Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer Deutschland e.V. Ausgabe 2 | März | April 2015

- **48. Verleihung der Mannheimer Kochschürze**
- **Traditioneller Herrenabend der Chuchi Baden-Baden**
- **40 Jahre Karlsberg Chuchi Homburg**
- **Aus den Chuchis**
- **Literarisch-Kulinarisch**

Spaghetti Vongole – Rezeptidee auf Seite 2

Rezept zum Titelthema: Venusmuscheln

Muscheln und Calamari in Erbsensauce

Zutaten (für 4 Portionen): 1 kg frische Venusmuscheln | Salz | 2 Knoblauchzehen | 1 rote Chilischote | 300 g Zwiebeln | 300 g Staudensellerie | 2 gelbe Paprikaschoten (à ca. 200 g) | 200 g Kartoffeln | 1 kg frische Erbsenschoten (300 g gepalt; ersatzweise TK-Erbsen) | 400 g kleine Calamari | 7 El Olivenöl | 200 ml Weißwein | 3 Stiele glatte Petersilie | Pfeffer | 1/2 Bio-Zitrone | außerdem Gefrierbeutel | Küchenpapier

Zubereitung

1) Muscheln in leicht gesalzenem kalten Wasser 1 Stunde wässern. Dabei das Wasser mehrfach erneuern, beschädigte und geöffnete Muscheln entfernen. Knoblauch, Chili und Zwiebeln fein würfeln. Staudensellerie putzen, entfädeln und 150 g quer in feine Streifen schneiden. Restlichen Staudensellerie fein würfeln.

2) Inzwischen die Paprika putzen, vierteln und entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und unter dem vorgeheizten Backofengrill 6–8 Minuten grillen bis die Haut schwarze Blasen wirft. Paprika aus dem Backofen nehmen und in einem Gefrierbeutel 5 Minuten ausdämpfen lassen. Paprika häuten, klein schneiden und abgedeckt kalt stellen. Kartoffeln schälen, fein würfeln und in kochendem Salzwasser 5–6 Minuten bissfest garen. In einem Sieb abschrecken und gut abtropfen lassen. Erbsen palen und in kochendem Salzwasser 3–4 Minuten garen, in ein Sieb geben, abschrecken und gut abtropfen lassen. Erbsen abgedeckt beiseitestellen.

3) Calamari putzen. Kopf mit Tentakeln aus dem Körper ziehen, Chitinstück entfernen. Tuben innen mit einem Teelöffel ausschaben. Die dunklere Haut abziehen. Tentakeln unterhalb der Augen vom Kopf schneiden, Tuben und Tentakeln in ca. 1 cm breite Ringe schneiden. Unter fließendem Wasser abspülen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und kalt stellen.

4) Muscheln in einem Sieb abtropfen lassen und sorgfältig verlesen. 4 El Öl in einem großen Topf erhitzen. Chili, Knoblauch, Zwiebeln und Selleriestreifen darin bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten dünsten. Muscheln zugeben, mit Wein und 150 ml Wasser auffüllen. Zugedeckt 4–5 Minuten garen, dabei ab und zu den Topf rütteln. Muscheln in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Fond auffangen (ergibt ca. 650 ml). Geschlossene oder beschädigte Muscheln entfernen. Muscheln aus dem Sieb nehmen. Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden.

5) 150 g Erbsen mit 400 ml Muschelfond fein pürieren, eventuell mit Salz würzen. Erbsenfond und Staudenselleriewürfel in einem Topf 1–2 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Paprika, Kartoffeln, restliche Erbsen und Muscheln darin erwärmen. Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Calamari-Ringe darin bei starker Hitze 30 Sekunden stark anbraten, ohne zu rühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Muschelragout mit Calamari in vorgewärmte tiefe Teller geben und mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passt Weißbrot.

Guten Appetit!

Kapitel und Großkapitel stellen sich vor

Diese Rubrik setzen wir in der nächsten Ausgabe fort.

Impressum

Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Hauptstraße 31
D-76593 Gernsbach

Telefon 0 72 24 - 99 48 900
Telefax 0 72 24 - 99 48 901

cc-club@t-online.de
www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:

Frithjof Konstroffer GMdC
Telefon 0 61 51 - 99 631-44
Telefax 0 61 51 - 99 631-12
hummer@printhouse-darmstadt.de

Layout, Produktion, Druck, Verarbeitung und Versand:
Printhouse Darmstadt GmbH & Co. KG
Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt
www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Foto Titelseite: nolonely | 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.

Liebe Brüder,

ich hoffe, Ihr habt alle Grippewellen wohlbehalten überstanden und jetzt steigt der feine Geruch des Frühlings in Eure Nasen.
Wir sind alle voller Vorfreude auf unsere diesjährigen Veranstaltungen.
Am 19.6.bis zum 20.6. feiern wir den Großrat in Recklinghausen. Liebe Chuchileiter und Landeskanzler, kommt in großer Zahl, denn es wird sicherlich wieder ein herausragendes Fest.
Dann kommt auch schon das Highlight des Jahres: unser „KiG – Kochen im Grünen“ vom 28.8. bis zum 30.8. in Ketsch. Das Anmeldeformular liegt bei und ist im Internet zum Herunterladen hinterlegt. Dieses Event ist das Highlight der Clubveranstaltungen 2015.
Bernd Aldinger und Helmuth Balser nebst Team haben wieder interessante Programmpunkte zusammengestellt. Das Wichtigste aber seid Ihr Brüder aus den Provinzen. Euch zu treffen, mit Euch gemeinsam zu kochen, zu genießen und bei guten Gesprächen ein Glas Wein (oder zwei…) zu trinken, das macht das KiG aus.
Also – kommt möglichst alle, bringt Eure Familien und Freunde mit, es lohnt sich.
Für die Planung der Reisemarmitage bitte ich Euch, den beigefügten Fragebogen auszufüllen und zurückzuschicken oder zu mailen. Er steht auch aktiv im Internet zur Verfügung. Wir brauchen Eure zeitnahen Antworten für die Planung!
Auf Eure Anregung hin haben wir auf unserer Homepage eine Rubrik für Kochevents eingerichtet, mit der Ihr via Internet Teilnehmer aus anderen Provinzen für Eure Veranstaltung werben könnt.
Liebe Brüder, freuen wir uns auf ein ereignisreiches Jahr – und wir sehen uns spätestens in Recklinghausen beim Großrat.

Mit brüderlichen Grüssen, Euer Robert Eymann, GK

Nachrufe

Die Feinschmeckerchuchi Mannheim trauert, und mit ihr die gesamte Bruderschaft, um zwei herausragende Ehrenmarmiten der ersten Stunden.

Helmut Kratt und Richard Grimminger

Helmut Kratt, Erfinder der heute weltberühmten und fast konkurrenzlosen Sahnemaschinen “Mussana”, einer der ersten Ehrenmarmiten, war ein Gourmet allererster Güte, getreu seinem Wahlspruch “Aber bitte mit Sahne!”
Richard Grimmiger, einer der wohl bekanntesten Brotspezialisten Deutschlands – seine Spezialitäten gehen aber auch nach Wien, Salzburg, Rom, den Deutschen Bundestag und viele Botschaften der Bundesrepublik – war Bäcker mit Leib und Seele, Ehrenmarmite seit 1972, spendabler Gönner unserer Bruderschaft, kein “Kochen im Grünen” gab es bis heute ohne die Backwaren von Grimmiger, auch bei den meisten Großmarmitagen – immer gab es Grimmiger Brot.
Die Bruderschaft bedankt sich und verneigt sich vor zwei Ausnahmepersönlichkeiten und gedenkt ihrer “Ruhet in Frieden”.

Bert Schreiber, Ehrengroßkanzler und Chevalier CC

Dieter Riegg , MdC

Leider müssen wir eine traurige Nachricht überbringen. Unser Gründungsmitglied Dieter Riegg ist leider verstorben.
Er ist sicherlich durch seine zahlreichen Aktivitäten für und mit dem CC-Club Kochender Männer landesweit und darüber hinaus bekannt.

