



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 5 | September | Oktober 2014



Die Großmarmitage in Stuttgart 2014 – ein rauschendes Fest



**Kapitel und Großkapitel
stellen sich vor**



**30 Jahre Knödelchuchi
Deggendorf**



Aus den Chuchis



Literarisch-Kulinarisch

Schwäbische Schmäckerl

Guten Appetit!

Gaisburger Marsch wie bei Oma

Zutaten für 5 Personen: 1 kg Beinscheiben vom Rind | 3 Markknochen | 1 kl. Bund Petersilie | 3 Karotten | 1 Stück Knollensellerie, klein | 1 Stange Lauch | 2 große Zwiebeln | 200 ml Mineralwasser, kohensäurehaltig | 500 g Mehl | 5 große Eier | Salz und Pfeffer | 3 Lorbeerblätter | 1 kg Kartoffeln | Muskat | Pfefferkörner | Butter | Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung: Für die Brühe die Beinscheiben vom Rind unter klarem Wasser putzen und zusammen mit 3-4 ebenfalls gewaschenen Markknochen (wenn verfügbar, wenn nicht eben ohne) in einen großen Topf geben. Den Topf mit 3-4 Liter Wasser füllen und ins Wasser eine große geputzte, aber ungeschälte Zwiebel geben. Das Wasser zum Kochen bringen und auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Zu Beginn mit einem Schaumlöffel den Schaum abnehmen, bis die Brühe klar bleibt. Nun die Möhren, Sellerie, Lauch und Petersilie (am besten als Bund Suppengrün kaufen, putzen und in daumengroße Stücke schneiden) in die Suppe geben und die Suppe mit einer guten Prise Salz, 2-3 Lorbeerblättern und einem Teelöffel schwarzer Pfefferkörner 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch der Beinscheiben weich ist. Während die Brühe köchelt, können Kartoffeln, Spätzle und angeschwitzte Zwiebeln zubereitet werden. Weder Spätzle noch Kartoffeln werden in der Brühe gekocht, sondern separat zubereitet.

Für die Spätzle das Mehl mit Eiern und 150-200ml Sprudel zu einem Teig verrühren und eine Prise Salz dazugeben. Ruhig schwungvoll rühren, damit Luft in den Teig kommt. Die richtige Konsistenz hat er, wenn er am Kochlöffel Fäden zieht, die aber nicht sofort abreißen. Den Teig ein paar Minuten stehen lassen und dann je nach vorhandenem Spätzlewerkzeug verarbeiten. Ich habe eine Spätzlepresse verwendet, mit der man die „Faulen-Weiber-Spätzle“ bekommt, das ist meiner Meinung nach am einfachsten und macht am wenigsten Sauerei. Den Spätzleteig in die Presse geben und gleichmäßig in kochendes gesalzenes Wasser pressen. Wenn die Spätzle aufschwimmen, abschöpfen und mit klarem Wasser abschrecken.

Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Etwa 20 Minuten kochen, bis sie gar sind, dann abgießen. Eine große Zwiebel in kleine Stücke schneiden und in Butter hellbraun anschwitzen. Ist das Fleisch weich, die Beinscheiben aus der Brühe nehmen und auf einem Teller etwas abkühlen lassen. Anschließend das Fleisch vom Knochen lösen (es sollte jetzt schon fast von alleine vom Knochen gehen) und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Brühe abseihen. Das Suppengemüse landet bei mir in der Tonne. Als Variante könnte man sicherlich die Karottenstücke auch im Eintopf belassen. Ich kenne das Rezept allerdings nur ohne, daher habe ich das Suppengemüse auch nicht weiter verwendet. Das Knochenmark kann durch ein Sieb in die Brühe passiert werden, wenn sie nicht fett genug ist. Anschließend die nun klare Brühe zurück in den Topf geben, mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. In die fertige Brühe die Kartoffeln, die Spätzle, das Fleisch und die Zwiebeln geben und noch mal kurz aufkochen lassen. Auf tiefe Portionsteller verteilen und mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren. Arbeitszeit ca. 1 Std.

Original schwäbische Maultaschen

Zutaten für 10 Portionen: 1 kg Teig (Nudelteig) | 6 Brötchen vom Vortag | etwas Milch | ½ kg Spinat (Rahmspinat, tiefgekühlt) | 6 Eier | 300g Hackfleisch, gemischtes | 300g Brät | 100g bis 150g Speck gewürfelt | 1 Stange Lauch, (fein gewürfelt) | 1 Zwiebel | 1 Bund Petersilie | Salz und Pfeffer | Butter | Fleischbrühe | Muskat | Eiweiß

Zubereitung der Füllmasse: Die Brötchen werden grob gewürfelt, dann in Milch einweichen und anschließend gut ausdrücken. Zwiebeln, Lauch und Speckwürfel in Butter anbraten. Die Petersilie zufügen und kurz mitdünsten. Den aufgetauten Spinat mit Hackfleisch, Brät, der Zwiebelmischung, den ausgedrückten Brötchen und den Eiern gut vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Nudelteig in Quadrate teilen oder kleine Rechtecke, den Rand mit Eiweiß bestreichen, die Masse auf der Mitte des Quadrates oder Rechteckes verteilen, die Quadrate dann zusammenklappen und gut andrücken, damit keine Masse austritt. Die Maultaschen in reichlich Fleischbrühe ca. 10-15 Minuten ziehen lassen. Sie schmecken auch mit in Butter gebräunten Zwiebelringen und mit Kartoffelsalat. Arbeitszeit ca. 30 Min.

Linsen mit Spätzle

Zutaten für 4 Personen: 500 g Linsen, am besten kleine Alblinsen | 1 Zwiebel | 1 Zehe Knoblauch | 70 g Tomatenmark | 200g Bauchspeck, gewürfelt | 4 Scheiben Bauchspeck, geräuchert à ca. 120g | 3 Lorbeerblätter | 2 Gewürznelken | 2 Liter Fleischbrühe, leicht gesalzen | 50 ml Rotwein trocken | evtl. Saucenbinder | 4 Paar Würstchen (Saitenwürstle oder Wiener) | n.B. Essig, Salz, Pfeffer
Für den Teig: 600 g Weizenmehl (Weizendunst, Spätzlemehl) | 6 Eier | 1 TL Salz, gehäuft

Zubereitung Linsen: In einem Schnellkochtopf die gewürfelte Zwiebel, die klein gewürfelte Knoblauchzehe und die Speckwürfel angehen lassen. Die Zwiebel soll keine Farbe nehmen. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten und mit dem Rotwein ablöschen. Den Rotwein einkochen lassen. Ist der Rotwein fast eingekocht, mit der Fleischbrühe auffüllen. Lorbeerblätter und Nelken zugeben. Als Letztes die gewaschenen Linsen hinzugeben, zum Kochen bringen, den Schnellkochtopf schließen und auf Stufe 2 ca. 10-15 Min. kochen lassen. Die Kochzeit hängt von der Größe der Linsen und deren Qualität ab. Dies muss man einfach ausprobieren. Es empfiehlt sich, mit einer Kochzeit von 12 Minuten anzufangen. In der Zwischenzeit die Bauchspeckscheiben in Salzwasser weich kochen. Nach dem Ende der Kochzeit Essig nach Geschmack hinzufügen. Das Linsengemüse je nach Geschmack mit Soßenbinder andicken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bauchspeckscheiben zugeben und heiß werden lassen.

Für jeden Mitesser 1 Paar Saitenwürstle in Salzwasser heiß machen.

Zubereitung Spätzle: Das Mehl mit dem Salz, den aufgeschlagenen und verquirlten Eiern in eine Küchenmaschine geben, ca. 150 ml kaltes Wasser dazugeben und mit dem Knethaken schlagen. So lange Wasser dazugeben, bis ein geschmeidiger, nicht zu harter Teig entsteht, der beim Schlagen Blasen wirft. (Sollte man keinen Weizendunst erhalten, kann man auch 500 g Mehl Typ 405 und 100 g Hartweizengrieß nehmen.) Den Spätzleteig nun entweder mit dem Messer oder Schaber mit Hilfe eines Spätzle Bretts in kochendes Salzwasser schaben oder den Teig durch eine Spätzlemaschine in kochendes Salzwasser drücken. Die Spätzle einmal aufkochen lassen und danach herausnehmen und warm stellen. Arbeitszeit ca. 1 Stunde.

Lieber Jogi,

der Wahlgroßrat in Bremen ist vorbei – leider konntest Du Dich aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr als Großkanzler zur Wahl stellen. Es ist deshalb an der Zeit, Dir im Namen der gesamten Bruderschaft Dank zu sagen für Deinen Einsatz im CC-Club und insbesondere für Dein langjähriges Wirken im Kapitel.

