



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 1 | Januar | Februar 2014



-  **Berichte vom Kapitel**
-  **Aus den Chuchis**
-  **Literarisch-Kulinarisch**
-  **Bremer Nationalgericht –
Braunkohl mit Pinkel**
Rezept auf Seite 2



Original Bremer Braunkohl mit Pinkel



Zutaten:

2.000 Gramm Braunkohl (Grünkohl)

2 Zwiebeln

150 g Schweine-, Gänse- oder Entenschmalz
Salz

500 ml Fleischbrühe

350 g gestreifter Speck

350 g Kasseler

350 g Pinkel

4 Kochwürste

2 EL Hafergrütze oder Haferflocken

Zubereitung:

Kohl gründlich waschen und von den Stielen und dicken Blattrippen befreien, ca. 10 Minuten in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren. Den Kohl abgießen und abtropfen lassen, kleinhacken.

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden, in Schmalz andünsten, den Braunkohl hinzugeben und kurz mitdünsten, vorsichtig salzen und die Fleischbrühe angießen.

Den Kohl mindestens 2 Stunden köcheln lassen. Am besten bereitet man den Kohl am Vorabend vor, da er aufgewärmt am besten schmeckt.

Kasseler und Speck ungefähr 1 Stunde und Pinkel sowie Kochwurst eine halbe Stunde im Kohl mitgaren.

Zum Schluss gibt man die Hafergrütze oder die Haferflocken zum Kohl. Hafergrütze etwa 10 Minuten quellen lassen, die Haferflocken etwa 5 Minuten.

Viel Spaß und guten Appetit!

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

Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt

www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Foto Titelseite: Doris Heinrichs - 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.

Liebe Brüder,



Euch und Euren Familien wünsche ich ein tolles erfolgreiches und vor allen Dingen gesundes „Neues Jahr“. Freuen wir uns auf 2014 und lasst uns jede Stunde und jeden Tag genießen. Dazu trägt unser Hobby bei und so soll es bleiben. Unser Wahlgroßrat am 13./14. Juni in Bremen soll genussvoll und unterhaltend werden. Frei nach dem Motto „bi us Bremer da geht dat Stiefe nich so rin“. Auch wenn es sich im Kern um eine Delegiertenversammlung handelt, kann man trotzdem Spaß haben. Also kommt in großer Zahl. Freuen wir uns darauf zusammenzutreffen. Jedenfalls freue ich mich, Euch zu sehen.

In der Ausgabe vor dem Wahl-Großrat werden sich alle Kandidaten für ein Amt im Kapitel und Großkapitel mit Bild präsentieren.

In dieser Ausgabe findet Ihr wie versprochen den ersten Artikel von Uli Kampmeier, OO. Berichte der anderen Brüder aus Kapitel und Großkapitel folgen dann jeweils in den nächsten Ausgaben.

Nochmals alles Liebe und Gute und tolle Kochabende.
Herzlich Euer Robert Eymann, VGK

Liebe Brüder,

das Jahr 2013 hat sich gerade verabschiedet und man fragt sich, wo die Zeit geblieben ist. Unser Club besteht schon mehr als 50 Jahre und man kann mit Fug und Recht feststellen, dass die Zeit in unseren Reihen nicht stehengeblieben ist. Die Teilnahmen an Maitre- und Grand Maitre-Prüfungen in den letzten fast 16 Jahren zeigt mir ein Bild von außergewöhnlichen Kochleistungen, Kreativität, Sinn für harmonische Kombinationen, aber auch von (gelungenen) experimentellen Wagnissen. Der Blick auf frühere Prüfungen, meine eingeschlossen, gibt Anlass zum Schmunzeln; was hat man vor Jahren „zusammengekocht“, zu große Mengen auf dem Teller, das Arrangement auf dem Tisch usw. Wir haben dazugelernt.

Aber nicht nur wir haben uns verbessert. Der Michelinführer 1990 vergibt für Berlin 3 mal 1 Stern und für den verstorbenen Siegfried Rockendorf 2 Sterne. Heute leuchten über unserer Hauptstadt 5 mal 2 Sterne und 9 mal 1 Stern. In der TV-Landschaft wimmelt es von Kochsendungen, Gutes und weniger Gutes. Vieles davon reiht sich allerdings nahtlos in das Niveau mancher Sender ein, die ihr Blabla täglich von 0.00 bis 24.00 Uhr verbreiten. Aber in Zeiten von DSDS ist das halt so! Wir sollten uns für unser Hobby die interessanten Beiträge herauspicken und in unsere Menüs einbauen. Wirklich großartige Kochleistungen kann der engagierte Kochbruder allerdings nur bei den wohlbekanntesten Profis am Herd erfahren. Dort hin muss man sich persönlich auf den Weg

machen, Taschengeld und seine Liebste(n) mitnehmen, denn diese Köpfer tauchen in den o.a. Sendungen nicht auf.

Liebe Brüder, unserem Club geht es gut, was nicht heißen soll, dass nicht hier oder da ein paar Dinge verbesserungsfähig wären. Etwas betrüblich ist der Zuspruch für unsere Großmarmitage. Ich höre immer wieder, dass man den langen Weg, die Ausgaben und den Zeitaufwand scheut. Viele können auch mit dem Begriff „Gala“ nicht viel anfangen. Das ist alles verständlich. Es wird die zukünftige Aufgabe im Kapitel und Großkapitel sein, die bisherige Form des traditionellen Clubfestes zu überdenken und vielleicht neue Wege zu gehen. Unser zweites Großfest, das Kochen im Grünen, hat sich zu einem Topereignis entwickelt. Dank des außergewöhnlichen Engagements der „Macher“ vor Ort ist Ketsch zu dem geworden, was eine der Grundideen unseres Clubs ausmacht. Wir wollen kochen, uns in geselliger Runde austauschen, neue Verbindungen knüpfen und mit Brüdern, Freunden sowie unseren Familien ein Fest feiern. Das frühere Campingkochen in Oppenheim hatte auch seinen Reiz, wird aber heute von Ketsch eindeutig übertroffen, weil sich die Inhalte und Angebote dank der hervorragenden Organisation deutlich gesteigert haben. Man muss die Dinge immer in dem jeweiligen zeitlichen Zusammenhang sehen, heute sind die Ansprüche höher als vor Jahren. Diese zufriedenzustellen erfordert aber auch mehr Aufwand, d.h. mehr Arbeit und



mehr Geld. In Zeiten, wo sich das Wort „Sponsoring“ allmählich aus dem deutschen Sprachgebrauch verabschiedet, müssen wir uns selbst mehr engagieren.

Liebe Brüder, für 2014 wünsche ich Euch Gesundheit, erfüllte Wünsche und ein freundschaftliches Miteinander in unserem Kochclub.

Alles Gute und mit brüderlichem Gruß
Euer Uli Kampmeier, OO

Chuchi Freiburg freut sich über ihren vierten GMdC



➔ Es ist gerade mal zwei Jahre her, da habe ich den Bericht zur CdC Prüfung von Hans Kreim geschrieben. Letztes Jahr zu Weihnachten absolvierte Hans seine MdC Prüfung und nun dieses Jahr wieder pünktlich vor Weihnachten seine GMdC-Prüfung. Ein glatter „Start-Ziel-Sieg“. Schon im Vorfeld hatte sich Hans akribisch mit seinem Menü, den dazu passenden Weinen und der Logistik in seiner kleinen Küche auseinandergesetzt. Nachdem auch Beikoch Rudolf Saier (CdC) und für den Service Alexis Schmelzer (GMdC) eingeplant waren, stand der Prüfung mit nebenstehendem Menü nichts mehr im Wege.

Die Jury unter dem Vorsitz von Robert Eyemann (VGK), Hans-Peter Maichle (GL), Frithjof Konstroffer (GP), Aki Müller (OO), Horst-Dieter Ruhland (LK), Helmuth Balsler (CL Gaggenau-Murgtal) und Alexander Theegarten (CL Freiburg) freute sich auf ein klassisches abwechslungsreiches Menü. Schon das Amuse Gueule, eine burgundische Spezialität in Form einer Jambon Persillé, ließ die Jury hoffnungsfroh die weiteren Gänge erwarten. Und sie wurde nicht enttäuscht – Kalbsbries, Schichtkuchen und Wolfsbarsch ließen keine Wünsche offen und es war eine Freude, auf hohem Niveau die wenigen Kleinigkeiten, welche nicht ganz perfekt waren, zu diskutieren.

