



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 5 | September | Oktober 2015



-  **Kochen im Grünen 2015:
Das war Spitze**
-  **Das nächste CC-Highlight steht an:
Badisches Wurstküchenfest**
-  **Aus den Chuchis**
-  **Literarisch-Kulinarisch**



Die „Ketscher Gourmetmeile“ Aus der Vogelperspektive beim Kochen im Grünen 2015...



...und aus der Mitte des Geschehens!





Liebe Brüder

Junge, Junge war das KiG ein tolles Fest mit einer riesigen Beteiligung. Der Spass, genussvolles Essen, tolle Weine, süßige Biere und das alles bei super Gesprächen. Wir alle danken Bernd Aldinger, Helmuth Balser, Thomas Schmidhuber und dem ganzen Team für eine tolle Veranstaltung. Auf den nächsten Seiten im Hummer werdet Ihr vieles über diese Veranstaltung lesen und sehen können. Unsere Clubgemeinschaft und unser Hobby haben sich hier von ihrer besten Seite gezeigt.

Lasst uns viel mehr gemeinsam machen. Im kleinen oder großen Rahmen, wie z. B. im September die großartige Bayernmarmitage in Amberg, von unserem Kochbruder Günther Kühlenz perfekt organisiert. Neben den Kochabenden sind diese Veranstaltungen wirklich das Sahnehäubchen bei unserem Hobby.

Ich hoffe, wir sehen uns bald alle gesund wieder.

Euer Robert Eymann
Großkanzler



Kapitel und Großkapitel stellen sich vor

Leider musste auch in dieser Ausgabe die Rubrik „Kapitel und Großkapitel stellen sich vor“ weichen, weil natürlich aktuelle Berichte vorgehen. In der nächsten Ausgabe wird die Rubrik aber wirklich fortgesetzt mit einem Beitrag unseres OO Thomas Schmidhuber aus Balingen.

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

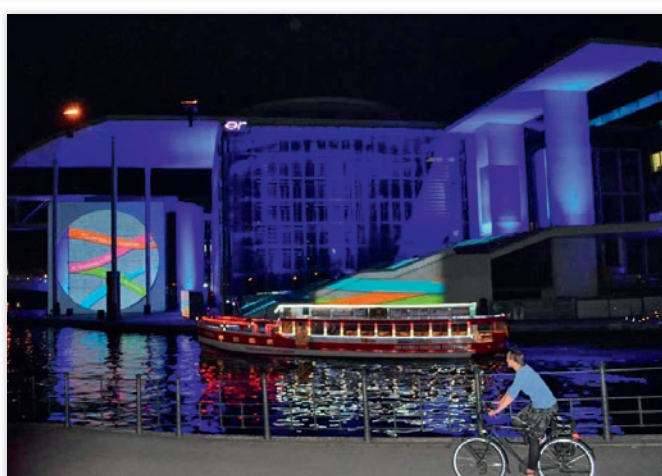
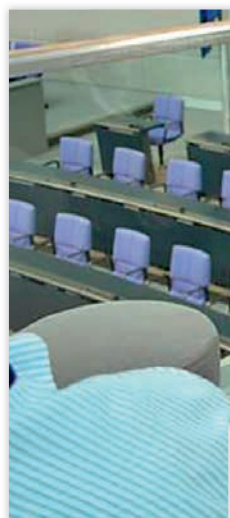
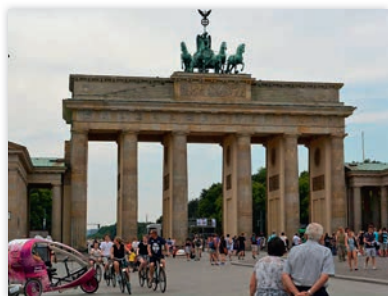
www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Foto Titelseite: Wössner Media GmbH

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.

Die Brüder der Chuchi Leingarten zu Besuch in der Hauptstadt



Die Brüder der Chuchi Leingarten zog es beim diesjährigen Ausflug wieder einmal nach Berlin. Zum einen, um zu prüfen, was sich innerhalb der 12 Jahre (2003 waren wir das erste Mal dort) alles verändert hat und zum anderen, um das kulturelle und kulinarische Angebot zu erleben.

Also in Stuttgart in den Flieger gekrabbelt, eine Stunde später in Berlin angekommen, im Hotel eingekcheckt und ab zum Mittagessen ins Restaurant

La Soupe Populaire von Tim Raue – ungewöhnliche Location, etwas düster (die hätten vorher auch streichen können), Essen à la carte, den meisten hat's geschmeckt, glaube ich, Preise deftig, Rübstil (das Gericht heißt wirklich so) nicht empfehlenswert.

Danach Fahrt zum Bundestag mit Kuppelbesichtigung und fachkundigem Vortrag von Frau Fröhlich (die hat das klasse gemacht). Da wir durch unseren Bundestagsabgeordneten angemeldet waren, hatten wir keine lange Wartezeit – was sich bei der Hitze als sehr segensreich erwies.

Anschließend Fahrt ins Hotel, unter die Dusche, umgedirndelt und weiter ging's zum Tipi (großes Zelt) am Kanzleramt – hier gab es „Cabaret – das Musical“. Berlin von den 20er Jahren bis zum unheilvollen 3. Reich – musikalisch verpackt – tolle Gesangsleistungen – artistische Tanzeinlagen – schöne Kulissen – allerdings sehr heiß im Zelt, was die Leistungen der Akteure noch anerkennenswerter macht. Runde Sache – der Besuch hat sich gelohnt. Der darauffolgende Samstag wurde von den einzelnen Teilnehmern genutzt, um durch die Stadt zu bummeln, Delikatessen-Abteilungen der

Kaufhäuser KADEWE und Galerie Lafayette zu durchstreifen, diverse Museen zu besuchen und die Hackeschen Höfe zu besichtigen. Zum Abendessen waren wir im Restaurant „La tia rica“ angemeldet – hier genossen wir chilenische Speisen und zugehörige Weine. Der Besitzer Francisco de la Parra servierte uns schöne Vorspeisen, erläuterte uns die einzelnen Gerichte, sprach Empfehlungen aus und wir fühlten uns unter seiner Obhut sehr wohl – es hat allen an diesem Abend sehr gut geschmeckt – die Weine passten optimal – alle waren sich einig – eine sehr gute Adresse und absolut empfehlenswert.

Sonntag – letzter Tag – Bootsfahrt auf der Spree im strömenden Regen – Kanzleramt, Reichstag, Neue Bibliothek und vieles mehr vom Wasser aus betrachtet eine durchaus spannende und sehenswerte Perspektive und ein gelungener Abschluss unseres Kurztrips.