Nach sieben Jahren als Leiter der Chuchi Murgtal-Gaggenau bist Du, lieber Jogi, im Jahr 1998 Großlöffelmeister geworden und hast ab 2000 zehn Jahre als Vizegroßkanzler fungiert. Im Jahre 2010 bist Du dann von der Bruderschaft zum Großkanzler gewählt worden – eine folgerichtige und kluge Wahl. Leider konntest Du dieses Amt nur allzu kurz ausüben, da Du einen schweren gesundheitlichen Schlag erlitten hast – wer weiß das besser als ich!

In Deiner aktiven Zeit als Großkanzler hast Du dem CC-Club ein neues, ein offenes, kommunikatives und fröhliches, dem Genuss aufgeschlossenes Gesicht gegeben. Deine humorvolle, menschliche und auch unbürokratische Art hat sich auf uns und den Club übertragen und wirkt nach. Unvergessen Dein Auftritt beim 50-jährigen Jubiläum in Mainz mit dem hübschen Titel „Ich bin Agathe Blütenstengel“.

Unsere Zwerchfelle leiden noch heute unter diesem Vortrag, der humorvoll den Alltag einer Ehe mit einem Kochbruder beschreibt.

Eine wahre Freude war es, mit Dir zusammen an Prüfungen teilzunehmen.

Dein untrüglicher Geschmack, Dein enormes Wissen rund um Speisen und Getränke und Deine durchdachten, immer mit konstruktiver Kritik verbundenen Laudationes sind eines Deiner Markenzeichen. In diesem Zusammenhang kann man jedem Kochbruder immer wieder Deinen Artikel im Hummer Nr. 6/2010 empfehlen

„... hoffentlich wird's bald grün“ – ein Leitfaden für eine GMdC-Prüfung, der heute genauso aktuell ist wie damals.

Und schließlich, lieber Jogi, hast Du als Großkanzler die längst überfällige Überarbeitung der etwas in die Jahre gekommenen Satzung und Ordnungsregeln des Clubs angestoßen und gegen mancherlei, auch interne Widerstände durchgesetzt.

Lieber Jogi, Du hast unglaublich viel Zeit für unseren Club geopfert, und diese Zeit hat Dich – das darf hier ruhig auch einmal gesagt werden – zusätzlich auch viel Geld gekostet. Es ist immer wieder eine tolle Erfahrung, dass es Kochbrüder wie Dich gibt. Brüder wie Du sind ein rares Gut geworden.

Lieber Jogi, im Namen der Bruderschaft und des neuen Kapitels und Großkapitels danke ich Dir nochmals für alles, was Du für uns getan hast. Wir – und ganz besonders ich – sind sicher, dass Du bald wieder mit uns unbeschwert feiern kannst.

Dein Robert Eymann – GK



„Sorry
Udo....“

Was ist der Unterschied zwischen "we" und "do"?

Das macht den Udo zum Uwe. Ohne sein Wissen und ohne sein Einverständnis. Asche auf mein Haupt! – Lieber Udo Jendroschek, natürlich weiß ich, dass Du Udo heißt! Ich weiß aber nicht, was in meinem Kopf vorgegangen ist, als ich den Artikel zum Großrat verfasst habe. Ich glaube, ich hatte Zahn"we"h. Sorry – tut mir leid.

Frithjof Konstroffer

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

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.

Ein neuer CdC in der Chuchi Stuttgarter Rössle

➤ Unser an Jahren und Mitgliedszeit jüngster Kochbruder Frank Feltrin äußerte Anfang dieses Jahres den Wunsch, seine erste Kochprüfung machen zu wollen. Da alle Kochbrüder schon die Fähigkeiten unseres Frank schätzen gelernt hatten, waren wir uns alle sofort einig, diesen Wunsch zu unterstützen.

Bei der Planung des Menüs und der Getränke stand ihm sein Pate, unser Kochbruder Siegfried Posselt, beratend zur Seite. Siegfried war dazu prädestiniert, da er im vergangenen Jahr seine CdC-Prüfung mit Erfolg abgelegt hatte. So konnte unserem Landeskanzler



im April ein Vorschlag unterbreitet werden, der auch seine Zustimmung fand. Am 23. Mai dieses Jahres war es dann soweit. Frank ging mit bewundernswerter Ruhe an die Arbeit, gut organisiert und selbstbewusst. Das nebenstehende Foto zeigt ihn an seinem Arbeitsplatz in unserer Küche. Als Hauptgang, den der Kandidat selbst zubereitete, hatte sich Frank ein exotisches Gulasch ausgesucht. Es wurde eine kleine Meisterleistung und bekam später die Höchstpunktzahl bei der Bewertung. Aber auch sein Fischgang fand eine überdurchschnittliche Anerkennung. Beide Gänge zeichneten sich durch mutige und gleichzeitig gelungene Würzung und sehr ansprechende Präsentation aus.

Ein sensibler Kandidat merkt natürlich, wenn das Essen seinen Kochbrüdern gut mundet, so daß er selbst bereits beim Essen entspannt genießen konnte. Die Jury konnte dieses nur mit einer guten Note bestätigen und verkünden, daß die Prüfung bestanden war. Chuchileiter und GMdC Ronald Schrupf blieb dann nur noch die schöne Pflicht, dem neuen CdC das blaue Band umzulegen und ihm die Urkunde zu überreichen.

Chuchi Leingarten hat einen neuen Chef de Chuchi

➤ Am 25. Juli diesen Jahres war es wieder mal soweit – Ulrich Kern, leidenschaftlicher Hobbykoch und begeisterter Jäger, wagte sich an die CdC-Prüfung – eine, wie sich herausstellen sollte, mit Bravour bestandene Disziplin, denn sein zusammen gestelltes Menü entsprach seinen hohen Ansprüchen und denen seiner Mitstreiter der Chuchi Leingarten.

Die Jury, bestehend aus Hermann Warth/GMdC, Jürgen Katz/MdC und Wolfgang Schäl/MdC, waren sich bei der Bewertung einig: eine gelungene CdC-Prüfung mit sehr schönen Höhepunkten, fein angeordnet, dazu die passenden Weine und toll organisiert.

Chuchi-Leiter Jürgen Katz würdigte die schöne Leistung von Uli Kern und verlieh ihm als Zeichen seiner Würde den Hummer am blauen Bande nebst Urkunde.



Hier die Menü-Folge:
Parmesan Taler * Auberginen-Lasagne mit frischem Ziegenkäse, marinierten Riesengarnelen und Piment d'Espelette * Rahmsuppe von der gelben Paprika mit Ingwer und Zitronengras * Jakobsmuschel mit Rosmarin und Speck, Carpaccio von konfiertem roter Bete mit Apfel-Haselnuss-Vinaigrette * Pochiertes Kalbsfilet mit Rosmarinjus und Reiberdatschi * Topfenknödel mit Zwetschgen-/Aprikosenkompott * Weine passend zum jeweiligen Gang.

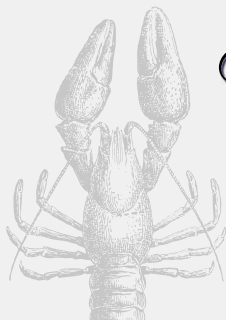
Bachtage in Aschaffenburg

Eine bewährte und zugleich persönliche Verbindung zwischen der Bachgesellschaft Aschaffenburg und der Chuchi Pompejanum Aschaffenburg



➤ Wieder einmal war es am 2. August 2014 soweit: anlässlich eines Konzerts des Blechbläserquintetts „Salaputia Brass“ im Kreuzgang der Stiftskirche Sankt Peter und Alexander zu Aschaffenburg war die Chuchi Pompejanum mit einem „Kulinarischen Intermezzo“ beteiligt. In der Pause wurde den Konzertgästen ein Gedeck mit einer Räucherlachsroulade, einem Pumpernickeltaler mit Tafelspitz, roter Bete und aufgespritztem Sahnemeerrettich, einem Bressaola - Säckchen, einem Häppchen mit Frischkäse, Hagebuttenmarmelade und auf der Girolle hauchdünn abgehobeltem Tête de Moine sowie einer der Jahreszeit und Temperatur entsprechend gut gekühlten Gazpacho im kleinen Becher gereicht. Dazu wurde nach Wahl ein Glas Weiß- oder Rotwein aus dem Markgräfler Land oder auch ein gut gekühltes Mineralwasser angeboten. Wird die Güte des Angebots an der Nachfrage gemessen, dann muss es den Gästen mit Sicherheit gut gemundet haben, denn übrig geblieben ist nicht eine Portion... und die Pause wurde ein wenig verlängert! Nur der Vollständigkeit halber: bei „Salaputia Brass“ handelt es sich um ein Blechbläser-Quintett, das 2007 von Mitgliedern des Bundesjugendorchesters gegründet wurde und dessen Repertoire vom Barock bis zur Moderne reicht. Das Aschaffener Konzert fand eine ausgesprochen gute Kritik.





