



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 3 | Mai | Juni 2015



Großrat 2015

19./20. Juni in Recklinghausen



**Kochen im Grünen –
das volle Programm**



Bayernmarmitage 2015

19./20. September in Amberg



Aus den Chuchis



Literarisch-Kulinarisch



Historisches Rathaus zu Recklinghausen - Tagungsort für den Großrat

Spargel mal ganz anders:

Gebratener Flusszander auf karamellisiertem Spargelragout



Zutaten für 4 Personen:

150 g Sauerrahm
50 ml Saft von Zitrone, Orange und Limone
Prise Zucker
etwas feines Meersalz
50 g Butter
800 g weißer Spargel
ca. 100 g brauner Rohrzucker
etwas Himbeeressig
etwas Nussöl von gerösteten Hasel- und Walnüssen
feines Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
100 g gecrashte Cashewkerne
4 x 150 g Tranchen vom Flusszander mit Haut (geschuppt)
etwas Mehl Typ 405
100 ml Olivenöl
200 g Butter
80 g frische Himbeeren
1 Bund Kerbel

Zubereitung:

Sauerrahm, Saft von Zitrusfrüchten, Zucker und Meersalz verrühren. Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und in Stäbchen schneiden.

Die Spargelstifte in etwas Nussöl kräftig anbraten, mit etwas Rohrzucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Himbeeressig ablöschen und bis zum gewünschten Garpunkt weiter braten. Mit Meersalz, Himbeeressig und evtl. braunem Zucker abschmecken. Die Cashewkerne zugeben, alles gut vermengen.

Die küchenfertigen Zanderfilets leicht salzen, die Hautseite leicht einritzen und mit Mehl bestäuben. Die Filets mit der Haut nach unten in der Pfanne zuerst mit Olivenöl anbraten und dann mit Butter fertig braten. Das Spargelgemüse mit den Zanderfilets auf Tellern anrichten und mit dem Zitrusfrüchtesauerrahm, frischen Himbeeren und etwas frischem Kerbel garnieren.



Liebe Brüder

es ist soweit: unser Großbrat in Recklinghausen steht unmittelbar bevor. Wir freuen uns auf ein rauschendes Fest und auf ein Wiedersehen mit den Brüdern. Das Gemeinsame ist eine der Grundlagen unseres Clubs. Dies gilt auch für Veranstaltungen, die der Verwaltung dienen. A propos gemeinsam: ich bitte Euch, die Fragebögen für die Reisemarmitage auszufüllen und zurückzuschicken oder im Internet auszufüllen. Ohne eine große Zahl von Rückmeldungen lässt sich eine Reisemarmitage nicht planen und die Brüder in Bremen stehen zeitlich schon fast mit dem Rücken zur Wand. Also ausfüllen und zurück an den Club – sei es per Post, Mail oder Fax. Nun zu unserem Fest in Ketsch: ich kann Euch versichern, das Kochen im Grünen wird ein Highlight, das alle Erwartungen übertrifft. Das Orgateam und wir garantieren Spaß, gutes Essen und ausgelassene Stimmung. Also – kommt möglichst alle und meldet Euch bitte umgehend an.

*Bis zum KiG also oder auch schon auf dem Großbrat
grüßt Euch Euer Robert Eymann, GK*

KiG – so war's 2013

das volle Programm für 2015 auf Seite 4



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

hammer@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: Stadt Recklinghausen

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.

Christian Heimann jüngster CdC in der Kelten-Chuchi Rheinhessischen Schweiz

➔ Im März 2015 gab es etwas zu feiern. Kochbruder Christian hatte sich den Juroren bestehend aus LK Jean Claude Fourcade, GMdC, Per Maier, MdC und CL Peter Rieger, MdC gestellt, um sich nach 15 monatiger Zugehörigkeit den Wunsch, das blaue Band zu tragen, zu erfüllen.

Das überwiegend herbstliche Menü mit den korrespondierenden Weinen aus Siefersheim bestehend aus: * **Krustini mit Steinpilz-Ziegenfrischkäse** * **Salat mit Hühnerfiletstreifen** * **Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer** * **Forellen-Pfannkuchen** * **Rehkeule mit Rotkraut und Kartoffelknödeln** * **Tarte aux pommes mit Vanilleeis** * fand großen Anklang.

Für die Kürbiscrèmesuppe ließ er Kürbisse aus Argentinien einfliegen. Die Forellen hat er selbst geangelt und das Reh von seinem Bruder erlegen lassen. Die Juroren bescheinigten ihm, dass er sich viele Gedanken gemacht und Mühe gegeben hat, um eine gute Qualität auf den Tisch zu bringen, der übrigens sehr ansprechend dekoriert wurde.

Nachdem die Laudatio beendet war und noch ein paar Kochtechniken erörtert wurden, erhielt Christian die Ernennungsurkunde zum Chef de Chuchi, das blaue Band, den Ritterschlag sowie den Löffeltrunk und nahm Glückwünsche und Geschenke der anwesenden Juroren und Kochbrüder entgegen.



CL Peter Rieger, MdC

KiG – „die Vierte“ – das volle Programm

Liebe Kochbrüder, liebe Schwägerinnen, liebe Kids, so ganz langsam kommen wir in die organisatorische Zielgerade für unser großes sommerliches Event vom 28. bis 30. August in Ketsch. Heute wollen wir Euch über den aktuellen Stand der Vorbereitungen informieren und auch nochmals ein bisschen neugieriger machen.

Natürlich beginnen wir mit dem Liebsten, was wir neben unseren Partnerinnen haben: unseren Kindern!

