



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer  
Deutschland e.V. Ausgabe 4 | Juli | August 2014



 **Der Großlöffelmeister  
bittet zur Großmarmitage  
nach Stuttgart**  
Anmeldeschluss 10. August 2014



*Hans-Peter Maichle, Großlöffelmeister*

 **Großrat in Bremen**  
Rückblick auf ein schönes Fest

 **Bert Schreiber blickt  
zurück auf 47 Jahre im  
Kapitel und Großkapitel**

 **Aus den Chuchis**

 **Literarisch-Kulinarisch**

*Brunnen auf dem  
Schlossplatz in Stuttgart*



# Programm der Großmarmitage 2014

## vom 12. bis 14. September 2014 in Stuttgart



Foto: Doris Collier | Pixelio.de



<b>Freitag 12.9.</b>	Anreise der Gäste im Hotel Maritim	<b>13.00 Uhr</b>	Mittagessen im Hotel Foyer
<b>18.00 Uhr</b>	Abfahrt mit Omnibus zum Hafen Stuttgart Anlegestelle Wilhelma		- Getränke exklusive - Nachmittag zur freien Verfügung (zur Innenstadt zu Fuß 5 Minuten)
<b>18.45 Uhr</b>	Abfahrt des Motorschiffes Wilhelma zur Neckarfahrt mit Schwäbischem Buffet	<b>19.00 Uhr</b>	Apéro im Hotel Foyer, anschliessend gemeinsamer Gang in den Festsaal der „Alten Reithalle“
<b>22.30 Uhr</b>	Rückfahrt mit Omnibus zum Hotel Maritim	<b>20.00 Uhr</b>	Empfang in der „Alten Reithalle“ durch unseren Großkanzler mit anschliessendem Menue (zwischen den Speisefolgen Grußworte)
<b>23.00 Uhr</b>	Absacker an der Hotelbar		- Getränke exklusive -
<b>Samstag 13.9.</b>		<b>22.00 Uhr</b>	Ehrungen mit Löffeltrunk anschließend Dessertbuffet
<b>7.00 bis</b>	Frühstücksbuffet	<b>23.30 Uhr</b>	Bar/Foyer mit gesponsertem Bier der Kaiserbrauerei Geislingen
<b>9.30 Uhr</b>			
<b>9.30 Uhr</b>	Abfahrt vom Hotel mit Omnibus zum Mercedes Museum Untertürkheim		
	Begrüßung durch den Vorstand Mercedes Classic - Rundgang	<b>Sonntag 14.9.</b>	Frühstücksbuffet und anschließende
<b>12.30 Uhr</b>	Rückfahrt mit Omnibus vom Museum zum Hotel	<b>ab 7.00 Uhr</b>	Heimreise

**Für Kurzentschlossene und Spätzügler:**

**letzter Anmeldeschluss ist der 10. August – Jetzt wird's Zeit!**



## Ja, liebe Kochbrüder, das war's ...

...nach 47-jähriger Tätigkeit als Kapitel- und Großkapitelmitglied, davon 10 Jahre als Großkanzler, hauptverantwortlicher Gestalter von 11 Großmarmitagen, „Helfer“ bei mindestens 6 weiteren, ganz zu schweigen von den früheren Campingkochen bis zum heutigen „Kochen im Grünen“ habe ich, so glaube ich wenigstens, meine Pflichten gegenüber unserem so schönen Kochclub in genügendem Maße erfüllt.

Begleitet waren diese Tätigkeiten in überwiegendem Maße von unvergesslichen schönen Stunden, aber auch von Situationen, die man am besten schnellstens vergisst, denn das eine oder andere grenzte fast schon an persönliche Beleidigung. Aber, wie gesagt, es war eine schöne, eine interessante Zeit, von der ich auch keine Minute missen möchte. Ich habe in der Bruderschaft Freunde fürs Leben gefunden, wofür ich immer dankbar bin und ich kann nur allen Brüdern und Freunden raten, immer und stets Kontakte zu pflegen, gemeinsame Veranstaltungen wie Marmitagen zu besuchen – nur so erhält man dann auch etwas zurück vom Club für persönliches Engagement. Dass ich mich nicht ganz zurückziehen werde ist Teil meines Dankes dafür, dass ich so viel Schönes erleben durfte.

So will ich auch noch ein paar Jahre den Posten des Generalsekretärs CCI ausüben in der Hoffnung, die internationalen Bande noch fester und enger zu knüpfen, denn unser Hobby ist für mich das schönste überhaupt und das, glaube ich, auf der ganzen Welt.

Meine Ehrung zum ersten „Ehrgroßkanzler“ der Bruderschaft seit ihrem Bestehen, hat mich sehr bewegt und ich hoffe, dass ich mich dieser Ehrung auch würdig erweisen kann. Ideen habe ich noch mehrere – wenn ihr mithelft, können wir vielleicht noch gemeinsam die eine oder andere verwirklichen.

Ich möchte aber nicht schließen, ohne all denen Dank und Anerkennung zu sagen, die mir immer geholfen und mich unterstützt haben. Ohne sie, ich denke besonders an Erich Bergmann, Hans Tödter, Dr. Klaus Stotz, Leo Lidel, Werner Berger, Heinz Röder, Leo Wingen, Jürgen Pfirrmann, Josef K. Zimmermann, Richard Grimminger, Dr. Joachim Hofbauer, Klaus Jeromin, Hans Bingenheimer, Günter Reitz, um nur einige zu nennen ...

Möge der Kochclub, die Bruderschaft, weiterhin eine Gemeinschaft der Freude, des Genusses, vor allem aber der Verbundenheit und Freundschaft bleiben!

*Das wünsche ich von ganzem Herzen.  
Euer Bert Schreiber*

## Liebe Brüder,



danke für das Votum und das damit verbundene Vertrauen, das Ihr uns ausgesprochen habt. Ich glaube, wir alle haben diesen Großrat als gelungenes Fest empfunden und genossen.

Vielen Dank nochmals an die Brüder der Roland Chuchi. Wir Bremer sind stolz darauf, dass Ihr mir als zweitem Bremer nach Erich Bergmann Euer Vertrauen geschenkt habt. Ein bewegender Moment war der Abschied unseres Bruders Bert, der unter Standing Ovations die einmalige Ehrung eines Ehrengroßkanzlers in Empfang nehmen durfte.

