



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer  
Deutschland e.V. Ausgabe 4 | Juli | August 2015



 **Rückblick  
Großrat Recklinghausen**

 **KiG – Fünf vor zwölf**

 **Ordensprovinzfest  
Rhein-Main**

 **Ordensprovinzfest  
Weser-Ems-Bremen**

 **Aus den Chuchis**

 **Literarisch-Kulinarisch**



*KiG - jetzt geht's los!*



*Der September hat zum Glück ein „R“ – Hochsaison für Schalen- und Krustentiere*

# Rezepte zum Titelthema

## Austern mit zwei Vinaigrettes

*Mexikanisch gepeppt und frisch: so machen die sinnlichen Eiweiß-Bömbchen doppelt Laune*

Zutaten (für 4 Portionen):

### VINAIGRETTE À LA MEXICAINE

2 Tomaten (120 g), 2 Frühlingszwiebeln (40 g), 15 Stiele Koriandergrün, 1 Bio-Limette, Salz, grüner Tabasco, Piment d'Espelette, (ersatzweise Cayennepeffer)

### VINAIGRETTE À LA IRLANDAISE

1 Mini-Gurke (200 g), 1 Bio-Zitrone, 3 El Gin, Salz, 10 g Schnittlauch

24 Austern

### Zubereitung

1. Für die Vinaigrette à la mexicaine Tomaten halbieren, entkernen und die Stielansätze heraus-schneiden. Fruchtfleisch in 3 mm kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in feinste Ringe schneiden und mit den Tomatenwürfeln mischen. Korianderblät-chen abzupfen, fein schneiden und untermischen.

2. Limette heiß waschen, trocken reiben und 1 gehäuften TL Schale fein abreiben. 3 El Limettensaft auspressen. Limettenschale, Limettensaft, etwas Salz, 2 Spritzer grünen Tabasco und 1 Prise Piment d'Espelette unter die Tomaten mischen, abgedeckt beiseitestellen.

3. Für die Vinaigrette à la irlandaise die Gurke putzen und mit einem Sparschäler schälen. Fruchtfleisch längs bis zu den Kernen abschneiden und in 2-3 mm feine Würfelchen schneiden. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und 1 gehäuften TL Schale fein abreiben. 3 El Zitronensaft auspressen. Gurkenwürfel, Zitronenschale, Zitronensaft, Gin und etwas Salz mischen. Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden und unter die Mischung heben.

4. Zum Öffnen der Austern ein Küchentuch drei-mal quer zur Hälfte falten. Je 1 Auster mit der flachen Seite nach oben zwischen die Tuchhälften legen. Mit einem Austernmesser in den Schließ-muskel stechen, den Muskel durchtrennen und die obere Schale abheben. Austern am besten auf Crushed Ice anrichten, mit den anderen Austern ebenso verfahren. Die Vinaigrettes unmittelbar vor dem Verzehr auf die Austern geben. Dazu passt Baguette.

## Jakobsmuscheln mit Balsamico-Jus

Zutaten (für 4 Portionen): 50 g Schalotten, 50 g Butter, 300 ml feinherber Rotwein (z. B. Lemberger mit Trollinger aus Württemberg)

12 frische Jakobsmuscheln (à ca. 40 g, küchenfer-tig, ohne Corail; beim Fischhändler vorbestellen), 3 El Aceto balsamico, Fleur de sel, schwarzer Pfeffer, 4 El Olivenöl, 2 Stiele Thymian

### Zubereitung

1. Für die Balsamico-Jus die Schalotten in feine Würfel schneiden. 20 g Butter in einer kleinen Sauteuse (oder einem kleinen Topf) erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mit Rotwein

ablöschen und bei mittlerer Hitze auf 150 ml ein-kochen lassen (dauert ca. 20 Minuten).

2. Inzwischen restliche Butter in kleine Stücke schneiden und in das Gefrierfach legen. Muschel-fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und bei-seitestellen.

3. Rotweinreduktion durch ein feines Küchen-sieb in einen kleinen Topf gießen. Essig zugeben und erwärmen (darf nicht kochen!). Die eiskalten Butterstückchen nach und nach mit einem klei-nen Schneebesen untermischen. Mit Fleur de sel und Pfeffer abschmecken.

4. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Muscheln darin mit Thymian bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 1-2 Minuten braten. Mit Fleur de sel und Pfeffer würzen.

5. Jakobsmuscheln mit der Balsamico-Jus servie-ren. Dazu passt ein Püree oder Stampf aus Süß-kartoffeln und Kartoffeln.

## Gefüllte Miesmuscheln

*Was das Weinblatt kann, kann die Muschel schon lang: Mit saftigem Reis und kräftiger Minze gefüllt schmecken die Schalentiere am besten kalt oder lau-warm – wie man sie auf Istanbuls Straßen bekommt.*

Zutaten (für 4 Portionen): 32 Miesmuscheln, Salz, 3 El Sultaninen, 3 El Pinienkerne, 100 g Risotto-Reis, 3 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 2 El Oli-venöl, 1 Stück Zimtstange (ca. 5 cm), 1/2 TL gemahlener Piment, 1/2 TL getrocknete Minze, Pfeffer, 3 Stiele Dill, 5 Stiele glatte Petersilie, 1 Bio-Zitrone

### Zubereitung

1. Muscheln unter fließend kaltem Wasser waschen, Härte entfernen und Muscheln mit einer Wurzelbürste säubern, offene und beschä-digte Muscheln aussortieren. 250 ml Wasser in einem Topf aufkochen, 1 El Salz und die Muscheln zugeben und abgedeckt 5-6 Minuten kochen lassen, bis sie sich geöffnet haben. Muscheln im Sieb abkühlen lassen. Geschlossene Muscheln aussortieren.

2. Sultaninen 10 Minuten in 100 ml lauwarmem Wasser einweichen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Reis sorgfältig ab-spülen und im Sieb abtropfen lassen. Schalot-ten und Knoblauch sehr fein würfeln.

3. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Reis zu-geben und 2-3 Minuten mitdünsten. Zimt, Pini-enkerne, Piment, Sultaninen und Minze unter-mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. 200 ml Wasser zugeben, abgedeckt 15 Minuten bei milder Hitze garen (der Reis soll bissfest sein). Abkühlen lassen. Dillspitzen von den Stielen zupfen, fein hacken und zum Reis geben.

4. Muscheln aufbrechen und in je 2 Hälften teil-en, je 1 El der Reismischung auf das Muschel-fleisch geben und die beiden Hälften wieder zu-sammendrücken. Muscheln nebeneinander in

einen Topf setzen und 250 ml Wasser zugeben. Die Muscheln mit einem flachen Teller beschwe-ren und 10-12 Minuten bei milder Hitze garen.

5. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Zitrone sorgfältig waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Muscheln mit den Zitro-nenstücken anrichten und mit Petersilie und Pfeffer bestreut lauwarm oder kalt servieren.

## Gegrillter Hummer

Zutaten (für 2 Portionen): 2 gekochte Hummer à 600 g – 3-4 Minuten eventuell vom Fischhänd-ler gegart, 2 Tl rosa Beeren, 40 g Butter, Ma-yonnaise, Fleur de sel

### Zubereitung

1. Gekochten Hummer mit einer Hand am Brustpanzer greifen und die Scheren mit den Armen (Gelenken) mit einer Drehbewegung vom Körper (Rumpf) lösen.

2. Hummer mit einem großen Küchenmesser zwischen Kopf und Rumpf längs einstechen und längs halbieren.

3. Mit einem kleinen Löffel die grüne Leber und den Magensack, der zwischen den Augen liegt, entfernen.

4. Mit einem kleinen Messer oder einer Pinzette vorsichtig den fadenförmigen Darm aus dem Schwanzfleisch entfernen.

5. Das große Scherenstück mit dem Messerrück-en rundum vorsichtig aufklopfen, ohne das Scherenfleisch zu verletzen.

6. Die Scherenfinger mehrmals vorsichtig nach hinten und nach vorn bewegen und dadurch lockern und leicht lösen, aber nicht ganz vom Scherenfingerfleisch abziehen.

