



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 3 | Mai | Juni 2014



Matjes - HochZeit
mit Titelrezept



Chuchigründung:
Bad Saulgau "Ritter der Spätzlerunde"



Chuchigründung:
Münster "Kiepenkerl"

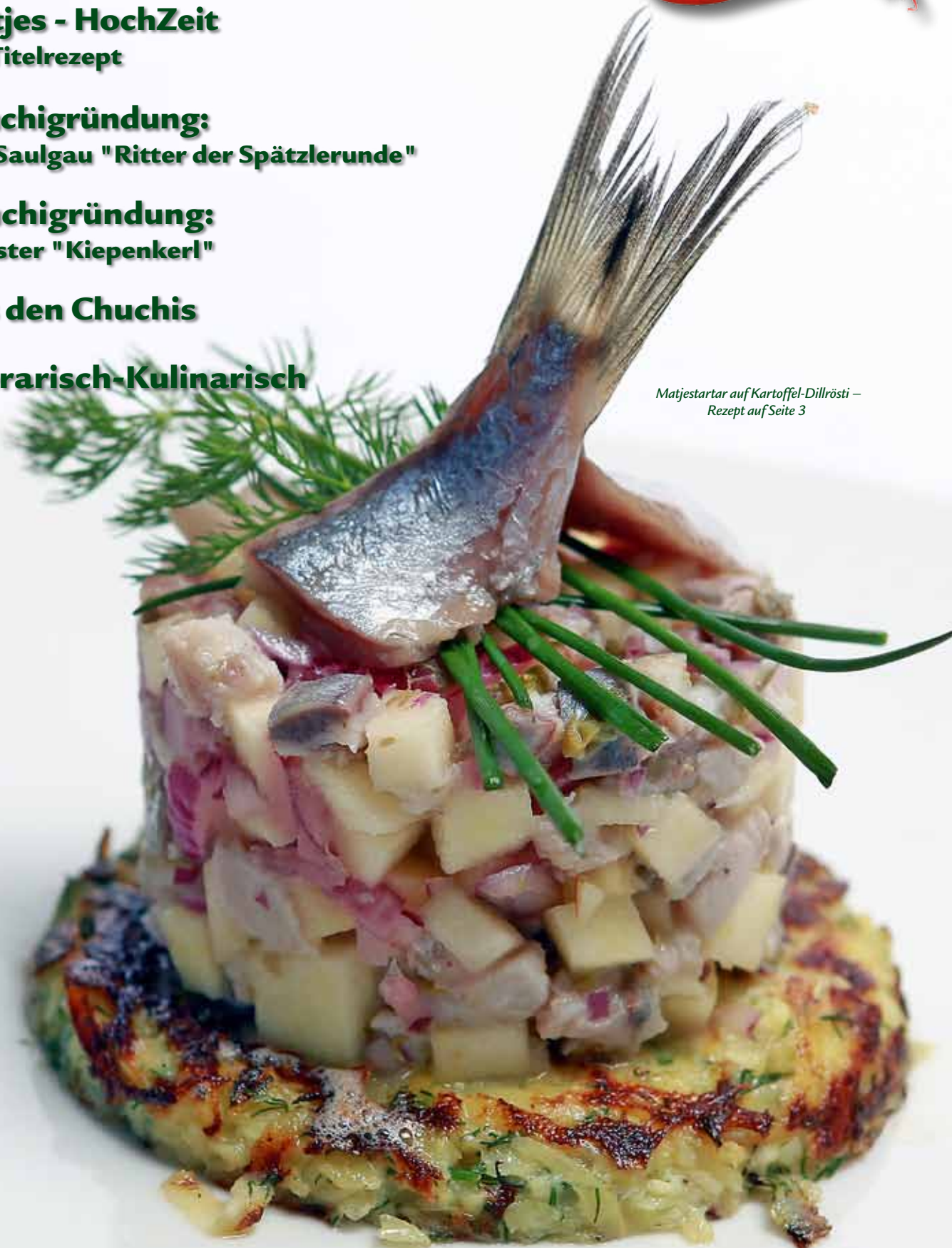


Aus den Chuchis



Literarisch-Kulinarisch

*Matjestartar auf Kartoffel-Dillrösti –
Rezept auf Seite 3*



Matjestag – Traditionelle «Tour de Matjes» startet in Bremen am 12. Juni

Auf Grünkohl und Spargel folgt was? Na klar: natürlich der Matjes*! Am 12. Juni 2014 um 12 Uhr ist es so weit und eine ganz eigene kulinarische Jahreszeit – eben die Matjes-Saison – beginnt in Bremen und wird von hier aus in die ganze Republik getragen. Traditionell und passend zum bremischen Brauch beginnt durch die öffentliche Übergabe der ersten Fässer des neuen holländischen Matjes an die Landesvorsitzenden des deutschen Fischfachhandels durch den Präsidenten der Bremischen Bürgerschaft, Christian Weber, auf dem Domschhof die „Tour de Matjes“ am Donnerstag, 12. Juni. Der Erlös soll den Seenotrettern der DGzRS zu Gute kommen, kündigte der Vorsitzende des Bremer Fischfachhandels, Peter Koch-Bodes, an. Die «Tour de Matjes», ein bunter kleiner Markt, mit dem das Holländische Fischbüro durch Deutschland zieht, gibt es bereits seit mehr als 30 Jahren. Am Morgen kommen die Matjesfässer auf einem Boot in Bremen an und werden von zünftig gekleideten Frauen und Männern begleitet durch die Stadt gerollt.



**Matjes sind besonders milde, vor Erreichen der Geschlechtsreife verarbeitete Heringe, die im traditionellen Verfahren durch Enzyme in einer Salzlake gereift sind. Der ursprüngliche Herstellungsprozess wurde im Mittelalter in den Niederlanden entwickelt.*

Es werden Heringe verwendet, die Ende Mai bis Anfang Juni gefangen werden, bevor ihre Fortpflanzungszeit beginnt. Dann haben sie einen relativ hohen Fettgehalt (über 15 Prozent) und Rogen oder Milch sind noch nicht ausgebildet.

Durch einen Kehlschnitt werden die Kiemen entfernt und der Hering teilweise ausgenommen; Teile des Darms und insbesondere die enzym-

haltige Bauchspeicheldrüse verbleiben im Fisch. Anschließend werden die Heringe in einer Salzlake für ungefähr fünf

Tage eingelegt, traditionell in Eichenfässern. Die Enzyme der Bauchspeicheldrüse fermentieren das Matjesfleisch teilweise, was als „Reifung“ der Matjes verstanden wird. Das ohnehin gut verdauliche Fisch-

eisweiß wird dadurch noch leichter verdaulich.

Zum Schutz vor fischschädigenden Fadenwürmern schreiben die Niederlande eine Tiefkühlung von mindestens -45 °C vor dem Einsalzen vor. Dadurch können Matjes auch unabhängig von der Jahreszeit produziert werden.

