



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer  
Deutschland e.V. Ausgabe 6 | November | Dezember 2015



 **Kapitel und Großkapitel stellen sich vor**

 **Bayernmarmitage in Amberg**

 **Aus den Chuchis**

 **Literarisch-Kulinarisch**

 **Weihnachtsbäckerei**  
auf Seite 2





## Wiener Kipferl

Rezept für 50 Stück

**Zutaten Mürbeteig:** 100 g geschälte, gemahlene Mandeln  
180 g Butter · Salz · 1 Eigelb · 60 g Puderzucker

1 Pk. Vanillezucker · 180 g Mehl · Mehl zum Bearbeiten

**Zutaten Verzierung:** 250 g Zartbitterkuvertüre · außerdem  
Klarsichtfolie · Backpapier

**Zeit:** 1 h 10 min · plus Kühlzeit 1 Stunde · plus Backzeit  
10-12 Minuten

1. Für den Kipferl-Teig die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Wenden zartbraun rösten. Mandeln auf einem Teller vollständig auskühlen lassen, 2 El zum Bestreuen zur Seite stellen.
2. Die Butter in kleine Stücke schneiden. Butter, 1 Prise Salz, Eigelb, Puderzucker und Vanillezucker mit den Knethaken eines Handrührers verkneten. Mehl und Mandeln dazugeben und mit den Händen schnell zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einem flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.
3. Dann den Mürbeteig kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 2 ca. 3 cm dicken Rollen formen. Die Rollen in je 25 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer ca. 7 cm langen Rolle formen und zu einem Kipferl biegen. Die Kipferl auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.
4. Die Kipferl im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) nacheinander auf der mittleren Schiene in 10-12 Minuten zartbraun backen. Kipferl mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und vollständig auskühlen lassen.
5. Kuvertüre fein hacken und in einem warmen Wasserbad schmelzen, dabei ab und zu umrühren. Die Kipferl in die Kuvertüre tauchen und etwas abtropfen lassen. Die Unterseite am Topfrand abstreifen und die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett setzen. Geröstete Mandeln auf die noch weiche Kuvertüre streuen und vollständig fest werden lassen.
6. **Haltbarkeit:** die Wiener Kipferl halten sich zwischen Lagen von Pergamentpapier in einer luftdichten Dose gut 4 Wochen.

# Weihnachtsbäckerei

## Vanillekipferl

Rezept für 70 Stück

**Zutaten Orangenzucker:** 1 Bio-Orange · 80 g Zucker · 1/2 Tl gemahlener Mohn

**Zutaten Kipferl:** 2 Tl Sternanis-Saat · 1 Vanilleschote · 200 g Butter · 90 g Puderzucker · 1 Eigelb · Salz · 300 g Mehl · 100 g gemahlene Mandeln · außerdem Klarsichtfolie · Backpapier

**Zeit:** 1 h · plus Backzeit 12-15 Minuten · plus Kühl- und  
Trockenzeit über Nacht



1. Orangenschale fein abreiben und mit dem Zucker mischen. Auf einem Teller über Nacht trocknen lassen. Dann in einem Blitzhacker fein zerkleinern und mit dem Mohn mischen.
2. Anis im Mörser fein zerstoßen. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Butter, Puderzucker, Eigelb, Vanillemark, 1 Prise Salz, Mehl, Mandeln und Anis mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und dann 1 Stunde kalt stellen.
3. Teig zu 2 Rollen formen und jeweils in 35 Scheiben schneiden. Die Scheiben erst zu Kugeln, dann zu Kipferln formen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und 30 Minuten kalt stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten in 12-15 Minuten goldbraun backen. Warme Kipferl im Orangenzucker wälzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. **Tipp:** Die Plätzchen halten 6-8 Wochen. Schichten Sie die Plätzchen sortenweise in Blechdosen zwischen Lagen von Butterbrot- oder Backpapier. Sie sollten kühl und trocken stehen.