Gockel Chuchi Kulmbach

Am 12. Februar 2015 hat unser Kochbruder ***Friedrich-Wilhelm Strohdiek**, MdC*

uns im Alter von 72 Jahren für immer verlassen. Fred war Gründer der Schwale-Chuchi Neumünster und in den ersten 15 Jahren nicht nur ihr Chuchileiter. Er hat durch sein Engagement im Wesentlichen zum Ansehen unseres gemeinsamen Hobbys beigetragen.
Durch seine Tätigkeit in den letzten sieben Jahren als Stadtpräsident von Neumünster hat er es nicht versäumt, den CC-Club in Gesprächen auch außerhalb der Stadtgrenzen zu erwähnen.
Wir sind sicher, er wird jetzt weiterhin kochen, nur an einem anderen Ort. Die Kochbrüder der Schwale-Chuchi Neumünster werden ihn vermissen. Unser Mitgefühl gilt seiner Frau Traute und seiner Familie.

Schwale-Chuchi Neumünster

Traditioneller Herrenabend der Chuchi Baden-Baden

➲ Der Februar-Kochabend ist in der Chuchi Baden-Baden traditionell ein Herrenabend mit zahlreichen Gästen. Zu diesem Abend werden von den Kochbrüdern Gäste aus Nachbar-Chuchis und Freunde unseres Clubs eingeladen.
Mit Jagdhorn-Signalen wurde durch 4 Jäger der Apéritif angekündigt. CL Ansgar begrüßte die Gäste und Kochbrüder mit einem Glas Pinot Blanc Sekt aus Baden-Baden. Die kreativ von Kochbruder Reiner Baudistel gestaltete Tischdekoration war eine wahre Augenweide im Zentrum der rundum laufenden stilvoll eingedeckten Tafel. 25 Männer nahmen nach dem Apéritif hier Platz und unterhielten sich gut gelaunt über den gesamten Abend. CL Ansgar hatte ein Menü mit Wild-Komponenten aus dem heimischen Forst und Weinen aus einem örtlichen Weingut zusammengestellt, welches die Kochbrüder in einer tollen Teamleistung hervorragend zubereiteten und den Gästen servierten.
Die Jagdhornbläser umrahmten den Abend mit instrumentalen Einlagen. Interessante Gespräche in einer geselligen und lustigen Runde machten den „Wilden Herrenabend“ zu einem weiteren Höhepunkt mit einer tollen Team-Leistung im Clubjahr der Chuchi Baden-Baden.

CL GMdC Ansgar Hoferer

Die Kochbrüder der Stoapfalz-Chuchi-Amberg schauen einem Spitzenkoch über die Schulter

➲ Die Kochbrüder der Stoapfalz-Chuchi-Amberg sind immer auf der Suche, neue kulinarische Köstlichkeiten zu zaubern. Dazu konnten sie den Spitzenkoch Franco Pennella, Chef vom Ristorante Pennella in Riglashof bei Königstein als Lehrmeister gewinnen, um ihnen Tipps und Tricks zu vermitteln. In dessen Küche in Ammerthal verbrachten sie einen gemeinsamen Nachmittag und Abend und bereiteten unter Francos Anleitung ein 7-gängiges Menue zu. Es waren immer zwei der aktiven Köche aus der Bruderschaft verantwortlich, ein Gericht zu kochen.
Folgende Speisenfolge stand auf dem Plan: Selleriecremesuppe mit Topinambur und Trüffelaroma * Wolfsbarsch-Tarte mit Wodka und Limetten auf Kaviar-Dressing * Lammfilet mit Waldbeeren in Rotwein-Sauce mit panierten Auberginen * Tortelloni mit Ricotta-Hackfleisch, Champignon und Cognaccremesauce * Merluzzo bianco (Kabeljau) vom Grill mit Prosecco-Safransauce auf Zucchini * Rinderfilet mit Senfbalsamicosauce und mediterranem Gemüse * Bianco Mangiare mit Erdbeer- und Orangencreme.

Diese kulinarischen Köstlichkeiten und die Art der Zubereitung hat bei allen Stoapfalz-Köchen großen Anklang gefunden. Wichtig bei der Schulung war für alle Teilnehmer die Erkenntnis ,,weniger ist mehr". Dies gilt insbesondere beim Würzen der Gerichte mit Salz. Nur so kommt der Eigengeschmack von Fleisch und Fisch richtig zur Geltung. Gleiches gilt für Fett: ,,lieber Milch als Sahne". Diese Erfahrung will der Chuchileiter Günter Kühnlenz auch an alle privaten Hobby-Köche weitergeben. Die Teilnehmer des letzten Kochkursus, angeboten von der VHS Amberg, konnten diese gleich in die Tat umsetzen.

Der Aspirant bei der Arbeit (die Handverletzung stammt vom Maître-Übungskochen!)

Verleihung des Wanderpreises

Wanderpreis für die Landgrafen Chuchi Pirmasens „Kulinarische Trouvailles“ von MdC Dr. Günter Theis

➲ Einstimmig hatten die Chuchis der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau beschlossen, den Landeskanzler-Wanderpreis 2014 in Anerkennung der hervorragenden Organisation des Ordensprovinzfestes in Eppenbrunn der Landgrafen-Chuchi Pirmasens zu verleihen.
Das Maître-Rangerhebungskochen von Dr. Günter Theis bot zu dieser feierlichen Verleihung am 19. Januar 2015 einen würdigen Rahmen, als Chuchileiter GMdC Harald Lang den Preis aus den Händen des Landeskanzlers entgegennehmen durfte.
Unter dem Motto „Kulinarische Trouvailles“ stellte Kochbruder Günter Theis sein Menü vor: „Auf seinen Reisen gefundene, erzählte, gelesene, zugeflüsterte, detektivisch erforschte, variierte, immer aber goutierte Gerichte“ aus seinen Urlaubszielen Frankreich und Spanien:
Champagner und Canelés d‘ Espelette aus dem französischen Baskenland eröffneten den Abend und machten Appetit auf die 2. Urlaubs-Entdeckung: „Esgarraet & Amanida“ aus der spanischen Region Valencia: Bacalao, auf zwei völlig verschiedene Arten gekonnt zubereitet, ergaben ein Duett, das mit seinen unterschiedlichen Geschmackskompositionen eine überraschende Harmonie bildete. Perfekt dazu der 2013er Rueda von José Pariente aus Verdejo.
Zurück ins Pays d’Auge von Frankreich mit Coquilles Saint Jacques „Sumac et Passion“: frische Muscheln bester Qualität, auf den Punkt gebraten, eine mit Sumach gewürzt, die andere auf einem Navet-Taler mit einer traumhaften Passionsfrucht-Butter, dazu ein köstliches Zitronen-Confit: wiederum eine Komposition unterschiedlicher Aromen, die eine einzigartige Geschmacksharmonie bildeten. Angenehmer Begleiter war ein Pinot Gris aus dem benachbarten Elsass von Peter Jülg.