Fazit: Berlin hat sich zu einer würdigen Hauptstadt entwickelt, eindrucksvolle Gebäude, großzügige Boulevards, tolle Restaurants, Sehenswürdigkeiten ohne Ende, internationales Flair, schier unerschöpfliche Einkaufsmöglichkeiten, alles sehr bequem mit der S- und U-Bahn zu erreichen – allerdings waren die drei Tage viel zu kurz.

Jürgen Katz, MdC / Bernhard Schlager, MdC

Ein neuer MdC in der Chuchi Aalen

Landeskanzler Bernd Britzelmayer konnte es fast nicht glauben, dass mit CdC Karl-Heinz Pitz ein Mitglied der Chuchi Aalen eine Maître-Prüfung ablegen wollte. Ist doch die Chuchi zwar eine der ältesten der Provinz Württemberg (gegründet 1963), aber nicht gerade die aktivste. Deshalb wurde sofort eine hochkarätige Jury mit GL Hans Peter Maichle, OO Thomas Schmidhuber, LK Bernd Britzelmayer und MdC Hermann Schramm (Chuchi Aalen) zusammengestellt, um am 11. September in die Provinz nach Aalen zu reisen. Ein schwäbisches Menü sollte es sein, denn das schwäbische Essen, im Allgemeinen zu Unrecht verkannt, sind die Schwaben kulinarisch doch schon vor einem Jahrtausend durch die Staufer italienisch und Napoleon französisch beeinflusst. Auch muss man zugeben, haben unsere badischen Brüder einen guten Einfluss auf Speis und Trank. Der sparsame Schwabe genießt die Leckereien, aber es muss nicht immer Trüffel sein, Filet und exotische Frucht und Getränke. Der Respekt vor Natur und Tier gebietet, allerlei vom Tier, Feld und Berg zu genießen, halt aus der Heimat und wann es gerade gereift. Was manchmal frugal klingen mag, entpuppt sich auf dem Teller als wahre Köstlichkeit:

Französischer Zwiebelkuchen mit Blattsalaten

Riesling-Kutteln und Kalbsbries-Piccata mit Lauchgemüse

Gebratene und geräucherte Forelle mit Linsen

Rehrücken und Rehleber mit Selleriepüree und Waldpilzen

Apfeldessert mit Cidre-Sabayon

Dazu gereicht korrespondierende Weine aus ersten Lagen des Remstals von den Gütern Karl Haidle Stetten, Schnaitmann Fellbach und der Manufaktur Jörg Geiger aus Schlatt sowie Mineralwasser aus der Karaffe.

Bei sonnigem Wetter nahm die Jury den Apéro auf der Terrasse ein und konnte sich bis zum ersten Gang mit der schwierigen Frage beschäftigen „Wenn man sich verschluckt, wo ist man dann?“ Einzeln von Mitkoch Paul Groll künstlerisch gefertigte Menükarten und eine elegante Tafel erwarteten die Jury anschließend.



Der Zwiebelkuchen mundete sehr, obwohl die optimale Pigmentierung der Oberfläche nicht ganz erreicht wurde, konnte aber durch das Dressing ausgeglichen werden. Die Kutteln, mit Skepsis erwartet, entpuppten sich als etwas ganz Besonderes und die Jury war voll des Lobes. Der Fischgang mit Forellen von der Kocherquelle und den kleinen bissigen Alblinsen, zeigte, dass das schwäbische Nationalgericht auch ohne Saiten und Spätzle gehobenen Ansprüchen genügen kann. Der Hauptgang, mit einem eleganten Selleriepüree, aromatisch gegrillten Steinpilzen, auf den Punkt gegartem Rehrücken und, bei Schwaben besonders wichtig, einer exzellenten Soße, ließ keine Wünsche offen, wobei für einige Rehleber nicht zwingend notwendig war. Den Abschluss bildete das Apfeldessert, bestehend aus Ofenschlupfer, Apfels, Apfelchips mit Cidre-Sabayon und übertraf die Erwartungen der Jury, der einzige Mangel war zu wenig Sabayon.

Das Fazit der Jury, ein sehr gelungenes Maître-Menü, Karl-Heinz hat zusammen mit seinem Beikoch Paul hervorragend gekocht und darf zu Recht den Hummer am gelben Band tragen. Anschließend ging es zur Rangerhebung und Löffeltrunk in die Chuchi Aalen, wo schon die Brüder warteten. Nachdem sich dort niemand verschluckte, auch nicht beim Löffeltrunk, konnte die Frage nach dem „Wo“ nicht abschließend geklärt werden. Vielleicht bei der nächsten Prüfung in der Chuchi Aalen, denn für das Jahr 2016 hat sich die Chuchi einiges vorgenommen.





KiG 2015 – das war... Spitze!

Es war eigentlich schon zu erwarten, dass nach den akribischen Planungen und Vorbereitungen, die Bernd Aldinger MD aus Pforzheim mit seiner Mannschaft, Helmuth Balser, LK Baden und CL Gaggenau, Thomas Schmidhuber, OO und CL Balingen, Stephan Wössner, Chuchi Freiburg, Alwin Rothenberger, Chuchi Ettlingen und Harry Schlamp, Chuchi Eggenstein seit einem Jahr unternommen hatte, das KiG 2015 ein besonderes Fest würde. Was aber jetzt von Donnerstag bis Sonntag in Ketsch geboten wurde, übertraf selbst die kühnsten Erwartungen. Und auch Kochbrüder, die man sonst nur als sehr kritisch kennt, waren total begeistert und voll des Lobes. Einhellig war zu hören „wir sind auf jeden Fall nächstes Mal wieder

dabei“, auch und gerade von den Kochbrüdern, die dieses Jahr zum ersten Mal in Ketsch waren.

Insgesamt wurden 540 zahlende Teilnehmer gezählt, davon 265 Kochbrüder aus der ganzen Republik von 66 Chuchis und 14 Ordensprovinzen. Dazu 16 Schweizer Kochbrüder aus 3 Chuchis und 4 Kochbrüder aus Belgien. Welches CC-Fest hatte jemals solchen Zuspruch – da muss man sicherlich tief in die Annalen des Kochclubs „eintauchen“.

Bereits am Donnerstagabend kamen die ersten Kochbrüder mit Wohnmobilen und Zelten nach Ketsch, bauten Ihre Kochstände auf und saßen dann bei wunderbaren Temperaturen noch bis spät in die



Nacht im Freien bei einem Gläschen Wein oder Bier und auch kleine Häppchen wurden schon verkostigt.