Der Höhepunkt – das Kotelett von der Wachtel mit Entenstopfleber – war einfach grandios. Perfekt saftig gebraten! Sellerieravioli und

Morchelrahmjus ließen keine Wünsche offen. So war es auch nicht verwunderlich, dass es fast die Höchstnote bei den Punkten gab. Zum Abschluss das Apfelsoufflé im ausgehöhlten Apfel: ein weiterer Höhepunkt. Auch wenn die Jury schon gesättigt war, so konnte doch keiner diesem wunderbaren Dessert widerstehen. Und so war es auch nicht verwunderlich, dass Robert bei seiner Laudatio von einer sehr schönen und anspruchsvollen GMdC Prüfung sprach und dass der weite Weg aus Bremen nach Freiburg sich gelohnt hatte.

Zusammen mit Beikoch Rudolf und Alexis (für den Service zuständig) nebst Frauen wurde noch lange bis in den späten Abend hinein unser neuer GMdC gefeiert. Lieber Hans, im Namen der Chuchi Freiburg und aller Kochbrüder - herzlichen Glückwunsch zum Hummer am grünen Band.

CL Alexander Theegarten GMdC

* Jambon Persillé * Mosaik von Jakobsmuschel und Lachs * Kalbsbries im Spinatmantel mit Steinpilz-Tartelette und Kalbsbries-Jus * Schichtkuchen mit Wirsing, zweierlei Meerrettich und Meerrettichschaum * Wolfsbarsch mit Topinamburpüree an einer Kressesauce * Kotelett von der Wachtel mit Entenstopfleber, Sellerie-Ravioli, Goldrübchen und Morchel-Rahmsauce * Kalbsfilet und geschmorte Kalbsbacke, Blumenkohl-Broccoli-Flan, Semmelknödel und Kalbsjus * Williams-Birnen-Mousse, Rotweifeige, Apfelsoufflé und Limetten-Schokoladen-Mousse mit kandiertem Ingwer *



Drei neue CdC unter der Achalm

➔ In der noch jungen, erst im März 2012 gegründeten Achalm Chuchi in Reutlingen gab es 2013 viel zu feiern. Drei Kochbrüder haben sich den Juroren gestellt und alle drei sind nun stolze Träger des Hummers am blauen Band.

Den Anfang machte Gründungsmitglied Kochbruder Michael Bayer im Mai, gefolgt von Harald Ehlert im Juni sowie Hubertus Müller im Oktober 2013. Alle Kochevents fanden in unserer Stammküche in Reutlingen statt.

1 Passend zur Jahreszeit hatte Michael eine Tafel in frischen Frühlingsfarben hingezaubert. Ab 19:30 Uhr stellte er sich dann der kritischen Begutachtung der Prüfer GLM Peter Maichle, LK Bernd Britzelmeier und CL Richard Neubrand.

Nach feinem Amuse Bouche mit einem Sekt rosé ging es dann mit Joghurt-Brombeernocken auf frischen Blattsalaten und einem frischen Riesling jahreszeitgemäß in die erste Runde.

Der Zwischengang mit einem Lachs-Confit auf Selleriepüree zerging auf der Zunge. Ein Fleur de d'Artagnan rosé brachte den Frühling wieder an den Gaumen.

Mit dem Hauptgang „Dreierlei vom Kaninchen an Rosmarin-Kartoffeltürmchen und glacierten Möhren“ brachte er eine aufwändige Variation eines beliebten Hauptganges auf die Teller, die zeigte, dass er mit Freude und viel Phantasie der Kochkunst zugetan ist. Begleitet wurde dieser Gang natürlich von einem kräftigen Spanier, einem Ribera del Duero. Nach einem Vanilleeis auf Erdbeercarpaccio konnte er den Hummer am blauen Band in Empfang nehmen und sich den verdienten Löffeltrunk einverleiben.

Ein gelungener Abend wurde mit Kaffee und Digestif beendet.

2 Im Juni ließ sich die Jury, bestehend aus Richard Neubrand MdC, CL der Achalm Chuchi Reutlingen, Thomas Schmidhuber, GMdC der Chuchi Balingen und Rudolf Friedrich, MdC in der Chuchi Stuttgart Filder von Harald Ehlerts hoch angesetztem Prüfungsmenü überzeugen. Das Menü von Harald war geprägt von saisonalen Zutaten und wurde begleitet von ausschließlich italienischen Weinen, ausgenommen vom Amuse Bouche, einer exquisiten Form vom ‚strammen Max‘ mit Wachtelai und Kaviar, wozu ein Cava aus Spanien gereicht wurde. Dem Amuse Bouche folgten Jacobsmuscheln auf Fenchel mit frischen Nudeln. Die Chuchi bereitete einen Zwischengang bestehend aus überbackenen Crêpes mit Spargel zu. Anschließend wurde ein Rhabarbersorbet mit Ingwer – aufgegossen mit dem spanischen Cava des Amuse Bouche - serviert. Der Hauptgang bestand aus einem perfekt gebratenen Kalbsfilet mit Sommergemüsefüllung und einem Senf-Kartoffelpüree. Das überbackene Eis mit Früchten nebst köstlichem italienischem Süßwein rundete ein absolut gelungenes Menü ab. Setzt sich das hohe Niveau des gesamten Menüs bei der Weiterentwicklung der Achalm Chuchi Reutlingen in diesem Tempo und mit dieser Qualität fort, werden wir noch viele positive Überraschungen erleben. Der Hummer am blauen Band wurde von Harald mit Freude entgegengenommen.

3 Im Oktober absolvierte Hubertus Müller unter den kritischen Augen der Prüfer Thomas Schmidhuber, GMdC der Chuchi Balingen, Rudolf Friedrich, MdC in der Chuchi Stuttgart Filder und Wolfgang Schäl MdC, Chuchi Leingarten seine Prüfung. Vor Beginn war ein klein wenig Nervosität bei Hubertus zu spüren, welche jedoch nach dem Genuss eines hervorragenden Ziegenfrischkäses mit frischem frittierten Salbei und



schwarzen Nüssen, schnell einer konzentrierten Ruhe wich. Die folgende klassische Steinpilzsuppe war der Jahreszeit entsprechend angepasst und wurde noch nicht bewertet. Als erster Wertungsgang wurde ein Zanderfilet an Zitronensauce mit selbstgemachten feinen Nudeln und Gemüse-Brunoise serviert. Für alle Prüfer war dieser Gang ein glatter ‚Durchlauf‘ für Hubertus. Was leider nicht in die Wertung mit einfluss war das nun folgende sensationelle Waldbeeren-sorbet, bei dem alles stimmte – harmonisch, fruchtig und in Einklang mit dem aufgegossenen Schaumwein. Als Hauptgang servierte uns Hubertus Müller einen Rehrücken in Blätterteig mit grünen Bohnen. Mit dem Dessert, einer angefrorenen Früchteterrine mit exotischen und einheimischen Früchten in Maracujasauce, konnte Hubertus sein Können unter Beweis stellen, was einstimmig so beurteilt wurde.

Den abschließenden Kaffee und Digestif konnten wir in entspannter und gelöster Atmosphäre genießen und Hubertus sich über den Hummer am blauen Band freuen.

Dem Küchenleiter, Richard Neubrand, gratulieren wir ganz herzlich zu seiner hochmotivierten und engagierten Chuchi, welche von einem harmonischen Miteinander geprägt ist und der die Freude am Kochen in jeder Phase der Kochabende zu spüren war.

Rudolf Friedrich, Chuchi Filderstadt



v.l.n.r. Rudolf Friedrich (CL- Filderstadt); Thomas Schmidhuber (CL-Balingen); Wolfgang Schäl (Chuchi Leingarten); Hubertus Müller (neuer CdC-Achalm-Reutlingen); Harald Ehlert (neuer CdC-Achalm-Reutlingen) Richard Neubrand (CL-Achalm-Reutlingen); Michael Bayer (neuer CdC-Achalm-Reutlingen); Andreas Pfander (Achalm-Reutlingen); Stanislaw Kiziak (Achalm-Reutlingen); Jürgen Munz (Achalm-Reutlingen)



Applaus, Applaus...