## Herrnhuter Herzen

Rezept für 50 Stück

**Zutaten Mürbeteig:** 250 g Butter · Salz · 1 Eigelb  
20 g Zucker · 100 g geschälte, gemahlene Mandeln  
280 g Mehl · Mehl zum Bearbeiten

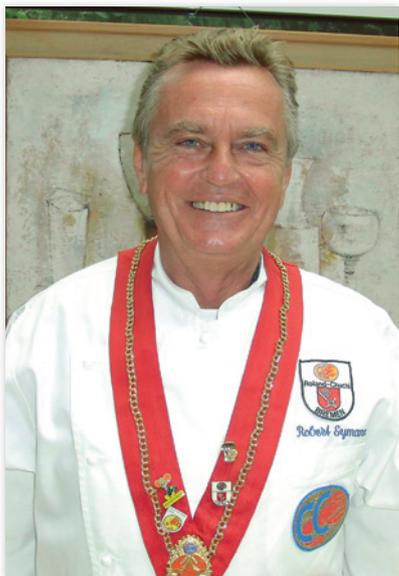
**Zutaten Füllung und Verzierung:**

220 g Himbeerkonfitüre · 100 g Puderzucker · Saft von 1 Zitrone · 50 halbierte oder ganze Mandeln · außerdem Klarsichtfolie · Herz-Ausstecher · Backpapier  
**Zeit:** 1 h 20 min. · plus Kühlzeit 1 Stunde · plus Backzeit  
15-18 Minuten

1. Für den Mürbeteig die Butter in kleine Stücke schneiden. Butter, 1 Prise Salz, Eigelb und Zucker mit den Knethaken eines Handrührers verkneten. Mandeln und Mehl zugeben und mit den Händen schnell zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einem flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Mürbeteig kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Herzen (5 cm) ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Den restlichen Teig mit so wenig Mehl wie möglich wieder zusammenkneten, nochmals ausrollen und ausstechen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist (evtl. zwischendurch kühl stellen).
3. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Gas 2-3, Umluft 180 Grad) jeweils nacheinander auf der mittleren Schiene in 8-10 Minuten zartbraun backen.
4. Für die Füllung die Himbeerkonfitüre durch ein Sieb streichen, 2 Tl für die Verzierung zur Seite stellen. Die Rückseite der Hälfte der Herzen mit Himbeerkonfitüre bestreichen. Jeweils ein unbestrichenes Herz mit der Rückseite daraufsetzen und leicht andrücken.
5. Für die Verzierung den Puderzucker mit 3-4 El Zitronensaft glatt rühren. Jeweils eine Herzhälfte damit bepinseln. Den restlichen Zuckerguss mit der zur Seite gestellten Himbeerkonfitüre rosa einfärben und jeweils die andere Herzhälfte damit bepinseln. In den noch feuchten Zuckerguss je 1 Mandel legen. Die Plätzchen über Nacht trocknen lassen.
6. **Haltbarkeit:** Die Herrnhuter Herzen halten sich zwischen Lagen von Pergamentpapier in einer luftdichten Dose gut 3 Wochen.



## Liebe Brüder



*Frohe Weihnachten wünsche ich Euch und Euren Familien und ein tolles Neues Jahr voller Gesundheit, Glück, Zufriedenheit und mit spannenden Kochabenden.*

*Das zu Ende gehende Jahr hat uns und unserem Club wieder herausragende Veranstaltungen beschert. Denken wir nur an den Grossrat und das Kochen im Grünen. Dank an alle, die dabei waren und ganz besonderen Dank allen Brüdern, die durch ihr riesiges Engagement zum Gelingen unserer Veranstaltungen beigetragen haben. So macht die Arbeit für den Club auch uns, dem Kapitel und mir großen Spass.*

*Vor dem Hintergrund der letzten traurigen Ereignisse sollten wir jede Minute der Fröhlichkeit und der brüderlichen Gemeinsamkeit, sei es in der Chuchi oder auf den Veranstaltungen, geniessen.*

*Bei Eymanns zu Hause gibt es traditionell Heilig Abend grosse Küche!  
„Kotelett mit Bratkartoffeln und sauren Gurken“. (Juhu!)*

*Liebe Brüder, genießt die Feiertage im Kreise Eurer Lieben und denkt daran, wir haben das schönste Hobby, das es gibt.*

*Freuen wir uns gemeinsam auf wunderbare Kochabende und kulinarische Höhepunkte im neuen Jahr.*

*Euer Robert*

## Mallorca genießen & erleben

*Liebe Brüder,*

*die Reisemarmitage nimmt langsam Formen an. Ihr habt Euch mehrheitlich für Mallorca ausgesprochen. Nun warten wir auf das Angebot des Reiseveranstalters für einen 4-tägigen Ausflug (3 Übernachtungen), das uns für Dezember avisiert wurde. Dann können wir Euch auch den genauen Termin und die exakten Kosten nennen.*