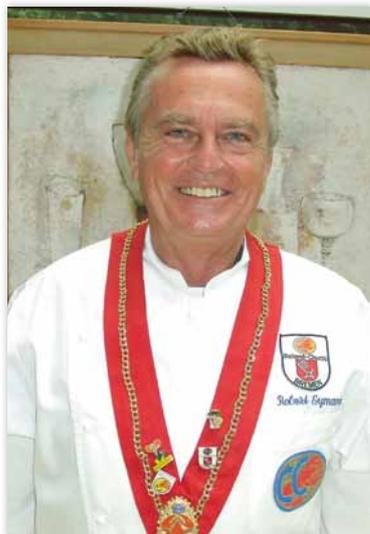
7. Rosa Beeren im Mörser fein zerstoßen. But-ter in einem kleinen Topf zerlassen, Beeren zu-geben, 3-5 Minuten bei milder Hitze erwärmen und mit Fleur de sel würzen. Hummerhälften in der heißen, leicht geölten Grillpfanne auf der Schnittfläche 1 Minute grillen, wenden und weitere 2 Minuten grillen, dabei 1-2 El der But-ter auf jeder Hälfte verteilen und die Hälften mit einem Topf beschweren. Scheren rundum 4-5 Minuten grillen.

8. Hummer auf einer vorgewärmten Platte an-richten, mit restlicher warmer Beerenbutter be-träufeln und mit Mayonnaise servieren. Dazu passt Blattsalat und Baguette.

Zusatztipp zur Zubereitung: ja, Schampus zum Hummer geht immer. Oder aber einen wunder-baren Winzersekt.

Guten  
Appetit!





## Liebe Brüder

Schade, ein wunderbarer Grossrat ist vorbei. Recklinghausen hat sich von seiner besten Seite präsentiert. Nachmittags Besichtigungsfahrt zu der grössten Abraumhalde in der Region, schon fast ein kleines Mittelgebirge, zur Auflockerung gab es Wurst und Schnaps. Anschliessend der gemeinsame Abend im Spargelhof mit einem wirklich herausragendem Roastbeef (Fa. Otto Gourmet) war wirklich ein Genuss. Die Portionen stellten sogar unsere etwas kräftiger gebauten Marmiten zufrieden. An dieser Stelle nochmals herzlichen Dank an die Brüder der Chuchi Recklinghausen und ganz besonders an Holger Tietz und Michael Busse. Es war ein tolles Fest. Der Grossrat verlief anregend und harmonisch. Herauszuheben ist die Ehrung unseres Peter Maichle zum Chevalier. Sie kam für ihn überraschend und so musste der liebe grosse Kerl doch um Fassung ringen. Die stehenden Ovationen gaben der Ehrung den entsprechenden Rahmen. Jetzt geht es weiter mit dem Feiern! KiG steht vor der Tür. Wir freuen uns auf Euch, also kommt möglichst alle.

Schon jetzt könnt Ihr Euch bitte den Termin für den Grossrat 2016 am 10./11. Juni in Baden Baden notieren. Die Chuchi Gaggenau organisiert gemeinsam mit der Chuchi Baden Baden diese Veranstaltung.

Wir sehen uns in Ketsch – Euer Robert

## KiG „die Fünfte“ jetzt geht's los – Fünf vor zwölf!

Bald ist es nun wirklich soweit – wir treffen uns alle zum großen Kochen im Grünen, Ende August im schönen Ketsch! Die Spannung und Vorfreude wachsen!

Für alle besorgten Kochbrüder vorab noch diese Information: natürlich ist unser frisch gekürter Chevalier und GLM Peter Maichle mit seiner sagenumwobenen Kaffeemaschine wieder im Volleinsatz!

“Nach dem Spiel ist vor dem Spiel“, so hiess es bereits im September 2013 nach einem tollen KiG.

Schon kurz nach Beendigung der Veranstaltung traf sich das Organisationsteam erneut. Wir analysierten das Geschehene, freuten uns wahnsinnig über die so positive Resonanz und beschlossen aber gleichzeitig, uns nicht auf den Lorbeeren ausruhen zu wollen. Das Ergebnis dieser beiden Jahre intensiver Vorbereitung präsentieren wir Euch ab dem 28. August. Damit Ihr in Ketsch sofort den richtigen Ansprechpartner findet, stellt sich Euch die „Kernmannschaft“ heute schon einmal persönlich vor.

(von links oben gesehen)

Stephan Wössner, Chuchi Freiburg – Thomas Schmidhuber, Chuchi Balingen – Alwin Rothenberger, Chuchi Ettlingen – Harry Schlampp, Chuchi Eggenstein – Helmuth Balsler, Chuchi Gaggenau – Bernd Aldinger, Chuchi Pforzheim



Dieses Team wird von einer Vielzahl weiterer Helfer tatkräftig unterstützt.

Wenn Ihr in Ketsch eintrefft, erhaltet Ihr bei unserer Clubsekretärin Monika neben Euren Eintrittsbuttons auch noch eine kleine Begrüssungsüberraschung und unsere kostenlose Festschrift. Darin findet Ihr u. a. eine vollständige Auflistung aller zuständigen Ansprechpartner mit der jeweiligen Handynummer. Selbstverständlich könnt Ihr die Verantwortlichen bei aktuellen Fragen auch vor der Veranstaltung jederzeit kontaktieren.

Eine ganz große Bitte haben wir noch an Euch: bitte tragt an allen Tagen gut sichtbar Eure Eintrittsbuttons und die Damen, Gäste und Kids zusätzlich Ihre Namensschildchen.

Also liebe Brüder, Schwägerinnen, Kids und Freunde: auf in die wunderschöne Ordensprovinz Baden, mit dem aktuellen „Hotspot“ Ketsch, zu einem hoffentlich unvergesslichen KiG 2015; wir freuen uns auf Euch!

Bernd Aldinger  
und das gesamte Organisationsteam



## 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  
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: Illustrez-vous - Fotolia

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

# Chuchi Ruzilo Rüsselsheim im Prüfungsstress



Die Ruzilianer, wie immer eine fröhliche Runde, ab sofort mit den frisch gebackenen CdCs Jean Pierre Trolliet (unten, 3. von links) und Jürgen Roitner (unten, 4. von links)

➔ Es war bei der Jahreshauptversammlung im Januar, als die Kochbrüder Jürgen Roitner und Jean-Pierre Trolliet sich zur Überraschung aller für einen Termin für die Kochprüfung zum Chef de Chuchi gemeldet haben.

Waren es die kleinen oder auch größeren Schubser oder die Vorstellung, dass auf dem zu erwartenden Gruppenfoto zum 20-jährigen Jubiläum 2016 die Kochjackenbrust immer noch in reinstem Weiß leuchtet, dass nun endlich das blaue Band die weiße Fläche bedecke? Jedenfalls wurden ab sofort Pläne geschmiedet: was kann ich, was muss ich, wen lade ich ein... zu den Prüfungen am 5.6.2015 und am 17.7.2015.

Jürgen hat sich an seine schwäbische Heimat erinnert und sein Menu und die Weinauswahl darauf abgestimmt.

Jean-Pierre hat auch seine Heimat, den Genfer See, nicht außer Acht gelassen, aber doch standen die Ergebnisse seines Kochkurses bei Urs Wilhelm in Andlau am Bodensee 2014 im Vordergrund.

(Anmerkung meinerseits: der Kochkurs bei Urs Wilhelm ist sehr zu empfehlen)

Jürgen stellte den Prüfern LK Roland Ritter, GMdC, Richard Dann, GMdC CL Chuchi Rhein-Main, Henry Sauer GMdC Chuchi Ruzilo und Chuchileiter Martin Kröner GMdC folgendes Menu vor:



Jürgen Roitner beim obligatorischen Löffeltrunk.