...schallte es durch den festlich geschmückten Raum, als die Jury um GMdC Heinrich Klein von der Chuchi Dortmund, GMdC Jan Menninghaus von der Pottkieker-Chuchi Bünde, MdC Marcus vom Braucke von der Chuchi Vlotho sowie Landeskanzler GMdC Manfred Löbbert und Chuchi-Leiter MdC Peter Wolf von der Salzsieder-Chuchi Bad Salzuflen das Ergebnis der Maître-Kochprüfung unseres Kochbruders Thomas Emmerich bekannt gaben. Ein gutes Ergebnis, so resümierte Landeskanzler Manfred Löbbert, der die Kompetenz an Herd und Ofen seiner Salzsieder-Chuchi Bad Salzuflen damit abermals gestärkt sieht.

Nicht nur die Juroren, auch alle Kochbrüder der Salzsieder-Chuchi Bad Salzuflen trafen sich am 03. November 2013 in einer festlich geschmückten Schulküche zu dem kulinarischen Feuerwerk, das der Prüfling Thomas Emmerich im Folgenden dort abbrannte: Alles begann mit der Eigenkreation „Thommy's Cocktail“, dazu ein Glas prickelnden Pommery Noire. Als weitere Raketen zündeten dann ein Tatar vom Roten Thunfisch und die Kartoffelsuppe mit Äpfeln und Steinpilzen, begleitet wurden diese Leckereien von einem Riesling Von Buhl 2011. Die gesamte Weinbegleitung war im Vorfeld mit dem bekannten Salzufler Weinkenner Stefan Fischer, natürlich auch Sommelier der Salzsieder-Chuchi, detailliert abgestimmt worden, was die Jury als ausgesprochen gelungen beurteilte, wobei der sympathische Weinkenner die Prüfung immer wieder mit interessanten Erläuterungen zu den Weinen bereicherte. Die weiteren Menügänge „Seezungenroulade“ mit einem Chablis Domaine Laroché 2011, „Holundersorbet“ auf Champagnerspritzern und das „Iberico-Schweinefilet“ abgerundet mit einem Rioja Marqués 2008 bewertete die Jury als ebenso gelungen wie das abschließende Dessert - eine feine Tarte mit eingelegten Rotweibirnen und Schokoladen-Portwein-Sauce.

Wie Thomas Emmerich bereits bei seinen Begrüßungsworten zusammenfasste, reifte im Laufe des Jahres der Gedanke, eine weitere Stufe der Kulinarik-Leiter zu erklimmen und das blaue gegen das gelbe Band einzutauschen. Die Frage nach dem passenden Menü stellte sich immer wieder und es wurde gekocht, probiert und diskutiert. Der Termin rückte näher und näher, schließlich stand das Menü. Detailarbeit war nunmehr gefragt, wobei dem Probanden seine sorgfältige, manchmal vielleicht schon etwas penible Arbeitsweise immer wieder zu Gute kam. Viele Male wurde das Prüfungsmenü im Beisein unterschiedlicher Berater daheim ausprobiert, was in den letzten Tagen vor der Prüfung auch schon mal in „dem ein oder anderen ernsthaften Gespräch mit der Prüflingsgattin über die Sinnhaftigkeit von Chuchi-Kochprüfungen mündete“, so berichtete unser Thomas.

Doch schließlich war das Prüfungswochenende gekommen, die letzten mehrseitigen Arbeitsanweisungen für die Kochbrüder wurden von Thomas verteilt. Im Morgengrauen des Prüfungstages fand man sich in der Küche zusammen, um den Probanden dabei zu unterstützen, Fische zu filetieren, Fonds anzusetzen, Teigmassen zu

kneten und so weiter und so fort. In der Küche regierte unser Thomas mit strenger Hand, was schon zu der ein oder anderen kleinen Reiberei führte, letztlich aber für das Erreichen des großen Zieles unabdingbar war. Die Juroren waren pünktlich eingetroffen - unser aus Dortmund mit der Deutschen Bahn angereicherter Kochbruder Heinrich Klein hatte sogar bereits zur positiven Einstimmung eine kleine Stadtführung durch das Staatsbad Salzuflen unter sachkundiger Leitung der Prüflingsgattin genossen. Die Prüfung nahm ihren Lauf, mit jedem weiteren Gang sank dann auch die Anspannung des Probanden. CdC Knut Meier konnte als Beikoch mit seiner sachlichen und routinierten Arbeit an den Töpfen dabei immer wieder zur Beruhigung beitragen. Nachdem über vier Stunden Menüzeit vergangen, alle Gänge gekocht und verspeist waren und die Juroren eingehend über alle Prüfungsaspekte beraten hatten, war es schließlich soweit: „Weißer Rauch stieg in der Küche auf!“.

Das Prüfungsmenü:

*** Groß aus der Küche: Thommy's Cocktail * Tatar vom Roten Thunfisch mit Passionsfrucht-Curry-Mayonnaise * Kartoffelsuppe mit Äpfeln und Steinpilzen * Seezungenroulade mit Parmaschinken auf Safranfenchel und Kräuterschäumchen * Holundersorbet * Schweinefilet vom Iberico in der Teigkruste mit ligurischem Gemüse und Parmesan-Gnocchi * Feine Tarte mit eingelegten Rotweibirnen und Schokoladen-Portwein-Sauce**

Die Prüfungskommission hielt eine längere Laudatio, in der sie besonders die sehr gut aufeinander abgestimmten Gänge des Prüfungsmenüs sowie einen perfekt gegarten Fisch und das auf den Punkt zubereitete Filet lobte, und unser neuer Maître de Chuchi Thomas Emmerich durfte zum Löffeltrunk niederknien. Zusammen mit GMdC Heinrich Klein überreichte Landeskanzler GMdC Manfred Löbbert im Beisein aller Kochbrüder die Urkunde und den Hummer. Nun trägt unser Thomas zu Recht mit Stolz den Hummer am gelben Band.

Lieber Thomas, wir - die Kochbrüder der Salzsieder-Chuchi Bad Salzuflen - gratulieren ganz herzlich zur bestandenen MdC-Prüfung und bedanken uns für dieses tolle Kochevent.

Natürlich hat sich unser Prüfling dann auch nicht lange bitten lassen und uns am Abend nach bestandener Prüfung in ein bekanntes Salzufler Spezialitäten-Restaurant eingeladen, wo wir dann in gemeinsamer Runde die Prüfung nochmal in allen Einzelheiten Revue passieren lassen konnten. Dabei wurden dann auch schon die nächsten Prüfungsambitionen angemeldet: nach einer längerer Anwärterphase hatten wir in den letzten Wochen die Herren Udo und Peer Heuke in den Kreis unserer Chuchi aufgenommen. Da Vater und Sohn sich schon durch hohes Kochgeschick ausgezeichnet haben, ist zu vermuten, dass sie nicht lange im Status des Apprenti verharren wollen und wir uns schon auf die nächsten Prüfungen freuen können.

Knut Meier CdC

Summer in the City!

➔ Das mittlerweile traditionelle Grillfest der Salzieder Chuchi in Bad Salzuflen stand auch in diesem Jahr wieder im Terminplan. Anfang August war es wieder soweit. Mit tatkräftiger Unterstützung seiner Ehefrau Sylvia wurde das diesjährige Grillfest von Kochbruder Jörg Remberg ausgerichtet. Startschuss für die Kochbrüder war bei herrlichstem Sommerwetter bereits um 14:00 Uhr. Bewaffnet mit Küchenmessern und Schürzen fanden wir uns bei Rembergs ein und mussten feststellen, dass alles hervorragend vorbereitet war. Die ausreichend großen Arbeitstische waren im Schatten aufgestellt, die Arbeitsgeräte und Zutaten lagen bereit und für Erfrischungen war gesorgt. Garnelenpops, Gazpacho Andaluz, Lachs mit Nektarinsalsa, Spareribs, Spinatsalat, Thaisalat, Coleslaw Weißkohlsalat, diverse Dips und Aprikosen-Walnuss Spies mit Vanille Kardamom Eis standen auf der Speisekarte. Unser Zeitfenster war auf vier Stunden begrenzt, da um 18.00 Uhr die Damen erwartet wurden. Trotz der Vielzahl der Leckereien waren mit Eintreffen der Damen die Vorbereitungen abgeschlossen. Zur Begrüßung wurde ein eisgekühlter Prosecco gereicht und dann an der festlich gedeckten Tafel im Garten Platz genommen. Die gut eingheizten Profigrills kamen nun zum Einsatz und die Ergebnisse konnten sich wirklich sehen und schmecken lassen. Bei weiterhin tropischen Temperaturen haben wir den letzten Gang nach Sonnenuntergang serviert und den Abend weit nach Mitternacht ausklingen lassen. Unser Dank gilt den perfekten Gastgebern Sylvia und Jörg Remberg, die damit die Meßlatte für das Grillfest 2014 sehr hoch gelegt haben. Nicht unerwähnt sollte bleiben, dass unsere drei Gastköche hervorragende Arbeit geleistet haben und damit deren Aufnahme in unsere Chuchi in greifbare Nähe gerückt ist.



