



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 6 | November | Dezember 2013



-  **Bayern-Marmitage in Augsburg**
-  **40 Jahre Chuchi Pompejanum Aschaffenburg**
-  **Chuchi Gaggenau-Murgtal
im Austernglück**
-  **Aus den Chuchis**
-  **Literarisch-Kulinarisch**
-  **Weihnachtsbäckerei**
Rezepte auf Seite 2





Weihnachtsbäckerei

Zarte Vanillekipferl

Rezept für 40–50 Stück

Zutaten: 280 g Mehl · 100 g gemahlene Mandeln · 100 g · Puderzucker · 210 g kalte Butter · 1 Prise Salz · 2 Vanilleschoten · 200 g Zucker · 20 g Vanillezucker oder 2 Pck Vanillezucker

Eine Vanilleschote längs durchschneiden und das Mark herauskratzen. Mehl, Mandeln, Puderzucker, die in kleine Stücke geschnittene Butter und das Mark einer Vanillestange auf eine Arbeitsfläche geben, jene Zutaten mit einem großen Messer durchhacken, danach schnell den Teig kneten. Sofort in Küchenfolie einpacken und ca. 1 Stunde in der Kühlung ruhen lassen. Das Backrohr auf 200°C vorheizen. Nachdem der Teig geruht hat, diesen geschmeidig kneten und auf einer Arbeitsfläche mit den Fingern zu daumendicken Rollen auswellen. Das Backblech mit Backpapier auslegen, die Teigrollen in 2 cm große Scheiben schneiden und diese zu der Form von Halbmonden formen. Nebeneinander auf das Blech geben und auf der mittleren Schiene hellgelb backen. Die zweite Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit dem Puderzucker sofort intensiv vermischen. Nach dem Backvorgang, obige Kipferl im jetzigen Vanillezucker wenden.

Zimtsterne

3 Eiweiß · 250 Gramm Puderzucker · 1 Päckchen Vanillezucker · 1 TL Zimt (gemahlen) · 1 Messersp. Kaffeebohnen (gemahlen) · 375 Gramm Mandeln (ungeschält, gemahlen) · Puderzucker (zum Ausstechen)
Das Eiweiß mit den Quirlen des Handrührers zu sehr festem Eischnee schlagen. Den Puderzucker durchsieben und esslöffelweise unter den Eischnee heben. 3 EL von dem Eischnee zum Bestreichen beiseite stellen. Vanillezucker, Zimt, eventuell Kaffeemehl und so viel von den gemahlene Mandeln unter den restlichen Eischnee rühren, bis der Teig kaum noch klebt. Den Teig in einen aufgeschnittenen großen (6 l) Gefrierbeutel legen (dann klebt der Teig nicht an der Arbeitsfläche und am Nudelholz fest) und knapp 1 cm dick ausrollen. Die ausgerollte Teigplatte im Gefrierbeutel, am besten auf einem Küchentisch, für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 125 Grad, Umluft 100 Grad, Gas Stufe 1/2 vorheizen. Den Gefrierbeutel aufklappen und aus dem Teig Sterne (Ø 4 cm) ausstechen. Den Ausstecher zwischendurch in Puderzucker drücken, damit der Teig nicht daran festklebt. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Sterne mit einem Pinsel mit dem restlichen Eischnee bestreichen und im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 100 Grad, Umluft 80 Grad, Gas Stufe 1/2 herunterschalten und etwa 10-15 Minuten weiterbacken (der Eischnee soll hell bleiben). Die Zimtsterne auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

Printenkugeln mit Likör

Rezept für 30 Stück

100 Gramm Kuvertüre (bittere) · 200 Gramm Aachener Kräuterprinten (z. B. von Lambertz) · 3 ½ EL Orangelikör (z. B. Angel d'Or) · Kakaopulver (zum Wälzen)

Die Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Printen fein zerhacken und mit dem Likör beträufeln. Etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die Kuvertüre unter die Printenmischung rühren. Den Teig mit angefeuchteten Händen durchkneten, zu kirschgroßen Kugeln rollen. In Kakao wälzen, kühl lagern.



Spitzbuben oder Johannes-Plätzchen

Rezept für ca. 35–40 Stück

Zutaten Teig: 200 g Butter · 100 g Puderzucker · 1 Pck Vanillezucker · 2 Eigelb · 100 g gemahlene Mandeln · 200 g Mehl. Verzierung: Puderzucker zum Bestäuben · 100 g Fruchtgelee · 1 TL Zitronensaft

Alle Zutaten für den Teig rasch zu einem glatten Teig verarbeiten und 1 Stunde in die Kühlung geben. Das Backrohr auf 175 °C vorheizen. Backbleche mit Papier belegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick auswellen. 50% Kreise ausstechen und 50% kleine Sterne oder Herzen ausstechen. Die Plätzle auf das Backpapier geben und ca. 8 bis 10 Minuten backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen. Die Plätzle abkühlen lassen. Die Plätzle mit Loch mit Puderzucker bestäuben. Die heilen Plätzle mit dem Gelee bestreichen und beide Teighälften zusammensetzen.

Butterplätzchen

Zutaten: 500 g Weizenmehl (Type 405) · 250 g Zucker · 250 g kalte Butter · 6 Eigelb · 1 Prise Salz · Garnitur: 1 Eigelb
Die kalte Butter in Stücke schneiden. Alle Zutaten zu einem Teig leicht verkneten (siehe Mürbeteig), in Frischhaltefolie einwickeln und vier Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Den Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einer Formen Plätzchen ausstechen. Diese auf das Backblech geben und mit Eigelb einpinseln. Das Blech auf der mittleren Schiene in den heißen Backofen geben und etwa 10 Minuten backen lassen. Die fertigen Plätzchen auf ein Kuchen- oder Backgitter legen und auskühlen lassen. Varianten: Unter den Teig zusätzlich etwas Zitronen- oder Orangenabrieb kneten. Wenn der Teig als Rolle in den Kühlschrank gebracht wird, kann er auch anstelle des Ausrollens in Scheiben geschnitten werden und direkt auf das Backblech gelegt werden.

Elisenlebkuchen

Zutaten für den Teig: 5 Eier · 500 Gramm Zucker · 1 Prise Muskatnuss (gerieben) · 1 Prise Salz · 2 Orangen (Bio) · 2 Zitronen (Bio) · 600 Gramm Mandeln (ungeschält und gemahlen) · 80 Backblatzen (Durchmesser: 4 cm)

Für den Guss: 240 Gramm Puderzucker · 6 EL Zitronensaft
Zubereitung Teig: Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührers gut schaumig schlagen. Gewürzzutaten und Salz unterrühren. Zitrusfrüchte heiß abspülen, trocken reiben und die Schale am besten mit einem Sparschäler dünn abschälen. Zitruschalen fein hacken und zusammen mit den Mandeln unterrühren. Den Backofen auf 160 Grad, Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2 vorheizen. Oblaten auf Backbleche setzen, dabei in die Mitte der Oblatenunterseiten mit dem Finger etwas Butter tupfen und auf dem Backblech festkleben, damit sie nicht verrutschen, wenn der Teig daraufkommt. Mithilfe von 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen auf die Oblaten setzen. Im Ofen etwa 10 Minuten backen. Elisenlebkuchen sollten innen noch feucht sein, sonst trocknen sie später schnell aus. Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft verrühren und die noch warmen Lebkuchen damit bestreichen. Trocknen lassen.



Feine Kokosmakronen

Rezept für ca. 50 Stück

200 Gramm Kokosraspel · 3 Eiweiß · 1 Limette · 225 Gramm Puderzucker · 60 Gramm Mehl · 50 Backblatzen (Durchmesser: 4 cm)

Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Eiweiß in eine Schüssel geben. Limette heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Die Limette auspressen. 1 TL Limettensaft zum Eiweiß geben und mit den Quirlen des Handrührers sehr steif schlagen. Kokosraspel, abgeriebene Limettenschale und den restlichen Limettensaft dazugeben. Puderzucker und Mehl sieben. Die Puderzucker-Mehlmischung nach und nach unter ständigem Weiterschlagen unter den Eischnee heben. Ein Backblech mit Backblatzen auslegen. Dabei in die Mitte der Oblatenunterseiten etwas Butter tupfen und auf dem Backblech festkleben, damit sie beim Belegen nicht verrutschen. Mithilfe von 2 Teelöffeln etwa 1 TL Makronenmasse auf die Oblaten geben. Im Backofen etwa 10 Minuten hellgelb backen. Die Makronen vom Backblech heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Liebe Brüder,

das Kapitel und ich wünschen Euch und Euren Familien ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches neues Jahr bei bester Gesundheit, damit Ihr auch weiterhin tolle genussvolle Kochabende im Kreise Eurer Brüder verbringen könnt.