Matjes mit grünen Bohnen, Speck und Bratkartoffeln

Zutaten: 400 g Kartoffeln, fest kochend | etwas Salz | 400 g grüne dünne Bohnen | 2 Zweige Bohnenkraut | 2 Zwiebeln | 60 g geräucherter Bauchspeck | 1 EL Butterschmalz | etwas Pfeffer aus der Mühle | 2 EL Butter | 2 Matjes-Doppelfilets

Zubereitung: Die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser kochen, pellen und auskühlen lassen.

Die Spitzen der Bohnen abschneiden, falls nötig entfädeln. In einem Topf mit Salzwasser und 1 Zweig Bohnenkraut die Bohnen ca. 15 Minuten kochen, abgießen und kalt abschrecken.

Zwiebeln schälen, eine Zwiebel halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die andere Zwiebel fein würfeln. Den Speck fein würfeln. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die gekochten Bohnen längs halbieren. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln braten. Die Zwiebelscheiben zugeben und mit braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Speckwürfel in einem Topf auslassen, die Zwiebelwürfel, Bohnenkrautweig und Butter zugeben. Die Hälfte davon zur Seite stellen, im Rest die Bohnen warm schwenken.

Matjes auf Tellern anrichten, mit etwas Speckstippe beträufeln. Bohnen und Bratkartoffeln dazu geben und servieren.

Tip: Einen säuerlichen Apfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Zwei rote Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. 1/2 Bund Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

250 g saure Sahne, 150 g Crème fraîche und 1 TL Apfelessig verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Apfelspalten, Zwiebelringe und Schnittlauch untermischen.

Diese fruchtig cremige Sauce anstatt der Speckstippe über die Matjesfilets geben.

Matjes Hausfrauenart

Zutaten: 1 Zwiebel | 1 Apfel | 1 EL Zitronensaft | 100 g Schmand | 100 g saure Sahne | 3 EL Schlagsahne | 1 EL Weißweinessig | Salz | Pfeffer | 1 TL Zucker | 4 Matjesfilets | 1 Bund Dill | 500 g Kartoffeln

Zubereitung: 1 Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. 1 Apfel schälen, vierteln, entkernen, in feine Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft mischen. 4 Matjesfilets in 2 cm große Stücke schneiden. 1 Bund Dill hacken.

100 g Schmand mit 100 g saurer Sahne, 3 EL Schlagsahne und 1 EL Weißweinessig verrühren. Mit 1 Prise Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker würzen. Zwiebel, Apfel, Matjes und Dill untermischen. Hausfrauensauce mind. 3 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

Sauce evtl. mit etwas Salz nachwürzen. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser aufkochen und 20 Min. garen. Kartoffeln abgießen, pellen und zum Matjes Hausfrauen Art servieren.



Die neuen Matjes



Liebe Brüder,

die Zeit rennt – in knapp 1 Woche haben wir unser Jahresfest!
Ja, Ihr habt richtig gelesen – unser „Fest“.

Ich bin der Meinung, dass es sich nicht nur um eine formale Mitgliederversammlung handeln sollte, sondern auch um ein Fest, auf dem wir zusammenkommen, um auch kräftig gemeinsam zu feiern und hoffentlich viel Spaß zu haben. Lasst uns gemeinsam in netter Runde klönen (reden) und zwar ganz besonders mit den Brüdern, die wir noch nicht kennen.

Dieses Motto sollte eigentlich für alle Veranstaltungen gelten –
seien es Chuchi-Leiter-Sitzungen oder Prüfungen oder eben unser Großrat.

Also liebe Brüder, freuen wir uns auf den Großrat in Bremen und – lasst uns feiern!
Ich freue mich schon heute sehr darauf, Euch am 13./14. Juni 2014 zu treffen.

Herzlichst Euer
Robert Eymann, V GK

Das Titelseite: Matjestartar auf Kartoffel - Dillrösti



Foto: Tim Reckmann | pixelio.de

Zutaten: 4 Stück Matjesfilets (à ca. 65 g) | 100 g rote Zwiebeln | 200 g Apfel | 5 g Kapern | 1 Stück Biozitrone (Saft) | 20 g frischen Dill | Rapsöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Zucker

Reibekuchen: 600 g Kartoffeln | 80 g weiße Zwiebeln | 2 Stück Bioeier Größe M | Salz, Muskatblüte und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Die Matjes waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Den Apfel in kleine Stücke schneiden, Kapern leicht hacken. Die Matjes-Zwiebelwürfel mit den Apfelstücken und der gehackten Kaper mischen. Den Zitronensaft und zwei Esslöffel Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Dill waschen, trocken tupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein schneiden. Die Sauce und den Dill zum Matjestartar geben. Alles vermischen und etwa dreißig Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Die Kartoffeln mit den übrigen Zwiebeln grob reiben. Die Eier dazu fügen und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Jeweils ca. 1 Esslöffel Kartoffelmasse in die Pfanne geben und etwas flach drücken. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite drei bis vier Minuten goldbraun braten.

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: Tim Reckmann | 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.

„Ritter der Spätzlesrunde“ kochen aus Leidenschaft. Gründung eines

➡ ...so berichtet die Schwäbische Zeitung über die Chuchigründung in unserer Bruderschaft CC Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V.

Im Interview mit dem frisch gewählten Chuchileiter Peter Welker kommt die Leidenschaft und Freude am Kochen und die gewünschte Zugehörigkeit zu anderen Köchen, um sich kulinarisch auszutauschen, zum Ausdruck.

Unser Kapitelmitglied Frithjof Konstroffer aus der Chuchi Ruzilo Rüsselsheim nahm die Gründung der Chuchi Bad Saulgau vor und begrüßte die neuen Kochbrüder Peter Welker, Sebastian Solleder und Christian Schmid in unserem Club auch im Namen des Kapitels und hieß Sie herzlich willkommen.

Der Landeskanzler von Württemberg Bernd Britzelmayer legte dem Chuchichef das grüne Brustgeschirr um.



Männerkochclubs in Bad Saulgau - Wertschätzung regionaler Produkte

Wie ist alles entstanden?

Im September 2013 schrieb Peter Welker an den CC Club, dass eine Gruppe junger Hobbyköche aus Oberschwaben die Gründung eines Männerclubs planen. Kurz darauf fand ein Gespräch in Bad Saulgau statt.

Es folgte eine Einladung der Hobbyköche nach Geislingen in die Chuchi Geislingen Oederthurm zu einem Kochabend.

Sehen, wie es so abgeht, Gespräche mit den Köchen über den Club, Rückblick in die Geschichte mit über 50 Jahren seit der Gründung. Ein Menü war für diesen Kochabend im November geplant und die Köche aus Bad Saulgau wählten sich den Fischgang aus, den Sie an diesem Abend selbständig zubereiteten.

Der Fischgang war geschmacklich sehr gut und die Dekoration der Speise gelungen; die Köche gut drauf - die Jungs passen zu uns, zum Club!