Bert, wir alle danken Dir nochmals für die herausragende Arbeit der vergangenen Jahrzehnte in unserem Club. Es wird schwer, diese Lücke zu füllen. Unser Dank gilt aber auch den anderen Brüdern.

Dir, lieber Jogi, ganz besonders und wir hoffen alle, dass Deine Gesundheit weiter fortschreitet und Du bald mit Spaß und Genuss wieder mit uns feiern kannst.

Unser Prüfungsgrandseigneur Klaus Jeromin hat sich zu den Ordensoberen zurückgezogen und wird uns weiterhin beraten. Lieber Klaus, vielen Dank für den Aufbau und die Entwicklung der Prüfungskriterien. Du hast wesentlichen Anteil an der hohen Qualität unserer Kochleistungen.

Unser Karsten Reitz hat sich aus privaten Gründen aus der aktiven Clubarbeit zurückgezogen. Wir danken Dir für die gute Zusammenarbeit und wünschen Dir weiterhin alles Gute.

Liebe Brüder, dieser Großrat war toll! Die neuen Brüder im Kapitel und Großkapitel freuen sich auf ihre neuen Aufgaben und werden sich voller Tatkraft in die Clubarbeit einbringen. Ganz besonders hat mir die offene Diskussion in der Versammlung Spaß gemacht, die ohne Streit und Polemik verlief. So soll es sein! Wir alle wollen Spaß miteinander haben und das neue Team will und wird mit Euch und Euren Anregungen den Club in Eurem Sinne führen.

Liebe Brüder, ich hoffe, Ihr hattet bzw. habt noch schöne Sommerferien voller Genuss. Freuen wir uns jetzt auf unser gemeinsames Fest, die Großmarmitage in Stuttgart vom 12.09 bis zum 14.09.2014, die unser Bruder Peter Maichle organisiert.

*Euer Robert Eymann – GK*



### Das neu gewählte Kapitel und Großkapitel

*v.l.n.r.*

*Frithjof Konstroffer – Großprotokollar  
Willi Keeren – Großalmosenier  
Hans-Peter Maichle – Großlöffelmeister  
Bernd Aldinger – Majordomus  
Uli Kampmeyer – Vizegroßkanzler  
Robert Eymann – Großkanzler  
Axel Müller – Vizegroßkanzler  
Klaus Jeromin – Ordensoberer  
Horst Ruppert – Ordensoberer  
Gerd Brauer – Ordensoberer  
Thomas Schmidhuber – Ordensoberer  
nicht auf dem Bild:  
Dr. Christoph Jung – Ordensoberer*

Mehr Bilder vom Großrat in Bremen auf den Seiten 7 - 10

## 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: Peter von Bechen | 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.



Chuchi Ensdorf mit Minister Altmaier im Bundeskanzleramt.

## Chuchi Ensdorf zu Gast im Bundeskanzleramt

➔ Peter Altmaier, Chef des Bundeskanzleramtes und Bundesminister für besondere Aufgaben, hatte die Paul-Ricard-Chuchi Ensdorf vom 18. bis 21. Juni 2014 nach Berlin eingeladen. Im Regional-Express nach Mannheim begrüßte Chuchileiter MdC Peter Schwarz seine Kochbrüder und die begleitenden Damen mit einem Crémant d'Alsace, und nach dem Umsteigen in den ICE nach Berlin überraschte Landeskanzler Gerhard Blumenröther die Reisegruppe mit einem zünftigen Frühstück und reichlich zusätzlichem Crémant, so dass die Fahrt nach Berlin wie im Fluge verging!

Neben einer Stadtrundfahrt sowie einer Bootstour auf Wannsee und Havel war es ein politisches Programm, welches die Reisegruppe in den folgenden zwei Tagen erwartete:

Interessante Einblicke und Begegnungen mit der deutschen Geschichte boten der Besuch des Reichstages und des Schlosses Cecilienhof, in dem die Siegermächte nach dem 2. Weltkrieg über das Schicksal Deutschlands berieten, und tief berührt waren die Besucher von den Schilderungen der Zeitzeugen im ehemaligen Stasi-Gefängnis von Potsdam.

Höhepunkt der Reise war ein Empfang im Bundeskanzleramt, in welchem nach einer ausführlichen Besichtigung dieses imposanten Gebäudes Minister Peter Altmaier nicht nur über aktuelle politische Themen referierte sondern auch interessante Informationen über sein Aufgabengebiet und seine Tagesabläufe vermittelte. Natürlich war Thema auch die saarländische Ess- und Trinkkultur und als geborener Ensdorfer und als (laut Insider-Informationen) guter Hobbykoch bot der Minister ein gemeinsames Kochen an einem seiner seltenen freien Wochenenden bei ihm im Saarland an. Keine Frage, dass die Chuchi Ensdorf diese Anregung mit Freude aufgriff. Gerne wird auch der Landeskanzler dabei wieder mit von der Partie sein.

Gerhard Blumenröther



Foto: Rainer Sturm | pixelio.de

## Neuer CdC in der Chuchi Paul-Ricard Ensdorf

➔ Mit einer hervorragenden Leistung hat Dr. Magnus Baumhäkel die Jury überzeugt: den Hummer am blauen Bande hat er hochverdient. Sein Hauptgericht, eine Perlhuhnbrust, war außen kross und innen zart und saftig. Serviert auf Möhren-Linsen-Gemüse mit einer süß-scharfen Sauce aus Orangen und Peperoni erhielt sie höchstes Lob, und die als 2. Wertungsgang servierte Lasagne von Verveine-Creme mit frischen Himbeeren und weißem Schokoladeneis war eine Konditoren-Meisterleistung. Sowohl zum Fleischgericht als auch zum Dessert überzeugte auch der junge Sancerre „Les Charmes“ der Domaine André Vatan.

Auch Magnus' Ensdorfer Kochbrüder sorgten dafür, dass aus dem Prüfungs-Menü ein kulinarischer Festabend wurde: eine tolle Komposition stellte der zur Eröffnung gereichte, mit Honig flambierte und mit einem Apfelsalat garnierte Ziegenkäse dar, zu dessen süßer Note die feine Säure des 2012er Pfälzer Rieslings des Weingutes Meßmer aus Burrweiler einen guten Kontrastpunkt bildete. Absolut frischer saftiger Kabeljau Rücken, serviert auf einem bretonischen Kartoffel-Risotto und Streifen von Fenchel Gemüse, auf einer köstlichen Kapern Beurre Blanc verwöhnte die Gaumen als Zwischengang.