Kapitel und Großkapitel stellen sich vor

Unter dieser Rubrik melden sich in den kommenden Ausgaben alle Mitglieder des Bundesvorstandes zu Wort.

**In dieser Ausgabe: Dr. Christoph Jung, GMdC aus Villingen-Schwenningen
und Bernd Aldinger Majordomus**

Neuer Majordomus: Bernd Aldinger, GMdC aus Pforzheim



Aktiv mithelfen, unseren CC-Club zukunftsfähig zu machen. D.h.: daran arbeiten, die Zahl der Chuchinen zu vergrößern und gleichzeitig den Altersdurchschnitt zu verringern. Ideen entwickeln, mit deren Realisierung wir es schaffen, auch in den Bundesländern, in denen es noch gar keine, bzw. nur vereinzelt Chuchinen gibt, neue Chuchinen zu gründen. Mithelfen, die Kluft zwischen Kapitel und Basis kontinuierlich zu verringern, einerseits mit mehr In-

formationen aus der Arbeit des Kapitels und andererseits mit verstärkter Präsenz aller Kapitelmitglieder vor Ort in den Chuchinen.

Ein ganz besonderes Anliegen von mir ist: mit attraktiven Veranstaltungen so oft wie möglich, so viele Kochbrüder (und Schwestern) wie möglich, zusammen zu bringen, um den gegenseitigen Austausch zu fördern und damit den Geist unserer Bruderschaft aktiv zu leben. Die Entwicklung des „Kochen im Grünen“ steht hier beispielhaft. Aber auch beim KiG sehe ich noch Verbesserungspotential und werde das KiG 2015 deshalb als Hauptorganisator noch einmal begleiten mit dem Ziel, die Gesamtorganisation in 2017 in andere Hände legen zu können.

Bei der Neukonzeption unserer Traditionsveranstaltung Großmarmitage möchte ich meine Gedanken und Ideen ebenso mit einbringen.

Wer mich ein wenig kennt, der weiß, dass Nichtstun nicht meine Art ist: wenn ich ein Amt übernehme, so möchte ich auch etwas bewegen.

Liebe Brüder: wenn Ihr genau so gerne in diesem Club seid wie ich, so kommt doch bitte so oft als irgend möglich zu unseren Veranstaltungen und lernt dort nicht nur die alten und neuen Kapitelmitglieder sondern auch jede Menge neuer Freunde kennen.

*In diesem Sinne, herzliche Marmitengrüße
von Eurem nagelneuen Majordomus*

Bernd Aldinger

Neuer OO: Dr. Christoph Jung, GMdC aus Villingen-Schwenningen



Dr. Christoph Jung, Jahrgang 1952, aufgewachsen in Koblenz.

Verheiratet, 3 erwachsene Kinder. Beruf: in Villingen-Schwenningen niedergelassen als Facharzt für Chirurgie, Orthopädie und Unfallchirurgie mit Schwerpunkt ambulante Operationen.

Seit 1995 bin ich Mitglied im Club kochender Männer (Romäus-Chuchi Villingen). In dieser Zeit hatte ich 5 Jahre lang und gerne das Amt des Chuchileiters inne.

GMdC bin ich seit November 2011.

Mein Motto beim Kochen und in der Chuchi ist „Machbarkeit! Besonderes einfach und Einfaches besonders gestalten“.

In der freien Zeit spiele ich zur Entspannung (Jazz-)Klarinette und Golf.

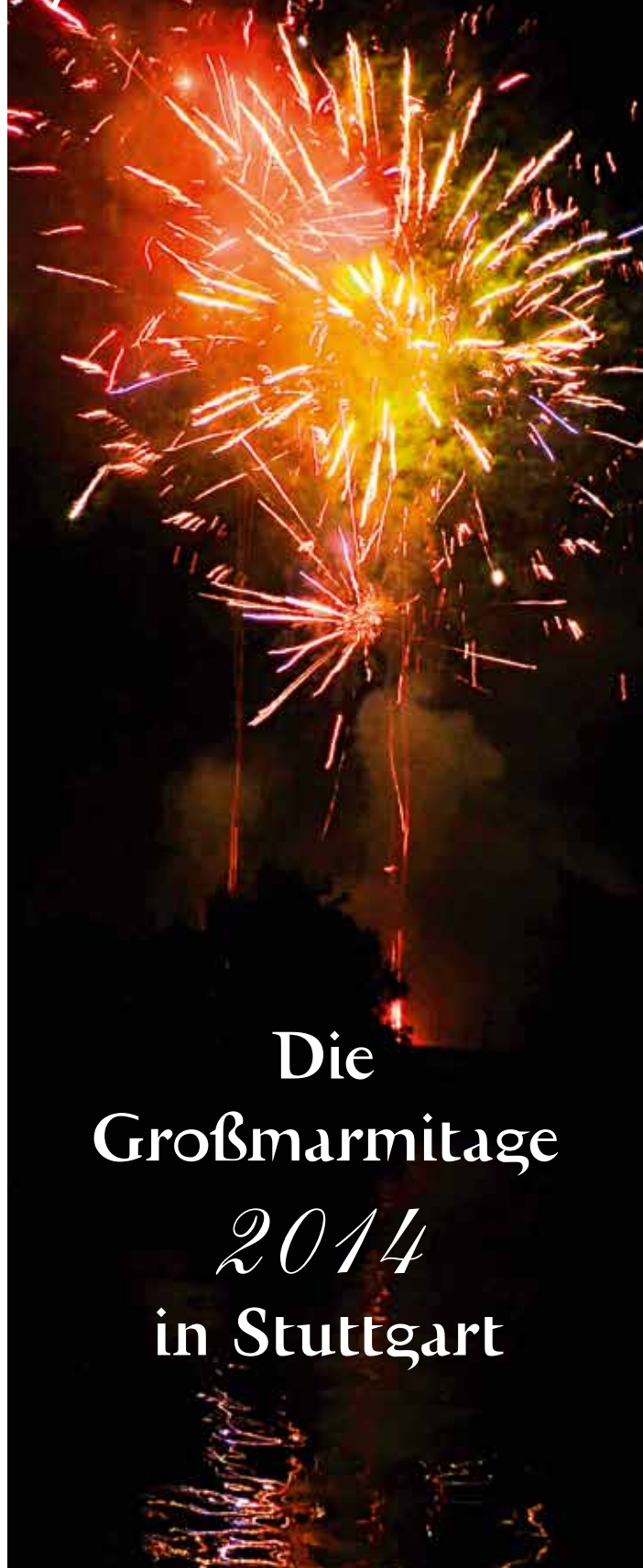
Der Vorschlag des Kapitels, mich für das Amt eines Ordens-Oberen zu bewerben und die Unterstützung einer solchen Bewerbung durch Euer Votum am 14.6. in Bremen haben mich sehr gefreut und geehrt.

Liebe Brüder, sehr gerne habe ich mich – auch in ehrender Erinnerung unseres lieben Leo Wingen, den ich seit meiner Jugend in Koblenz kannte – Eurer Wahl gestellt, auch wenn ich beim Wahlgrossrat selbst nicht anwesend sein konnte: ein schon lange feststehender Hochzeits-Termin in meiner Familie wurde zeitgleich auf den 14. Juni 2014 in Verona/Italien gelegt: nach Bremen eine Distanz, die an diesem Tag einfach nicht zu überbrücken war!

Besonderes Augenmerk möchte ich als neu gewählter OO widmen einem weiter verbesserten, intensivierten und offenen Umgang der regionalen Chuchis untereinander. Stichwort Förderung von Kommunikation und Interaktion (es hängt irgendwie alles mit gemeinsamem Kochen zusammen...). Hier habe ich in Alexis Schmelzer, dem neuen LK Südbaden, einen hervorragenden Ansprechpartner. Am Herzen liegt mir eine vermehrte Unterstützung unseres Großprotokollars bei der Arbeit am und mit unserer Clubzeitschrift, dem Hummer. Last but not least finde ich hinsichtlich der sog. Prüfungen ein Zurück-zu-den-Wurzeln nachdenkenswert. Wir sind ambitionierte Hobbyköche (und müssen uns nicht mit den professionellen Kochkünstlern messen) und sollten uns im Rahmen unserer Prüfungen wieder mehr auf Basics und vielleicht etwas weniger auf Technics besinnen. Mir ist es wichtiger, ein Kandidat brilliert durch Frische, Handhabung und Zusammenstellung seiner Zutaten als denn durch den Besitz eines Holdomaten.

