

Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer Deutschland e.V. Ausgabe 1 | Januar | Februar 2015

- Kapitel und Großkapitel stellen sich vor
- Sternekoch Armin Röttele neuer Ehren-GMdC der Chuchi Murgtal-Gaggenau
- Ordensprovinzfest der Ostwestfälischen Chuchinen
- Aus den Chuchis
- Literarisch-Kulinarisch

Coquilles Saint-Jacques

Für Gourmets und alle Fans von Meerestieren kommt die Jakobsmuschel auf der Rangliste gleich nach der Auster. Das überrascht nicht wirklich, denn wer schon mal Jakobsmuscheln gekostet hat, weiß: das schneeweiße Muskelfleisch der in einer wunderschönen Schale steckenden Meeresbewohnerin hat einen besonders delikaten Geschmack. Das wissen nicht nur die Franzosen, die ihre "Coquilles Saint-Jacques" lieben — auch die Briten schlemmen gerne "Scallops", und die Amerikaner schwärmen ebenfalls dafür. Insgesamt kennt man übrigens 400 verschiedene Arten der Jakobsmuschel; unter diesem Namen auf den Markt kommen darf sie aber nur, wenn sie eine Größe von mindestens 9 cm vorweisen kann. Wie alle Muscheln haben auch Jakobsmuscheln die beste Qualität, wenn sie fangfrisch und noch lebend in den Laden wandern.

Rezeptideen auf der Rückseite





Kapitel und Großkapitel stellen sich vor

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



Neuer Großalmosenier: Willi Keeren, GMdC; Chuchi Vest Recklinghausen

Jahrgang 1949, 2 erwachsene Kinder. Bis zum Mai 2014 Vorstand der Sparkasse Vest Recklinghausen. Seit März 1989 bin ich Mitglied im Club kochender Männer. Das monatliche Kochen im Club bedeutet für mich in erster Linie große Entspannung und Freude, aber auch die Möglichkeit zur Weiterentwicklung und das kritische Reflektieren der eigenen Kochfähigkeiten. Kurz nach meinem Ausscheiden aus dem Beruf erreichten mich über Robert Eymann und Klaus Jeromin Anfragen, ob ich mir vorstellen könne, mich im Juni beim Großrat in Bremen als Großalmosenier zur Wahl zu stellen. Nach einigen vertiefenden Telefonaten habe ich zugesagt. Ich bedanke mich bei allen, die mir in Bremen ihr Vertrauen zur Übernahme des Amtes



Ordensoberer Horst Ruppert, GMdC; Chuchi Pompejanum Aschaffenburg

Jahrgang 1957, Rechtsanwalt und Fachanwalt für Handels- und Ge-

sellschaftsrecht; Eintritt in den Club 1.10.1994, GMdC seit 30.10.1999; Vorsitzender des Ehrenund Satzungsrates von Mai 2000 bis Mai 2010; Ordensoberer seit Mai 2010; Träger der Ehrennadel des CC-Clubs in Gold.

Liebe Brüder, Kreativität und Experimentierfreude am Herd bilden für mich eine Grundlage unseres schönen Hobbys, das wir im Rahmen unserer Kochabende ausüben. Die zeitgemäße Umsetzung und Interpretation der Rezepte erfordert jedoch auch ständige Fortund Weiterentwicklung. Dies gilt nicht nur auf der Ebene der einzelnen Chuchis sondern auch auf Clubebene, insbesondere im Rahmen der Rangerhöhungskochen.

Seit Beginn meiner Tätigkeit als Vorsitzender des Ehren- und Satzungsrates im Jahr 2000 legte ich großen Wert darauf, dass sich unsere Bruderschaft in geordneten Bahnen bewegt und sich auf sicherem Grund weiterentwickelt. Daher war mir immer wichtig, dass Streit und Auseinandersetzungen und Verstöße gegen die

ausgesprochen haben. Das hat mich sehr gefreut.

Mein erster Eindruck ist, dass der Club über eine gesunde finanzielle Basis verfügt, um auch in den nächsten Jahren seine Aufgaben erfolgreich fortführen zu können und neue zu übernehmen. Die Finanzsituation noch transparenter zu machen, ist mein großes Anliegen. Ich bin mir sicher, hier auf einem guten Fundament aufbauen zu können.

Die Entwicklung von Kochkunst, Esskultur und guter Tischsitten, unser Satzungszweck, war immer auch ein Teil europäischer Kulturgeschichte. Wir müssen deshalb unsere Identität als Männerkochclub, der an sich einen hohen Anspruch hat, wahren. Auf der anderen Seite sollten wir gezielt neue Interessenten ansprechen und uns gegen Neuaufnahmen nicht verschließen oder unsachgemäße Hürden aufbauen. Das ist sicher ein Spagat, den wir durch mehr Öffnung und zeitgemäße Kommunikation meistern können. Der Club muss für seine Mitglieder attraktiv bleiben, und für neue, junge Mitglieder gilt es, attraktiv zu sein. Nur aus

Brüderlichkeit vom Club ferngehalten werden. Ich bin stolz darauf, dass mir dies während meiner Zeit als Vorsitzender des Ehren- und Satzungsrats gelungen ist.

Ich habe mich 2010 erstmals als Ordensoberer zur Wahl gestellt, weil ich von dem Reformwillen des erneuerten Kapitels und Großkapitels überzeugt war. Eine Erneuerung mit Augenmaß hat zu einer Neuausrichtung des Clubs geführt. Es ist uns gelungen, eine neue Clubsatzung und Ordensregeln aufzustellen, der Großrat hat das geordnete und übersichtliche Regelwerk genehmigt. Im Zuge der Bemühungen um die zeitgemäße Aufstellung unseres Clubs war mir von Anfang an wichtig, dass unsere Zahlen und Finanzen transparent und nachvollziehbar sind. In diesem Zusammenhang steht auch die professionelle Führung unserer Club-Buchhaltung und die Erstellung der Abschlüsse durch die Kanzlei unseres Kochbruders Udo Jendroschek aus Bremen. Im Rahmen der positiven Entwicklung des Clubs ist es zudem immens wichtig, dass die Bruderschaft immer attraktiver und interessanter wird, vor allem auch für jüngere Mitglieder und deren Familien. Hierfür brauchen wir einen Internetauftritt, der auch für Nichtmitglieder interessant und informativ ist. Einen ersten wichtigen Schritt in diese Richtung haben wir mit der Neugestaltung unserer Internetseite getan, ein weiterer sollte mit der Überarbeitung der Inder ständigen Erneuerung heraus wird sich der Club behaupten können und eine gute Zukunft haben.

Die auf dem Großrat 2014 einsetzende Diskussion über die Gestaltung der Großmarmitage, die Zusammenkunft aller Mitglieder finde ich sehr fruchtbar. Es ist ein wichtiges Anliegen, denn die Beteiligung an diesen Großveranstaltungen ist mittlerweile ernüchternd. Das ist schade, wenn man das Ausmaß der Organisation und der liebevollen Vorbereitungen berücksichtigt. Zumindest alle 2 Jahre auch mit Kochbrüdern über die eigene Chuchi hinaus zusammenzukommen, stärkt den inneren Zusammenhalt des Clubs. Es wäre wichtig, die Diskussion über die zeitgemäße Gestaltung auch in den Chuchinen weiterzuführen und auf der Ebene der Landeskanzler zu moderieren und zu bündeln. Ich erhoffe uns bereits erste gute Ergebnisse bei unserem Großrat 2015 in Recklinghausen.

In diesem Sinne herzliche Marmitengrüße aus dem Ruhrgebiet.

Willi Keeren, GMdC, Großalmosenier

halte und der ständigen Aktualisierung folgen. Mein besonderes Interesse findet unsere Großveranstaltung Kochen im Grünen. Sie ist ideal, Jung und Alt zusammen zu führen. Das neu entwickelte Konzept der offenen Zelte und der Platznutzung mit Gourmetmeile schafft die Möglichkeit, von Zelt zu Zelt zu gehen, Gastfreundschaft zu genießen, Freunde zu treffen und mit ihnen zu feiern. Die Events und Vorführungen schaffen Highlights und setzen Akzente. Die jüngsten Entwicklungen und steigende Teilnehmerzahlen sprechen für dieses Fest.

Sorge bereitet unsere zweite Großveranstaltung, die Großmarmitage, die seit Jahren unter schwindendem Zuspruch leidet. Die Idee, diese Veranstaltung im Rahmen einer "Reisemarmitage" neu zu entwickeln, verdient unsere Unterstützung und Teilnahme. In den Jahren, in denen keine Reise zustande kommt, sollte die Idee aufgegriffen werden, die Großmarmitage zusammen mit dem Wahlgroßrat durchzuführen. Die Vorteile dieser Idee liegen auf der Hand

Liebe Brüder, lasst uns über dieses Thema beim nächsten Großrat in Recklinghausen diskutieren. Wir sind auf Eure Ideen und Anträge zu diesem Thema gespannt.

> Mit brüderlichen Grüßen von Herd zu Herd Horst Ruppert, GMdC, Ordensoberer



Liebe Brüder,



lasst uns gemeinsam anstoßen auf das neue Jahr 2015! Freuen wir uns auf viele genussvolle und anregende Kochabende mit den Brüdern.