Und was erwartete uns zur Gründungsfeier? Ein schön gedeckter Tisch und ein ausgezeichnetes Menü mit passenden Weinen und eine musikalische Einlage mit Drums & Pipes aus Bad Saulgau.

Mit Stolz auf die neuen Köche aus Bad Saulgau lehnte sich Dr. Markus Lewitzki aus der Patenküche, der Chuchi Lampertheimer Spargelrunde e. V. zurück und sprach: „ganz passabel“

Gratulation zu dieser gelungenen Gründungsfeier der „Ritter der Spätzlesrunde“ – es war ein besonders gut gelungenes feierliches Gründungsfest.

*Bernd Britzelmayer, LK Württemberg
Chuchi Geislingen Oederthurm*



**Praline vom einheimischen Ziegenfrischkäse auf Birnenschutney
Brut Rosé Edition 2012 Schloss Halbtorn**

**Ragout vom Spargel grün und weiß mit Wagenhauser Kaviar
2012 Scheurebe, ob dem See 470 Weingut Aufricht**

**Maultäschle von der Lachsforelle und frittiertem
Salbei an Nussbutter
Auxerrois 2013 Weingut Kress**

**T Bone Tagliata vom Jungbullen aus Schwarzenbach mit Albleisa
2010 Belemnit Spätburgunder CB Weingut Claus**

Apfelkühle mit Portweineis





Gründungskochabend der Kiepenkerl-Chuchi Münster



➔ Unter Beteiligung dreier erfahrener Marmiten, der CdCs Karl H. Berger, Alfons Rhode und Guido Keyzers (als CL) sowie des Unterzeichners als Apprenti, wurde zu Beginn des Jahres 2014 die neue Münsteraner Chuchi „Kiepenkerl“ ins Leben gerufen. Am 28. März 2014 fand der lang herbeigesehnte Gründungskochabend statt, für den unser Kochbruder Karl dankenswerter Weise nicht nur seine heimische Küche sondern auch eine festlich gedeckte Tafel bereitstellte, da ein ständiges auswärtiges Domizil noch nicht gefunden ist.

Die Kochbrüder, zu denen sich auch zwei Gäste gesellt hatten, von denen einer im Laufe des Abends noch den Status des Apprenti erreichen sollte, begossen zunächst die Neugründung bei einem von Karl vorbereiteten Amuse Gueule mit einem Glas Winzersekt. Überraschend für alle Anwesenden (mit Ausnahme von Alfons und Guido, die hieran nicht unbeteiligt waren) stand dann unvermittelt ein Exemplar des namensgebenden Kiepenkerls aus Fleisch und Blut im Raum und gab auf münsterländer Platt einen Einblick in seine Tätigkeit sowie hiernach noch zahlreiche Anekdoten zum Besten. Begeistert luden die Zuhörer den Kiepenkerl – bei dem es sich tatsächlich um einen von Alfons' Jagdfreunden handelte – ein, als Ehrengast dem weiteren Geschehen beizuwohnen.

Bevor dann mit der Zubereitung des von Karl für diesen Abendersonnenen Menüs begonnen werden konnte, schlug zunächst noch die Stunde unseres zu diesem Zeitpunkt noch Gastes Reinold



Borgdorf, Richter am Finanzgericht Münster, der sich der Herausforderung stellte, durch die fachgerechte Zubereitung eines Omelettes den Status des Apprenti zu erlangen. Die nicht alltägliche Komposition mit Ananas, Ingwer und frischer Minze fand den Zuspruch der Kochbrüder und so durfte Reinold niederknien, um sich nach einem stärkenden Löffeltrunk als waschechter Marmite zu erheben. Hierüber freuten sich besonders Reinolds nicht anwesende Söhne, die nun endlich die väterlich verordnete Eierspeisen-Diät beenden konnten.

Der Abend wurde fortgesetzt mit einem selbst gekochten Menü, dessen Höhepunkte nach einhelliger Meinung das einleitende Champagner-Senf-Süppchen sowie das im Rahmen des Hauptgangs servierte, von Chuchileiter Guido perfekt auf den Punkt gegarte Rinderfilet bildeten. Von Letztgenanntem schwärmte besonders unser Ehrengast auch im Nachgang noch mit begeisterten Worten. Im Anschluss an das Dessert, einen leichten Apfelschaum mit Schokoladen-Gebäck-Garnitur, klang der Abend in Anwesenheit einiger zwischenzeitlich hinzugekommener Schwägerinnen bei noch zahlreichen geistigen Getränken gemütlich aus.

Die neu gegründete Chuchi freut sich auf viele interessante und genussvolle Kochabende, von denen der Unterzeichner hofft, schon bald erneut berichten zu können.

Münster, den 4. April 2014
Dr. Markus Heukamp

Kochabend in Gaggenau zum Anlass der Chuchileitertagung der Provinz Baden am 11. April 2014



Die „Grünen“ waren da! Die Chuchileiter der Ordensprovinz Baden versammelten sich in den Räumen der Chuchi Gaggenau-Murgtal zu ihrer Jahressitzung. Zweieinhalb Stunden lang war der Sitzungsraum geschlossen, aber da kein Schlachtenlärm durch die Türen drang, gingen die Gaggenauer Kochbrüder, die draußen das Abendmenue vorbereiteten, davon aus, dass der Verlauf eher friedlich war, obwohl die Wahl zum Landeskanzler anstand. Gegen acht wurde die Tür geöffnet, und heraus trat erst der alte, dann der neue Landeskanzler, über der stolzen Brust das rot-weiße Geschirr. Und niemand war überrascht, dass der Neue Helmuth Balser hieß, unser Gaggenauer CL.

Anlass genug, einen Crémant zu öffnen und einen großen Schluck auf ihn und sein Amt zu tun. Zwei Amuses auf dem Löffel, wie der ganze Abend nach Rezepten des Altmeisters Rudolf Katzenberger aus Rastatt, begleiteten Apéro und Begrüßungsreden. Diese gingen auch ausführlich ein auf unseren jüngst verstorbenen hochgeschätzten Bruder Eberhard Pieper, dessen Verlust noch lange schmerzen wird.

