffenburg feiert ihren neuen MdC

So sehen Sieger aus: Philipp, hier bei den letzten Vorbereitungen, ist sich seiner Sache sicher, wie man sieht...

➲ Kochbruder Philipp Kunkel hatte für den 11. September 2013 um 19 Uhr zu seiner Maitre-Prüfung in das Domizil der Chuchi Pompejanum Aschaffenburg eingeladen.
Schon die Tischdekoration und der Raumschmuck insgesamt stimmten auf einen besonderen kulinarischen Abend ein. Während der Proband noch fleißig in der Küche die letzten Vorbereitungen traf, nahm die Jury mit OO Horst Ruppert, GP Frithjof Konstroffer, Landeskanzler Roland Ritter, Chuchileiter Biebesheim Dr. Herbert Geipert und Paul Scholze, ehemaliger Landeskanzler Rhein Main, an einem eigens dafür eingedeckten Tisch bei einem Gläschen Bier den „Vorbiss“ ein: typisch fränkische Wurst aus eigener Herstellung vom gelernten Metzger Philipp Kunkel, dazu herzhaftes Kümmelbrot.
Pünktlich um 19 Uhr wurde zum Amuse Gueule „Fränkische Tapas“ der Apéritif gereicht, ein ausgezeichneter 2009er Grauburgunder Brut, der wie alle begleitenden Weine ausschließlich aus namhaften Lagen und Weingütern Frankens stammte und die Speisenfolge in besonderer Weise abrundeten.
Es folgte ein wohl gelungenes Menü, in dem in der Hauptsache frische fränkische Zutaten verarbeitet waren. Auch die Präsentation der einzelnen Gänge war gekonnt und kreativ. Besonders lobend zu berichten ist, dass keine Pausen in der Menüfolge entstanden und im Abstand von jeweils 20 Minuten der nächste Gang serviert wurde.
So kam dann die Jury in großer Übereinstimmung zu der Bewertung, dass Philipp in Zukunft mit Fug und Recht das „Gelbe Band“ tragen darf.
Nach der Laudatio durch OO Horst Ruppert überreichte ihm GP Frithjof Konstroffer die Rangerhebungsurkunde und CL. Dr. Horst Geipert legte ihm den neuen Halsorden an. Den anschließenden, durch Paul Scholze gereichten Löffeltrunk, leerte Philipp unter Applaus ebenso souverän.
Ein paar Gläschen „Entspannungselixier“ beendeten schließlich einen schönen Kochabend in brüderlicher Atmosphäre. Dafür nochmals herzlichen Dank an Philipp Kunkel MdC.

red.

Amuse Gueule
Fränkische Tapas

Tafelspitz-Randen-Sülze
vom fränkischen Weiderind mit Meerrettichschaum

Spessartpfifferling-Cappuccino

Kalte Kartoffel-Lauch-Crème mit warm geräuchertem Saiblingsfilet

Spessartlammcarrée mit Wachsbohnen und Bohnenkrautpolenta

Trio von Ringheimer Ziegenkäse

Variationen vom Pfirsisch

Die Kelten Chuchi Rheinhessische Schweiz freut sich mit Uwe Schmidt

➲ Sie trafen sich am 21. Juni 2013 in ihrem Domizil, um unter der Löffelführung von Apprenti Bruder Uwe an jenem Abend die Jury mit OO Leo Wingen, LK Jean-Claude Fourcade und GMdC Hans Arnold davon zu überzeugen, dass Uwe reif für den Hummer am blauen Band ist. Zuvor hatten gute Geister dafür gesorgt, dass sich der Tisch zu einer Tafel wandelte.
Die Zusammenstellung und Zubereitung des Menüs überzeugte ebenso, wie die mit Sorgfalt und passend zu den einzelnen Gängen gewählten Getränke. Die Jury votierte einstimmig und kam zu dem Urteil: „Ein tolles Essen; Prüfung mit Bravour bestanden.“ Uwe nahm den Löffeltrunk, die Urkunde und den Hummer am blauen Band etwas abgespannt, doch mit Stolz entgegen und freute sich anschließend über Glückwünsche und Geschenke der Jurymitglieder und seiner Kochbrüder.

CL Peter Rieger, MdC

Die Jury mit dem frischgebackenen Chef de Chuchi Uwe Schmidt..