Die LDGS* der Biber-Chuchi München



➔ Was lange dauert wird endlich – dank Erich und Anscha – zur LDGS – also zur Lago di Garda Sause, um Erichs Arbeitstitel beizubehalten.

Schon lange sprachen wir in der Biber-Chuchi davon, einmal gemeinsam mit unseren Frauen eine Fahrt zu unternehmen – daran geglaubt haben wir schon fast nicht mehr. Bislang fand sich kein Organisator.

Vom Gardasee und seiner südlichen Region berichteten begeistert unsere Italiener und so war ein mögliches Ziel bald ausgemacht – Lazise. Erich, der die Örtlichkeit sehr gut kennt, übernahm die Organisation und erstellte ein umfangreiches Programm für ein verlängertes Wochenende im Spätherbst. Ein passender Termin Ende Oktober wurde auch gefunden.

Nach individueller Anreise am Freitag erwartete uns bei schönem Wetter mittags in unserem kleinen Hotel (einfach, aber in einer super Lage unmittelbar am See) ein reichhaltiges Buffet mit 14 kalten und warmen italienischen Spezialitäten – dazu passende regionale Weine. Nachmittags stand die Besichtigung der Kellerei Cá Dei Frati in Lugana an. Bei der Weinprobe konnten wir uns dann von den ausgezeichneten Weinen dieses Betriebes überzeugen.

Ein ausgiebiger Spaziergang in Sirmione schuf dann den nötigen Spielraum für das 8 gängige sehr gute Abend-Menue, das uns in unserem Hotel erwartete.

Mit dem gecharterten Bus ging es am Samstag zum sehr schön und romantisch gelegenen Mühlenviertel Borghetto, anschließend nach Valeggio auf den Markt. Valeggio ist bekannt für seine Tortellini – das Mittagessen im voll besetzten „Alla Borsa“ hat uns da-



von mehr als überzeugt. Phantastische Fleisch-, Spinat- und Kürbis-Tortellini mit einem hauchdünnen, dahinschmelzenden Teig.

Mit welchen handwerklichen Kniffs bekommen sie dort die fertig gegarten Tortellini nur so hauchzart hin?

Weiter ging die Fahrt ins schöne und sonnige Bardolino ins Cafe bzw. zum Stadtrundgang und zur „Cantina Zeni“ ins Weinmuseum, zum Besichtigen der Kellerei und zur Weinprobe mit begleitendem Käse.

Das gute, mehrgängige Abendessen mit rustikalerem Charakter wurde auf dem Weingut „Iá Coljera“ in Lugana zubereitet und von Weinen des Gutes begleitet. Ein Rundgang – mit dem zu Recht auf seinen Betrieb stolzen, redseligen Seniorchef – durch die Kellerei und eine Liftfahrt in die sehr tief gelegenen Keller rundeten den Besuch ab.

Beeindruckend war der sich auf dem modernsten Stand der Technik befindliche Zustand und die Repräsentation der besuchten Kellereien.

Nach einem gemeinsamen Frühstück machten einige Kochbrüder noch einen Besuch bei Erich und wir uns auf den Weg zurück nach München in den kalten Norden.

Für das tolle Wochenende am Gardasee nochmals vielen Dank an Erich und Anscha.

Franz und die Kochbrüder der Biber-Chuchi
*Lago-di-Garda-Sause

Jason Gottbehüt ist neuer CdC der Rheingau Chuchi Kiedrich



Jason bei der Arbeit

➔ Spannung am 20.09.2013 in der Rheingau Chuchi Kiedrich. Apprenti Jason Gottbehüt hatte sich entschlossen, das blaue Band zu erkochen. Seine Menükarte zeigte, dass er sich Einiges vorgenommen hatte. Der Prüfling begrüßte die Jury, Landeskanzler Jean-Claude Fourcade, GMdC, Dr. André Picard-Maureau, GMdC, und Hans Arnold, GMdC und seine Kochbrüder im Kochdomizil der Rheingau Chuchi Kiedrich. Der Bouvet Ladubay mit einer feinen Paprikasülze als Amuse gueule eröffnete den Prüfungsabend. Die sehr elegante, dem Anlass entsprechende Tafel bot den gebührenden Rahmen für Jasons Prüfungsmenue. Den Regeln entsprechend wurden 2 Gänge (Hauptgericht und Dessert) ausschließlich vom Bewerber zubereitet. Trotz aller Anspannung ließ sich unser Apprenti nicht aus der Ruhe bringen.

Die Gesamtkomposition des Menues mit den passenden ausgesuchten Weinen fand mehr als Wohlgefallen bei der Jury. Landeskanzler Jean-Claude Fourcade würdigte in seiner Laudatio die besondere Kochleistung des Prüflings und die Arrangements auf den Tellern. Die Aussage, dass

Amuse gueule

Pochiertes Huhn mit Melonensalsa und Orangen-Papaya-Chutney

Blumenkohl-Chilisuppe mit gebackenen Kapern und Jakobsmuschel

Lachsforellenfilet auf Gurken-Ingwerbett mit Kartoffelpralinen im Sesammantel

Bäckchen vom Iberico mit Brezenknödelschnitte und Wirsing-Steinpilz-Variante

Mirabellenknödel mit geröstetem Mohn und Kokos-Vanillesoße

Espresso/Digestif

das Menue einer MdC-Prüfung gut gestanden hätte, nahm unser Kochbruder Jason mit Stolz entgegen. Nach der Rangerhebung mit der Übergabe des Hummers am blauen Band, gab es den wohlverdienten Schluck aus dem Römer und selbstverständlich die Glückwünsche seiner Kochbrüder. MdC Peter Gottbehüt



Der verdiente Lohn – Hummer und Urkunde

Kochen ist eine Kunst – Genießen aber auch

➔ Nach diesem Motto verbrachte die Rheingau Chuchi Kiedrich 4 wunderbare Tage in der Traube Tonbach im Schwarzwald. Der Ausflug wurde von Kochbruder Horst, der dieses Haus seit Jahren besucht, perfekt vorbereitet. Nach Sommerstockschießen, Wanderung auf dem Lotharpfad oder Besichtigung der Alpirsbacher Klosterbrauerei fand

sich immer wieder Zeit für wunderbare Gaudiumfreuden. Die kulinarischen Abende waren für alle ein köstliches Vergnügen. Hotelbesitzer Patron Heinz Finkbeiner, Ehrenmarmite in der Chuchi Mannheim, ließ es sich nicht nehmen, die Kochbrüder persönlich zu begrüßen und mit ihnen ein schönes Erinnerungsfoto zu machen.



Der übliche Schluck aus dem Römer



Rheingau Chuchi Kiedrich mit Patron Heiner Finkbeiner

Mit Holzkohle zum Maître



➔ In mindestens einer Hinsicht war diese Kochprüfung eine echte Premiere: noch nie gab es vorher in der Nürnberger Turm-Chuchi (die ja immerhin bereits seit 1969 existiert) bei einer Maître-Prüfung einen Hauptgang vom Holzkohlegrill.

Diese Idee stellte Prüfling Holger G. W. Peise, der im echten Leben als Rechtsanwalt arbeitet, vor eine ernste logistische Herausforderung. Die Küche der Chuchi befindet sich schließlich in einem Turm der mittelalterlichen Stadtmauer Nürnbergs. Da geht es nicht nur besonders eng zu, da sind auch viele Treppen zu steigen, insbesondere dann, wenn man auch noch am Holzkohlegrill, der draußen vor der Tür steht, nach dem rechten schauen muß.

Insgesamt bewältigte der frisch gebackene Maître aber auch diese Herausforderung mit Bravour und lieferte insgesamt ein sehr stimmiges Menü ab.

Den Anfang machte außerhalb der Wertung ein mariniertes Mozzarella an der Bar der Turmchuchi. Darauf folgte als erster Wertungsgang eine Terrine vom Rehrücken mit getrockneten Kräutersaitlingen und frittiertem Salbei. Sie entlockte dem Prüfer Prof. Dr. Uwe Schrell ein verzücktes „das ist ja ganz hervorragend!“. Und in der Tat war die Terrine ausgezeichnet zubereitet, das Rehfilet in der Mitte der Terrinenform perfekt auf den Punkt rosa gegart.