Nun ein kleiner Rückblick auf das zu Ende gehende und eine Vorschau auf das nächste Jahr.

Viele Brüder haben Ihr grünes Band erfolgreich und auf einem wirklich hohen Niveau erkocht, so dass es Spaß gemacht hat anzureisen.

Wir haben einen tollen Großrat in Aschaffenburg erleben dürfen. Unser Highlight dieses Jahr war sicherlich das Kochen im Grünen (KIG) mit einer sehr guten Beteiligung. Die teilnehmenden Chuchis haben wirklich gezeigt, wie toll bei uns gekocht wird.

Nochmals einen herzlichen Dank an Bernd Aldinger und sein Team für die Organisation dieses herausragenden Events.

Aber jetzt den Blick nach vorne: am 13./14. Juni 2014 findet der Wahlgroßrat in Bremen statt. Meine Brüder von der Roland Chuchi werkeln schon eifrig am Programm und ich hoffe – nein – ich bin sicher, alles wird gelingen. Also kommt möglichst zahlreich in die schönste Stadt im Norden (Entschuldigung an Hamburg) oder schickt Euren

Vertreter, wenn Ihr selbst verhindert seid. Immerhin handelt es sich in Bremen um einen Wahlgroßrat.

Die Brüder, die sich zur Wahl stellen, werden sich rechtzeitig vorstellen.

Weiter geht es mit unserem Jahresereignis, der Großmarmitage. Diese wird am 12./14. September 2014 stattfinden und zwar in Stuttgart.

Sicherlich ist es keine Überraschung, dass unser Hans Peter Maichle dieses Ereignis organisiert. Ich bin sicher, es wird ein attraktives Fest! Also haltet Euch diesen Termin frei und kommt in Scharen.

An dieser Stelle sei nochmals angemerkt: bitte keine Ordensprovinzfeste etc. 6 Wochen vor und nach diesen Veranstaltungen des Gesamtclubs planen.

Auf Anregung aus Eurer Mitte wird in den nächsten Hummerausgaben jedes Kapitelmitglied einen kleinen Bericht eigener Wahl schreiben. Ein Bild des jeweiligen Verfassers wird mit veröffentlicht, so dass alle Brüder aus der Republik wunschgemäß jedes Kapitelmitglied auch auf diesem Wege kennenlernen können. Natürlich ist das auch bei jeder CC-Veranstaltung (siehe oben) persönlich möglich.

Nun noch etwas in eigener Sache: wenn Ihr Kapitelmitglieder zu Euren Ordensprovinzfesten einladet, so sollte dies eine Einladung



sein und damit die Kapitelmitglieder von den Teilnahmegebühren befreit werden. Anreise und Hotel zahlen wir ja sowieso selbst.

Liebe Brüder, nochmals von ganzem Herzen die besten Wünsche für Euch und Eure Familien und habt weiterhin viel Spaß an unserem tollen Club.

Euer Robert Eymann, VGK

Club-Servietten Club-Servietten Club-Servietten Club-Servietten Club-Servietten

Liebe Kochbrüder,

die Herstellung der Servietten hat sich leider nochmals verzögert, so dass die Auslieferung erst Anfang des neuen Jahres erfolgen kann. Bitte unbedingt bei der Bestellung beachten: bitte schickt Eure Bestellung auf jeden Fall mit Angabe der Chuchi und der Lieferadresse per Mail an „hummer@printhouse-darmstadt.de“ und vermerkt zusätzlich auf Eurem Überweisungsträger nochmals die bestellende Chuchi und die bestellte Menge.

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, Verarbeitung und Versand:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co. KG
Gagerstraße 10-12 · 64283 Darmstadt
www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Foto Titelseite: [anjelagr - Fotolia.com](http://anjelagr-fotolia.com)

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.

Armorika – Land am Meer – Die Chuchi Gaggenau-Murgtal im Austernglück



➔ Nein, wir suchten nicht den heiligen Gral, als wir in die Bretagne aufbrachen, wengleich es doch einige Gemeinsamkeiten mit den Rittern von König Artus' Tafelrunde gab: auch wir von der Chuchi Gaggenau-Murgtal können Ritter der Tafelrunde genannt werden, und auch wir sind tapfer und unerschrocken, wenn es um das Streben nach Vollkommenheit geht, zumindest an Tisch und Herd. Aber es gibt da zweifellos auch Unterschiede zu den sagenhaften Rittern in der Bretagne der Keltenzeit: so waren wir nicht zwölf wie jene unter König Artus sondern nur zehn unter König Walter, und der gebot neben fünf Rittern auch über fünf Hofdamen.



Diese Truppe startete vom Flughafen Basel/Mulhouse nach Nantes, wo wir nach langen Formalien – „nächstes Mal kaufen wir die Autos, das geht schneller“, meinte einer - zwei höchst unterschiedliche Gefährte mieteten: einen noblen, fast neuen Ford S-max und einen sehr alten, ziemlich klapprigen VW-Transporter, der aber immerhin Sitze hatte, sogar acht. Damit fuhren wir, hungrig nach der langen Anreise, ans Meer nach Pornic, wo am Hafen die erste Landesspezialität serviert wurde: Galettes complète, dazu bretonischer Cidre. Danach war das leise Grummeln auf den hinteren Plätzen verstummt, und gehobener Stimmung fuhren wir unserem ersten Ziel entgegen: ans westliche Ende der Welt (Finistère!), in das Pays Bigouden. Bis Pont-l'Abbé ging das gut, aber dann wurden die Sträßchen immer enger und die sehr stramme Federung (war das Federung?) des Transporters deckte zum Leid der Hinterbänkler jede Unebenheit gnadenlos auf. Etwas geschunden erreichten wir unser „Grandhotel des Dunes“ in Lesconil, das seine „Groß“zeiten offensichtlich schon hinter sich hatte. Aber die alte Pracht, die herrlich in den Dünen mit freiem Meerblick lag, war immerhin renoviert, alle unsere kleinen Zimmer hatten Meerblick und das Restaurant bot uns ein sehr gutes Meeresfrüchte-Menü. Was anderes sollten wir in der Bretagne auch erwarten? Kurz vor Barschluss (23:00h!) orderten wir noch einen Calvados, woraufhin man uns belehrte, dass es hier keinen Calvados gäbe („Calvados ist Normandie“), sondern Lambig („Lambig ist Bretagne“). Also tranken wir Lambig, was zwar das gleiche

wie Calvados ist, aber halt aus der Bretagne. Und er war auch genauso gut! Wer mit unserem Walter verreist, darf sich über manches sicher sein: er wird viel sehen, er wird viel fahren und erfahren, er wird niemals verhungern oder gar verdursten und er wird kaum laufen. Mit diesen Sicherheiten begannen wir anderntags die Unternehmungen. Zunächst erkundeten wir hinter Pont-l'Abbé die Südküste an der Odet-Mündung. Im Hafen von Ste-Marine war Ebbe, was an der bretonischen Küste bedeutet, dass das Meer fehlte und die Schiffe im dunklen Schlamm staken oder lagen. Es ist für uns Süddeutsche, die den Bodensee und höchstens noch das Mittelmeer kennen, ein immer wieder befremdlicher Anblick. Aber nach einiger Zeit vertrauten auch wir darauf, dass das Meer pünktlich wiederkommt und keineswegs saisonbedingt abgelassen wurde. Und vor allem kapierten wir schnell, dass all das köstliche Schalengetier nur diesen Gezeiten zu verdanken ist. Und mit dieser Erkenntnis hatte für uns dann alles seine Richtigkeit.

Mehr oder weniger direkt fuhren wir dann nach Norden in das mittelalterliche Städtchen Locronan, wo im Sommer Touristenschieben angesagt ist. Jetzt hatten wir das ganz aus Granit erbaute Städtchen, das seinen Reichtum den damals weltberühmten Segeltuchwebern verdankte, fast für uns. Nur die zahlreichen Restaurants, Konditoreien und bretonischen Strickwarengeschäfte (blau-weiß-quergestreift!) kündeten vom sommerlichen Rummel. Jetzt lag der einheitliche Zentralplatz mit der großen spätgotischen Kirche still und friedlich und die wenigen Touristen, die darüberbummelten, waren wir. Das Wetter trübte sich entgegen der Prognose ein, weshalb weitere Programmpunkte gestrichen wurden, leider aber auch der mittägliche Imbiss. Aber am Abend wurden wir im „le Relais de Lodonnec“ (Loctudy), einem kleinen, gemütlichen Fischlokal, für unsere Entbehrung fürstlich entschädigt. Zum reichlich fließenden Muscadet gab es das komplette Programm bretonischer Meeresfrüchte und -fische. Wir waren lange beschäftigt, so lange, dass unsere Hotelbar diesmal wirklich schon geschlossen hatte.