An der jahreszeitlich geschmückten Tafel wurde dann eine Lachs-Forellenterrine mit kleinem Algensalat serviert, danach eine badische Festtagssuppe. In der Pause zum Hauptgang wurde in einer kleinen Lesung unser Eberhard gewürdigt mit folgendem Gedicht:

Jeder weiß, was Eberhard
Für unsern Club geleistet hat.
Ob's früh morgens oder Zehne:
Eberhard war stets in Szene.
Helfen war sein erst' Gebot,
wo ein Bruder war in Not.
Ob ins Elsass, ob nach Bühl-
Ebi stürzt sich ins Gewühl!
Und bringt, beladen bis an's Kinn

dir alles bis zur Haustür hin.
Nichts gab es auf dieser Welt,
was – bei Eberhard bestellt –
nicht in Bälde bei dir strandet,
von Eberhard angelandet.:
Ochsenhoden, Kalbsnierfett,
Trüffeln, Austern, grüner Speck.
Gänselebern, Schweinebacken,
Asiasauce, Springbocknacken,

Krebse, Tauben, Wachtelbrüste,
Kalahari aus der Wüste.
Münsterkäse, Edelzwicker,
Schlehengeist und Magenbitter,
Vanill', Valrhona und Krokant:
Die Quellen war'n ihm stets
bekannt!
Kaum hast du ihm 'nen Wunsch
genannt,

ist Eberhard bereits gerannt;
und nichts hab' ich ihm je genannt,
was Eberhard war unbekannt!
So danken wir ihm alle heut,
dass allezeit er war bereit
für Freunde immer froh zu geben:
Ja, das war Eberhardens Leben!
Egal, wo jetzt sein neues Heim –
Bei uns hier wird er immer sein!

Das Menue wurde fortgesetzt mit einer gefüllten Poulardenkeule in Morchelrahm und Nudeln, gefolgt von einem Eisguglhupf mit Blut-orangengrütze. Alle Gäste am Tisch machten bei der Laudatio einen gelösten, zufriedenen und satten Eindruck. Und da jeder im eigenen

Auto nach Hause fahren musste, blieben wir weitgehend auf dem Wein sitzen! Aber es gibt ja wieder einen Kochabend!

Dr. Rainer Walz MdC



Lieber Bernd,

an dieser Stelle gilt es, Dank zu sagen. Es ist der Dank Deiner badischen Kochbrüder für 6 überaus erfolgreiche Jahre als Landeskanzler der Ordensprovinz.

Ich erinnere mich daran, als sei es erst gestern gewesen; der Träger eines roten Brustgeschirrs bezeichnete Dich coram populo während einer Großratsitzung als: „neu gewählter Landeskanzler der Schlafwagenprovinz Baden“. Diese Sätze haben Dich seinerzeit nicht nur sehr geärgert sondern augenscheinlich Deinen vorhandenen Ehrgeiz noch mehr herausgefordert – das Ergebnis steht nun nach 6 Jahren im Amt fest: eine wachsende Ordensprovinz, deren Chuchis eng und freundschaftlich verbunden sind, wunderbare, maßgeblich von Dir und Deiner lieben Frau Eva organisierte Feste, mit den absoluten Highlights beim Fest der Badener und Württemberger Kochbrüder anlässlich des 60ten Geburtstags des Landes und natürlich beim sensationellen KiG in Ketsch!

Wir alle wissen, dass Du in Bremen für das Amt des Majordomus kandidieren wirst; solltest Du vom Auditorium gewählt werden, kannst Du schon heute mit der intensiven Unterstützung Deiner Brüder aus Baden rechnen!

Helmuth



Originell gedeckte Tafel



Heiner Freyler

Auf den Halligen im schönen Friesland...

➡ Dort oben in Deutschlands Norden fühlt sich Heiner Freyler am wohlsten. So wie die Menschen dort, so ist ihre Küche: bodenständig, gerade, ehrlich, unverfälscht, und so präsentierte Heiner in seiner Chuchi Gourmet 72 in Homburg/Saar am 9. Mai dieses Jahres sein Maître-Menü „Friesische Klassiker von Land und Meer“.

In der Pfalz geboren, zuhause im schönen Bliesgau des Saarlandes, im Urlaub aber am liebsten in Friesland, ließ Heiner die Jury und seine Kochbrüder teilhaben an seinen nordischen Genüssen, und die Jury war von seiner Idee und deren mit besten frischen Zutaten erfolgten Umsetzung ebenso überzeugt wie der Maitre-Aspirant selbst.

„3-Hallig-Häppchen“ aus Pflaumen im Speckmantel, Champignons mit Spinat-Knoblauch-Füllung sowie Rührei mit Krabben auf Pumpernickel-Taler, dargereicht auf dekorativ gestalteter Tafel, stimmten ein auf das folgende Menü:

Als 1. Wertungsgang überzeugte eine Krabbensuppe „Westerländer Art“, gefolgt von zarter, aromatischer „Küstensölze vom Tafelspitz mit Meerrettich“ in Begleitung eines frisch-herben friesischen Pilses.

Nicht fehlen durfte natürlich in diesem Monat ein zartes saftiges Filet von der Maischolle, von Heiner perfekt zubereitet nach „Deichhauser Art“, begleitet von Spargel und Bandnudeln auf einer köstlichen Sauce aus

Spargeln, Schalotten, Doppelrahm-Frischkäse und Kräutern. Ideal dazu die trockene 2012er Kallstadter Kobnert Spätlese aus der Chardonnay Traube. Schon mit diesem 2. Wertungsgang war klar: Heiner Freyler kocht meisterlich! Das stellte er auch mit dem 3. Wertungsgang unter Beweis, der nach einem erfrischenden Zitrus-Sorbet auf den Tisch kam: Büsumer Zitronen-Lammkeule mit Bärlauch-Püree und Basilikum-Möhrrchen: zart und aromatisch das Lamm, harmonisch die Beilagen und passend dazu der im Barrique ausgebaute Dornfelder aus der Lage Kallstadter Kobnert.

Was wäre aber ein solch friesisches Menü ohne einen krönenden Abschluss in Form einer aus frischen Früchten gekonnt komponierten Roten Grütze mit Bourbon-Vanille-Eis. Da war ein „Nachschlag“ nicht zu verachten!

Landeskanzler Gerhard Blumenröther würdigte in seiner Laudatio die perfekte Leistung von Heiner Freyler und überreichte ihm zusammen mit den beiden Juroren MdC Jürgen Maurer von der Chuchi Ens Dorf und dem Chuchileiter der Gourmet 72, MdC Manfred Gantner, den hochverdienten Hummer am gelben Bande. Natürlich durfte auch der obligatorische Schluck aus dem großen Löffel des Landeskanzlers nicht fehlen, bevor dieser brüderliche Abend mit den Genüssen aus Friesland zu später nächtlicher Stunde zu Ende ging.

Gerhard Blumenröther



Das Menü.



Es ist geschafft

Die Reise geht weiter – Chuchi Gourmet 72 Homburg bleibt europäisch



Fröhliche Begrüßungsrunde im Sille-Garten.



In der Küche.



Ludwig und sein Beikoch Jörg Freyler.

➡ Nachdem die Chuchi Gourmet 72 Homburg mit einer Maitre-Prüfung zum Thema Irland für Akzente sorgte, folgte nun Kochbruder Dr. Ludwig Szathmari mit seiner CdC-Prüfung mit dem Schwerpunkt Ungarn.

Eröffnet wurde der Prüfungsabend ganz traditionell für die Chuchi in der warmen Frühlingssonne mit einem wohlschmeckenden Amuse Bouche und Champagner im Garten der Mensa. Dr. Ludwig Szathmari begrüßte die Jury mit dem Vorsitzenden GMdC Wolfgang Vogelgesang von der Chuchi Karlsberg Homburg, MdC Hans-Karl Hahnemann von der Chuchi Trier, Chuchileiter Manfred Gantner, MdC von der gastgebenden Chuchi und alle anwesenden Kochfreunde.