Darauf folgten eine Consommé vom Huhn sowie einem Steinbutt-Filet mit Kräuter-Sabayon, Rotweinbutter, Spinat und schwarzem Trüffel. Und dann kam auch schon der Hauptgang mit einem „geweberten“ Entrecote vom US-Beef, begleitet von Pfifferlingen, Bohnen und Pave-Kartoffeln, die nach einem Rezept des amerikanischen Spitzenkochs Thomas Keller („French Laundry“) zubereitet waren. Den würdigen Abschluß des Abends bildete eine überraschende Nachspeise aus Creme Brulée von der Gänseleber, Bratapfel-Sorbet und Trockenobst, die auf eine Idee von Sternekoch Johann Lafer zurückging. Danach konnte ein sichtlich abgekämpfter, aber glücklicher Prüfling seine wohlverdiente Auszeichnung entgegennehmen.



Zwanzig Jahre Chuchi „Melle – Grönegau“

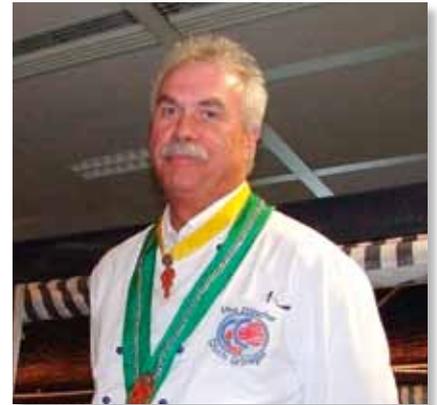
➔ Am 25.10.2013 gab es einen Grund zum Feiern. Die Chuchi „Melle – Grönegau“ wurde in diesem Jahr 20 Jahre alt. Die Kochbrüder haben sich entschieden, dieses Mal nicht selber zu kochen, sondern sich und ihre Partnerinnen verwöhnen zu lassen. Dazu traf man sich in der Waldschänke in Melle – Wellingholzhausen, um die Köstlichkeiten aus Keller und Küche zu genießen. Alle waren sich im Nachhinein einig, das war eine sehr gute Wahl. Die Speisen, die Getränke und der Service waren exzellent. Angereist waren diverse Gäste, die dem Club eng verbunden sind. Aus Bremen war der Landeskanzler der Provinz Weser-Ems Christian Holz angereist. Dr. Dr. Gerhard Roßbach, Chuchileiter der befreundeten Chuchi aus Schleddehausen war mit seiner Gattin angereist. Sehr gefreut hat uns der Besuch des Gründungsmitglieds Klaus Vonden, der aus Rheine angereist war und so manche Anekdote aus den Anfängen erzählen konnte.



Gruppenbild mit Damen auf der Eingangstreppe des Restaurants

Der amtierende Chuchileiter Uwe Dütscher hat in seiner Begrüßungsrede die Teilnehmer herzlich begrüßt und hat versucht, einen kurzen Rückblick auf die 20 Jahre zu geben. Die Chuchi „Melle – Grönegau“ ist ein regional bekannter

Männerkochclub, der es sich zum Ziel gesetzt hat, die gehobene Kochkultur und feinen Tischsitten zu fördern. Regelmäßig einmal pro Monat treffen sich die Hobbyköche, um ihrer Leidenschaft, dem Kochen, zu frönen. Hierbei wird besonders Wert darauf gelegt, dass nur frische Zutaten zum Einsatz kommen. Suppen oder Soßen aus der Tüte sind bei den Kochbrüdern verpönt.



Chuchileiter Uwe Dütscher bei seiner Begrüßungsrede

Angefangen hat alles im Jahre 1993, als Werner Berger die Idee hatte, in Melle eine neue Chuchi zu gründen. Hierzu bot er an der Volkshochschule einen Kochkurs nur für Männer an. Schnell waren genug interessierte Männer gefunden, um einen Club gründen zu können. Ein Ort zum Kochen wurde auch schnell in der Berufsschule in Melle gefunden.

Im Laufe der 20 Jahre gab es diverse Wechsel in der Besetzung sowie der Leitung des Kochclubs. Nach 20 Jahren ist leider keiner der Gründungsmitglieder mehr Mitglied. Dennoch gibt es langjährige Mitglieder wie Werner Schodry oder Nico Jelinek, die noch aus den Anfängen berichten können. Der Männerkochclub ist ein „eingeschworener Haufen“ von Kochbegeisterten, die sich immer wieder gerne treffen, um einfach nur zu genießen. Junge kochbegeisterte Nachwuchskräfte sind jederzeit gerne gesehen. Bitte hierzu Uwe Dütscher oder einen der Kochbrüder ansprechen.

Einen detaillierteren Einblick gab Uwe Dütscher in die von ihm verfasste Festschrift, in der sämtliche Daten und Fakten aufgeführt waren.

Uwe Dütscher MdC, Chuchileiter Melle – Grönegau

Nachlese zur Bayernmarmitage

➔ Das war der Stil ... wie Ordensprovinzfeste, Marmitagen und Treffen befreundeter Chuchis früher immer durchgeführt wurden, aber dann mehr und mehr verflachten – leider!

War nun das „Bayernfest“ eine Art „Wiedergeburt“? Es wäre zu hoffen! Das war und ist der Stil, wie ich mir ein solches Fest vorstelle, schließlich musste ich in meinem Leben schon „zig“ Veranstaltungen organisieren und weiß, wovon ich rede. Es war eine wahre Freude zu sehen, wie hier eine Chuchi komplett im Einsatz war und ein Genuss, was dabei kulinarisch geboten wurde. Schade, dass all die, die nicht dabei waren, dieses Fest nicht miterleben konnten... Bedauerlich aber auch, dass vorher oft als Grund für eine Nichtteilnahme die Kosten vorgeschoben und dadurch andere „abgeschreckt“ werden. Das „Bayernfest“ oder auch „Bayernmarmitage“ hätte fürwahr eine größere Teilnehmerzahl verdient gehabt, obwohl die Kosten denen einer Großmarmitage fast gleichkamen. Nur - und das müsste man ja wissen: alles, was seinen Wert hat, hat auch seinen Preis! Deshalb war für mich das Allerschönste, dass

durchweg alle Teilnehmer begeistert waren. Keiner sprach mehr vom Preis, dafür jeder von der Teamarbeit der „7 Schwaben Chuchi“ und dem Gebotenen!

Vielleicht war Augsburg ja die „Wiedergeburt“ dessen, wie es einmal war und ermuntert wieder viele, Feste in diesem Stil zu besuchen, um die Gemeinsamkeit in unserer Bruderschaft zu genießen, neue Kontakte zu gewinnen und neue Freundschaften zu schließen. Wenn „Augsburg“ Schule macht, würden sich auch wieder mehr Brüder engagieren, ein Großmarmitage zu organisieren, mehr Brüder an Festen teilnehmen und damit die „Vorarbeiter“ für solch hochkarätige arbeitsaufwendige Veranstaltungen mit ihrer Teilnahme belohnen.

Persönlich kann ich nur immer wieder sagen: für mich war und ist der größte Lohn und Dank, wenn ich anderen eine Freude machen kann. Für Augsburg heißt das: danke - Ihr habt Euren Gästen und damit auch mir eine Riesenfreude und wunderschöne Stunden bereitet.

*Bert Schreiber, Chevalier CC
und Ordensoberer CC*

Der Jugendstil bildet den Rahmen für die Chef de Chuchi Prüfung von Harald Ernstberger, Chuchi Darmstadt



➔ Ein Ur-Darmstädter ist sich auch beim Erkothen des CdC-Rangs der künstlerischen Tradition seiner Heimatstadt als Jugendstilzentrum bewusst. Harald als Apotheker gewohnt, passende Mischungen herzustellen, verknüpfte seine Leidenschaft als Sammler von Jugendstil Kunstobjekten mit seiner Liebe zum Kochen.

Großherzog Ludwig gab 1898 den Anstoß zur Gründung einer Künstlerkolonie, die 1901 zum ersten Mal mit einer epochemachenden Ausstellung an die Öffentlichkeit trat. Aus der Tageskarte des Hofrestaurateurs vom August 1901 entwickelte Harald einen Teil seiner Ideen für sein CdC-Menü. Aus der Verbindung der gezeigten

Kochleistung mit der bestandenen Prüfung unter den kritischen Augen unseres LK Roland Ritter mit den Jugendstilelementen Speisekarten, Tafelsilber und Leuchter ergab sich ein gelungener harmonischer Kochabend, an den wir uns gerne erinnern werden.