Als Hauptgericht präsentierte Günter Theis ein von frischen Nudeln begleitetes „Blanquette de Veau à l’ancienne“ nach einem traditionellen französischen Rezept, für welches er von der Jury, bestehend aus GMdC Bernd Nennstiel und GMdC Harald Lang unter der Leitung von LK Gerhard Blumenröther Höchstnoten erhielt. Dieses Gericht war einfach perfekt, unmöglich, es besser zu machen. Wiederum sehr gut ausgewählt dazu ein Chablis 1er Cru Les Fourneaux 2011 von Alain Gautheron.
Gleich 2 „Löcher“, ein normannisches und ein bretonisches, traditionell bestehend aus Calvados, sorgten dafür, dass auch der folgende Seeteufel mit seiner Orangenbutter, den gebackenen Grenailles und den gefüllten Wirsingblättchen noch Platz in den verwöhnten Mägen fand.
Zum 1. Dessert ging’s noch einmal nach Spanien: „Leche frita y sus amigos“. Als „Freunde“ dieser hervorragend gewürzten, frittierten spanischen Leckerei entpuppten sich köstliche Rioja Birnen, eine Bavaroise aus Petit Suisses und dazu eine „Salsa de Verbena“, eine Eisenkraut Soße, die Rufe des Entzückens laut werden ließ! Genauso phantastisch war der Tecula-mecula als 2. Dessert:
eine Mandeltorte, die höchste Konditorkunst bewies. Bei einem gelben Muskateller 2013 von Werner Jülg aus Schweigen schwärmten nicht nur die Jury sondern auch alle Pirmasenser Kochbrüder von diesen beiden phantastischen Desserts.
Landeskanzler Gerhard Blumenröther würdigte in seiner Laudatio die hervorragende Kochleistung von Günter Theis und seine gekonnte Auswahl der passenden Weine.
Stolz (und erleichtert) nahm der Proband Urkunde und Hummer am gelben Bande entgegen und genoss in vollen Zügen den Champagner aus dem großen Löffel. Als besondere Überraschung überreichte der frisch gebackene „Maître de Chuchi“ jedem Gast dieses gelungenen Abends ein reich bebildertes Buch über die Gastronomie in Kastilien, Valencia und Alicante. Darin viele leckere Rezepte, welche zum Nachkochen animieren.

Gerhard Blumenröther

Neues Kochtalent bei den Kiepenkerlen in Münster

Reinold Borgdorf ließ es sich nicht nehmen, sich sofort nach seinem ersten Jahr als Apprenti in der Chuchi Kiepenkerl der Prüfung zum CdC zu stellen. Als Thema seines Kochabends am Freitag, dem 13. Februar 2015, hatte er das Mittelalter gewählt und sich von dem Kochbuch „Wie man eyn teutsches Mannsbild bey Kräfften hält“ inspirieren lassen.

Als Prüfer waren von der Chuchi Datteln GMdC Bernhard Enning und von der Chuchi Castrop-Rauxel Habichthorst GMdC Siegfried Fiebiger in das herrliche Gasthues Lauheide in Telgte angereist, wo sie zusammen mit dem Leiter der Chuchi Kiepenkerl, MdC Guido Keysers, eine festlich gedeckte Tafel vor knisterndem Herdfeuer vorfanden. In von Reinold liebevoll geschaffener Atmosphäre begrüßte der Aspirant die Kochbrüder mit wohlgewählten Worten und einem Glas selbst erzeugtem Met, dazu reichte er Walnuss Mozzarella mit Hibiskussalz und überkrustete Leberwurst, jeweils auf Pumpernickel.

Als erster Gang folgten, von Kochbruder Alfons Rhode und Gast Bennet Borgdorf zubereitet, Scheiben von der Schwarzwurst mit Zwiebel, Apfel und selbst gebackenes Fladenbrot. Hier konnte die Prüfungskommission schon früh erkennen, dass Reinold klassische Hausmannsgerichte dem Anlass entsprechend edel interpretiert und die Spannung auf die Prüfungsgänge stieg.

Nach mit tatkräftiger Unterstützung durch Gast Stefan Rosing gekochter Lombardischer Weinsuppe folgte als erster Wertungsgang eine Krebstarte mit Meerrettichsauce. Dieses anspruchsvolle Rezept brachte Reinold, durch Kochbruder Dr. Jens Huber in den „niederen Arbeiten“ unterstützt, grandios auf den Tisch. Die angenehm milde Tarte, die das Aroma der Flusskrebse gekonnt unterstützte, wurde von einer in gutem Kontrast stehenden Sauce ergänzt. Dazu reichte Reinold einen 2012er Hainfelder Ordensgut, grauer Burgunder Auslese trocken vom Weingut Hagenbuch aus Hainfeld.

Durch wohlwollende Blicke der Kochbrüder und anwesenden Gäste motiviert, machte sich der Kandidat sodann an die Zubereitung des Hauptgangs. Hohe Rippe, als Bratenstück geschnitten, wurde mit Kräutern und Gewürzen eingerieben und sodann rundherum kräftig angebraten. Während das Fleisch im Ofen garte, bereitete Reinold aus Butter, Eiern, Semmelbröseln und Petersilie eine Paste, mit der der

Braten gratiniert wurde. Der Braten wurde mit Rosenkohl und frisch gemachten Spätzle auf dem Teller angerichtet. Umspielt mit aus dem Bratenfond, Senf und Balsamico gefertigter Sauce konnte Reinold auch hier in strahlende Gesichter blicken.

Zum Abschluss seines Menues servierte er einen Mandelkuchen mit Pflaumenkompott an Mascarponecreme zusammen mit einem 2012er Rieslingsekt vom Weingut Georg Andre Sohne von der Mosel. Begeistert von dem gelungenen Abend spendierte der Prüfungsvorsitzende Bernd zu diesem Gang ergänzend einen 1990er Riesling Eiswein aus dem Weinberg seiner lieben Frau aus Trier.

Während Reinold die Küche mit Hilfe der Kochbrüder in ordnungsgemäßen Zustand versetzte, konnte die Prüfungskommission ihn nach kurzer Beratung zur Verkündung des Ergebnisses zurück in den Saal bitten. Bernd ließ die Gänge Revue passieren und hatte ein paar konstruktive Tipps für Reinold, vor allem aber Lob und Anerkennung für die gezeigte, in sich stimmige Leistung. So durfte Reinold niederknien und das blaue Band, Urkunde und Löffeltrunk freudig empfangen. Mit dem Aufstehen als frischer CdC lud Reinold alle Anwesenden noch ein, die kurze Zeit bis Mitternacht bei geistigen Getränken auszuharren, um seinen anschließenden Geburtstag mitzufeiern. Freudiger Applaus und ein erneut von Bernd geschenkter 2013er Riesling aus der Lage Merler Stephansberg leiteten eine rauschende Feier ein.

KiG „die Dritte“ – darf es etwas länger sein???

...was ist denn das für eine Frage, wird sich so mancher denken! Tatsächlich ist es aber die gewaltige Länge von 11 Metern unseres neuen Weinmobils beim Kochen im Grünen. Wir haben die Getränkeversorgung ganz neu mit unserem Kochbruder Stephan Wössner aus Freiburg organisiert. Er stellt dem Club seinen Streamliner einschließlich freundlichem Personal als Getränkemobil zur Verfügung. Dort könnt Ihr zu äußerst moderaten Preisen in die Welt erstklassiger Weine und Sekte eintauchen. Der Liner wird in die Gourmetzeile integriert, so dass Ihr niemals Durst leiden oder lange Wege zurücklegen müsst. In diesem Hummer findet Ihr nochmals 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

Maître-Prüfung zum Jahresauftakt 2015 von Dr. Steffen Dosch in der Einhorn-Chuchi Schwäbisch Gmünd

➲ Am 9. Januar 2015 empfing der Kandidat Dr. Steffen Dosch die Juroren Bernd Britzelmayer (LK), Christoph Straub (CL) und Thomas Menzner (CL) zu seiner Maître-Prüfung in der AOK-Küche in Schwäbisch Gmünd. Perfekt vorbereitet und unterstützt von Dr. Wolfgang Gerner (Beikoch) und Bernward Bosse (Service) wurde in der Lehrküche der AOK-Gesundheitskasse in Schwäbisch Gmünd das anspruchsvolle Menü mit regionalen Produkten routiniert zubereitet:

Schon die Thunfischcracker zur Begrüßung, serviert mit einem Crémant Brut, Grande Cuvée aus dem Languedoc-Roussillon waren umwerfend: ein rosa gegartes Thunfisch – Häppchen verfeinert mit Aromen von Ingwer und Wasabi und umhüllt mit geröstetem Sesam.