Ludwigs Einstieg in den gelungenen Abend war Hähnchenleber im Speckmantel zu einem Strauß Mischsalat in gut abgeschmecktem Dressing, passend begleitet von einem leichten Sommerwein. Dieser Gang war eine erste Reminiszenz an seine Studentenzeit in Ungarn. Bereits bei seinem ersten Wertungsgang, einer ungarischen Gulaschsuppe, lief Kochbruder Ludwig zu großer Form auf. Was einfach klingt muss erst einmal in dieser Klasse zubereitet und entsprechend präsentiert werden. Höchstes Lob von der Jury für einen in allen Belangen gelungenen Gang.

Unterstützt von seinem Kochbruder Jörg Freyler schaffte es Ludwig Szathmari, sein Niveau in den weiteren Gängen zu halten. Seine Ruhe und Konzentration bei der Arbeit nötigte allen Teilnehmern des Abends hohen Respekt ab. Sein paniertes Wels mit Kartoffelpüree und Gurkensalat wurde zu einem weiteren Highlight des Abends. Auch dieser Wertungsgang zeigte das hohe Niveau, auf dem sich der

Kandidat den ganzen Abend über bewegte. Besonders begeisterte die Auswahl seines Weines zu diesem Gang. Der Soproni Irsai Oliver, Ivancsics Zoltan 2012 verwöhnte den Gaumen und überraschte als eine weitere ungarische Note zu diesem Prüfungs Menü.

Der würdige Abschluss mit Gundel Palatschinken animierte Jurymitglied Hans-Karl Hahnemann zu manch humorvoller Anekdote. Die entspannte Atmosphäre des gesamten Prüfungsabends gipfelte in der respektvollen Laudatio durch den stellvertretenden Landeskanzler und Dr. Ludwig Szathmari erhielt nach dem obligatorischen Löffeltrunk die wohlverdiente Urkunde und den Hummer am blauen Band. Die Chuchi Gourmet 72 darf stolz sein auf einen weiteren verdienten CdC in ihren Reihen.

Manfred Gantner



Ludwig Szathmari beim Löffeltrunk.



Hans-Karl Hahnemann-Ludwig Szathmari –Wolfgang Vogelgesang-Manfred Gantner.

Landgrafen-Chuchi Pirmasens: Der Mai ist gekommen – der Maître auch !

➡ Auf der Menü-Karte von Carsten Nann war dies noch mit einem Fragezeichen versehen, aber keiner der Kochbrüder, die sich am 12. Mai d.J. in Eppenbrunn zum Rangerhebungskochen versammelt hatten, zweifelte am Erfolg des Kandidaten.

Mit einem fruchtigen Champagner zu Parma-Tartar auf Melone und Gurke eröffnete Carsten Nann seinen Kochabend voller innovativer Ideen und köstlicher Genüsse:

eine grüne Spargelcreme Suppe überraschte mit einem Hauch von Pfefferminze im Abgang; dazu frisch gebackene, lockere Schinken-Tomaten Scones und ein 2011er weißer Burgunder von Bürklin-Wolf – man hätte keine bessere Wahl treffen können.

Mit Schinken-Birne auf Bohnen hat Carsten ein altes Eintopf Rezept seiner norddeutschen Heimat „neu erfunden“: aus dem Eintopf „Birnen, Bohnen und Speck“ wurden dekorativ auf grünen Bohnen angerichtete, mit Schinkenspeck umwickelte Früchte, umgeben von Kartoffel-Würfelchen und mit Butter aufmontiertem Birnensaft, ein köstliches Zwischengericht, begleitet von einen 2009er Riesling „R“ des „Chuchi-Hauswinzers“ Oskar Jülg aus Schweigen-Rechtenbach, einfach köstlich!

Schollen-Filet auf zartem Blattspinat zu servieren, war eine neue, gelungene Variante für diesen Mai-Klassiker. Mit grünen Spargelspitzen und Schinkenwürfeln und dazu einem 2012er Annaberg grauer Burgunder von Köhler-Ruprecht war auch dies ein vollendeter Genuss.

Einen Appetitanreger besonderer Art stellte das halbgefrorene Tomaten-Basilikum-Granité mit ein paar Tropfen extrafeinem fruchtigen Olivenöl dar; ein neues Eis-Erlebnis auf der Zunge, das gut überleitete vom Fisch zur Kalbsleber an Butter-Schalotten mit einem Traum von Wein: Köhler-Ruprechts Philippi Chardonnay 2005!

Auch Rote Grütze ist ein aus Norddeutschland stammendes bekanntes tolles Dessert. Die Rote Grütze als Halbgefrorenes zu servieren, war jedoch eine nicht nur bemerkenswerte sondern auch nachahmenswerte Idee von Carsten, die er einem glücklichen Zufall verdankte: eines Tages hatte er vergessen, die Grütze rechtzeitig aus der Kühltruhe zu nehmen! Dieses von ihm „Frozen Rote Grütze“ genannte Dessert stellte mit seiner Sauce von Vanille und weißer Schokolade, begleitet von einem 2012er Rotschiefer-Riesling von Van Volxem einen krönenden Abschluss des gelungenen Prüfungs-Menüs dar.

Landeskanzler Gerhard Blumenröther hob in seiner Laudatio insbesondere die Kreativität von Carsten Nann hervor, die er mit einigen seiner Gerichte deutlich unter Beweis stellte. Seine hervorragende Prüfungsnote hat er nicht nur mit den drei als „prüfungsrelevant“ bezeichneten Gerichten verdient; auch alle anderen seiner Kreationen hätten diese Note gleichermaßen gerechtfertigt. Ein besonderes Lob wurde ihm auch für seine gekonnte Wein-Auswahl zuteil: jeder der gereichten Tropfen bildete eine absolute Harmonie mit dem jeweiligen Gericht!

Den Ehren-Champagner servierten ihm die Jury-Mitglieder GMdC Wolfgang Vogelgesang und GMdC Harald Lang aus dem chuchi-eigenen neuen Löffel, der von CdC Klaus Linde angefertigt und an diesem Abend mit dem Champagner des Landeskanzlers würdig eingeweiht werden konnte. Eine Überraschung hatte sich Carsten Nann noch zum Schluss aufgehoben: von vielen Kochabenden hatte er die optischen „Highlights“ in gerahmten Fotos festgehalten, die er als Gastgeschenk allen seinen Kochbrüdern und der Jury überreichte. Mit Schoko-Pralinen zu Cognac und Espresso ging ein Menü der Spitzenklasse zu Ende, mit dem die Landgrafen-Chuchi Pirmasens ihren vierten Maître feiern konnte.

Gerhard Blumenröther



Carsten Nann und sein Beikoch Florian Meyer.