*Natürlich gilt auch hier: je mehr Brüder mit ihren Familien teilnehmen, umso günstiger wird es schlussendlich für jeden Einzelnen. Wir halten Euch weiter auf dem Laufenden im nächsten HUMMER, vorab auch auf unserer Homepage, sobald uns das Angebot vorliegt.*

*An dieser Stelle nutze auch ich die Gelegenheit, Euch und Euren Familien ein geruhsames Weihnachtsfest und einen „spritzigen“ Start ins Neue Jahr zu wünschen und mich zu bedanken für Eure Unterstützung bei der Aufgabe, unseren HUMMER interessant und lesenswert zu gestalten.*

*Euer HUMMER-Redakteur  
und Großprotokollar Frithjof*



## 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:** Doris Heinrichs | fotolia.de

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.



## Kapitel und Großkapitel stellen sich vor

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

In dieser Ausgabe: **Thomas Schmidhuber, Ordensoberer**

Liebe Kochbrüder,



heute bin ich an der Reihe, mich vorzustellen. Geboren wurde ich 1966 im badischen Ottenheim. Später, noch im Kindesalter, zog ich dann mit meiner Familie ins Schwabenland. Von Beruf bin ich Bäcker- und Konditormeister. Seit Februar 2006 bin ich Mitglied im Club der kochenden Männer. Im November 2007 erkochte ich den Hummer am blauen Bande. Den Posten des Küchenleiters in Balingen übernahm ich im Jahr 2008 von meinem Vorgänger Richard Neubrand. Im Mai 2009 legte ich dann die Prüfung zum MdC ab. Somit konnte ich in Bielefeld meinen ersten Großrat als Maître besuchen. Dies war für mich ein tolles Erlebnis. Gemeinsam unter der Leitung des württembergischen Landeskanzlers Bernd Britzelmayer und 6 Chuchis aus unserer Provinz, organisierten wir ein fürstliches Festmahl auf der Burg Hohenzollern in einmaligem Ambiente – einfach märchenhaft. Im Januar 2012 wagte ich mich dann an die GMdC

Prüfung. Was soll ich sagen? Der Aufwand war die Mühe wert. Diese Prüfung wurde dann auch direkt im Anschluß mit der gesamten Chuchi, Freunden und Familie ausgiebig gefeiert. Schon ging es weiter mit der Planung des nächsten Festes: 1. gemeinsames Baden-Württemberg-Fest anlässlich der 60-Jahr-Feier von Baden-Württemberg. Zusammen mit den Provinzen Baden, Württemberg und Schwarzwald-Bodensee wurde in Pforzheim ein schönes Fest veranstaltet. Geselliges Beisammensein und gegenseitiges Kennenlernen standen im Mittelpunkt. Danach war es nur eine Frage der Zeit, daß ich dem Ruf meiner Brüder ins Orga-Team des KiG folgte. Seither habe ich bei den KiG 2013 und 2015 mitgewirkt. Im Juni 2014 wurde ich zum Ordensoberen in Bremen gewählt. Einige Kochbrüder haben mich also schon auf der einen oder anderen Veranstaltung des CC Clubs kennengelernt. Mir ist es ein Anliegen, dass es weiterhin möglichst viele gemeinsame Veranstaltungen innerhalb des Clubs gibt. Nur so lernt man andere Kochbrüder kennen und schätzen. Deshalb unterstützt uns bei der geplanten Reise-Marmitage nach Mallorca und macht alle mit. Ich kann Euch versichern: es lohnt sich! Schon alleine wegen der tollen Kontakte und Gespräche unter uns.

Mit den besten Grüßen von Herd zu Herd  
Thomas Schmidhuber, Ordensoberer

## Save the Day? No! – Save the Weekend!!!

...denn in Lippe werfen große Ereignisse ihre Schatten voraus:



Am Samstag dem 11.6.2016 findet in Bad Salzuflen die Landesmarmitage 2016 statt.

Es wird ein Fest für alle Sinne und die ganze Familie. Nur einige Stichworte für die Einstimmung: Streetfood market, Poolparty für den Nachwuchs mit Schirmchendrinks (ohne Alkohol) und ohne Badenixen (die sind für den Landeskanzler reserviert), Golfrunde am Sonntag, Stadtführung, Tastings, Special Rate für Übernachtungsgäste...

Weitere Infos werden folgen.