Am Freitagmorgen trübte das Wetter etwas ein, nicht aber die Stimmung auf dem Festplatz. Alle Brüder waren damit beschäftigt, in den einzelnen Zelten letzte Vorbereitungen zu treffen, manche standen schon an ihren Töpfen und Pfannen, schnippelten oder brutzelten und machten dem Namen dieser wunderschönen Veranstaltung „Kochen im Grünen“ alle Ehre.

Ab 13 Uhr am Freitag startete dann mit einer „rustikalen Vesper für die arbeitenden Brüder“ im Hauptzelt ein buntes, professionell organisiertes Programm, das den kulinarischen Freitag und Samstag wohl dosiert begleitete und schließlich am Sonntagmorgen in ein gemeinsames „Abschiedsfrühstück“ mündete.

Wie schon in den vergangenen Jahren sorgten Jean-Claude Fourcade, LK der Ordensprovinz Hessen-Nassau und Horst Geyer-Wei-

scher, CL und Gründer der Chuchi Aquae Aureliae Baden Baden mit ihren musikalischen Darbietungen zusätzlich für gute Stimmung.

Fazit: Das KiG 2015 wird sehr schwer zu toppen sein! Das muss aber auch nicht sein: gleich gut, ist mehr als genug!

An dieser Stelle nochmals ein herzliches Dankeschön im Namen aller Brüder an die Organisatoren und alle Aktiven: Ihr habt uns allen ein unvergessliches Wochenende beschert. Und das für 40 Euro pro Person, inklusive Schwimmbadbenutzung, moderne Toilettenanlage, Zeltplatz oder WoMo-Stellplatz mit Stromanschluss, flüssige und feste Verköstigung, interessante Vorführungen zum Thema Grillen, Sous Vide etc, etc. – à la bonne heure: das muss Euch erst einmal einer nachmachen!

Übrigens: das nächste Kochen im Grünen ist geplant für den 1. bis 3. September 2017.

Frithjof Konstroffer, GP und Hummer-Redakteur



Aus meiner Sicht ...
... war das „KiG 2015“
nicht nur das Fest
des Jahres unserer
Bruderschaft
sondern aufgrund

der absoluten Rekordteilnehmerzahl auch
das bisher bestbesuchte „Freiluftkochen“
überhaupt!

„Herzlich Willkommen vor meiner Haustür“ habe ich Euch als Schirmherr der Veranstaltung zugerufen und unsere Brüder vom C.C.I., also Schweizer und Belgier, mit einbezogen. Und was uns dann alles erwartete: an der Spitze der Ehrengäste am Eröffnungstag natürlich Bürgermeister Jürgen Kappenstein, der uns nicht nur ganz herzlich begrüßte sondern auch pünktlich schönes Wetter mitgebracht hatte und uns seine Hochachtung mit einem Zitat von Auguste Escoffier entbot: „Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks!“ Daran hielt sich auch GK Robert Eymann, denn bei seinem „Rührei mit frischen Nordseekrabben und Dill“ bildete sich traditionell eine lange Schlange geduldig Wartender. All dies veranlasste Chefplaner und Cheforganisator MD Bernd Aldinger, seinem nochmals verstärkten Orga-Team, dem Bürgermeister, unseren Sponsoren – an erster Stelle der Privatbrauerei Eichbaum – ganz herzlich Dank zu sagen für ihre großzügige Unterstützung! Und das war sicher im Sinne aller Teilnehmer. Trotzdem erlaube ich mir, eine Person doch noch besonders hervorzuheben, um mich bei ihr ganz besonders herzlich zu bedanken: Eva Aldinger. Sie sieht alles, sie hilft überall, ihr ist nichts zu viel, sie ist „die gute Schwester...“

Ja, und was fiel mir noch besonders auf?

Da war zunächst die Sauberkeit der Zelte, des Hauptzeltes, des Platzes, auf dem sich alles abspielte, rundum alles aner kennenswert! Auch die Bitten für korrektes „Parken und Abstellen der Fahrzeuge“ wurden größtmöglich befolgt. Richtig ins Schwärmen kam ich aber bei dem, was von manchen Chuchis kulinarisch geboten wurde. Was sollte man höher bewerten? Die „Schwarzwald-pizza“ (aus dem eigens angeschleppten Spezialofen) von OO Dr. Jung aus Villingen oder die Vielfalt der Vorspeisenhäppchen der Ordensprovinz Württemberg, die „Kurfürster Tapas“ der Feinschmeckerchuchi Mannheim oder „die wilde Hilde im Glas“ aus Eggenstein, die „Moderne Erbsensuppe“ aus Gaggenau oder der „Steinpilz-Cappuccino“ der Chuchi Baden-Baden, die „Geschmorten Kalbsbäckchen“ aus Vlotho oder die „Kochkäseschnitzel“ der Nibelungen-Chuchi aus Biebesheim, oder sollte man von den „Schaumschlägern“ aus Lampertheim, deren Espumacreationen von Mango oder Pina-Colada probieren, oder vielleicht doch den „Pumpernickeltraum“ aus Castrop Rauxel, oder ein Risotto unserer Kochbrüder aus der Schweiz, oder, oder, oder ... Befragt nach meinen persönlichen Gaumenkitzeln des Festes würde ich antworten: der „Fischkrautwickel“ aus Gaggenau, von den Tapas meiner Mannheimer die Saumagenwürstchen, der Steinpilz-Cappuccino und natürlich – einfach aber soooo gut – Rührei mit Krabben aus Bremen!

Unser Überraschungsgast, S.M. König Cephas Bansah, ein leibhaftiger König aus Afrika und persönlicher Freund von mir, liebte besonders das Wildschwein vom Drehspieß der Württemberger. Und das Fazit? Schade, dass wir darauf wieder 2 Jahre warten müssen, um sich wiederzusehen! Um Gleichgesinnte zu treffen, ganz einfach, um 2 Tage Spaß zu haben!

Auf Wiedersehen in Ketsch 2017!!



„Du kommst mit nach Ketsch“

So sprach mein Kochbruder Robert Eymann irgendwann im April zu mir. Ketsch... Wo liegt das überhaupt?

Nähe Mannheim. Ok. Was passiert da? Kochen im Grünen, wird Dir gefallen. Na gut, dann komme ich mit nach Ketsch.