In diesem Jahr erwarten uns wieder zwei ganz besondere Veranstaltungen: der Großrat trifft sich in Recklinghausen am 19.6.2015 und 20.6.2015. Unser Bruder und Landeskanzler Holger Tietz wirbelt und organisiert schon schwer. Somit dürfen wir gespannt auf eine sicherlich tolle Veranstaltung sein. Weiteres Highlight: Kochen im Grünen - KiG vom 28.8.2015

bis zum 30.8.2015. Das Festkomitee plant und organisiert ohne Unterlass unter dem wachsamen Auge unseres Majordomus Bernd Aldinger, der dieses unglaublich schöne Kochfest wieder zu alter Größe geführt

Das Organisationsteam freut sich auf eine starke Beteiligung durch Euch und ich kann Euch versichern: Ihr werdet eine Teilnahme nicht bereuen. Das gemeinsame Kochen und Erleben mit den Brüdern aus dem In- und Ausland ist wirklich unglaublich schön und Spaß pur.

Wir freuen uns schon sehr darauf, mit Euch zu feiern. Leider muss ich Euch mitteilen, dass unser Bruder und Chevalier Werner Berger verstorben ist. Er wird, so wie wir ihn kennen, trotzdem mit Vergnügen unsere Feste aus dem himmlischen Blickwinkel begleiten. Liebe Brüder, wir freuen uns auf gemeinsame fröhliche Stunden und Tage mit Euch, denn das Leben ist zu kurz, um es nicht zu genießen.

> In diesem Sinne, bis bald Euer Robert Eymann, GK

Tschüss Werner – mach's gut!



Chevalier

*16.9.1930 - † 22.12.2014.

Zum letzten Mal verabschiede ich mich heute so, wie es jahrzehntelang zwischen uns üblich war. Leider aber mit einem großen, durch nichts mehr zu ändernden Unterschied: Du kannst mir nicht mehr antworten. Still und leise, ganz so, wie wir Dich kannten und schätzten, hast Du Dich von uns verabschiedet. Noch wenige Tage vorher haben wir zusammen telefoniert - nichts deutete darauf hin, dass dies unser letztes Gespräch hier auf Erden sein würde. Deine Bemerkung, "ach, Du weißt ja, die Pumpe macht halt ab und zu Probleme", war wie sonst auch und ließ nichts Schlimmes ahnen. Aber leider sollte es wirklich unser letztes Gespräch sein ...

Immer war der Club, unsere Bruderschaft, Thema unserer Gespräche, und dies, seit ich Dich nach dem Tod von Federico Muller als seinen Nachfolger und "Chef" unserer Clubnachrichten vorgeschlagen und dann mit Zustimmung

des Kapitels auch eingesetzt habe. Dir war nie eine Arbeit zu viel, ruhig hast Du jeweils alle Aufgaben zu größter Zufriedenheit erledigt, Du wurdest mir nicht nur eine große Hilfe und guter Kochbruder, Du wurdest mir zum lieben Freund. Zu einem Freund, auf den man sich verlassen konnte - bis zum Schluß! Du hast der Bruderschaft viel gegeben, Du warst stets uneigennützig, Du warst eben ein Mensch, von denen es heute viel zu wenig gibt und deshalb wirst uns gerade Du sehr sehr fehlen. Persönlich danke ich Dir von ganzem Herzen für Deine Freundschaft, für die Bruderschaft danke ich Dir für alles, für jede Hilfe, für Deinen Einsatz, für jede Zeile, mit der Du Dich im "Hummer" unvergesslich gemacht hast - als Ordensoberer, als Kochbruder, als Mensch und als Freund! Wir werden Dich sehr vermissen - nochmals "Tschüss und mach's gut!"

Bert Schreiber



Am 3.1.2015 ist unser Ehren-Grand Maître de Chuchi Reinhold Voss im Alter von 95 Jahren verstorben.

Reinhold war viele Jahre lang Küchenchef im Schabbelhaus zu Lübeck und unserer Bruderschaft in Lübeck seit mehr als 40 Jahren eng verbunden. Er hat sich große Verdienste um unsere Chuchi erworben und stand allen Kochbrüdern in seiner herzlichen, humorvollen und charmanten Art und mit einem nahezu unerschöpflichen Erfahrungsschatz jederzeit mit Rat und Tat zur Seite. Der Bruderschaft war er in großer Freundschaft zugeneigt. Wir werden ihn sehr vermissen und ihm Chuchi Lübeck jederzeit ein ehrendes Andenken bewahren.

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:

Frithiof 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: PackShot | Fotolia.com

Namentlich gezeichnete Beiträge geben nicht in jedem Fall die Meinung der Bruderschaft wieder. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Redaktion. Die Redaktion behält sich vor, Leserbriefe gekürzt oder gar nicht zu veröffentlichen.



Tlrich Hambuch neuer MdC in der Beethoven-Chuchi-Bonn

⇒ Unser lieber Bruder und CdC Ulrich Hambuch entschloss sich dieses Jahr, die Rangerhöhung zum MdC anzugehen. Nach dem Motto "Ein Bruder ein Wort" setzte er seinen Vorsatz am Freitag, dem 14. November in die Tat um. Nachdem kurzfristig die etatmäßige Küche in Bonn nicht zur Verfügung stand, lud Ulrich kurzerhand die Kochbrüder an den heimischen Herd in Bad Honnef ein. Christian Gutsche (GMdC, CL Beethoven-Chuchi-Bonn und LK Nordrhein) und die Gäste und Jurymitglieder Jörg Stoffregen (GMdC, CV, Chuchi Kaiser Karl, Ingelheim) und Andreas Schmidt (GMdC, Chuchi Confluentes, Koblenz) sowie die Brüder von der Beethoven-Chuchi-Bonn fühlten sich in gemütlicher Atmosphäre sofort wohl. Nach der Begrüßung mit "Heim's"







Der Proband beim Löffeltrunk

Prosecco zum Gruß aus der Küche nahm man an der von Ulrich geschmackvoll gestalteten Tafel Platz. Ulrich hatte den Abend und sein Prüfungsmenü unter das Motto "Aus heimischen Gärten, Gewässern und Gefilden" gestellt und verarbeitete für sein Menü nur selbst angebautes Gemüse und Obst aus dem eigenen Garten sowie Fisch und Fleisch aus nachhaltiger örtlicher Erzeugung. Er arbeitete gekonnt und hochkonzentriert, aber ruhig und zielstrebig wie immer, in der Küche - nur, wo notwendig, unterstützt von den Brüdern, die sich ansonsten hauptsächlich um den Service kümmerten. Herausgehoben aus dem, von den Prüfern auch insgesamt als sehr gelungen bewerteten Menü, wurden bei der Laudatio von Jörg Stoffregen die Suppe, der optisch hervorragend gelungene Fischgang und das Dessert, dessen Birnenmousse "wirklich großartig" war. So befand denn die Jury als Quintessenz aus der Laudatio, unseren Bruder Ulrich für würdig, künftig den Titel des Maître de Chuchi unserer Bruderschaft zu tragen. Natürlich ließen es unsere Juroren dann nicht nur bei schönen Worten sondern erhoben unseren Bruder Ulrich auch standesgemäß mit Kelle und Löffeltrunk in den Rang des Maître de Chuchi. Chuchileiter Christian Gutsche verlas sodann die Urkunde und Ex-Landeskanzler Rolf Becker hatte die Ehre, dem frisch gebackenen Maître den Hummer am gelben Band umzulegen. Alle Brüder der Beethoven-Chuchi-Bonn freuten sich mit den Juroren und ließen nach herzlicher Gratulation mit ihrem Bruder Ulrich den denkwürdigen Abend entspannt ausklingen.

Dr. Roland Frötschl, Protokollar Beethoven Chuchi Bonn



Die Brüder der Chuchi Beethoven mit "Spüli" Niklas





rmin Röttele ist der neue Träger des grün-weißen Bandes!

⇒ Gründe zu feiern gibt es viele; aktuell war es ein ganz besonderes Ereignis, das es zu würdigen galt, nämlich eine äußerst selten praktizierte Aufnahme in unseren CC-Club und die Chuchi Murgtal – Gaggenau.

Armin Röttele, langjähriger Freund unserer Chuchi, Sternekoch und Patron des Restaurants Schloss Neuweier in der Nähe von Baden – Baden, ist ab 2015 der neue Ehren – GMdC unserer Bruderschaft! Der festliche Rahmen für dieses außergewöhnliche Ereignis konnte mit den historischen Räumlichkeiten von Schloss Neuweier nicht besser gewählt werden. Dort verwöhnen der neue Ehren – Grand Maître und seine Frau Sabine seit nunmehr zehn Jahren ihre Gäste mit wunderbaren, mediterran beeinflussten Gerichten und erlesenen Getränken.

Aber es ist nicht nur große Kochkunst, die uns Brüder immer wieder fasziniert sondern auch die besonders warmherzige und unkomplizierte Gastgeberschaft der beiden Rötteles. Zusätzlich ist Armin auch jederzeit gern Ansprechpartner für alle Fragen rund um Herd, Küche und Produkt, und manch wertvoller Tipp von ihm ergänzt und bereichert seither unsere Kochkenntnisse; die Teilnahme von ihm und seiner Frau an Veranstaltungen unserer Chuchi kam hinzu. So war der Gedanke, ihn zur Verleihung der Ehren – GMdC – Würde bei Kapitel und Großkapitel vorzuschlagen, bald gefasst und das daraus resultierende, einmütig positive Votum für eine Ernennung durch unsere Clubführung freut uns natürlich ganz besonders.

Den Apéro und die ersten Amuse Bouches servierte uns Armin in der Kellerbar. Danach ging es ins "oval office", ein abgeschlossener, wunderschön ausgestatteter Seitenraum, in welchem unsere Chuchi gern ihren Jahresabschluss feiert.













Wir genossen dort das folgende Festmenue, begleitet von Weinen, die Sabine Röttele mit großem Sachverstand ausgewählt hatte.