Auch die Terrine von Roter Bete und einem Meerrettich – Mousse, bestreut mit kleinen Bröseln vom Pumpernickel, überzeugte sowohl in der Konsistenz als auch im Geschmack. Zusammen mit der Salatgarnitur, dem Haselnussöl-Dressing und einem selbst gebackenen Brot waren die Prüfer schnell überzeugt.

Die Pastinaken-Suppe war cremig und mit einem tollen Trüffelöl wunderbar aromatisiert. Als Einlage gab es kleine, bissfest gegarte Pastinakenstückchen. Begleitet wurde dieser Gang mit den fruchtigen Aromen von Aprikose und Limette des Viognier, einem 2012 Pays d'Oc.

Es folgte ein auf der Hautseite kross gebratener Zander, leider einen Hauch zu lange gegart, mit dem Kopfsalat-Püree und der selbst gemachten Kräuterbutter jedoch farblich gut abgestimmt. Der vollmundige Weissburgunder Schlossberg vom Weingut Andreas Schäffer aus der Pfalz harmonierte perfekt mit diesem Gang.

Ein saftiges Filet vom Schwäbisch-Hallischen Landschwein zusammen mit einem außergewöhnlichen Traubenchutney und einem hervorragenden Risotto waren ein weiteres Highligth dieser Prüfung. Wie jeder Gang wurde auch dieser vom Kandidaten erklärt. Der kräftige Radole Valpolicella Superiore DOC mit seinen intensiven Aromen war eine Gaumenfreude. Gekrönt wurde dieses Menü durch ein Walnussparfait mit warmen Kirschen und einem eleganten Dessertwein (La Cartuja Viacoeli Mestela Moscatel aus Valencia).

Ein dickes Lob vom Prüfungsvorsitzenden bereits während der Prüfung ließ das spätere Ergebnis erahnen: eine hervorragende Gesamtleistung wurde gekrönt durch die feierliche Übergabe des gelben Bandes und der Ernennung zum Maître de Chuchi, die mit einem Löffeltrunk besiegelt und im Kreis der Einhorn-Kochbrüder und unseren Schwägerinnen ausgiebig gefeiert wurde.

Menü: Thunfisch-Cracker * Rote-Bete-Meerrettich-Terrine mit winterlichem Blattsalat * Pastinaken-Cremesuppe mit Trüffelaroma * Krosser Zander auf Kopfsalat-Püree * Schweinefilet vom Schwäbisch-Hallischen Landschwein mit Traubenchutney und Risotto * Walnuss-Parfait mit warmer Kirschsauce

Dortmunder Pottkieker sehen blau – Dominik Schön ist neuer CdC

➲ Nachdem wir uns in letzter Zeit durch Aufnahme neuer Kochbrüder verstärkt und auf einen Altersschnitt von 62 Jahren verjüngt hatten, war es an der Zeit, dass sich einer der „Neuen“ auch um das blaue Band bewarb. Anfang Februar war es für unseren Benjamin dann soweit.
Die Prüfung im Rahmen eines Kochabends wurde mit Bravour bestanden, quod erat demonstrandum. Insbesondere zeigte sich, dass sich durch gute Vorbereitung der Stress-Faktor während des Kochens deutlich minimieren lässt. Ein gutes Mise-en-place ist halt die halbe Miete. Die andere Hälfte sind gute Zutaten und die Kenntnis der richtigen Zubereitung. Hier zeigte Dominik sein Können mit folgendem Menü:

** Tatarschnitte mit Wachtelei * Carpaccio von Roter-Bete mit Picandou, Walnüssen und Wildkräutersalat * Spicy Sellerieschaumsüppchen mit Riesengarnele * Medaillon vom Seeteufel mit Pesto und Apfel-Tomaten-Chutney * Filet vom Jungbullen mit Trüffel-Pfeffer-Jus, gebratenem Thai-Spargel und Süßkartoffelkrapfen * Espresso-Eierlikör-Mousse mit Beerenfrüchten. **

Auch die begleitenden Getränke (allesamt deutsche Gewächse) waren aufgrund seiner Sommelier-Kenntnisse passend ausgesucht und harmonierten glänzend.
So konnte der Vorsitzende der Prüfungsjury, LK Dr. Holger Tietz, lediglich kleine Optimierungsmöglichkeiten aufzeigen und sich dem allgemeinen Credo anschließen: eine super Prüfung und ein toller Kochabend.

Danke Dominik!

Die Stoapfalz-Chuchi-Amberg

CC-Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V.

lädt ein zum Bayernmarmitage am 19./20. September 2015 nach Amberg, Deutschlands liebenswertester Stadt

Liebe Kochbrüder,
es erwartet Euch am Samstagmittag eine herzliche Aufnahme mit Begrüßung im historischen Rathaus und Bewirtung durch die Kochbrüder unserer Chuchi. Am Nachmittag erleben wir einen abenteuerlichen Rundgang durch unsere liebenswerte Stadt.
Am Abend wollen wir Euch Köstlichkeiten der Oberpfälzer Küche genießen lassen und gesellig beisammen sitzen.
Am Sonntagvormittag unternehmen wir gemeinsam bei schönem Wetter eine altertümliche Plättenfahrt auf der Vils, bevor wir Euch mit einer deftigen bayerischen Brotzeit und heimischen Bieren wieder verabschieden.

Auf Euer Kommen freut sich die gesamte Stoapfalz-Chuchi

Chuchileiter Günter Kühnlenz nimmt Eure Anmeldung bis zum 31. Mai 2015 gerne entgegen und steht jederzeit für Rückfragen zur Verfügung.

Handy 0171 4841025 oder E-Mail an chuchileiter@chuchi-amberg.de

Teilnahmegebühr EUR 110,– pro Person + Hotel + Getränke.
Änderungen vorbehalten!

Bert Schreiber „direkt“ – diesmal aber „durch die Blume“…

Ganz Mannheim liebt „de Kochclub vum Bert Schreiber“ – und das seit nunmehr 50 Jahren!

„Die Jubilare“ – von links: Ehrenmarmite Franco Troncone, EM Hans-Jürgen Farrenkopf, CdC Claus Seppel, CdC Herrmnn Enning, Stefan Muser, MdC Eugen Kettemann, Reiner Baumann (verdeckt), Peter Norheimer, Minister Peter Altmaier, CdC Guido Moch, CdC Bernd Otto, GMdC Roland Teutsch, Oberbürgermeister Dr. Kirz, Ehrengroßkanzler Bert Schreiber. Es fehlen: GMdC Bernd Nennstiel (in der Küche oder im Weinkeller…), CdC Hans-Peter Restle (krank), MdC Bernd Schneider (krank), Peter Bausback (in der Küche).

V.l.n.r.: Frithjof Konstroffer - GP, Thomas Schmidhuber - OO, die Präs. der Schweizer Bruderschaften Koni Ritter, Kurt Wiedmaier, Ehrenmarmite Franz Altenburger, Dr. Walther Tielemans - Präs. der belgischen Bruderschaft, Hans-Peter Maichle - GL, Klaus Jeromin - CV und OO, Horst Rupper - OO

Das „Team der Küche" – während ihr „Chef" Bernd Nennstiel Honneurs macht...

geballte Prominenz der Metropolregion.

Zwei Hessen: Ex-Ministerpräsident Dr. Roland Koch und Landrat Wilkes.