Hüpfburg, Bobbycar-Parcours, Ballons, Spielsachen – alles ist wieder vorhanden und die Kinder sind an beiden Tagen professionell betreut und beaufsichtigt; Eltern und Großeltern können also ohne Sorgen das Festprogramm genießen.

Schon heute ist erkennbar, dass wir eine hohe Zahl von Chuchis „an Bord“ haben werden, die nicht nur feiern wollen, sondern auch aktiv ihre Kochideen präsentieren: regionaler und internationaler Genuss in großer Vielfalt und natürlich alles mit dem supergünstigen Eintrittspreis von nur 40 Euro bezahlt!

Die ankommenden Gäste werden von uns auf dem Festplatz begrüßt und dort wird natürlich auch niemand verhungern oder verdursten müssen. Ab Freitagvormittag gibt es Getränke und einen stärkenden Imbiss für alle Aktiven; dann fällt der Aufbau natürlich viel leichter.

Was erwartet Euch sonst noch ganz konkret in Ketsch?

- ➔ ein opulentes Frühstück am Samstag- und Sonntagmorgen im Hauptzelt, organisiert von der gastgebenden Chuchi Ketsch
- ➔ Grill- und Smokervorführungen der Firma Weber, hiermit verbunden die Verkostung von Edekas Steak No. 1 und „gesmokter“ Schulter vom Landschwein
- ➔ exclusive Gewürzpräsentation und Verprobung von Ingo Holland
- ➔ ganzes Wildschwein am Spieß gebraten
- ➔ der historische „Wein – Stream – Liner“ unseres Kochbruders Stephan Wössner mit edlen Getränken
- ➔ frisch gezapftes Bier der Eichbaumbrauerei

- ➔ feines Brot und Kuchen der Bäckerei Grimminger
- ➔ Freitag- und Samstagabend Gratisapero und Amuse Bouches im Hauptzelt, präsentiert von der OP Württemberg
- ➔ eine neue Bühnenkonzeption und optimierte Beschallung der nochmals vergrößerten Gourmetmeile
- ➔ Messerschmiedemeister Herrmann Preuss und die Firma Dreizack Wüsthoff präsentieren und verkaufen Schneidwerkzeuge und demonstrieren in Workshops den richtigen Schliff. Ihr könnt zusätzlich Eure stumpfen Messer zur Bearbeitung abgeben. Nach Schliff und evt. Reparatur werden sie Euch dann per Post wieder zugeschickt
- ➔ Sous-Vide Vorführungen mit neuer preisgünstiger Technik durch unseren Kochbruder Frank Scholz
- ➔ Livemusik von Utami, Jean – Claude und Horst an beiden Tagen auf der Bühne
- ➔ Verkaufsstand mit antiquarischen Kochbüchern und Präsentation des neuen Gourmet – Prachtbandes von Johann Willsberger
- ➔ Präsentation, Verkostung und Verkauf von hochwertigen Olivenölen und Essigen
- ➔ Shuttlebus zum Arcadia-Hotel an beiden Tagen.

Aber das Wichtigste ist und bleibt das Wiedersehen mit vielen Kochbrüdern und Schwägerinnen aus der ganzen Republik und dem Ausland, die gemeinsame Zeit in Ketsch mit guten Gesprächen, neuen Freundschaften und interessanten Kontakten, stilvoller, unprätentiöser Genuss liebevoll zubereiteter Speisen und Getränke und die Freude darüber mit vielen Kochbrüdern zu teilen, Mitglied des CC- Clubs kochender Männer zu sein.

*Wir freuen uns auf Euch in Ketsch!
Bernd Aldinger und das ganze „KiG“ Organisationsteam*

P.S.:

*Noch nicht angemeldet? Jetzt aber ganz schnell nachholen!
Das Formular findet Ihr auf unserer Homepage*



Kapitel und Großkapitel stellen sich vor

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

In dieser Ausgabe: Aki Müller, Vizegroßkanzler CC

Liebe Kochbrüder,



wir leben in einer Zeit, in der die meisten Vereine einen Rückgang an Mitgliedern verzeichnen. Unser CC-Club bildet hier leider keine Ausnahme. Auch in 2014 sind wieder einige Kochbrüder aus dem CC-Club ausgetreten. Hierfür gibt es, wie wir wissen, ganz unterschiedliche Gründe. Ein Grund liegt darin, dass Kochbrüder keine positive Antwort mehr auf die Frage nach dem „Warum?“ einer Mitgliedschaft finden.

Gewiss: Wem es ausreicht, vor Ort mit Gleichgesinnten gemeinsam in einer mehr oder weniger losen Verbindung zu kochen, der braucht den CC-Club nicht. Er ist zufrieden in der örtlichen, meist unverbindlichen Kochgemeinschaft, von denen es ja auch viele gibt. Was aber bietet der CC-Club seinen Mitgliedern mehr?

Eine erste Besonderheit ist für mich die Zusammenfassung der örtlichen Chuchis in einer Ordensprovinz, ein quasi institutionalisierter Rahmen in dem der CC-Club seinen Mitgliedern einen Blick über den örtlichen Tellerrand hinaus bietet. Dies schafft vielfältige Kontakte – untereinander im bilateralen Austausch z.B. bei Kochabenden oder auch mit Chuchis benachbarter Ordensprovinzen bei Ordensprovinzfesten oder ähnlichen regionalen Veranstaltungen. Und darüber hinaus bieten auf Bundesebene Ereignisse wie KiG und Großmarmitage einen entsprechenden Rahmen, um mit gleichgesinnten Kochbrüdern überregionale Feste zu feiern. Ich kenne in Deutschland keinen Kochclub, der seinen Mitgliedern solch eine gemeinschaftsfördernde Struktur bietet.

Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal des CC-Clubs ist unser „Hummer“, der aus meiner Sicht für uns Kochbrüder ein ganz starkes soziales Bindeglied darstellt. Ich freue mich jedes Mal, wenn ich im „Hummer“ – durchaus auch mit Lerneffekt – lese, was sich in anderen Chuchis tut und welche Ideen man dort umsetzt.

Und schließlich sollten wir unser geordnetes und transparentes Prüfungswesen nicht vergessen – ein starkes und, wie ich finde, auch soziales Element unseres CC-Clubs. Selbstverständlich ist uns jeder Kochbruder lieb und teuer, der unseren zentralen Gedanken der Pflege der Ess- und Tischkultur mitträgt, auch wenn

er kein blaues, gelbes oder grünes Band trägt. Dennoch: nach meiner Erfahrung haben Prüfungen – von der Planung bis zur Durchführung – in aller Regel eine starke Integrationswirkung insbesondere in die Chuchi hinein. Die Kochbrüder begleiten die Prüfung schon im Vorfeld mit Rat und Tat und fiebern während der Prüfung – je nach Bruderschaftsrank unmittelbar oder in Gedanken – mit dem Kandidaten mit. Auch die gemeinsame Freude nach einer hoffentlich bestandenen Prüfung sollte als Integrationsfaktor nicht unterschätzt werden.

Aber, liebe Kochbrüder: wer den Austausch mit gleichgesinnten Kochbrüdern einer freundschaftlich verbundenen Chuchi oder das Zusammensein bei regionalen und überregionalen Veranstaltungen nicht vermisst, wem unser „Hummer“ nichts gibt, wen Kochprüfungen nicht interessieren und wer die durch unsere Ordensregeln geprägte Gemeinschaft incl. Brustgeschirr, Halsorden, Kochjacke etc. für antiquiert hält – wem sich also die starken sozialen und kulturellen Elemente unseres CC-Clubs nicht erschließen, der wird entweder von vorneherein nicht Mitglied bei uns oder er ist ein Austrittskandidat.

Was können, was sollen Kapitel und Großkapitel tun? In erster Linie sollten wir wohl darüber nachdenken, ob und wie der CC-Club seine Alleinstellungsmerkmale weiter entwickeln und optimieren kann. Dies ist z. B. mit dem KiG hervorragend gelungen. Und wir werden sehen, ob die geplante sogenannte Reisemarmitage ein Erfolg sein wird. Und vielleicht schlummert ja auch sonst irgendwo eine Idee, deren Umsetzung die Attraktivität des CC-Clubs weiter erhöhen könnte. Für wenig zielführend halte ich in diesem Zusammenhang eine Diskussion über den Mitgliedsbeitrag, bei der es wohl weniger um dessen Höhe als vielmehr – dem Zeitgeist entsprechend – um die Kosten-Nutzen-Relation geht. Vielleicht sollten wir dieses Thema an anderer Stelle vertiefen.

Wie man es auch wendet: Austritte von Kochbrüdern aus dem CC-Club werden sich niemals vermeiden lassen. Kapitel und Großkapitel können dem im Rahmen ihrer Möglichkeiten, wenn überhaupt, dann nur begrenzt entgegenwirken. Und schon gar nicht können Kapitel und Großkapitel einen Mitgliederrückgang durch Mitgliederwerbung vor Ort kompensieren. Dies ist und bleibt Sache der örtlichen Chuchi. Demgegenüber wird man wohl von Fall zu Fall entscheiden müssen, ob sog. weiße Flächen von zentraler oder örtlicher Stelle aus „bearbeitet“ werden sollten. Aber das ist ein weiteres, bedenkenswertes Thema.

Für heute bin ich mit chuchinischen Grüßen
Aki Müller, GMdC, VGK

Willkommen zum Großrat in Recklinghausen 19. und 20. Juni



Foto: Best Western® Parkhotel Engelsburg

Liebe Chuchileiter, liebe Kochbrüder,

der Großrat 2015 in Recklinghausen nähert sich mit großen Schritten und daher möchten wir Euch einige Vorabinformationen zukommen lassen.

Recklinghausen befindet sich am Nordrand des Ruhrgebietes und ist als Kreisstadt sowie durch die Ruhrfestspiele, die jedes Jahr vom 1. Mai bis zum 15. Juni stattfinden, weit über seine Grenzen hinaus bekannt!

Der Großrat findet zum 2. Mal im Vest (Kreis) Recklinghausen statt. Auch diesmal ist die Chuchi Vest Recklinghausen der Ausrichter und wir freuen uns daher, Euch Chuchileiter ganz herzlich in Recklinghausen begrüßen zu dürfen. Der Großrat ist nicht nur das wichtigste „offizielle“ Event des Clubjahres sondern auch immer ein Höhepunkt im jährlichen Clubleben!

Wir möchten Euch mit unserem Programm die Fahrt nach Recklinghausen lohnenswert und interessant machen sowie unseren „Großrat“ in einen für Euch angemessenen Rahmen fassen!

Weil für manche die Anreise sehr lang sein wird, möchten wir Euch mit einem angenehmen Aufenthalt entschädigen.

Für die Übernachtung haben wir das Best Western® Parkhotel Engelsburg ausgewählt, das 2014 den 1. Platz beim Best Western Quality Award unter allen 200 Best Western Hotels in Deutschland und Luxemburg erreicht hat. Es ist mitten in der Innenstadt gelegen

und von dort aus kann die Innenstadt fußläufig mit all ihren Sehenswürdigkeiten erkundet werden!