Kleine Schlossköstlichkeiten *** Confiertes und geräuchertes
Bachsaiblingsfilet auf Apfelmeerrettich, marinierten
Röstkartoffeln und roter Bete *** Hummersüppchen mit Thai
Aromen *** Marinierter Kabeljau in Orangensauce mit Gremolata
und hausgemachten Tagliolini *** Kalbsfilet in Rosmarin-Focaccia
gebraten mit getrüffeltem Kalbsbries und Burgunderspinat ***
Warmer Taleggiokäse mit weißem Trüffel *** Kalamansisorbet ***
Wiener Schokoladentörtchen im Nougatmantel mit Himbeergelee

*** Süße Winterüberraschung

Der Abend war damit aber noch lange nicht zu Ende. Nach der feierlichen Überreichung des Hummers am grün-weißen Band und dem obligatorischen Löffeltrunk lud unser frisch gekürter Ehren-Grand – Maître erneut zum Umtrunk in die Bar ein, wo der Abend dann ausklang.

Die Brüder der Chuchi Murgtal – Gaggenau freuen sich sehr über ihren neuen Kochbruder und empfehlen jedem, sich einmal von Armin und Sabine Röttele im Schloss Neuweier verwöhnen zu lassen!

Helmuth Balser





In Memoriam Club kochender Männer Chuchi Saarbrücken

→ Im Jahre 1962 wurde die Chuchi Saarbrücken als zweite in der Ordensprovinz Mosel-Saar-Ruwer gegründet: Bundeswehr-Oberst Hauschild† von der Chuchi Trier, die als Patin fungierte, hob mit einigen kochbegeisterten Journalisten des Saarländischen Rundfunks diese erste Chuchi im Saarland aus der Taufe. Bei diesen guten Beziehungen zu den Medien war es kein Wunder, dass die Chuchi Saarbrücken schon bald landesweit bekannt wurde, waren doch Kochsendungen, zu jener Zeit noch nicht so inflationär wie heute, bei Funk und Fernsehen eine begehrte Sparte. In Folge dieser Sendungen gab es bald mehrere Chuchi-Gründungen im Saarland, bei denen die Saarbrücker Chuchi Pate stand.

Das gemeinsame Kochen spielte sich anfangs in der Betriebsküche der Stadtwerke Saarbrücken ab, dessen Betriebsdirektor Karl-Heinz Schneider unter Chuchileiter Berthold Lehberger † zum Ehrenmarmiten der Chuchi Saarbrücken ernannt wurde. Als Anfang der 70er Jahre diese Betriebsküche geschlossen wurde, konnte die Chuchi unter ihrer damaligen Leitung von Gerhard Blumenröther mit Unterstützung durch den seinerzeitigen Oberbürgermeister Oskar Lafontaine in ein städtisches Haus mitten in der City umziehen. Doch nach 13 Jahren musste dieses Haus dem Neubau eines Geschäftskomplexes weichen. Nach ein paar Ausweich-Monaten in einer Schulküche wurde schließlich ein neues Domizil im Hinterhaus eines privaten innerstädtischen Gebäudes gefunden, das unter der Chuchileitung von Herwig Hauschild nach 5 Mietjahren käuflich erworben wurde, womit das ewige Umzugsproblem dauerhaft gelöst wurde...

1975 setzte sich die Leitung des Saarbrücker Kulturamtes mit Chuchileiter Gerhard Blumenröther in Verbindung und bat um aktive Teilnahme der Chuchi Saarbrücken am geplanten 1. Altstadtfest. Mit "Krummbeerkiechelcha"und mit "Spanferkel am Spieß "erzielte die Chuchi bei diesem Fest einen derart lebhaften Zuspruch, dass ihre Teilnahme an diesen Festen zur Dauereinrichtung wurde: dem auf dem Vormarsch befindlichen "Fast food" wurden fast in Vergessenheit geratene original Saarbrücker Gerichte wie "Dibbelabbes"und "Hoorische mit Specksooß" entgegen gesetzt und fanden begeisterten Zuspruch.

Sozial betätigte sich die Chuchi Saarbrücken viele Jahre im städtischen Altenheim, wo sie die Heimbewohner und deren Besucher zum jährlichen Sommerfest mit einem Menü versorgte.

Vom 1. Juli bis 1. Oktober 1982 waren die Brüder der Chuchi Saarbrücken in besonderer Mission unterwegs: im Auftrage des saarländischen Wirtschaftsministers Edwin Hügel organisierte Roland Sti-

gulinsky vom Saarländischen Rundfunk eine Bewertung der Restaurantszene im Saarland. Der bekannte Restaurantkritiker Wolfram Siebeck sowie Journalistinnen und Journalisten des Saarländischen Rundfunks testeten und bewerteten zusammen mit Brüdern der Chuchi Saarbrücken über 4 Monate anonym 70 Restaurants.



Wolfram Siebeck und Gattin (rechts) mit Gerhard Blumeröther und Walter Fürsattel † von der Chuchi Saarbrücken beim "Koordinierungsessen" im Sterne-Restaurant Welsch

1993 reiste Gerhard Blumenröther, damals Sommelier der Chuchi, in die Saarbrücker Partnerstadt Nantes, um auf Wunsch der beiden Oberbürgermeister die Möglichkeiten einer Partnerschaft der Chuchi Saarbrücken mit der "Académie Culinaire de la Coquille Saint-Jacques"auszuloten. Er traf nicht nur auf begeisterte Anhänger der Zubereitung von Jakobsmuscheln sondern auch auf Liebhaber der feinen Küche allgemein und der Pflege guter Tischsitten; also auf "Gleichgesinnte", welche den "Botschafter der Chuchi Saarbrücken" mit offenen Armen empfingen und ihn zum "Baili der Académie für

1994 fand dann bei dem "Député-Maire de Nantes", Jean Marc Ayrault, dem späteren Premierminister der französischen Republik, die feierliche Unterzeichnung der Partnerschafts-Charta durch den Grand Maî-

Deutschland" ernannten.



Der "Bailli" erhebt Alban Jacob †, Rolf Hagest † und Dr. Michael Oeser zu "Ambassadeurs" der Academie (v.l.n.r.)

tre der Académie, Jean Baptiste Supiot und den amtierenden Chuchileiter Herbert Lipp statt. Gerhard Blumenröther wurde als Bailli die Ehre zuteil, die Brüder der Chuchi Saarbrücken zu "Ambassadeurs" (Botschafter) der Académie Culinaire zu ernennen.



Die Chuchi Saarbrücken 1999 (v.l.n.r.): Gerhard Blumenröther, Bert Lehberger †, Alban Jacob †, Chuchileiter Herbert Lipp, Herwig Hauschild, Dr.Michael Oeser, Rolf Hagest † und Gilbert Fischer †

den Höhepunkten der Chuchi Saarbrücken zählt ein Fest-Menü im Saarbrücker Schloss, bei dem im Jahre 1999 anlässlich der 1000-Jahr-Feier der Landeshauptstadt Saarbrücken 130 Gäste aus Frankreich, Belgien, der Schweiz

und Deutschland mit einem 10-gängigen Menü der Spitzenklasse verwöhnt wurden. Im Festsaal des Rathauses Saarbrücken und im Festsaal des Schlosses konnte die Chuchi zahlreiche Ehrengäste begrüßen, unter ihnen den Generalkonsul der französischen Republik, seine Exzellenz Monsieur Ives Defay und den Oberbürgermeister der Landeshauptstadt, Hajo Hoffmann.

Weitere Höhepunkte waren zweifellos die Großrats-Sitzungen in Saarbrücken, zu welchen 2004 unter der Chuchileitung von Herwig Hauschild und 2011 im Festsaal des Rathauses Saarbrücken unter der Leitung von Rolf Reis und der Hilfe aller Chuchis der OP jeweils mehr als 100 Kochbrüder aus Deutschland begrüßt werden konnten. Mit diesem Höhepunkt im Jahre 2011 beginnt leider auch der unaufhörliche Abstieg der traditionsreichen Chuchi Saarbrücken: bedingt durch Neuaufnahmen, die unter Umgehung der strengen Aufnahmeregelungen erfolgten, kommt es in der Chuchi zu Zielsetzungen, die dem Geiste der Bruderschaft, den Ordensregeln und sogar der eigenen Clubsatzung zuwiderlaufen. Nach und nach verlassen langjährige Mitglieder die Chuchi, bis am Ende noch 2 Berufsköche und 5 Laienköche übrig bleiben, deren vorrangiges Ziel darin liegt, mit dem Kochen Gewinne zu erzielen (Werbeslogan auf den Visitenkarten: "Man kann uns mieten") Konsequenterweise wird dann auch die Mitgliedschaft in der CC-Bruderschaft gekündigt: Seit heute existiert der "CC Club kochender Männer Chuchi Saarbrücken" nicht mehr.

Warten wir darauf, dass über kurz oder lang nochmals kochbegeisterte Männer sich zu einer neuen Chuchi Saarbrücken zusammenfinden, welche die Kunst des Kochens, die Wahrung guter Tischsitten und brüderliches Miteinander pflegen, ohne damit Gewinn erzielen zu wollen.

> Saarbrücken, den 31. Dezember 2014 Gerhard Blumenröther – Landeskanzler



Atthias Mertz auf Höhenflug: Chuchi Gourmet 72 "verliert"

ihren letzten Apprenti

⇒ Die Höhenflüge von Flugkapitän Matthias Mertz spielen sich normalerweise im Cockpit der A 380 ab. Diesmal aber zeigte Matthias einen Höhenflug kulinarischer Kochkunst bei seiner Chuchi Gourmet 72 in Homburg: zusammen mit seinem Beikoch CdC Stefan Lintz servierte er am 13. Dezember 2014 seinen Kochbrüdern und der Jury ein "meisterliches" 5-Gang Menü, um als letzter Apprenti seiner Chuchi den Rang eines "Chef" zu erhalten.

