



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 2 | März | April 2014



 **Wahlgroßrat in Bremen**
Vorschau und Vorstellung der Kandidaten

 **Großmarmitage 2014**
Stuttgart heißt uns Willkommen

 **47. Mannheimer Herrenessen**
mit Verleihung der Kochschürze

 **Wurstküchenfest in Dietlingen**
Ordensprovinzfest Baden

 **Literarisch-Kulinarisch**





→ **Robert Eymann**

Roland Chuchi Bremen

LK, OO, derzeit VGK

Eintrittsjahr 1992

*11.10.1946

Kandidat für das Amt

des Großkanzlers

Liebe Brüder,

große Ereignisse werfen ihre Schatten voraus: der Großrat in Bremen. Veränderungen sind unausweichlich geworden und werden Euch zur Abstimmung vorgelegt. Unser Jogi wird aus gesundheitlichen Gründen leider nicht mehr antreten. In Gesprächen sowie in Telefonaten hat er mich gebeten, dass ich mich für das Amt des Großkanzlers bewerbe, welches ich seit zwei Jahren kommissarisch ausübe. Nach langer, reiflicher Überlegung und gutem Zureden der anderen Brüder habe ich mich dazu bereit erklärt, für die Position des Großkanzlers zu kandidieren.

Wie immer versucht man, eine Mannschaft zusammenzustellen, mit der man dem Club am besten dienen kann und Veränderungen und Verbesserungen für alle Brüder berücksichtigt und umgesetzt werden können. Die ausgewählten Kandidaten stellen sich auf der nächsten Seite kurz in Text und Bild vor. Ich bin sicher, wir haben eine gute Mannschaft zusammen und werden den Club in Eurem Sinne erfolgreich führen können. Es wäre schön, wenn wir eine breite Zustimmung von Euch erhalten würden.

Noch ein Satz zum Abschluss: wir alle haben unserem Jogi von ganzem Herzen zu danken für die menschliche und humorvolle Ausübung seines Amtes, dem er auch in Teilen seine Gesundheit geopfert hat.

Liebe Brüder, freuen wir uns auf den Großrat in Bremen und - lasst uns feiern!

Euer Robert Eymann, VGK

Club-Servietten Club-Kravatten Club-Servietten Club-Kravatten Club-Servietten



Liebe Kochbrüder,

nochmals zur Erinnerung: die Club-Kravatten sind wieder verfügbar. Unsere Clubsekretärin Monika Neichel nimmt gerne per Mail Eure Bestellungen entgegen.

Auch die Club-Servietten sind eingetroffen. Eure Bestellung dafür **richtet Ihr bitte per Mail an: hammer@printhouse-darmstadt.de** Bitte Eure genaue Lieferanschrift nicht vergessen und Vorabzahlung mit dem Stichwort „CC-Servietten Chuchi“ auf das Konto der Printhouse Darmstadt GmbH & Co. KG bei der Commerzbank Darmstadt, BLZ 508 800 50, Kto. 171 599 900 IBAN: DE66 5088 0050 0171 5999 00, BIC DRESDEFF508

Die Servietten sind in 600er-Gebinden zum Preis von Euro 90,00 plus Euro 8,50 Versandkosten, also für insgesamt Euro 98,50 erhältlich. Sobald dieser Betrag dem o.g. Konto gutgeschrieben ist, geht die Sendung auf die Reise.

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

hammer@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: Birgit Winter | pixelio.de

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.

Für das Kapitel und Großkapitel stellen sich zur Wahl:



→ Müller, Axel

Chuchi Murgtal – Gaggenau
GMdC, CL, derzeit OO
Eintrittsjahr 1993
*11.11.1945

Kandidat für das Amt
des Vizegroßkanzlers



→ Uli Kampmeier

Chuchi Vlotho
GMdC, derzeit OO
Eintrittsjahr 1988
*3.10.1955

Kandidat für das Amt
des Vizegroßkanzlers



→ Peter Maichle

Chuchi Geislingen
„Oederthurm“, GMdC,
derzeit Großlöffelmeister
Eintrittsjahr 1993
*4.8.1947

Kandidat für das Amt
des Großlöffelmeisters



→ Karsten Reitz

Sachsenwald Chuchi Reinbek
GMdC, CL, derzeit MD
Eintrittsjahr 2002
*20.02.1967

Kandidat für das Amt
des Großalmoseniers



→ Frithjof Konstroffer

Chuchi Ruzilo Rüsselsheim
GMdC, Medienkanzler, LK,
derzeit Großprotokollar
und Hummer-Redakteur,
Eintrittsjahr 1997
*1.8.1948

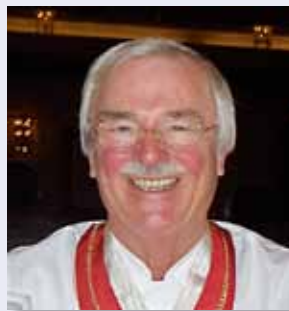
Kandidat für das Amt
des Großprotokollars



→ Bernd Aldinger

Chuchi Reuchlin Pforzheim
GMdC, CL, derzeit LK,
Cheforganisator des
Kochen im Grünen
Eintrittsjahr 1967
*8.1.1943

Kandidat für das Amt
des Majordomus



→ Klaus Jeromin

Chuchi Recklinghausen
GMdC,
LK, OO,
derzeit VGK
Eintrittsjahr 1967
*23.1.1939

Kandidat für das Amt
des Ordensoberen



→ Horst Ruppert

Chuchi Aschaffenburg,
GMdC, Vorsitzender des
Ehren- und Satzungsrates,
derzeit OO,
Eintrittsjahr 1994
*9.4.1957

Kandidat für das Amt
des Ordensoberen



→ Thomas Schmidhuber

Chuchi Zollernalb Balingen
GMdC, CL
Eintrittsjahr 2006
*5.9.1966

Kandidat für das Amt
des Ordensoberen



→ Dr. Christoph Jung

Romäus-Chuchi Villingen
GMdC, CL
Eintrittsjahr 1995
*19.5.1952

Kandidat für das Amt
des Ordensoberen



→ Gerd Brauer

Schwentine Chuchi Raisdorf
GMdC, CL, LK
Eintrittsjahr 2002
*8.10.1961

Kandidat für das Amt
des Ordensoberen

Weiterhin stellen sich zur Wiederwahl: Ehren- und Satzungsrat

Vorsitzender:

Heinrich Klein, GMdC
Chuchi Dortmund

Beisitzer:

Bernd Nennstiel, GMdC
Chuchi Mannheim

Hans Enk, GMdC
Chuchi Fulda

Kassenprüfer

Dr. Gerhard Hagen, GMdC
Chuchi Passau

Dr. Wolf Steger, GMdC
Chuchi Nürnberg

Neues Kochtalent bei den Landgrafen Pirmasens – Claus Linde

Die selbst gesteckte Messlatte für den Chef de Chuchi ist hoch bei der Landgrafen-Chuchi Pirmasens: obwohl von der Jury entsprechend den Ordensregeln nur 2 Gänge gewertet werden, ist ein komplettes 6-gängiges Menü selbst zuzubereiten!