Aber man gestand uns noch eine einzige Bestellung zu, die wir aber dann draußen auf dem Parkplatz zu uns nehmen sollten. Natürlich bestellten wir, gelehrt, wie wir sind, statt Calvados heute Lambig. Und dann verstanden wir die Welt – zumindest an diesem Abend – überhaupt nicht mehr: Es gab keinen Lambig, sondern nur Calvados! Hatten wir uns verfahren, waren wir in der Normandie? Nein, den Lambig hatten wir gestern weggetrunken, und so gab's halt nur noch Calvados. So ganz kann man's aber trotzdem nicht verstehen, wenn's doch hier Calvados gar nicht gibt! Aber den tranken wir wirklich auf dem Parkplatz vor dem Hotel, zu siebt auf vier Plastikstühlchen.

Vom nächsten Morgen an hatten wir strahlend sonniges Sommerwetter bis zum Ende unserer Reise. Wir besuchten die Halbinsel Sizun mit der meerumtosten Pointe du Raz, dem Ort mit den stärksten Meeresströmungen und tausend Riffen, und hielten in einem Natur- und Vogelschutzgebiet (Cap Sizun) über den Klippen ein standesgemäßes Pique-nique ab. So hungrig wie gestern abend wollten wir nie wieder sein!



Auf der Heimfahrt dehnte sich hinter Audierne über 25 km der große weiße Weststrand am tiefblauen Ozean entlang, der sich in hochschäumender Gischt in der Strandzone brach. Nach langer Suche und vielen Abweisungen („Elf Personen auf einmal zum Essen, das schafft die Küche nicht!“ – was machen die in der Hochsaison?) fanden wir eine urige Crêperie, die aber auch von Austern über Tourteau bis zum Bar (=Loup de mer) alles hatte, was das Herz begehrt – und natürlich auch genügend Muscadet, damit die Fische sich im Magen wie im Aquarium fühlen. Und diesmal bekamen wir endgültig nichts mehr in unserer Hotel-Bar, weder Lambig noch Calvados! Aber aus leidlicher Erfahrung hatten wir vorgesorgt und nahmen auf dem vertrauten Parkplatz noch den unentbehrlichen Absacker.

Nach einem weiteren Tag in Concarneau und Quimper packten wir die Koffer und zogen gen Osten um. Über den pittoresken Künstlerort Pont Aven (Gauguin) und einen Abstecher zur Belon-Mündung, wo Walter wie zufällig ein kleines Schösschen fand, das ausgerechnet eine Belon-Austernzucht betrieb und seine Huître plate (=Belon-Auster, sehr

nussig-milde schmeckend, im Gegensatz zur Huître creuse = gewölbte, „normale“ Auster), knackfrisch auf einer herrlichen Aussichtsterrasse anbot, erreichten wir abends unser neues Standquartier, das wunderschön direkt am Golf von Morbihan gelegene Best Western Hotel „Le Roof“ in Vannes. Wir bezogen große Zimmer mit Balkon zum Meer und



abends wurden wir in der hoteleigenen Brasserie wieder mit ein bisschen Schalentierchen und Fisch verwöhnt.

Wenn Golf von Morbihan, dann natürlich auch Carnac! Die endlosen Steinreihen beeindrucken, aber noch mehr das vollkommene Unwissen über deren Bedeutung. Alle bisherigen Theorien halten der Überprüfung nicht stand. Ohne Kenntnis der Glaubensvorstellungen der damaligen Bewohner wird es wohl keinen Zugang zum Verständnis geben können. Aber dass Obelix damals gut beschäftigt war (wenngleich er eigentlich 3000 Jahre später auftrat), darüber herrschte kein Zweifel unter uns.

Am letzten der insgesamt acht Reisetage wurde unser Aufenthalt sogar im französischen Rundfunk gewürdigt: da hieß es in den Nachrichten, dass sich die französische Wirtschaft gerade erhole und sich ein Aufschwung andeute. Natürlich! Denn: im ersten Restaurant haben wir den Muscadet ausgetrunken – im Hotel ging der Lambig aus – dann hatten sie auch keinen Calvados mehr – im vierten Lokal waren die Crevettes alle (wir wurden aber zu Langoustines hochgestuft!) – und schließlich fehlten beim letzten Frühstück Eier, Butter und Schinken! Klar, dass jetzt die Produktion angekurbelt werden muss, und die Wirtschaft in die Gänge kommt – dank Chuchi Gaggenau! Wir sollten einen Gratisurlaub vom französischen Staat bekommen! – Dann gingen wir glatt wieder in die Bretagne! Denn Austern haben die unerschöpflich! – Und natürlich wieder mit Walter Maisch, dem nochmal ein ganz herzlicher Dank für seine akribische und perfekte Planung und Führung gesagt sei!

Rainer Walz, MdC, Chuchi Gaggenau-Murgtal

Chuchi Pottkieker Bünde bei 860 Jahrfeier Hunnebrock- Hüffen-Werfen

Chuchileiter Thomas Kapke (MdC) bei der Ausgabe der Gourmetröllchen



➔ In Bünde, dem Heimatort der Chuchi Pottkieker Bünde, feierten die Stadtteile Hunnebrock, Hüffen und Werfen ein 3-tägiges großes Jubiläumsfest. Vor 860 Jahren wurden die Stadtteile das erste Mal urkundlich erwähnt und der Ortsverein der Dorfgemeinschaft lud zu allerlei Festaktionen. Höhepunkt war ein Festumzug durch die 3 Stadtteile mit weit über 50 Festwagen.



Die 3-köpfige Delegation der Chuchi Pottkieker Bünde: Arne Kühl, Thomas Kapke, Ralf Kanther und Schwägerin Kirsten Kühl-Hofmeister mit Kindern der Kochbrüder

Unterstützt und gesponsert durch die Firma wiho-Küchen haben die Kochbrüder aus Bünde einen Festwagen aufgebaut und mit einer 3-köpfigen Delegation, bestehend aus Chuchileiter Thomas Kapke (MdC), Arne Kühl (CdC) und Ralf Kanther (Apprenti) am Festumzug teilgenommen.

Ein „Gruß aus der Küche“ wurde während des Umzugs vom Festwagen aus verteilt und fand bei den Zuschauern regen Anklang. Die vorbereiteten Gourmetröllchen reichten nur dank entsprechend „sanktionierender“ Einteilung bei der Ausgabe bis ganz knapp vor den Abschluss des Festumzuges.

Als nach 1,5 Stunden der Umzug am Festplatz endete, waren alle 400 Gourmetröllchen verteilt – oder sollte man sagen - aus den Händen gerissen. Die Bänder Bürger forderten das Rezept ein und erkundigten sich nach Buchungsmöglichkeiten.

Der Umzug und das gesamte Festprogramm war für Anwohner und Gäste ein fröhliches, geselliges Fest, das allen lange in guter Erinnerung bleiben wird.

Thomas Kapke, MdC, CL

Bayern-Marmitage der Sieben-Schwaben-Chuchi Augsburg



Das obligatorische Gruppenbild...



Geschlechtertanz in Renaissance-Originalkostümen im herrlichen Schaezlerpalais

➔ Viele Kochbrüder kamen zum großen Bayern-Treffen in die Fuggerstadt. Eingeladen hatte die Sieben-Schwaben-Chuchi Augsburg. Höhepunkt war der große Galaabend: in den edlen Drei-Kaiser-Stuben wurde – professionell moderiert von Schauspieler und Augsburg-Kenner Jörg Stuttmann – ein edles Acht-Gang-Menü mit durchwegs schwäbischen Köstlichkeiten serviert: * **Mancherlei vom heimischen Saibling an Pflücksalat mit Wildkräutern** * **Maultaschen vom Ochenschwanz an Salbei- und Majoran-Butter** * **Duett von zwei Süppchen – Fugger'sche Goldsuppe / Hummerschaumsuppe** * **Klößchen vom Hecht aus dem Lech an Franken – Rieslingsauce** * **Schwäbische Laubfrösche an Steinpilzrahm** * **Zwetschgensorbet an Zwetschgenschmäpse** * **Feines vom Kalb (Vögel, Bries, Ragout) Kartoffel - Kürbispüree, Zuckerschoten** * **Schwäbische Buchteln an Holderkompott.**

Als edle Tropfen wurden angeboten: * **2011er Würzburger Stein, Silvaner Kabinett trocken** * **2011er Nordheimer Frühburgunder, trocken** * **2008er Randersackerer Sonnenstuhl, Spätburgunder Tradition**

Das alles – Augsburger Kochgeschichte, Rezepte, Gästeliste – gab es neben einem Augsburg-Fotoband in handgefertigter und gebundener Form für alle Gäste. Und der Augsburger Oberbürgermeister Kurt Gribl als Ehrengast durfte Schampus aus dem Riesens

Schwaben-Chuchi Augsburg – Edles Menü mit Schmankerl der Region



Galadinner in den Kaiserräumen...