Um es vorweg zu nehmen: LK Gerhard Blumenröther war sich mit GMdC Wolfgang Vogelgesang und MdC Manfred Gantner in der Jury einig: mit seinem ge-

botenen Menü hätte sich Matthias schon den Hummer am gelben Bande verdient! Was er geboten hatte, war nicht nur perfekte sondern auch innovative Kochkunst:

nach einer Eröffnung mit Austern und Champagner kam als 1. Wertungsgang mit Thunfisch und Jakobsmuscheln an einem Avocado-Mango Tartar nicht nur ein optisches sondern auch ein geschmackliches "Highlight" auf die weihnachtlich gedeckte Tafel, begleitet von einem ideal passenden Sauvignon blanc des Weingutes Bühler aus Kallstadt.

"Ente à l'Orange" nannte sich das Zwischengericht, das sich allerdings von dem unter diesem Namen bekannten traditionellen Fleischgang erheblich unterschied: in einem Glas fand sich fein gewürfelte Entenbrust mit Kumquats und Kartoffel-Orangen-Spuma, gekrönt von einer Scheibe des schwarzen Wintertrüffels, eine unvergleichlich tolle Geschmacks-Komposition. Dazu ein Rotwein, der dem Genuss dieses Gerichtes ebenso schmeichelte wie er auch ungewöhnlich war: ein "Vin de Pays" aus dem Minervois von der Domaine de Homs namens "Paul". Welche Rebsorten der Winzer Jean Marc de Crozals zu dieser Cuvée vermählte, verriet das Flaschenetikett nicht. Es war ein dichter tiefroter fruchtiger Rotwein, ideal zu diesem Entengericht, dem sein Erzeuger "Le respect de la terre de la vigne et de son fruit" bescheinigte. (den Ausdruck des Terroirs und der Frucht der Reben). Eine wirkliche "Trouvaille"! Kompliment an Matthias für diese Weinwahl ebenso wie für das Entengericht.

Ein im Wasserbad "sous vide" gegartes Rinderfilet mit konfierten Feigen und einer konzentrierten Reduktion von Fleisch- und Gemüsebrühe auf einem Radicchio-Zwiebel-Risotto, begleitet von einem Rioja Vina Alberdi Crianza 2006 erhielt als 2. Wertungsgericht ebenfalls den ungeteilten Beifall der Jury. Das Radicchio-Risotto stellte ein traumhaftes Geschmackserlebnis dar, das nachzukochen wärmstens empfohlen werden kann.

So außergewöhnlich wie das Entengericht überraschte auch das Dessert: ein Kastanien-Nuss-Parfait mit Cranberry Ragout und selbst gefertigtem Schokoladenblatt. Dass davon jeder einen "Nachschlag" akzeptierte, spricht für sich selbst.

Im Namen der gesamten Jury zollte Landeskanzler Gerhard Blumenröther dem CdC-Aspiranten in seiner Laudatio höchsten Respekt für die mit Bestnoten erbrachte Leistung und überreichte Mathias Mertz die Urkunde zum "Chef de Chuchi". Chuchileiter MdC Manfred Gantner zierte den neugebackenen CdC mit dem "Hummer am blauen Bande", bevor GMdC Wolfgang Vogelgesang den großen Löffel des Landeskanzlers mit Champagner füllte und CdC Matthias Mertz den hochverdienten Schluck genießen durfte.

Gerhard Blumenröther



⇒ Zur Jahresabschluss-Sitzung trafen sich alle Chuchileiter der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau am 24. November 2014 bei der Paul-Ricard-Chuchi Ensdorf. Als neuer Leiter der Chuchi Lebach wurde MdC Dr. Jamschid Khosrheza begrüßt, der den langjährigen bisherigen Chuchileiter Ulrich Blass ablöst. LK Gerhard Blumenröther würdigte die hervorragenden Leistungen von MdC Uli Blass, unter dessen Leitung die Chuchi Lebach zu bemerkenswerten kulinarischen Leistungen aufgestiegen ist und wünschte seinem Nachfolger im Amt für die Weiterführung der Chuchi eine glückliche Hand.

Das perfekte Ordensprovinzfest in Eppenbrunn wurde nochmals besprochen und auf einstimmigen Beschluss der Chuchileiter wurde der Landgrafen Chuchi Pirmasens dafür der Wanderpreis des Landeskanzlers verliehen.

Das nächste Ordensprovinzfest ist für den Sommer 2016 geplant, zu dessen organisatorischer Federführung sich die Chuchi Ensdorf bereit erklärte. Für das kommende Jahr 2015 wird sich die Ordensprovinz jedoch wieder auf das "Kochen im Grünen" in Ketsch konzentrieren, zu dessen Organisation die einzelnen Chuchis bereits erste Vorbereitungen treffen. Details dazu werden in der nächsten CL-Besprechung am 27. März 2015 festgelegt.

Besprochen wurden die Planungen gesellschaftlicher Ereignisse der einzelnen Chuchis und Anregungen zur weiteren Zusammenarbeit in der Provinz, ebenso wie aufgetretene Probleme, wie z.B. die Situation in der Landgrafen Chuchi Pirmasens, welche derzeit nach einem neuen Koch-Domizil suchen muss. Allgemein bedauert wurde das Ende der Chuchi Saarbrücken, die nach 52 Jahren nun nicht mehr existiert. Der LK, der dieser Chuchi seit 1972 angehört und derzeit "Asylrecht" in der Chuchi Lebach genießt, erklärte, wie es zu dem Ende dieser Chuchi kommen konnte.

Weiter gepflegt werden soll nach übereinstimmendem Willen aller Chuchis die gegenseitige Einladung von 2 bis 3 Brüdern zur Teilnahme an den Kochabenden. Dies führte schon bisher nicht nur zu interessantem gegenseitigem Gedankenaustausch sondern auch zur Vertiefung kochbrüderlicher Beziehungen. So sprach die Chuchi Ensdorf schon an diesem Abend eine Einladung an die Homburger Chuchi Gourmet 72 aus. Nach Abschluss der Besprechung lud die Chuchi Ensdorf ihre Gäste zu getrüffeltem Eierkuchen, einem el-

dorf ihre Gäste zu getrüffeltem Eierkuchen, einem elsässischen "Baeckeofe" und Tarte Tatin mit Vanille Eis ein. Landeskanzler Gerhard Blumenröther dankte im Namen der Chuchileiter dem Gastgeber MdC Peter Schwarz und seinen Ensdorfer Kochbrüdern für ihre hervorragende Gastfreundschaft.





Wir warten auf unsere Gäste

Ostwestfälische Chuchinen feierten Ordensprovinzfest in Porta Westfalica

Fotos: Ania Döries

⇒ Chuchileiter MdC Ulrich Dörjes und seine in den letzten Jahren deutlich verjüngte Chuchi Porta Westfalica richteten für die ostwestfälischen Brüder und Schwägerinnen an der westfälischen Mühlenstraße ein tolles Ordensprovinzfest aus.

Ort der Veranstaltung: die Windmühle im Ortsteil Holzhausen, ein Wallholländer Baujahr 1807, mit einem 1855 erbauten Backhaus. Die Brüder hatten schon sehr früh am Morgen den großen Backofen mit Holz angeheizt und ein wunderbares Mühlenbrot als kleines Souvenir für die angereisten Gäste gebacken. Bruder Ulrich und Frau ließen es sich nicht nehmen, die ca. 80 Gäste in ihrer Heimattracht zu empfangen und mit einem "Mühlentropfen" auf die Gaumenfreuden vorzubereiten. Die Liveband "Wannabeatz" sorgte mit fetziger Musik für die Einstimmung in einen schönen Sonntag der Begegnung.

Als Vorspeisen reichten die Brüder besagtes Mühlenbrot, reichlich belegt mit Schmalz, Matjes, Mettwurst, Wildleberwurst, Wildschinken, Hasensülze und Ziegenfrischkäse. Außerdem frisch gebackene Brotfladen mit Schmand, Speck, Käse und Lauch. Dazu natürlich ein frisches Pils der heimischen Brauerei Barre.

Das warme Büffet lud zum nächsten Akt:
heiß gebeizter Lachs vom Zedernholzbrett
ein ganzes Wildschwein aus dem Backofen
Entenbrust von der Flammenwand
mit Apfel-Ingwer-Cranberrytunke
dazu Kartoffelgratin, Ofenkartoffel mit Schmand,
Rosmarinkartoffel
verschiedene Salate und gefüllte
Wirsingköpfe

Das Dessertbüffet bot: Bayerisch Crème mit frischen Blaubeeren

Vanilleparfait mit heißen Früchten Duett von hellem und dunklem Schokoladenmousse frisch gebackene Waffeln mit Sahne und Kirschen

So gestärkt konnte man sich mehr oder weniger konzentriert dem offiziellen Teil zuwenden. Landeskanzler GMdC Manfred Löbbert und Chuchileiter Ulrich Dörjes begrüßten die Ehrengäste, unter anderem CV Dr. Harro Tietz und den Landeskanzler der Ordensprovinz West-Westfalen GMdC Dr. Holger Tietz, immer wieder gern gesehene Gäste in OWL. Ganz besonders begrüßt wurde unser frisch gekürter VGK GMdC Ulrich Kampmeier, endlich ein Ostwestfale an der Spitze unserer Bruderschaft. LK Manfred verlieh ihm den großen Schneebesen der Ordensprovinz. Außerdem zeichnete er die Brüder, die im vergangenen Jahr ihre Prüfung zum Chef de Chuchi bzw. zum Maître de Chuchi abgelegt haben, mit weiteren Schneebesen aus, der Tradition in OWL entsprechend.