**Chesterstangen – Markklößchen und Kräuterflädle in Rinderbouillon – Fischmaultaschen mit Spinatsoße – Limetten-Minze-Sorbet – Gefülltes Schweinefilet vom Schwäbisch-Hallischen-Landschwein mit Spargel und Kartoffeln – Avocado Crème mit Erdbeeren und Vanilleeis.**

Dazu reichte Jürgen Weine aus dem Land der 1000 Hügel, dem Kraichgau, wo sich das Württemberger und das Badische Weinland die Hand reichen. Besonders hervorzuheben wäre hier der Jupiter Weinkeller aus Brackenheim-Hausen.

Jean-Pierres Menu war hauptsächlich geprägt von seinen Eindrücken beim Kochkurs am Bodensee und so stellte er folgendes Menu den Prüfern OO Horst Ruppert GMdC aus Aschaffenburg, Bernd Müller MdC und Chuchileiter aus Lampertheim, Henry Sauer GMdC und Chuchileiter Martin Kröner GMdC, beide Chuchi Ruzilo, vor:

**Käse Ramequin (Rezept vom Genfer See) – Gebratene Kalbsbries Röschen an Blattsalat mit süchtig machender Salatsoße – Frittiertes Eglifilet in Bierteig mit Remouladensoße – Filetwürfel "Stroganoff" mit Knöpfli – Sauerrahmeis auf Erdbeeren.**

Eine Meisterleistung stellte dabei die Besorgung der Eglifilets direkt von der Fischerei Heyer in Hagnau am Bodensee dar.

Bei der Weinauswahl bevorzugte Jean-Pierre Weine vom Genfer See, so dass die Prüfer in den seltenen Genuss eines Tartegnin – Les Chaudettes 2011, Cave Berthaudin in Tartegnin sur Rolle und eines Château Abelanet 2012, Fitou, Marie Françoise Abelanet, Fitou kamen. Weitere Begleiter waren Weine aus Franken, dem Rheingau und aus Rheinhessen.

Beide Prüfungen waren geprägt von einer guten Organisation, so dass mit den kleinen Hilfen der anwesenden Kochbrüder das Menu zur vollsten Zufriedenheit der Prüfer beendet wurde und man zum freudigen Ereignis des Löffeltrunkes übergehen konnte.

Wenn ich mich an die stolzen Augen der Prüflinge erinnere, dann war der eine oder andere Schubser doch nicht so verkehrt und wir freuen uns alle, dass die weiße Kochjackenbrust jetzt ein blaues Band ziert.

Martin Kröner, CL Chuchi Ruzilo

# Die Chuchi Baden-Baden hat einen neuen CdC

➔ „Ich wurde geboren, um gut essen und trinken zu können“. Das ist das Credo von Matthias Grund, eines 100-prozentigen Pfälzers, der aus einer Metzgers- und Winzerfamilie stammt und seit knapp 5 Jahren bei der Chuchi in Baden-Baden mit großer und wachsender Begeisterung Mitglied ist. Vor rund einem Jahr entschied er sich, zur großen Freude seines Chuchileiters Ansgar Hoferer, den CdC-Rang zu erkochen. Dies stellte ihn aber auch vor eine große Herausforderung, da er ohne jeden Einsatz von Salz kocht, es sei denn, das Salz ist in der Zutat bereits enthalten. Also stellte er sich die Frage: „Wie koche ich ohne Salz, überzeuge aber die Jury“. Da ein süßer Hauptgang ausschied, musste die Entscheidung fallen zwischen sauer und bitter. Dieses Mal gewann die Säure.



**Aufgeschlagener Ziegenkäse, mit im Wein gedünsteten Granny Smith und geräucherter Entenbrust.**

**Dörraprikosen in Chilli-+Ingwer-Sojasaucensud gekocht, mit Hähnchenbrust umwickelt und ausgebraten**

\*\*\*

**Tomate im Mozzarella mit Ciabatta-Brotchips und Rucola-Vinaigrette**

\*\*\*

**Schichttorte von Geflügelleber, Espresso und Senffrüchten, schwarzem Nuss-Pesto**

\*\*\*

**Lachsforelle auf Safran-Mixed-Pickles**

**Rettich-Cannelloni, gefüllt mit Lachsforellentatar**

\*\*\*

**Kalbsnierenroulade und Kalbsnieren schwäbisch-sauer mit Shiitake-Pilzen, Bohnen-Spaghetti und jungen Karotten**

\*\*\*

**Karamellisiertes Limonenparfait mit Ananasragout und grünem Pfeffer**

Gleich zu Beginn, ein säuerlicher Ziegenkäse und ein saurer Granny Smith und ein säuerlich aufgekochter Ingwer- und Chilli-Sojasaucensud. Weiter ging es mit der Säure der Tomate und vom Mozzarella, über die Säure eines Espresso-Mousses und des Senffrüchte-Mousses zur Säure der Mixed-Pickles im Zwischengericht. Der Hauptgang, die Nieren, schwäbisch sauer, und das Dessert, die durch den Pfeffer pikant gewürzte saure Ananas, bildeten eine klare Linie. Dazu wurden Cham-

pagner und Weine gereicht, die ebenfalls durch eine mehr oder weniger starke, aber passende Säure das entsprechende Gegengewicht einbrachten.

Die Jury, bestehend aus Helmut Balser, GMdC und LK, Ansgar Hoferer, GMdC und CL sowie Bernd Axthelm, MdC, war sich sehr schnell einig. In der Laudation von LK Helmut kam die Säure deutlich zur Erwähnung.

Sein Fazit: „Mutig, aber auch interessant.“

Mit dem abschließenden Löffeltrunk wurde Matthias Grund in den Rang eines CdC erhoben.

*Fazit des neuen CdC: der MdC wird Bitter – so oder so.*

## Fulda und Darmstadt meet European Space Agency

Kochbrüder aus Fulda und Darmstadt trafen sich bei der ESA/ESOC in Darmstadt, um einen Blick über den Kochtopfrand hinaus in das Weltall zu werfen. Europa im Weltraum – eine gelungene, interessante und beeindruckende Führung in der Erkenntnis, dass 20 Mitgliedstaaten in der Bündelung ihrer Ressourcen mit größter Effizienz Aktivitäten entwickeln und steuern.

So entwickelte die ESA Trägersysteme, Raumfahrzeuge und Bodeneinrichtungen, die Europa einen Platz an der vordersten Front der internationalen Raumfahrtaktivitäten sichern.

Die Struktur der Führungsthemen war wie folgt gegliedert:

- ➔ Entdeckung des Weltraums
- ➔ Erforschung anderer Planeten - Erkundung aus dem Weltraum
- ➔ Klimawandel, Umwelt und Sicherheit – Ortung aus dem Weltraum

➔ Satellitennavigation z.B. Galileo - Kommunikation aus dem Weltraum

➔ Telekommunikation – Wege in den Weltraum

➔ Trägersysteme – Leben im Weltraum

➔ bemannte Raumfahrt und Missionsbetrieb

Die dann im Außenbereich gezeigten Satellitenmodelle, Raumfahrtstationen und Trägerraketen bzw. das weltgrößte Satellitenteleskop sind nur Beispiele, die uns staunend vorgeführt wurden.

Unter dem Eindruck des Erlebten ging es dann in den Biergarten Mathildenhöhe, hier fand bei Bier und guten Gesprächen der „Tag des Weltraums“ seinen Abschluß.

Zusammenfassend die Erkenntnis von beiden Chuchinen: der Weltraum verbindet auch Kochbrüder.