CL Dr. Peter Kahn, OO und CV Bert Schreiber, Oberbürgermeister der Stadt Augsburg Kurt Gribl, Herbert Liedl MdC (v.l.n.r.)



Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle in seinem Element

löffel unseres Großlöffelmeisters Hans-Peter Maichle schlürfen. Unter den hochkarätigen Gästen war auch der Schweizer Großmarmit Kurt Widmaier.

Insgesamt stand Augsburg zwei Tage lukullisch im Zeichen der Hobbyköche. Für die zahlreichen Gäste (natürlich mit Damen) gab es auch ein kulturelles Programm entlang der Kaiserlichen Maximilianstraße u. a. mit Führung und Orgelkonzert in St. Ulrich und Geschlechtertanz in Renaissance-Originalkostümen im herrlichen Schaezlerpalais. Beim Empfang im goldenen Rathaussaal wurden die Herren in weißen Kochjacken vom OB begrüßt. In einer „köstlichen“ Rede stellte er Augsburger Persönlichkeiten wie Mozart, Diesel, Brecht wie auch die Fugger und Welser vor. Und er gestand, dass er nicht gut kochen könne. „Dennoch habe ich bisher überlebt – auch politisch!“

Bert Schreiber aus der starken Mannheimer Gruppe sagte als Ordensoberer „herzlich Dankeschön“, erinnerte an gute Kontakte zu den Augsburgern, speziell an den verstorbenen Freund Leo Lidel, und übergab einen historischen Kochlöffel, den er 1975 in der Fuggerstadt bekommen hatte. Augsburgs Chuchi-Leiter Dr. Peter Kahn versprach im Namen seiner Augsburgener Kochbrüder (Helmut Kahn,

Peter Meißner, Egon Kunz, Herbert Lidel, Ernst Mittermeier, Helmut Micklitz, Hubert Stärker jun. und Wolfgang Bublies), dieses wertvolle Stück in Ehren zu halten. Schließlich wurde Schreiber zum Ehrenmitglied der Sieben-Schwaben-Chuchi Augsburg ernannt und mit der entsprechenden Kochjacke ausgestattet.

Mit einem bayerischen Frühschoppen fand das große Treffen ein deftig-kulinarisches Ende. „Gentlemen Brass“ spielte auf und der Weltmeister der Biersommeliers, Sebastian Priller-Riegele, informierte in Theorie und Praxis über den besten Biergenuss.

Bereits in der Augsburger Sonntagspresse, aber auch in der Tageszeitung am Montag und im Hochglanz-Magazin AUGSBURG JOURNAL wurde in Wort und Bild über die Bayern-Marmitage berichtet. Gefreut hat man sich in Augsburg über zahlreiche Zuschriften aus dem Kreis der Teilnehmer, die sich durchwegs bedankten. „Es war bei Eurer Fest rundum alles perfekt organisiert“, schrieb etwa Hans-Peter Maichle. Viel Lob gab es vor allem für die lukullischen Genüsse, die unser Kochbruder Helmut Kahn mit seinem Feinkost-Team unter Leitung von Chefkoch Thomas Abele gezaubert hat.

Wie sagte Landeskanzler Gerhard Hagen:

„Das hatte Großmarmitage-Niveau.“

Gourmet 72 Homburg goes Ireland – Manfred Gantner erkocht sich den MdC mit einem Menü von der grünen Insel



Seafood Chowder



Steinbutt in Safransoße



Beef in Guinness



Autumn Pudding

➔ Als Englisch-Lehrer am Homburger Johannem-Gymnasium pflegt Manfred Gantner nicht nur die Beziehungen mit einer Partnerschafts-Schule in Irland, er hat dort auch viele Freunde und er hat die irische Küche schätzen und lieben gelernt. So verwundert es nicht, dass der Chuchileiter der Gourmet 72 Homburg für seine Rangerhebung zum MdC ein komplett irisches Menü ausgesucht hat.

Begrüßt wurden Kochbrüder und Jury mit Champagner und frischen Austern, diese serviert auf der kristallinen Hummerschale, die sich als Wanderpreis des Landeskanzlers zur Zeit im Besitze der Chuchi Gourmet 72 befindet. Gespannt blickte die Jury, bestehend aus LK Gerhard Blumenröther, MdC Peter Schwarz von der Chuchi Enseldorf und MdC Siegfried Pillong von der Gourmet 72, dem ersten Wertungsgang entgegen, war doch ein irisches Menü als Maitre-Prüfung für die Jury ein absolutes Novum.

Auf der sehr schön u.a. mit leeren Bierflaschen dekorierten Tafel (gerüchteweise fehlten an dem Abend 2 Chuchimitglieder, weil sie zur Deko-Hilfe mit dem Austrinken der Bierflaschen beauftragt und damit wohl überfordert waren!) verströmte zum Auftakt eine Seafood Chowder, die traditionelle irische Fischsuppe, einen unglaublichen Duft nach frischem Fisch, Meer und Gewürzen. In einem geschmacklich unbeschreiblich intensivem tollen Sud fanden sich neben bissfesten Gemüse-Würfelchen ausgesuchte Meeresfrüchte und Edelfische, das Ganze perfekt begleitet von einem „Charisma“-Riesling des Weingutes Eugen Müller in Forst. Das war eine wahre Meisterleistung!

Die Wartezeit vor dem 2. Wertungsgang wurde angenehm verkürzt mit einer „Leek and bacon tart“, einem würzigen Zwischengericht, das an Quiche Lorraine erinnerte, aber wesentlich leichter war. „Poached turbot with saffron sauce“, also pochierter Steinbutt in Safran Sauce mit selbst gemachten Tagliatelle, nicht nur optisch aufgewertet mit leuchtend grünen und orangenen Gemüsestückchen zeigten, dass Manfred Gantner

ein perfekter Saucier, ein Künstler in diesem Fache ist. Nicht nur die Jury, alle Kochbrüder waren begeistert! Während dieses Gericht durchaus in der Sparte „Haute Cuisine“ angesiedelt werden darf, war der nächste Wertungsgang „Beef and Guinness Casserole with mashed potatoes“ eher der von der Jury erwarteten, bodenständigen irischen Küche zuzuordnen: auch hier wieder war der „Saucier Manfred“ so richtig in seinem Element: aus dem Guinness, dem Rindfleisch, den Pilzen und den verschiedenen Gemüsen zauberte er eine „wahnsinnige“ Sauce. Es war, wie der Landeskanzler in seiner Laudatio formulierte, „ein in absoluter Perfektion zubereitetes bodenständiges Gericht von der grünen Insel“.

Zu diesem Menügang stellte der Proband zwei Getränke zur Wahl: Einen Rotwein „Tradition“ des Weingutes Eugen Müller, ein kräftiger, im Barrique ausgebauter Spätburgunder, oder ein „Guinness draught“. Beides passte ausgezeichnet. (Denn um es beurteilen zu können, musste die Jury natürlich beide ausprobieren!). Anschließend durfte die Jury noch einen köstlichen „Autumn Pudding“ genießen, einen saftigen Fruchtkuchen mit Himbeeren und Heidelbeeren, bevor der Landeskanzler Manfred Gantner mit dem hochverdienten Hummer am gelben Bande auszeichnete.

Nach dem obligatorischen Champagner aus dem großen Löffel des Landeskanzlers schloss sich noch ein gemütliches Beisammensein an mit „Gaelic Coffee“ und es wurde (ergebnislos) diskutiert, ob sich die Wirkung des Espressos und des irischen Whiskey in diesem Getränk gegenseitig aufheben.

Ein nicht nur genussreicher sondern auch ein sehr harmonischer brüderlicher Abend ging zu Ende. Manfred Gantner hatte als Leitspruch in seiner Menü-Karte Oscar Wilde zitiert:

„I have the simplest of tastes. I'm always satisfied with the Best“.

Daran hat sich Manfred gehalten, bravo!