Nicht wegzudenken ist in der Chuchi Ensdorf vor dem Dessert eine Käse Auswahl, die auch dieses Mal wieder mit feinsten Rohmilch-Produkten aus Frankreichs Provinzen überzeugte.

Für die Jury, der neben dem Landeskanzler Chuchileiter Peter Schwarz und MdC Jürgen Maurer angehörten, lobte GMdC Gerhard Blumenröther die tolle Leistung des Prüflings ebenso wie die überzeugenden Gerichte der übrigen Brüder. Zufrieden nahm Dr. Magnus Baumhäkel die CdC-Urkunde und den Hummer am blauen Bande sowie durstig den Schluck aus dem großen Löffel entgegen.

Gerhard Blumenröther  
Fotos: MdC Jörg Berner



Laudatio des Landeskanzlers



Der Löffeltrunk



Der stolze CdC



## Chuchigründung Geislinger Steige



„Drei Altgediente“ – und drei neue Kochbrüder haben am 9.5.2014 beschlossen, eine neue Chuchi in unserer Bruderschaft zu gründen. Namensgeber unserer Chuchi ist ein eisenbahntechnisches Jahrhundertwerk, die Geislinger Steige, die sich als steilste Fernbahnstrecke Europas einen Namen gemacht hat.

Bei sommerlichen Temperaturen wurde nach dem Aperitif im Grünen von unserem Landeskanzler Bernd Britzelmayer im Beisein des Chuchi-Chefs unserer Nachbar-Chuchi „Geislingen Öderthurm“ Dr. Hansjörg Föhnle (GMdC) das Gründungszeremoniell vorgenommen.

Als Chuchileiter erhielt Dr. Klaus Gachstetter (CdC) das grüne Brustgeschirr umgelegt. Mit ihm freuten sich Almosenier Peter Brettschneider (MdC) und Dr. Rainer Welte (CdC) über die Aufnahme unserer neuen Kochbrüder Dr. Gerhard Landthaler, Dr. Karl-Heinz Plitek und Werner Schuster.

Auf einer festlich geschmückten Tafel wurde dann serviert:

**Praline von der Gänsestopfleber  
Lachsmousse auf Artischockentartar  
Frischkäse-Phantasie vom Löffel**

**Tartar vom Staufer Rind mit karamellisierten Ziegenkäsehäubchen**

**Klare Fisch-Consommé mit Seeteufel-Bäckchen, Lachs und Dorsch**

**Pochierte Lende vom Kalb mit Kräuter-Vinaigrette, Gratin und Sommergemüse**

**Rhabarber-Orangen – Charlotte an Erdbeermousse.**

Kurz nach 23 Uhr stieß dann auch noch unser vielbeschäftigter Großlöffelmeister Peter Maichle zu der fröhlichen Runde, die zwei Stunden nach Mitternacht noch in angeregter Unterhaltung die Tafelrunde umsäumte.

Eine gelungene Gründungsfeier war es, an die wir uns alle sehr gerne erinnern werden.

*Dr. Rainer Welte (CdC) –  
Chuchi Geislinger Steige“*



## Wer sagt denn da, die Norddeutschen könnten nicht feiern? Der Großrat in Bremen war ein einziges rauschendes Fest!

➔ In diesem Jahr war die Roland-Chuchi Bremen Gastgeber des Großrats 2014. Überraschend für uns alle, noch überraschender für das Chuchimitglied Bremens und damaligen VGK Robert Eymann. War doch bereits fest geplant, dass der Großrat in diesem Jahr in Recklinghausen stattfinden sollte. Auf der Sitzung in Aschaffenburg im Juni 2013 wurde dann aber mitgeteilt, dass dies in Recklinghausen aus verschiedenen Gründen in 2014 nicht realisierbar sei.

„Watt nu“ fragte Robert Eymann damals etwas ratlos in die Runde. Da kam vom Bremer Chuchileiter Uwe Jendroschek spontan und für Robert – wie schon erwähnt – sehr überraschend **„das machen wir hier in Bremen!“** „Habt Ihr Euch das auch gut überlegt?“ fragte Robert. „Nee“ antwortete Uwe locker **„... aber das bekommen wir schon gebacken...“**

### Und wie sie das gebacken haben!

Ein tolles Fest in einer tollen Stadt, mit abwechslungsreichem Programm und – vor allen Dingen – mit vielen Gelegenheiten, sich mit den Brüdern aus der ganzen Republik zusammenzusetzen, zu „snacken“, ein Glas (oder auch drei) miteinander zu heben, zu feiern. So, wie sich das gehört! Denn – das war und ist immer das Credo von Robert: auch ein Großrat ist – neben der notwendigen formalen Sitzungsarbeit und den Vorstandswahlen – eines der herausragenden Clubfeste des Jahres. Nun waren wir also in Bremen und ab ging die Post...!

Nach dem Einchecken der Brüder im Radisson Blue im Herzen der Bremer Altstadt, gings bei gutem Wetter in „voller Wix“, also mit Kochjacke und Orden, zum mittelalterlichen Marktplatz und zum



Rathaus, einem der bedeutendsten Bauwerke der Gotik und der Weserrenaissance in Europa, das seit 1973 unter Denkmalschutz steht und 2004 zusammen mit dem Bremer Roland zum Weltkulturerbe er-

klärt wurde. Zunächst wurde für die Dokumentation das obligatorische Gruppenfoto vor dem Bremer „Schütting“ geschossen, wie immer mit den spaßigen Blödeleien der Beteiligten („chinesische Ameisenschei...“ etc.), die dafür sorgen sollten, dass auch jeder auf dem Bild ein fröhliches Gesicht macht.

Danach ging es zu Bremens berühmtester Würstchenbude „Stockinger“ und innerhalb kürzester Zeit hatten alle Kochbrüder eine sehr schmackhafte Bratwurst in Händen. Die Bremer Bürger, die zur gleichen Zeit den Platz bevölkerten, schauten verwundert in



die Runde ob der vielen weißen Jacken und Orden. Auf die Frage, welcher Vereinigung wir denn angehören würden, antwortete ein Kochbruder „**wir sind auf einem Gynäkologenkongress...**“ und erntete dafür zunächst ungläubige Blicke und dann schallendes Gelächter.