So servierte Claus Linde der Jury und seinen Kochbrüdern am 26. Januar d.J. auf einer mit Zuckerguß-Hummer festlich gedeckten Tafel zunächst zu einem Crémant rosé von der Loire butterzartes Roastbeef auf Senfsauce mit Zucchini-Küchlein, gefolgt von dekorativ im Glas angerichteter zweierlei Paprikamousse zu Thunfisch Tempura, außen knusprig und pfeffrig, innen zart und saftig, wie's besser nicht sein kann. Dazu ein bemerkenswert fruchtiger Syrah-Cinsault rosé.

Als erstes Wertungsgericht folgte ein perfekt gegarter Skrei auf frisch zubereiteten, mit einer harmonischen Paprikasauce aromatisierten Papardelle, begleitet von einem Muscadet aus dem Mündungsgebiet der Loire.

Eine tolle Alternative zu einem Sorbet stellte die anschließende gelierte Gazpacho Essenz mit Basilikum Öl und Brezel-Croutons dar: kühl, erfrischend und wieder Appetit machend auf die folgenden Genüsse! Der dazu gereichte, durchaus passende Wein gab sogar



den Weinkennern in der Runde Rätsel auf: ein trockener Rotwein, der nach überreifen Mangos und Maracujas duftete und auf dem Gaumen an Passionsfrucht und Rosen erinnerte? In einer Blindprobe hätte niemand diesem Tropfen eine deutsche Herkunft bescheinigt. Des Rätsels Lösung: ein Asselheimer Goldberg „Quatre fleurs“ vom Weingut Gaul-Triebel.

Mit dem zweiten Wertungsgericht überzeugte Claus Linde die Jury, bestehend aus GMdC Harald Lang, CL der Landgrafen-Chuchi, und MdC Christoph Heinemann von der Chuchi Trier, unter der Leitung von LK Gerhard Blumenröther, dass er auch mit Fleischgerichten den Anforderungen an einen CdC gerecht wird: ein Boeuf Bourguignon aus feinstem schmackhaften Fleisch mit Vanille-Karoten

und knusprigen Ofenkartoffeln.

Bevor Claus Linde seine Gäste noch mit einem köstlichen Orangensalat und Limetten-Mascarpone-Sorbet, begleitet von einem Limoncello aus eigener Herstellung verwöhnte,



wurde er von Landeskansler Gerhard Blumenröther mit dem hochverdienten Hummer am blauen Bande ausgezeichnet und mit dem obligatorischen Champagner Trunk aus dem großen Löffel geehrt. Mit Claus Linde hat die Landgrafen Chuchi Pirmasens einen neuen Kochbruder gewonnen, der sich nahtlos in die Reihen der ambitionierten Hobbyköche dieser Chuchi einreicht. *Gerhard Blumenröther*

Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau – Treffen der Chuchi-Leiter in Eppenbrunn

Insbesondere zur Vorbereitung des 8. Ordensprovinzfestes, das für den 21. Juni 2014 geplant ist, trafen sich die Leiter der Chuchis Gourmet 72 Homburg, Karlsberg-Homburg, Landgrafen Pirmasens, Lebach, Paul-Ricard Ens Dorf und Trier am 8. Februar 2014 im pfälzischen Eppenbrunn, wo sie Chuchileiter GMdC Harald Lang von den Landgrafen Pirmasens gastlich zuhause empfing.

In einem wunderschönen Biergarten wird die Landgrafen-Chuchi Pirmasens das diesjährige Ordensprovinzfest federführend gestalten und als Mittelpunkt der kulinarischen Darbietungen ein Wildschwein präsentieren, das im Ganzen am Spieß gegrillt wird. Wie gewohnt werden die übrigen Chuchis das Hauptgericht mit ausgewählten Vor- und Nachspeisen „garnieren“ und - da die Ordensprovinzfeste richtige Familienfeste sein sollen - wird natürlich auch für die teilnehmenden Kinder ein spezielles Gericht geboten werden. Im Rahmen der Sitzung berichteten die Chuchileiter aus dem Clubleben ihrer Chuchis und ihren Vorhaben im laufenden Jahr, wobei wieder 11 Rangerhebungskochen angemeldet wurden: sechs CdC-, vier MdC- und eine GMdC-Prüfung. Bis auf die Chuchi Saarbrücken, die seit einigen Jah-



ren immer größere erhebliche interne Probleme hat, sind alle Chuchis der Ordensprovinz auf einem guten Weg. Herausragende Ereignisse im Jahre 2014 werden neben dem Ordensprovinzfest eine Jubiläumsveranstaltung zum 40jährigen Bestehen der Chuchi Karlsberg-Homburg sowie eine Berlin-Reise der Chuchi Paul-Ricard Ens Dorf auf Einladung von Kanzleramtsminister Peter Altmeier sein. Schließlich erhielt GMdC Gerhard Blumenröther das ein-

stimmige Votum aller vertretenen Chuchis zur Bestätigung in seinem Amt als Landeskansler im Rahmen des Wahl-Großrates 2014 in Bremen und ebenfalls einstimmig wurde GMdC Wolfgang Vogelgesang als stellvertretender Landeskansler bestätigt.

Angenehm unterbrochen wurde die 4-stündige Sitzung durch ein bayerisches Mittagssmahl in Form einer gehaltvollen Markklößchen Suppe, gegrillten Schweinshaxen mit Radi und luftiger bayerischer Creme, begleitet von passenden Getränken, perfekt dargeboten vom neuernannten GMdC der Landgrafen, Chuchileiter Harald Lang mit Unterstützung der Schwägerinnen Astrid Baum und Anne Theis, was bei solchen „Arbeits-Sitzungen“ im Club kochender Männer ja nicht nur erlaubt, sondern auch willkommen ist. *Gerhard Blumenröther*



Willkommen zum Großrat in Bremen

13./14. Juni 2014



Wir, die Brüder der Roland Chuchi Bremen laden Euch herzlich zu unserem gemeinsamen Großrat in unsere schöne Stadt ein.

☛ Wir haben ein tolles Programm zusammengestellt und hoffen, es wird Euch gefallen. Am Freitag beginnen wir am Hotel Radisson Blu (dort sind auch die Zimmer bestellt) um 15.45 Uhr mit einer Stadtführung voller kleiner Überraschungen und leichter Unterhaltung. Gegen 18 Uhr landen wir dann wieder am Hotel. Dort warten um 18.30 Uhr zwei Busse auf uns, die uns zum gemeinsamen Abendessen in den Marmorsaal im Hafengebiet fahren. Die Brüder werden sich ins Zeug legen und ein großes Bremer Matjesessen servieren. Für eine reichliche Getränke-Auswahl ist gesorgt. Wie sagte doch unser Bruder Leo Wingen: „De Fisch muss schwimme“. Danach erfolgt der Transfer zurück zum Hotel. Vergnügungssüchtige Brüder können dann die umliegenden

Wirtschaften noch heimsuchen, aber denkt daran: der Wahl-großrat beginnt am Samstag um 9 Uhr, ab 8 Uhr ist die Ausgabe der Wahlunterlagen geplant. Wir werden diesen Großrat in einem der schönsten Säle Bremens abhalten, dem Himmelssaal. Es wird zwar eng, aber schön. Für 13.30 Uhr ist dann im Hotel das Mittagessen angesetzt. Danach ist Abreise.

Als Anzugsordnung gilt natürlich für alle Veranstaltungen wie immer: Kochjacke und dunkle Hose! Wir Bremer wünschen uns, dass Ihr dann mit dem Gedanken an ein tolles Fest gesund nach Hause kommt. Alle Details und Anmeldeunterlagen erhaltet Ihr rechtzeitig per Post.