Am Donnerstag, dem 18. Juni wird ein Empfangskomitee im Parkhotel Engelsburg für Euch bereit stehen. Für die Kochbrüder, die schon am Donnerstag anreisen, werden wir Informationen bereitstellen, wo man abends essen und trinken kann und wir werden bei ausreichender Teilnehmerzahl eventuell für den Freitagmorgen eine Stadtführung organisieren. Auch die Kunsthalle Recklinghausen und das Ikonen-Museum sind sehenswert!

Anmerkung für mit dem PKW anreisende Kochbrüder:

Parkleitsystem: Innenstadt / Nord P2 Parkhaus Augustinessenstraße – die Vorfahrt zum Parkhotel Engelsburg in der Augustinessenstraße ist eng. Am besten fahrt Ihr gleich in die 50 m weiter gegenüber gelegene Parkgarage „Augustinessenstraße“. Ausfahrtickets gibt es für 7,00/Tag an der Rezeption des Parkhotel Engelsburg.

Freitag, 19. Juni 2015

9.00 Uhr Kapitel- und Großkapitel-Sitzung

14.00 Uhr Sitzung des Kapitels und Großkapitels mit den Landeskanzlern



Halde Hoheward mit
Horizontobservatorium

Fotos: Regionalverband Ruhrgebiet



Zeche Ewald in Herten –
Zeuge des Strukturwandels

evtl. 11.00 Uhr – für schon am 18. Juni angereiste Kochbrüder:
Stadtführung – (mindestens 10 Personen !!!)

Nach der Sitzung des Kapitels und Großkapitels mit den Landes-
kanzlern beginnt unser Programm:

gegen 15.30 Uhr / 15.45 Uhr fahren wir mit Bussen vom Parkhotel
Engelsburg auf die Halde Hoheward nach Herten, um Euch einen
Überblick über das nördliche Ruhrgebiet im Emscher-Tal und den
dort stattgefundenen Strukturwandel zu geben!

Von dort aus fahren wir zum Spargelhof Schulte-Scherlebeck in Her-
ten, wo wir – wenn Wetter und Zeit es zulassen – vielleicht noch fri-
schen Spargel stechen und ihn waschen und sortieren.

Dort findet auch unsere Abendveranstaltung statt, auf der wir Euch
mit frischem regionalem Stangengemüse und frischen regionalen
Feldfrüchten verwöhnen möchten !

18.00/18.30 Empfang und gemeinsames Abendessen
in der Scheune des Spargelhofes Schulte-Scherlebeck

Gegen 23.00 Uhr fahren die Busse wieder zum Hotel nach Reckling-

hausen, wo Ihr dann noch einen „Absacker“ an der Hotelbar oder
in der nebenan gelegenen Hausbrauerei Suberg's bei Boente neh-
men könnt!

Samstag, 20. Juni 2015 – Großrat 2015 – 9.00 Uhr

Großrat im historischen Rathaus der Stadt Recklinghausen
ab 8.30 Uhr Einlass in den Ratssaal

nach dem Großrat gegen 13.00 Uhr gemeinsames Mittagessen im
Ratskeller des Rathauses

Anmerkung: samstags ist am Rathaus Wochenmarkt! Das Park-
hotel Engelsburg ist 2 Minuten mit dem Auto und 7 Minuten
zu Fuß vom Rathaus entfernt. Kostenpflichtige Parkplätze sind
um das Rathaus herum am P3 „Erlbruch“ und auf dem Konrad-
Adenauer-Platz in der Nähe des Rathauses in ausreichender Men-
ge vorhanden.

Für die Chuchi Vest Recklinghausen

Klaus Jeromin, GMdC, Chevalier, OO – Dr. Holger Tietz, GMdC, LK

Michael Busse, GMdC, CL – Dr. Harro Tietz, GMdC, Chevalier



Gediegenes Wohlfühlambiente für das
abendliche Spargelessen: der Spargelhof
Schulte-Scherlebeck in Herten

Foto: Spargelhof Schulte-Scherlebeck

43. Empfang der Landesregierung Baden-Württemberg...

➔ ...anlässlich der größten deutschen Verbrauchermesse, dem „Mai-Markt-Mannheim“, mit alljährlich über 350.000 Besuchern. Logisch, dass dabei die Feinschmeckerchuchi Mannheim ebenfalls seit 43 Jahren voll „dabei ist“ und bei diesem traditionellen Empfang für jeweils ca. 400 geladene Gäste für die Verpflegung verantwortlich zeichnet. Kein Wunder, dass sich dieser Empfang zum „Highlight“ der Sonderveranstaltungen im Rahmen der Messe entwickelt hat.

Wie läuft so etwas ab? Nun, sofort nach der traditionellen Kochschürzenverleihung wird der Speisenzettel zusammengestellt und dann logistisch geplant, schließlich kann die Küche, in der alles vorbereitet und gekocht wird, jeweils erst ab 15.30 Uhr benutzt werden. Das heißt „Arbeit“ am Vortag der Veranstaltung von Beginn bis ca. 22 Uhr und am Veranstaltungstag selbst verlängert sich diese Zeit bis zum Schluss, meist bis gegen Mitternacht. Präsentiert in Thermobehältern sowie Schüsseln und auf Platten, müssen die einzelnen Gerichte auf vier Stationen in der Zeit von 18.30 bis 19.30 Uhr angerichtet werden (die Messe ist ja bis 18.00 Uhr für Besucher geöffnet ...) bis dann die Gäste in die Halle Einlass haben und das Essen um 20 Uhr beginnt. Da muss jeder Handgriff stimmen und es klappt auch immer!