➲ Ja, das ist wahr und das bestätigt auch spontan Mannheims Oberbürgermeister Dr. Kurz in seiner kurzen Geburtstagsansprache im Rahmen des traditionellen „Mannheimer Herrenessen" bei dem nunmehr zum 48. Mal die „Mannheimer Kochschürze" an prominente Persönlichkeiten aus Politik, Kultur, Wirtschaft, Sport oder Show verliehen wird, die es verstanden haben oder verstehen „zu rühren". Der Geehrte des Jahres 2015 war der „gewichtigste" Bundesminister und Chef des Bundeskanzleramtes Peter Altmeier, gleichzeitig excellenter Hobbykoch. Nach der Gala ist aber auch vor der Gala, so dass man schon heute überlegt, wer eventuell als Nachfolger geeignet wäre... Vielleicht kommt ja mal einer aus dem Weltall ...?

Doch zurück zur Gala 2015! Erstmalig fand die Veranstaltung mit den exakt 111 handverlesenen Herren an einem Samstag statt. Leider zum Nachteil der ansonsten jeweils zahlreich anwesenden Sterneköche. Namen wie Wohlfahrt, Käfer, Witzigmann, Steinheuer fehlten dieses Mal in der Gästeliste, dafür waren einige Altmeister der Küche wie Lothar Buck (früher Erbprinz Ettlingen). Alfons Bächle (früher Ritter Durbach), Arthur Hahn (Deidesheimer Hof - auch bekannt als 2. Wohnzimmer des Altkanzlers Helmut Kohl) und der immer noch aktive „König der Küchen auf Sylt" Jörg Müller. Sie sparten auch nicht mit Beifall für das von den Mannheimern gekochte Menu unter der Löffelführung von Grand Maitre Bernd Nennstiel. Einer topaktuell angerichteten Vorspeise, „ein Entenspaziergang", mit Entenleberpastete, Entenlebermousse, geräucherter Entenbrust, Wachtelspiegelei und kleinen Schmankerln folgte ein Fischgang, der jeden Gast in den höchsten Tönen schwärmen ließ: ganz frisch heiß gerauchte Tranche von der Eismeerforelle, angerichtet auf fermentiertem Fenchel, dazu ein lockeres Zanderklößchen mit Kräutern, angerichtet mit einer Gemüseemulsion, die allein jede Zunge dreimal schnalzen ließ. Der Hauptgang war dann ganz dem neuen Schürzenträger gewidmet und nannte sich schlicht und einfach „My Way" - nämlich der Weg des Ministers vom Saarland (mit dem Nationalgericht „Dibbelabbes) nach Berlin (zu den Buletten). Beides wurde aber von uns etwas abgeändert ... Neben einem Sockel des Kartoffelgerichtes „Dibbelabbes" trohnte eine Bulette, die sich als im Schweinenetz gebratenes Ochsenschwanzragout darstellte. Tolle Idee, fantastischer Geschmack und abgerundet mit einer excellenten Sauce. Das Dessert war eine Komposition von einem „Schwarzwälder Kuss", einem Mini-Schwarzwälder-Kirschtörtchen, einer Bananenroulade, Panna cotta mit Himbeerspiegel im weißen Schokoladenförmchen und im Glas ein erfrischendes Mandarinensorbet. Fazit: großer Beifall für ein strahlendes jubilierendes Team der Feinschmeckerchuchi Mannheim, die wieder einmal ihre Ausnahmestellung mit Nachdruck bestätigte. Überzeugen von der großen Küchenleistung und dem tollen Rahmenprogramm mit Franz Lambert an seiner weißen Weltmeisterorgel und der Sängerin Anita Vidovic, die musikalisch dieser Gala ihren Stempel aufdrückten, konnten sich Großkapitel- und Kapitelmitglieder, darunter auch erstmalig „die Neuen" Ordensoberen Dr. Christoph Jung und Thomas Schmidhuber sowie die Chevaliers Klaus Jeromin und Dr. Jörg Stoffregen, die Präsidenten der zwei Schweizer Bruderschaften, Kurt Wiedmaier und Koni Ritter mit Ehrengroßmarmite Franz Altenburger, aber auch dem belgischen Präsidenten Dr. Walther Tielemans, dazu von der „7-Schwaben-Chuchi" aus Augsburg Herbert Lidel, Dr. Ernst Mittermeier und Helmut Michlitz, aber auch Grand Maitre Heinz Krauß aus Biebesheim. Ansonsten sah man

Der Politik-Starjournalist Dr. Hugo Müller-Vogg (BILD), Kult-Trainer „Schlappi Schlappner und Peter Hofmann, Vorsitzender des DOKR-Springausschusses und Veranstalter des Mannheimer Maimarkt-Turniers .

Der Star bei der Kochschürzengala: Anita Vidovic begleitet von Franz Lambert.

unter den Gästen den früheren Ministerpräsidenten von Hessen Dr. Roland Koch, Landtagspräsident Guido Wolf, SKH Leopold Prinz von Bayern, Showstar Max Schautzer, Landräte, Abgeordnete von Bundestag und Landtag, Fußballtrainer-Ikone „Schlappi" Schlappner, Bürgermeister und natürlich die Hausherren der M.V.V. Energie AG, an der Spitze der Vorstandsvorsitzende Dr. Müller.
Jedes Jahr sagt man am Schluss der Veranstaltung „jetzt ist keine Steigerung mehr möglich" – warten wir es ab, auch im 51. Jahr des Bestehens der Mannheimer Chuchi wird es wieder einen neuen Träger der „Mannheimer Kochschürze" geben - dann den 49ten - und hoffentlich wieder wird Bert Schreiber dann den Abend mit dem legendären Satz eröffnen, wie er es bei allen 48 bisherigen Veranstaltungen getan hat: „Wer hier isst, ist wer...!" Ein Satz, der Geschichte machte...
Ja – und eines sollte man auch noch erwähnen: Idee für Ablauf, Gestaltung und dazu Moderation, wie bisher immer, Bert Schreiber, der von 50 Mitgliedsjahren in der Bruderschaft 47 Jahre als Großlöffelmeister, Großkanzler, Ordensoberer und Chevalier gedient hat und heute noch als Generalsekretär der CCI an vorderster Front tätig ist und vom ersten Tag bis heute „Chef, Vaterfigur und Bübchen für alles" der Mannheimer Kochbrüder ist.

Presse-Ausschnitte aus den Reden:
Aus Bert Schreibers Laudatio: „ ... auch mit Diäten kann man eine runde Figur bekommen...", „ ...wissen Sie, Herr Minister, kochen ist keine Kunst, essen muss man es können...", „ ... das größte Geschenk, Herr Minister, haben Sie heute mir gemacht: Zum ersten Mal in meinem Leben hatte ich das Gefühl, ein schlanker Mensch zu sein, wenn ich neben Ihnen stehe...".

Aus Altmeiers Rede: „ ... ich bin zwar nicht der wichtigste, aber in jedem Fall der gewichtigste Minister im Kabinett...", „ ... der Gabriel versucht es ja immer wieder, mich einzuholen, aber das schafft er nie..." (nur gewichtsmäßig???)
Auf den Hinweis des Großlöffelmeisters „wieviel in den Löffel hineinkommt, bestimmen Sie, aber was darin ist, müssen Sie auch austrinken..." antwortete der Minister: „ ... Ach so - Sie haben aber doch nur eine Flasche..." Er schloss seine Rede mit dem Satz „ ... ich bin Saarländer und wir sagen „Hauptsach gud gess, geschafft han mer schnell ..."

Aus der Rede des Bürgermeisters: „ ... keiner kann Leistung und Lebensfreude so gut verbinden und vermitteln wie Peter Altmaier ...", „... wir, die Stadt Mannheim, sind stolz auf diese Männer, diese Chuchi, allen voran Spiritus Rector Bert Schreiber, Sie alle sind Aushängeschild für unsere Stadt bei Ihren Aktionen und Reisen...
Alle Presseveröffentlichungen gipfelten aber in der Bestätigung der Aussage „ Wer hier isst, ist wer!"

Nun dann – vielleicht „Auf Wiedersehen 2016"

CC-Urgestein Bert Schreiber, CCI-Generalsekretär und der Geehrte, der „gewichtigste Bundesminister" Peter Altmeier.