Laut Wikipedia zählt Ketsch mit Uli Stielike und Oliver Kreuzer immerhin zwei überregionale Fußballgrößen zu seinen Söhnen. Das war es dann aber auch schon. Am

28. August trudelte ich dann vor Ort ein. Anreise von Frankfurt aus, wo ich in der Woche beruflich zu tun hatte, mit dem Zug nach Mannheim, von da weiter mit dem Bus Linie 710 in das mir bis dato unbekannte Ketsch, die letzten 2 Kilometer von der Bushaltestelle zu Fuß bis zum Seehotel Ketsch zum Check-In. Kurz frisch gemacht, Kochjacke angezogen und dann ab zum Festplatz. Da war ich nun also, beim Kochen im Grünen, kurz KiG auf dem Festplatz in Ketsch. So grün war es da gar nicht, eher weiß von den Zelten, in denen die Chuchis ihre Feldküchen aufgebaut hatten. Daß das KiG eine Familienveranstaltung ist, war mir auch gar nicht so klar. Viele Teilnehmer waren also mit Kind und Kegel in ihren Wohnmobilen angereist. So entstand auf dem Ketscher Festplatz an diesem Wochenende gewissermaßen ein Dorf im Dorf mit sehr familiärem Klima und vielen freundlichen und gut gelaunten Menschen. In allen Zeltküchen wurde geschnippelt, gekocht und Vorbereitungen getroffen, denn um 19 Uhr ging es los mit der Ausgabe der von den Chuchis zubereiteten Gerichte.

Bei der Roland Chuchi aus Bremen gab es in den vergangenen Jahren traditionell Krabben mit Rührei und Bremer Schwarzbrot, stets liebevoll serviert von Bruder Großkanzler Robert Eymann und seiner lieben Ehefrau Irene. So war es auch in diesem Jahr und ich durfte mithelfen. Eine lange Schlange vor dem Tresen zeugte von großem Appetit der KiG-



Teilnehmer. Die Ausgabe des Ganges erinnerte mich dann doch sehr an meine Bundeswehrzeit. Gerade als etwas dienstjüngerer Kochbruder lernst Du natürlich jede Menge neuer Gesichter kennen, was wirklich Spaß gemacht hat. Und überhaupt, rückblickend ist das das Schönste am KiG die vielen Begegnungen mit gleichgesinnten Kochbrüdern, deren sympathischen Ehefrauen, mit den Granden des CC-Clubs, ob es nun ein Bert Schreiber, ein Bernd Aldinger oder viele andere Persönlichkeiten sind, die man bishernur aus dem Hummerkannte.

Die Flachserei mit den zeltmässig benachbarten Brüdern der Feinschmecker Chuchi Mannheim über Rührei oder nicht Rührei haben Spaß gemacht und die Reise nach Ketsch für mich zu einem sehr schönen Erlebnis werden lassen. Ganz nebenbei lernst Du dann noch den Bürgermeister von Ketsch, Herrn Kappenstein kennen, der in Begleitung seiner Frau ein Grußwort an uns richtete und später in unserem Zelt mit uns ein Glas Weißwein trank. Seine Berichte und Anekdoten über das Tagesgeschäft als Bürgermeister einer Kleinstadt waren sehr unterhaltsam. Hunger kam in den Tagen auf dem Festplatz nie auf, denn das große Thema der Veranstaltung ist das Essen und der Genuß leckerer, frisch zubereiteter Speisen. Um ganz ehrlich zu sein, hätte ich von Freitag bis Sonntag früh auch nie Auto fahren dürfen, so gesehen war die Anreise mit dem Zug für mich persönlich perfekt. Die hohen Aussentemperaturen machten eine erhöhte Flüssigkeitsaufnahme zu einer medizinischen Notwendigkeit. Dank weiser Voraussicht der verantwortlichen Organisatoren war zu jedem Zeitpunkt ausreichend gut gekühlter Weißwein und leckeres, frisch gezapftes Eichbaum verfügbar, so daß keine Fälle von Dehydratation bekannt wurden.

Ein weiterer Höhepunkt war dann noch der Auftritt von König Céphas Bansah aus Hohoe in Ghana, der den Teilnehmern von Bert Schreiber vorgestellt wurde. König Céphas trug sein prächtiges Königsgewand

trotz der hohen Temperaturen mit großer Würde und erzählte uns von seinem bemerkenswerten Leben in unserem Lande. Er kam als junger Mann 1970 hierher und hat als Unternehmer in Ludwighafen Arbeitsplätze geschaffen und junge Menschen zu einer Berufsausbildung verholfen. Gleichzeitig unterstützt er die Menschen in seiner Heimat in Ghana weiterhin regelmässig auf vielfältige Weise. Sehr interessant waren die Produktpräsentationen der Anbieter und großzügigen Sponsoren der Veranstaltung. Metro stellte beispielsweise seine Fischabteilung vor und servierte auf Zedernholz gegrillten Schwertfisch, leckeren Red Snapper und fantastischen Seeteufel. Die Firma Weber überzeugte die Grillfanatiker von der Leistungsfähigkeit ihrer Produkte. Wie immer im Leben gibt es nichts Gutes, außer man tut es. Damit meine ich die immense organisatorische Leistung, ohne die das KiG überhaupt nicht möglich wäre. Bruder Bernd Aldinger mit seinem Team leisten hier seit Jahren fast Übermenschliches, denn alles klappt wie am Schnürchen. Auch die Nacharbeit wenn alle schon wieder zu Hause sind dürfte Jahr für Jahr noch einiges an Zeit und Mühe kosten. Vor diesem Hintergrund hat mich persönlich nur eines überrascht, und das war ein relativer Wildwuchs in der „Anzugsordnung“ einiger Kochbrüder aus den verschiedenen Provinzen. Wir sind natürlich nicht beim Militär, aber ein wenig mehr Einheitlichkeit hätte ich persönlich schon erwartet. Es gab auch Kochbrüder, die man äußerlich gar nicht als solche erkannt hat. Vielleicht sollte der Club darüber nachdenken, hier eine gewisse Harmonisierung zu erreichen, ohne die Individualität gänzlich zu unterbinden.

Für mich persönlich ist Ketsch und das Kochen im Grünen künftig gesetzt. Über die Kontaktpflege zu Brüdern anderer Chuchis hinaus ist die Veranstaltung auch chuchiintern eine tolle Gelegenheit für eine gemeinsame Aktivität, die das Zusammengehörigkeitsgefühl und die Brüderlichkeit fördert. So gesehen bin ich sicher, daß unser Reiseteam aus Bremen beim nächsten KiG etwas größer sein wird.

Ketsch, wir kommen wieder!
Andreas Bösch, Chuchi Roland Bremen



Lidel – ein Name bürgt für Qualität!