Gerhard Blumenröther



Siegfried Pillong-Gerhard Blumenröther –Manfred Gantner - Peter Schwarz

Die Romäus-Chuchi Villingen freut sich über ihren neuen CdC



...wenn der Vater mit dem Sohne



...der ersehnte Trunk aus dem Löffel



Saiblingstörtchen mit Kaviarschmand und Kartoffel-Nussbutter-Stampf

➔ Roland Meßmer heißt er, vierundvierzig Jahre alt und Mitglied der Romäus Chuchi seit wenigen Jahren, dazu mit einem Sohn namens Fabian (noch Schüler!) ausgestattet, der ihn bald mit seinem jetzt schon vorhandenen fachlichen Können als Jungkoch (beim Vater abgeschaut) überholen könnte. Aber das stört unseren Roland II recht wenig. Der schwor sich, das blaue Band muß endlich her. Das dafür geplante Menu ließ auch keine Wünsche offen und die Romäus Chuchi hatte es an diesem Prüfungsabend nicht leicht, den Vorstellungen des Prüflings nachzukommen. Seine beiden Prüfungs-Gänge hatten es aber auch wirklich in sich: Saiblingstörtchen mit Kaviarschmand und Kartoffel-Nußbutterstampf (den man am liebsten mit nach Hause genommen hätte) aber auch das "Rückwärts gebratene Roastbeef vom Bison mit Ricotta-Kräuter-Füllung und Croutons vom selbstgebackenen Maisbrot" (sorgfältig überwacht vom Sohne-mann) brachte nicht nur die Prüfer in helle Verückung, auch die

kleine Zahl der Beiköche entwickelte Gefühle wie im "7. Himmel". Die dazu ausgewählten Weine bewiesen einmal mehr "hohe Könnerschaft". Der 'Hirt Cuvee -weiß Chronos 2012' eines jungen Winzers aus dem Württembergischen gab dem Saiblingstörtchen die krönende Würze. Die Prüferschaft schlotzte friedlich vor sich hin - keine Beanstandung. Auch nicht "über das vorgesehene Amuse-Gueule: "Taubenbrust mit Walnüssen und Feigen im Kartoffelnest" und der dazu verabreichte Champagne Seconde, Grand Cru fand nur begeisterte Prüfer. Mit dem "Rückwärts gebratenen Bisonrostbeef mit selbstgebackenen "Maisbrot-Crostinos" war der Höhepunkt dieser Chef-Prüfung erreicht, da bestanden keine Zweifel, denn der gnadenlos rote 'Morellino di Scansano 2011' gab den Prüfern die restliche Gewissheit und sie freuen sich schon heute auf einen Jung-Chuchianer namens Fabian Meßmer. Ihr hört von uns in Bälde!

Fritz Ewald Protokollar Romäus-Chuchi Villingen

Romäus-Chuchi und die Swano Chuchi – unterstützt vom Catering Service Tellerrand – und der Guggenmusik ‚Alte Kanne n.e.V.‘ als Jubilar engagieren sich für das Palliativzentrum VS

➔ Einmal im Jahr unterstützt die Romäus Chuchi, VS-Villingen eine soziale Einrichtung. Nach dem Erfolg des letzten Jahres, als im Rahmen des sogenannten Benefiz Culinaire im Villinger Münsterzentrum ein dicker Scheck zugunsten des geplanten Palliativzentrums an den Förderverein überreicht werden konnte, wollten die kochenden Männer auch in diesem Jahr wieder ihre Kochkünste einem guten Zweck zur Verfügung stellen.

Die Anfrage der Alten Kanne kam deswegen gerade zur rechten Zeit. Zum 50 jährigen Jubiläum der ältesten Villinger Guggenmusik (die nicht nur an Fastnacht auftritt sondern auch schon bei der, Steuben-Parade in New York zugange war) wurde daraufhin auf bereits bewährte Köstlichkeiten, wie die äußerst schmackhafte Bouillabaisse, die reichhaltige Marseiller Fischsuppe mit frischem Gemüse und vielerlei Meeresfrüchten und eine originale Daube provencale, eine Art Gulasch mit kräftigem Rindfleisch. Rotwein, Oliven und Möhren Im Zelt der Guggenmusik, das wegen der schlechten Witterung im Villinger Spitalgarten zusammen mit einem Weinbrunnen aufgebaut wurde,



Die Küchen-Crew der Romäus-Chuchi Villingen und der Swano Chuchi Schwenningen

konnten die Gäste den Schrägtönlern und anderen Gruppen, die den ganzen Tag abwechselnd spielten, fleißig Applaus spenden. Und unter der Mithilfe unserer Kochbrüder der Swano Chuchi Schwenningen wurden dann auch rund 350 Portionen an die interessierten und dann auch kulinarisch begeisterten Gäste verkauft.

Wie immer verwendete die Romäus Chuchi nur beste und frischeste Zutaten. Eifrige Hände bereiteten im Vorfeld jeweils 200 Portionen der beiden Gerichte zu. Es wurde geschnippelt,

gebraten, geschnitten und mit Wein, frischen Kräutern und den passenden Gewürzen abgeschmeckt und probiert.

Bei 400 Gerichten war es nicht möglich, diese Herausforderung in der Schulküche (unserem monatlichen Kochplatz) oder in privaten Küchen zu stemmen. Aus diesem Grund gilt auch der besondere Dank Herrn Wolfgang Zimmermann vom Catering Service Tellerrand, der der Chuchi seine Küche, ohne die das Gelingen nicht möglich gewesen wäre, mit allen Gerätschaften unentgeltlich zur Verfügung stellte.

Jörg Gressenbuch MdC



Impression aus Rothenburg o.d.T.

Chuchi Pompejanum Aschaffenburg feiert ihren 40. Geburtstag in Rothenburg ob der Tauber



oben: Kochkurs - Theorie
rechts: Mittermeiers Beef Burger 2.0,
das Highlight unter den Burgern
unten: beim Kochkurs Gruppenarbeit



➔ ... welcher herrliche Platz war dieses mittelalterliche Städtchen in Franken, weltbekannt als die romantische Stadt in unserem Lande, für die Feier des 40-jährigen Bestehens unserer Chuchi Pompejanum Aschaffenburg. Die Stadt mit ihren zahlreichen Gassen, mannigfaltigen Ausblicken in das liebe Taubertal beim Rundgang auf der noch weitgehend erhaltenen Stadtmauer, alles, was wir suchten, fanden wir auch dort; kurz: Geschichte und Kultur begegneten uns überall. Allein der Wettergott, der hatte es nicht so gut mit uns gemeint und schickte uns dauerhaften Regen. Er störte uns nicht! Aber wir wollten ja auch Geburtstag feiern, unser Hobby sollte dabei nicht zu kurz kommen und wir wollten dabei auch noch Rückschau halten auf die verflossenen 40 Jahre. Zudem verfügten wir über einen Almosenier Dr. Christoph Schwarz, der sowohl Rothenburg o.d.T. als auch unsere Vorstellungen von diesem Fest bestens kannte und in dessen bewährte Hände wir die Organisation problemlos legen konnten.

Unser Domizil in Rothenburg o.d.T. war die „Villa Mittermeier“, ein Haus mit traditionell gewachsener Hotellerie, das uns neben einem Ausflug in die hauseigenen Weinberge auch noch einen Kochkurs zum Thema „Fleisch“ bieten konnte.

Diese Offerten ließen uns also voller Erwartung am 11. Oktober 2013 starten, um längstens um 15,00 Uhr pünktlich vor Ort zu sein. Nach dem Einchecken erwarteten uns dann als ein kleiner Imbiss: eine fränkische Bratwurst und ein Stückchen gegrillter Schweinebauch, begleitet von einem Kartoffel-/Gurkensalat, beides allerbeste Grundlage für den folgenden Ausflug nach Tauberzell in die Weinberge. Unter nicht ganz einfachen Bedingungen, herrührend aus der vorhandenen Bodenbeschaffenheit und auch dem herrschenden Klima hatten unser Hausherr und einige Mitstreiter vor Jahren begonnen, ihre Idee von der Anlage von Weinbergen am dortigen Standort auch zu realisieren. Wir konnten es bestätigen: der Versuch ist erfolgreich verlaufen; von der Qualität der angepflanzten Reben konnten wir uns anhand der zum Teil noch hängenden Trauben persönlich überzeugen. Den Abschluss unseres ersten Tages erlebten wir dann im „Landhaus zum Falken“ in Tauberzell bei einer „ofenfrischen Ente“ nebst zugehörigen Weinen der besuchten Wingerte oder – wer wollte – einem frisch gezapften Bier.