Karlsberg Chuchi Homburg feiert 40jähriges Bestehen

➲ Am 22. November 1974 trafen sich in Homburg/ Saar kochbegeisterte Männer mit dem Saarbrücker Kochbruder Berthold Lehberger und gründeten die „Karlsberg Chuchi Homburg“.
40 Jahre später, auf den Tag genau am 22. November 2014, feierte die Chuchi in der Cafeteria der Robert-Bosch-Schule Homburg ihr Jubiläum, zu welchem Chuchileiter GMdC Wolfgang Vogelgesang mit einem Rückblick auf die vergangenen Jahrzehnte und die „Highlights“ des Chuchilebens zahlreiche Gäste aus der gesamten Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau begrüßen konnte, so auch als Ehrengäste die Direktorin der Robert-Bosch-Schule, Frau Barbara Neumann sowie Landeskanzler Gerhard Blumenröther.
Unter lebhaftem Beifall überreichte der Chuchileiter dem Gründungsmitglied MdC Erich Hein eine Urkunde, die ihn zum zukünftigen Ehrenmitglied der Karlsberg Chuchi ernannte. Wie Landeskanzler

Neuer Maitre in der Chuchi Alt-Düsseldorf – In der Chuchi Alt-Düsseldorf ist das „Gelb-Fieber“ ausgebrochen…

➲ Nachdem im Oktober erst das letzte Maître-Essen war, hatte unser Bruder Werner Trienekens am 4. März zu seiner Maître-Prüfung eingeladen. An diesem Tag war er auch genau 10 Jahre Mitglied der Chuchi. Die Jury bestand aus VGK Uli Kampmeier, LK Christian Gutsche, MdC Rudi Schulte-Sasse und dem CL Jochen Klüssendorff. Am Morgen schon war Bruder Werner unter den Augen des Chuchi-Leiters in den Chuchi-Räumen heftig zugange. Als die Brüder dann gegen 17.00 Uhr langsam einliefen, wurde zunächst zum “Warmtrinken” Füchschen-Alt kredenzt. Die Küche war hervorragend aufgeräumt und alles an seinem Platz. Bruder Werner war ganz gelassen und keineswegs hektisch. Schon die Menü-Ankündigung versprach Besonderes. So hatte sich Bruder Werner an alte Zeiten erinnert und in Anlehnung an frühere Besuche bei Spitzenköchen eine kulinarische Vielfalt entwickelt. Auch der Trinkspruch: es gibt niemanden, der nicht ißt und trinkt – aber nur wenige, die den Geschmack zu schätzen wissen, ließ Erstklassiges erahnen. Zum Aperitif wurde Kir Royal gereicht. Dann kam der Gruß aus der Küche: Profiteroles mit Kräuterfüllung, Saté-Spießchen mit Erdnuss-Sauce und eine äußerst pikante Garnele. Dann folgte das erste zu bewertende Gericht: Agnolotti mit Entenfüllung und Trüffeln. Alle konnten nur noch die Augen verdrehen – es war ein Gaumenschmaus. Der Lemberger + Schwarzriesling Blanc de Noir passte vorzüglich. Dann folgte der soufflierte Lachs aus dem Ofen, begleitet von einem Schlossgut-Diel-Riesling. Das Sorbet von der Grapefruit war ein sehr erfrischender Zwischengang. Anschließend wurde der auf den Punkt gegarte Lammrücken im Blätterteig mit Olivenfarce aufgetragen. Hierzu tranken wir Luis Canas Gran Reserva DOCA. Das warme Törtchen von Blauschimmel und frischem Ziegenkäse mit Portwein-Birnen war erstklassig, aber doch ein bisschen mächtig. Das Dessert Bananensoufflé mit Ananascoulis stammte rezeptmäßig von Bruder Werner, wurde aber von den Chuchibrüdern zubereitet.
Die von der Jury nach kurzer Beratung vorgenommene Bewertung wurde fast einstimmig und mit einer hohen Punktzahl verkündet. Bruder Werner hatte die Maître-Prüfung mehr als überzeugend bestanden. VGK Uli Kampmeier verlas die Urkunde und konnte zum Löffeltrunk “trommeln” das gelbe Band umhängen und alle Brüder gratulierten. Es war ein hervorragendes Menü und ein sehr gelungener, harmonischer Kochabend im Kreise von Freunden.
Besonderen Dank an Dich lieber Werner und nochmals herzlichen Glückwunsch!

GMdC Jochen Klüssendorff, Chuchileiter

Gerhard Blumenröther in einer kurzen Ansprache versicherte, war es für ihn eine besondere Ehre, an dieser Jubiläumsfeier teilzunehmen, war er doch vor 40 Jahren als Vertreter der Paten-Chuchi Saarbrücken beim feierlichen Gründungsessen im damaligen Café Maas ebenfalls dabei. Auch gab er seiner Freude Ausdruck, Frau Rosemarie Maas, die Witwe des bereits vor 38 Jahren so früh verstorbenen Kochbruders Erich Maas bei dem heutigen Jubiläum unter den Brüdern und Schwägerinnen weilen zu sehen.
Der Landeskanzler, der in Reminiszenz an die Gründungsjahre seine 45 cm hohe Kochmütze aufsetzte, nutzte die Gelegenheit der Jubiläumsfeier, den Homburger Kochbrüdern MdC Bernd Ecker und Raimund Konrad das goldene CC-Wappen für über 30-jährige Mitgliedschaft und den Brüdern GMdC Wolfgang Vogelgesang und Wolfgang Salzmann sowie MdC Helmut Volz und CdC Peter Ziegler für mehr als 15-jährige Mitgliedschaft das silberne CC-Wappen zu überreichen. Nur die älteren Kochbrüder wussten noch, dass seinerzeit nach den Ordensregeln nicht nur die 3 verschiedenen Farben der Hummer Bänder sondern auch die Höhe der Kochmütze die Ränge von CdC, MdC und GMdC unterschied!
An festlich gedeckten Tischen wurden die Gäste bei lebhaften guten Gesprächen und ausgezeichneten Weinen von den Brüdern der Karlsberg Chuchi Homburg mit einem Fest Menü verwöhnt, das höchsten Ansprüchen gerecht wurde.

Gerhard Blumenröther

Das Menü:
*Amuses Bouche alsaciennes: Gänseleber, Lachs, Froschschenkel und Flammkuchen * Hokkaido-Cremesuppe mit Kürbiskernöl-Schaum * Perlhuhnterrine an Sellerie-Apfel-Salat und Quitten-Apfel-Gelee * Seeteufel an Algenpürree mit Honigsauerkraut und Krustentiersauce * Rote-Bete-Sorbet mit Basilikum Pesto * Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce, Wirsing, Möhren und Gemüsebulgur * Parfait mit Mandeln, Karamell und Fleur de Sel * Jubiläumskuchen*

Jüngstes Mitglied der Chuchi Paul Ricard Ensdorf meistert den CdC

➲ Alexander Heintz begrüßte die Prüfungskommission, bestehend aus Landeskanzler Gerhard Blumenröther, GMdC Wolfgang Vogelsang sowie Chuchileiter Peter Schwarz und die anwesenden Kochbrüder mit einem Aperitivo Rosato. Der frisch gebackene CdC Magnus Baumhäkel hatte dafür extra den „besonders guten“ Prosecco mitgebracht. Mit Ramazzotti Rosato, Basilikumblättern und eben diesem besonderen Prosecco wurde daraus dieser herrlich frische Aperitif.
Mit dem Amuse Bouche „Thunfischsashimi auf knusprigen Crostini mit Kokos-Wasabi-Creme“ eröffnete Alexander Heintz sein 6-Gänge Menu voller kulinarischer Genüsse. Der kurz angebratene Thunfisch mit Sesamkruste harmonierte wunderbar mit der leichten Schärfe der Kokos-Wasabi-Creme. Darauf folgte ein kaltes Melonen-Ingwersüppchen mit warmer Garnele. Perfekt abgestimmt waren die Süße vom weißen Portwein und die Schärfe des karamellisierten Ingwers. Kirschen, mit Zwiebeln und Balsamico veredelt, waren das Highlight der Interpretation eines Klassikers. Die Vorspeise „Kalbsleber auf Zimtbrot und Kirschsalat“ war ebenso überraschend wie perfekt zubereitet. Nun wurde es Ernst: der erste Prüfungsgang „Heilbutt mit Zitronenschaum und gebackener Kartoffel-Meerrettichpraline“ wurde serviert. Der Heilbutt war perfekt gegart und das Schäumchen unterstützte den guten Geschmack des Fisches. Die Kartoffel-Meerrettichpralinen waren eine perfekte Ergänzung - nicht zu scharf, aber auch nicht zu fad.