Unter großem Applaus nahm MdC Peter Wolf, Chuchileiter der Chuchi Bad Salzuflen Salzsieder den großen Schneebesen im Ständer als Zeichen für die Ausrichtung des Ordensprovinzfestes 2016 entgegen. Sicherlich eine Herausforderung nach dem gelungenen Fest in Porta Westfalica.

Liebe Brüder aus dem Mühlenland: es war schön bei Euch. Danke für alles. Verzeiht mir die Abwandlung Eurer Hymne:

"Wo die Weser einen großen Bogen macht, wo der Kaiser Wilhelm hält die treue Wacht, wo man trinkt die Halben in zwei Zügen aus, da sind wir gern zu Gast, denn da seid Ihr zu Haus."

KaWiVi



Wildschwein im eigenen Saft



das Mühlenbrot ist fertig



Der Lachs ist perfekt.





Hier lässt es sich gut feiern!



Man kennt sich!



VGK Ulli und LK Manfred strahlen um die Wette



Harro, weißt Du noch damals??



Auf ein gelungenes Fest!



Na Ulli, ob das heute alles klappt?



Das wird nicht leicht 2016!



Landeskanzler Manfred Löbbert sagt Danke.



Zwei Brüder, die sich mögen!



wei neue Maîtres und ein Chef de Chuchi bei der tapferen ✓ Sieben Schwaben Chuchi Augsburg

🥏 Die Sieben-Schwaben-Chuchi aus Augsburg konnte im letzten Jahr zwei neue Maîtres begrüßen – Wolfgang Bublies und Helmut Micklitz. Beide waren gleichzeitig mit dem Chuchileiter MdC Dr. Ernst Mittermeier vor wenigen Jahren dem engagierten Kochclub beigetreten und haben sich im Abstand von nur einem Monat der Maître-Prüfung unterzogen - mit Erfolg.



Neuer Maître de Chuchi Wolfgang Bublies

Wolfgang Bublies, von Beruf Chefredakteur einer Sonntagszeitung wie einer renommierten Augsburger Monatszeitung (AUGSBURG JOURNAL), die übrigens traditionsgmäß auch einen eigenen Schlemmerteil veröffentlicht, hatte folgendes Menü zubereitet:

* Hendl-Sülzle mit Mini-Kartoffeltalern * Variationen von Tomate und Mozzarella (klassisch, auf Rinderfilet, im Speckmantel und als Mousse-Schaum-Pesto-Trilogie) * Limetten-Vichyssoise mit Lachskaviar * Thunfisch im Kräuter-Blätterteigmantel mit Zucchini-Auberginen-

Türmchen und Kapernsößchen * ZOHC – ein Frucht-Cocktail mit Gin aus Zitrone, Orange und Honig * Kalbshüfte geschmort mit glasierten Kartoffeln * Parmesanschaum mit grüner Tomatenkonfitüre

Neben einem 2012er Ca dei Frati, einem 2012er Rosa dei Frati und einem 2012er Primitivo Puglia wurde zur Kalbshüfte als Hauptgang - mutig, mutig, aber durchaus zeitgemäß -wahlweise auch ein edles Bier angeboten: 2014er Noctus 100 mit dem Zusatz "Schwarzes Geheimnis" (Brauhaus Riegele Augsburg).

Das Menü wurde von der gesamten Jury - Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle, Landeskanzler Manfred Milark und Chuchileiter MdC Dr. Ernst Mittermeier - als eines Maître würdig erachtet. Mit Löffeltrunk, Urkunde und Hummer am gelben Band wurde dies zum Ausdruck gebracht und entsprechend gefeiert.



MdC im Kreis der 7-Schwaben-Chuchi v.l.n.r. MdC Dr. Peter Kahn, MdC Helmut Kahn, MdC Herbert Lidel, MdC Wolfgang Bublies, CdC Helmut Micklitz, GMdC Egon Kunz, LK GMdC Manfred Milark, GMdC Dr. Peter Meißner, CL MdC Dr. Ernst Mittermeier, GL GMdC Hans-Peter Maichle



Neuer Maître de Chuchi Helmut Micklitz

Genauso erfreulich war der Abschluss bei Helmut Micklitz, seines Zeichens Rektor einer Hauptschule und ein besonders engagiertes Chuchi-Mitglied, was er durch seine Teilnahme an zahlreichen überregionalen Treffen der Marmiten unserer Bruderschaft deutlich macht. Sein gar köstliches Menü sah so aus:

Forellenparfait * Schwäbische Hochzeitssuppe * Kalte Kartoffel-Lauch-Creme mit Liebstöckel * Warm geräuchertes Saiblingsfilet * Ochsenschwanzkompott mit geschmorten Perlzwiebeln, Selleriepüree,

Karotten, Kartoffelrosette * Mascarpone-Törtchen mit Sauerrahm-Himbeereis *

Auf der Weinkarte standen passend dazu ein 2012er Würzburger Stein, Silvaner Kabinett trocken aus der Staatlichen Hofkellerei sowie ein 2011er Cuvée rot trocken vom Weingut Juliusspital in Franken. Die Jury, der von auswärts einmal mehr Landeskanzler Manfred Milark wie auch Ehrengroßkanzler Bert Schreiber höchstpersönlich angehörten, fand auch dieses Menü als eines Maître würdig, was ebenfalls entsprechend gefeiert wurde.

Neuer Chef de Chuchi Hubert Stärker jun.



Hubert Stärker am Herd

Insgesamt kann sich die Sieben-Schwaben-Chuchi glücklich schätzen, zumal sich 2014 auch noch als einer der Jüngsten im Kreis der kochenden Männer, der Unternehmer, Jagdfreund und Feinschmecker Hubert Stärker jun. zur Chef de Chuchi-Prüfung stellte - mit einem ebenfalls überzeugenden Menü, nämlich

* "Aus der Pfanne" Wildleber à la Hubert * "Hochgebirgscarpaccio" Carpaccio von der Gams nebst Feldsalat mit Balsamico-Dressing * "Nordische Exkursion" Schwedische Krebssuppe mit kleinem Spieß * "Rehling goes Italy" Feldhase aus Rehling auf toskanische

Art * "Sweet end" Pinienkerntarte

Dazu passend wurden folgende Weine serviert: 2013 Domaines Ott Rosé, 2007 Chevalier-Montrachet Les Demoiselles, 2005 Lupicaia, 2008 Kracher

Übrigens: nicht unerwähnt bleiben sollte, dass die Sieben-Schwaben-Chuchi nach Feierabend in der Küche des exklusiven Augsburger Feinkosthauses Kahn dem leckeren Hobby nachgehen kann, das von Sieben-Schwaben-Mitglied MdC Helmut Kahn geführt wird. Und: Als unermüdlicher Helfer und Ratgeber im Hintergrund verdient Sieben-Schwaben-Mitglied Herbert Lidel, dessen Vater Leo Lidel Gründungsmitglied der Augsburger Chuchis war, ein großes Lob.



enussvolle in froher Runde

⇒ Genussvolle Stunden erlebten die Bewohnerinnen und Bewohner der betreuten Wohnanlage im Bahlinger Weg in Endingen, als auch in diesem Jahr 5 Hobbyköche der Chuchi Freiburg ein erlesenes Menu präsentierten. Bereits zum achten Mal findet diese Veranstaltung in der Vorweihnachtszeit statt; sie wird vom Saarländischen Schwesternverband Ottweiler e.V., der das Haus St. Katharina in Endingen unterhält, gesponsert.

Frau Queck, die Leiterin der Betreuung dieser Wohnanlage hatte zusammen mit ihren Helfern, den Eheleuten Gehrke, ein ansprechendes Rahmenprogramm zusammengestellt und als musikalische Solisten Herrn Stadtmusikdirektor Baumgartner und Herrn Bohnert verpflichtet. Stimmungsvolle Musik mit Tenorflügelhorn und steirischer Ziehharmonika erfreute die Gäste, auch Carolin Gray verzauberte sie mit einer Weihnachtsgeschichte.

Zum Sektapéro kredenzten die Köche auf einem Löffel ein Orangen-Chili Gelee nebst einer kleinen Scheibe eines Räucherlachs-Crêpes. Die zur Hochform auflaufenden Köche präsentierten danach eine äußerst geschmackvolle Wildterrine mit Cumberlandsauce und Apfelchutney, gefolgt von einer Schwarzenberger Käsesuppe (als Reminiszenz auf die guten Verbindungen Endingens zu Vorarlberg). Linsenvielfalt in den Farben schwarz, grün, rot und gelb, gekocht, mit Balsamico und einem Schuss Rotwein parfümiert, verbanden sich mit dem auf den Punkt gegarten Lachs, der auf einem Bett aus Lauch mit einem Hauch Noilly Prat, Weißwein und Limetten pochiert war. Ein mit Aprikosen gefüllter Kaninchenrücken, dazu Graupenrisotto und gedünstetes Gemüse vom Markt, das Highlight. Zartes, aromatisches Fleisch, eine perfekte Sauce, sämiges Risotto, gedämpfte Karottenscheiben, Zuckerschoten. Ein runder Genuss! Mit einer Nocke fruchtigem Orangenmousse, an einem frischen Fruchtsalat präsentiert, vollendete sich ein in sich abgestimmtes großartiges Menu, welches alle Anwesenden begeisterte. Sehr wohltuend dabei die den Senioren angepassten Portionen; trefflich gelungen die gut gestaltete Präsentation der einzelnen Gerichte. (Auch das Auge isst ja bekanntlich mit!) Da steckt schon eine große Begeisterung und auch ein sehr subtiles Können der Köche dahinter, derartiges zu zelebrieren. Dank deshalb den Köchen Hans Georg Friedel, Hans Kreim, Karl Heinz Stöhr, Werner Schnellen und Alexander Theegarten, welche in der kleinen Küche so Großartiges gestalteten, das Mund und Auge verzauberte. Die zum Essen gereichten Weine, ein Weißburgunder, ein Spätburgunder des Endinger Weingutes Bastian vereinigten sich zu einer geschmacklichen Harmonie in den einzelnen Gängen.