*Hans J. Enk GMdC – Chuchileiter Köchelbrüder Fulda*

# Apprenti-Mangel in Lampertheim

➔ Im Mai 2015 war es soweit, die Chuchi in Lampertheim verlor ihre letzten beiden Apprentis und hat nun zwei weitere CdCs, Siegfried Weber und Dustin Teigesser, in ihren Reihen. Ganz nach dem Motto der Chuchi Lampertheimer Spargelrunde und der Jahreszeit waren die Menüs im Mai dem Spargel in all seinen Variationen gewidmet. Begleitet von Weinen des Weinguts Fogt aus dem rheinhessischen Badenheim und einem 10 Jahre alten Portwein aus dem Hause Messias wurde unter den kritischen Augen der Prüfer, des Großprotokollars und Vorsitzenden der Jury Frithjof Konstroffer (GMdC), des Landeskanzlers Roland Ritter (GMdC) und der weiteren Juroren Wilfried Neudecker (GMdC), Reinhold Gamper (MdC) und Chuchileiter Bernd Müller (MdC) – ein insgesamt achtgängiges Menü für 20 Personen präsentiert, denn (fast) keiner der Kochbrüder in Lampertheim hat sich diesen Abend entgehen lassen. Nach dem Sektempfang mit einem Picandou-Crostini mit Lavendelhonig und Spargelspitzen als Amuse Gueule folgten, zwischendurch aufgelockert durch ein Spargelsorbet mit Erdbeerdeko, die aufeinander abgestimmten Menüs.

## Sigis Menü:

**Carpaccio mit rohem Spargel und Rucola**  
**Jacobsmuscheln auf Grünem-Spargel-Risotto mit**  
**Prosecco-Ingwer-Schaum**  
**Rinderfilet in Kräuter-Senf-Kruste mit grünem**  
**Spargel, Kartoffelgratin und Senfsoße**



## Dustins Menü:

**Spargelsuppe mit Curry**  
**und Erdbeer-Zwiebel-Confit**  
**Heilbutt in der Kartoffelkruste**  
**mit Spargelspitzen und Rotweibuttersauce**  
**Karamellisierter Spargel mit**  
**Portwein-Erdbeeren und Vanilleeis**

Neben der sehr geschmackvollen Tischdekoration, die natürlich auch dem Spargelmotto gewidmet war, fanden sowohl Speisenfolge als auch Weinauswahl viel Zustimmung und lobende Worte der Juroren. Aber auch der eine oder andere Tipp wurde weitergegeben, bevor der Hummer am blauen Band von den frischgekrünten CdCs in Empfang genommen und mit dem obligatorischen Löffeltrunk besiegelt wurde.



## Großrat im Kohlenpott – Ein Fest zwischen Industriekultur und ländlicher Idylle!





*Nach 48 Jahren am „Regierungstisch“ wieder auf der anderen Seite, aber immer noch in der ersten Reihe: Bert Schreiber, Chevalier und Ehrengroßkanzler.*



*Sichtlich gerührt war GL Peter Maichle bei der Ernennung zum Chevalier – der höchsten Ehrung, die der Club kochender Männer zu vergeben hat – durch GK Robert Eymann.*



➔ Zuerst noch einmal herzlichen Dank an die Roland-Chuchi Bremen, die im vergangenen Jahr für uns eingesprungen war und ein tolles Fest ausgerichtet hat.

Aufgrund der alljährlichen Ruhrfestspiele in Recklinghausen hätte es keine Möglichkeit gegeben, die Veranstaltung durchzuführen, so dass wir der Roland-Chuchi den „Vortritt“ lassen mussten. Nun hat es ja doch noch geklappt!

Liebe Kochbrüder, es war eine absolute Freude, Euch in Recklinghausen bei unserem 2. Großrat begrüßen zu dürfen und zusammen mit Euch ein grandioses Fest zu feiern.

Wie man sich bettet, so liegt man. Vor diesem Hintergrund hatten wir Euch mit dem Parkhotel Engelsburg das Beste der 200 Best Western Hotels in Deutschland ausgesucht. Besonders Burgfräulein Monika Neichel war begeistert von ihrem Turmzimmer.

Nachdem am Freitag Nachmittag die Sitzung des Kapitels und Großkapitels beendet war und sich die Kochbrüder aus Nah und Fern im Hotel eingefunden hatten, stand der kleinen Erkundung des Ruhrgebietes nichts mehr im Wege. So ging es dann mit zwei Sonder-Einsatzwagen der vestischen Bus- und Straßenbahnbetriebe zur Halde Hoheward nach Herten, einer Halde, die aus Schüttungen mehrerer Zechen entstanden und mit 152,5 m über NN die höchste Erhebung im Umkreis ist. Auf der geführten Tour wurde uns sehr anschaulich der Strukturwandel des Ruhrgebietes erklärt. Auf dem Plateau an der Sonnenuhr angekommen, gab es dann eine kurze Pause und wir hatten die Möglichkeit, die Aussicht zu genießen und uns mit frischer Mettwurst und original Recklinghäuser Korn zu stärken. Fernab der Klischees über den Kohlenpott hat man hier einen tollen Überblick über Industriekultur erhalten. Wer sich noch einmal informieren möchte: [www.landschaftsverband-hoheward.de](http://www.landschaftsverband-hoheward.de).

Genug mit Informationen gefüttert stand nun der eigentliche Höhepunkt des Tages auf dem Programm und so ging es dann von der Halde mit den Bussen in die Bauernschaft von Herten Scherlebeck auf den Spargelhof Schulte-Scherlebeck. Dort warteten bereits die Kochbrüder der Chuchi Vest Recklinghausen mit köstlichen Buchweizentalern mit Blutwurst, sowie Kartoffelwaffeln mit Lachs und Gosset Champagner auf uns.

Die Stimmung war super, alle unterhielten sich prächtig und eigentlich hätte jetzt das Essen beginnen können. Naja, zumindest fast, zuvor musste nämlich noch unser Großkanzler Robert seine Prüfung als Spargelstecher bestehen. Nicht anders als zu erwarten, hat er dies mit Bravour getan und erhielt daher aus den Händen der amtierenden, attraktiven Spargelkönigin eine Urkunde, was ihm sichtlich Freude bereitete.

Die kochenden Kochbrüder hatten sich mächtig ins Zeug gelegt und unter Leitung von Kochbruder Erich Wielebski saisonale Highlights zubereitet. Nach Salat mit grünem Spargel und Poulardenbrust, gab





es Roastbeef mit weißem Spargel, jungen Kartoffeln und Holländischer Soße. Zum süßen Abschluss folgten dann noch ein Buttermilchgelee und ein Rhabarbermousse. Die leeren Teller und die äußerst zufriedenen Gesichter aller Kochbrüder waren eindeutig.

Dank der guten Kontakte unserer Kochbrüder Klaus Jeromin, Holger Tietz und Markus Krems hatten wir die Möglichkeit, die

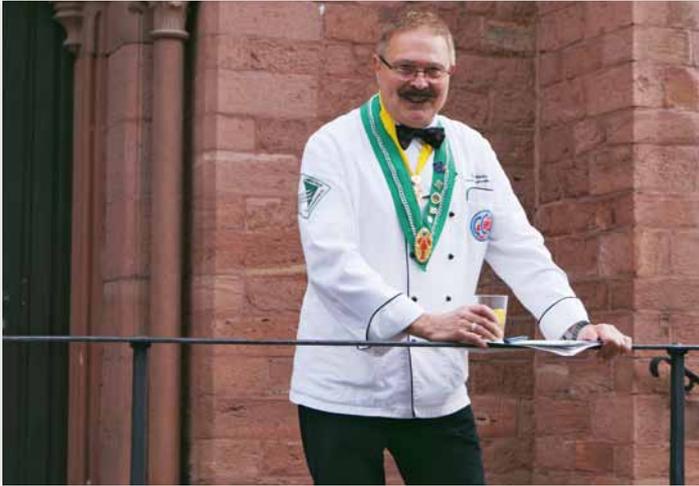
Getränke gesponsert zu bekommen. Das war einfach spitze. 115 Flaschen Wein und Champagner sowie 70 Liter Bier zeigen, dass wir Kochbrüder alle zu feiern wissen. Der Abend endete mit tollen Gesprächen und traditionell ging es für einige auch noch an der Hotelbar weiter.