Während unsere Damen am Samstag eine Stadtführung unter dem Motto „Brot, Wasser & Wein“ absolvierten und ganz nebenbei auch noch Zeit für eigene Unternehmungen oder Einkäufe besaßen, begann für uns der Höhepunkt unserer Reise, der Kochkurs zum Thema „Fleisch“. Zu dessen Inhalt:



* **CHUCK ROLL VOM US PRIME BEEF – Mittermeiers US Beef Burger 2.0**
Stiernackensteaks „Sous Vide“ – Steak Tatar

* **HÄLLISCHES LANDSCHWEIN – Bauch „sanft gegart“ – Schäufele**

* **MILCHKALB – Bäckchen auf zwei Arten „Sous Vide“ geschmort – Kalbskopf-Terrine**

* **INNERE WERTE – Kalbsherz rosa gebraten – Kalbsnieren süß – sauer**

* **WILDENTE – Brust & Keule**

* **DAS PERFEKTE STEAK – auf zwei Arten „Sous Vide“ und klassisch**

Einschließlich der uns zuteil gewordenen Ergänzungen und ausführlichen Erläuterungen war es für uns ein Erlebnis, in der Praxis die unterschiedlichen Methoden und Anwendungen von „Sous Vide“ näher kennen zu lernen, sie einmal anzuwenden und schlussendlich auch ihr Ergebnis zu sehen. Als Fazit bleibt festzuhalten: unser Gastgeber gehört nicht nur zur Gruppe der „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ sondern er ist auch jung, interessiert und versteht es meisterhaft, seine Vorstellungen von Kochen und Verarbeiten auch weiterzugeben und zu vermitteln. Der Abend war natürlich unserem Geburtstag gewidmet und als Höhepunkt unserem festlichen Menü in der „Blauen Sau“, dem Restaurant im Hause mit folgenden Gängen

* **Jakobsmuscheln mit gebackenem Kalbskopf, Buchweizen u. Crème fraiche**

* **Brust und Hasché von der Wildente mit Maronen und Kürbis**

* **Roastbeef vom US Prime Beef mit gebratenen Steinpilzen, Selleriemousse und weißem Pfefferschäum**

* **Walnuss Parfait mit Guanaja Schokolade und Passionsfrüchten**

Es war ein interessantes Menü mit Anteilen unseres Wirkens im Kurs, die natürlich allseitiger besonderer Beobachtung und Bewertung unterzogen wurden, insgesamt aber spielte an diesem Abend die Erinnerung an vierzig vergangene Jahre die Hauptrolle mit all den kleinen und großen Ereignissen und „weißt Du noch.....?“ stand Pate für die vielen Ereignisse und Erlebnisse in und um die Chuchi Pompejanum Aschaffenburg. Mögen weitere schöne Jahre folgen.
Auf geht's!

P.S.

Wie man's macht, ist es falsch. Und wenn man's falsch macht, ist es auch nicht richtig... Ist wirklich nur gut, was teuer ist?

➔ Gemeinhin steht die Mittelmeerküche für gute Ernährung. Sie basiert auf Olivenöl und viel frischem Gemüse – wie zum Beispiel Tomaten, Zucchini, Paprika und Gurken. Viele dieser Gemüse werden aber auch hier in Mitteleuropa (Deutschland, Niederlande, Österreich) angebaut. Bei uns Kochbrüdern spielt frisches Gemüse – möglichst aus der Region – eine besondere Rolle, wie ich gleich nach meinem Eintritt in den Club in vielen Gesprächen herausgehört habe. Ohne dass es je ausgesprochen wurde, waren die Discounter tabu. Die Frage stellt sich, ob wir unsere Meinung überdenken sollten, wie der folgende Beitrag zeigt.

Die Zeitschrift Ökotest hat in der August-Ausgabe die Labortests sowohl von Olivenöl als auch den genannten Gemüsen veröffentlicht. Das Ergebnis: gute Namen (Olivenöl) sind ebensowenig Garanten für gute Produkte wie Naturkost- und Bioläden, aber – zu ernsthaften Bedenken besteht kein Anlass.

Die Gemüseprodukte und Erdbeeren wurden auf den Stoff Perchlorat (ClO₄) untersucht. Der Mediziner kennt ihn als Medikament zur Behandlung von Schilddrüsenerkrankungen, weil er die Jodaufnahme in die Drüse hemmt. Feuerwerker und Raketentechniker schätzen den Stoff als Sauerstoffspender. Perchlorat gelangt über verschiedene, noch nicht ganz geklärte Wege in unsere Nahrung, von denen der bekannteste der Eintrag über verunreinigten (Chilesalpeter)-Dünger ist. Oxidative Vorgänge in der Atmosphäre führen über Staubablagerungen zur Anreicherung in der Natur – im Dünger und im Wasser. Der Naturkostladen Alnatura, dessen getestetes Produkt ursprünglich den höchsten gemessenen Wert hatte und als stark belastet eingestuft wurde, hatte den Dünger ersetzt und anschließend nur noch geringe Spuren von Perchlorat nachweisen können. Andere Hersteller, die zum Beispiel an große Discounter geliefert hatten, waren von dem Perchlorateintrag nicht betroffen. So waren Erdbeeren, Gurken, Paprika und Tomaten von Aldi, Lidl frei von Perchlorat oder in Spuren belastet, während sich bei anderen Anbietern (Rewe, Edeka etc.) ein uneinheitliches Bild zeigt. Die Probleme lassen sich nicht auf ein Land oder ein Produkt zurück-

führen, am ehesten auf die Lieferanten. „Insgesamt bedeutet das, dass verlässliche Aussagen zur Belastung einzelner Obst- oder Gemüsesorten nicht gemacht werden können.“

Olivenöl – wer von uns verwendet keines? – wurde unter anderem auf Geruch und Geschmack, Mindesthaltbarkeitsdatum, Pestizidbelastung und Weichmacher (in den Verschlüssen) getestet. Einige Bioprodukte kamen über ein ausreichend oder gar mangelhaft nicht hinaus, ebenso wie zwei konventionelle Produkte. Zwei Dinge sind besonders bemerkenswert: Lidl's Olivenöl zählt zu den guten und preisgünstigsten (3,49 Euro), während die beiden teuersten

(11,90 bzw. 16,95 Euro) mangelhaft waren. Letzteres wird übrigens unter der Marke „Schuhbeck's Griechisches Olivenöl, Nativ Extra“ vertrieben. Wie sehr doch auch Grenzwerte die Ergebnisse beeinflussen, zeigt die Bewertung von Aldi Süd. Ökotest bemängelt das Vorhandensein von Pestiziden und



Kochbruder Dieter May

Weichmachern. „Laut Anbiertgutachten waren in chargengleicher Ware keine Pestizide und Weichmacher nachweisbar. Allerdings lag die angegebene Bestimmungsgrenze für Weichmacher höher als die des von Öko-TEST beauftragten Labors.“ Das Problem besteht darin, dass es hunderte von Anbietern und Lieferanten gibt, die überhaupt nicht getestet werden können und die oft auch ihre Produkte nicht testen lassen. Für uns gibt es daher immer einen kulinarischen Blindflug mit viel „Gottvertrauen“. Neulich habe ich drei Liter Olivenöl aus Kreta bei einer griechischen Gastronomin gekauft. Was habe ich mir da eingehandelt?

Dieter May, Chuchi Simplicissimus Offenburg

Sommer in Nürnberg

Das dichteste Chuchi-Netz einer deutschen Großstadt findet sich im fränkischen Nürnberg. In insgesamt 5 Chuchis haben sich hier rund 60 Kochbrüder zusammengeschlossen, um ihrem Hobby nachzugehen und eifrig den Kochlöffel zu schwingen. Die Kontakte zwischen den Nürnberger Chuchis haben eine lange Tradition und sind schon immer gut. Man lädt sich gegenseitig ein, kocht auch mal gemeinsam und es bestehen außerhalb der Chuchi häufig gute persönliche Kontakte.

Aktiv gefördert werden diese Chuchi-Kontakte vom Landeskanzler Dr. Wolf Steger, der im Juli 2013 zum ersten Sommer-Treffen der Nürnberger Chuchis in den schönen Biergarten der Lederer-Kulturbrauerei eingeladen hatte. Am heißesten Sonntag des Jahres kamen nicht nur die Küchenchefs und die Köche gerne in den schattigen Biergarten, sondern sie hatten auch gleich ihre Damen und teilweise ihre Kinder mitgebracht.

Bei einem kühlen Bier und fränkischen Schmankerln aus der exzellenten Küche des Brauerei-Gasthauses wurden schnell neue Kontakte geknüpft und bestehende gefestigt. Die Stimmung war heiter wie das Wetter und man strahlte mit der Sonne um die Wette.

Dieses erste Nürnberger Sommer-Treffen wurde von allen Anwesenden als voller Erfolg bezeichnet. Landeskanzler Wolf Steger ist daher sicher, dass er auch im nächsten Jahr wieder zu einem Sommer-Treffen der Nürnberger Chuchis einladen wird. Charly Hahn, (CdC)



Geselliges Zusammensein im herrlichen Biergarten der Lederer-Kulturbrauerei

Junge Landgrafen-Chuchi Pirmasens hat ihren ersten Grand Maître: „...wenn das Gute liegt so nah“

➔ Das war das Motto, unter welches Harald Lang, der Leiter der Landgrafen-Chuchi Pirmasens, sein Grand-Maitre-Prüfungsmenü gestellt hatte, denn alle Rohprodukte (außer den Gewürzen) konnte er aus seiner unmittelbaren Umgebung besorgen. In seinen kleinen idyllischen Pfälzer Heimatort Eppenbrunn, unmittelbar an der Grenze zum „krummen Elsass“ und Lothringen gelegen, hatte Harald Lang am 26. Oktober dieses Jahres zu seinem 10-Gänge-Festmenü geladen, und um die Abschlussworte des Jury-Vorsitzenden, VGK Klaus Jeromin vorweg zu nehmen: „Es war eine grandiose Leistung mit ausgezeichneten Produkten aus der Provinz“.