Ist es dann soweit, heißt es laut Menükarte: „Alexander Bonde, der Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz des Landes Baden-Württemberg bittet zum Empfang der Landesregierung!“... „dazu reichen die Hobbyköche der Feinschmeckerchuchi Mannheim ein kleines Abendessen mit beliebten Kurpfälzer Schmankerln!“

Angepasst an den 50. Geburtstag der Feinschmeckerchuchi, „50 Jahre Genuss in Mannheim!“, boten die Mannheimer „Grüne Eier“, halbierte Eier in einer grünen Kräutersauce, „Bibbeleskäs, einmal anders“, eine sahnige Quarkcreme mit Lachswürfeln und rotem Caviar, „Tatar vom Saibling“, „Odenwälder Meerrettichsuppe“ mit Blutwurstscheiben und Apfelwürfeln, „Knusprige Wildschweinbratwurst XXL“ mit einem Salat von Burgunderrotkraut, „Zarte Ochsenbrust“ mit Lauchkartöffeln und Preiselbeeren, „Badische Geflügelklößchen“ in Champignonrahmsauce, „Rieslingkutteln“ mit Gemüsejulienne (übrigens das Gericht, das am schnellsten aufgegessen war, neben der topwürzigen Wildbratwurst) und als kleine süße Nascherei, „lauwarmer Apfelstrudel“ mit Vanillesauce. Das bekannte Grimminger-Brot sowie Weine „Von Weiß bis Rot“, Riesling, Weißherbst und Lemberger aus Baden-Württemberg und die Biere der Privatbrauerei Eichbaum (seit

Jahrzehnten auch Großsponsor bei unseren „Kochen im Grünen“ in Ketsch) rundeten das Abendessen ab. Unterhalten wurden die Gäste von der beliebten und sehr bekannten Band „Speedy Gonzales“, fünf Musiker mit ihrer tollen Sängerin, die von Tisch zu Tisch gingen ...

Wieder ein tolles Event, gestaltet von der Feinschmeckerchuchi Mannheim, deren Mitglieder fester gesellschaftlicher Bestandteil Mannheims sind!



MdC Hermann Enning schneidet die Wildschweinwurst an ...



Minister Bonde ist ganz Ohr, wenn Bert Schreiber etwas erklärt



Minister Alexander Bonde und Bert Schreiber stoßen auf ein gelungenes Fest mit EICHBAUM an



mit „Gold“ prämierte alte Obstbrände sind das „Dankeschön“ an die Köche ...



SkH. König Cephas Bansah v. Hohoe Ghana als beliebter Gesprächspartner



Kochbruder H.J. Farrenkopf im Gespräch, dazwischen Oberbürgermeister Dr. Kurz



Bernd Nennstiel sucht „geistlichen Beistand“ beim Dekan – der Dekan sucht etwas „gegen Durst ...“



Peter Norheimer „versorgt“ den Herrn Oberbürgermeister mit einer der Spezialitäten

„N och vor meinem 50. Geburtstag möchte ich mich der Grand



...so Christof Straub, Schuldirektor in der Lindenschule Geislingen in unserem Kochdozimizil.

Ein zielstrebig junger Koch unser Christof. 2009 begann er als Apprenti, die CdC Prüfung in 2011, 2013 die Maitre-Prüfung abgelegt und jetzt?

Monatelanges Vorbereiten auf die große Prüfung. Ehefrau und Kinder waren die Testpersonen. Auch wir, seine Brüder, wussten von mehreren Sonntagen mit Messermuscheln, Taubenbrüsten, Saiblings und Kalbsfilets.

Am 11.4.2015 war es dann soweit. Pünktlich um 12 Uhr begrüßte Christof mit einem Glas Champagner die Prüfer. Die mit unserem CC-Zeichen und Vornamen bestickten Servietten auf dem schön mit Frühlingsblumen gedeckten Tisch zeigten uns den Platz.

Schade, dass wir das Amuse Bouche nicht bewerten durften. Die Messermuscheln mit weißer Balsamico Vinaigrette waren ein besonderes Geschmackserlebnis und eine Freude beim Betrachten, fürs Auge.

Variation vom Saibling mit Radieschen-Mousse und Gartentomaten und die Taubenbrust mit Gänseleberpraline und Sellerie, geschmacklich sehr gut, folgten.

Bereits jetzt kam ein japanisches Sprich-Wort zum Tragen: mache die Augen satt und nicht den Magen! Christof und sein Beikoch Rolf Bilder, MdC legten großen Wert auf die Anrichtung.

Dr. Klaus Lörcher, CdC schenkte die Weine ein und gemeinsam mit Ernst Bohnert, CdC trugen Sie die heißen Teller auf. Aus vielen Gesprächen bei vorangegangenen gemeinsamen Festen, Grandmarmitage, Provinz, KiG war uns und auch dem Prüfling bekannt, dass ein Prüfer aus der Jury besonderen Wert auf heiße Suppenteller legt.

Bei lauwarmen Tellern gibt es einen Punktabzug bei der Bewertung! So waren alle Prüfer am Tisch glücklich, nicht nur über die heißen Suppenteller sondern über den intensiven Geschmack der klaren Tomatenessenz und den leichten, frühlingshaften Bärlauch Flädle.

Beim nächsten Gang – Cassoulette von Spargel und Morchel – Originalton eines Profikochs aus München wäre er bei uns dabei: „gschmackig“, und der Japaner hätte sich gewünscht, es wäre ein wenig mehr auf dem Teller gewesen.

Zum Steinbuttfilet mit bretonischem Hummer und Rosé Champagner-Sauce reichte uns Klaus einen Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut.



Mâitre Prüfung stellen...“

Das Bild spricht für sich. Die Gaumenreize kann ich leider nicht sichtbar machen, doch ich versuche sie zu beschreiben: der Champagnerschaum, ein Gruß an den Gaumen, der Steinbutt auf den Punkt und der Hummer aromatisch, fein parfümiert mit Butter. Das Gemüsekonfetti bissfest.