Kinderhilfswerk Erlangen

Gerda Schommer, Peter Haberberger, Wolfgang Widmann, Thomas Heydn und die Leiterin der Einrichtung Sonja Heyder.

➲ Zum Kinderfest des Kinderhilfswerks Ronald Mc Donald trafen sich Hobbyköche der Stoapfalz-Chuchi und die Vorsitzende der“ Selbsthilfegruppe krebskranker Kinder Amberg-Sulzbach e.V.“ Frau Gerda Schommer in Erlangen.
Traditionell verköstigten die Chuchi-Köche die Besucher mit Quarkpfannkuchen und Apfelmus sowie Spaghetti Napoli oder Bolognese und sponserten die zum Kochen notwendigen Lebensmittel. Frau Schommer hatte einen Spendenscheck über 10.000 €im Gepäck, der für die anstehenden Renovierungsarbeiten der Einrichtung herzlich willkommen war.
Wird im Universitätsklinikum Erlangen ein schwer krankes Kind weit weg von Zuhause behandelt, steht das Ronald McDonald Haus Erlangen bereit. Seit 1995 finden hier in elf Appartments Familien der kleinen Patienten in wohnlicher Atmosphäre ein Zuhause auf Zeit. Klinikaufenthalte sind anstrengend und rauben Kraft. Vor allem Kinder sind verunsichert und verängstigt, wenn sie in steriler Krankenhausatmosphäre auf ihre Behandlung warten müssen. In der Ronald McDonald Oase Erlangen finden die kleinen Patienten mit ihren Familien direkt in der Kinderklinik einen Rückzugsort. Dort können sie in angenehmer Atmosphäre Wartezeiten gemeinsam überbrücken – immer in Rufweite der Ärzte.

„Gebt der Gesellschaft etwas von dem zurück, was sie euch gegeben hat.“ – Die Maxime von McDonald’s-Gründer Ray Kroc ist seit jeher fester Bestandteil der Unternehmensphilosophie. Aus diesem Grund kann die Kinderhilfe Stiftung auch hierzulande auf die fortwährende Unterstützung und das Engagement ihres Stifters, McDonald’s, sowie vieler Privatpersonen, Firmen und Vereinen bauen.
Viele Kinder und Eltern aus Amberg und Umgebung konnten dankenswerter Weise die Einrichtungen des Kinderhilfswerkes Erlangen schon benutzen.

Herbert Holler neuer Grand Maître de Chuchi

10-Gänge Prüfungsmenü auf hohem Niveau mit Höchstbewertungen – Nach 10 Jahren hat die „Stoapfalz“ Chuchi Amberg mit Herbert Holler wieder einen neuen „Grand Maître de Chuchi“. Die hochrangige Jury mit Vize Großkanzler Robert Eymann an der Spitze, überzeugte er mit einem sorgfältig, bis ins Detail perfekt vorbereiteten Menü und einer exzellenten Weinauswahl von seiner Kochkunst.

v.l.n.r.: Maître de Plaisir Jörg Johannes Fehlner als Zeremonienmeister, Dr. Gerhard Hagen, Juryvorsitzender und VizeGroßkanzler Robert Eymann, der neue Grand Maître de Chuchi Herbert Holler, Großlöffelmeister Hans Peter Maichle, Josi Eberhardt, Akki Müller, Hans Bingenheimer und Landeskanzler Bayern Ost Dr. Wolf Steger