Für alle, die immer auf dem Laufenden sein möchten, gibt es natürlich unseren Landesmarmitage Newsletter zum abonnieren, einfach eine Mail an [marmitage@gmx.de](mailto:marmitage@gmx.de) schicken und auf das freuen was kommt.

Landesmarmitage 2016 in Bad Salzuflen – what else!

# Vom Ehrenmarmiten zum Maître de Chuchi

➔ Einen etwas ungewöhnlichen Weg hat Enno Siehr in der Nibelungen-Chuchi Biebesheim begangen. Durch unseren Gründer der Chuchi und Chevalier Walter Adam wurde bei Enno Siehr, dem ehemaligen Landrat des Kreises Groß-Gerau, das Interesse an unserer Bruderschaft geweckt. Aus beruflichen Gründen war jedoch nur eine inaktive Mitgliedschaft möglich. Dem Wunsch der Chuchi, Enno Siehr als Ehrenmarmiten aufzunehmen, wurde durch das Kapitel entsprochen. Von da an nahm er häufig an den Kochabenden teil. Wegen seiner großen Leidenschaft zum Kochen und zu guten französischen Weinen blieb es nach einer Anlaufzeit nicht nur beim Zuschauen und Genießen, sondern bei jeder sich bietenden Gelegenheit nahm er aktiv an unseren Kochabenden teil. Was lag näher, als sich für die Chef-Prüfung anzumelden. Das blaue Band wurde mit Bravour erworben. Nach und nach setzte sich bei Enno der Wunsch nach dem gelben Band immer stärker durch. Er entwarf ein Menü zur Erlangung des MdC. Durch Probekochen wurde das Menü auf seine Eignung in der Chuchi getestet, etwas modifiziert und zur Rangerhebung eingereicht. Als Gäste sollten möglichst viele Chuchi-Chefs aus der Ordensprovinz Rhein-Main teilnehmen. Neben der Jury mit OO Horst Ruppert, LK Roland Ritter und CL Dr. Herbert Geipert waren weitere 4 Chuchi-Chefs aus der Provinz der Einladung gefolgt. Der Tag der Prüfung war gekommen und die Juroren wurden mit einem kleinen Vorbiss im Garten-Pavillon auf dem Hofgut Wasserbiblos empfangen. Nach Erreichen der Vollzähligkeit der eingeladenen Prüfungsteilnehmer konnte Enno Siehr die Gäste mit einem Glas Champagner und Amuse Bouche am elegant gedeckten Tisch

im neu gestalteten Kochdomizil zum Prüfungs Menü bitten. In seiner launigen Begrüßungsrede ging er auf Äußerungen unseres verstorbenen Chevaliers Walter Adam ein, der auch besonderen Wert auf die Gestaltung der einzelnen Gerichte legte. Bei etlichen Kochabenden kam von Walter der Spruch: „Enno, das Bild, das Bild!“. Diese gut gemeinte Anregung fand wohl ihre Wirkung, denn alle Gerichte wurden mit sehr viel Geschmack angerichtet. Das Bild eines jeden Tellers fand die volle Anerkennung der Jury.

In ruhiger Atmosphäre in der Küche wurden die einzelnen Gänge zubereitet und zügig serviert. Ohne Ausnahme entsprachen alle Speisen der Jahreszeit, waren von hervorragender Qualität und perfekt zubereitet.

**Sauerampfer-Gaspaccho mit Bressaolasäckchen \* Carpaccio vom Oktopus \* Pikantes Süppchen mit Kaisergranat \* Saibling an Gemüsebett \* Sorbet von Basilikum \* Rehrücken vom Sommerrehbock \* Dessertvariationen**

Die ausgewählten Weine passten hervorragend zu den einzelnen Gerichten, die Prüfer waren voll des Lobes. Nach Einnahme der Dessertvariationen - Crème brûlée von der Erdbeere und Mohn-Crêpes mit Quark und Erdbeeren - konnte die Ernennung zum Maître durch Horst Ruppert mit dem obligatorischen Löffeltrunk ausgesprochen werden. Es war eine sehr gelungene Prüfung, die Ansporn sein sollte für weitere Prüfungen in der Nibelungen-Chuchi. Wie erhofft, führte die Zusammensetzung der Prüfungsteilnehmer zu intensiven Gesprächen und zum Erfahrungsaustausch über das Leben in den einzelnen Chuchis der Provinz.