➤ Nicht nur in der heimischen Holzbearbeitungsfirma ist der Name Lidel seit Jahrzehnten ein Garant für höchste Qualität. Auch in der Küche setzt unser lieber Herbert Maßstäbe in puncto Qualität, Kreativität und Engagement.

Dabei ist ihm sein Name Ansporn und Bürde zugleich. Sein Vater, Leo Lidel, war einer der Gründungsväter unseres Clubs, seines Zeichens Ordensoberer und Bayerischer Landeskanzler, und hat mitgeholfen, das Fundament zu schaffen, auf dem unser Club heute bestens steht. So wurden unserem Herbert die Liebe zum guten Essen und das Talent zum Kochen gleichsam mit in die Wiege gelegt und heute, am 11. April 2015, war sozusagen der Tag der Wahrheit, und Herbert musste vor einer hochkarätigen Jury beweisen, dass er den Vorschusslorbeeren gerecht werden konnte.

Da unsere Clubküche im Feinkostrestaurant unseres Kochbruders Helmut Kahn am Samstag Mittag leider nicht zur Verfügung steht, fanden sich folgende Jurymitglieder im heimischen Anwesen von Herbert in Augsburg ein: Großkanzler Robert Eymann, Vize-Großkanzler Uli Kampmeier, Ordensoberer Klaus Jeromin, Ordensoberer Dr. Christoph Jung, Landeskanzler Manfred Milark, GMdC Egon Kunz, ... und last but not least: CCI Generalsekretär und Ehrengroßkanzler Bert Schreiber. Zur Einstimmung von Körper und Geist auf ein achtgängiges Menü wurde Veuve Cliquot Rosé, Champagne Vintage 2004 gereicht, der das Amuse gueule perfekt ergänzte.

Dieser wunderbare Champagner wurde, wie alle weiteren guten Tropfen, von unserem Kochbruder GMdC Dr. Peter Meißner kredenzt, der unserem Herbert auch bei der Weinauswahl zu seinem Menü beratend zur Seite stand. An folgenden Tropfen durfte sich die Jury erfreuen, die die perfekte Begleitung zu einem wunderbaren Menü bildeten:

**Gramlitzer Muskateller, Steirische Klassik 2013, Sattlerhof Südsteiermark
Höllberg Riesling, Großes Gewächs, Wagner Stempel 2008, Rheinhessen
Chateau Cos D'Estournel, St. Estéphe 1995, Bordeaux
Taylors Vintage Port, Late Bottled 2009, Chateau Suduiraut,
1997 Sauternes – Digestif**

Wenn man sich nur die Namen der Weine im Geiste auf der Zunge zergehen lässt, so kann, glaube ich, jeder erraten, was auf den Tellern zu folgen hatte.

*** Foie Gras mit Sauternes-Gelee · Tatar vom Bachsaibling · Kartoffeltörtchen mit Kaviar * Jakobsmuschel, weiße Zwiebel, Mandarinsauce * Wildlachs, Spargelravioli, Rettich, Petersiliensauce * Pot au Feu von der Wachtel * Waller, Wurzelgemüse, Nussbutter, Meerrettich * Rehrücken, Selleriepüree, Apfel * Ziegenkäse, Nusskruste, Portweinreduktion * Geistes und gebranntes Passionsfruchttörtchen, Orangensabayon
* Kaffee, Petit Fours ***

In der Küche nur unterstützt von Apprenti Christian Kummer, lief Herbert zu Hochform auf und servierte ein Menü, das in allen Belangen eines Grand Maitre würdig war und das mit Sicherheit auch dem gestrengen Blick des Leo Lidel standgehalten hätte. In seiner Laudatio ging Vize-Großkanzler Uli Kampmeier sehr differenziert auf Herberts Leistung ein und setzte mit dem Überreichen



des Grünen Bandes und dem obligatorischen Löffeltrunk einen würdigen Schlusspunkt.

Doch Schluss war damit nur der „offizielle“ Teil der Prüfung – im nachfolgenden Abendprogramm musste Herbert auch noch unter Beweis stellen, dass er auch beim Feiern ein Grand Maitre ist. Fast vollzählig waren die 7-Schwaben-Kochbrüder und Schwägerinnen, sowie die Juroren mit ihren Damen in unserer guten Stube bei Feinkost Kahn

angetreten, um mit einem rauschenden Fest mit Herbert und seiner lieben Frau Anne das Großereignis entsprechend zu feiern. Ein kleines, aber feines Spargelmenü bildete die Grundlage, dass alle bis in die frühen Morgenstunden durchhielten und feierten, was das Zeug hielt.

*Auch bei der Feier bewahrheitete sich wieder:
Lidel – ein Name bürgt für Qualität!*

*Lieber Herbert,
alle Deine Kochbrüder und Freunde wünschen Dir nur das Allerbeste und für sich selbst, dass sie möglichst oft von Dir bekocht werden!
Bleib so, wie Du bist, und mach weiter so!*



Ahrwein-Probe der Ordensprovinz Nordrhein



➔ Am zweiten August-Wochenende lud die Ordensprovinz Nordrhein zu einer Ahrwein-Probe der besonderen Art nach Bad Neuenahr-Ahrweiler ein. Trotz des verregneten Sonntags sind gut 20 Brüder und Schwägerinnen mit Bahn und Auto pünktlich am Adenbachtor des mittelalterlichen Städtchens Ahrweiler mit seiner vollständig erhaltenen Stadtmauer erschienen. Dort wurden sie vom Landeskanzler GMdC Dr. Christian Gutsche und MdC Rudi Schulte-Sasse von der Heinzelmannchen Chuchi zu Köln als Gästeführer und Weinprobenleiter begrüßt, der auf dem Spaziergang eine Einführung in die Stadtgeschichte der kurkölnischen Mithauptstadt und der historischen Rotwein-Metropole gab und uns einen kurzen Blick in die ehemalige jüdische Synagoge ermöglichte.

Kurz nach dem Obertor außerhalb der Stadtmauer in der Nähe des Ahrwein-Forums und des Ahrweiler Winzervereins haben wir uns im Winzer-Café mit einer kräftigen Vesper gestärkt. Obwohl auf ca. 85 % der Fläche des Weinanbaugebiets Ahr Rotwein (davon ca. 80 % Spätburgunder) angebaut werden, ließen einige Kochbrüder es sich nicht nehmen, hier bereits die Weißweine der Ahr zu probieren. Anschließend konnten wir im Museum Roemervilla die Ausgrabungen einer „villa rustica“ aus dem 2. bis 3. Jahrhundert unter dem Aspekt „Die Römer und der Wein im Ahrtal“ kurz besichtigen.