Eröffnet wurde die Reise durch die Geschmackswelten mit einem Broccoliröschen im Lardomantel und einem Erdäpflkas. Eine kulinarische Vielfalt bot „Gemischtes, Gekochtes nach meiner Art“ mit einer perfekt gegarten Kalbszunge auf feinen bunten Gemüsestreifen, Pastrami (gepökelte Rinderbrust) mit Sahne-Kren-Mousse und Cotechino auf einem mit Tomatenschalenpulver bestreuten Selleriepüree. Fleischlos und sehr dekorativ ging die kulinarische Reise mit harmonisch zusammengefügten Komponenten mit einem Avocado-Cappuccino weiter. Ausgefallen und handwerklich anspruchsvoll, frisch-würzig und gesund, ein Hochstapler mit Artischocken-Tomaten Ragout mit Tiroler Speck im Lasagne Blatt. Über die Große Oper, gebratene Jakobsmuscheln mit Blumenkohlpüree diskutierte die Jury über die blasse Bräune und die etwas fehlende Nuance von Nussbutter im Blumenkohlpüree. Diese kleinen Details glich aber eine in der Konsistenz perfekte Curryschaumsauce mit etwas Purple Curry Anteil aus. Die kreative Präsentation war dazu eine Augenweide bei den Juroren. Das Menü hatte bis dahin schon ein sehr hohes Niveau. Die Fenchelschaumsuppe war nun der Auftakt für den zweiten Teil des Prüfungsmenüs. Was Herbert Holler mit der Unterstützung der Beiköche Günter Kühnlenz und Oliver Lehner auf den Tellern präsentierte wurde höchsten Ansprüchen der Kulinarik gerecht. „Spitze“ war der Kommentar von Chevalier de la Marmite Hans Bingenheimer (GMdC) für die Saiblingsroulade auf Kressegraupen mit Dijonsenfsauce. Der Höchstpunktzahl folgte dann auch auf die zart in höchster Vollendung geschmorten Kalbsbäckchen. Diese rundeten die fein abgestimmten Beilagen mit Brezenknödl, Stielmus und Perlzwiebel ab. Die wichtigste Abrundung für ein Gericht ist aber die Sauce. Die Barolosauce settze nach den Worten vom Juryvorsitzenden und Vize-Großkanzler Robert Eymann mehr als nur das Pünktchen auf das i, sie war traumhaft. Für die perfekte Zubereitung und Präsentation gab es die zweite Höchstbewertung. Würzig, aromatisch, süßfruchtig folgte der Übergang zum Finale mit einem leichten Käsegang „warmes Törtchen von zweierlei Käse mit einem Blauschimmelkäse auf einem Ziegenfrischkäse mit Birnenfeigensenf und in Portwein eingelegten Birnen. Glasierte Sesam-Ingwer-Crepes plaziert auf Zitrusfrüchten und einem Zitronengrassorbet in einer Krokantschale mit Sesam-Hippen präsentiert, bedeutete erneut die dritte Traumnote und beendete eine fantasievolle Reise durch die Geschmackswelten.

Vize Großkanzler Robert Eymann sprach in der anschließenden Laudatio an Herbert Holler von einem tollen Prüfungsmenü. Es war eine sehr überzeugende, wahrhaft großmeisterliche Prüfung, die nicht nur durch exzellente Küchenleistung überzeugte sondern auch mit einem hervorragenden organisatorischen Ablauf. „Ein 10-Gänge Menü in knapp drei Stunden auf diesem hohen Niveau zu präsentieren sei eine tolle Leistung und deshalb wird Herbert Holler zu Recht in den Rang eines Grand Maître de Chuchi erhoben“ so Robert Eymann. Die gesamte Jury zeigte sich beeindruckt von der Präsentation der Tischtafel und dem dazu plazierten Guéridon („Beistelltisch“). Die Menübegleitung durch den Maître de Plaisir Jörg Johannes Fehlner als Zeremonienmeister, die höchsten kulinarischen Ansprüchen von Spitzenrestaurants gerecht wurde, war dazu eine Premiere aller bisher durchgeführten Grand Maitre Prüfungen. Landeskanzler Dr. Wolf Steger betonte „es war die beste Grand Maitre Prüfung seit Jahren“ und schloss sich den Glückwünschen an, bevor unter Anleitung von Großlöffelmeister Hans Peter Maichle die Rangerhebung durch die Jury mit dem oligatorischen Löffeltrunk erfolgte.

Herbert Holler, seit über 3 Jahren auch Chuchileiter der Stoapfalz Chuchi-Amberg mit 18 Kochbrüdern bedankte sich zuerst bei seinem Team, den beiden Beiköchen Günter Kühnlenz und Olli Lehner sowie beim Zeremonienmeister Jörg Johannes Fehlner, für die tolle Unterstützung und das fast „blinde“ Verständnis beim Prüfungsmenü. Gesteigert wird der Genuss, wenn die passenden Weine die kulinarische Vielfalt ergänzen und hier galt der Dank dem anerkannten Weinsommelier Robert Gerg aus Rottach-Egern. Der neue Grand Maitre de Chuchi dankte auch den Juroren für die faire Bewertung und er sei über das erreichte Spitzenergebnis nach einer neunmonatigen Vorbereitungszeit sehr glücklich. Die Gesamtpräsentation hinterließ bei den anwesenden Mitgliedern des Großrates und Kapitels des CC-Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V. einen tollen Eindruck aus Amberg in der Oberpfalz in Bayern.