Danach präsentierte Alexander Heintz eine wunderbar zusammengestellte Käseauswahl aus Rohmilchkäsen. Von zart-geschmacklich für den Käsegenuss-Anfänger bis hin zum intensiven Geschmacksvolumen war alles dabei. Spannend wurde es wieder zum Abschluss, wobei hier das Attribut „krönender Abschluss“ wohl am besten passt. Das Mille-feuille von Creme und Himbeere mit Waldmeistersorbet begeisterte nicht nur das Prüfungskommitee.
Die Beratung der Prüfungskommission dauerte, obwohl nur ein paar Minuten kurz, eine gefühlte Ewigkeit. Das Ergebnis fiel dann auch nicht anders aus, als zu erwarten war: die Chuchi Paul Ricard hat einen neuen CdC. In seiner Laudatio schließlich sprach unser Landeskanzler Gerhard Blumenröther auch von einem „absolut“ stimmigen Kochabend.
Der große Schluck Cremant vom neuen CdC Alexander Heintz aus dem Riesen-Löffel beendete den offiziellen Teil eines tollen Prüfungsabends.

Schneeparty mit Eisstockschießen

Ein Wunsch der Provinz Württemberg ging in Erfüllung

Ende Januar 2015 und kein Schnee, keine Kälte war in Sicht. Der Wirt der Oberen Roggenmühle Geislingen sah es als fast unmöglich an, bei diesen Temperaturen eine Eisbahn zu spritzen.
Am Sonntag, 1. Februar brachte der Wetterbericht für die folgende Woche Kältegrade nachts bis zu minus 8 Grad, tagsüber Schneefall und für den Samstag, 7. Februar strahlenden Sonnenschein.
Noch am Sonntag wurde telefoniert. „ Ja , wir probieren es , wir spritzen!“ Alle Chuchi Chefs informieren, Einladung bitte an alle Kochbrüder und deren Familien.
Am Vorabend kochten der Wirt Tobi Seitz und ich in der Küche der Roggenmühle Chili con carne für über 40 Personen. Von 13 Chuchinen der Provinz Württemberg waren am sonnigen Samstag 11 Küchen bei der Schneeparty gegen 11 Uhr angereist.
Zur Begrüßung gab es Glühwein, Punsch und „Seehund“. Zuerst ganz vorsichtig eine kleine Probe von dem unbekannten Seehund. Doch, doch ...sehr gut! Nach kurzer Zeit war der Seehund leider allzu früh schon leer.
Peter Maichle, GL verteilte die Mannschaftsmützen für die Eisstockschießer. Eine Gaudi. Rot gewann! Glückwunsch.
Auf offenem Feuer im Kessel am Dreizack wurde Chili con carne heiß gemacht. Der Hunger treibt’s nah! .....ein Lob des Bruders Wolf Weinek aus Schwäbisch Hall. Dazu gab es Corona Bier mit einer Zitronenspalte.
Essen und Trinken, Eisstockschießen alles wunderbar. Bis zum Nachmittag waren wir draußen bei minus 5 Grad. Tolle Gespräche, eine sehr gute Stimmung. Die Kälte zeigte uns den Weg hinein ins gemütlich warme Gasthaus. Zum Kaffee gab es selbstgemachten Kuchen von meiner Frau. Schokogugelhupf, Linzer Torte, Teekuchen und Muffins mit Kokosflocken.
Ein Wunsch ging in Erfüllung. Eine Schneeparty mit Eisstockschießen. Dank an den Wirt für die nur für uns gespritzte Eisbahn. Dank an alle Beteiligten.

Rezept „Seehund“

Heißgetränk, Zutaten für ca. 1 Liter
600 ml Weißwein (z.B. Pinot Grigio) | 300 ml Portwein | 40 g Zucker | 1 Muskatblüte, gemahlen im Päckchen | 1 Vanilleschote | 6 Streifen dünn abgeschält von der Zitrone | 4 EL Pfirsichlikör
Weißwein, Portwein aufkochen, dann Zucker, Vanilleschote und Zitronenschale zugeben. Hitze reduzieren. Ziehen lassen. Die gemahlene Muskatblüte in einen Teebeutel einfüllen, zubinden und in den Topf geben.
Insgesamt ca. 20 Minuten ziehen lassen. Am Schluss den Pfirsichlikör zugeben. Umrühren. Den Seehund heiß servieren.

Bernd Britzelmayer, Landeskanzler Württemberg

Literarisch – kulinarisch

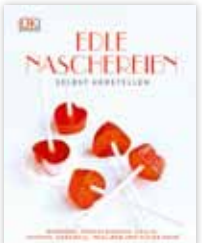
DAS ESSEN – EIN GEDICHT

Ja, Lyrik sucht man vergeblich im Programm des in München ansässigen Verlages Dorling Kindersley, der just seinen 15. Geburtstag in Deutschland feiert. Das Stammhaus wurde 1974 von Christopher Dorling und Peter Kindersley gegründet; der Verlag entwickelte sich rasant zu einem internationalen Medienhaus, das weltweit Bücher in 62 Sprachen verlegt. In Deutschland fokussiert DK sein Programm auf Ratgeber zu vielfältigen Themen – und was uns hier besonders interessiert: Kochbücher. Nahezu 200 (!) Titel werden angeboten. Besondere Popularität erzielte DK durch Jamie Oliver. Neugierig geworden? Dann klopfen Sie bei www.dorlingkindersley.de an und spazieren durch den Büchergarten. Meine Auswahl beflügelt vielleicht Ihre Neugier.
Guten Weg – Ihr Helmut Weber

Rosemond-Hoerr, Elena; Bretherton, Caroline: Amerika – Das Kochbuch. Das Beste von Alaska bis Florida. 256 S., 19,95 EURO
Das Buch räumt mit dem Vorurteil auf, dass die amerikanische Küche hauptsächlich aus Frittiertem und Gebackenem bestehe. Denn Amerikas Küche ist so abwechslungsreich und interessant wie seine Bewohner. Die Autorinnen leben in North Carolina und sind mit zahlreichen Kochbüchern erfolgreich hervorgetreten.

Hughes, Greg: Bier selbst brauen – Schritt für Schritt zum selbst gemachten Bier. 224 S., 16,95 EURO
Dieses Buch begleitet Hobbybrauer und alle, die es werden möchten, auf dem Weg zum selbst gebrauten Bier. Ob Münchner Helles, mexikanische Cerveza, japanisches Reisbier, belgisches Witbier oder American Stout: 100 Rezepte aus vielen Regionen der Welt inspirieren zum Ausprobieren!

Das große Buch der Lebensmittel – 2500 Zutaten und 200 Rezeptklassiker. Auswählen – aufbewahren – zubereiten – haltbar machen. 544 S., 49,95 EURO
Wie filetiere ich eine Grapefruit? Wie erkenne ich, dass ein Fisch frisch ist? Welche Gartechnik eignet sich für welchen Fleischschnitt? Wie sieht eine frische Kurkuma-Wurzel aus? Und was ist eigentlich Verjus? Von internationalen Food-Spezialisten recherchierte Texte machen dieses Buch zu einem wissenschaftlich fundierten Nachschlagewerk.