Weiter ging das Nachmittagsprogramm mit einer Stadtführung, die auf eine Stunde begrenzt war, aber dennoch informativ und – was man üblicherweise den Norddeutschen gar nicht zutraut – sehr humorvoll gestaltet wurde. Die Stadtführer geleiteten die Brüder am Ende der Führung zur Freude aller zum „Kaiser Friedrich“, einem typischen Bremer Gasthof im Schnoorviertel, wo wir vom Wirt Uwe Richter, einem ehemaligen „Seebär“ und Schiffs-

koch, herzlich empfangen wurden und neben einem guten Bier auch noch einen Hausschnaps kredenzt bekamen. Als kleine Zugabe bot ein „Bader und Zahnklempner“ in mittelalterlicher Tracht mit witzigen Texten und Versen seine Dienste an und bekam dafür nicht nur ungeteilte Aufmerksamkeit sondern am Ende seines Vortrags auch anhaltenden Applaus der fröhlich gestimmten Kochbrüder.

Am Abend ging es dann mit Bussen hinaus ins Hafenviertel zum ehemaligen Firmengelände von Kaffee-HAAG. Das Backsteingebäude, äußerlich mit dem tristen Charme eines in die Jahre gekommenen Industrielagers, überraschte seine Besucher im Inneren mit





# Impressionen vom Großrat in Bremen





einem prunkvollen Marmorsaal, in dem die Roland-Chuchi einen Empfang und die Abendveranstaltung vorbereitet hatte. Und da just am 12. Juni in Bremen die „Tour de Matjes“ startete, war klar, dass die Bremer uns mit einem typischen Matjesmenu verwöhnten, das schließlich in das ebenfalls typische Dessert, einer original Bremer „Rote Grütze“ mündete. Es schmeckte den Brüdern so hervorragend, dass sich nicht nur die Gastgeber anerkennend wunderten, was doch so alles in einen gestandenen Kochbruder hineinpasst! Ein toller Tag klang anschließend in der Lounge des Radisson Blue aus, wo die meisten Brüder noch bis weit nach Mitternacht feierten,

„snackten“ und viel Spaß unter Gleichgesinnten hatten. Und weil es so schön war, kam von Uwe Jendroschek gleich noch die nächste Überraschung: „**Wenn Ihr wollt, machen wir 2016 auch noch die Großmarmitage hier in Bremen**“.

Da kann man nur sagen: gar keine schlechte Idee!

Liebe Bremer Kochbrüder, herzlichen Dank für ein herrliches Wochenende in Eurer schönen Stadt, herzlichen Dank für Eure Gastfreundschaft, wir kommen alle gerne wieder.

Frithjof Konstroffer

# Sonniges Ordensprovinzfest Mosel-Saar-Wasgau



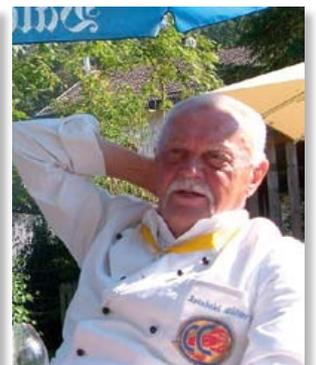
„Ein rundum gelungenes Fest“, so urteilten alle Brüder und Schwestern nach dem wunderschönen Tag in Eppenbrunn, wo die Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau am 21. Juni unter der Federführung der Landgrafen-Chuchi Pirmasens ihr 7. Ordensprovinzfest feierte. Schon früh am Morgen drehten sich auf den Spieß am Grill zwei Wildschweine aus dem Pfälzer Wald, die zu Beginn des Festes am späten Vormittag bereits einen verführerischen Duft verströmten. Doch zunächst verwöhnten die Pirmasenser Brüder ihre Gäste mit phantastisch-würzigem, frisch gebackenem Brot, zu dem die Chuchi Gourmet 72 zwei leckere Schinkensorten und der Trierer Chuchileiter MdC Dr. Jürgen Arent seinen bekannt vorzüglichen trockenen Winzersekt aus eigenem Anbau reichten. Mit einem Karotten-Orangen-Ingwer-Süppchen und Krabben begeisterten die Trierer Kochbrüder und durften davon so manchen „Nachschlag“ servieren, bevor die Chuchi Lebach leckeren frischen Thunfisch, im Brickteig gegart, auf phantastischem Safran-Wirsingbett servierte. Dann aber waren auch die Wildschweine und der Kartoffelsalat der Pirmasenser Kochbrüder bereit und zu diesem schmackhaften zarten Fleisch der „Überläufer“ reichten die Kochbrüder der Gourmet 72 einen frischen knackigen Endiviansalat sowie für die mitgekomenen

Kinder Spaghetti mit dreierlei Saucen. Mit süßen Flammkuchen, wahlweise mit Äpfeln, Feigen oder Zitronen belegt, begleitet von köstlichem selbst gefertigtem Basilikum-Eis setzte die Chuchi Lebach einen fulminanten Schlusspunkt unter das Menü, der die meisten Besucher zu mehrfach wiederholten Wanderungen zur Ausgabestelle dieser Köstlichkeit veranlasste.

Harmonisches, gemeinsames Kochen und Genießen, alte Freunde treffen und neue Freunde gewinnen, gute Gespräche und brüderliches Beisammensein, das wünschten Chuchileiter GMdC Harald Lang und Landeskanzler Gerhard Blumenröther in ihren Eröffnungsansprachen, und die begeisterten Kommentare zum Schluss dieses Festes zeigten, dass all diese Wünsche in Erfüllung gegangen waren. Schön war auch, den inzwischen 82jährigen (deutschlandweit bekannten) langjährigen ehemaligen Leiter der Chuchi Lebach, MdC Reinhold Bühler, bei bester Gesundheit und in ausgelassener Stimmung in unserer Mitte zu haben, und mit großer Freude durften wir auch den Landeskanzler unserer Nachbarprovinz Kurmainz-Hessen-Nassau, GMdC Jean-Claude Fourcade mit seiner reizenden Frau Hedi zu unserem Feste begrüßen.

*Gerhard Blumenröther*

*Fotos von C. Nann, Pirmasens und Dr. FP. Teusch, Trier*



# Wismar hat gerufen und die Kochbrüder aus Bünde sind erschienen!



Gruppenbild : Jens, Dirk, Arne, Carsten, Thomas, Jan, Wolf, Ralf



Carsten + Jens filetieren den Fang noch an Board



Tapas zur Weinprobe



Arne, Wolf, Carsten und Dirk im Kampf um die Positionen

➔ Die diesjährige Ausflugsfahrt führte die Chuchi Bünde nach Wismar in die berufliche Heimat von Kochbruder Jan Menninghaus. Jan hatte ein abwechslungsreiches Programm zusammengestellt und hatte an allen 4 Tagen für bestes Wetter gesorgt. Sonne satt. An dieser Stelle großen Dank für ein tolles und ereignisreiches langes Wochenende an Jan.