Die Einstimmung auf die kommende Zeit war überaus gelungen; zufriedene, begeisterte Mienen bei guter Unterhaltung und froher Stimmung.



Bewohner der Seniorenwohnanlage

Dritte gemeinsame Chochete der Cheleschwinger-Chuchi Basel-Binningen und der Chuchi Freiburg



Schweizer und Freiburger Kochbrüder und Schwägerin

⇒ Wolfgang Stiefel, Chuchileiter und Präsident der Region Nordschweiz des SCKM, hat gerufen und die Chuchi Freiburg hat seinen Ruf sehr gerne gehört. So war es dann am 22. November 2014 gegen 12 Uhr soweit, dass sich bei sonnigem Wetter die Brüder und die Schwägerinnen aus der Nordschweiz und aus Baden in der Paradieskirche in Basel-Binningen zu einer weiteren Chochete trafen. Als Gast war auch Koni Ritter, Zentralpräsident des SCKM wieder mit dabei. Die Begrüßung war sehr herzlich, trafen wir doch auf viele bekannte Gesichter. Wolfgang und seine Brüder waren schon sehr fleißig und hatten uns zum Empfang einen wunderbaren Imbiss zubereitet. Man denke nur an die saftig gebratenen Hühnerbeine, die leckeren kleinen Fleischbällchen, Buscetta und nicht zuletzt die ausgesprochen aromatische Chilipaste, selbst hergestellt von Mario. Nach einer ausgiebigen Stärkung verabschiedeten wir unsere Schwägerinnen zu einer Exkursion in das Spielzeug Welten Museum in Basel. Die Ausstellung zum Thema "3000 Jahre Schuhgeschichte" traf voll in das Herz unserer Schwägerinnen.

Für die Köche wurde es nun ernst und Roger verteilte die Rezepte und es bildeten sich rasch die Kochmannschaften für die einzelnen Gänge. Gekocht wurde in den nächsten Stunden folgendes Menü:

Hühnerleberparfait mit Kürbiskrokant und Orangen-Kürbis-Chutney
* Klare Ochsenschwanzsuppe * Wachtelkotelett mit Tessiner-Risotto
* Fischklösschen an Safransauce mit frischen Nudeln * Geschmorte
Rinderbacken mit Wurzelgemüse und Kartoffelstock * Zitronentarte
mit Crème fraîche * Schokoladenmousse auf HimbeereGranatapfelsauce * Absinth-Parfait "Val de Travers"

Ein ambitioniertes Programm und unser Koordinator Roger meinte nur ganz trocken: "Wir wissen schon, wen wir uns für heute eingeladen haben"! Nun wurde geschält und geschnippelt, Zucker geschmolzen, Suppe angesetzt, Wachteln entbeint, Fischfarce für die Klößchen hergestellt, Nudelteig bearbeitet, Rinderbacken geschmort, Schokolade für die Mousse geschmolzen, Tarteböden blind gebacken und noch Vieles mehr. Die Stimmung war sehr gut und die Teams arbeiteten sehr professionell. Gegen 18 Uhr kamen dann unsere Damen (ohne Schuheinkauf) zurück und wir konnten bald darauf den ersten Gang des Menues servieren. Wir genossen gutes Essen, wunderbare Weine und anregende Gespräche. Wolfgang Stiefel würdigte in seiner Tischrede die guten Beziehungen zur Freiburger Chuchi und wünschte sich, dass es noch viele solch schöne gemeinsame Kochevents geben werde. Auch Koni Ritter, Zentralpräsident SCKM Schweizer Hobbyköche, sprach den beiden Chuchinen ein großes Kompliment für diese grandiose gemeinsame Leistung aus. Glücklich und allseits zufrieden ging eine sehr gelungene Chochete zu Ende. Hans Kreim/Alexander Theegarten























ein Schwanengesang... statt dessen ein neuer GMdC

Das altehrwürdige Städtchen Schwenningen, als Teil der "Doppelstadt" Villingen-Schwenningen führt in seinem Stadtwappen einen Schwan. Natürlich gehört dieses stolze Wappentier auch zu den Insignien der "Swano-Chuchi Schwenningen". Deren Kochbruder Dr. Uwe Jauch hatte sich für Samstag, 08.11.2014, zur Aufgabe gestellt, die größte Kochprüfung seines Kochbruderlebens abzulegen.

Und um es vorwegzunehmen: es war uns, die wir dabei sein durften, eine große Freude, "unseren Uwe" bei dieser Prüfung zu begleiten. Außerordentlich tatkräftige wie sach- und fachkundige Unterstützung erfuhr Uwe in der Küche von seinem Kochbruder und Chuchileiter der Swano-Chuchi Timo Schmidt und im Service von seinem Kochbruder Michele Mazzoni

Wir, GK Robert Eymann, CV Bert Schreiber, Generalsekretär des CCI, die beiden VGK Aki Müller und Uli Kampmeier, die OO Christoph Jung und Thomas Schmidthuber und LK Alexis Schmelzer, erlebten einen sehr kurzweiligen und am Ende sehr fröhlichen Nachmittag. Pünktlich um 12:00 Uhr begann die Prüfung mit dem Amuse. Unser Bert hatte auf Wunsch von OO Christoph vom "Bäckerpabst" Grimminger, Mannheim, dessen außergewöhnliche Brotspezialitäten, die in Spitzenrestaurants im In- und Ausland sowie auch im Bundestagsrestaurant in Berlin den Gästen zuteil werden, mitgebracht. So konnten nun auch wir uns an diesen Spezialitäten erfreuen. Großes Dankeschön, lieber Bert.

Beeindruckt hat uns Juroren dann, zu erleben, wie sich Uwe und seine Mannschaft von Gang zu Gang zu steigern wusste, sei es, was die Präsentation der gebotenen Speisen anging, sei es aber auch – und vor allen Dingen – was den Geschmack und die Vielfalt des Geschmacks anlangte. Nun, dieses Menü präsentierte uns Uwe:

Amuse Bouche Pojarsky von der Bresse-Poularde, hierzu reichte uns Uwe einen Muskateller extra trocken, Tartar vom Simmentaler Rind auf Ochsenschwanzgelee, dazu gab es einen feinherben Auxerrois, Langustinen lauwarm marniniert begleitet von einem trockenen Sauvignon Blanc, Petersilienwurzelcrèmesüppchen mit Kalbsbriesravioli, als Getränk hierzu ein Malagouzia aus Griechenland (!), Eismeer-Kabeljau auf Apfel-Sellerie-Beurre-Blanc mit einem Weißburgunder "Alte Reben", Perlhuhnbrust in Lavendel geräuchert, hierzu im Barrique trocken ausgebauter Grauburgunder Auslese, Rehrücken in Pfefferkrokant, Rioja Tinto "La Senoba", Blauschimmelkäse mit Pinienkern-Hippe, begleitet von einem zehn Jahre alten Madeira und schließlich Überraschungs-Schokoladen-Ei mit Gewürzbirnen, Williams-Eis und Grüner-Tee-Schokoladen-Mousse, welches von einem Vintage Port trefflich begleitet wurde.

Wohltuende Zurückhaltung bei der Auswahl der Weine, keine klangvollen und große Namen oder Etiketten. Gleichwohl aber waren diese Essensbegleiter eine sehr gute Wahl und haben das Menü bestens unterstützt. Die Hauptspeise stellte ganz ohne Zweifel den Höhepunkt dieses Menüs dar und danach und bis zur Nachspeise war keinerlei Qualitätsabfall zu verzeichnen. Dass eine Hauptspeise in einem solchen Menü tatsächlich einmal auch den Höhepunkt des Menüs darstellte, so hob unser Großkanzler Robert besonders hervor, war ein absolutes Novum. Die Jurymitglieder waren sich denn am Ende des Menüs, das gegen 15:45 Uhr bereits erreicht war, schnell einig: eine Kochleistung, für die dem Prüfling unbedingt und ohne jeden Zweifel die Ehre zuteil werden musste, fortan einen Hummer am grünen Band zu tragen. Sichtlich gerührt und doch auch ein wenig gezeichnet nahm der Prüfling beachtliche Schlücke aus dem gebotenen Löffel und bedankte sich ganz herzlich bei "seiner Mannschaft". Lieber Uwe, liebe Kochbrüder der Swano-Chuchi, das war nun wirklich kein Schwanengesang und lässt uns alle auf weitere große Taten aus Eurer Mitte - und auch in der ganzen Ordensprovinz Schwarzwald-Bodensee - hoffen!