Sein Prüfungsmenü: * Flußkreb-Burger Pfälzer Art * Trilogie von der Entenleber * Tee vom Kalb mit gestiftetem Wurzelgemüse, Kalbskronfleisch und frischem Meerrettich * Nierchen vom Südwestpfälzer Weidekalb in Monschau-Sauce * Füllhorn mit Ragout fin aus Kalbsbries, Kalbszunge und Pilzen * Himbeer-Sorbet * Forellen-Nudel-Päckchen „Himbaum“ * Rehrücken „Eppenbrunner Forst“ mit Wirsingstrudel und gebratenen Birnen * Ziegenfrischkäsesoufflée mit flambierten Kirschen * Pfälzer Apfeltörtchen, Lothringer Madeleines und Elsässer Gugelhupfparfait

Mit Ausnahme der Flußkreb-Burger, zu denen Harald ein Amer Bier servierte, wurde das Menü ausschließlich von Sekt und 8 Weinen des Weingutes Werner Jülg aus Schweigen-Rechtenbach perfekt begleitet, welche vom Winzer persönlich vorgestellt wurden.

Köstlich begann es schon mit den Krebsen aus den Weihern im lothringischen Soucht und in der folgenden Entenlebertrilogie, deren Rohprodukt aus dem elsässischen Soultz-les-Bains kam, zeugte besonders die mit Entenleberterrinen gefüllte, in Rotwein und Portwein pocherte, frische Pfälzer Feige von der Kreativität des Prüflings.

Für die folgenden 3 Gerichte ließ Harald im Dezember 2012 bei einem für seine biologischen Produkte bekannten und mit ihm befreundeten Bauer ein Kalb (namens „Lucie“) aufziehen, das nun Anfang Oktober geschlachtet wurde. Dieses hervorragende Fleisch lieferte in aufwendiger Zubereitung eine Suppe mit unglaublicher Geschmacksintensität sowie wunderbar zartes Kronfleisch, auf den Punkt gegarte Nierchen in einer köstlichen Sauce aus Monschauer Senf und ein zartes, schmackhaftes Ragout fin aus Bries und Zunge.

Ein leicht alkoholisiertes Himbeersorbet leitete über zu der Forelle (aus Nachbars Teich soeben erst gefangen), auf südländisch gewürzten Tagliatelle in Papier verpackt und im Backofen perfekt gegart, ein Genuss! Nicht minder genußreich waren die Scheiben vom Rehrücken in einer aus Rotwein, Portwein, Orangen, Zitronen, Ingwer, verschiedenen Gemüsen und Gewürzen sowie Johannisbeergelee und Bitterschokolade raffiniert zubereiteten Sauce, wobei die von dreierlei Reh, nämlich Kitz, Schmalreh und Geiß stammenden Stücke trotz unterschiedlicher Garzeiten alle perfekt auf dem Punkt serviert wurden. Es erübrigt sich fast zu sagen, dass die Rehe aus dem benachbarten Wald stammten. Wirsingstrudel und gebratene Birnen waren idealer Begleiter dieses Gerichtes. Ziegenkäse aus einem benachbarten Bauernhof direkt hinter der Grenze bildete die Grundlage für das folgende köstliche Ziegenfrischkäse-Soufflée mit Minzeblättern und am Tisch flambierten Kirschen, bevor mit Pfälzer Apfeltörtchen, Lothringer Madeleines und Elsässer Gugelhupfparfait ein Abschluß-Feuerwerk abgebrannt wurde, das seinesgleichen sucht: 6 von 7 Jury-Mitgliedern vergaben dafür die Höchstnote, es war eine absolute Spitzenleistung!

Harald Lang überzeugte nicht nur mit seiner Kochleistung sondern auch mit seiner ideenreichen Präsentation, sei es auf Mini-Europaletten, auf feinem Porzellan oder in Eisen-Pfännchen, auf Schiefer-



platten, im Teig-Füllhorn oder im Backpapier-Päckchen. Seine beiden liebevollsten Töchter im Dirndl bewältigten den Service aufmerksam und perfekt an der festlich gedeckten Tafel; es war ein Grand-Maitre-Menü, für das sich die weiteste Anreise lohnte.

VGK Klaus Jeromin zollte der Kochleistung von Harald Lang höchstes Lob und verlieh ihm die Urkunde als Grand Maître de Chuchi und den Hummer am grünen Bande. Der obligatorische Schluck Champagner aus dem großen Löffel des Landeskanzlers bildete zwar den Abschluss des „offiziellen“ Rangerhebungskochens, aber noch lange nicht des anschließenden geselligen Beisammenseins. Es war ein Ereignis, das allen Teilnehmern noch lange in bester Erinnerung bleiben wird.

Gerhard Blumenröther



Die Nibelungenchuchi Biebesheim feiert... CL Dr. Herbert Geipert legt seine Grand Maitre-Prüfung ab

➔ Um das Endergebnis einer längeren, bis ins allerletzte Detail mit größter Akribie und Sorgfalt geplanten Vorbereitung erleben zu können, fand sich am 5. Oktober 2013 die Jury der Grand - Maitre - Prüfung von Chuchileiter Dr. Herbert Geipert im Domizil der Chuchi, dem Hofgut Wasserbiblos nahe Riedstadt ein. Trotz der äußerst widrigen Umstände aufgrund der Vollsperrung der Bundesautobahn sowohl am Frankfurter als auch am Darmstädter Kreuz und einem miserablen Wetter waren alle Jurymitglieder pünktlich: Großlöffelmeister Hans - Peter Maichle, Majordomus Carsten Reitz, Chevalier Dr. Jörg Stoffregen, der Vorsitzende des Ehren- und Satzungsrates Heinrich Klein, Landeskanzler Roland Ritter, GMdC Heinz Krauss von der Nibelungenchuchi und GMdC Paul Scholze. Sie sollten ihr Kommen nicht bereuen.

Eine wunderschön dekorierte Tafel in einem Ambiente der Sonderklasse empfing die erwartungsvollen Gäste. Und auf die Minute pünktlich begann es: zum Apéritif, einem Champagner Cuvée Brut Classique aus dem Hause Alfred Gratien, wurden als Amuse Gueule eine Crème brûlée von der Gänseleber, eine Trüffelpraline vom Rindertartar, Thunfisch auf Honig-Senf-Sauce und ein Kürbis-Orangen-Süppchen gereicht, jeder Bestandteil ein Geschmackserlebnis für sich und dargeboten in Vollendung. Das nun folgende Prüfungsmenu



*** Kalbszunge mit Jakobsmuscheln auf Rettich-Carpaccio * Glacierte Taubenbrust mit zweierlei Sellerie und schwarzen Nüssen * Schaumsuppe von der Topinambur mit Brombeergelee * Rotbarbe im Lauchmantel mit Kartoffel-Olivenöl-Püree und Gemüsefächer * Sorbet von der reifen Birne mit Champagner aufgegossen * Lammcree in der Mohn-Kräuter-Kruste auf einem Blumenkohlbett * Blauschimmelkäse mit Pinienkern-Hippe und Walnuss-Frischkäse auf Passionsfruchtsauce * Gratinierte Pflaumen mit Zimt-Parfait und Kirschragout * Variationen edler Kaffeesorten ***

wurde begleitet von Weinen verschiedener Anbaugebiete, im Einzelnen genau passend ausgewählt zu jedem Gang.

Wenn der Berichterstatter die einzelnen Wertungen zusammenfasst, dann muss er resümieren, dass allein die Darbietung aller einzelnen Gänge neben absolutem handwerklichen Können und Geschick auch ein Auge für Design voraussetzt. Die unterschiedlichen und im Geschmack sehr differenzierten Zutaten zu den genannten Kompositionen zusammen zu führen, dabei die jeweiligen Aromen pointiert zur Geltung kommen zu lassen, war eine Leistung, die den Hummer am grünen Band ohne jede Einschränkung verdient. An dieses einstimmige Urteil der Jury schlossen sich die im geschilderten Tenor gehaltene Laudatio, die Übergabe der zugehörigen Ernennungsurkunde nebst Orden und der Trunk aus dem Löffel des Großlöffelmeisters an. Mit den Glückwünschen von allen Seiten sei es nochmals wiederholt: es war ein Erlebnis, der Jury dieser Prüfung angehört zu haben.