Nach der Anreise am Donnerstag Vormittag und dem Bezug der Zimmer genossen Arne, Carsten, Dirk, Jens, Ralf, Thomas und Wolf zunächst ein Fischbrötchen im Hafen. Das erste kühle Getränk folgte bei strahlendem Sonnenschein auf der Hotelterrasse mit Blick auf den idyllischen Wismarer Hafen.

Jan stieß dazu und überraschte mit dem ersten Programmpunkt. Kaffeerösten: eine nicht nur freundliche sondern auch hübsche Kubanerin brachte den Bänder Marmiten kompetent die Technik des Kaffeeröstens nahe. Gemeinsam wurde ein brasilianischer Kaffee geröstet. Bei der anschließenden Verkostung wurden brasilianische, indische, kubanische und afrikanische Kaffees getrunken. Zum Schluss wechselte die eine oder andere „Kaffeebohne“ den Besitzer.

Bei der anschließenden Stadtführung wusste Jan viel Wissenswertes über die fast 800-jährige Geschichte Wismars zu berichten. Schiffsbau, Holzindustrie, Schwedenzeit, Hansezugehörigkeit sowie viele Kirchen (erhalten und zerstört)... Nach so viel Informationen folgte das Abendessen in der traditionsreichen Fischgaststätte „De olde Zögenkrug“ (2010 und 2011 vom Feinschmecker ausgezeichnet). Aalquappe, Hornhecht und Scholle mit Bratkartoffeln und Kartoffelstampf mundeten uns vorzüglich. Der Abend endete erst am frühen Morgen in der Hotelbar.

Am Freitag Vormittag erhielten die Kochbrüder aus Bünde eine exklusive Führung durch das örtliche Werk des Holzverarbeiters Egger und lernten so die moderne Holzverarbeitung kennen. Auf dem 90 ha großen Gelände werden Holzstämmen zu Spanplatten und La-

minatfußböden verarbeitet und in die ganze Welt per LKW, Bahn und Schiff versendet. 2013 wurden hier 47 Mio m<sup>2</sup> Laminatfußböden hergestellt.

Nach einem leichten Mittagessen (Fischbrötchen) ging es zum Sport – Kartfahren! Auf der Kartbahn gab es wilde Zweikämpfe, Dreikämpfe und Vierkämpfe zwischen den Kochbrüdern. Dirk überzeugte mit seiner Bestzeit, die fast an die Alltime-Bestzeit heranragte. Zum Abendessen genossen die Kochbrüder bei einer Weinprobe fünf verschiedene erlesene portugiesische Weine, umrahmt von Tapas und Käsevariationen. Freundlich und mit viel Charme erklärte die Eigentümerin der Weinhandlung die Unterschiede der verschiedenen Weine. Manch edler Tropfen wurde anschließend kistenweise nach Bünde befördert. Da wir am nächsten Morgen früh aufstehen mussten, endete der Tag nicht ganz so spät erneut in der gemütlichen Hotelbar. Am dritten Tag hieß es um 6:30 Uhr „Ahoi, es geht an Bord“. Fischkutter „Christa“ legte mit insgesamt 35 Passagieren an Bord ab. „Dorsch“ war das erklärte Ziel. Nach ca. 2 Stunden Fahrt waren die Fischgründe auf offener See erreicht und die Angeln wurden zum ersten Mal ausgeworfen. Nach vielen kleinen Stopps und fast 10 Stunden auf See hatten die Kochbrüder aus Bünde 23 Dorsche gefangen, diese noch an Bord ausgenommen und filetiert. Die Küche des Hotels servierte am Abend den gefangenen Fisch meliert und frisch aus der Pfanne zusammen mit Senfsauce und Pommes. Die 8 Kochbrüder aus Bünde hatten Mühe, die 46 Filets zu verteilen. Da der Fisch aber außerordentlich lecker war, haben wir es geschafft und ihn dabei trotzdem genossen. Wie nicht anders zu erwarten, endete der Abend spät – oder war es früh am Morgen – an der Hotelbar.

Schon während der Heimreise am nächsten Morgen wurden Pläne für die nächste Reise der Kochbrüder geschmiedet: Kanalfahrt in den Niederlanden, Bierregion Oberfranken, Alpen, kleine Kreuzfahrt... mal schauen, wo es uns in 2 Jahren hintreibt. *Thomas Kapke CL, MdC*



## Gelungenes OPF der OP Kurmainz Hessen Nassau

Der spielfreie Sonntag während der Fußball-WM lockte knapp 200 Teilnehmer, bestehend aus Kochbrüdern mit Familien und Gästen am 06. Juli 2014 nach Bodenheim am Rhein.

Die verantwortlichen Chuchis Mainz 1 und Mainz-Gutenberg mit ihren CLn Valentin Brodbeck und Hans-Friedrich Rühl sowie dem ortsansässigen Kochbruder Roland Staller haben das Thema "Von Rebstein bis Rotterdam", "Eine kulinarische Reise entlang des Rheins" vorgegeben und in mehreren CL-Sitzungen wurden die Inhalte und die Organisation dieses Festes besprochen und festgelegt.

Das Ergebnis konnte sich sehen lassen, denn die aufgeführten Speisen waren nicht nur geschmacklich sondern auch optisch auf ganz hohem Niveau.

Die "Mainzer Brüder" haben für dieses Fest das Weingut Lorch in Bodenheim ausgesucht, das nicht nur die passenden Weine zum Essen lieferte sondern mit einem tollen Ambiente dieses Fest zu einem gelungenen Event für alle Beteiligten werden ließ.

Eine Bereicherung dieses Festes war die Teilnahme der Ribel-Kuchi Rebstein aus der Schweiz, die mit ihrem Beitrag "Rheintaler Käse-Zwiebelkuchen" eine Station des Rheinverlaufs abdeckten.