*In diesem Sinne viele Grüße aus dem sommerlichen Schwarzwald
Euer GMdC Christoph Jung, OO*

Ein Feuerwerk für alle Sinne:



Die Großmarmitage 2014 in Stuttgart

☛ Da hat unser Großlöffelmeister und „Bilderbuch-Schwabe“ Peter Maichle ordentlich „in die Tasten gehauen“. Mit einem Feuerwerk der Extraklasse, das er am Wendepunkt der Schiffsausfahrt auf dem Neckar organisiert hatte, brachte er Stimmung auf den „Kahn“ und gab gewissermaßen den „Startschuss“ für ein rundherum gelungenes Großmarmitage-Wochenende, das in den „Galaabend“ in Stuttgarts guter Stube, der „Alten Reithalle“ im Maritim-Hotel gipfelte. Doch jetzt der Reihe nach: das Einzige, was an diesem wunderbaren Wochenende etwas „holprig“ war: die Anreise! Stau auf der Autobahn, Stau rund um die Schwabenmetropole und Stau in der Stuttgarter Innenstadt. So kam es, dass einige Brüder und Gäste buchstäblich in letzter Sekunde das Hotel erreichten, wo bereits Busse warteten, die den CC-Tross zum Schiffsanleger „Wilhelma“ bringen sollten. Kurzes Durchschnaufen - geschafft, das Begrüßungsprogramm konnte starten. Aber auch der Busfahrer hatte seine Mühe, sich durch die Blechlawine zu winden und so legte die Wilhelma erst mit 25-minütiger Verspätung ab. Ab jetzt lief alles wie am „Schnürchen“.

Die Kochbrüder Jean-Claude Fourcade an der Gitarre und Horst Geyer-Weischer am Keyboard sorgten für die musikalische Untermauerung, während Schwägerinnen, Kochbrüder und Gäste genüsslich den Schwäbischen Schmankerln auf dem Buffet zu Leibe rückten: Maultaschen, Alb-Laisa (Linsen von der Schwäbischen Alb) und Spätzle mit Saitenwürstle sowie schwäbischer Kartoffelsalat. Dazu wurden Württemberger Wein und schwäbisches Bier gereicht. Und so dauerte es nicht lang, bis fröhliche Betriebsamkeit, Stimmengewirr und Gelächter auf dem ganzen Schiff davon zeugten, dass alle „Leichtmatrosen“ es sich gut gehen ließen.

Bis die Feierstimmung jäh durch den Schiffslautsprecher unterbrochen wurde, der die Bitte von Peter Maichle in Lautstärke 10 hinausposaunte: „Bitte alle zu einer Sicherheitsübung bei der Wende des Schiffes ans Oberdeck kommen“.

Dort angekommen wurde die Gesellschaft von einem etwa 10-minütigen Feuerwerk der Extraklasse überrascht, wie man es ansonsten nur zum Ende von Großveranstaltungen erwarten kann. In diesem Fall bildete es den Startschuss zu den Veranstaltungen rund um die Großmarmitage.

Wieder im „Heimathafen“ angelangt, warteten bereits die Busse, die uns zum Hotel zurückbrachten, wo die meisten der Teilnehmer nochmals an der Hotelbar „vor Anker“ gingen. Dass die letzten dann erst nach 3 Uhr am frühen Morgen in ihre „Kajüte“ gingen, beweist, dass interessante und fröhliche Gespräche die Stimmung beherrschten.





Der Besuch der „Mercedes Welten“ am Samstagmorgen war nicht nur für Automobilisten hochinteressant und spannend, weil in beeindruckender Architektur neben der Geschichte des Automobils auch eine Zeitreise durch das 19. und 20. Jahrhundert bis in die Gegenwart in Wort und Bild erzählt und gezeigt wurde.

Zurück im Hotel angekommen wurde mit „Gaisburger Marsch“ eine weitere typisch schwäbische Spezialität kredenzt. Übrigens: die Rezepte der hier beschriebenen Schmankerln sind auf Seite 2 zum Nachkochen beschrieben.

Nach einer „Verschnaufpause“ zur freien Verfügung, die von einigen für einen (Einkaufs-)Bummel durch die Innenstadt genutzt wurde, läutete der Sektempfang um 19 Uhr den Galaabend in der historischen „Alten Reithalle“ ein. Die Kochbrüder LK Bernd Britzelmayer und OO Thomas Schmidhuber hatten zu diesem Anlass eigens edle Trüffelpralinen hergestellt und als CC-Logo arrangiert. Schon nach wenigen Minuten war das Club-Emblem allerdings nicht mehr zu erkennen, weil sich die meisten zum Sekt gleich mehrmals diese Köstlichkeit „einverleibten“.

In dem festlich geschmückten Saal wurden die Gäste, Schwägerinnen und Kochbrüder zunächst vom Hauptorganisator GL Peter Maichle begrüßt, der sich in einer für ihn typischen humorvollen Rede unter anderem bei seinem Mitstreiter, Kochbruder Christof Straub und bei seiner Gattin Gerda für die tatkräftige Unterstützung sowie bei Bert Schreiber für wertvolle Tipps und Anregungen bedankte. Danach übergab er das Mikrophon an Großkanzler Robert Eymann, der seinerseits in einer kurzweiligen Ansprache die Gesellschaft willkommen

hieß und dabei die prominenten Ehrengäste wie den Landtagspräsidenten Guido Wolf, der sich später ebenfalls mit einer Grußrede zu Wort meldete, Prof. Dr. Dieter Hundt, Nicole Razavi – verkehrspolitische Sprecherin der CDU-Landtagsfraktion, Thomas Wolf, Vorstand der Kreissparkasse Göppingen, die Unternehmer Franz Haneschläger und Rolf Klossek sowie die aus der Schweiz angereisten Kochbrüder, unter anderem den Zentralpräsidenten des SCKM Konrad Ritter namentlich begrüßte.

Jetzt erhielt Bert Schreiber, unser Ehrengroßkanzler, das Wort. Dieser zeichnete einen kurzen Rückblick der vergangenen Jahrzehnte und gab seiner Hoffnung Ausdruck, dass auch in Zukunft Feste dieser Art organisiert würden.

Im weiteren Verlauf des Abends wurden die Kochbrüder CL Dr. Herbert Geipert aus Biebesheim, Hans Kreim und Alexis Schmelzer aus Freiburg, OO Thomas Schmidhuber aus Balingen, OO Dr. Christoph Jung aus Villingen und Michael Buchheit aus Passau, die sich seit der letzten Marmitage erfolgreich der Gand Maitre Prüfung gestellt haben, geehrt und empfangen den Löffeltrunk durch GL Peter Maichle. Darüberhinaus wurden für besondere Verdienste um den CC-Club GK Robert Eymann mit der Goldenen Ehrennadel ausgezeichnet und Christof Straub mit der Silbernen Ehrennadel. Eine persönliche Bemerkung sei dem Verfasser dieses Berichtes an dieser Stelle erlaubt: glücklicherweise war dieses herrliche Fest nicht von dem leidigen Thema „Dinnerjacket“ belastet. Jeder kam so, wie es ihm beliebte: dem Anlass entsprechend festlich gekleidet, sowohl im Dinnerjacket wie in der Kochjacke als auch im „Dunkelblauen“. Keiner fühlte sich





erst- oder zweitklassig, alle fühlten sich wohl und genossen den Abend in vollen Zügen. Erstklassig war die komplette Veranstaltung, das kulinarische Angebot und auch die musikalische Untermalung durch die beste „Ein-Mann-Bigband“ der Welt: Franz Lambert. Zweitklassig war lediglich das Wetter – daran will Peter Maichle bis zum nächsten Event noch arbeiten.

Zu einem weiteren Höhepunkt des Abends zählte auch das von der ganzen Korona unter Begleitung von Franz Lambert angestimmte Geburtstagsständchen zu Ehren von Bert Schreiber, der um 0 Uhr sein 82. Lebensjahr vollendete.

Eine wunderbare Veranstaltung klang wiederum an der Hotelbar aus – dieses Mal wurde diese nicht ganz so lange belagert. Immerhin war es dennoch 2.30 Uhr, als der Aufzug die „Letzten“ nach oben beförderte. Lieber Peter Maichle, herzlichen Dank für ein tolles Wochenende in Stuttgart – möge es noch möglichst viele solcher Feste im Zeichen des Hummers geben.

Frithjof Konstroffer, GP, Hummer Redakteur



Und weils so schön war...

Bitte jetzt schon den Termin für das

Kochen im Grünen



2015

vormerken:

28. bis 30. August in Ketsch.