In Ulm pfeifen es die Spatzen von den Dächern...

➲ Es ist was los in der Chuchi Ulmer Spatzen: gleich zwei Kochbrüder haben dieses Jahr in der Chuchi Ulmer Spatzen schon Ihre Chef-Prüfung mit Bravour bestanden. Hat er sich etwa im Vorfeld "geziert", der gute Max Beck, oder wollte er nur die Spannung erhöhen? Genau wissen wir es nicht, aber die Spannung löste sich dann langsam, als Max am 16. Februar 2013 sich souverän aufmachte, um seinen „Chef" zu kochen. Seit er bei uns ist, kocht er mit viel Engagement. Er ist sehr akkurat, wissbegierig, hilfsbereit - kurz, er ist eine Bereicherung für unseren Club. So auch an diesem Samstag - im Domizil der Chuchi Ulmer Spatzen bewertete die Jury unter dem Vorsitz von LK Manfred Milark, CL MdC Günther A. Kircher und MdC Gerhard Ruchti sein Prüfungsmenu in großer Übereinstimmung mit durchweg guten Noten. Wen wunderts? Alle Gänge kamen nahezu perfekt auf den Tisch, wobei sein „Timing" besonders zu erwähnen ist. In seiner Laudatio betonte dann auch LK Manfred Milark, dass Max durch seine Leistung gezeigt hat, dass womöglich bald schon eine Maitre-Prüfung folgen könnte. **Das gelungene Menu:**

Max Beck: Orangen-Feldsalat mit Speck und Kürbiskernen

Amuse gueule mit Mangoldtäschchen, Orangen-Feldsalat mit Speck und Kürbiskernen, Blumenkohlsuppe mit Oliven-Crostini, Ceviche von Rotbarbe auf Apfelscheiben, Kalbs-Involtini mit Paprikagemüse, weicher Schokoladen-Kokos-Kuchen mit Ananas-Mango-Kompott, begleitet von ausgesuchten Weinen, Sekt Riesling Brut, Kommerzienrat G.F. Spiess, Chardonnay-Viognier 2009, Manoir Grignon, Valpolicella Riapasso 2010, La Sorte.

Max Beck: Orangen-Feldsalat mit Speck und Kürbiskernen

Und am 20. Juli war es dann auch so weit, dass auch Rudi Müller seinen bisher nackten Hals mit dem begehrten blauen Band schmücken konnte. Erst seit kurzem in der Chuchi Ulmer Spatzen als mitkochender Gast, dann als Apprenti, stellte sich Rudi Müller der CdC-Prüfung – und erwartungsgemäß bestand er diese nicht nur, sondern konnte mit einem „gut" glänzen, das die Jury (GMdC und LK Manfred Milark, MdC Gerhard Ruchti und MdC Dr. Edwin Dawid) aussprach. Mit einer schmackhaften Olivenpastete auf Crostinis und einem Glas Crémant von der Loire eröffnete Rudi sein Menü. Entsprechend der Jahreszeit ging es mit einem Sommerlichen Salat mit Bündner-Fleisch weiter, gefolgt von einer klaren Steinpilzessenz mit Gries-Steinpilz-Knödeln und begleitet von einem wunderbar passenden Riesling des Jahrgangs 2011 von der Nahe. Das anschließende Lachstartar mit Limettencrème fand bei den Mitgliedern der Jury und den übrigen Brüdern besondere Anerkennung – und es wurde der Ruf nach einem „Supplement" laut. Mit einem Basilikum-Limetten-Sorbet entspannten sich die Geschmacksnerven, um bereit zu sein für den Hauptgang: Schwäbische Kalbsroulade mit Spinatspätzle und jungen karamellisierten Möhrchen, begleitet von einem Languedoc von 2005. Den Abschluss bildete eine Orangen-Bier-Mousse mit Erdbeeren, deren verschiedene Aromen auf der Zunge tanzten. Rudi hatte nun sein Ziel erreicht: nach Verlesung und Übergabe der Urkunde wurde der traditionelle Löffeltrunk von GMdC und LK Manfred Milark verabreicht, und Rudi konnte die Glückwünsche der Jury-Mitglieder und der Brüder entgegennehmen.