Das Prüfungsmenü:

* Aperitif „Daiquiri“ * Tapioca Gemüse-Suppe * Schwarzer Heilbutt an Safran Sahnesoße dazu Risotto mit Lachskaviar * Grapefruit Sorbet mit frischer Minze * Kalbszunge in Madeirasoße, Kartoffelklöße, Gemüse der Saison * Joghurt Quarktörtchen mit marinierten Orangenfilets, Pinienkernen und Vanilleeis *

Fred Konstantin, Protokollar der Chuchi Darmstadt

Reinhard Plocki hört nach 41 Jahren als Chuchileiter der Chuchi Darmstadt nicht mit dem Kochen, aber mit der Leitung der Chuchi auf!

*Der neue und der alte Chuchileiter:
Dr. Georgi Kojouharoff (li.) und CC-Urgestein Reinhard Plocki*

➔ 1961 begann Reinhard's Karriere als Kochbruder in der Chuchi Koblenz, deren Gründungsmitglied er auch war, noch während des Studiums. 1971 wechselte er aus beruflichen Gründen nach Darmstadt und wurde Mitglied in der Chuchi Darmstadt, die bereits 1960 gegründet worden war. Dort übernahm er im Januar 1973 die Chuchileitung von Emil Rellig. In den 41 Jahren als Chef hat er mit seinem Organisationstalent, seinem Kochtalent und seinen kreativen Ideen vieles bewirkt und das nicht nur in seiner Chuchi. So waren die in unserer Ordensprovinz zur Tradition gewordenen Ordensprovinz-feste seine Idee und wurden erstmals von der Chuchi Darmstadt am 29. Oktober 1983 ausgerichtet.

Lieber Reinhard, wir danken Dir für die vielen erfolgreichen Jahre als unser Chef und wünschen uns zusammen mit Dir noch eine lange fruchtbare Zeit als „normaler“ Kochbruder.



Zu seinem Nachfolger wurde im Januar 2014 einstimmig Dr. Georgi Kojouharoff gewählt, der bei uns die jüngere Generation repräsentiert und dem wir eine erfolgreiche Zeit als Chuchi-Chef wünschen.

Fred Konstantin, Protokollar der Chuchi Darmstadt

Kulinarik und Kunst in Trier: Christoph Heinemann neuer Maître de Chuchi

„Es ist schon anstrengend, wenn Du Essen und Kultur gleichzeitig in Deinem Körper speichern musst!“ so der Kommentar des Trierer Urgesteins MdC Hanskarl Hahnenmann anlässlich des Rangerhebungskochens seines Trierer Kochbruders Christoph Heinemann. Das war wohl nicht ganz ernst gemeint, denn alle Kochbrüder genossen mit Begeisterung die gesanglichen Darbietungen Ihres neuen Kochbruders Opernsänger Thomas Kiessling zu den dargereichten kulinarischen Kostbarkeiten.

Elsässische Küche stand auf dem Programm des Abends, und diese servierte der Prüfling seinen Kochbrüdern und der Jury in höchster Vollendung:

Zu den von Thomas Kiesling interpretierten Weinliedern sowie exzellentem Gewürztraminer, Riesling und Pinot gris von Hugel & fils aus Riquewihr wurden eine perfekt zubereitete Entenleberterrine, toll gewürzte gebackene Blutwurst auf karamellisierten Äpfeln und traditionell auf elsässische Art gebratene Froschschenkel serviert.

Das folgende Straßburger Schneckensüppchen mit Gemüse Julienne in Sahne-Bindung kann man nicht besser machen!

Als Fischgang folgte ein Zanderfilet, saftig im Fleisch und kross auf der Haut, dargereicht auf einem milden Apfel-Sahne-Sauerkraut, mit dem Fisch eine Harmonie auf Zunge und Gaumen, die zum Schwärmen verleitete.

Ein frisch getrüffeltes Ragout von Kalbszunge und Bries, dazu Basmatireis in einer sehr schmackhaften, aber doch so dezenten Sauce, dass der Eigengeschmack von Bries und Zunge noch voll zur Geltung kam, wurde perfekt von einem Santenay begleitet. Eine kleine Auswahl elsässischer Käse und eine Apfeltarte mit frisch zubereitetem Vanilleeis, elsässischer Framboise und Kaffee rundeten das Prüfungs-Menü ab.

Die vom Prüfling zusammengestellte Weinbegleitung wurde in bewährter unterhaltsamer Weise von dem exzellenten Weinkenner Erwin Engel präsentiert und kommentiert. Die Jury, GMdC Wolfgang Vogelgesang



Entenleber-Terrine
Froschschenkel
Schneckensüppchen



und MdC Dr. Jürgen Arent unter Leitung des Landeskanzlers Gerhard Blumenröther, war von der gebotenen Kochleistung völlig überzeugt und verlieh Christoph Heinemann als drittem Maître in



der Chuchi Trier den Hummer am gelben Bande. In seiner Laudatio lobte der Landeskanzler die Geradlinigkeit, mit welcher Christoph Heinemann sein Menü präsentierte. Keine Mühe war ihm zu groß, kein Weg war ihm zu weit und kein Produkt zu teuer, um absolut beste Qualität und Frische auf den Tisch zu bringen. Dabei bereitete er die Speisen nach traditionellen Rezepten raffiniert und absolut perfekt

zu, jedoch ohne jeglichen „Firlefanz“, der den Geschmack dieser so hervorragenden Grundprodukte negativ beeinflussen oder gar hätte verfälschen können. Es war ein gelungenes Maître-Essen in Trier, das durch den traditionellen Champagner-Trunk aus dem großen Löffel des Landeskanzlers seinen würdigen Abschluss fand. *Gerhard Blumenröther*



v.l.n.r.: (Günter Kühnlenz, Stefan Dorsch, Oliver Lehner, Dr. Reinhard Kleber) – Ansprechpartner für Rückfragen: Stefan Dorsch 0151/52545750

Günter Kühnlenz neuer Leiter der Stoapfalz-Chuchi-Amberg

Nachdem Herbert Holler nach dreijähriger Tätigkeit als Leiter der Stoapfalz-Chuchi-Amberg aus persönlichen Gründen vorzeitig zurückgetreten war, standen im Kochclub Neuwahlen an. Mit überwältigender Mehrheit wurde Günter Kühnlenz zum neuen Chuchichef gewählt. Zur Seite stehen ihm Dr. Reinhard Kleber als Stellvertreter, Oliver Lehner als Almosenier und Stefan Dorsch als Schriftführer.

Günter Kühnlenz aus Kalchsreuth bei Edelsfeld ist seit 2010 Mitglied im Kochclub und hat im April 2013 seine Prüfung zum Chef de Chuchi abgelegt und mit Bravour bestanden. Damit verfügt er über jene Kenntnisse der großen Küche, die im Geiste der Bruderschaft erforderlich sind, um edle Kochkunst, kultivierte Tischsitten und fröhliche Geselligkeit zu pflegen. Getreu diesem Motto wird er als neuer Leiter den aus 19 Kochbrüdern bestehenden Kochclub in eine gute kulinarische Zukunft führen.

Weitere Infos zur Stoapfalz-Chuchi unter www.chuchi-amberg.de

Die Maître-Prüfung mit Bravour bestanden

➔ Am 14. September 2013 war es endlich soweit. In einer langen Creationsphase hat CdC Christof Straub die Komposition eines Menüs entwickelt, die er nun einer hochkarätigen Jury zur Beurteilung vorstellen wollte. Diese setzte sich zusammen aus dem Chevalier Dr. Jörg Stoffregen, GL Hans-Peter Maichle, LK Bernd Britzelmayer und CL Dr. Hansjörg Fähnle. Die Prüfung fand in den Räumen der Lindenschule in Geislingen statt, dem Domizil der Chuchi Geislingen – Oederthurm.