30 Jahre Knödl Chuchi Deggendorf

—
Club der kochenden
Männer Chuchi
Deggendorf feiert seinen
30-jährigen Geburtstag



➔ Am Samstag, dem 26. Juli 2014 lud die Knödl-Chuchi Deggendorf zum Sektempfang im alten Rathausaal zu Deggendorf ein. Dazu wurde flying food in Form von Gläschen, Fischigem, Fleischigem wie Vegetarischem angeboten. Nach dem Sektempfang begrüßte der Chuchi-Leiter der Knödl-Chuchi Deggendorf im Rathausaal die Gäste aus fern und nah. Neben 16 kochenden Männern der Knödel-Chuchi wurde der Großkanzler Robert Eymann von der Roland Chuchi Bremen sehr herzlich begrüßt, ebenso der Oberbürgermeister Dr. Christian Moser, Landrat Christian Bernreiter, Ehrengroßkanzler Bert Schreiber, Landeskanzler Dr. Gerhard Hagen (zugleich Chuchi Leiter Passauer Wolf), die Chuchi Leiter Amberg Günther Kühnlenz, Regensburg, Gerhard Rubner, von der 7 Schwaben Chuchi Dr. Ernst Mittermeier sowie die Geschäftsführerin der Landesgartenausstellung Waltraud Tannerbauer und der Alt-OB und Ehrenmarmit Dieter Görlitz.

Das Grußwort von OB Dr. Christian Moser sprach vor allem die langzeitige Verbindung der Knödl Chuchi mit der Stadt Deggendorf an und berichtete über die Knödelsage, die bei den Zuhörern gut ankam. Weiter erklärte Dr. Moser in seinem Grußwort, dass die Knödl Chuchi in der angemieteten VHS gut aufgehoben sei und er sicherte ihr zu, dass die Stadt ihr stets gewogen sein werde.

Der Ehrengroßkanzler Bert Schreiber hielt die Festrede. Er gratulierte zum 30jährigen Bestehen. Dies sei, so führte er aus, mittlerweile sein 4. Besuch in Deggendorf. Bert Schreiber hat unter anderem bereits zum 10. Jubiläum der Knödl Chuchi in seinem damaligen Amt als Großkanzler in Deggendorf ein Grußwort gesprochen und war als Juror zu einer Grand Maître-Kochprüfung geladen. Er meinte, dass er nach einem ungeschriebenen Gesetz seiner pfälzischen Heimat nach

3 Besuchen keine Einladung mehr ablehnen dürfe. Als Generalsekretär der „CCI“ überbrachte er Glückwünsche von den internationalen Kochbrüdern.

Ein weiteres Grußwort sprach dann der neu gewählte Großkanzler Robert Eymann von der Bremer Roland Chuchi. Er lobte vor allem den Zusammenhalt der Chuchinen, insbesondere der Knödl Chuchi Deggendorf und es sei eine tolle Sache, nur durch solche Chuchinen wie Deggendorf lebe der Kochclub und mache Spaß. Er überreichte Chuchi Leiter Dr. Georg Meyer als Geschenk zum Jubiläum eine große Hummerplatte. Auch im Grußwort von Landeskanzler Dr. Gerhard Hagen gab es Glückwünsche zum Jubiläum, Dr. Hagen ging auf die Patenschaft der Knödl Chuchi für die Chuchi Passauer Wolf ein.

In seinen Schlussworten warf Dr. Georg Meyer noch einmal einen Blick auf die Gründungsfeier, er sprach über Jochen Richter, ehemaliger Bürgermeister und Chuchi Leiter, der die Knödl Chuchi Deggendorf gegründet hatte. Das konspirative Dreieck jedoch der Gründung waren auch Leo Schönecker, Franz Lang und Dr. Georg Meyer, die in der VHS den Kochkurs „Bayerische Crème“ bei Frau Uta Denk belegten und schnell bei der Knödl Chuchi Deggendorf eintraten.

Weiter sprach Dr. Meyer „von der Satzung und von der Idee der „CC“ hatten wir keine Ahnung“. Nach den anfänglichen Flegeljahren sei aber nach und nach Stil in den Club gekommen.

Orden wie „Chef de Chuchi“, „Maître“, oder den höchsten Orden „Grand Maître“ haben Peter Gaugler, Fips Friedrich und Heinz Waas geholt. Dr. Meyer erwähnte auch die jährlichen Ausflüge, die u.a. nach Österreich, Wien, Würzburg und in die Pfalz führten. „Auch hier waren wir Fahnenträger der Stadt Deggendorf“, hob Meyer hervor.



Im Oktober 1988 zeichnete das Bayerische Fernsehen den Wettstreit zwischen Deggendorf und Lichtenfels auf, bei dem die Deggendorfer zwar insgesamt verloren hatten, aber beim Knödelrehen gewinnen konnten. Weitere Fernsehberichte unter der Regie von Paul Enghofer (Bayerischer Rundfunk) folgten. Auch an den „Ziehvater“ Leo Lidl aus Augsburg erinnerte Dr. Meyer in seinem Rückblick.

Mit den neuen Mitgliedern, Mediziner Prof. Dr. Schandemeier und dem Ingenieur Jürgen Ster, sind zwei junge hoffnungsvolle Kochbrüder in den Club eingetreten. So habe der Club auch eine Verjüngung vorgenommen.

„Mutig waren wir auch, schließlich wollten wir als neu gegründete Chuchi sofort eine Großmarmitage ausrichten“, fuhr Dr. Meyer fort. „Wir wurden zwar etwas belächelt, dafür haben wir dann in Deggendorf die erste Bayernmarmitage gegründet und durchgeführt und sogar ein zweites Mal ausgerichtet“.

Alt-OB Dieter Görlitz und Profikoch Helmut Moser sind Ehrenmarmiten der Knödl Chuchi Deggendorf. Der unvergessene, inzwischen verstorbene Karl Matthes, treuer Mitarbeiter des heutigen Donau-Anzeigers, war ebenfalls ein Ehrenmarmit. Über das Kochen hat sich bei uns eine Freundschaft, ja wirklich eine Brüderlichkeit entwickelt und jeder von uns ist gerne im Chuchikreis.

Nachdem die offizielle Begrüßung beendet war, führte dann am Nachmittag von 16.30 Uhr bis 18.30 Uhr die Geschäftsführerin der Landesgartenausstellung, Frau Waltraud Tannerbauer, durch die Landesgartenausstellung. Alle Brüder von fern und nah mit den Schwägerinnen waren von der Führung vollauf begeistert. Ab 19.30 Uhr gab es dann ein Galadinner im Restaurant „Zur Knödelwerferin“, wobei es folgendes Menü gab:

Carpaccio von Deggendorfer Knödeln mit Pfifferlingen und Vinaigrette * Pichelsteiner von dreierlei Do-naufischen * Kalbsmedaillon mit Gemüsestrudel * Warmer Schokokuchen * Heidelbeerstrudel * Verschiedene Fruchtsorbets *

dazu gab es süßes Bier und Rot- wie Weißwein. Lange noch wurde gefeiert, bis in die frühen Morgenstunden. Insgesamt war es ein gelungener schöner Abend.



Nachlese vom Großrat in Bremen „Matjes Party...“



„Tour de Matjes“! Ob schief oder schräg, Hauptsache Matjes. Für mehr als hundert Mann. Ein ungewohntes Projekt für die Kochbrüder der Roland Chuchi Bremen. Ja, liebe Bruderschaft, der Matjes hat es schwer, manchen Menschen mundet er gar sehr. Dabei macht er solo kaum Arbeit, seit Wilhelm Beukelzoon um 1395 herum den „Kehlschnitt“ erfand und dabei vergaß, die Bauchspeicheldrüse des Herings zu entfernen. So salzte er den Hering mit derselbigen zusammen in der Tonne ein. Was er nicht im Mindesten ahnte - die Drüse enthält ein Enzym, das kombiniert mit dem Salz den Hering noch besser reifen lässt. Der Matjes war geboren. Seither beglückt er in allen Variationen jedes Jahr aufs Neue die Gaumen der Menschheit. Dieses Jahr, nach bestätigten Rückmeldungen, besonders unseren Großrat in Bremen.