Alle freuen sich über das Gastgeschenk.



Der Löffel wird eingeweiht!

Landgrafen Pirmasens zu Gast bei Chuchi Ens Dorf

➔ Fünf von den sieben Chuchis der OP Mosel-Saar-Wasgau haben inzwischen -teilweise schon mehrfach – den vor einigen Jahren vom Landeskantler gemachten Vorschlag aufgegriffen und sich gegenseitig zum gemeinsamen Kochen eingeladen. Einmal mit anderen Kochbrüdern zusammen am Herd zu stehen, Rezepte, Erfahrungen und die unterschiedlichen „Chuchi-Regularien“ zu erfahren und in brüderlicher Atmosphäre zu diskutieren, das macht einfach Spaß und Freude in unserer Bruderschaft.



So geschehen auch am 25. April dieses Jahres, als Brüder der Landgrafen-Chuchi Pirmasens bei der Chuchi Paul Ricard Ens Dorf zu Gast sein durften. Für viel Diskussionsstoff sorgten, neben den anerkennenden Kommentaren zu dem gebotenen exzellenten Menü, die „Ens Dorf Chuchi-Regeln“: ausnahmslos jeder Kochbruder hat am Kochabend eine alleinige, aber stetig wechselnde Aufgabe zu erledigen: ein Kochbruder übernimmt das Hauptgericht, das er bekannt gibt, und um dieses herum übernehmen die übrigen Kochbrüder jeweils eine Aufgabe, vom Apéritif über Amuse bouche, Vorspeise, Zwischengericht, den Beilagen zum Hauptgericht, Käse, Dessert bis zur Tischdekoration! Das Interessante dabei: jedem ist es überlassen, selbst zu bestimmen, was er am Kochabend bietet. Das heißt, keiner der Brüder kennt vor dem Kochabend die Menüfolge, jeder Kochabend bietet ein „Überraschungs-Menü“! Dass es dabei nicht zu disharmonischen Kompositionen kommt, beweist die große Erfahrung der Ens Dorfer Kochbrüder, welche sie auch an diesem gemeinsamen Kochabend mit ihrem Menü unter Beweis stellten.

Erdbeer-Grenadine-Prosecco

Turf und Surf auf Ens Dorfer Art

Ingwer-Orangen-Süppchen

Bärlauch-Risotto mit Jakobsmuschel und Thunfisch

**Gefüllte Kalbsbrust
gebratener Spitzkohl & Pommes Duchesse**

Auswahl von Rohmilchkäsen

Eierlikör-Crème mit Erdbeeren Rhabarber und Sesam-Hippe

Es war wieder ein wunderbarer Abend „unter Freunden“ und Landeskantler Gerhard Blumenröther, der ebenfalls Gast der Ens Dorfer Chuchi sein durfte, nutzte die Gelegenheit, Chuchileiter Peter Schwarz und Almosenier Jürgen Maurer, beide MdC, für mehr als 15-jährige Mitgliedschaft mit dem CC- Clubwappen mit silbernem Rand auszuzeichnen. In seiner Laudatio sprach Chuchileiter GMdC Harald Lang eine Gegeneinladung nach Pirmasens aus, die von den Ens Dorfer Brüdern natürlich gerne akzeptiert wurde.



Gerhard Blumenröther



Kochabend am 14. Februar 2014 mit dem ungarischen Wollschwein „Mangalitza“



Wollschwein Nr. 1 im Schnee.

➔ Die alte, sehr robuste Schweinerasse mit ungarischem Ursprung wurde von Schweinehirten durch die Puszta getrieben, aber auch unter dem Namen „Mangalitza“ ist das Wollschwein bei uns wenig bekannt. Die ausgezeichnete Fleischqualität hätte es hingegen wohl verdient. Wollschweine fühlen sich nur in ganzjähriger Freihaltung „sauwohl“ und brauchen viel Platz für einen Schweinsgallopp sowie eine Suhle zur Fellpflege. Wegen der Zeit von 15 Monaten zur Schlachtreife, der geringeren Fleischausbeute, des höheren Fettanteils haben bisher nur Gourmets die Delikatesse zu nicht ganz günstigen Kosten gesucht. Das Fleisch ist nahezu cholesterinfrei und reich an positiven Omega-3-Fettsäuren.

Durch die engen Verbindungen zwischen P. Niederberger aus Gnanenweiler und M. Wittlinger, Inhaber der Rathaus-Metzgerei in Steinheim/Albuch, wurden nunmehr die Voraussetzungen geschaffen, dass sich Wollschweine auf der Ostalb wohl fühlen und das Fleisch bzw. die hergestellten Produkte regional angeboten werden können.

Beim Kochabend im Kochstudio Lenz, Stuttgart-Hedelfingen hatten wir unsere Begegnung mit dem am 27.01.2014 geschlachteten Wollschwein Nr. 1: „Mangalinis“ (scharfe Wurst), Schmalzfleisch, Schmalz und Grieben zum Amuse gueule sowie Kotelett- und Halsstücke, die angebraten im Dampf bei 80°C bis zur Kerntemperatur von 65°C erwärmt, zum Hauptgang mit Spätzle und Gemüse gereicht wurden. Das war das beste Schweinefleisch, lautete unisono der Kommentar, auch unseres Gastes, Rudolf Friedrich, MdC, Chuchileiter der Chuchi Filderstadt.

Herzlichen Dank an Metzgermeister Markus Wittlinger, der uns zu einem Kochabend besuchen wird, für die Genüsse vom Wollschwein mit den besten Wünschen für die inzwischen auf 44 Schweine gewachsene Herde, die er auf einem betriebsnahen Grundstück betreut.

Weitere Infos gern von mir und unter www.rathaus-metzgerei.de.

Klaus Reichert, MdC, Chuchi Stuttgart I



Die Amuse gueules und der Hauptgang.

Maitreprüfung von Hans-Jürgen



Die Jury an der elegant gedeckten Tafel

➔ Bruder Hans-Jürgen hatte in das elegante Domizil der Chuchi Confluentes Koblenz geladen, um sein MdC-Prüfungsmenu zu zelebrieren. Und da es in der Bruderschaft kein Geheimtip ist, dass in dieser Chuchi auf ganz hohem Niveau gekocht wird, kam die Jury herzlich gerne und mit einer entsprechenden Erwartungshaltung der Einladung nach. Um es gleich vorweg zu nehmen: ihre Erwartungen wurden in jeder Beziehung übertroffen.

Hans-Jürgen Gutenberger präsentierte ein wohl gelungenes, harmonisch fein abgestimmtes Menü, optisch und handwerklich nahezu in Perfektion, für das er in selten hoher Übereinstimmung der gesamten Jury überdurchschnittliche Bewertungen erntete. Die beglei-



CV Dr. Jörg Stoffregen, „Noch-Cd“ Hans-Jürgen Gutenberger und LK Jean-Claude Fourcade

Gutenberger – ein kulinarisches Erlebnis!