Danke, dass Ihr unsere Gäste wart. Es hat uns riesigen Spaß gemacht!

*Michael Busse*



# Ordensprovinzfest Rhein-Main in Lampertheim



➔ Anlässlich des 20-jährigen Jubiläums der Chuchi Lamppertheimer Spargelrunde e.V. fand das diesjährige OPF der Provinz Rhein-Main am 30. Mai 2015 in der Spargelstadt statt. „Spargel meets Schottischen Whisky“ war das Motto des Tages. Auf dieses Thema wurde das Menü ausgerichtet und mit einer kleinen Whiskyprobe verbunden. Der Empfang der Vertreter der Stadt Lampertheim und der 145 geladenen Kochbrüder und Schwägerinnen aus 12 Chuchinen begann um 10 Uhr vor der Domkirche bei sonnigem Wetter mit einem leichten Apéritif aus Whisky, Zitrusfrüchten, viel Eis und Ginger Ale. Dazu wurde Spargelquiche mit Tomaten gereicht. Zum Auftakt spielte die vierköpfige Dudelsackspielergruppe „Mogunita Pipes and Drums“ aus Mainz auf und trug damit zu einem schottischen Flair bei. Chuchileiter Bernd Müller, MdC, begrüßte alle Gäste, darunter den 1. Stadtrat, Herrn Jens Klingler und den Kulturamtsleiter, Herrn Rolf Hecher. Nach einem kurzen Rückblick auf die vergangenen 20 Jahre eröffnete er das Fest. Danach wurden die Damen mit einem Bus abgeholt, um dann vom Lamppertheimer Altrhein aus mit dem Schiff nach Worms und zurück zu fahren. Auf dieser Tour wurden sie von Kochbruder Oskar Geister, CdC, unterhalten und mit Getränken versorgt. Die übrigen Kochbrüder gingen anschließend in die eigentliche Lokalität zum Innenhof und dem festlich geschmückten Saal der Lukasgemeinde. Dort erwartete man sie zu weiteren Getränken und Gesprächen untereinander. An dieser Stelle sei erwähnt, dass die aus



11 Mitgliedern bestehende Jugendgruppe der Chuchi Lampertheim, alle Mitte bis Ende 20, sowohl hier bei der Gästebewirtung mit Getränken als auch bei der Zubereitung des Hauptganges aktiv in großer Zahl mitgearbeitet hat.

Nach dem Eintreffen vom Empfang an der Domkirche trennten sich die Brüder der Nibelungenchuchi Biebesheim, Chuchi Lamppertheimer Spargelrunde, Chuchi Ruzilo Rüsselsheim und Chuchi Wormatia Worms, um in der hauseigenen Küche und in einem zusätzlich aufgestellten Zelt mit mobiler Küche das viergängige Menü vorzubereiten. Das Ergebnis aus dieser Teamarbeit war hervorragend, die Gäste waren begeistert und das Menü wurde mit viel Lob bedacht.

Nach Rückkehr der Damen von ihrem Schiffsausflug und der Begrüßung des jetzt eingetroffenen Lamppertheimer Bürgermeisters, Herrn Gottfried Störmer und der Spargelkönigin Melanie die I. wurde pünktlich gegen 14 Uhr das Menü unter Leitung von Kochbruder Willi Neudecker, GMdC serviert.

Den Service übernahmen fünf junge Damen unter der fachlichen Leitung von Franziska Hartmann.

## „Spargel meets Schottischen Whisky“:

**Terrine aus grünem und weißem Spargel im Mantel aus schottischen Räucherlachs – Chuchi Worms –**

**Altrhein-Zander und schottischer Lachs mit grün-weißem Spargelgrünrisotto – Chuchi Biebesheim –**

dazu ein 2013er trockener Grauburgunder von Heinz Spohr, Worms-Abenheim.

## Intermezzo:

3er Whisky-Tasting von und mit dem „Lamppertheimer Schotten“ Helmut Kaupé unter Begleitung der „Mogunita Pipes and Drums“.

**Rosmarinlende vom Schwein mariniert mit schottischem Whisky, dazu Lamppertheimer Spargelgemüse und Schwenkkartoffeln – Chuchi Lamppertheim –**

dazu ein kräftiger 2013er Grand Majesto Rosso Puglia, Appassimento aus Italien

**Cranachan und Honigeis mit Whiskysahne – Chuchi Ruzilo –**

Anlässlich des Whisky-Tastings wurde die Herstellung und Herkunft des Whiskys sehr informativ erklärt, die ausgesuchten Sorten waren überzeugend.

Zum Schluß der Veranstaltung überraschten die Lamppertheimer Kochbrüder ihre Gäste mit einem gemeinsamen Einzug in schottischem Outfit im Kilt durch den Saal zur Bühne. Das sorgte natürlich für Erheiterung im Raum und die Pipers dudelten hellauf begeistert dazu und sorgten für Spaß. Mit diesem krönenden Abschluss ging ein wunderschönes und gelungenes OPF gegen 17.30 Uhr zu Ende. Die Chuchi Lamppertheim dankt allen Helfern und ihren Gästen für ihr Kommen.

*Chuchi Lamppertheimer Spargelrunde e.V. – CL Bernd Müller, MdC*





# Der „Weinflirt“ der Chuchi Freiburg beim Weingut Salwey



➔ Auch in diesem Jahr lud die Chuchi Freiburg Schwägerinnen und Kochbrüder aus den Ordensprovinzen Schwarzwald-Bodensee, Baden, der Schweiz und – in diesem Jahr erstmals auch – dem Elsass zum „Weinflirt“ ein.

Mit insgesamt 40 Schwägerinnen und Kochbrüdern trafen wir uns am Samstag, 9.5.2015, bei herrlich fröhlichem Wetter im Weingut Salwey in Oberrotweil am Kaiserstuhl. Das Weingut wird bereits seit Mitte des 18. Jahrhunderts betrieben und gehört seit dem Jahr 1926 dem Verband deutscher Prädikatswinzer (VdP) an. Das heutige Weingut wurde 1950 von Benno Salwey übernommen und wird nun in dritter Generation von Konrad Salwey geführt. Dessen Vater, Wolf-Dietrich Salwey, hatte neue Überlegungen und Ansätze, was den Weinbau und die Kellerwirtschaft betraf, entwickelt. Mit einer Jahresproduktion von etwa 300.000 Flaschen gehört das Weingut schon aus diesem Grund zu den „Schwergewichten“ der Weinproduzenten am Kaiserstuhl und der Region Baden. Die Weine genießen seit langem wegen ihrer außergewöhnlich guten Qualität einen ganz hervorragenden Ruf. Der Schwerpunkt der Produktion liegt bei den Burgundersorten und hier ganz speziell dem Grauburgunder. Alle Weine werden trocken ausgebaut. Die sogenannte „Reserve“ und das „Große Gewächs“ (GG) werden im großen Holzfass ausgebaut und der Spätburgunder im kleinen Barrique. Die wichtigsten Lagen befinden sich rund um die Gemeinde Oberrotweil am Kaiserstuhl, ein paar wenige Weingärten befinden sich aber auch in der Gemeinde Glottertal am Rande des Schwarzwalds.