Die kleine Erfrischung zwischen den Gängen – ein Erdbeersorbet – war wie die Messermuschel nicht in der Wertung. Doch der intensive Geschmack dieses Sorbets brachte ein paar Äußerungen bei den Prüfern hervor: welche Intensivaromen wurden beigegeben? Ein Prüfer behauptete, er habe gar kein Sorbet bekommen und bestellte ein weiteres nach. Ein anderer Prüfer orderte die gesamte Schüssel nach. Und sowas bei uns! Es war eine super Stimmung. Der Hauptgang, das pochierte Kalbsfilet mit Selleriemousseline und glasierten Karotten. Alles übersichtlich, der Jus ausgezeichnet. Das Fleisch einen Moment zu kurz pochiert. Schade.

Der Spätburgunder großes Gewächs, Laumersheimer Kirschgarten war Spitzenqualität. Die selbstgemachten Olivenhippen, gefüllt mit Ziegenfrischkäse, knackten beim ersten Biss, eine Explosion wie bei der Molekularküche. Dazu ein Löffelchen geschmorter Rhabarber als Kontrastgeschmack.

Ein süßer Schluss kommt immer gut! Schokoladen-Pavé mit Mango, Passionsfruchtsorbet und Kokosnusseis. Und dazu einen Schluck Muscat süß.

Alles gut! 16 Uhr Ende des Essens und der Prüfung. Das Menü mit begleitenden Weinen, die Rezepte und weitere Bilder unter www.chuchi-oederthurm.de

Gratulation Christof. Eine ausgezeichnete Prüfung, gutes Timing. Aki Müller, der Vorsitzende der Jury, besprach das Menü, die Getränke, den Tisch, den Gesamteindruck. Großes Lob für unseren Christof!

Alle Augen und Gaumen waren sehr zufrieden, ein neuer Grand Maître in unserer Bruderschaft. Der Löffeltrunk folgte. Übergabe der Urkunde und Umlegen des grünen Bandes.

Ein neu beförderter GMdC, glücklich und zufrieden, lud seine Frau und Kinder, seine Kochbrüder und Schwägerinnen zu einem anschließenden Drink und Abendessen ein.

Bernd Britzelmayer, GMdC; Landeskanzler Württemberg





Die Chuchi Bünde freut sich mit Ihrem neuen CdC Wolf Hentschel!



➔ Am 17. April war es soweit. Wolf Hentschel stellte sich seiner ersten Kochprüfung und trat an, um den Hummer am blauen Band zu erkochen. Wolf hatte alles vorbereitet, um seine Prüfer LK Manfred Löbbert (GMdC), Karl Finke (MdC) und Markus von Braucke (MdC) mit einer kleinen Rede zu begrüßen.

Nach dem Sektempfang mit Amuse Gueule nahmen die Prüfer, begleitet von CL Thomas Kapke (MdC), an der festlich gedeckten Tafel Platz.

Der Prüfling hatte sich ein Menü ausgedacht, dessen Schwierigkeitsgrad vor allem beim Hauptgang einer CdC-Prüfung mehr als gerecht wurde. Auch die optische Darbietung manchen Ganges wurde ausdrücklich lobend erwähnt: „Optisch auf jeden Fall schon mal eine „1“ und „... ein echter Hingucker...“ sind Kommentare der Prüfer, die die Leistung Wolfs, der von Arne Kühl (CdC) als Beikoch unterstützt wurde, schon am Tisch lobten. Die gut abgestimmten Weine fügten sich hervorragend in das Menü ein, so dass am Ende eines heiteren Prüfungsabends das eindeutige Urteil feststand.

Zur Rangerhebung waren alle Kochbrüder der Chuchi Bünde eingetroffen, um gemeinsam mit Wolf der Laudatio durch LK Manfred Löbbert (GMdC) zu lauschen.

Neben viel Lob war diese wie immer mit dem einen oder anderen Tipp versehen. Den Hummer am blauen Band empfing der frisch ernannte CdC müde, aber mit viel Stolz. Seiner Urkunde wird er einen ganz besonderen Ehrenplatz zukommen lassen, den nur sehr wenige Kochbrüder aufweisen können.

Neben der Urkunde seines Schwiegervaters wird Wolf seine Urkunde platzieren und somit die heimische Küche zieren. Gerhard Mücke legte seine CdC-Prüfung vor mehr als 40 Jahren am 10.7.1972 ab. Einer Bänder Tradition folgend kamen

die Schwägerinnen nach dem offiziellen Löffeltrunk aus der großen goldenen Kelle dazu, um ebenfalls mit Wolf anzustoßen und ihn zu beglückwünschen.

Wolfs Menü:

*

Garnelenspieße mit Zuckerschoten

*

Bärlauch-Kräuter-Suppe

*

Gewürzforellenstrudel mit Schnittlauchsauce und Endivien-Portulak-Salat

*

Lammlaiberl auf Knoblauch-Butter mit Peperoni-Fenchel-Gemüse und Nusskartoffeln

*

Safran-Grieß mit Zitrusfrüchte-Ragout



Damen- und Gästeessen der Chuchi Leingarten

➔ Wenn die Kochbrüder der Chuchi Leingarten um Küchenchef Jürgen Katz zum traditionellen Damen- und Gästeessen einladen ist kein Weg zu weit, Termine werden ohne Probleme verschoben oder abgesagt, der Hund bei lieben Verwandten untergebracht – denn eine solche Einladung – das hat sich zwischenzeitlich herum gesprochen – ist immer etwas ganz besonderes.