Also, dieses jungfräuliche Fischlein rutschte quasi im Stil einer Armada fertig in die Kühlkammer unserer Großküche rein. Damit wäre es auch gut gewesen - aber der Rest.... Der Dreiklang „Matjes-Speckstippe-Grüne Bohnen“ sollte ja die reine bremische Harmonielehre widerspiegeln. Nun, wir hatten unser Küchen-Testlabor noch nie in voller Blüte gesehen. Jetzt war der Tag gekommen. Pflanzenöl, Speck, Zwiebeln, Butter und Sherryessig in Mengen, wie manch einer dies nur noch von Feldküchen zu Bundeswehrzeiten her kannte. Und das Filigrane unserer Kochzunft? Vergiss es. Doch Alphamänner lassen sich davon nie und nimmer stoppen. Ein Moment, in der ein wahrer Kochbruder aus seinem Kokon schlüpft. Nein, du packst an, als wäre ein Notgenerator angesprungen. Aus meinem Erinnerungsvermögen: Töpfe in XXXXL-Formaten werden auf die Gasöfen gewuchtet, gegenüber zwei Kartoffelcontainer - die Verwandlung des Inhalts in Röstkartoffeln soll vor Ort geschehen. Gleich daneben Hühnerbrüste mit allen Makro-Zutaten, die eine Suppe für Kochbrüder in Kompaniestärke halt braucht. Berge von Bohnen in frischem Grün betören das Auge und werfen die quälende Frage auf: »Müssen die noch geputzt werden?« Wer hat hier den Überblick? Einer sucht nach der Seele des Ganzen. Die „Speckstippe-Crew“, der ich angehören darf, kämpft mit einem Zwiebelhaufen und einem Speck- und Buttersee, der das Bestreben hat, sich nach und nach gleich auf drei riesige Pfannen auszudehnen. Eine wahre Verschmelzung, etwas Vermischtes, Verheddertes, Verzwirbeltes. Es gibt kein sauberes Spiel. Schön geht anders. Doch nach Stunden, liebe Brüder - die Stippe ist richtig hip, nicht nur Bohème!

Das Finish, mindestens Windstärke 7, dann mit einer enormen Knotenzahl in der Fortbewegung. To-Do Liste, Ablaufplanung, Equipment. Dazwischen Hausfrauensoße und Rote Grütze. Hinter jedem Begriff eine Story! Gastromnorm-Bleche, Chafing-Dishes, Thermobehälter, Thermokisten, Befüllung und Verladung. Brot, Getränke - bloß nichts vergessen. Dann ab in den Marmorsaal Lloyds Caffee. Der Service - eine zusätzliche Erfahrung. Unsere Gruppen waren nie zerbrechlich. Keiner rechnete damit, dass wir es soooo weit bringen würden. Unsere Bewunderung aber, liebe Kochbrüder, gilt Christian, der die Verantwortung für die Gesamtorganisation trug. Seit jenem denkwürdigen Chuchi-Meeting trägt er einen Heiligenschein. Bitte nicht weitersagen.

Von Johannes K. Soyener

Nord-Süd-Dialog, 5. Aufzug: Sachsenwald trifft auf das Murgtal



➡ Es war mal wieder so weit: in schönster Regelmäßigkeit treffen sich die Murgtal – Chuchi Gaggenau und die Sachsenwald – Chuchi Reinbek zu einem gemeinsamen, meist verlängerten Wochenende. Dabei wechselt man brav zwischen dem Norden und dem Süden als Ort der Veranstaltung ab.

Mitte Juli reisten unsere Kochbrüder und Schwägerinnen aus dem hohen Norden im sonnigen Murgtal an. Traditionell werden die Besucher bei den Kochbrüdern privat untergebracht und verwöhnt – so auch dieses Mal!

Bei herrlichem Sommerwetter traf man (und Frau) sich dann am Freitagabend an historischer Stätte. Die Burgruine Alt Eberstein, oberhalb von Baden-Baden gelegen, bot mit ihrem mittelalterlichen Burghof den wunderschönen Rahmen für die ersten Begrüßungsschlucke und ein gemeinsames badisches Abendessen.

Nach einem kleinen Amuse Bouche servierte man uns Grünkernsuppe mit Markklößchen, Frischlingsrücken mit Gemüse, dazu Spätzle und als süßen Abschluss badische Apfelkühle mit Eis. Wunderbare Weine aus der Ortenau begleiteten das Menu.

Petrus hatte augenscheinlich große Freude an dieser Veranstaltung, denn obwohl Alt Eberstein sehr exponiert auf einer Bergkuppe thront, wollte es gar nicht kühl oder zugig werden und mit einem grandiosen Sonnenuntergang verabschiedete sich der Tag – „schön wie eine Kitschpostkarte“ – von der Festgesellschaft!

Nach doch recht kurzer Nacht war dann am Samstagmorgen das Unimogmuseum in Gaggenau der nächste Treffpunkt. Helmuths und Jürgens SchwiPa, Karl Vollmer, ehemaliger Konstrukteur im Hause Daimler-Benz, führte die Gruppe sachkundig durch die sehr interessante Ausstellung. Eine spektakuläre Geländefahrt für alle Teilnehmer mit dem „Universalmotorgerät“ bildete den vormittäglichen Abschluss.

Also: schnell zu den gastgebenden Familien zurück, eine Kleinigkeit verspern und ran ans Werk, denn ab dem Spätnachmittag wollten wir ja ein mediterranes Sommerfest feiern und dafür die Essenskomponenten gemeinsam produzieren.

Erneut bot ein historischer Ort im Murgtal das Ambiente für unser großes Fest. Das Hofgut Bad Rotenfels, im gleichnamigen Stadtteil von Gaggenau gelegen, war bereits vor mehreren Tagen vom Cheforganisator Aki Müller und seinem Team bestens vorbereitet und festlich herausgeputzt worden. Gastgeber Holger Rohwer, ehemaliges Mitglied der Chuchi Murgtal und dieser immer noch eng



verbunden, freute sich zusammen mit seiner Frau Karin auf seine Gäste. Wieder war Petrus auf der Seite der Kochbrüder und ein weiterer Traumabend wurde uns geschenkt. Niemand dachte an zeitiges Heimgehen, und so war es weit nach Mitternacht, bis sich die letzten „Mohikaner“ auf den Weg in die Federn machten.

Ein ganz einfaches Fazit dieses Wochenendes:

schöner kann eine gemeinsame Veranstaltung zweier befreundeter Chuchis nicht sein, und über die erneute Einladung nach Reinbek im kommenden Jahr haben sich die Kochbrüder aus dem Murgtal riesig gefreut und natürlich auch sofort angenommen.

Helmuth Balser CL



Chuchi Baden-Baden hat wieder einen Grand Maître CC

➔ Lange hatte die Chuchi Baden-Baden keinen GMdC mehr in ihren eigenen Reihen, denn die seinerzeitigen Träger des grünen Bandes, Chuchi-Gründer Horst Scharfenberg und der ehemalige LK Dr. Reimer Götttsche, sind schon viele Jahre nicht mehr unter uns. Unser Chuchileiter Ansgar Hoferer hatte sich reichlich Zeit genommen um dann am 25. 4. nach intensiver Vorbereitung die Prüfung abzulegen. Mit Unterstützung seiner Kochbrüder (Apprenti Thoms Här – Beikoch, Apprenti Christof Keller – Service und CdC Reiner Baudistel – Blumenschmuck) überzeugte Ansgar in seinem Heim in Baden-Baden die angereiste Jury. Sie bestand aus Robert Eymann, GK; Axel Müller, VGK; Hans-Peter Maichle, GLM; Bernd Aldinger, MD; Thomas Schmidhuber, OO; Helmuth Balser, LK und Alwin Rothenberger von der Nachbar-Chuchi Ettlingen, die natürlich, den Ordensregeln entsprechend, alle den Rang eines GMdC bekleiden.

Sonnendurchflutetes, stilvolles Ambiente, ein äußerst aufmerksamer und freundlich agierender Service am Tisch unterstrichen die optisch sehr kreativ präsentierten Gänge des Prüfungssessens. Ergänzt wurden die wohlschmeckenden Gerichte durch die mit großer Kennerschaft vom Protagonisten ausgewählten Weine der Region. Nach erfolgreich getaner Arbeit am Herd bot der sommerliche Garten den wunderschönen Rahmen für die Laudatio durch Robert, die Rangerhöhung zum GMdC, und den obligatorischen Löffeltrunk. Die dazu gehörige Urkunde und der Hummer, nun am ersehnten grünen Band, waren der Lohn und die Anerkennung für den frisch gekürten Grand Maître!

Dieser bedankte sich bei seinem Team und der Jury für dieses schöne Fest. Man saß noch lange im Garten in geselliger Runde zusammen und genoss den schönen Abschluss des Tages. Für Ansgar war dieser Tag die Krönung seiner langen Vorbereitungszeit. Die Kochbrüder von der Chuchi Baden-Baden feierten beim folgenden Kochabend mit ihrem Chuchileiter dessen Rangerhebung.