Eine geschmackvoll herbstlich geschmückte Tafel empfing die Jury und stimmte sie schon auf das Menü ein. Begrüßt wurden die Prüfer mit einem gut gekühltem Glas Champagner. Jeder Prüfer bekam eine Stoffserviette mit Namen und Hummer bestickt. Dann folgte das Menü:



Lachs-Kaviar-Törtchen mit pochiertem Wachtelei · Allerlei aus der Jahreszeit, kalt – warm, mit Kaninchen und Flusskrebse · Tranche vom Heilbutt auf Artischocken in bittrigem Sud · Ente x 2 mit Sellerie-Trüffelschaum · Rehrücken mit Rotkraut, Kürbismousseline und Kartoffelpralinen Dauphin · Zigarre von Limoncello – Ricottaparfait mit gegrillter Ananas an Minzespuma

Bereits das Amuse bouche, ein Lachstörtchen mit Kaviar und pochiertem Wachtelei zeugte vom handwerklichen Können des Bewerbers. Dazu als Apéritif einen hervorragend passenden Ruinart Rosé Brut von feiner subtiler Frucht mit zartem Gerbstoff aus der Champagne.

Die Vorspeise, ein Allerlei aus der Jahreszeit, kalt – warm war ein sehr modernes Gericht, das handwerklich fast perfekt präsentiert wurde. Der in Sandwichtoast gehüllte Kaninchenrücken ließ keinen Wunsch offen ebenso wie die in Buttersauce servierte Flusskrebse. Auch die Präsentation auf einer Joghurtcreme zusammen mit den kleinen Gemüsebeilagen zeugten von der Kreativität des Kochbruders. Dazu gab es einen korrespondierenden 2011er Weißburgunder vom Weingut Klumpp aus Bruchsal, der durch seine feine Aromatik von weißen Früchten und Melone bestach.

Danach folgte eine Tranche vom Heilbutt, die genau auf den Punkt zubereitet war. Eine zweite Haut hatte Christof über den Heilbutt aus pulverisiertem Trompetenpilz gelegt. Als Beilage servierte er Artischocken, aus denen er unter zusätzlicher Verwendung von australischem Wintertrüffel einen „bittrigen“ Sud gezogen hatte, der nach Meinung der Juroren sehr gut zu dem Fisch passte. Er wurde begleitet von einem „Seewein“, einem 2011er Grauburgunder mit

Chardonnay vom Weingut Aufricht in Meersburg am Bodensee. Er beeindruckte durch eine kräftige Grauburgunderdominanz begleitet von einem feinen Ananasduft.

Danach überraschte Christof mit einem Duett von der Ente. Zuerst eine Entenconsommé, einem interessanten Geschmackserlebnis, mit Sellerie-Trüffelschaum. Dieser war nicht ganz ideal, da er bereits etwas zusammengefallen war.

Ein Highlight war das Entenlebertörtchen. Hier wurde auf der Grundlage eines Gewürzbisquits Entenleberfarce mit Räucheraalscheiben, Süssweingelee und mit Läuterzucker überzogenen Apfelscheiben so geschichtet, dass das Ganze auf dem Gaumen eine Geschmacksexplosion hervorrief.

Dazu der passende Wein, ein 2011er Roc-Epine, Tavel AC, Domaine Lafond, ein Roséwein mit einem feinen, klaren Parfum von Trauben und Orangenschalen.

Als Fleischgang servierte Christof einen perfekt gebratenen Rehrücken, bedeckt von einer Farce aus Panko-Paniermehl, Kakaobohnenbruch, leicht angerösteten, gehackten Macadamianüssen und weiteren Gewürzen an einem Jus, dessen intensive Wildaromen von einem Hauch Bitterschokolade abgerundet wurden. Begleitet wurde



Sommelier Dr. Klaus-Michael Lörcher und Christof Straub im Atelier

dieses außergewöhnliche Wildgericht von einer Kürbismousseline, kräftigem Rotkraut und Dauphin-Kartoffelpralinen. Hierzu ein 2010er Haideboden, Burgenland QbA, Weingut Umathum, eine fruchtige Rotwein-Cuvée von guter Struktur und nachhaltigem Abgang. Den Abschluss bildete eine Zigarre von Limoncello – Ricottaparfait mit gegrillten Ananasdominos an Minzespuma. Dies war ein Dessert, dessen Zubereitung ein hohes handwerkliches Können und auch einiges an Kreativität voraussetzt. Beides bewies Christof in hohem Maße. Auch der korrespondierende Weißwein, ein 2002er Deidesheimer Hohemorgen, eine Riesling Auslese von Bassermann-Jordan bestach durch Aromen von reifen Pfirsichen, Honig und Rosinen. Trotzdem präsentierte er eine angemessene reife Säure.

Rundum gab es sehr viel Lob für dieses Menü. Bei seiner Laudatio betonte der GLM Hans-Peter Maichle den sehr guten Gesamteindruck und die teilweise ungewöhnlichen, aber sehr interessanten Geschmacksnoten.

Kommentar von Jörg Stoffregen: „Der beherrscht das Metier!“ GLM Hans-Peter Maichle verabreichte dem Prüfling noch den Löffeltrunk und dann bekam er das heißersehnte gelbe Band.

Am Abend waren dann noch die Kochbrüder und die Schwägerinnen zu einem gemütlichen Beisammensein geladen. Versorgt wurde die Chuchi mit Maultaschen verschiedener Füllung, die für jeden Gaumen etwas bereithielten. Und so fand diese Prüfung einen feuchtfrohlichen und angemessenen Ausklang.

Dr. Hansjörg Fähnle (GMdC), Chuchileiter

Ein ganz besonderes Geschenk

➔ Bereits zum 7. Mal bekochten Brüder der Chuchi Freiburg die Bewohnerinnen und Bewohner der betreuten Wohnanlage am Bahlinger Weg in Endingen. Die Kochmannschaft angeführt von Werner Schnellen (GMdC) – er initiierte schon das erste Weihnachtskochen vor sieben Jahren – und seinen Kochbrüdern Hans-Goerg Friedel (MdC), Hans Kreim (GMdC) und Alexander Theegarten (GMdC), hatte sich wieder ein fünfgängiges Menü überlegt. Nach einem Apéro, einem Gläschen Sekt und Blätterteiggebäck, servierten wir folgendes Weihnachtsmenü:

- *
Kürbiscremesuppe -asiatisch inspiriert
- *
**konfiertes Lachsfilet an Safranrisotto,
kurz angebratene Tomate und Korbelpesto**
- *
**Sunnewirbelesalat mit Croutons
und ausgelassenen Speckwürfelchen**
- *
**in Spätburgunder geschmorte Schweinebäckchen
mit Röstgemüse und breiten Nudeln**
- *
Birnen- und Schokoladenmousse mit Himbeeren.
- *

Was für ein Genuss! Nicht nur der Geschmack, auch die Optik der einzelnen Gerichte bestachen. Die Suppe mit ihrem asiatischen Touch aus Kokosmilch, Zitronengras, Zimt, Ingwer, Koriander und Sternanis begeisterte. Gefolgt von dem herrlich duftenden Safranrisotto, der auf dem Teller dahinschmolz, dazu die konfierte Lachsfilettranche - sie war in einer parfümierten Ölmischung aus Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Ingwer gegart worden -, ein Klecks Korbelpesto, eine kurz angebratene Tomate - zum grünen Pesto, dem gelben Risotto der „rote“ Gegenpol!

Danach klassisch angemachter Feldsalat, ein Apfeldressing, Croutons, ausgelassene Speckwürfelchen, denn auch die Vitamine sollten ja nicht zu kurz kommen!

Zart und fast auf der Zunge zergehend, die in Spätburgunder über 2,5 Stunden gegarten Schweinebäckchen mit ihrem Röstgemüse aus Karotten, Petersilienwurzeln, Staudensellerie und Frühlingszwiebeln, abgeschmelzte breite Nudeln nach Großmutter Art! Sie saugten die sämige gehaltvolle Sauce fast auf.



Ein krönender Abschluss die Mousse: aus der Williamsbirne und der Schokolade. Ein in sich stimmiges im Hinblick auf die fortgeschrittene Stunde nicht zu belastendes Essen für die Senioren. Die Köche hatten gekonnt aus ihrem Repertoire gezaubert.

Die vom bestens bekannten Weingut Leopold Schätzle in Endingen angestellten Weine, ein 2012er Hecklinger Burg Lichteneck, Weißburgunder trocken und ein 2011er Endinger Engelsberg, Spätburgunder trocken, großartige Tropfen, die sich in idealer Weise mit den Aromen der einzelnen Gerichte verbanden. Eine hervorragende Symbiose.