LK Jean-Claude Fourcade eröffnete pünktlich um 11.30 Uhr das OPF und begrüßte die Ehrengäste Grossprotokollar Frithjof Kons-

troffer, den gerade neugewählten Majordomus Bernd Aldinger, LK Gerhard Blumenröther, Chevalier Dr. Jörg Stoffregen sowie den Zentralpräsidenten des Schweizer Clubs Kochender Männer Koni Ritter und gab das Zeichen zur Eröffnung des Buffets, das mit professioneller Hintergrundmusik von Kochbruder Bernhard Peil, in Angriff genommen werden konnte.

Das seit 2 Jahren eingeführte Konzept der zeitlichen Unterteilung von Vorspeisen, Hauptgang und Dessert hat sich wiederum bewährt und gab den Kochbrüdern Gelegenheit und Freiraum, dieses Fest mit ihren Familien und Gästen zu erleben und zu genießen. In diesen Rahmen passte auch die Überreichung des Clubabzeichens mit goldener Kordel an den Kochbruder Dr. Dieter Beyer von der Chuchi Nastätten, der bereits 30 Jahre dem Club angehört und freudig überrascht war, dass sein Chuchileiter Michael Schmitter dies in das OPF mit einbauen ließ.

Den LK macht es besonders stolz zu sehen, mit welchem Engagement und mit welcher Freude die Kochbrüder ihre Gäste verwöhnten. Nach solch einer tollen Leistung war natürlich auch die Stimmung grandios, was sich auf das gesamte Fest niederschlug.

Die Rückmeldungen der Gäste als auch der Ehrengäste waren überschwänglich und so bleibt nur noch zu sagen: „Gelungenes Ordensprovinzfest, tolles Ambiente und großartige Kochleistungen.“





### Die Speisenfolge:

Amuse gueule Schaffhausen – Chuchi Mainz  
„Himmel und Äd“ neu interpretiert

Entrée Basel – Ribelkuchi Rebstein  
„Rheintaler Käse-Zwiebel-Kuchen“

Suppe Freiburg  
Radieschensuppe mit Flusskreb  
Chuchi Mainz-Gutenberg

Vorspeise Strasbourg – Chuchi Nastätten  
Entenleberterrine mit Chutney und Brioche auf Wildkräutersalat

Vorspeise Pfalz – Chuchi Wöllstein  
Getrüffeltes Spanferkelsaumagen

Hauptgang Mainz – Chuchi Koblenz  
Mille Feuille vom Lachs auf grünen Erbsen

Hauptgang Rheingau – Chuchi Kiedrich  
Sauerbraten neu interpretiert

Dessert Rotterdam – Chuchi Wiesbaden  
Poffertjes & Goudavariationen



# Doppel-Chef in der Chuchi Düsseldorf 1961!

➔ Gleich zweimal, kurz hintereinander, konnte sich Dr. Claudius Kunze mit dem Titel Chef schmücken. Erst stellte er den Antrag auf Rang-erhöhung zum Chef de Chuchi, dann wurde er von den Brüdern der Chuchi Düsseldorf 1961 als Nachfolger von Gerd Wierschem zum Chuchi-Leiter gewählt. Dem neuen CL und dem neuen CdC einen her(d/z)lichen Glückwunsch! „Von Äpfeln und Erd-äpfeln“ – unter dieses Motto hatte Bruder Claudius sein Prüfungssessen gestellt.



Amuse gueule  
\*  
Lachstatar  
auf Reibekuchen  
Pinot Brut-Sekt Franz-Josef Eifel 2011  
\*  
Kartoffelaufauf mit Ziegenkäse  
Sauvignon Blanc Esprit de Bourgeois  
2012  
\*  
Vichyssoise mit Flußkreb-  
sen  
Chardonnay Alamos Argentinien  
2011

Gegrillter Seeteufel mit roter Zwiebel-  
Pfeffer-Butter und Kartoffelschaum  
Spätburgunder Friedrich Becker 2011  
\*  
Spanferkel mit Essigzwiebeln auf  
Mangold und geschmälzten  
Kartoffel-Blutwurst-Knödeln  
Sangiovese-Cabernet Sauvignon  
Svltacarozze 2003  
\*  
Variationen vom Apfel  
Riesling Spätlese feinherb Franz-Josef  
Eifel 2010

Sehr umsichtig wirkte der Proband bei der Vorbereitung und der Zu-  
bereitung der Speisen am Herde. Ordnung und Sauberkeit waren vor-  
bildlich. Es herrschte eine heitere gelöste Stimmung unter den Koch-  
brüdern, trotzdem beobachteten die Juroren, GMdC Detlev Drenker,  
StvLK sowie MdC Rudy Schulte-Sasse, Heinzelmännchen-Chuchi zu  
Köln und GMdC Rolf Becker LK genau das Geschehen in der Küche.  
Sie zollten der Aufgabe, welcher sich der Noch-Apprenti stellte, Re-  
zepte von Spitzenköchen nachzukochen, Hochachtung und Respekt.  
Sie genossen das anspruchsvolle Menü und urteilten, den Regeln un-  
serer Bruderschaft folgend wohlwollend kritisch. Die Gänge erhiel-  
ten durchweg gute Noten. Die Vichyssoise mit Flusskreb-  
sen, saftiger Konsistenz mit feiner Lauchnote sowie das zarte, saftige  
Spanferkel mit Blutwurstknödeln wurden als Prüfungsgänge von der  
Jury als sehr gut bewertet.

Jeden Gang begleiteten vom Prüfling perfekt ausgewählte, geschmack-  
lich abgestimmte und von seinem Gast Antoine gesponserte Weine,  
welche dieser fundiert erläuterte. Zum Schluss vernahm der Proband  
erleichtert und glücklich das Urteil der Jury durch den Vorsitzenden der  
Kommission und kniete nieder zur Ernennungszeremonie. GMdC Rolf  
berührte ihn mit dem Kochlöffel am Kopf, damit ihm immer die rich-  
tigen Rezepte einfallen mögen, am Herzen, damit er immer mit dem  
ganzen Herzen bei seinem Hobby sein werde, am Fuß, damit er immer  
genug Standfestigkeit am Herde beweise und schlug ihn so zum Chef  
de Chuchi und reichte ihm den Löffeltrunk. Diesen genoss er in gro-  
ßen Zügen und wurde danach von GMdC Detlev mit dem Hummer am  
blauen Band dekoriert. MdC Rudy überreichte dann die Urkunde und  
nun konnten auch alle Brüder gratulieren. Alle waren sich einig, einen  
gelungenen harmonischen Kochabend erlebt zu haben.