Alexis Schmelzer, GMdC, CL Chuchi Freiburg



Thuchi Baden-Baden im Schloss Neuweier

⇒ Die Chuchi Baden-Baden folgte an ihrem Januar-Kochabend einer Einladung von Klaus Schätzle, dem Eigentümer von Schloss Neuweier bei Baden-Baden, einen Abend mit Gattinnen in den Privaträumen des Schlosses zu verbringen. Die Gastgeber-Familie, Klaus Schätzle mit Gattin, begrüßte uns herzlich in einem stilvollen historischen Saal des Schlosses. In diesen privaten Räumlichkeiten werden sonst nur hochkarätige Veranstaltungen sowie Weinverkostungen des Schlosses durchgeführt. Chuchileiter Ansgar Hoferer bedankte sich im Namen der Chuchi Baden-Baden für die Einladung bei Familie Schätzle und überreichte einen Blumenstrauß an die Gastgeberin. Unser Kochbruder Bernd Axthelm hatte sich für diesen "Abend mit Damen" ein sehr schönes Menü ausgedacht, das wir vor Ort unseren Partnerinnen und Gastgebern zubereiteten. Zu diesem Menü hatte TOP-Winzer und Kellermeister Robert Schätzle mit seinem Vater Klaus Schätzle eine perfekte

Auswahl korrespondierender Weine aus dem Weingut zusammengestellt. Die Weine des VDP- Weingutes Robert Schätzle, Schloss Neuweier, gehören zu den besten in Deutschland und erfreuen sich größter Beliebtheit bei anspruchsvollen Gourmets. Kochbruder Reiner Baudistel gestaltete eine wunderbar zu den Räumlichkeiten passende, kreative und festlich eingedeckte Tafel. Hier konnten alle in bester Laune und in geselliger Runde das besondere Ambiente und das geschmacklich sowie optisch gelungene Menü genießen. Zu später Stunde verabschiedeten wir uns von den überaus sympathischen Gastgebern und verabredeten uns spontan zu weiteren Treffen.

Dieser Abend mit Damen war für uns ein gelungener Start in das neue Jahr und zeigte wieder einmal, dass unsere Chuchi und Bruderschaft mehr ist als die Summe ihrer Mitglieder.

GMdC Ansgar Hoferer, Chuchileiter























ie "Kiepenkerle" feiern ihren ersten MdC

⇒ Am 24. November 2014 um 18:00 Uhr war es endlich soweit: Guido Keysers, CdC und Leiter der erst zum Jahresbeginn gegründeten Chuchi Kiepenkerl Münster empfing den Landeskanzler, GMdC Holger Tietz sowie die beiden weiteren GMdC Hans Werner Neumann und Helmut Schmidt, beide Handwerker-Chuchi Arnsberg, die ein gelbes Band im Gepäck hatten. Die Prüfung zum MdC stand bevor. Sie sollte den Höhepunkt eines schönen und ereignisreichen Gründungsjahres bilden. Jetzt musste sich zeigen, ob die monatelangen Vorbereitungen von Erfolg gekrönt sein würden.

Die besondere Herausforderung bestand darin, dass der Abend in Guidos privatem Haushalt stattfinden musste, da das neue dauerhafte Domizil der Chuchi erst ab Dezember 2014 vollumfänglich nutzbar sein wird. Es stand damit die Frage im Raum, ob die Infrastruktur im Großen das ermöglichen würde, was im Kleinen bereits vielfach

erprobt worden war. Die hiermit einhergehende gewisse Ungewissheit war dem Kandidaten – verständlicherweise – zunächst auch anzumerken. Dies auch deshalb, weil Kochbruder Markus Heukamp als helfende Hand am Morgen des Prüfungstages krank absagen musste. Jedoch reagierte Kochbruder Reinold Borgdorf binnen Minuten auf den Hilferuf des Kandidaten und meldete sich zur Unterstützung. Nach einleitendem Small Talk bei einem frisch Gezapften begann das Prüfungsmenü, eröffnet von einem amuse gueule aus Zwiebelmarmelade mit Ziegenkäse, Paprika-Espuma und einer Champignon-Frittata. Hierzu reichte Guido einen Sekt Knipser Chardonnay Brut 2000. Nach diesem, nach Ansicht aller Beteiligten gelungenen Auftakt folgte eine Champagner-Senf-Suppe, begleitet von einer feinherben 2012er Riesling Spätlese von Matthias Müller. Zufriedene Gesichter signalisierten dem Kandidaten, dass er auch diese Aufgabe erfüllt hatte.



Als folgender Pasta-Gang wurden Bergbauernravioli mit Salbeibutter serviert; die besondere und von Guido ebenfalls gemeisterte Herausforderung bestand hier darin, die Nudeln nicht zu al dente, gleichzeitig aber auch die hierin versteckten Wachteleigelbe bis zu einer spiegeleitypischen Konsistenz zu garen - nach LK Holger Tietz in seiner abschließenden Laudatio eine besondere Kunst, an der schon viele gescheitert sind. Als Fisch-Gang wurde ein Thunfisch-Steak auf Citrus-Salsa gereicht, zu dem die Anwesenden einen trockenen 2011er Sauvignon Blanc von Johann Geil Erben im Glas begrüßten. Bei auf den Gefrierpunkt zugehenden Temperaturen draußen gegrillt, hatte der Fisch den gewünschten Garpunkt außen schön gebräunt und innen zart rosa - erreicht und fand anerkennende Worte; lediglich die Salsa hätte nach Ansicht einiger Anwesender, obgleich in der Rezeptur als kalt zu servieren, etwas wärmer sein dürfen. Mit

einem Feigen-Sorbet wurde das Menü zum Hauptgang, einem Brasato al Barolo, begleitet von einem 2010er Barolo von Paolo Sartirano Terre dei Roveri, übergeleitet. Hierbei wurde besonders die von Guido zubereitete Soße in höchsten Tönen gelobt. Den süßen Abschluss des Prüfungsessens bildete ein Zimtparfait mit heißem Zwetschgenmus, das ein Jerez-Xèrès-Sherry von Pedro Ximénez Mons Urium begleitete. Die abschließende Bewertung enthielt viel Lob, kleinere Kritikpunkte sowie einige gute Ratschläge, wie Guido – möglicherweise auf dem weiteren Weg zum Hummer am grünen Band? – seine Künste am Herd noch verbessern könnte. Zum krönenden Abschluss konnte LK Holger Tietz das gelbe Band einem nun deutlich entspannteren Münsteraner Chuchileiter verleihen. Bei zahlreichen weiteren Gläsern Wein und Digestif wurde das freudige Ereignis im Kreis der Kochbrüder noch lange und ausgiebig gefeiert. (a.r.)

KiG "die Zweite" – gelobt sei, was scharf macht!!!

Liebe Kochbrüder,

jeder kennt das Problem: die Schneidwerkzeuge sind in die Jahre gekommen und ich möchte mir qualitätvolles Neues zulegen. Oder: die wertvollen Kochmesser liegen stumpf und unansehnlich in der Schublade und müssten dringend geschärft und aufgearbeitet werden.

Beim KiG im August 2015 ist das alles kein Problem! Wir haben einen der besten Messerschmiedemeister eingeladen! Hermann Preuss zeigt und verkauft uns in Ketsch tolle neue Schneidwerkzeuge, schaut sich vor Ort Eure "Klingen" an und sagt, was zu tun ist.

Also bringt ihm die stumpfen Messer einfach mit nach Ketsch. Wenn ihr wollt, nimmt unser Meister sie gern mit nach Hause, und Ihr bekommt sie fix und fertig geschärft und poliert wieder per Post zurück.

In diesem Hummer findet Ihr auch bereits ein Anmeldeformular für das KiG. Für das Organisationsteam ist es sehr hilfreich, wenn Ihr Euch möglichst frühzeitig anmeldet – wir können dann einfach viel besser planen und disponieren. Bleibt weiter neugierig, wir melden uns in der nächsten Ausgabe erneut mit weiteren, sicherlich sehr spannenden Informationen über unser "neues" Kochen im Grünen.

Euer Bernd Aldinger und das "KiG" Organisationsteam





Literarisch – kulinarisch

NEUE KOCHBÜCHER BRAUCHT DAS LAND!

Der Nikolaus hat für die Buchhändler / innen einen besonders prallen Sack voller angenehmer (so hoffen die Bedachten) Überraschungen gepackt. Die Kataloge mit den Frühjahrsneuerscheinungen schneien in die Buchhandlungen. Werfen wir doch mal einen Blick auf die zahlreichen Neuerscheinungen. Bitte beachten Sie: Titel, Seitenzahl, Preis – alles kann vom Verlag noch geändert werden; meine Quelle sind die Verlagskataloge per 31. Dezember 2014. Gehen Sie auf Entdeckungsreise!



Dirk Meyhöfer/Klaus Frahm: Die Architektur des Weines, av edition, 256 S., 69,00 Euro

Ein großzügiger Bildband für Architekten, Weinliebhaber und Reisefans! Das Buch präsentiert ca. 20 Weingüter aus Deutschland, Österreich, der Schweiz

und Südtirol, hervorragend gestaltet von namhaften Architekten und Designern wie Matteo Thun und Steven Holl sowie von jungen Talenten. Neubauten, Anbauten, Modifikationen denkmalgeschützter Objekte gibt es zu entdecken, wobei die sensible Einbettung der Gebäude in die Landschaft bei der oft naturnahen Lage der Häuser Programm ist. Erobern Sie sich dieses außergewöhnliche Buch und Sie entdecken Wein neu.



Kochbuch der Maria Euphrosina Khumperger aus dem Jahr 1735 mit 285 Rezepten. ... in Liebe und Devotion zur guten Küche! Herausgegeben von Franziska und Lothar Kolmer. Mandelbaum Verlag, 172 S., 19,90 Euro – Der Titel erscheint laut Verlag Janu-

ar 2015. – Obwohl das Kochbuch aus dem Jahr 1735 stammt, eignet es sich hervorragend zum Nachkochen! Denn Rosina Khumperger war eine Wirtstochter und Bäckermeistersgattin mit durchaus kulinarischen Ambitionen! Die Rezepte stammen – und das macht das Kochbuch so wertvoll – nicht aus der adeligen oder klerikalen Küche sondern aus dem ländlichen und städtischen Bürgertum. Sie sammelte Rezepte für eine gehobene, eher feier- und sonntägliche Küche.