P.S.



Die Passauer Wölfe haben einen neuen GMdC



Michael Buchheit mit seinem Beikoch Stefan Mang, der erst im Mai seinen CdC erkochte.



Das kann sich sehen lassen: 11 Kochbrüder, davon 4 GMdC, 4 MdC, 3 CdC. Chuchileiter und Landeskanzler Dr. Gerhard Hagen ist mit seiner Chuchi zufrieden, mit Recht!

Man merkt es gleich am Umgang der Kochbrüder und Schwägerinnen untereinander: bei den „Wölfen“ herrscht Brüderlichkeit und Harmonie. Dann stellt sich auch Erfolg ein, weil jeder motiviert ist und unterstützt wird. Wen wundert es also, dass auch MdC Michael Buchheit sich der Herausforderung stellte und das grüne Band erkochen wollte. Eine großzügig dimensionierte Tafel, weiß eingedeckt und geschmackvoll dekoriert, kündigte gehobene kulinarische Freuden an. Das Amuse Gueule, **Accras de morues** - frittierte Gemüse-teigbällchen mit Stockfisch und **Gambas a la noix de coco** - Gambas in Kokosflocken und Koriander paniert mit Erdbeerdip, verstärkte diese positive Erwartungshaltung.

Die Jury mit MD Karsten Reitz, GP Frithjof Konstroffer, OO Horst Ruppert, LK Dr. Gerhard Hagen, LK Dr. Wolf Steger, CL Prof. Dr. Schrell und Uwe Wagner GMdC, die bis auf kleine Ausnahmen in großer Übereinstimmung durchweg sehr gute Bewertungen notierten, bestätigten diese hohen Erwartungen an ein in jeder Beziehung – auch bei der Namensgebung – fantasievolles Menu:

Aus Wald, Fluss und Meer – Reh-Crêpes-Röllchen, Flusskrebse in Tomaten-Estragon-Gelee, Lachslasagne * Bayerische Tafelspitzsülze * „Waldeslust mit Pfiff“ – Maronen-Samtsuppe mit Pfifferlingen * Dreierlei mit „Stein“ – Steinbutt und Steinpilz vom heißen Stein * Elsässische Winzertorte mit Champagnerkraut * Was lange schmort, wird richtig gut! – Rinderwangen mit gebratener Kartoffelroulade an Rotkohl * Aromatisierter Brie de Meaux mit Cranberrysauce * Allerlei vom Kürbis

Kochbruder Michael war übergelukkig über die positive Bewertung und nahm nach der Laudatio durch Karsten Reitz Urkunde, das grüne Band und den obligatorischen Löffeltrunk sowie die Gratulationen aller Anwesenden entgegen, ehe seine Frau Ulrike ihm besonders herzlich gratulierte. Sie durfte später auch für den Rest des Abends das grüne Band tragen, weil sie laut Michael ihn so prächtig unterstützt hatte auf dem Weg zur Prüfung und deshalb mit Recht ihren Anteil an dem Erfolg reklamiert hatte. Sie wurde von ihm deshalb in der Rang der „Grand Maître“ erhoben.

Ein schöner Kochtag fand schließlich ein harmonisches und lustiges Ende mit Schwägerinnen und Kochbrüdern im Bayerischen Brauhaus. Bleibt nur noch zu sagen: wir kommen gerne wieder nach Passau – zu so einer GMdC-Prüfung allemal. F.K.



Chuchi Vlotho hat einen neuen MdC – Markus von Braucke

➔ Bruder Markus vom Braucke war schon lange der Ansicht, dass der blaue Halsorden durch einen gelben ersetzt werden müsste.

So schritt er zur Tat und lud in das Domizil der Chuchi Vlotho ein, um zu beweisen, dass er reif für die Meisterklasse ist. Die Jury, bestehend aus Landeskanzler GMdC Manfred Löbber, OO Ulli Kampmeier, MdC Thomas Kapke und MdC Dietmar Krämer konnten sich auf ein hervorragendes Prüfungs-
menü mit dazu perfekt abgestimmten Weinen freuen. Nach einem Glas „Gosset Champagner Brut, Grande Reserve“ kredenzte Bruder Markus folgendes Menü:



Markus bei der Arbeit

*** Terrine von Nordseekrabben und grünem Spargel * Warmes Carpaccio vom Rind * Suppe von Kopfsalat, Gurke und Minze * Steinbutt auf Mangold Risotto an Krustentier vinaigrette * Kaninchen in Sauerampfer Sauce mit Möhrenpüfferchen * Riesling-Zabaione mit Erdbeeren**

Nachdem man das Menü gustiert hatte, mit Kritik und Lob nicht gespart hatte, war sich die Jury einig, einem erschöpften, aber glücklichen Bruder Markus die Rangerhebung zum MdC nunmehr zu bestätigen
kawivi



Der schwerste Teil der Arbeit

Literarisch – kulinarisch

WEIN UND ARCHITEKTUR Weinproben beim Winzer sind beliebt. Wer erinnert nicht düstere Räumlichkeiten mit unbequemen Sitzmöbeln. Ich hatte die Gelegenheit, einige moderne Vinotheken an der Mosel zu besuchen. „Bloß nichts Eckiges“ war der leitende Gedanke des Winzers Peter Regnery bei der Planung der neuen Vinothek seines Klüssrather Weinguts. Ein Lamellenrund aus Eichenbalken umschließt den zweigeschossigen Kern (Verkaufs- und Probierraum).

Die Familien des Kestener Weinguts „Paulinshof“ haben die ehemalige Trittenheimer Bahnstation der Moselbahn gekauft; es entsteht eine moderne Vinothek mit angeschlossener gehobener Gastronomie. Das Objekt liegt direkt am Weinberg mit herrlichem Blick auf die Mosel. Die Eröffnung ist für den 15. April 2014 geplant.

Das Weingut Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen, ist einer der Preisträger des Architekturpreises Wein 2013. Das Gutsgelände „Haus Klosterberg“ wurde in dreijähriger, höchst aufwendiger Bauzeit neu gestaltet. Die Philosophie des Weinguts – Verbindung von Tradition und Moderne – findet ihren überzeugenden Ausdruck in der innenarchitektonischen Gestaltung. Im Weinkulturgut Longen-Schlöder in Longuich-Kirsch findet der Gast nicht nur Wein sondern auch behagliche Unterkunft. Inmitten von Obst- und Walnussbäumen, Linden und Kastanien wohnt der Gast in kleinen Steinhäusern aus lokalem Schiefer. Der italienische Stararchitekt Matteo Thun hat das Projekt prägend begleitet. Die Mosel ist wahrlich eine Reise wert.. Zum Wohle! – Ihr Helmut Weber



Putz, Christiana: Erlebnis Weingut - Die Inszenierung des österreichischen Weines mit den Mitteln der Architektur. VDM Verlag Dr. Müller, 300 S., 79,00 Euro

Es gibt sie bereits, die „Erlebnisarchitektur“, und sie macht auch vor dem Traditionellen nicht halt: aktuelle österreichische „Winzerarchitekturen“ setzen ein jahrtausendealtes Kulturgut in Szene - vielfältig, und doch nicht beliebig. Mit Blick auf die drei großen Themenfelder dieser Inszenierung - Innovation, Tradition und Symbolkraft - zeigt dieser Band, wie Architektur zum Erlebnisfaktor werden kann - und damit zur Triebfeder einer Gesellschaft in der gilt: „Erleben ist Alles“.



kultur und Lebensstil französischer Winzerfamilien. Gerstenberg Verlag, 256 S., 39,95 Euro

Wer besäße es nicht gern: ein Schloss im Weinberg! In 31 von ihnen lädt uns die namhafte Fotografin Solvi dos Santos in diesem Bildband ein. Wir sehen beeindruckende Schlösser inmitten weiter grüner Rebflächen, folgen der Fotografin in hochherrschaftliche Säle mit elegantem Mobiliar und steigen mit ihr in Gewölbekeller voll alter Weinfässer hinunter. Ein Buch für Weinkenner und Frankreichliebhaber.



Woschek, Heinz-Gert (Hg): Wein und Architektur - Ein Wein-Reiseführer für Architekten und Weinliebhaber. Detail Verlag, 144 S., 29,90 Euro

Basierend auf Gesprächen mit Architekten und Winzern erzählen die Autoren die persönlichen Geschichten rund um die Entstehung des jeweiligen Gebäudes, der Auseinandersetzung mit diesem besonderen Ort und von dem sinnlichen Erleben, das mit der Welt des Weinbaus verbunden wird.

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**
Telefon 06126 - 588902 - Email: kochbuch@t-online.de

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

Das Leben schmeckt schön.



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