Die Roland Chuchi freut sich auf Euch. *Herzlich Euer Robert, VGK*



Fotos: BTZ Bremer Touristik-Zentrale (www.bremen-tourismus.de)

Schlachtfest der Pforzheimer Reuchlin Chuchi in Dietlingen, oder:



Vollversammlung in der Wurstküche. In der Mitte VGK Robert Eymann, LK Bernd Aldinger und Gastgeber Jürgen Britsch.



Ein Trog voller Blutwurst-Masse



Spaß am Blutwurst machen:
ein Profi aus der Metzgerei Britsch zeigt, wie's geht



Schlachtplatte mit Würsten, Sauerkraut
und einer Menge vom Schwein

➡ Es dampft und duftet aus allen Kesseln. Die Schwarten und das Knochenfleisch stapeln sich neben den gekochten Köpfen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein auf der Arbeitsfläche. Und die überdimensionalen Fleischwölfe rattern unablässig. Es herrscht geschäftiges Treiben in der Wurstküche von Jürgen Britsch im badischen Dietlingen. Seit rund zehn Jahren feiert die Reuchlin Chuchi Pforzheim dort ihr traditionelles Schlachtfest. Und Kochbrüder aus ganz Deutschland genossen es auch in diesem Jahr, mit feinabgeschmecktem Mett leckere Leber- und Blutwürste selber zu produzieren. „Hausschlachtungen dieser Art werden leider immer seltener und drohen auszusterben“ betonte Landeskansler Bernd Aldinger. „Die haute cuisine liegt uns zwar allen am Herzen. Aber so ein zünftiges Schlachtfest in familiärer Atmosphäre hat auch seinen Charme.“

Kein Wunder, dass im Februar rund 60 Kochbrüder nach Dietlin-

gen pilgerten. Premiere beim Fest feierte diesmal Vizegroßkanzler Robert Eymann, der in der Wurstküche fleißig Hand anlegte. Doch an der Füll-Maschine muss es der Wurstmacher-Novize aus Bremen wohl ein kleinwenig übertrieben haben, zumal ihm nach kurzer Laufzeit der Darm mitsamt Inhalt um die Ohren flog. „Das kommt in den besten Familien vor“ tröstete Gastgeber Jürgen Britsch und stimmte ins allgemeine Amusement ein. Bei Apfelmost, Bauernbrot, Hackepeter und Griebenschmalz war das Malheur aber schnell abgehakt. „An diese kleinen Geschichten denkt man später gern zurück. Sowas hält unser Schlachtfest lebendig“ versicherte der Pforzheimer Kochbruder und Metzgermeister, der mit einem Augenzwinkern diesmal besonders viele „Ausländer“ aus der Württemberger Nachbar-Region bei sich begrüßen durfte.

Unter den Gästen waren auch Kochbrüder, die noch keinen Termin versäumt haben. Dazu zählt vor allem Chevalier Bert Schreiber, der

„Wo dem Vizegroßkanzler die Wurstfüllung um die Ohren fliegt“



Metzger-Meister und Gastgeber Jürgen Britsch in Aktion.



Trio beim Kleinhacken: bei der Wurstproduktion kamen die Kochbrüder ganz schön ins Schwitzen.



Allerlei vom Schwein – Im Badischen gehört auch die „Schweine-Schnuffel“ (Mitte) dazu



Das warme Schlachtfest-Büfett ist eröffnet: Junior-Chef Markus Britsch (rechts) legt auf



Schlachtfest-Gastgeber Jürgen Britsch und Bert Schreiber



Zufriedene Kochbrüder: LK Bernd Aldinger (links) und der Gaggenauer Chuchileiter Helmuth Balsar

es sich im Rahmen des anschließenden Menüs im Gasthaus Löwen der Familie Britsch nicht nehmen ließ, ein Kurpfälzer Mundartgedicht passend zur Feierlichkeit vorzutragen. Dabei lauschten auch Großkanzler Dr. Joachim Hofbauer, der mit seiner Frau Barbara gekommen war, Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle, Jean-Claude Fourcade (Landeskanzler Kur-Mainz/Hessen-Nassau) und Großprotokollar Frithjof Konstroffer. Im Gedicht ging es darum, wie man sich früher durch so opulente Mahlzeiten zu kämpfen pflegte. Angefangen beim Kesselfleisch, über die Wurst-Supp, den scharfen Schweinepfeffer bis hin zu Blut- und Leberwürsten mit Sauerkraut und Kartoffelpüree. Am Abend wurde – laut Verfasser – dann neben Schweinsbraten auch noch Schwartenmagen mit Essig, Öl und Zwiebeln gereicht. Zwischendurch musste immer mal wieder durch diverse Schnäpse und Wein der Lauf der Dinge beeinflusst werden, von Kaffee und Kuchen ganz zu schweigen, was nach Bert

Schreibers Reimen „den Dampf im Darm“ derart kräftig schürte, bis sich das Ganze wie ein „Kanonenschlag“ entlud. Oft hätten sich die übersatteten Schlachtfestgäste auch an Hauswänden stützen müssen, um den Heimweg – mit Wurstpaket im Arm – heil zu überstehen. Froh und glücklich sei jedermann erst dann im eigenen Bettchen gewesen, wenn er von einer gesegneten Verdauung geträumt hätte.

Ganz so wild schlugen die Kochbrüder in Dietlingen freilich nicht über die Stränge. Bei „Metzelsupp“, Leber-, Griebenwürsten, badischem Schäufele, Schweinshaxen, Schwartenmagen, Leberspätzle, Kutteln, Sauren Nierchen, Kartoffelpüree und Sauerkraut ließ man es sich aber trotzdem gutgehen. Als süße Krönung folgte zuguterletzt noch ein Stück Apfelstrudel mit Vanilleeis. Und fest stand dabei zumindest eines: hungrig musste an diesem Tag niemand nach Hause gehen.

Peter Hepfer

Jungköche als Nachwuchstalente bei der „Chuchi Lampertheim“ „Wir sind stolz auf unseren Nachwuchs“



Dass der Spaß im Vordergrund steht, zeigt Bernd Müller, Leiter der Chuchi Lampertheim, eindrucksvoll mit seinen Nachwuchstalenten, den „Jungköchen“



Dustin Teigesser wird in Kürze offiziell in die Chuchi Lampertheim aufgenommen

➔ Wir von der Chuchi Lampertheim sind besonders stolz darauf, dass wir über eine Gruppe von insgesamt 12 Jungköchen im Alter von 20 bis 28 Jahren verfügen – das ist einzigartig innerhalb der bundesweit 130 vertretenen Clubs kochender Männer der Bruderschaft!

Diese jungen Männer treten in die Fußstapfen unserer Senior-Gruppe, die aus 14 aktiven Mitgliedern besteht, und veranstalten ebenso regelmäßig einmal monatlich ihren gemeinsamen Kochabend.