Max Beck: CL Günther A. Kircher gratuliert einem sichtlich entspanntem Max Beck zum CdC.

Ganz klar: alle Brüder freuen sich über den Zuwachs der kleinen Chuchi und gratulieren Max und Rudi herzlichst zum Hummer am blauen Band und freuen sich darauf, turnusgemäß in einigen Monaten wieder ein Kochen mit Max und Rudi erleben zu können.

Rudi Müller: strahlender Neu-CdC mit dem güldenen Löffel. Max Beck, Dr. Edwin Dawid, Gerhard Ruchti, Rudi Müller, Manfred Milark, Günther Bauer. (es fehlt Cl Günther A. Kircher)

Rudi Müller: „zu Tisch mit Blick auf die Ulmer Altstadt"

Menü: Räucherlachs-Crêpes-Torte | Sommerlicher Salat mit Bündner Fleisch | Klare Steinpilzessenz mit Gries-Steinpilz Knödeln | Lachstartar mit Limettencreme | Basilikum-Limetten-Sorbet | Schwäbische Kalbsrouladen mit Spinatspätzle und jungen karamellisierten Möhren | Orangen-Bier-Mousse mit Erdbeeren

Literarisch – kulinarisch

GAD: ERLESENES AUSGEZEICHNET

Traditionell am ersten Tag der Frankfurter Buchmesse heißt es „Bühne frei" für 49 erlesene Bücher und deren Autoren, Fotografen und Verlage. Bücher, die „die Sinne ansprechen". Am 47. Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) reichten 39 Verlage 119 Titel ein. Für die 36 Jurorinnen und Juroren eine echte Herausforderung. Kriterien der Jury sind: die Rezepte müssen stimmig, die Gliederung logisch, die Sprache präzise, Layout und Fotos zeitgemäß, anschaulich und von hoher technischer Qualität sein. Ich stelle Ihnen hier die mit Goldener Feder (Auszeichnung für ein besonders herausragendes Buch) und Goldmedaille (Auszeichnung für ein besonders empfehlenswertes Buch) prämierten Titel vor, versehen mit Anmerkungen der Jury. Weitere Informationen zum Literarischen Wettbewerb sowie die weiteren prämierten Titel finden Sie hier: www.gastronomische-akademie.de. Spannende Lektüre erwartet Sie! – Ihr Helmut Weber

Felder, Christophe: Die hohe Schule der Patisserie. Christian Verlag, 797 S., 69,00 Euro. *Die Hobby-Patissiers und die Nachwuchskräfte werden begeistert sein. Klare Darstellung aller Arbeitsschritte, perfekte Rezepturen und in der Anwendung im Arbeitsprozess gut einsetzbar.*
Das Buch erhielt eine Goldmedaille.

Humm/Guidara: Eleven Madison Park – Das Kochbuch. Matthaes Verlag, 383 S.,69,90 Euro. *Ausschließlich für ambitionierte Semiprofis und Profiköche. Erkennbar an den für 8 Personen ausgerichteten Speisenfolgen. Der amerikanische Stil ist sehr präsent und zeigt eine perfekte Küchenshow mit guten Rezepten. In diesem Buch sind Eleganz, Perfektion, Präzision und Leichtigkeit wunderbar vereint.*
Das Buch erhielt eine Goldmedaille.

Mitsche, Eduard u. a.: Küche – Garmethoden & Rezepte. Trauner Verlag, 260 S., 58,90 Euro. *Hoher Nutzwert für alle Nachwuchsköche. Sehr dezidiert beschriebene Garmethoden mit anschaulichen, qualitativ hochwertigen Bildern. Signierte Rezepte zum Nachkochen.*
Das Buch erhielt eine Goldmedaille.

Das große Buch vom Backen. Verlag Gräfe und Unzer/Teubner Edition, 320 S., 69,90 Euro. *Ergänzt und erweitert erscheint dieses Buch in bewährter Teubner-Qualität und Aufmachung, Fotos und die Inhalte begeistern wieder einmal nicht nur die Teubner-Fangemeinde.* ***Das Buch erhielt eine Goldmedaille.***

Guthmann, Jürgen u. a.: Enzyklopädie Essbare Wildpflanzen – 2000 Pflanzen Mitteleuropas. Bestimmung, Sammeltipps, Inhaltsstoffe, Heilwirkung, Verwendung in der Küche. AT Verlag, 686 S., 59,90 Euro. *Ein Nachschlagewerk allerhöchster Güte, sehr systematisch gegliedert, klare Trennung von verwertbaren und Giftpflanzen, sehr gute und passende Wirkstoffbeschreibung. Ein Buch für Kenner und für Köche, die sich dieser Form der Küche öffnen wollen. Und es werden immer mehr.*
Das Buch erhielt eine Goldmedaille.