So auch wieder am Samstag, dem 28. März 2015. Etwa 50 Gäste einschließlich der Leingartener Kochbrüder hatten den Weg in die alte Festhalle gefunden – wohlgeant und in freudiger Erwartung. Unter ihnen Großlöfmeister Hans-Peter Maichle, Landeskantler Bernd Britzelmaier mit Frau und fast vollzählig die Schwäbisch Haller Kochbrüder und Schwägerinnen unter Führung von Eckart Hageloch. Alle Vorbereitungen waren getroffen (Großer Dank dem Deko-Team Petra + Anita), die Sinne geschärft, nagelneue Kochjacken angelegt, (Großer Dank an Wolfgang, den Kochjackenbeschaffungs-Beauftragten), die Begrüßungsreden gehalten, die Plätze eingenommen – es konnte losgehen mit folgendem Menü und den



dazu passenden Weinen: * Pastetchen mit Thunfisch-Creme / Pumpernickel mit Oliventapenade – 2012er Lemberger-Weissherbst Sekt b.A., handgerüttelt, klassische Flaschengärung * Mango-Ingwer-Kokos-Süppchen – 2013er Muskat-Trollinger QbA-blanc de Noir * Weißer Heilbutt auf schwarzem Risotto und Orangen-Chicoree – 2013er Riesling Kabinett, feinherb * Tranchen vom Ochsenkotelett auf Linsen an Rotweinjus und Falaffel – 2011er Trollinger Kabinett trocken / 2011er Cabernet Mitos QbA trocken / 2011er Trollinger-Lemberger QbA * Whiskey-Apfel mit Sabayon und Espresso-Eis * Kaffee und Hefezopf *

Der Aufwand hatte sich gelohnt – es wurde ein sehr schönes, toll zubereitetes, wohlschmeckendes Menü serviert, das in allen Belangen den hohen Ansprüchen der Chuchi Leingarten gerecht wurde. Alle Anwesenden waren sich einig: ein tolles Menü, dazu die perfekt passenden Weine, ein klasse Service und das Ganze in einer heiteren, lockeren Atmosphäre. Noch ein Wort zu den Weinen: die stammen allesamt vom Weingut Landesvatter, sind hoch dekoriert, schmecken sensationell gut und adeln regelmäßig unsere Kochabende und Veranstaltungen.

Jürgen Katz / MdC



Theorie und Anwendung T+A, ein Ohrenschmaus!

➡ Nein, dies ist kein Schreibfehler, diesmal haben wir unsere Sinne nicht auf den Gaumen, sondern auf die Ohren konzentriert. T+A Theorie und Anwendung, auch unsere Kochabende stehen vielfach unter diesem Motto. Bei der Firma T+A in Herford ist dies Programm. Auf Einladung des Firmeninhabers Siegfried Amft nahm die Salzsieder Chuchi aus Bad Salzuflen Ende April die seltene Gelegenheit wahr, die Firma T+A in Herford zu besichtigen. Wer sich mit der Materie HiFi beschäftigt weiß, dass T+A einer der Marktführer in Deutschland für HiFi-Komponenten von höchster Qualität ist. Die mehrstündige Betriebsführung startete in dem Rohwarenlager, in dem sämtliche Bauteile erfasst und die Stückzahlen auf Knopfdruck verfügbar sind. Bei der Produktion von Kleinserien ein Muss, so Diplom Physiker Siegfried Amft. Die Besichtigung der Produktion zeigte, dass tatsächlich das gesamte Sortiment am Herforder Standort hergestellt wird. Diverse Tests beispielsweise unter hohen Temperaturen oder sehr hohen Spannungen stellen den außergewöhnlichen Qualitätsanspruch sicher. Erstaunlich war auch, dass selbst jahrzehntealte Geräte von T+A noch repariert werden können. Auch den Ausführungen der Entwicklungsabteilung war



es interessant zu lauschen. Im Ergebnis war hier festzuhalten, dass trotz hochmoderner Messgeräte letztendlich das menschliche Ohr über die Serienreife einer Neuentwicklung entscheidet. Nach einem Rundgang durch die Abteilungen der Lautsprecherentwicklung und -produktion, lud uns Herr Amft zu einer kleinen Kaffeetafel mit exquisiten Backwaren einer hiesigen Konditorei ein. Im Anschluss folgte das Highlight der Besichtigung und zwar verschiedene Hörproben u.a. die neue R-Serie, ein Klassiker im T+A Programm. Dabei wurden auch eigens mitgebrachte Schallplatten und CDs der Kochbrüder aufgelegt. Nicht zu überbieten war die Hörprobe der HighEnd Serie HV. Die Anlage – wie sie vor uns stand – hat einen fast sechsstelligen Ladenverkaufspreis und konnte auch weniger HiFi interessierte Kochbrüder in ihren Bann ziehen. Zusammenfassend ein hochinteressanter Nachmittag im Hause T+A und auch an dieser Stelle nochmal unseren Dank an Siegfried Amft, der uns mit seltener Leidenschaft seine tollen Produkte nahegebracht hat. Seine Kochkünste wird Siegfried Amft bei einem unserer nächsten Kochabende unter Beweis stellen.

Knut Meier, CdC

Nachrufe

Die Kochbrüder der Nibelungen-Chuchi Biebesheim und ihre Frauen trauern und nehmen Abschied von ihrem Kochbruder

GMdC Rudi Molter

* 26.1.1926 + 25.2.2015

Rudi ist vor 24 Jahren in die Nibelungen-Chuchi eingetreten. Er war schnell ein sehr angesehenes und äußerst aktives Mitglied und hat in kürzester Zeit die Laufbahn in unserem Club durchlaufen und 1995 die Großmeisterprüfung mit hervorragendem Ergebnis abgeschlossen. Im gleichen Jahr wurde er einstimmig zum Leiter unserer Chuchi gewählt und war danach 9 Jahre unser Chef.