*Rudolf Schulte-Sasse MdC – Ordensprovinz Nordrhein*

## Chuchi Ruzilo Rüsselsheim sagt danke

➔ Seit 18 Jahren genießen die Hobbyköche der Chuchi Ruzilo die  
Gastfreundschaft in der Lehrküche der Parkschule in Rüsselsheim.  
Man mag es kaum glauben, aber tatsächlich vor jetzt 19 Jahren be-  
gannen die ersten Kontakte mit Bürgermeister Löffert, dann über den  
Schulamtsleiter zum damaligen Direktor der Parkschule. Zur Freude  
des damaligen designierten Chuchileiters Martin Kröner wurde man  
sich schnell einig. Voraussetzung für die Nutzung jeweils freitags nach  
Schulschluss war unter anderem der korrekte Zustand der Küche je-  
weils zum Schulbeginn am Montag. Also musste die perfekte Putzfrau  
gefunden werden, was ebenfalls gelang. Nachdem diese Voraussetzungen  
geschaffen waren, wurde am 14.6.1997 die Chuchi Ruzilo Rüssels-  
heim gegründet. Mit Chuchileiter GMdC Martin Kröner an der Spit-  
ze. Natürlich leitet er auch heute noch immer die Geschicke der Chu-  
chi und ihm ist es in der Hauptsache zu verdanken, dass die Ruzilianer  
sich bekanntermaßen schnell positiv entwickelten und schon bald auf  
sehr hohem Niveau kochten.

Am 27.6.2014 haben die Kochbrüder mit einem 6-Gang Menü für  
diese lange Zeit der Gastfreundschaft „danke“ gesagt. Die Gesichter  
der Verantwortlichen haben sich geändert: ein neuer Direktor, teil-  
weise anderes Lehrpersonal und eine neue „Küchenfee“, wie die für  
die Küche verantwortliche Lehrerin liebevoll von den Kochbrüder ge-  
nannt wird. Geblieben ist seit langer Zeit der Hausmeister der Schule,  
Herr Hoffmann, der immer ein offenes Ohr hat für kleinere und grö-  
ßere Sorgen und den Kochbrüdern stets hilfreich zur Seite steht. Das  
Menu war der Jahreszeit angepasst und wurde mit einem Aperitif auf  
Himbeerbasis begonnen. Es folgte eine Lachspraline an grünem Spar-

gelsalat, gefolgt von einer „Navigatorsup-  
pe“ mit grün/rotem Spiegel aus Brokkoli  
und Karotten, einer Variation der Bouilla-  
baisse und mit dem Waldmeistersorbet war  
die Halbzeit erreicht. Mit der u.a. mit Pista-  
zien gefüllten Kalbslende, Stangenspargel,  
Kresse-Hollandaise und Fächerkartoffeln  
begann dann die 2. Halbzeit. Abgerundet  
wurde das Menu mit einer Bayerisch Crème  
auf einer Trilogie der Früchte in den deut-  
schen Nationalfarben aus Brombeeren,  
Himbeeren und Mango. Begleitet wurde  
das Essen mit Weinen der Region und be-  
sonders die Huxelrebe Beerenauslese ver-  
fehlte ihre Wirkung nicht und hat maßgeb-  
lich zur Verlängerung des Abends beige-  
tragen und zum Austausch einiger lustiger  
Anekdoten geführt.

Auch die Gäste sagten Dankeschön für einen wohl gelungenen kulina-  
rischen Abend mit einem großzügigen Weinpräsent, mit dem der Sach-  
verstand von Rektor List bestätigt wurde. Dieser bewies mit gezielten  
kochtechnischen Fragen, dass auch sein Hobby das Kochen ist.  
Aber jetzt muss er erst mal Rektor sein und weiter seine schützende  
Hand über uns Hobbyköche halten – wir sind wirklich sehr gerne Gäs-  
te in der Lehrküche der Parkschule und wollen es noch lange bleiben.

*Red.*



# Literarisch – kulinarisch

## KOCHBÜCHER AUF HÖCHSTEM NIVEAU: DER MATTHAES VERLAG



Heute möchte ich Ihnen einen besonderen Verlag vorstellen, den einige, aber nicht alle kennen. Es ist der Matthaes Verlag; ich habe 1992 – 1998 die Frankfurter Filiale „Matthaes Fachbuchhandlung für Essen und Trinken“ geleitet; da wurde ein Kapitel Kochbuchhandelsgeschichte geschrieben!

Doch zurück zum Verlag. Der Matthaes Verlag wurde 1905 von Hugo Matthaes in Stuttgart gegründet. Zunächst wurden Zeitschriften verlegt wie beispielsweise die „Süd- und Mitteldeutsche Fleischer-Zeitung“. Neben mehreren fachspezifischen Zeitschriften aus dem gastronomischen Bereich ist sicher die „Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung“ (erstmal erschienen 1947) die bekannteste.

Im Laufe der Jahre erscheinen auch eine Vielzahl von Fachbüchern für die Bereiche Hotellerie, Gastronomie, Konditorei und Bäckerei. In den letzten Jahren bereicherte der Verlag den Kochbuchmarkt mit anspruchsvollen Titeln. Eine verlegerische Glanzleistung ist die deutsche Edition des dreibändigen „Grand Livre de Cuisine“ von Alain Ducasse. Die verlegerischen Leistungen fanden auch internationale Anerkennung; 2011 wurde der Matthaes Verlag in Paris mit dem Gourmand World Cookbook Award als „Best Cookbook Publisher of the Year“ für sein Kochbuchsegment ausgezeichnet.

Im Internet finden Sie das Verlagsprogramm hier: [www.matthaes.de](http://www.matthaes.de)  
Erbauliches Surfen wünscht Ihnen Ihr Helmut Weber



**Wahabi, Nouri: Piment. 216 S., 69,90 EURO.**

Wahabi Nouri ist Sternekoch mit marokkanischen Wurzeln und Küchenchef seines Restaurants „Piment“ in Hamburg.

Aufgewachsen in Deutschland, ist seine Küche jedoch stark von den Einflüssen seines nordafrikanischen Heimatlandes geprägt. In seinem ersten Kochbuch ist es ihm gelungen, eine Brücke zu schlagen zwischen der klassischen französischen Haute Cuisine und der ganz ursprünglichen orientalischen Länderküche. – Ein ganz besonderer Leckerbissen sind die Fotografien: Wahabi Nouri ist zusammen mit dem Fotografen Klaus Arras eigens nach Marokko gereist, um die Stimmung und Atmosphäre des Landes, seiner Märkte und Küchen einzufangen. GAD-Goldmedaille.