Melissa und Jasmine Hemsley: Hemsley und Hemsley – Die Kunst gut zu essen. Edel Verlag, 320 S., 24.95 Euro – Der Titel erscheint laut Verlag März 2015. – Hemsley & Hemsley", das ist alles andere als ein Diätbuch. Die er-

folgreichen Schwestern bieten hier eine große Auswahl einfach köstlicher Rezepte. Ihre eigens entwickelte Food-Philosophie steht für gesundes, biologisches und hausgemachtes Essen und verzichtet auf Getreide, Gluten, raffinierten Zucker und industriell verarbeitete Lebensmittel. Das Buch ist vollgepackt mit Ideen für Frühstück, Smoothies und Drinks, Suppen und Snacks, Desserts und Gebäck und bietet viele gesunde, aber köstlichen Sattmacher-Rezepte mit Fleisch, Fisch und Gemüse.



Vom Appetite – Ein Fotojournal Herausgegeben von Regelindis Westphal, Edition fröhlich, 109 S., 18.00 Euro – Entdecken Sie im Fotojournal "Vom Appetite" bestechende schwarz-weiß Fotografien

bekannter und unbekannter Fotografen. Die zugeordneten Aphorismen und Zitate verdichten die Bildaussage oder geben dieser eine neue Wendung. Durch den vorhandenen Freiraum läßt sich das Buch auch als ungewöhnliche Agenda verwenden. Ein wunderschönes Geschenkbuch nicht nur für genussfreudige Esser und Tripker



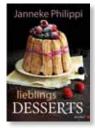
Victoria Glass: Croissant meets Brezel – Crossover Backen. Fackelträger Verlag. 64 S., 12.99 Euro – Der Titel erscheint laut Verlag März 2015. – Victoria Glass ist Kuchenbäckerin und

Privatlehrerin für Zuckerhandwerk. Im Jahr 2008 gründete sie das Unternehmen Victorias Kuchen-Boutique, das maßgeschneiderte Torten anbietet. 2013 gründete sie zusammen mit der Autorin Milli Taylor zudem einen Nachmittagstee Supperclub. Sie lebt im Süden Londons.



Chakall: Chakalls Sudaka – Südamerikanische Trendküche. Verlag Dorling Kindersley, 176 S. 19.95 Euro – Der Titel erscheint laut Verlag Februar 2015. – Chakalls südamerikanische Küche in seinem Berliner Restaurant "Su-

daka" steht für intensive Geschmackserlebnisse und die Lust am gemeinsamen Genießen. In diesem Buch sind 75 seiner besten Rezepte versammelt vom peruanischen Klassiker Ceviche über südamerikanische Snacks, Grillgerichte und andere Köstlichkeiten bis hin zu originellen Süßspeisen und exotischen Cocktails.



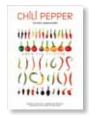
Janneke Philippi: Lieblingsdesserts, Matthaes Verlag, 244 S., 29.90 Euro — Eigentlich sind wir pappsatt. Aber nur eigentlich, denn für ein kleines Dessert ist natürlich immer noch Platz. Eine samtige Mousse au Chocolat? Eine leckere Crème Brulée? Oder

lieber etwas Leichtes mit Obst? In dem bezaubernden Buch von Janneke Philippi ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Die über 150 Rezepte für leckere Desserts von der Aprikosen-Joghurt-Tarte bis hin zum Zitronen- Basilikum-Sorbet sind schon beim Durchblättern die pure Verführung. Dabei sind die Rezepte meist einfach nachzumachen und zur Unterstützung gibt es praktische Tipps am Rande.



Leonhard; Reinirkens: Die kulinarischen Abenteuer des Fra Bartolo Hädecke Verlag, 407 S. mit Zeichnungen und Initialen von Toni Munzinger, 22.00 Euro – Der Titel erscheint laut Verlag März 2015. – Endlich ist der Klassiker wieder verfügbar! Oli-

venöl, Genussfreude und eine Prise Humor - unterhaltsame Geschichten vom sinnenfrohen Fra Bartolo, der in der Toskana des 18. Jahrhunderts allerlei Abenteuer erlebt, die auf wundersame Weise stets gut und mit italienischen Tafelfreuden enden. Am Schluss des Buches sind alle Rezepte zum Nachkochen zusammengefasst. Ein literarisch-kulinarischer Leckerbissen.



Cinzia Trenchi/Fabio Petroni: Chili Pepper - Scharfe Leidenschaft. White Star Verlag, 272 S., 19.99 Euro – Erstverkaufstag: 01.03.2015 – Die Chili war ursprünglich auf den amerikanischen Kontinenten beheimatet

und wurde von Christoph Kolumbus in die alte Welt gebracht. Die Schote dieser anspruchslosen Pflanze hielt bald in die Küchen der ganzen Welt Einzug und ist heute aus vielen Gerichten nicht mehr wegzudenken. Dieses Buch enthält 120 wunderschön bebilderte, scharfe Rezepte aus aller Welt, die Kochprofis, Hobbyköche und Genießer der Fusion-Küche gleichermaßen begeistern werden.



Katrina Meynink: Foodrevolution – 100 Rezepte aus der neuen Haute Cuisine. Christian Verlag, 256 S., 29.99 Euro – Erstverkaufstag: 19.05.2015 – Die Bistronomy-Bewegung startete in Frankreich und vereint

einfache Prinzipien: Auf den Teller kommen außerordentlich gute Produkte, mit viel Liebe und Elan zubereitet und alles zu erschwinglichen Preisen und alles wird geteilt. Und ganz wichtig: "No Bullshit". Ausgezeichnete Köche ohne Auszeichnung, die sich gegen die Konventionen der gehobenen Küche wehren, verraten ihre Rezepte. Es geht ums Essen, nicht um das Chichi drum rum.

Alle hier genannten Publikationen wie auch alle anderen Kochbücher könnt Ihr bei Helmut Weber bestellen. Hier die Anschrift: GASTRONOMISCHES ANTIQUARIAT HELMUT WEBER | Obergasse 18 | 65510 Idstein | Tel. 06126-58 89 02 | Email: kochbuch@t-online.de



Rezepte zum Titelthema: Coquilles Saint-Jacques

Jakobsmuscheln mit Wermut auf Bandnudeln

Zutaten (für 4 Portionen): 12 frische Jakobsmuscheln in der Schale, Salz, 200 ml Schlagsahne, Pfeffer, 1 Msp. Safranfäden, 2 Spritzer Zitronensaft, 5 Stiele Kerbel, 1 El Öl, 5 El Noilly Prat, 1 El Butter, 250 g Taglierini, Fleur de sel Zubereitung

- 1) Jakobsmuscheln aus der Schale lösen. Mithilfe eines Löffels das Muschelfleisch mit Innereien herauslösen. Innereien und Corail am Muskel vom Muschelfleisch lösen. Fleisch kurz kalt abspülen und auf Küchenpapier gut abtrocknen.
- 2) Reichlich Salzwasser aufkochen. Sahne in einer Pfanne aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd ziehen, Safran und Zitronensaft dazugeben. Kerbelblättchen abzupfen, fein hacken.
- 3) Eine schwere Pfanne stark erhitzen. Öl zugeben und die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten jeweils 1 Minute bei starker Hitze braten. Muscheln aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen. Pfanne leicht abkühlen lassen. Wermut dazugeben und einmal aufkochen lassen. Butter einrühren, Kerbel zugeben und die Jakobsmuscheln darin schwenken. Nicht mehr kochen lassen, sondern die Muscheln nur kurz warm halten. Wer auch den Corail zubereiten möchte, brät ihn wie die Muscheln nur kurz an.
- 4) Nudeln garen, abgießen und tropfnass in die Sahne geben. Einmal aufkochen, die Nudeln kurz darin schwenken und zusammen mit den Muscheln auf Tellern anrichten. Die Muscheln mit Fleur de sel würzen und sofort servieren.

Jakobsmuschel-Spieße

Zutaten (für 4 Portionen): 12 Jakobsmuscheln, frisch, mit Schale; ersatzweise Jakobsmuscheln in Lake, 100 g Thunfischfilet, 50 g Speck, durchwachsen, im Stück 1 Papaya, davon ca. 50 g, 1 halber Tl Korianderkörner, Koriandergrün, 50 ml Orangensaft frisch gepresst, Salz, Pfeffer, 2 El Öl

Zubereitung

- 1) Die Jakobsmuscheln aus den Schalen brechen, putzen, kalt abspülen, abtropfen lassen und auf Küchenpapier legen. Den Thunfisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Den Speck in 1/2 cm dünne Scheiben schneiden. Jeweils 3 Jakobsmuscheln, 2 Thunfischwürfel und 2 Scheiben Speck abwechselnd auf einen Spieß stecken und zugedeckt kalt stellen.
- 2) Die Papaya schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Korianderkörner im Mörser zerstoßen, das Koriandergrün grob hacken. Die Papaya mit Orangensaft, Korianderkörnern und Koriandergrün 10 Minuten marinieren und in 4 Jakobsmuschelschalen verteilen.
- 3) Die Muschelspieße salzen und pfeffern. Portionsweise in einer beschichteten Pfanne bei starker Hitze in je 1 El Öl auf beiden Seiten jeweils 2 Minuten braten. Auf dem Papayasalat servieren.

Guten Appetit!



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. Steuer beratung à la carte!



Steuerberatung Wirtschaftsprüfung

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