Zur Begrüßung gab es als Aperitif einen Muskateller Gutswein aus dem Glottertal. Dieser Wein stellte für uns eine wunderbare Alternative zum sonst üblichen Sekt oder Crémant dar. Dazu wurde von uns selbstgemachte Blut- und Leberwurst, Salami und Holzofenbrot gereicht. So gestärkt führte uns Philipp Hettich, Verkaufsleiter und Sommelier,

in die Weinberge zu einem kleinen Aussichtspunkt mit Blick auf die Toplagen des Kaiserstuhls, wie den Oberrotweiler Eichberg und den Oberrotweiler Henkenberg. Diese kleine Wanderung war bei dem fantastischen Wetter für alle eine große Freude.

Herr Hettich erläuterte uns die Besonderheiten der Lagen und des Terroirs. Wir verkosteten hier die klassischen weißen Burgunder und zwei Grauburgunder, einen „Gutswein“, so wird beim Weingut die Basisqualität bezeichnet und einen „RS“ (Reserve), so heißt bei Salweys die gehobene Qualität, sowie einen Weißburgunder „Großes Gewächs“ (GG), so wird die Spitzenqualität genannt. Danach ging es in den Weinkeller des Weinguts, wo wir Gelegenheit hatten, verschiedene Qualitätsstufen von Spätburgundern zu verkosten. Philipp Hettich führte uns äußerst fach- und sachkundig durch die Verkostung und wurde nicht müde, all unsere Fragen zu beantworten. Wir degustierten, diskutierten und genossen diese interessante Kellertour.

Der zweite Teil unseres Weinflirts fand dann im Gasthaus „Sonne in Schelingen“ statt. Nach dem Erwerb des Restaurants „Steinbuck“ in Bischoffingen (Tipp: hier gibt es die wohl schönsten Sonnenuntergänge über dem Rheintal und den Vogesen) durch den Juniorchef, steht die voll ausgestattete Profiküche in der „Sonne“ zur externen Nutzung an bestimmten Tagen offen. Unsere Kochbrüder Hans-Georg Friedel, Jonas Hees, Hans Kreim und Karl-Heinz Stöhr erwarteten uns mit folgendem Menü:

**Terrine de Campagne mit Salatgarnitur**  
**2013 Grauburgunder Gutswein Kabinett**

\*

**Fjordforelle auf Spargelrisotto – 2013 Grauburgunder RS**

\*

**Brasato mit Möhrchen und breiten Nudeln – 2012 Spätburgunder RS**

\*

**Ofenschlupfer mit Rhabarber und Vanillesauce**  
**2007 von Hövel Kanzemer Hörecker, Saar – Riesling Auslese**

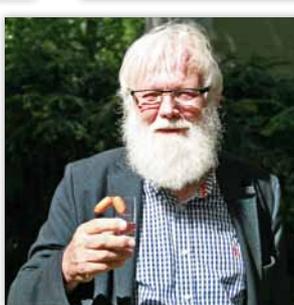
Die Weine, die wir im Vorfeld mit Herrn Hettich abgestimmt hatten, begleiteten das Menü ganz hervorragend. Angefangen vom Grauburgunder zur Terrine über die Reserve zum Risotto mit der Fjordforelle. Zum klassischen Brasato von der Rinderhochrippe in Spätburgunder Rotwein gab es dann auch einen Spätburgunder RS. Obwohl der Spätburgunder es manchmal schwer hat, gegen einen Braten das entsprechende Gegengewicht zu bieten, konnte dieser ohne Probleme dagegenhalten. Da das Weingut Salwey keine Süßweine herstellt, wichen wir hier auf eine Riesling Auslese von einem befreundeten Weingut von der Saar aus. Diese Auslese ergänzte den Ofenschlupfer aufs Vortrefflichste. Während und nach dem Essen ging es in allen alemannischen Mundarten, badisch, elsässisch und schwyzerdütsch hoch her. Und so wurde noch lang über die Besonderheiten der Burgunderweine und deren Ausbau gefachsimpelt.

Für alle war der Weinflirt ein Genuss und wir freuen uns schon jetzt auf ein Wiedersehen im kommenden Jahr.

*Alexander Theegarten, Alexis Schmelzer*



# Provinzfest Weser-Ems-Bremen in Delmenhorst



➔ Wir alle wissen, dass die Kreuzzüge ins Heilige Land führten, aber nur wenigen ist es bekannt, dass auch ein einziger Kreuzzug innerhalb Deutschlands erfolgte und zwar ging es gegen aufständische Bauern im Norden vom heutigen Delmenhorst. Die Stedinger Bauern wollten ihre Zwangsabgaben nicht mehr entrichten, was dem Bischof von Münster gar nicht gefiel, deshalb schickte er ein übermächtiges Kreuzritterheer, was allerdings von den Bauern besiegt, ja regelrecht gedemütigt wurde. Erst als ein zweites Kreuzritterheer zu Hilfe kam wurden dann jedoch anschließend die Bauern vernichtend geschlagen.

Um nun die Herrschaft in der Gegend zu festigen, ließ der Bischof durch Graf Otto von Oldenburg ab 1247 einen Horst an der Delme errichten, bald darauf wurde daraus eine Burg und später im 16. Jahrhundert eines der schönsten Schlösser der Weser-Renaissance. Der bekannteste Burgherr war Raubritter Gerd.

Die Grafen von Delmenhorst regierten über mehrere Jahrhunderte, bis dann 1647 Graf Christian IX. ohne Nachkommen starb. Der König von Dänemark, dem das Schloss dann zufiel, hatte aus finanziellen Gründen kein Interesse am Erhalt des riesigen Komplexes und mit der Zeit verfiel das Schloss und so wurde es von den Delmenhorster Bürgern abgetragen, um Steine als Baumaterial zu haben.

Zum Glück blieb der Park, die Graftanlage, erhalten und nachdem sich unsere Gäste mit Kaffee und Kuchen gestärkt hatten, trafen wir uns anschließend am Schlossmodell beim Eingang zur Graft. Anschließend die Graft zu besuchen war allerdings nicht einfach, denn 2 edle Ritter verwehrten uns den Zutritt. Erst nach der Bezahlung von einer Hand voll Silberlingen ließen sie uns in den Park eintreten, dafür beschützten sie uns aber die ganze Zeit. Und während die Gästeführerin die Geschichte des Schlosses erläuterte, wurde an anderer Stelle ein mittelalterlicher Imbiss nach Graf Gerd vorbereitet: „Ein` drin, ein´ draußen“. Mit schmunzelnden Gesichtern wurde dieser mittelalterliche Imbiss genossen, es schmeckte allen. Dabei handelte es sich um ein Gläschen Kirscheis mit je einem Cocktailwürstchen drin und einem draußen.

Nach der Führung ging es zurück in die Mensa der Schule. In der dortigen Küche haben die Delmenhorster Brüder inzwischen schwer gearbeitet und folgende Gerichte vorbereitet: Ein Amuse gueule-Buffer mit Thunfisch-Pâté, Mexikanischer Garnelentorte, Westfälischen Schinkenröllchen, Mascarponecrème mit Flusskrebse und Kaviar, Geflügellebermousse mit Salbei und Preiselbeeren, Pizzahäppchen Helsinki, Matjesfilets in Himbeersahne und in Champignons eingebackenen Wachteleiern. Weiter ging es mit einer kalten Orangensuppe mit Frühlingzwiebeln, gefolgt von Involtini mit Gnocchi und grünen Bohnen sowie Hähnchenbrust „Winzergeheimnis“ mit Wildreis und Möhrchen. Zum Dessert gab es Limonencrème mit Himbeersauce, Amarettodat-

teln, Baklava, Erdbeerquark mit Baisersplittern, Rhabarber-Eis und Vanille-Eis. Und jeder durfte auch mal an die Kurbel zum Käse „Tête de moine“.