Somit besteht unsere Chuchi derzeit aus 26 Personen, die aktiv im Club tätig sind. Eine großartige Idee brachte Bernd Müller, Maître de Chuchi und Leiter der „Lampertheimer Spargelrunde e.V.“ vor etwa sieben Jahren dazu, in der lokalen Presse zu annoncieren, um Nachwuchs zu suchen – junge Männer, die kochbegeistert sind und Interesse daran haben, diesem Hobby regelmäßig und intensiver nachzugehen. Die Annonce war sogleich ein voller Erfolg! Erfreulicherweise war die Resonanz so groß und wir konnten zunächst eine Gruppe mit sieben Mitgliedern gründen. Nach kleineren Anfangsschwierigkeiten kam es jedoch bald zu einer gewissen Konstanz der neuen Gruppe.

Der Erhalt der Tradition der Bruderschaft liegt uns ganz besonders am Herzen. Gekonnt und ebenfalls auf höchstem Niveau bereiten unsere Jungköche, stets unter Anleitung von 2 bis 3 Köchen der Senior-Gruppe, ihre Speisen zu – aber auch autark. Die Tipps der erfahrenen Lehrmeister werden gerne angenommen und konstruktive Kritik verhilft unserem Nachwuchs, an Verbesserungen und Neuerungen zu arbeiten. Das gelingt immer wieder vorbildlich!

So setzten sich die Jungköche in der Vergangenheit stets neue Herausforderungen und die Ansprüche wurden immer höher geschraubt. Selbstverständlich wird auch bei unseren Nachwuchstalenten besonderer Wert auf die Wahrung der Regeln der Chuchi-Bruderschaft gelegt. Die Freude am Kochen motiviert unsere Jungköche immer wieder auf's Neue, sich regelmäßig zu treffen, um ihr gemeinsames Hobby auszuüben und auch die Geselligkeit unter Gleichaltrigen zu genießen. Der Spaß kommt dabei nicht zu kurz! Routinemäßig werden auch hier Gäste zu den Kochabenden eingeladen, die mitunter anschließend auch Interesse zeigen, der Gruppe beizutreten. Der eine oder andere kam über den Vater zu dieser Vereinigung, manche auch über Freunde.

Zu den Apprentis der Jungköche zählen: Dustin Teigesser, Christian Degenhard, Simon Kirchenschläger, Simon Mrotzek, Tobias Stenzel, Alexander Kern, Kai Höfer, Daniel Ramge, Christian Hartmann, Nathanael Tirtha, Jonas Hess und Carsten Schollmaier.

Dustin Teigesser stellte beim Kochabend am 24. Januar 2014 unter seiner Löffelführung sein Können unter Beweis und wird nach mehreren Jahren als Jungkoch in Kürze nun offiziell in die Senior-Gruppe aufgenommen. „Warten auf den Schnee“ lautete sein Motto, bei dem es unter anderem Rehrücken mit Macadamianusskruste in Schokoladen-Cranberriesauce gab, dazu Rotkohl mit Bratapfel und Pommes Williams. Als Vorspeise nach einer Zucchini-suppe gab es dann marinierte Austern auf Avocadocreme. Ein Schokoladentörtchen mit Vanilleparfait und Orangenragout rundete das Menü gekonnt und geschmackvoll ab.

Bernd Müller ist besonders stolz auf diese junge Gruppe, die seit längerer Zeit bis auf wenige Ausnahmen in dieser Konstellation besteht. Mit der Gründung einer solchen Gruppe tragen wir von der Chuchi Lampertheim in hohem Maße zum Erhalt der Tradition bei und legen besonders großen Wert auf die Förderung des Nachwuchses – eine nachahmenswerte Aktion!

Vielleicht können wir hiermit etwas dazu beitragen, andere Chuchis zu motivieren, auch eine Juniorgruppe zu gründen – gemeinsam mit unserem Nachwuchs würden wir uns sehr darüber freuen...



Unsere Jungköche beim Zubereiten der Speisen

Großmarmitage 2014 in Stuttgart ...

vom 12. bis 14. September 2014



Foto: Dieter Poschmann | Pixelio.de

... ein Muss für jeden Kochbruder und jede Schwägerin!

Stuttgart, in die Großstadt zwischen Wald und Reben ziehen jedes Jahr mehr als 40 000 Menschen. Nicht zuletzt wegen der Arbeit, der Liebe, oder wie es bereits 1519 der Humanist Ulrich von Hutten schreibt, Stuttgart sei der Name, den die Schwaben dem „Paradies auf Erden“ gegeben haben.

Neben allerlei kulturellen Möglichkeiten wie der Staatsgalerie mit ihren bedeutenden Gemälden- und Kunstsammlungen, öffentlichen Anlagen wie der Rosensteinpark, die Wilhelma und der Schlossgarten, verbinden sie jeden Stuttgartbesuch unbedingt mit dem Besuch der Markthalle in der Dorotheenstraße, dem Frischetempel in einem Jugendstilgebäude aus dem Jahr 1914 mit über 5000 Quadratmeter Verkaufsfläche. Restaurants mit regionaler und internationaler Küche, gemütliche Cafés und Bars, vor allem aber zahlreiche Weinlokale zum Viertele „schlotzen“ runden das Bild Stuttgarts ab.

Mit zahlreichen Namen verbindet man Stuttgart: Friedrich Schiller und Eduard Mörike, aber auch Gottlieb Daimler und Ferdinand Porsche, um nur ein paar wenige zu nennen.

Kommt vom 12. – 14. September 2014 nach Stuttgart und Ihr lernt es kennen und lieben: Anhöhen, davon teilweise Weinberge mitten in der Stadt, Täler wie der Stuttgarter Talkessel und das Neckartal.

Euch erwarten zum Begrüßungsabend am Freitag eine große Neckarschiffahrt nur für uns mit schwäbischen Speisen und natürlich Musik. Abfahrt ab 18 Uhr vom Hotel mit Sonderbussen zur Schiffsanlegestelle. Kurz vor Mitternacht kehren wir zum Hotel zurück.

Nach einem reichhaltigen Frühstück im Hotel Maritim besuchen wir am Samstagvormittag die Mercedeswelt in Untertürkheim. Abfahrt der Busse am

Hotel gegen 9.30 Uhr. Als einzigem Museum der Welt kann das Mercedes-Benz-Museum die 125jährige Geschichte des Automobils lückenlos darstellen. Auf neun Ebenen mit 16 500 Quadratmeter Fläche werden 160 Fahrzeuge gezeigt. Ein Aufzug bringt uns in die oberste Etage des Museums. Angekommen im Jahr 1886 führen zwei Rundgänge in weiten Kurven durch die umfangreiche Sammlung zum Ausgangspunkt zurück. Gegen 13 Uhr werden wir wieder im Hotel ankommen und dort einen Mittagsimbiss einnehmen, der Nachmittag ist zur freien Verfügung. Das heißt: ob Museum- oder Galeriebesuch, Einkauf entlang der Stuttgarter Königstraße, Besuch der Markthalle, Ausruhen im Hotel, alles ist möglich.

Der Galaabend beginnt um 19 Uhr mit einem Aperitif gleich neben unserem Hotel im Foyer der „Alten Reithalle“. Nach dem Einnehmen unserer Plätze erfolgt die Eröffnung des Festabends durch unseren Großkanzler. Das Menu lassen wir uns servieren, die Wahl der dazu passenden Getränke - und später auch deren Bezahlung - liegen in Eurer Hand. Musikalisch begleitet werden wir von dem Komponisten und Orgelvirtuosen Franz Lambert. Mehr wird noch nicht verraten.