Alle 39 Teilnehmer dieses von Frau Queck arrangierten und gestalteten Abends genossen sichtlich bei angeregten Gesprächen diesen Abend, dem im Veranstaltungskalender des Hauses stets eine besondere Bedeutung zukommt. Dank der Bewohner an die Köche, aber auch an Betreuer, Helfer, den Saarländischen Schwesternverband, vertreten durch Frau Huber, der Heimleiterin von St. Katharina. Wie in den Vorjahren war man Gast des Verbandes. Musikerinnen der Stadtmusik Endingen, Frau Baumann und Frau Baumgärtner gestalteten den musikalischen Rahmen mit berührenden, anregenden Melodien.

Es war ein Zusammenwirken vieler Kräfte, das diesen denkwürdigen Abend ermöglichte.

Werner Schnellen

Literarisch – kulinarisch



LEXIKA UND ATLANTEN sind nicht nur hilfreich, sie sind eine unerschöpfliche Quelle des Wissens. Ich stelle Ihnen diesmal bewährte Titel vor, denen Sie Ihre Aufmerksamkeit schenken sollten. Die Bücher sind von hervorragender Qualität; einige sind seit Jahrzehnten in den Verlagsprogrammen. Die Inhalte wurden immer wieder überarbeitet; Erfahrungen aus der Praxis wurden aufgenommen. Die Autoren sind ausgewiesene Fachleute.
Mit kulinarischen Grüßen – Ihr Helmut Weber

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



Hering, Richard: Herings Lexikon der Küche. Fachbuchverlag Pfanneberg; 1020 S./1 CD, 60,00 EURO

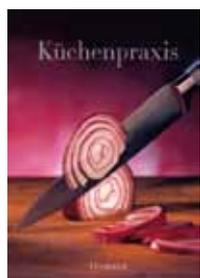
International anerkanntes Nachschlagewerk für die moderne und klassische Küche. Kurze Kochanleitungen unter Einbeziehung regionaler und internationaler Verzehrge-

wohnheiten. Ernährungswissenschaftliche Grundlagen, wichtige Fachbegriffe. Vegetarische Kost, Vollwertkost, Asiatische Küche, Ausführliche Nährwerttabellen, Verzeichnis der Zusatzstoffe, Wein, Spirituosen, Mischgetränke, Aufgussgetränke mit Rezepten. Fachwortverzeichnis in Dt, Frz, Engl.
Ältere Ausgaben, die ich Ihnen anbieten kann: Hering, Richard: Lexikon der Küche. 1922; 58,00 EURO; Bestellnummer:20632 – Hering, Richard: Lexikon der Küche. 5. Aufl. 1927; 90,00 EURO; Bestellnummer:6893 – Hering, Richard: Lexikon der Küche. 1959; 14,00 EURO; Bestellnummer:22260



Birle, Herbert: Die Sprache der Küche - Hädecks Kulinarisches Lexikon. Walter Hädecke Verlag, 520 S., 19,90 EURO

Wer kann schon sagen, was er isst, wenn auf der Speisekarte Anbouilles, Won Tan oder Zampone angeboten werden. Wer weiß schon mit einem Rezept etwas anzufangen, das für einen Navarin vom Donauwaller u.a. Court Bouillon und tourniertes Gemüse verlangt. Wie oft fragt sich der Gast, was ihm wohl ein Gericht „à la d'Artois“ oder „vert pre“ bescheren wird. Kurz, klar und präzise erklärt der Autor etwa 5.500 Stichwörter und erläutert die wichtigsten Fachausdrücke und Gerichte der nationalen und internationalen Küche.



Die große Teubner Küchenpraxis – Kochtechnik, Warenkunde, Grundrezepte. GU/Teubner Edition, 608 S., 99,90 EURO.

Das große Standardwerk zum Thema Küchenpraxis und Kochtechniken: in neuer opulenter Aufmachung, mit den küchentechnischen Informationen auf dem aktuellen Stand. Die einzigartige Verbindung aus ausführlicher Küchenpraxis, Warenkunde, Grundrezepten

und neuen, innovativen Rezepten von 15 Spitzenköchen lädt zum Nachschlagen, Informieren und Schwelgen ein. Alle küchentechnischen Arbeitsgänge werden Schritt-für-Schritt erklärt. Außerdem Sonderseiten zu Wissenswerten über Produkte, grundlegende Kochtechniken und nützliche Küchengeräte.



Duch, Karl: Handlexikon der Kochkunst 1 - Internationale Hotel- und Restaurantküche. Trauner Verlag, 972 S., 58,90 EURO

Duch, Karl: Handlexikon der Kochkunst 2 - Menükunde, Speisekarten. Mit einem Verzeichnis der Speisen in Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch und Spanisch.; Trauner Verlag, 964 S., 58,90 EURO

Das Handlexikon (Band 1) gibt fachkundliche Hinweise für Menügestaltung und Büffetorganisation. Außerdem enthält es getränketechnische Hinweise, es ist ein modernes Nachschlagewerk der internationalen



Hotel- und Restaurantküche. Band 2 setzt sich vorwiegend mit dem Thema Menüzusammenstellungen auseinander. Gemeinschaftsverpflegung, Schon- und Diätkost, korrespondierende Getränke sind weitere Schwerpunkte. Eine Vielzahl von Speisekarten sowie ein Verzeichnis ländertypischer Begriffe für Deutschland und Österreich sind enthalten.



Segnit, Niki: Der Geschmacksthesaurus – Ideen, Rezepte und Kombinationen für die kreative Küche. Bloomsbury Verlag, 544 S., 25,00 EURO

Warum schmeckt gerade Apfel und Zimt so gut zusammen, Käse und Weintraube oder auch Schokolade und Chili?

Die Antwort darauf liefert Niki Segnit mit ihrem Geschmacksthesaurus: Sie teilt 99 Lebensmittel in verschiedene Kategorien wie senfig, erdig, fruchtig, paart sie miteinander und kommentiert die Ergebnisse in kleinen unterhaltsamen Beiträgen. Mit literarischen Anekdoten, leckeren Rezepten und persönlichen

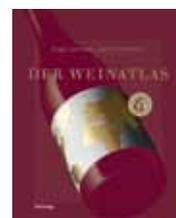
Präferenzen ist der Thesaurus eine gelungene Mischung aus Aromalexikon, Kochbuch und Reisebericht und eignet sich als unterhaltsame Bettlektüre ebenso wie als ernstzunehmende Rezeptesammlung.



Robinson, Jancis: Das Oxford Weinlexikon. GU/Hallwag Verlag, 888 S., 129,00 EURO

Das Oxford Weinlexikon ist das zentrale Nachschlagewerk zum Thema Wein: über 3.900 überarbeitete und aktualisierte Einträge bieten fundierte

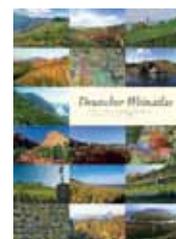
Informationen zu allen Weinregionen der Welt, zur Geschichte des Weins, zu Weinbau und Weinbereitung, zu Rebsorten, Weinkonsum, Weinliteratur und vielen weiteren Themen. Allein 400 Schlagwörter sind hinzugekommen. Wissenschaftliche Erkenntnisse, neue Forschungsinstitute und aktuelle Entwicklungen, die Gesetzgebung, Appellationen und Rebsorten der jeweiligen Weinländer, sind auf dem aktuellsten Stand.



Hugh Johnson/Jancis Robinson: Der Weinatlas. GU/Hallwag Verlag, 400 S., 79,90 EURO

Der Weinatlas, der große Klassiker der Weinliteratur, liegt nun als sechste und bisher

auch umfangreichste Ausgabe vor. Erneut haben die Autoren die gesamte Weinwelt unter die Lupe genommen und führen den Leser kenntnisreich und kurzweilig durch alle Weinregionen der Welt zu den bedeutendsten Weinen und ihren Produzenten. 200 hervorragende Karten von Übersichtskarten bis zu Detailkarten im Maßstab 1:25.000 erklären die Herkunft und geografischen Hintergründe der besten Weine aus allen 5 Kontinenten.



Deutsches Weininstitut (Hg): Deutscher Weinatlas - Das Standardwerk: alle Anbauggebiete, Bereiche und Lagen auf Basis von Luftbildern.. DWI-Verlag, 267 S., 29,80 EURO

Der deutsche Weinatlas, das Standardwerk, das zuletzt im Jahr 1999 veröffentlicht wurde und mittlerweile längst vergriffen ist. Der Deutsche Weinatlas ist das einzige Nachschlagewerk dieser Art, das alle 2600 Einzellagen, 160 Großlagen und 41 Bereiche aus den dreizehn Weinbaugebieten in dieser Vollständigkeit und Genauigkeit darstellt.



Das Leben schmeckt schön.

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



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