OO Horst Ruppert bei der Laudatio



Amuse Bouche



Essenz von der Wachtel



Steinbutt auf Ochsenchwanzgelee



Eifler Urlamm



Schokolade und Himbeeren

tenden Weine waren sorgfältig gewählt, sie adelten das Menü zu einem absoluten kulinarischen Erlebnis. Ebenso die geschmackvoll geschmückte Tafel und der liebevolle Service.

OO Horst Ruppert sprach dann auch in seiner Laudatio allen Jurymitgliedern aus dem Herzen mit seiner Feststellung, lange nicht mehr an einer Prüfung auf diesem hohen Niveau teilgenommen zu haben und gab seiner Hoffnung Ausdruck, dass er auch bei der möglichen GMdC-Prüfung von Hans-Jürgen wieder dabei sein darf. Nachdem der Löffeltrunk gemeistert war, wurde der Prüfling mit dem Hummer am gelben Band dekoriert und bekam die Prüfungs-

Urkunde überreicht. Danach nahm Hans-Jürgen dankbar und sichtlich erleichtert die Gratulation aller Kochbrüder entgegen, die er mit einer emotionalen Ansprache quittierte, in der er an unseren lieben verstorbenen Kochbruder, seinen Chuchibruder OO Leo Wingen erinnerte, dem er seinen Erfolg an diesem Abend widmete. Darauf stießen alle Anwesenden gerne mit einem Glas Sekt an. Lieber Hans-Jürgen - danke für einen herrlichen Kochabend und an dieser Stelle nochmals Anerkennung für eine außergewöhnliche Leistung.

Frithjof Konstroffer – Hummerredakteur

Chuchi Alt Arnsberg, gegr. 1976, hat einen neuen Chuchileiter: –Dr. Karl-Jochen Otto

➡ Dr. Diether Kurte hat über 22 Jahre unsere Chuchi geleitet. Er hat stets glaubhaft dargetan, dass er den Geist der Bruderschaft – edle Kochkunst, gepflegte Tischsitten und fröhliche Geselligkeit – erfasst hat und von ihm durchdrungen ist, und das sowohl als Maitre als auch als Chuchi-Mitglied seit seinem Eintritt 1981. Würde und ruhige Verantwortung umgaben ihn stets. Seiner Umsicht verdankt die Bruderschaft ihre Öffnung für die jüngere Generation. Die Chuchi wird auch künftig gut aufgestellt sein. Mit herzlichem Dank wünschen Dir alle Brüder eine Zukunft in Zufriedenheit und Gesundheit.

Dr. Karl – Jochen Otto, MDC, CL



„Weinflirt“ der Chuchi Freiburg am 22 März 2014

➤ Nun schon im dritten Jahr lud die Chuchi Freiburg Kochbrüder und natürlich Schwägerinnen aus der Ordensprovinz Schwarzwald-Bodensee und anderer benachbarter Chuchis aus Baden und der Schweiz zum „Weinflirt“ ein.

Dieses Jahr trafen wir uns beim Weingut Vorgrimmler in Freiburg-Munzingen am Tuniberg, quasi dem „kleinen Bruder“ des in der Nachbarschaft gelegenen viel bekannteren Kaiserstuhls.

Das Weingut Vorgrimmler wird seit 25 Jahren biologisch bewirtschaftet und ist seit 2006 nach den strengen Demeter-richtlinien zertifiziert. Neben dem Weinbau widmet sich Klaus Vorgrimmler mit seiner Familie intensiv auch dem Spargelanbau.

Hatte Petrus uns noch während der Tage vor unserem „Weinflirt“ beständig mit T-Shirtwetter und herrlichem Sonnenschein verwöhnt, wurden wir von ihm pünktlich zu unserer Veranstaltung mit Regen und kühlen Temperaturen bedacht. Das aber tat der guten Stimmung aller keinen Abbruch.

Zur Begrüßung unserer Gäste hatte Landeskanzler Horst-Dieter Ruhland, Chuchi Überlingen, reichlich köstlichen, geräucherten Bodenseesaibling mitgebracht, der unseren angereisten Schwägerinnen und Brüdern aus Titisee-Neustadt, unserer Patenchuchi, der Romäuschuchi Villingen, der Swanochuchi Schwenningen, der Simplicissimus Chuchi Offenburg und unseren Brüdern von der Chelenschwingerchuchi Basel-Binningen mit ihrem Regionalpräsidenten Wolfgang Stiefel zusammen mit einem 2011er Sekt „Pinot Blanc de Noir“ ganz hervorragend mundete.

Trotz bescheidenen Wetters machten wir uns zu einer kleinen Führung durch Kräutergarten, Spargelfelder und Reben auf. Klaus Vorgrimmler schilderte sehr detailliert und voller Enthusiasmus die Vorteile des biologischen Weinbaus. Zum Abschluss unseres nassen Rundganges gab es noch einen kleinen Abstecher in den Weinkeller, in dem der aktuelle Jahrgang des Rotweins in Barriquefässern schlummert und reift.

Bei der anschließenden Verkostung der Weine zu einem kleinen Menü, lautete unser diesjähriges Motto: Wein trifft Huhn, Weine vom Weingut Vorgrimmler und hierzu Hühner vom ebenfalls in Freiburg-Munzingen ansässigen Hühnermäster



Bio Hühnermäster Julius Mager mit einem Hahn der seltenen Rasse „Sundheimer Huhn“



„Dürr & Mager“, ebenfalls in Bio-Qualität. Wer seinen Hühnermastbetrieb „Dürr & Mager“ benennt, braucht sicherlich Mut. Bei den Eheleuten Jasmin Dürr und Julius Mager dürfte die Namensgebung für ihren Betrieb jedoch keine allzu schwierige Entscheidung gewesen sein. Julius Mager besuchte uns in Begleitung eines stattlichen „Gockels“ der sehr seltenen Rasse „Sundheimer Huhn“. Die „Sundheimer“ wachsen nur sehr langsam und benötigen ca. 80 Tage bis zu ihrer Schlachtung. Nun, für unser Menü hatten wir es bei normalem Federvieh der Erzeuger belassen, das aber immerhin auch ca. 30 Tage länger als herkömmlich gezüchtete Artverwandte auf unserer Erde weilen kann, bevor es in den „Hühnerhimmel“ gelangt. Und so sah dann das Menü mit Weinbegleitung aus:

Rauchhuhn, kleines Sushi mit Chutney und Sojasauce
Weißburgunder 2011

Pflücksalat und Geflügelleber
Rosé 2011

Galantine von der Poularde mit Linsengemüse und Polentataler
Spätburgunder 2010

Coq au Vin „très classique“
Spätburgunder 2009 Reserve

Friandises et Petits Gateaux
Chardonnay doux 2011

Alle Weine stammten aus der Einzellage „Munzinger Kapellenberg“. Ein sehr gelungenes Menü mit den hervorragenden Produkten von Dürr & Mager. Alles vom Huhn wurde verarbeitet. Gerade ein Klassiker wie die Galantine, die aus einem ganzen Huhn, welches zuvor komplett entbeint wird und anschließend gefüllt und gerollt, um es dann auf den Punkt im Wasserbad zu pochieren, zeigte auf, wie vielfältig die Möglichkeiten sind, ein Huhn zuzubereiten.