Am besten, Anmeldeformular nehmen, Werbung in der eigenen Chuchi machen, ausfüllen und absenden. Überweisen nicht vergessen, auch die Möglichkeit der Gesamtpauschale nutzen. Hotelreservierungen wie auf dem Anmeldeformular beschrieben bitte direkt beim Hotel Maritim vornehmen. Anmeldeschluss und Überweisung bitte bis 10. August 2014.

Auf ein Wiedersehen mit Euch in Stuttgart freuen sich Kapitel und Großkapitel



Foto: sprisi | Pixelio.de



Foto: Stuttgart-Marketing GmbH



Foto: Dennis Scheck | Pixelio.de



Foto: Doris Collier | Pixelio.de



Foto: Stuttgart-Marketing GmbH



Foto: peter von Bechen | Pixelio.de



Foto: Stuttgart-Marketing GmbH



Der erste Blick in den festlich geschmückten Bankettsaal.



Bert Schreiber, Horst Raule (Immobilien),
Brotpapst Richard Grimminger.



Zwei Freunde begrüßen sich:
Prof. Dr. Dieter Hundt und Bert
Schreiber.

47. Kochschürzengala – auch 2014 das Highlight des Südwestens



„Macher“, Ideengeber, Chef seit 47 Jahren:
Bert Schreiber eröffnet den Abend.



Zwei die sich mögen und schätzen – Bert
Schreiber und Partykaiser Gerd Käfer.



Marmitische Prominenz: der schweizer Zentralpräsident Koni Ritter,
Landeskanzler Bernd Aldinger, Dr. Ernst Mittermaier (Augsburg) mit Bert Schreiber.



Der Großlöffelmanier waltet seines Amtes – die Köche Stefan
Muser, Reiner Baumann, Bernd Otto, Claus Seppel,
H. P. Restle und Peter Norheimer (von rechts) freuen sich mit.



Guido Moch und Peter Bausback beim Anrichten
der Vorspeise: „Hamburger Senatorenteller“.



Während der Ehrung..



Die Insignien sind überreicht, Beifall auch vom „Kollegen Schürzenträger“ des Jahres 2000,
Ex-Ministerpräsident Dr. Roland Koch.



„Na, wie haben wir das hingekriegt?“



„Chef am Herd“, GMdC Bernd Nennstiel mit dem
bekannten Kardiologen Prof. Dr. Martin Borggreffe

➔ Verantwortlich dafür waren wie jedes Jahr die Köche der „Feinschmeckerchuchi“ Mannheim mit Urgestein, Ideengeber und Cheforganisator Chevalier CC Bert Schreiber!

Alle Jahre wieder und das ununterbrochen seit 47 Jahren treffen sich in Mannheim 111 handverlesene prominente Herren - frühere Geehrte, Spitzen aus Politik, Wirtschaft, Sport und Kultur sowie besonders Verdiente aus unserer Bruderschaft - um den „neuen“ Auserwählten zu ehren. Eine Einladung zu dieser Veranstaltung kommt einem „maritischen Ritterschlag“ gleich. So waren auch 2014 unter anderem die früheren Ministerpräsidenten Dr. Roland Koch und Dr. Bernhard Vogel, Europaminister Peter Friedrich, Ex-Präsident der Deutschen Arbeitgeberverbände Prof. Dr. Dieter Hundt, SKH Leopold Prinz von Bayern, Deutschlands bester Event-Veranstalter Gerd Käfer, die Fernsehmusik- und Showstars Max Schautzer und Franz



Sein „Reich“: Fleischspezialist Reiner Baumann.

Lambert, Radfahrlegende und erster deutscher Gewinner der Tour de France Rudi Altig, Fußball-Kulttrainer „Schlappi“ Schlappner, Sterneköche wie Jörg Müller, Hans-Stefan Steinheuer, Hans-Paul Steiner, Harald Wohlfahrt, von den Kochbruderschaften die Schweizer Präsidenten Kurt Wiedmaier und Koni Ritter, Ehrengroßmarmite Franz Altenburger, Kapitel



Michael Grimminger (Inh. Brotbäckerei Grimminger) und Zwei-Sterne-Koch Hans Stefan Steinheuer stoßen an.

und Großkapitel mit - wieder einmal nach langer Krankheit - Großkanzler Dr. Jogi Hofbauer an der Seite von „Statthalter“ Robert Eymann, die Landeskansler Dr. Steger und Bernd Aldinger sowie Gäste der Chuchis Bremen, Pforzheim und Augsburg und, und, und... noch viele weitere Prominente wie Abgeordnete aus

Bund und Ländern, Oberbürgermeister, Wirtschaftsmanager und „last but not least“ ein paar Freunde und Gönner der „Feinschmeckerchuchi“. Die Auswahl der Gästeliste für 2015, übrigens das Jahr des 50. Geburtstages der



Die eigene von Künstler Werner Menrad geschaffene Speisekarte.

Mannheimer, hat bereits begonnen.

Die Veranstaltung beginnt immer mit dem Stehempfang im Foyer des „Casino-Vital“ der M.V.V.-Energie AG, bei dem das „Traditions cuvée“ der größten Weinkellerei, der BASF, das mehrfach preisgekrönte UREICH-Pils der Privatbrauerei Eichbaum, Softdrinks und Fingerfood wie Tartartaler, marinierte Muscheln und eine Crabmeat-Mayonnaise im „knusprigen Zylinder“ gereicht wurden. Die bekannte „Walking-Dinner-Band“ Akustik-S lockte danach die Gäste in den von den Kochbrüdern Bernd Otto, Claus Seppel, Peter Bausback und Klaus Curth dekorierten Saal.

Nach der traditionellen Begrüßung, seit 47 Jahren mit demselben Satz: „Wer hier isst, ist wer!“, durch Bert Schreiber und Vorstellung des Hauptehrengastes und für die Ehrung Auserwählten, Dr. h.c. Eggert Voscherau, seines Zeichens Vorsitzender des Aufsichtsrates der größten Chemiefabrik der Welt, BASF, begann der Hauptteil der Veranstaltung, das von der Mannheimer Feinschmeckerchuchi gekochte Festmenü. Verantwortlich dafür, dass alles klappt, waren in gewohnter Weise in der Küche Bernd Nennstiel und Bernd Schneider, maßgeblich unterstützt von Fleischspezialist (im Beruf Großhändler) Reiner Baumann und den Kochbrüdern Bernd Moch, Peter Norheimer und Stefan Muser sowie dem „Süßen“ Eugen Kettemann.

Hier das Menü: „Hamburger Senatorenteller“, eine vierteilige Vorspeise mit Räucherfischterrine an Kräutersoße, klassischem Hummercocktail im Glas, Labskaus „alter Michel“ mit Matjes, Gurke und Wachtelspiegelei sowie einer excellenten Krabbensuppe. Spitze! Der Fischgang, eine auf den Punkt gegarte Tranche



Skrei - der fettfleischige weiße Winterkabeljau - auf einem Pürree aus frischen (!) grünen Erbsen mit einer Dijon-Senf-Sauce. Super! Eine wahre Offenbarung aber war das Hirschkotelett aus der im ganzen Strang gebratenen Krone. Dazu wurden ein Stampf aus Süßkartoffeln, ein Wirsingbällchen und eine exzellente Soße auf der Basis eines spanischen Rioja serviert. Das Dessert, eine Hamburger Spezialität, „Hamburger Schnee“ - jedoch von Eugen Kettemann leicht verändert - auch ein HIT, gewissermaßen das krönende Finale: auf einem Biskuitteller eine ca. 2 cm hohe Schicht Orangenfilets und Mangowürfeln in Aspic, darüber eine Schicht Mousse von Grand Marnier und das alles eingehüllt in einen Baisermantel und knusprig abgeflämmt. Eine TOP-Leistung! Übrigens: die Namen bei den einzelnen Gerichten sind die der dafür Verantwortlichen, aber jeder hilft jedem, wenn es nötig ist oder jemand gebraucht wird! Ja - und serviert wird alles von einer eingespielten Brigade unter Leitung von Nico Muzzi.