**Siefert, Bernd: Hochzeit - Torten und mehr. 280 S., 69,90 EURO.**

Auf insgesamt 11 thematisch geordneten Sweet Tables, zeigt Bernd Siefert (Weltmeister der Konditoren) die gesamte Bandbreite

dessen, was in Sachen Hochzeit möglich ist. Die Themen reichen von der klassischen Hochzeit ganz in Weiß oder Rosa gehalten über Editorial Design oder eine Blütenpracht mit Frischblumen bis hin zum Goldenen Herbst oder dem etwas spezielleren Bavarian Style. – Ein jeder wird fündig und kann sich von den prall gefüllten Sweet Tables inspirieren lassen.

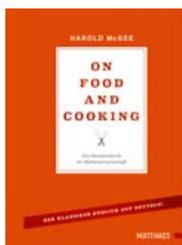
Es sind die liebevollen Dekore, durch die Bernd Sieferts Kreationen zu den schönsten und innovativsten der Welt werden. Eine Fülle an Dekortechniken und unterschiedlichen Stilen, z. B. die englisch inspirierten Blumendekore, der Zuckerdekor im Versace-Stil oder die trendige Buttercreme-Torte mit Farbverlauf, bieten unzählige Kombinationsmöglichkeiten. GAD-Goldmedaille.



**Antoniewicz, Heiko: Flavour Pairing - Das Spiel der Aromen. 380 S., 79,90 EURO**

Heiko Antoniewicz, Pionier der innovativen Kochkunstszene in Deutschland, hat sich an ein neues Projekt gewagt. ‚Flavour

Pairing‘ heißt sein neuester Coup und beschäftigt sich mit Geschmack, Aroma und Haptik von Lebensmitteln. – Sein Ziel ist es, dem Leser einen Leitfaden an die Hand zu geben, der es ihm ermöglicht, eigenständig und auf Basis der Aromenharmonie neue Gerichte zu konzipieren. Zusammenhänge werden erklärt; Harmonien, die die Natur bestimmter Lebensmittel mit sich bringt, Erkenntnisse aus eigenen Arbeiten sowie Adaptionen bekannter Gerichte spielen dabei eine große Rolle. Das Herzstück des Buches bilden die 12 Produkte, aus denen Heiko Antoniewicz jeweils 5 Rezepturen entwickelt und so 60 wegweisende Rezepte schafft, die eine logische Fortführung der bisherigen Arbeit von Heiko Antoniewicz darstellen.



**McGee, Harold: On Food and Cooking. 998 S. 69,90 EURO.**

Die vor über zwanzig Jahren erschienene erste Ausgabe ebnete den Weg für die Entwicklung der Molekularküche.

Die umfangreichen Ausführungen zu Herkunft und chemischem Aufbau unserer Lebensmittel sind lehrreich und interessant für Profis ebenso wie für passionierte Hobby-Köche. Nun liegt die aufwändig überarbeitete und aktualisierte Ausgabe endlich auch in deutscher Sprache vor. In nach verschiedenen Lebensmittelgruppen eingeteilten Kapiteln gibt McGee Informationen zu Herkunft, Geschichte und biochemischem Aufbau der jeweiligen Erzeugnisse und erklärt, wie und warum sie beim Kochen auf bestimmte Art und Weise reagieren. – Das theoretische Verständnis dieser Vorgänge wirft ein neues Licht auf traditionelle und moderne Zubereitungsmethoden und ermöglicht letztendlich ein erfolgreicherer praktisches Wirken in der Küche. GAD-Silbermedaille.



**Pic, Anne-Sophie: Le Livre Blanc. 228 S., 69,90 EURO**

Ein in jeder Hinsicht außergewöhnliches Buch. Es ist nicht nur ein Dokument der Kochkunst sondern auch ein beeindruckendes Beispiel perfekter Buchkunst. Das Buch ist ein stimmiges Gesamtkunstwerk. Die Fotografie ist dezent, aber mit klarer Botschaft; Die Anrichtung der Speisen ist edel, verliert sich aber nicht im Verspielten. Der Einband ist künstlerisch gestaltet (geprägter Pappband im gestanzten Schuber, Fadenheftung; Silberschnitt; zwei Lesebändchen).

Die erfreulich reduzierten Texte sind ohne jede Beweihräucherung geschrieben; sie vermitteln sensibles Verstehen der Meisterin. GAD-Goldmedaille.



**Mittermeier, Matthias (Hg): Torten & Törtchen. 216 S., 69,90 EURO.**

Sechs deutsche Konditoren und Pâtisiers – Matthias Mittermeier, Stefanie Bengelmann, Oliver Endle, Antonia Majunke, Fabian Sängler

und Bernd Siefert - haben insgesamt 60 ganz besondere Rezepte entwickelt. Sie zeigen Trends und Innovationen in Konditorei und Pâtisserie, aber auch Klassiker kommen nicht zu kurz. Ergänzt durch zahlreiche Step-by-Step-Aufnahmen sowie Anschnittzeichnungen einer jeden Kreation, ist es auch für Anfänger ein Leichtes, die Tricks und Kniffe der kreativen Profis nachzuvollziehen.

Das Buch besticht durch die edle Schlichtheit der Aufnahmen in Kombination mit dem ästhetischen Layout. GAD-Goldmedaille.



# NOCH APPETIT?

JFS ist Ihr Partner für steuerrechtliche Fragen, Wirtschaftsprüfung und Unternehmensberatung. Wir unterstützen Sie dabei, versteckte finanzielle Potenziale zu entfalten und erfolgreiche unternehmerische Perspektiven zu entwickeln. Mit dem Know-how einer großen Kanzlei und dem persönlichen Engagement eines inhabergeführten Unternehmens. Steuerberatung à la carte!

**JFS**<sup>®</sup> GRUPPE  
Steuerberatung  
Wirtschaftsprüfung  
Unternehmensberatung

Parkallee 5 · 28209 Bremen  
Telefon (0421) 33 58 20

Neuer Wall 80 · 20354 Hamburg  
Telefon (040) 226 35 52 90  
[www.jfsconsulting.de](http://www.jfsconsulting.de)



Assoziiert mit Maack & Company