Christof Keller, Chuchi Baden-Baden



Schloss Neuwieser Rose Sekt
Extra Trocken, Magnum, Weingut Schloss Neuwieser

2012er Neuwieser Weiss Burgunder „RS“
Trocken, Weingut Robert Schützle, Schloss Neuwieser

2012er „GG“ Paustrain Riesling
Trocken, VDP Weingut Andreas Laible, Durbach

2012er Chardonnay „S“
Trocken, Weingut Köpp, Singheim / Ebenung bei Baden-Baden

2007er Durbacher Koshberg
Cabernet Sauvignon & Merlot Cuvée
Über 5 Jahre Barrique gereift,
Weingut Heinrich Münzle, Durbach

2011er Neuwieser Mauerberg Riesling Auslese
Weingut Schloss Neuwieser

Kaffee, Espresso, Digestif

Terrine vom Kalb mit
Frühlingsalat im Korbchen

Tranche vom Steinbutt auf Avocadoereme
mit weißem Spargel-Espuma

Bodensee-Egl und Fischreks auf Sauerkrautessauce
mit grünem Spargel und Kaviar

Doppelte Kraftbrühe vom Lamm

Duo von Ente und Stubenküken
mit gebackenem Gemüsestern an Langpfeffersauce

Rhabarber-Sorbet

Rosa gebratenes Reh mit einer Kruste
von Pinienkernen und Orange,
Wacholderjus mit Preiselbeeren,
zweiertei Spitzkraut

Surprise von Ziegenkäse

Estragon-Eis auf Fenchel-Mascarpone
mit Erdbeer-Meringe



Grillabend auf Fischers Island

➔ Bis vor die amerikanische Küste müssten die Kochbrüder der Salzieder Chuchi zu dem diesjährigen Grillabend nicht reisen. Aber das neu bezogene Domizil von unserem Kochbruder Stefan Fischer und seiner Gattin Sabine mutete bei dem hochsommerlichen Wetter wie ein Ausflug in die Hamptons an. Der weitläufige Garten und die schöne Teichanlage waren ein perfektes Ambiente für unseren traditionellen Grillabend. Der Startschuss fiel um 14.00 Uhr. Auf dem Menüplan standen Mexikanische Fischwraps mit pikantem Krautsalat, gefolgt von klassischen Burgern vom Lamm, Kalb und Rind. Auch die rustikalen Brötchen für die Burger standen auf unserem Arbeitspapier. Für die Zubereitung der Kalmare war Fingerfertigkeit gefragt.



Mit etwas Gewalt ging es den Hummern an die Panzer. Das Entrecôte wartete derweil bei geringer Temperatur im Ofen auf den großen Auftritt auf dem heißen Grill. Kaum waren vier Stunden vergangen, trafen auch schon unsere Schwägerinnen ein. Nach einer schmissigen Begrüßungsrede durch den Gastgeber und einem Glas prickelndem Champagner war die Anspannung unseren Kochbrüdern anzusehen. Sind unsere Grills für die Gästezahl ausreichend, stimmt die Temperatur, ist genügend Kohle nachgelegt – alles dies ging uns durch den Kopf – und dann kam der Startschuss. Die zuvor marinierten Lachsfilets für die Wraps wanderten auf die Grills. Der glasig gegrillte Lachs wurde dann mit dem Krautsalat in den Wraps vereint, um dann nochmals wenige Minuten auf dem Grill zu verweilen. Erster Gang geschafft! Nun standen die Burger an und die Routine am Grill stellte sich ein. Gefolgt wurde dieser Gang von den Tintenfischen, die mit sehr starker Hitze nur einen kurzen Aufenthalt auf dem Grill hatten. Die halbierten und vorgekochten Hummer nahmen im Anschluss Platz auf dem Grill. Die Hummerscheren wurden als Ragout verarbeitet und als Beilage gereicht. Das Entrecôte fand nun nach stundenlanger Wartezeit im Ofen seine Vollendung auf dem hochtemperierten Grill. Wer nach diesen Gängen noch ein wenig Appetit auf etwas Süßes verspürte, musste auf den Lemon Pie mit selbstgemachtem Vanilleeis nicht lange warten. Das opulente Menü wurde begleitet von einer exzellenten Auswahl an Weinen, zusammengestellt von dem Gastgeber und Sommelier Stefan. In geselliger Runde endete der Abend weit nach Mitternacht. Wir möchten uns für diesen rundum gelungenen Grillabend 2014 selbstverständlich bei Kochbruder Stefan, aber insbesondere bei Schwägerin Sabine bedanken, die trotz der knapp zwanzig Gäste immer die Ruhe bewahrte.

In Bildern wurde der Abend von dem kanadischen Fotograf Tony Melvin festgehalten.

Eine Frage bleibt nach dem Abend offen und zwar, wie Stefans vierbeiniger Freund Portos die Nacht verbracht hat. Der drahtige Beagle mit dem treuen Blick hat vermutlich deutlich mehr verdrückt, als der appetitstärkste Kochbruder.

Wir freuen uns auf die Bewerbung für den nächsten Grillabend 2015. Es wird eine Herausforderung!

Knut Meier CdC

Literarisch – kulinarisch

GAD: ERLESENES AUSGEZEICHNET

Traditionell am ersten Tag der Frankfurter Buchmesse heißt es „Bühne frei“ für 68 erlesene Bücher und deren Autoren, Fotografen und Verlage. Bücher, die „die Sinne ansprechen“. Am 48. Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) reichten 45 Verlage 130 Titel ein.

Kriterien des Wettbewerbs sind: Die Rezepte müssen stimmig, die Gliederung logisch, die Sprache präzise, Layout und Fotos zeitgemäß, anschaulich und von hoher technischer Qualität sein.

Ich stelle Ihnen hier eine Auswahl der mit einer Goldmedaille (Auszeichnung für ein besonders empfehlenswertes Buch) oder einer Silbermedaille (Auszeichnung für ein empfehlenswertes Buch) prämierten Titel vor, versehen mit Anmerkungen der Jury. Weitere Informationen zum Literarischen Wettbewerb sowie die weiteren prämierten Titel finden Sie hier: www.gastronomische-akademie.de. Spannende Lektüre erwartet Sie!

Helmut Weber



Hoffmann, Michael und Hoegerl, Justina (Hg): Trust in Taste – Kochbuch für Blinde und Sehende, 2 Bände im Schubert, mit Kochhörbuch mit Musik. Justina Verlag, 264 S., 125,00 Euro. Eine großartige Idee verdient eine besondere Auszeichnung. Mit diesem Buch wird Kochen für sehende und blinde Menschen attraktiv gemacht. Gemeinsam aber auch einzeln lassen sich die Rezepturen gekonnt umsetzen. Das begleitende Hörbuch ist eine willkommene Ergänzung. – Das Buch erhielt den Sonderpreis.

besondere Auszeichnung. Mit diesem Buch wird Kochen für sehende und blinde Menschen attraktiv gemacht. Gemeinsam aber auch einzeln lassen sich die Rezepturen gekonnt umsetzen. Das begleitende Hörbuch ist eine willkommene Ergänzung. – Das Buch erhielt den Sonderpreis.



Hinz, Stephan: Cocktailkunst – Die Zukunft der Bar. Verlag Edition Fackelträger, 320 S., 39,95 Euro. Dieses Buch ist seiner Zeit weit voraus und spricht der Jury aus der Seele. Es bietet dem Einsteiger und Profis alles Wissenswerte rund um die Bar – gut und verständlich beschrieben und unterstützt von professionellen Zeichnungen. Die Küchentechniken in der Bar, die in neue, flüssige Gerichte umgesetzt werden, dürften auch für Profiköche hochinteressant sein. Die Ausarbeitung in dieser Form übertrifft das bisher Dagewesene. – Das Buch erhielt eine Goldmedaille.

alles Wissenswerte rund um die Bar – gut und verständlich beschrieben und unterstützt von professionellen Zeichnungen. Die Küchentechniken in der Bar, die in neue, flüssige Gerichte umgesetzt werden, dürften auch für Profiköche hochinteressant sein. Die Ausarbeitung in dieser Form übertrifft das bisher Dagewesene. – Das Buch erhielt eine Goldmedaille.



Teubner Edition: Das große Buch der Pasteten. Verlag Gräfe und Unzer, 320 S., 79,90 Euro. Die Ende der 1970er Jahre erschienene Erstausgabe war Impulsgeber für viele Profiköche in Deutschland. In der Neuauflage werden eine korrekte und klare Warenkunde, inspirierende Rezepte basierend auf der klassischen Handwerkskunst der Pasteten- und Terrinenherstellung überzeugend dargestellt. Das Buch hat sich nicht nur inhaltlich der modernen Küchenpraxis angepasst sondern fügt Informationen hinzu, wie beispielsweise die Internet-Handel-Angabe, mit der alle relevanten Rohstoffe bestellt werden können. – Das Buch erhielt eine Goldmedaille.

inspirierende Rezepte basierend auf der klassischen Handwerkskunst der Pasteten- und Terrinenherstellung überzeugend dargestellt. Das Buch hat sich nicht nur inhaltlich der modernen Küchenpraxis angepasst sondern fügt Informationen hinzu, wie beispielsweise die Internet-Handel-Angabe, mit der alle relevanten Rohstoffe bestellt werden können. – Das Buch erhielt eine Goldmedaille.