Und der Geehrte? Einer der namhaftesten Wirtschaftsmanager unserer Republik, geborener Hanseat aus Hamburg, heute in der Metropolregion Kurpfalz fest verwurzelt, hat in und für die Region Entscheidendes bewegt, daneben Liebhaber und Verfechter regionaler Küche - kurzum ein Mann, der in seinem Metier zu rühren verstand und versteht! Und das ist die Hauptvoraussetzung für die Aufnahme in die Kandidatenliste für die Ehrung mit der „Mannheimer Kochschürze“. Dr. Eggert Voscherau ist ein Mann, der mit und durch Weitblick, gepaart mit Initiative und Tatkraft besticht. Seine Wahl wird die Liste der bisher Geehrten, darunter Paul Bocuse und Eckart Witzigmann, Fritz Walter und Uwe Seeler, Dr. Wolfgang Porsche, der frühere österreichische Bundeskanzler Dr. Fred Sinowatz oder



Wie beim Ball des Sports: die „Walking Dinner Band“ AkustikS

auch der bis heute am längsten im Amt gewesene Bundesminister für Ernährung, Josef Ertl, um ein weiteres Glanzlicht erweitern. Auch bei allem Zusammenhalt, allen Ideen und Freude am Kochen, ist eine solche Leistung (über 47 Jahre) ohne Freunde und Gönner nicht möglich. Diese Freunde und Gönner von Anfang an wie Brotkaiser Grimmer und die Privatbrauerei EICHBAUM, die M.V.V. Energie AG, um nur die wichtigsten zu nennen, haben sich die Mannheimer „erarbeitet“ im wahrsten Sinne des Wortes. Seien wir deshalb heute schon gespannt, wen die Mannheimer in ihrem Jubiläumsjahr 2015 in ihre wahrlich einmalige Ehrenliste aufnehmen...

Viele Köche verderben den Brei? Ausnahmen bestätigen die Regel!



Teamarbeit ist hier alles! Von links: Gerhard Dauwalter, Peter Graubach, Peter Wiest, Bernhard Widenhorn, Rudi Kreuz und Christopher Schreiner. Bilder: Keutner

➔ Zu denen gehören die Männer der 1967 gegründeten „Nikolaus Chuchi Überlingen/See“. Sie kochen sich auch in der Amateur-Liga nach vorne, wie der 500. Jubiläums-Kochabend bewies. Was mit und im Dampf der Küche des Dorfgemeinschaftshauses Nesselwangen gebrutzelt, geschnippelt und gebraten wurde, kann mit den Profis konkurrieren. Küchenleiter Rudi Kreuz, dessen 70. Geburtstag ebenfalls an diesem Abend mit dem Sieben Gänge-Menü gewürdigt wurde, brachte es auf den Punkt: „Eine absolut gelungene Leistung, die Küche war auf Top-Niveau. Ich glaube, man muss weit gehen, um das zu bekommen.“

In der Tat. Vorzüglich war das Menü, für das diesmal Peter Wiest zuständig war. Er musste sich die Speisefolge überlegen, Organisation und Einkauf übernehmen und die Weine aussuchen. Grüppchen-



Zart, aufwändig und voller Aromen: Das Lammcarree am Gemüseturm.

weise waren die Männer für die Gänge zuständig, die alle Geschmacksknospen kitzelten. Längst sind die Brüder über das Omelett hinaus. Das - kross und fluffig gebraten auch eine Kunst - ist nämlich die erste Prüfung für die Lehrlinge. Weitere folgen: ein Chef de Cuisine muss ein dreigängiges Menü auf den Tisch bringen, das von den Kollegen beurteilt wird, ein Maitre de Cuisine gleich fünf. Den seltenen Titel des Grand Maitre trägt als einziger in der Runde Horst Ruhland. Dafür musste er sieben Gänge zaubern und unter den

Augen auswärtiger Prüfer bestehen.

Eint das Dutzend die Profession zur Küche, so sind sie im Leben noch Aktive oder Ruheständler in unterschiedlichsten Berufen: hier schnippeln einmal monatlich Handwerksmeister, hacken Steinmetzmeister, wiegen Vermessungs- und Bauingenieure, zerlegen Rechtsanwälte und richten Malermeister Gemüse, Fleisch und köstliche Desserts.

„Eine kreative Sache. Hier gehören handwerkliche Kunst und Materialkunde dazu, genauso wie die Geselligkeit“, sagt Horst Ruhland. Kochlust und Teamfähigkeit sowieso. Wie bei Christopher Schreiner aus Neufrach, mit 33 der jüngste in der Runde. Seit Jahren kocht er schon zuhause, jetzt mit sichtlichem Vergnügen im Männerreigen. „Ich mach am liebsten Desserts“, bekennt Jörg Widenhorn aus Sipplingen, der sein Zehnjähriges im Club feiert. Eigentlich wollte er ja Koch werden.

Thilo Raap wird in den Stand des „Chef de Chuchi“ erhoben

➔ Die Stoapfalz-Chuchi in Amberg freut sich über einen weiteren Chef de Chuchi. Nach dem Apprenti ist dies die 1. Auszeichnung im CC-Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite.

Thilo Raap – tätig als Zahnarzt – bewies mit dem gelungenen 5 Gänge Menü ein feines Händchen nicht nur für Zahnfüllungen sondern auch für die Füllung des Magens. Zusammen mit den Hobbyköchen Horst Linn und Oliver Lehner wurden die Jury und die Gäste zunächst mit gratiniertem Ziegenkäse auf Glühweinfeige verwöhnt. Dann wurde ein Kürbiscremesüppchen gefolgt von Lachs auf Selleriemus serviert. Der Hauptgang - Entenbrust in Rotweinschalotten an frischen Röstie - stand den vorangegangenen Gängen in Qualität und Geschmack in keinsten Weise nach. Das Dessert rundete das stimmige Menü ab. Sacherschnitte mit Mandarinen-Estragon-Sorbet und Estragonespuma - ein viel zu langer Name für ein Gedicht von Nachspeise. Nachdem die Jury, geführt von LK Dr. Wolf Steger aus Erlangen, neben der Güte der Speisen die herausragenden Weine und das zeitlich präzise Servieren der einzelnen Gänge lobte, wurde Thilo Raap der Hummer am blauen Band verliehen. Am Rande sei vermerkt, dass die drei Köche in ähnlichen Berufsgruppen tätig sind; Thilo Raap wie erwähnt als Zahnarzt, Horst Linn als Fabrikant unter anderem von Gießmaschinen für Zahnersatz und Oliver Lehner als Zahntechniker - ein starkes Team. Thilo Raap hat nun die Möglichkeit, sich den nächsten Prüfungen „Maître de Chuchi“ und „Grand Maître de Chuchi“ zu stellen.