Während unserer Wanderung zum Weingut Kloster Marienthal, Sitz einer ehemaligen Staatlichen Weinbaudomäne des Landes Rheinland-Pfalz, konnte unser Bruder Rudi dann auf dem Rotwein-Wanderweg Voraussetzungen und Besonderheiten des Weinbaus im Tal

der Roten Traube, des größten zusammenhängenden Rotwein-Anbaugebietes Deutschlands vermitteln.

Im Weingut Kloster Marienthal machte Bruder Rudi für uns eine Kellerführung mit einer Fasswein-Probe des Jahrgangs 2014. Davor gab es aber erst einmal als Grundlage verschiedene Flammkuchen im Kloster der Augustinerinnen von 1137 mit einem Glas Spätburgunder („Mönch“ vom Jahrgang 2013 des Weingutes Marienthal) zum Vergleich.

Unser Weg führte uns nach einer weiteren halbstündigen Wanderung durch die Weinberge zur DAGERNOVA, der Weinmanufaktur in Dernau. Diese Winzergenossenschaft ist mit 600 Mitgliedern die größte der drei Winzergenossenschaften im Ahrtal. Hier erwartete uns nach einem Sektempfang unter sachkundiger Leitung von Bruder Rudi eine Weinprobe von sechs ausgesuchten Burgunderweinen von der Ahr (Weißburgunder und Frühburgunder sowie verschiedene Spätburgunder einschließlich eines Blanc de Noir). Das dazu passende ungewöhnliche warm-kalte Buffet ergänzte die Weinprobe hervorragend.

Den Tag ließen wir nach Wunsch mit einem Glas Sekt mit Weinbergspirsich-Likör für die Schwägerinnen bzw. einer Ahr-Weinhefe für die Brüder ausklingen. Es war für alle Beteiligten ein interessanter und genussvoller Tag.

*Dr. Christian Gutsche, GMdC, LK Nordrhein
Rudi Schulte-Sasse, MdC*



Die Brüder und Schwägerinnen erwarten gespannt die Fassweinprobe im Kloster Marienthal



Der Charakter der Weine wurde intensiv besprochen



Unsere Gruppe im Kloster Marienthal nach der Fassweinprobe



Unsere Schwägerinnen bei der Verkostung im Weinkeller der Dargernova

HUMME(L)R...HUMME(L)R... HAMBURG – Chuchi Ensdorf erkundet die Küche des deutschen Nordens



➔ Ein Jahresausflug der Chuchi Brüder, das ist Tradition bei der Chuchi Lebach. Und da ja Hamburg gewissermaßen „vor der Haustüre liegt“ (vom Flughafen Saarbrücken ist es gerade mal eine knappe Stunde entfernt) ist dieses Jahr nach der Toscana der Norden an der Reihe: vier Tage Hamburg.

Von Fuhlsbüttel ein kurzer Check in im Hotel in Altona und schon sind wir mitten im „Alstervergnügen“. Das ist sozusagen unser ausgedehnter „Aperitif“, bevor wir erste kulinarische Erfahrungen mit der Küche Hamburgs anstellen: bei „Henssler und Henssler“, dem „In-Restaurant“ in der großen Elbstraße, das eine Kombination von japanischer und westlicher Küche bietet:

Butterzartes dry aged Rib Eye vom Heiderind, ausgezeichnetes Sashimi vom Lachs und vom Loup de Mer, ein unbeschreiblich geschmacksintensives Thun-Sashimi mit Te-

riyaki Sauce und scharfem Sauerrahm, passende Weine und aufmerksame Bedienung lassen uns vergessen, dass diese Genüsse im Charme einer Bahnhofshalle serviert werden: ein erster absolut genussreicher Hamburger Abend!

Am Folgetag zeigt sich uns Hamburg von seiner regnerischen Seite. Das aber stört uns kaum, sind wir doch zu einem Kochkurs verabredet im Restaurant „Lokal 1“ in der Kantstraße 25. Hier, in der Hamburger Schanze, haben Robert und Hagen, ersterer bekannt als langjähriger Chef des früheren „Tafelhauses“, und letzterer als ehemaliger Küchenchef in „Tim's Bullerei“, ein äußerst gemütliches, kleines Slow Food Restaurant eröffnet, das einen Besuch unbedingt wert ist! Bei ausgezeichnetem trockenem Riesling Sekt und selbst geräuchertem Schinken vom Bio-Rind und -Schwein empfängt uns Robert mit Infor-



mationen über seine im Restaurant zum Einsatz kommenden Produkte aus ausgewählten Bauernhöfen und kleinen Manufakturen in der Umgebung Hamburgs sowie von einem kleinen Fischer an der Ostsee. „Produktschule“ statt „Kochkurs“ nennt Robert seine Veranstaltung, aber in der anschließenden 6-stündigen Praxis-Arbeit in seiner hervorragend ausgestatteten Küche lernen wir nicht nur viel interessantes Neues über gute und beste Produkte, sondern auch richtig und verantwortungsvoll mit diesen umzugehen, um Roberts Anspruch zu genügen, eine „Produktverliebte Küche zu kochen“.



„Rund um unser Wappentier HUMMER“ taufen Robert und Hagen das Menü, wofür uns 7 quicklebendige Hummer zur Verarbeitung erwarten. Wie man die Tiere ruhig stellt, wie man sie fachgerecht tötet, wie man sie opti-



V.l.n.r.: App. Manfred Hoffmann, MdC Ulrich Blass, GMdC Gerhard Blumenröther, App. Stefan Zapp, Koch Hagen, Chefkoch Robert, Chuchileiter MdC Jamshid Khosrheza, CdC Eric Blank, MdC Stephan Schudel

mal zerteilt, wie man alles außer dem winzigen Darm zu tollen Gerichten verarbeitet, wie eine traumhafte, gebundene Suppe aus den zusammen mit Tomatenschalen gebratenen Karkassen, gekocht mit Ingwer, Chili und Kamille noch von einer klaren Brühe aus dem Hummersaft, der Leber und dem Corail übertroffen werden kann, nicht nur das lernen wir von den sympathischen „Meistern“ Robert und Hagen sondern auch, wie man ein fein gewürztes, knuspriges Knäckebrot backt, von welchen Fischen man die beste Fischfarce herstellt und wie man sie verarbeitet, dass es Tomaten gibt, die im Gaumen eine Geschmacks-Explosion auslösen, und vieles andere mehr, das den Rahmen dieses Berichtes sprengen würde. Und das alles in einer entspannten, geradezu freundschaftlichen Atmosphäre, wobei es kein „Küchengeheimnis“ gibt, welches uns von Robert oder Hagen nicht verraten wird.