In seiner Begrüßungsrede sagte Chuchileiter Gerhard Renz, wie wichtig es doch sei, sich innerhalb der Region immer wieder zu treffen, um unsere Bruderschaft mit Leben zu erfüllen. Was gibt es schöneres, als das selbst Gekochte mit Brüdern und Schwägerinnen in fröhlicher Runde zu genießen? Besonders begrüßen konnte Gerhard Renz unseren Großkanzler Robert Eymann, der es sich nicht nehmen ließ, trotz vieler Verpflichtungen zusammen mit seiner Frau Irene am Fest in Delmenhorst teilzunehmen. Auch über den Besuch des Landeskanzlers Christian Holz haben sich die Delmenhorster Kochbrüder gefreut. Des Weiteren konnten begrüßt werden Brüder und Schwägerinnen aus Bremen, Schleddehausen, Melle und Osnabrück.

Viel Freude bereitete auch der zukünftige Kochbruder, der erst wenige Monate alte Sohn von Argiris und Anastasia Samiotis aus Bremen, der die ganze Veranstaltung mit großem Interesse verfolgte.

Leider hat er dann aber die Verlosung nicht mehr miterlebt, er war zu müde. Schwägerin Helga aus Schleddehausen fungierte als Glücksfee und zog die Losnummern. Als dann die Preise bekannt waren von feinsten Marmeladen bis zu Champagner beschwerten sich die Brüder darüber, dass sie ja noch gar keine Lose hätten.

Doch das stimmte nicht, denn die Losnummern wurden schon vor Beginn der Veranstaltung unter die Stühle geklebt. So schnell wurden die Stühle selten umgedreht, die Stimmung stieg noch weiter an und so konnte es eben auch passieren, dass mancher festgestellt hat, sich auf den falschen Stuhl gesetzt zu haben. Alles in allem war es eine fröhliche, gelungene Veranstaltung. Sie wird sicher bei allen in guter Erinnerung bleiben.

Gerhard Renz sagte in seiner Ansprache auch:  
*Bruderschaft beinhaltet auch Freundschaft  
 und Freundschaft muss gepflegt werden.  
 Freundschaft ist wie eine Spur im Sand,  
 die verschwindet, wenn man sie nicht ständig erneuert.*

Gerhard Renz, GMdC Delmenhorst

# Maitre-Prüfung von Bernhard Peil auf höchstem Niveau

➔ Bernhard ist Gründungsmitglied der Chuchi Kaiser Karl Ingelheim, die seit 33 Jahren besteht. Sein „blaues Band“ hat er bereits im Jahre 1983 erkocht und 32 Jahre später wagte er sich an das „gelbe Band“. Es war eine Maitre-Prüfung auf allerhöchstem Niveau, die durchaus „GMdC-Ansätze“ beinhaltete.

Darüber waren sich auch die Juroren Kapitelmitglied GMdC Bernd Aldinger, GMdC Dr. André Picard-Maureau und LK Jean-Claude Fourcade einig. Bernhard hat seine Prüfung akribisch und bis ins kleinste Detail vorbereitet. Das „mis en place“ war professionell, so dass der Zeitrahmen exakt eingehalten werden konnte.

Er hatte mit MdC Günter Balber nur einen Kochbruder, der ihm zuarbeitete. Alle anderen Kochbrüder der Chuchi Kaiser Karl Ingelheim waren für Serviceaufgaben vorgesehen.

Das Thema war: „Eine Reise zum Mohn“. Bernhard überraschte die Jury zunächst einmal mit einer neuen Amuse gueule-Variante, die er auf dem Handrücken jedes einzelnen Kochbruders servieren ließ.



„Carpaccio vom Kalbsfilet mit Weinbergschnecken und Vanille-Mohnöl-Vinaigrette“

Mit einem launigen Trinkspruch und einem Glas Champagner begrüßte er seine Gäste und seine Kochbrüder. Ein gelungener und außergewöhnlicher Einstand, der sofort für gute Laune und Stimmung sorgte. Dann folgte im 30 Minuten-Abstand das Menue :

**Ziegen-Frischkäse im Mohn-Sesam-Mantel auf Kräutersalat**  
**Vanille-Spargel mit Mohn-Hollandaise und Rohschinken-Chips**  
**Kabeljau auf Orangenbrüsseler mit Mohn und Kartoffel-Topfen-Gnocchi**  
**Lammkotelette mit indischen Curry-Mohnlinsen**  
**Quark-Mohn-Knödel mit pochiertem Rhabarber**

Sowohl für das Auge als auch geschmacklich folgte ein Highlight auf das andere, mit dem krönenden Dessert-Abschluss, und da waren sich die Juroren einig, dass man dieses Dessert nicht besser machen kann.



Es folgte dann das obligatorische Maitre-Procédere mit gelbem Band, Urkunde und dem Champagnertrunk aus der großen Kelle.

Bernhard nahm dann die verdienten Glückwünsche der Jury als auch seiner Kochbrüder entgegen und man merkte ihm an, dass ab diesem Zeitpunkt die Anspannung abfiel und ihm nur noch zum Feiern zumute war.

## Nachruf

### *CdC Wolf-Dietrich Henschel †30.06.2015*

Wir mussten Abschied nehmen von unserem Freund und Kochbruder Wolf-Dietrich Henschel, der nach kurzer schwerer Krankheit im Alter von 53 Jahren verstarb.

Mit Wolf durften wir viele schöne Stunden und Kochabende verbringen. Beim Kochen strahlte er immer eine besondere Ruhe aus und mit seinem Wissen und Können bereicherte er jeden Kochabend. Seine herzliche Art werden wir sehr vermissen.

Unser Mitgefühl gilt besonders unserer Schwägerin Christiane. Wir wünschen ihr Kraft, um diesen schweren Verlust zu tragen.

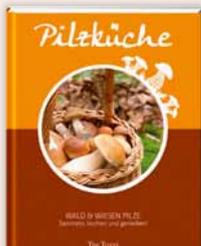
*Chuchi Bünde Pottkieker, GMdC Jan Menninghaus CL*



# Literarisch – kulinarisch

Diesmal stelle ich Ihnen die Wiesbadener Buchmanufaktur **TRE TORRI** vor. Der Verlag über sich: „Wir lieben gutes Essen, tolle Weine – und natürlich Bücher! Kochtrends, besondere Rezepte, moderne Interpretationen traditioneller Klassiker und aufregende Ideen für Ihre Geschmacksnerven beschäftigen uns jeden Tag. Wir verkosten und entdecken für Sie auch die besten Weine aus aller Welt! Aus all dem entstehen mit viel Liebe unsere ausgezeichneten Bücher. Mit einem außergewöhnlichen Anspruch an Ästhetik und Geschmack. Seit Gründung des Verlages im Jahr 2004 haben wir über 10 Millionen Bücher verkauft.“ Im Internet finden Sie das gesamte Verlagsprogramm: [www.tre토리.de](http://www.tre토리.de). Ich stelle Ihnen eine kleine Auswahl an Titeln vor, die Sie sicher neugierig auf das Verlagsprogramm machen.

Auf Wiedersehen in Ketsch – Ihr Helmut Weber



**Dieter Gewalt:** **Pilzküche**, 160 S., 19,90 EURO  
Pünktlich zur Saison: Die „Pilzküche“ verhilft mit einfachen Tipps und Tricks vom Sammeln zum Kochen.

Dieter Gewalt, 1940 in Frankfurt a. M. geboren, ist seit seiner Kindheit naturverbundener Pilzfreund. Auch während seiner mehr als 30jährigen Selbstständigkeit hat er sein Hobby beibehalten und 1985 vor dem Prüfungsausschuss der Deutschen Gesellschaft für Mykologie die Pilzberaterprüfung abgelegt. Er leitet pilzkundliche Führungen und VHS-Seminare im Rhein-Main-Gebiet, ist seit über 10 Jahren für die Pilzberatung beim Amt für Gesundheit in Frankfurt a. M. zuständig.