Geselliges Zusammensein im herrlichen Biergarten der Lederer-Kulturbrauerei



Wegen der Arbeitszeiten wählte er dann aber doch einen anderen Beruf. Nun lebt er seine Passion im Hobby aus. „Bei der Oma“ hat Heinz-Peter Fräncki, mit 80 der Älteste, Kochen gelernt. Er mischt seit 1989 im Club mit. Für ihn steht die Kameradschaft in erster Linie – „und natürlich das gute Essen“, bei dem er auch die Gespräche über Politik, städtische Themen und Rezepte goutiert. Schön findet er auch das harmonische Miteinander mehrerer Generationen.

Markus Nothelfer genießt beim Schnippeln und Brutzeln besonders, „dass man den beruflichen Stress abschüttelt“. Horst Fleischmann, 70, gefällt es „mit Freunden zu kochen“. „Und es mit lauter netten Leuten zu genießen“, fügt Peter Graubach hinzu. Bei allen und allem steht aber der Spaß im Vordergrund. Vom leckeren Essen profitieren auch andere: alle zwei Jahre gibt es eine Benefiz-Veranstaltung für rund 90 Gäste. Der Erlös kam schon der Renovierung eines Brunnens und der Überlinger Tafel zugute.

Neben Organisation, Timing und Teamgeist müssen die Hobbyköche auch Fingerspitzengefühl haben: zur Bastelarbeit gerät das aufwändige Fertigen eines Kartoffelturms. „Filigrantechniker“ drehen aus pürierten Kartoffelteigspaghetti ein Rondell, das später mit Ratatouille-Gemüse gefüllt wird. Muckis sind beim Zertrümmern der Hummer gefragt, ein gutes Auge beim sauberen Anrichten der zarten, aromatischen und geschmacklich außergewöhnlichen Delikatessen. Während die Runde schmaust, untermalt Barbara Klobe mit Songs und Keyboard die festliche Stimmung am hübsch eingedeckten Tisch, auf dem die Kerzen schimmern. Nach der Laudatio überraschen die Brüder Rudi Kreuz mit einem schokoladenen „Marmite“, gefüllt mit leckesten Pralinen und einem Hummer aus Marzipan, und einem Gutschein für einen eintägigen Kochkurs mit Übernachtung in einem Schweizer Spitzenrestaurant. Nicht ohne Hintersinn: „Ich hoffe, dass wir davon profitieren“, scherzt Hans-Peter Wetzel.

Nur eins gefällt den kochenden Brüdern nicht: „Wenn man auswärts isst, denkt man manchmal, das hätte ich selbst besser gekonnt.“

Text und Bilder: Christiane Keutner



*Das Dessert wird serviert...
(etwas unkonventionell)*



*Rudi Kreuz mit dem „Marmite“ aus
Schokolade, gefüllt mit köstlichen Pralinen
und einem Marzipan-Hummer – ein
Geschenk der Kochbrüder zum
70. Geburtstag.*



Im stimmungsvollen Ambiente wird das Menü genossen.

Proband der Kelten Chuchi Kurt Munzinger „macht Blau“

➔ Kochbruder Kurt Munzinger, seit über einem Jahr der Kelten Chuchi Rhein Hessischen Schweiz angehörig, legte im November 2013 erfolgreich seine CdC-Prüfung ab.

Den Juroren erwuchs die angenehme Aufgabe, das nachstehende fünf Gänge umfassende Menü mit den korrespondierenden Weinen zu bewerten, das Kurt in relativer Ruhe und Gelassenheit zubereitet hatte:

Blutwurst mit Äpfeln und Thymian im Blätterteig

*

Topinambur-Süppchen

*

Seeteufel mit Ratatouille auf Zucchini Spaghetti

*

Hirschrückensteaks mit Wirsing und Maronenspätzle

*

Kräuter Panna cotta mit Würzpflaume

Die Jury urteilte kritisch und bewertete die einzelnen Gänge nahezu übereinstimmend und kam zu dem Urteil: „Bestanden“. In seiner Laudatio lässt LK Jean-Claude Fourcade das Mahl Revue passieren und vervollständigte es mit wertvollen Anregungen. Danach übergab er Kurt den Hummer am blauen Band und die Urkunde, beglückwünschte ihn zur erbrachten Leistung; alle anderen schlossen sich dem an.

CL Peter Rieger, MdC



Die Chuchi Murgtal – Gaggenau hat die traurige Pflicht mitzuteilen, dass ihr

Seniorkochbruder und Gründungsmitglied Eberhard „Ebi“ Pieper

Grandmaitre de Chuchi

am 29. 3. 2014 für immer von uns gegangen ist.

Wir verlieren mit Ebi ein Herzstück unserer Chuchi, einen liebenswerten, humorvollen und einsatzbereiten Freund und Kochbruder.

In unseren Herzen wird er immer bei uns sein.

*Aki, Bernd, Bodo, Edgar, Friedrich, Ha-Jü, Helmuth,
Jogi, Micha, Michael, Rainer, Rüdiger, Walter*

Die Kochbrüder der Chuchi Rendsburg trauern um ihre Brüder

Chuchimitbegründer Dr. Horst Behm

Grandmaitre de Chuchi

der im 91. Lebensjahr am 21. Januar 2014 verstorben ist.

Er war mehr als 42 Jahre Mitglied in unserer Bruderschaft und hat die Chuchi Rendsburg im Jahre 1971 mitgegründet. Von 1983 bis 1993 war er Chuchileiter. Seinem Engagement ist es insbesondere zuzuschreiben, daß die Chuchi zu einer echten Bruderschaft zusammenwuchs.

Bis vor kurzer Zeit hat er aktiv am Clubleben teilgenommen, weil ihm der Club sehr viel bedeutete. Seine Sauce Béarnaise, die jedes Jahr zum gemeinsamen Spargelessen gereicht wurde, war legendär.

Wir werden ihn sehr vermissen.

Jürgen Thode

Maitre de Chuchi

der am 9. Februar 2014 im Alter von 79 Jahren verstorben ist.

Jürgen war seit 1974 Mitglied in unserer Bruderschaft und in der Chuchi Rendsburg und hat das Clubleben in den vergangenen Jahrzehnten wesentlich mitgeprägt. Darüberhinaus war er vielen Kochbrüdern in der Ordensprovinz bekannt.

Er hat bis zu seiner schweren Erkrankung im letzten Jahr sehr aktiv an den Kochabenden und Festen teilgenommen. Die gemeinsamen gemütlichen Veranstaltungen auf „seiner“ Tegelkate werden uns immer in Erinnerung bleiben.

Wir werden ihn nicht vergessen!

Literarisch – kulinarisch FRÜHLINGSERWACHEN IN LEIPZIG

Mit der Leipziger Buchmesse feiert die Bücherwelt traditionell den ersten Höhepunkt des Jahres. Die Messe hat sich seit der Wende neben der Frankfurter Buchmesse mit einem eigenen Profil etabliert. Die Leipziger Messe sperrt ihre Tore weit auf; jedermann ist herzlich willkommen.