Bei ausgezeichnet passendem Wein können wir am Abend unser 3-gängiges Hummer Menü genießen und uns bei unserem Chuchi- Cheforganisator MdC Stephan Schudell bedanken, der die Idee zu diesem absoluten Highlight unserer Hamburg Reise hatte und dies organisierte.

Am 3. Tag zeigt sich Hamburg wieder von seiner sonnigen Seite. Da die Hansestadt ja außer kulinarischen Höhepunkten unendlich viel mehr zu bieten hat, bummeln wir nach einem ausgezeichneten Sonntagsbrunch in der sympathischen Atmosphäre des Restaurants „Schönes Leben“ am alten Wandrahm 15 durch das Weltkulturerbe Speicherstadt, schippern über die Außenalster, bewundern die schönen Villen der Övelgönne und genießen den Hamburger Spätsommer.



Wo so viel Licht ist, gibt's natürlich auch einmal Schatten: so nehmen wir auch entspannt hin, dass wir am letzten Abend einmal richtig nach Strich und Faden „abgezockt“ werden (Restaurant „Jelly Fish“, Weidenallee 12). Damit steht's aber immer noch 3 zu 1 für Hamburg; also gerne werden wir wieder kommen!

Gerhard Blumenröther; Fotos: Ulrich Blass



KKK Köche, Kirchentag, Kartäuserklöße



➔ Ende 2014 stand es fest, die Gesamtkirchengemeinde Bad Überkingen beteiligt sich am Abend der Begegnungen des 35. Deutschen evangelischen Kirchentages 2015 in Stuttgart.

Der 3. Juni 2015 war noch in weiter Ferne und ich als Kirchengemeinderat und Koch aus der Provinz Württemberg sagte spontan zu, um den Besuchern des Kirchentages diesen Abend mit Kartäuser Klöße an Vanillesauce zu versüßen.

100.000 Besucher werden an diesem Abend in Stuttgart erwartet, so die Meldung der Württembergischen Landeskirche Anfang Mai 2015. – Oh, und nun?

1000 Portionen Kartäuser Klöße und 40 Liter Vanillesauce sollten es dann werden. „6 Portionen in eine Pfanne? Reichen 6 Pfannen aus?“ Thomas Schmidhuber aus der Chuchi Balingen hatte das entsprechende Equipment. „Da passen doch gleich 50 Stück auf einmal rein!“ Spontan sagte er zu und gewann noch seinen Arbeitgeber, die Großbäckerei Sehne aus Ehningen als Sponsor.

Meine Kochbrüder Ernst Bohnert, Dr. Hansjörg Fähnle und Christof Straub aus der Chuchi Geislingen Oeder Thurm waren sofort von der Idee, mitzumachen und dabei zu sein, begeistert. Peter Maichle, katholisch, zögerte anfangs. Er gab dem ökumenischen Gedanken Raum und war am Tag der Begegnung mit all seiner Tatkraft und seinem Charme dann doch mit dabei. Am Vortag des Abends der Begegnung kamen 20 fleißige Helfer mit Küchenreihen ins Gemeindehaus nach Hausen um 1000 altbackenen Brötchen die äußere Schicht abzureiben, um die Semmelbrösel zu erhalten. Die Aufbau-truppe aus dem Kirchengemeinderat startete schon am frühen Morgen nach Stuttgart in die Königstrasse, um den Stand vorzubereiten. Hand in Hand jeder Arbeitsschritt, Brötchen einweichen, ausdrücken, in Semmelbrösel wenden, in die Pfanne, heraus und in Zimt und Zucker wälzen, auf die Teller die Vanillesauce, es klappte super, als wären Köche und Kirchgemeinderäte seit Jahren ein Kartäuser – Vanillesauce Team. Es bot sich ein toller Gesamteindruck. Weit über 100.000 Besucher kamen nach den Eröffnungsgottesdiensten zu den über 250 Marktständen in der Innenstadt von Stuttgart. Der köstliche Duft der frisch gebackenen, mit Zucker und Zimt bestreuten Kartäuser Klöße und der Vanillesauce lockte die Besucher in Massen an unseren Stand. „Ganz wunderbar, wie bei meiner Mutter. Es kommen Kindheitserinnerungen“ so viele der Genießer.

Es war einmalig, bei diesem Kirchentag in Stuttgart dabei zu sein, einmalig die Zusammenarbeit Kirchengemeinderat und Köche und einmalig der Riesenerfolg mit 1000 Portionen und die Weckung von Kindheitserinnerungen.

Danke an alle, die mit zum Gelingen beigetragen haben.

Bernd Britzelmayer GMdC; Landeskanzler Württemberg

Badisches Wurstküchenfest – Termin 30. Januar 2016 reservieren!



➔ Eine schöne Tradition findet ihre Fortsetzung am 30. Januar 2016. Die Reuchlin-Chuchi Pforzheim und der Landeskantler Baden laden erneut zum traditionellen Schlachtfest in den „Löwen“ von Kochbrüder Jürgen Britsch nach Dietlingen bei Pforzheim ein. Die Gäste treffen ab 10 Uhr ein, wir beginnen mit unserem Fest um 11 Uhr.

Erstmalig wird es heuer einen Workshop und Demo über die fachgerechte Zerlegung eines Schweins geben.

Natürlich kommt das leibliche Wohl nicht zu kurz. Schon während der Arbeit in der Wurstküche, wo die Kochbrüder bei der Herstellung der leckeren Würste mitarbeiten können, probieren wir frisches Mett, Griebenschmalz und Bäckchen. Dazu ein frisch gebackenes Bauernbrot und entsprechende Getränke.

Wenn die Arbeit getan ist, versammeln wir uns in den gemütlichen Räumen des Gasthauses zum geselligen Beisammensein und zünftigen Essen und Trinken.

Wir genießen:

herzhafte Metzelsuppe, gebratene Nierle und Leber an Feldsalat vom Büffet:

die legendäre Schlachtschüssel von Jürgen Britsch, bestehend aus: Sauerkraut, Knödel, Kartoffelpüree, Kochfleisch, Leber- und Griebenwurst, Knöchele, Rippe oder Kotelett.

Und zum Abschluss gibt es eine süße Überraschung.

Damit die Daheimgebliebenen auch genießen können, erhält jeder Teilnehmer ein umfangreiches Wurstpaket mit auf den Heimweg.

Der Kostenbeitrag je Teilnehmer bleibt unverändert bei günstigen 35 Euro. Die Anzahl der Teilnehmer ist begrenzt, deshalb bitte rechtzeitig anmelden!