Wir verlieren mit unserem Rudi Molter nicht nur einen lieben Kochbruder sondern auch einen Freund. Rudi, wir danken Dir.

*Dr. Herbert Geipert,
CL Nibelungen-Chuchi Biebesheim*

Dieter Amling, MdC

Leider müssen wir die traurige Nachricht überbringen, dass uns unser Gründungsmitglied Dieter Amling kurz nach seinem 83. Geburtstag für immer verlassen hat. Das Fotografieren war neben dem Kochen seine zweite Leidenschaft und Dieter war in den Jahren seiner Clubzugehörigkeit unser Hoffotograf. Unser Mitgefühl gilt seiner Frau Almut und seiner Familie.

Chuchi Passauer Wolf Passau



Die Bruderschaft trauert um unseren allseits geschätzten Marmitenbruder

Walter Adam

der am 25. April 2015 kurz vor Vollendung seines 85. Lebensjahres nach einem erfüllten Leben unerwartet im Kreis seiner Familie verstorben ist.

Walter Adam gehörte der Bruderschaft seit 1972 an. Er war Gründer der Nibelungen-Chuchi Biebesheim, der er bis zu seinem Ableben angehörte und eng verbunden war. Dem CC-Club diente er als Mitglied des Kapitels und führte als Majordomus lange Jahre die laufenden Geschäfte des Clubs. Einen bleibenden Verdienst erwarb er sich als Organisator des unvergessenen Oppenheimer Campingkochens, das er über 20 Jahre maßgeblich gestaltete. Dank seiner Zielstrebigkeit und seinem technischen Wissen und Sachverstand als erfolgreicher Bauunternehmer hat er dem Club viel Gutes getan und ihn stets unterstützt. Die Bruderschaft hat seine Leistungen mit der höchsten Ehrung und Auszeichnung zum Chevalier de la Marmite gewürdigt. Im privaten Leben war das Kochen seine große Leidenschaft, der er mit Leib und Seele bis ins hohe Alter verbunden war. Seine Großzügigkeit und ehrliche Freundschaft, seine Ausstrahlung und Gestaltungskraft werden wir vermissen und danken von ganzem Herzen für die Güte und den Geist, den er uns zurückgelassen hat.

Lieber teurer Freund: Ruhe in Frieden!

Heinz Röder – Clubältester und Chevalier de la Marmite

Literarisch – kulinarisch



Mit einem Tisch voller Genuss-Bücher

Ja, das Gastronomische Antiquariat ist wieder mit einem Büchertisch in Ketsch vertreten und freut sich auf die interessanten Gespräche. Unser Thema lautet „Gewürze, Kräuter, Aromen“. Eine kleine Auswahl an Büchern zum Thema finden Sie auf dieser Seite. Unser Standnachbar wird Interesse und Neugier wecken. Das „Alte Gewürzamt Ingo Holland“ ist mit einer eigenen Präsentation vertreten. Was Sie schon immer über Gewürze wissen wollten – jetzt wird Ihnen geholfen. Es gibt bei uns viel zu entdecken.

Auf Wiedersehen in Ketsch Ihr Helmut Weber



Soeben erschienen

Ingo Holland – Gewürze

Wie würzt man wann, womit und warum? Fünfzig Gewürze, bekannte und unbekannte, von Ingo Holland (Spitzkoch und Gewürzhändler aus Leidenschaft) ebenso interessant wie unterhaltsam und sehr persönlich beschrieben, fünfzig Rezepte, die belegen, was der richtige Einsatz eines Gewürzes bei einem Gericht vermag, und fünfzig Kommentare von Jürgen Dollase, der sich überwiegend mit Fragen des (kulinarischen) Geschmacks beschäftigt. Dieses Buch entführt Sie in die aufregende geheimnisvolle Welt der Spezereien.

Sonderausgabe jetzt nur 19,99 EURO

Charmaine Solomon:

Scharf und würzig kochen. 92 S., Könnemann Verlag, 5 EURO

Heinz Winkler:

Heinz Winklers Heilpflanzen für Genießer – Highlights der natürlichen Gourmetküche. Ausführliche Pflanzenporträts mit erlesenen Rezepten. 192 S., Haug Verlag, 18 EURO

Gernot Katzer:

Chili, Teufelsdreck und Safran – Zur Kulturgeschichte der Gewürze. 200 S., Verlag Die Werkstatt,

120 EURO

Michael Bateman:

Die große Schule der Gewürze mit 200 inspirierenden Rezepten. 240 S., Christian Verlag, 12 EURO

Rita Kopp:

Edelsüß und Rosenschärf - die Welt der alten Gewürze. 110 S., Thorbecke Verlag, 12 EURO

Dr. Rainer Schunk:

Alles über Gewürze 150 Gewürze und Würzmittel leicht verständlich dargestellt. 210 S., Kaulfuss Verlag,

8 EURO

Jean Favrier:

Gold und Gewürze – Der Aufstieg des Kaufmanns im Mittelalter. 408 S., Junius Verlag, 12 EURO

Susanne Till:

Die sinnliche Welt der Gewürze – Vom Abenteuer des guten Geschmacks. 160 S., Orac Verlag, 8 EURO

Donna Hay:

Gewürze & Aromen – Rezepte für die Sinne. 192 S., Fackelträger Verlag, 12 EURO

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

Die Anmeldefrist zur Bayernmarmitage am 19./20. September 2015 in Amberg wurde bis zum 30. Juni verlängert!

Kommt doch bitte zahlreich – selbstverständlich mit Euren Partnern!

Handy 0171 4841025 oder

E-Mail an chuchileiter@chuchi-amberg.de

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





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