Auffällig der große Anteil junger Menschen bei den Besuchern. Unter den Ausstellern viele kleine Verlage mit interessanten Titeln, die man in Frankfurt vergeblich sucht. Bemerkenswert das Begleitprogramm „Leipzig liest“: 3.000 Autoren und Mitwirkende in 3.200 Veranstaltungen an 410 Leseorten in der Stadt und auf dem Messegelände feierten das gedruckte, gezeichnete und vertonte Wort. Fazit: Die Leipziger Buchmesse ist eine Reise wert! Mit kulinarischen Grüßen – Ihr Helmut Weber



Klausner, Roman: Kochfest. Residenz Verlag; 208 S., 24,90 EURO Es gibt immer was zu feiern! Roman Klausners Küche verbindet hochwertige regionale Produkte mit Lust am Kochen und Essen, die ansteckt. Vor allem

aber zeigt der meistgebuchte Koch Österreichs, wie Sie mit einfachen Zutaten in Ihrer Küche daheim ein unkompliziertes Festessen zaubern können. Dabei kommen bei Grillmeister Klausner insbesondere das Kochen im Freien und das BBQ nicht zu kurz. Ein Kochbuch für alle, die ihre Kochbegeisterung teilen wollen und es verstehen, aus dem Leben ein Fest zu machen!



PETA (Hg): Vegan! Rowohlt Verlag; 256 S., 16,99 EURO Wie geht vegan kochen? Wer sich über dieses Mode(?) Thema kundig machen möchte, wird hier fündig. Das Buch bietet 150 vegane Rezepte. PETA Deutschland präsentiert

in diesem Kochbuch köstliche vegane Gerichte: Unkomplizierte Kochideen für die schnelle vegane Küche findet man hier ebenso wie kulinarisch anspruchsvolle Menüs für den besonderen Anlass. Sie werden zudem auf eine kulinarische Weltreise eingeladen. Von einfach bis anspruchsvoll werden saisonale Menüs vorgestellt.



Böhler/Szwilius: Von Landschweinen, Weidenrindern, Biogockeln und regionaler Kochkultur - Mit über 100 Rezepten. Dort-Hagenhausen Verlag; 192 S., 24,95 EURO Dieses Buch widmet sich

den bestimmenden Themen rund ums Fleisch, von kontrolliert-biologischer Landwirtschaft bis zu ortsnahe und fachgerechter Schlachtung. Es werden die wichtigen Tierrassen vorgestellt mit Hintergrundberichten zu den herausragenden Erzeugergemeinschaften. Einer ihrer Führer und der bekannteste Bauer ist Rudolf Böhler, der als Co-Autor zum Gelingen dieses Buches beiträgt.



Hofmann, Susanne: Käse vom Feinsten - Die Geheimrezepte der Käsemeisterin. BLV Verlag; 192 S., 19,99 EURO Susanne Hofmann ist Inhaberin des Tölzer Kasladen auf dem

Münchner Viktualienmarkt und verkauft seit 26 Jahren Käse aus regionaler handwerklicher Herstellung höchster Qualität. Sie beliefert die zahlreichen Gourmet-Restaurants und deren Köche, sie ist Mitglied der französischen Käsebruderschaft und wahrscheinlich Deutschlands Käse-Expertin Nummer eins. Sie trägt den Titel Maître Fromager der französischen Meistergilde, ein Titel, der äußerst selten und kaum an Frauen vergeben wird. Ihre Begeisterung für Käse ist ansteckend und mitreißend. Das Buch wurde ausgezeichnet mit der Silbermedaille der GAD.



Larousse (Hg): Das große Buch der Kleinigkeiten - Amuse gueules, Fingerfood und andere Leckerbissen. Christian Verlag; 480 S., 36,99 EURO Reichen Sie Ihren Gästen zu Beginn des Abends eine gaumenschmeichelnde Kleinigkeit! Denn was könnte verlockender sein als ein Tisch voller Appetithäppchen und Leckerbissen? Gut vorbereiten, machen Mini-Hamburger am Spieß, eine raffinierte Avocado-Tomaten-Creme im Glas oder Buchweizen-Whoopies mit Räucherlachs den Eindruck, da sei ein Fingerfood-Profi in der Küche. Zum Abschluss noch zarte Zitrustörtchen für die Gourmet-

zunge eine Kleinigkeit!



Matzerath/Nebrecht: Produktküche - Europäische Kochkunst aus der feinen Küche des Dresdner Hofes. Thorbecke Verlag; 608 S., 59,00 EURO Produktküche arbeitet mit regionalen und handwerklich hergestellten

Produkten. Das Kochbuch propagiert eine klassisch-europäische Kochkunst, die dem Geschmack der Zutaten seinen natürlichen Raum gibt. Nur mit besten Produkten gelingen auch exzellente Gerichte, die selbst aber schlicht bleiben und fast durchweg einfach zuzubereiten sind. Diese Küche gab es schon um 1900 und sie ist auch heute ein Modell für den Alltag. Ein weiterer Band erscheint im Frühjahr 2014: Matzerath/Nebrecht: Produktküche - Süßspeisen, Gebäck und Getränke. 352 S., 40,00 EURO



Morel, Andreas: Zu Tisch - ein Pot-pourri zur Esskultur aus drei Jahrzehnten. Menzsch Verlag; 160 S., 78,00 sFr uVP Endlich legt der Basler Kunsthistoriker Dr. Andreas Morel ein neues Werk vor und es erfüllt alle hohen

Erwartungen. 13 seiner packenden Essays zur Esskultur, die im Verlauf der letzten drei Jahrzehnte in verschiedenen Zeitschriften erschienen, sind zu einem bunten Strauß oder eben in der Sprache der Gastronomie zu einem Pot-pourri zusammengestellt worden. Aus seinem reichen Wissen berichtet der Autor unterhaltsam und lehrreich vom Essen und Trinken in früheren Zeiten, aber auch von Trends der Gegenwart, breitgefächert vom Ess-Theater bis zum Picknick. Das schön bebilderte Buch ist mit zahlreichen Rezepten bereichert.



Peter, Peter: Kulturgeschichte der österreichischen Küche. Beck Verlag; 261 S., 21,95 EURO Peter Peter erzählt in diesem Buch facettenreich die Geschichte der grandiosen Küche Österreichs, der Köchinnen und Köche, ihrer Rezepte und Traditionen, ihrer Institutionen

wie Kaffeehaus und Beisl. Ein küchenösterreichisches Wörterverzeichnis, eher ein Lexikon kulinarischer Verheißungen, erschließt das Buch auch Leserinnen und Lesern, die nicht das Glück haben, selbst im Land der Paradeiser, Powidln und Palatschinken zu leben.



Steger/Wagner: Die Avantgarde der deutschen Winzer - Slow Wine und seine Erzeuger im Porträt. Oekom Verlag; 256 S., 24,95 EURO Was macht qualitativ hochwertigen Wein aus? Ist es nur der Geschmack? Welche Rolle spielen Anbau und Ver-

arbeitung? Und wie wichtig ist der individuelle Stil des Winzers? Das Buch präsentiert 44 deutsche Winzerpersönlichkeiten und ihre Philosophie vom „langsamen“ Wein. Bei allen Unterschieden im Detail, zeichnen sich gemeinsame Kriterien ab: naturverbundener Anbau, handwerkliche Produktion und ein Höchstmaß an regionaler und kultureller Identität. Ein Führer durch die Welt von „Slow Wine“, eine bunte Reise zu Deutschlands herausragenden Weinbauern.

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 | Tel. 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