Wie immer verging die Zeit wie im Fluge, als gegen 22:00 die Kochbrüder und Schwägerinnen aufbrachen, um die Rückfahrt anzutreten. Wir alle freuen uns darauf, uns im kommenden Jahr wieder zu einem „Weinflirt“ zu treffen.

Literarisch – kulinarisch EIN VERLAG HAT GEBURTSTAG



Die Gründung eines Verlages ist ein mutiges Unterfangen, insbesondere mit dem thematischen Schwerpunkt Kochen und Backen. Der fünfte Geburtstag des Verlages Dort-Hagenhausen ist ein willkommener Anlass, das Geburtstagskind Ihnen vorzustellen. Der Dort-Hagenhausen-Verlag wurde im Sommer 2009 gegründet. Der Verlag positioniert sich in den Themenfeldern „Nachhaltigkeit“, „Bewusstes Leben“ und „Landleben“. Hochwertige, lebensstilorientierte Bücher und auch maßgeschneiderte (Buch-)Konzepte sind Schwerpunkte der Verlagstätigkeit. Als erster Titel ist im November 2009 „Süsse Hauptspeisen“ erschienen. Martin Dort ist Verleger und Programmdirektor; er ist ein Macher und Kenner der Verlagswelt. Als ehemaliger Verleger und Mitinhaber der Prestel Publishing Group (u. a. Christian Verlag, Gault Millaut, Time Life)

hat er sich mit seinem eigenen Verlag jetzt neue Maßstäbe gesetzt. Sein Credo sind hochwertige, einzigartige Bücher für anspruchsvolle Kunden. Das Kernthema des Verlages ist „nachhaltiges, gutes Leben“; um diese zentrale Thematik gruppieren sich die Felder „Kochen & Essen“, „Garten“, „Wohnen“, „Gestalten“, „Natur erleben“ und „Wohlfühlen“ mit hochwertigen, nutzer-adäquaten Büchern mit gut recherchierten, ansprechenden Texten und überzeugender Bildsprache aus der Lebenswelt „Landleben“. Besuchen Sie den Verlag im Internet unter www.d-hverlag.de

Dabei wünsche ich guten BuchAppetit!
Ihr Helmut Weber



Süsse Hauptspeisen - Köstlich, schnell, verführerisch und immer eine kleine Sünde wert. 143 S., 19,95 EURO. Köstlich - ob gebacken, gekocht, geliert oder gerührt - süße Hauptspeisen können in den unterschiedlichsten Formen serviert werden. Süße Hauptspeisen sind Verführung pur, denn sie stimulieren die Sinne und zaubern Aromen herbei. Süße Hauptspeisen heben sich von ihren herzhaften Kollegen nicht nur durch Duft und Geschmack sondern auch durch die Optik ab. Süße Hauptspeisen sind Klassiker, Kult und Kochkunst in einem. Das Buch ist Sünde pur.



Göricke, Jutta: Das Luitpold - Münchner Kaffeehaus Tradition seit 1888. Erstaunliche Geschichten und erlesene Rezepte. 286 S., 39,90 EURO. Dieses Buch berichtet von überraschenden Gewohnheiten der Städter des 19. Jahrhunderts, von Loritots Vorliebe für Käsekuchen aus dem Luitpold und von der sorgfältigen Verfertigung exquisiter Gaumenschmeichler – von süß bis herzhaft. Mehr als 40 Originalrezepte laden zum Backen und Kochen ein. – Der Autorin ist ein außergewöhnlicher Beitrag zur Kulturgeschichte gelungen.



Werner, Maiga: Die Liebe zu den Kräutern. 160 S., 12,95 EURO. Erscheint am 29.10.2014. Dieses Buch umgarnt Sie mit seinem Wissen zu vielen geheimnisvollen Kräutern, erzählt Geschichten von der Liebe der Römer zu ihren Kräutern, von der Bamberger Kräuterhexe, dass Liebstöckel das Lieblingskraut von Goethe war, und vieles mehr. Zusammen mit zahlreichen Kräutersteckbriefen wird das Buch so zur wunderbaren, unterhaltsamen und informativen Kräuterfibel. – Die Autorin bewirtschaftet einen Naturkräutergarten, gibt Kräuterseminare und betreibt zusammen mit ihrer Mutter Ré Werner ein kleines Kräutercfé mit Übernachtungsmöglichkeiten.

Drax/Lipp: Köstliches von der Müllerin – Mehl, Kuchen, Brot und feine Kost mit Körnern. 168 S., 19,95 EURO. Erscheint am 20.8.2014. Dieses Buch widmet sich der qualitätsvollen Ernährung; es



bietet über 80 Rezepte, welche die Beschäftigung mit Getreide, Mehl, Backen und Müslis zum Genuss machen. Die Rezepte der Autorinnen stammen aus ihren persönlichen Sammlungen, von Eltern, Nachbarn und Freunden. Monika Drax ist Müllermeisterin. Ihr gehört die über 100 Jahre alte Drax-Mühle in Hochhaus bei Haag in Oberbayern, die sie in vierter Generation betreibt.



Dämmrich von Lutitz/Daiber: Geflügelte Gaumenfreuden - Gänse, Enten, Hühner. 208 S., 24,95 EURO. Erscheint am 30.9.2014. Dieses Buch widmet sich den bestimmenden und kulinarischen Themen rund ums Geflügel. In diesem Buch erfährt man alles Notwendige zur Warenkunde, Küchenpraxis und zum ganzen Spektrum der Garmethoden, sei es Braten in der Pfanne, im Backofen, Grillen und Frittieren, Schmoren oder Garziehen. Dazu liefert Claudia Daiber mehr als 100 Rezepte.



Bühler/Szwilius: Von Landschweinen, Weiderindern, Biogockeln und regionaler Kochkultur. 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 Bühler (Co-Autor). In den Koch-Kapiteln erfahren Sie von der Foodautorin Marlis Szwilius alles Notwendige zur Warenkunde, Küchenpraxis und Garmethoden bis hin zu Bratanweisungen (z.B. Niedriggaren).

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. 06126-58 89 02
Email: kochbuch@t-online.de



MAN MUSS GENÜGSAM SEIN ...

... oder den Steuerberater wechseln.
Als eine der führenden Bremer
Kanzleien unterstützen wir deutsch-
landweit mittelständische Unter-
nehmen mit erstklassigem Service,
Loyalität und persönlichem Enga-
gement. Sterne-Beratung für Sie!

WIRTSCHAFTSPRÜFER
VEREIDIGTER BUCHPRÜFER
STEUERBERATER

JFS

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