Das Anmeldeformular und weitere Informationen findet Ihr auf der Homepage unseres Clubs.



WIE ENTSTEHT EIGENTLICH EIN KOCHBUCH? Sicherlich führen auch hier viele Wege zum Ziel. Begleiten wir diesmal zwei Autoren, deren erste Veröffentlichung gerade erschienen ist. Seit 2004 bereisen Heike und Stefan Leistner regelmäßig Südostasien und sind begeisterte Fans der Straßenküche. Sie haben die Webseite asiastreetfood.com gestartet, um dieses wunderbare Projekt im deutschsprachigen Raum bekannter zu machen. Heute ist es der führende deutschsprachige Weblog für südasiatische Küche. Heike Leistner ist begeisterte Food&Travel Fotografin. Ihr Mann ist der Autor, Koch und Rezeptentwickler. Er ist Mitglied der World Gourmet Society und Basis Juror für den Literarischen Wettbewerb der Gastronomische Akademie Deutschlands.

Der Herbst hat angeklopft - Zeit für anregende Lektüre – Ihr Helmut Weber

Helmut Weber: *Asien ist weit weg; was faszinierte Sie an dieser Region?*

Heike & Stefan Leistner: Wir waren spontan von den Menschen, der Landschaft und dem Klima Südasiens begeistert. Aber am meisten hat uns die Leidenschaft der Asiaten für gutes Essen begeistert. Eigentlich kann man Asien und seine Menschen nur über seine Küche richtig kennenlernen und das passt hundertprozentig zu uns.

Helmut Weber: *Wie entdeckten Sie die asiatische Küche für sich?*

Stefan Leistner: Wir aßen uns durch die Straßenküchen, lernten viele Chefs kennen, sammelten Rezepte und kochten sie zu Hause. So entwickelte sich nach und nach ein Gefühl für die jeweilige Landesküche. Das ist notwendig, um das Herz und die Seele einer Küche zu verstehen. Auf unseren Reisen hat uns immer der Satz von Susanne Freidberg begleitet [':Stories about eating something somewhere ... are really stories about the place and the people living there... the reading of a food's story reveals, like any good travelogue, a much bigger story - a cultural geography - of particular times and places:]

Helmut Weber: *Hatte Ihre Frau einen ähnlichen Zugang zur asiatischen Küche?*

Stefan Leistner: Na klar und sie hat vor allem den viel feineren Gaumen als ich. Bei neuen Rezepten ist sie meine „Jury“

Helmut Weber: *Wir haben bisher undifferenziert von der asiatischen Küche gesprochen. Regt sich da bei Ihnen nicht Widerspruch?*

Stefan Leistner: Na ja, wenn ich die japanische mit der indischen Küche vergleichen will, dann wäre der Unterschied größer als zwischen der schwedischen und der süditalienischen Küche. Asien ist ja ein riesiger Kontinent mit unterschiedlichsten Klimazonen, trotzdem finden sich aber durch die Wanderungsbewegungen der Völker immer wieder Parallelen zwischen den Küchen. Speziell

ziell die Chinesen haben dazu viel beigetragen. Von ihnen stammen die Nudeln, die Verwendung von Schweinefleisch und viele deftige Suppen.

Helmut Weber: *Kann man Rezepte aus Ihrem Buch auch in Höxter nachkochen und seinen Gästen eine authentische, asiatische Küche anbieten? Mußten Sie viele Rezepte europäisieren?*

Stefan Leistner: Wir kennen Höxter nicht, aber laut Google gibt es auch da einen Asia-Laden. Wir haben uns bemüht, die Rezepte authentisch zu belassen, trotzdem musste die eine oder andere Zutat ersetzt werden. Südasiatische Straßenküche ist keine schnelle Küche sondern erfordert einiges an Zutaten, Zeit und Sorgfalt. Aber das Ergebnis ist viel vielschichtiger, wohl-schmeckender und interessanter als das, was man hierzulande unter asiatischer Küche vorge-setzt bekommt.

Helmut Weber: *Wie entstand die Idee, Ihre Eindrücke und Erfahrungen in einem Buch auszu-drücken?*

Stefan Leistner: Anfangs dachten wir, es reicht aus, einen Blog bzw. eine Website mit allen Rezepten zu haben. Sie wird auch mittlerweile sehr gut besucht, trotzdem kam immer wieder die Frage, wann denn endlich das Buch erscheinen würde. Offensichtlich kocht man in deutschen Haushalten immer noch lieber mit einem Buch als dem iPad.

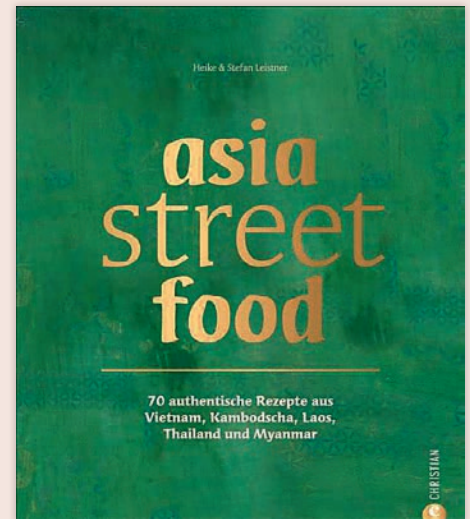
Helmut Weber: *Der Kochbuchmarkt ist in Deutschland wohlbebuht. Was machte Ihnen Mut, es auch zu wagen?*

Stefan Leistner: Wir haben den Markt gründlich recherchiert – allein unsere asiatische Kochbuchsammlung umfasst ca. 250 Bücher – und wir sind der Meinung, dass eine kompetente Einführung in die Küche Südasiens bislang gefehlt hat.

Helmut Weber: *Wie fanden Sie den Verlag? Wie aufwendig war die Suche?*

Stefan Leistner: Das wissen Sie, Herr Weber, doch am besten: durch Sie erfuhren wir große Unterstützung bei der Suche, Sie brachten uns schließlich mit Edouard Cointreau, dem Begründer des World Cookbook Awards zusammen. Mit solcher Hilfe ging es dann ziemlich schnell.

Helmut Weber: Herr Leistner, vielen Dank für das Gespräch. Ihrem Buch sei Erfolg beschieden und vielleicht dürfen wir uns auf einen weiteren Titel zu einem anderen Thema freuen. Der „Hummer“ wird aufmerksam beobachten.



Heike & Stefan Leistner: asia street food – 70 authentische Rezepte aus Thailand, Laos, Kambodscha, Myanmar und Vietnam. Christian Verlag, 224 S., 24,99 €



Die in dieser Rubrik 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



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