Vierich/Vilgis: Aroma – Die Kunst des Würzens. Verlag Stiftung Warentest, 512 S., 34,90 Euro. *Das Buch ist nicht nur von seinem thematischen Inhalt, der auch unter wissenschaftlichen Aspekten höchste Anerkennung erfährt, einzigartig sondern auch vom Design, dem Herstellungs- und Druckverfahren auf dem Niveau der Zeit. Es ist insgesamt ein herausragendes Werk, das diese hohe Auszeichnung verdient.*
Das Buch erhielt die Goldene Feder.

Ueno-Müller, Yoshiko: SAKE – Elixier der japanischen Seele. Verlag Gebrüder Kornmayer, 240 S., 35,00 Euro. *Unbekannter SAKE? Diese Zeiten sind vorbei. Die Autorin tritt mit ihrem Erstlingswerk als Botschafterin zweier Genusskulturen auf und schafft den Spagat zwischen einem für viele Köche unbekanntem Getränk und deren westlich orientierter Küche. Als SAKE-Meisterin eröffnet sie perfekte und überraschende Einblicke in die SAKE-Kultur.*
Das Buch erhielt eine Goldmedaille.

Galletto/Dale: Pasta – eine Kunst. Verlag Dorling Kindersley, 288 S., 29,95 Euro. *Ein Buch,w was den Begriff „Kunst" im Titel verdient hat. Ein außergewöhnliches Buch, um die so viel beschriebene „Pasta" mit spannenden Informationen, Lust machenden Rezepten und eingebunden in einer kunst- und liebevoll gestalteten Aufmachung.*
Das Buch erhielt eine Goldmedaille.

Broom, Dave: Der Whiskyatlas. Verlag Gräfe und Unzer/Hallwag, 320 S., 49,90 Euro. *Ein Buch mit einem hohen Nutzfaktor, um sich in der Welt des Whiskys zurechtzufinden. Die Unterschiede in der Herstellung und der Regionen wird brillant herausgestellt und machen unter anderem dieses Buch zu einem herausragenden Gesamtwerk. Nicht nur ein Standardwerk für Whisky-Liebhaber.*
Das Buch erhielt eine Goldmedaille.

Schmidt, Jürgen D.: Es soll kein Geheimnis bleiben – Die Grashoff-Historie. Hauschild Verlag, 309 S., 45,00 Euro. *Das Buch über die 140-jährige Firmengeschichte der Delikatessenhandlung Grashoff in Bremen erhält einen Sonderpreis, mit dem das gastronomische Lebenswerk und die kulinarische Leidenschaft einer engagierten Unternehmerfamilie gewürdigt werden soll. Das Buch ist erhältlich bei B. Grashoff Nachf., Contrescarpe 80, 28195 Bremen, E-Mail: info@grashoff.de*
Das Buch erhielt den Sonderpreis der Jury.

Alle hier genannten Publikationen wie auch alle anderen Kochbücher könnt Ihr bei Helmut Weber bestellen.
Gastronomisches Antiquariat | Helmut Weber | Obergasse 18 65510 Idstein
Email: kochbuch@t-online.de, Telefon 06126 - 588902

Das Leben schmeckt schön.

Alles spielt, einer kocht:
der WMF Vitalis mit Cook Assist.

layar
Mit Layar scannen und mehr erfahren.

Die Weltneuheit: der WMF Vitalis mit Cook Assist.

Der Dampfgarer WMF Vitalis mit Cook Assist ist das erste App-gesteuerte Kochsystem der Welt. Ein Sensor im Deckel sendet die Temperatur im Garraum via Bluetooth an Ihr Smartphone. Und eine zum System gehörende App liefert alle weiteren Schritte. Der WMF Cook Assist kocht für Sie und schenkt Ihnen damit das Wertvollste im Leben: Zeit. www.wmf.de/cookassist

Der WMF Cook Assist für 129,-* Euro.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF AG.

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