**BBQ-King - Die besten Grillrezepte**, 144 S., 16,95 EURO  
Das handliche Grillbuch mit genialen Rezepten für angehende BBQ-Kings und Queens bietet

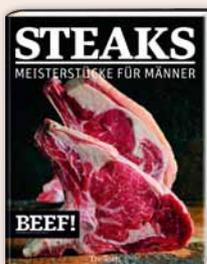
alles was das Grillerherz begehrt. Angefangen bei den ultimativen Grillbeilagen, Saucen und Dips über BBQ-Klassiker wie Burger, Currywurst und Bierdosen-Chicken bis hin zu Vegetarischem vom Grill ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Selbst der Nachtisch kommt vom Rost und sorgt für den gelungenen Abschluss in geselliger Runde.



**BEEF! Grillen - Meisterstücke für Männer**, 260 S., 39,90 EURO

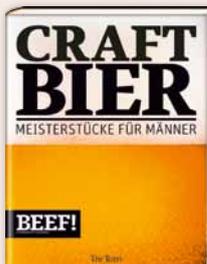
Glühende Kohle oder loddernde Gasflamme? Indirekte oder direkte Hitze? 10 Stunden im Smoker oder wenige Sekunden in der Infrarotzone? „Grillen – Meisterstücke für Männer“ widmet sich auf 260 Seiten allen relevanten Grillgeräten und -methoden. Mit einer ebenso innovativen wie praktischen Unterteilung in Temperaturbereiche präsentiert das zweite über

80 Rezepte, die die Herzen aller Grill-Afficionados auf Temperatur bringen. Angefangen bei großartigen BBQ-Klassikern wie Pulled Pork, Brisket und Ribs über direkt auf den Kohlen gegrilltem Steak hin zu auf dem Rost zubereiteten Meeresfrüchten, dieses Buch bietet alles, was ein Mann zum Grillen braucht. Mehr geht nicht.



**Ralf Frenzel (Hg): BEEF! Steaks – Meisterstücke für Männer**, 254 S., 39,90 EURO  
Ein Mann, sein Buch ...für Männer mit Geschmack.

Buch beschreibt den Weg hin zur perfekten Fleischzubereitung. Innovative, aufregende Rezepte befriedigen Grillfantasien und Geschmackssehnsüchte. Dieses Buch gibt dem anspruchsvollen Mann Antworten auf seine elementaren Fragen: Was genau unterscheidet Angus, Herforder oder Simmenthaler? Welches Fleischstück brauche ich für das nächste Abenteuer Porterhouse, Hanging Tender oder doch besser Sirloin? Das Buch erklärt die wichtigsten Cuts und Schnitttechniken und zeigt, worauf es bei der Reifung ankommt. Nicht zuletzt stellt das Buch aromatische Gemüsesorten nicht nur für den Grill und andere tolle Beilagen vor.



**Ralf Frenzel (Hg): BEEF! Craft Bier Meisterstücke für Männer**, 254 S., 39,90 EURO  
Eines der letzten großen Abenteuer dieser Welt: Craft

Brewing – das handwerkliche Brauen von Bier. Band 3 der großen BEEF!-Reihe macht Männer in nur 254 Seiten zum Braumeister: alle wichtigen Bierstile und ihre Geschichte, deutsche Brautradition und internationale Craft-Beer-Szene, Wissenswertes über Zutaten, leckere Gerichte zu Bier sowie detaillierte Brauanleitungen. All das macht dieses Buch zum unverzichtbaren Begleiter des experimentierfreudigen Homebrewers. Das Buch erscheint im November.

**Hans-Joachim Rose (Hg): Gourmet Edition: Die Küchenbibel - Die Enzyklopädie der Kulinaristik**. 1.200 S., 79,90 EURO  
In Kooperation mit der Süddeutschen Zei-



tung präsentiert der Tre Torri Verlag die Gourmet Edition, unverzichtbar für jede Küchenbibliothek.

Den fulminanten Anfang bildet die Küchenbibel, eine Enzyklopädie der Kulinaristik; das universale Nachschlagewerk für Fragen rund um Essen, Trinken und gesundes Leben. Der Autor blickt auf eine 40jährige Berufserfahrung als Koch und Gastronom zurück.



**FINE Das Weinmagazin**, 148 S., 15,00 EURO  
Auf einzigartige Weise sinnlich ins Bild gesetzt, fesseln und aufwendig gestaltet,

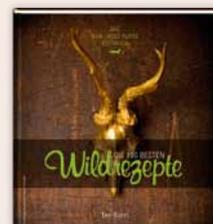
eröffnet FINE Das Weinmagazin einen faszinierenden Blick auf die großen Weine der Welt. Jede der vier Ausgaben eines Jahres ist auf mindestens 148 Seiten randvoll mit kompetenten Informationen, passionierten Geschichten und exklusiven Verkostungen ausschließlich feiner, seltener Weine und Champagner. Einzigartige Aufnahmen ausgezeichneter Fotografen zeigen ungewöhnliche Perspektiven und machen FINE Das Weinmagazin auch visuell zu einem genussreichen Ereignis.

Bisher sind 31 Ausgaben erschienen.



**Thomas Vilgis, Rolf Caviezel: Das moderne Kuchenhandwerk - Das Fachbuch für Kochspezialisten**, 240 S., 49,90 EURO

Kartoffelsalat in Gelform? Olivenöl als Aerosol oder Air? Der bekannte Physik-Professor Thomas Vilgis fasst in seinem neuen Buch die aktuellen Küchentechniken zusammen und zeigt, was man aus Lebensmitteln alles kreieren kann. Im ersten Teil des Buchs präsentiert er das nötige Handwerk, im zweiten Teil zeigt er zusammen mit dem bekannten Schweizer Koch Rolf Caviezel raffinierte Rezeptideen, in denen die bebilderten Techniken praxisnah umgesetzt werden.



**Karl-Josef Fuchs: Die 100 besten Wildrezepte**, 240 S., 49,90 EURO

Mit seinem dritten Buch beweist Karl-Josef Fuchs wieder einmal, dass sich mit Reh, Feldhase und Wildschwein überraschende Gerichte jenseits der herkömmlichen Standards kreieren lassen. Der leidenschaftliche Jäger interpretiert die 100 besten Wildrezepte kompromisslos neu. Modern und kunstvoll angeordnet werden sie von seiner Tochter Viktoria. Neben den Kapiteln Reh, Wildschwein & Co. gibt es ein ausführliches Kapitel zum Thema Wurstspezialitäten selbst herstellen. Zahlreiche Step-by-Step-Fotos helfen, die Rezepte fachgerecht umzusetzen und bieten somit auch Neulingen die Chance auf echten Genuss aus dem Wald. Wildküche zeitgemäß zelebriert von einem ausgezeichneten Spitzenkoch!

Ergänzung zu :

**Ingo Holland – Gewürze** (Hummer 3/2015)



Das Buch erscheint im Nikol Verlag im August 2015. 19,99 EURO zzgl. 5,00 EURO Porto. – Versehentlich ist dieser Text abhanden gekommen.

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. 0 61 26 - 58 89 02  
Email: [kochbuch@t-online.de](mailto:kochbuch@t-online.de)

 **WÜSTHOF**

**KITCHENSURFING**  
**COOKING IS FUN :)**



~~71,-€~~  
**49,-€**

**28.8.+29.8.**

An beiden Veranstaltungstagen  
finden Messerschärfworkshops statt.



**Quality - Made in Solingen/Germany**

  
**PREUSS**

Messerschmiede-Meisterbetrieb  
Schneidwaren · Schleiferei · Geschenkartikel

Korngasse 11 (Am Altpörtel) · 67346 Speyer  
Telefon (0 62 32) 7 54 43 · Fax (0 62 32) 7 23 66

E-mail [Preuss\\_Schneidwaren@web.de](mailto:Preuss_Schneidwaren@web.de)  
Ident-Nr. 14 972 4311



# NOCH APPETIT?

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

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

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

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



Assoziiert mit Maack & Company