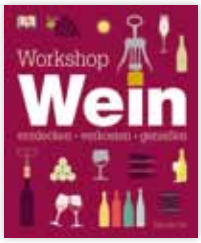
Othman, Yasmin: Edle Naschereien – selbst herstellen: Bonbons, Fruchtgummis, Lollis, Toffees, Karamell, Pralinen und vieles mehr.252 S., 19,95 EURO
Liebhaber süßer Kleinigkeiten werden sich von den ganz besonderen Rezepten in diesem Buch verführen lassen. Denn mit den richtigen Techniken lässt sich auch edles Naschwerk viel einfacher herstellen als gedacht. Yasmin Othman lebt als Food-Journalistin und -stylistin in London. Ihre Rezepte erscheinen regelmäßig in Food-Zeitschriften und Kochbüchern.

Brown, Deni: Kräuter – Die große Enzyklopädie. Anbau und Verwendung. Mit über 1.000 Pflanzen. 448 S., 29,95 EURO
Dieses Buch versammelt in 1.000 Pflanzenporträts eine große Vielfalt an Kräutern, die alle mit Informationen zu Kultur, Ernte, Verwendung und verwandten Arten und Sorten vorgestellt werden. Die enzyklopädischen Einträge und über 1.500 brillante Farbfotografien machen das Buch zu einem Standardwerk. Es werden die Bedeutung von Kräutern sowie ihr Nutzen und ihre Kultivierung grundlegend erläutert.

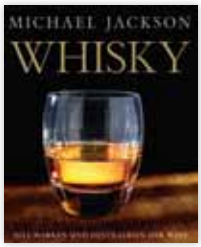
Mercurio, Paul: Kochen mit Bier – Die besten Rezepte von deftig bis raffiniert. 223 S., 19,95 EURO
Paul Mercurio präsentiert in diesem Buch 85 originelle Rezepte für würzige Hauptspeisen, pikante Snacks und süße Desserts mit Bier. Paul Mercurio ist ein erfahrener Koch; seit über 20 Jahren braut er bereits sein eigenes Bier. Dem australischen Publikum ist er aus zahlreichen TV-Shows bekannt – unter anderem aus seiner eigenen Kochserie Mercurios Menu, die in über 44 Ländern ausgestrahlt wird.

Fletcher, Nichola; Bretherton, Caroline: Wurst – Mit Rezepten und Herstellungstechniken. 224 S., 19,95 EURO
Endlich gibt es ein Kompendium für Wurstliebhaber, das mehr als 300 Würste aus aller Welt zeigt mit Foto und Informationen zu Herkunft, Herstellung, Verwertung und Charakter. Außerdem 44 Rezepte für Klassiker der internationalen Wurstküche, Anleitungen zum Selbermachen und eine Übersicht über Zutaten, Techniken und das nötige Equipment.

Harbutt, Juliet (Hg): Käse der Welt – Über 750 Sorten. 352 S., 24,95 EURO
In diesem ausführlichen illustrierten Käse-Guide für internationale Sorten präsentieren Käsespezialisten aus aller Welt über 750 ausgewählte Käse. Die Vielfalt an Konsistenz, Geschmacksvarianten und Aromen überzeugt dabei auf ganzer Linie und macht diesen Band zum idealen Nachschlagewerk rund ums Thema Käse. Die Neuseeländerin kam 1984 nach England und gründete dort Jeroboams The Wine & Cheese Shop, heute eines der exklusivsten Unternehmen seiner Art. Sie ist Mitglied renommierter Handwerksinnungen Frankreichs und entwickelte die British Cheese Awards und das zweitägige Great British Cheese Festival.

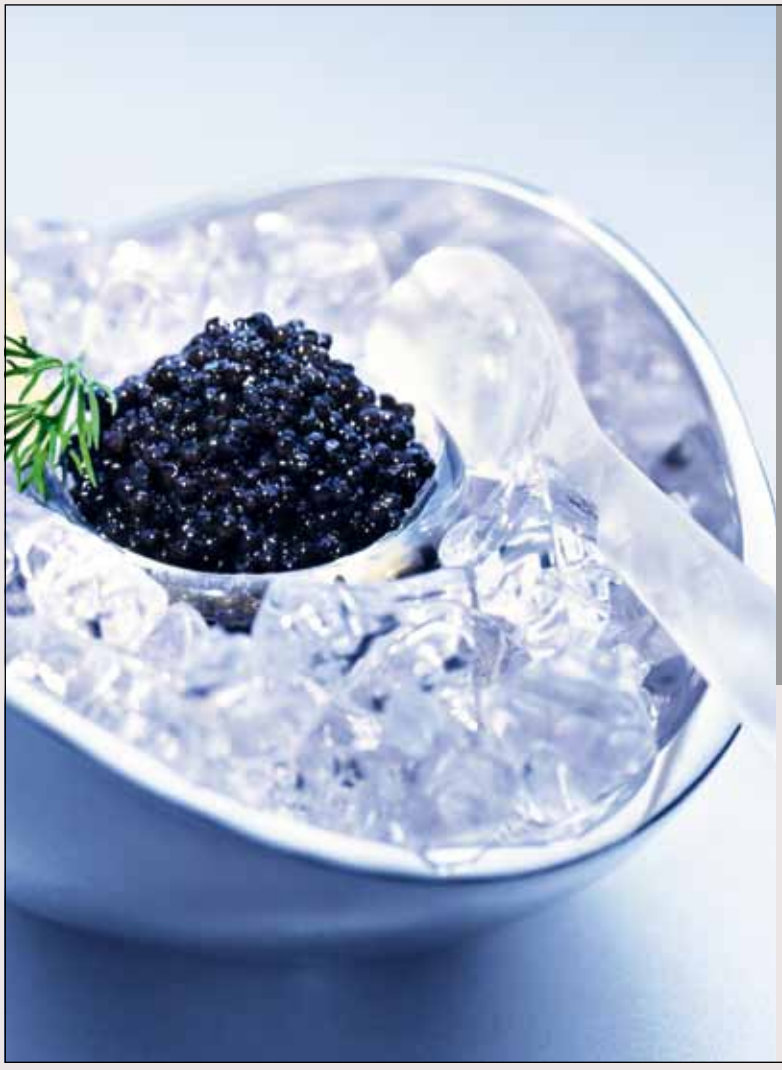


Old, Marnie: Workshop Wein: Wein entdecken – verkosten – genießen. 256 S., 19,95 EURO
Was bedeutet es, einen Wein richtig zu verkosten? Was sagt die Farbe über ihn aus? Wie beeinflusst das Alter den Geschmack? Und worauf muss man beim Einkaufen achten? Das Buch vermittelt leicht verständlich Weinkenntnisse. Etwas ganz Besonders sind die 12 vergleichenden Weinverkostungen. Mit dem praxisnahen Kurs werden Sie innerhalb kurzer Zeit zum Weinversteher! Marnie Old ist Sommelière und Autorin. Sie leitete die Abteilung Wein des renommierten International Culinary Center in New York.



Jackson, Michael: Whisky – Alle Marken und Destillerien der Welt. 288 S., 34,90 EURO
Dieses Buch ist eine fachkundige und sinnliche Reise auf den Spuren des Kultgetränks. Liebhaber und Fachleute finden in diesem Buch umfassende Porträts der Destillerien und detaillierte Beschreibungen der Hausmarken. Dazu erhalten sie Tipps zu Lagerung, Reifezeit und zum Servieren. Ein umfassendes, kompetentes, reich illustriertes Nachschlagewerk und ein stilvolles Lesevergnügen. – Ausgezeichnet mit der GAD Goldmedaille. – Michael Jackson ist DER Whisky-Papst schlechthin; leider bereits 2007 verstorben.

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



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