Geißler, Lutz: Das Brotbackbuch – Grundlagen & Rezepte für ursprüngliches Brot. Verlag Eugen Ulmer, 272 S., 24,90 Euro. Ein hervorragend gegliedertes Backbuch – das Buch ersetzt fast eine Bäckerlehre. Tolle

Rezepte mit noch besseren Ergebnissen beim Nachbacken. Von einem Autodidakten mit Herzblut und Liebe geschrieben und zusammengetragen. Die große Erfahrung des Autors wird in zahlreichen begleitenden Tipps weitergegeben. Für Anfänger und Fortgeschrittene gleichermaßen interessant und hilfreich. – Das Buch erhielt eine Goldmedaille.



Bolk, Florian und Hilke, Maria: Die Stadt kocht – Das Berlin-Kochbuch. Le Schicken/Umschau Buchverlag, 194 S., 19,50 Euro. Gut gemachtes, schönes Lifestylebuch über einige der Berliner Gastro-Promis. Hier wird im Tempo der Hauptstadt gekocht. Eigenwillige Alltagskultur, willensstark und frech. – Das Buch erhielt eine Silbermedaille.

Gut gemachtes, schönes Lifestylebuch über einige der Berliner Gastro-Promis. Hier wird im Tempo der Hauptstadt gekocht. Eigenwillige Alltagskultur, willensstark und frech. – Das Buch erhielt eine Silbermedaille.



Schillings, Rainer: Scharfe Schnitte – Das Messerbuch. Verlag 99pages, 108 S., 26,00 Euro. In diesem Buch werden berühmte Messer und ihre Marken vorgestellt und ihr Nutzen und der Gebrauch in der Küche ausführlich erläutert. Die legendären

Messermarken der Neuzeit, ob aus Europa oder Fernost, werden mit ihrer Historie und individuellen Funktionsweise vorgestellt. – Das Buch erhielt eine Silbermedaille.



Kissel, Renate und Pranschke, Rafael: Getreide & Korn – Das Standardwerk. Küchenpraxis, 150 Rezepte, Warenkunde. Christian Verlag, 256 S., 29,99 Euro. Ein gelungenes Standardwerk, klar und verständlich geschrieben. Die Fotografien ergänzen überzeugend die Texte. Eine übersichtliche Warenkunde und ein ordent-

liches Rezeptaufbau mit Angabe der Koch- und Vorbereitungszeit runden das Gesamtwerk ab. – Das Buch erhielt eine Silbermedaille.

licher Rezeptaufbau mit Angabe der Koch- und Vorbereitungszeit runden das Gesamtwerk ab. – Das Buch erhielt eine Silbermedaille.



Schwaner, Birgit: Sacher – Das Kochbuch – Die feine österreichische Küche. Pichler Verlag, 400 S., 39,99 Euro. Die weltberühmten Leitgerichte der Sacher-Küche zählen zum unverrückbaren Teil des kulinarischen Erbes Österreichs. Beeindruckend ist das informative Stimmungsbild der „Institution Sacher“. Insgesamt wirkt das Buch sehr edel, dabei ist es fachlich korrekt. – Das Buch erhielt eine Silbermedaille.

Beeindruckend ist das informative Stimmungsbild der „Institution Sacher“. Insgesamt wirkt das Buch sehr edel, dabei ist es fachlich korrekt. – Das Buch erhielt eine Silbermedaille.



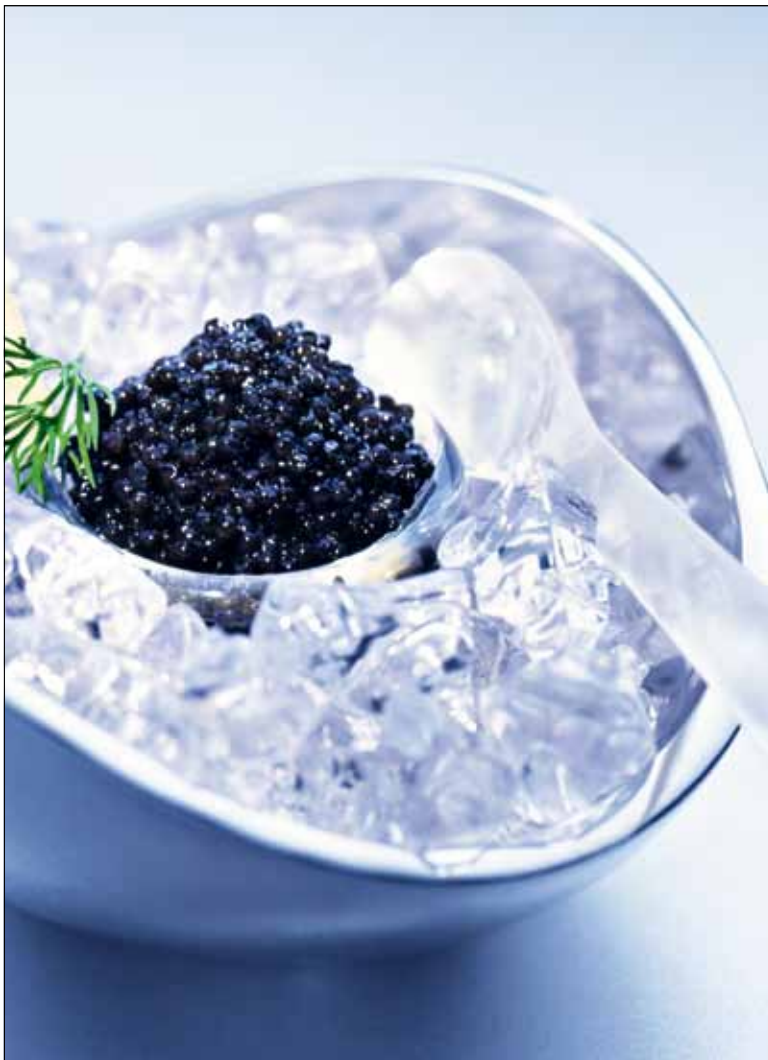
ProSpecieRara Deutschland, Arche Noah, Hortus (Hg): Das Lexikon der alten Gemüsesorten – 800 Sorten – Geschichte, Merkmale, Anbau und Verwendung in der Küche. AT Verlag, 672 S., 59,90 Euro. Engagierte Gemüseköche und Hobbygärt-

ner/innen werden dieses unverzichtbare Nachschlagewerk schätzen. Es bietet einen umfassenden Einblick in die Welt der alten mitteleuropäischen Gemüsesorten. Das Buch wird dem Anspruch eines Lexikons gerecht. Die zu den einzelnen Gemüsen gegebenen Erläuterungen sind informativ und gut lesbar. – Das Buch erhielt eine Goldmedaille.



Ducasse, Alain: Ducasse Nature – einfach, gesund und gut. Mit Ernährungstipps von Paule Neyrat. Hädecke Verlag, 360 S., 29,90 Euro. „Back to the roots“ oder: „der wahre Genuss liegt in der Einfachheit“ könnte das Motto dieses Buches sein. Die qualitativ hochwertigen Rohstoffe werden sehr klassisch zubereitet. Das ist nicht nur „la cuisine nature“, das ist auch „la cuisine simple“. Ducasse hat revitalisierte klassische Rezepturen mit französischem Charme kreiert. Die Rezepte sind klar gegliedert und relativ einfach umsetzbar. – Das Buch erhielt eine Goldmedaille.

Die qualitativ hochwertigen Rohstoffe werden sehr klassisch zubereitet. Das ist nicht nur „la cuisine nature“, das ist auch „la cuisine simple“. Ducasse hat revitalisierte klassische Rezepturen mit französischem Charme kreiert. Die Rezepte sind klar gegliedert und relativ einfach umsetzbar. – Das Buch erhielt eine 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[®] 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



Assoziiert mit Maack & Company

Das Leben schmeckt schön.

Die neuen Messer aus der Hightech-Schmiede: überragend scharf, überragend lange scharf.

Neu von WMF: die hightechgeschärfte Messerserie Chef's Edition.

Mit der neuen Messerserie WMF Chef's Edition erleben Sie Schneiden in einer neuen Dimension. Die innovative Performance Cut-Technologie kombiniert traditionelles Schmiedeverfahren mit modernster Präzisions-Technologie. Das Ergebnis sind Messer „Made in Germany“, welche die DIN-Norm im Langzeit-test um das Doppelte übertreffen.