*GMD Dr. Herbert Geipert CL*





## Die Bayernmarmitage in Amberg – ein rauschendes Fest in Deutschlands liebenswertester Stadt

➔ 18 Kochbrüder der Stoa Pfalz-Chuchi Amberg mit ihrem Chuchi-Leiter Günter Kühnlenz hießen die Chuchinen aus Bayern und darüber hinaus herzlich Willkommen.

Am Samstag, dem 19. September 2015, lud die Stoa Pfalz-Chuchi Amberg zum Sektempfang im historischen Rathaus ab 12.30 Uhr ein. Im 1. Stock wurden neben Sekt mit eigenem Chuchi-Label auch kühle alkoholische und nichtalkoholische Erfrischungen angeboten. Dazu wurden allerlei Leckereien oder köstliche Spezialitäten angeboten. Nach der Begrüßung durch den Chuchi-Leiter der Stoa Pfalz-Chuchi-Amberg, Günter Kühnlenz, hieß der OB Michael Cerny die Chuchinen und die Kochbrüder herzlich Willkommen. Das Grußwort von OB Cerny sprach vor allem die Langzeitverbindung der Stoa Pfalz-Chuchi mit der Stadt Amberg an. Ihm zu Ehren führte unser Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle in gewohnter Manier den Löffeltrunk durch. Anschließend sprach der Großkanzler Robert Eymann Grußworte, ebenso der Landeskanzler Dr. Wolf Steger (Bayern-Franken). Von der Knofel-Chuchi-Nürnberg erhielten die Gastgeber einen alten Stich mit einem Motiv von Amberg.

Hervorzuheben war eine launige Rede des Mundartforschers im Oberpfälzer Dialekt Dieter Radl, der in seiner Laudatio die Veränderung der Speisen und deren Zubereitung früher und heute erörterte. Dieter Radl sprach vor allem auch noch Grußworte aus der Erdebpfalz. Der Oberbürgermeister Michael Cerny eröffnete nach seinem Grußwort offiziell die Bayernmarmitage.

Nach dem denkwürdigen Empfang im Rathaussaal zu Amberg war die Stimmung bestens aufgehellt. Anschließend standen dann zwei



Stadtführungen auf dem Programm: man konnte wählen „Mit dem Henker unterwegs“ oder „historische Stadtführung“. Die Führung dauerte 90 Minuten und wurde von Schauspielern in historischen Gewändern eindrucksvoll durchgeführt. Auch der Regen konnte die Teilnehmer nicht beeinträchtigen.

Abends um 18 Uhr führte ein kleiner Fußmarsch vom Arcadia Hotel (mit dem die Teilnehmer sehr zufrieden waren) ins MUSIKOMM, wo das Gala-Dinner eingenommen und ein geselliger Abend verbracht wurde. Zur Begrüßung gab es gleich ein süßiges kühles Bier aus der Biermetropole Amberg. An vorderster Front stand von der Winkler-Brauerei Amberg Frau Angelika Winkler als Bier-Sommelier und Mitglied der Geschäftsleitung den Kochbrüdern zur Verfügung und schenkte sogar selbst Bier ein.

Grußworte sprach der Landrat, Herr Richard Reisinger, der ebenfalls durch unseren Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle den Löffeltrunk erhielt. Nach einer kurzen Begrüßung durch den Chuchileiter der Stoa Pfalz Chuchi Amberg Günter Kühnlenz begann Frau Angelika Winkler mit der Vorstellung des Bieres für die Vorspeise. Dies wiederholte sich dann für jeden einzelnen Gang.

Was es dann genau zu essen gab, wurde durch den Dialektforscher Dieter Radl angekündigt. Er erklärte auch die Zubereitung und die Bedeutung der jeweiligen Gerichte. Die Speisen, die serviert wurden, hatten alle ihren Ursprung in der Oberpfalz. So las sich die Speisekarte:

### Forelln

Fiisch aas unsere eigener Weiher:  
Forellnterrine vo frische und greicherde Forelln,  
a weng an Solod aass umme und Bäjerdressing

### Braoudsubbn

A Braoudsubbn is immer ganger:  
Braoudcrem mid Ohnsenoar, Braoudgrusdln und Schniling

### Schweinsbraoun

Ohne Schweinsbraoun gäid in da Oberpfalz gor nix:  
Drei Schdiggl: Filet, Schmorschulter und a Schweinsbraoungrusdl,  
dazou a Schdoibildsknedl und Schbegkraudwiggerl

### Hullerkoch

A herbsdliche Mölschbeis vo fräjjer: Schelinder Hullersafd,  
in Hullersafd gedorde Birn und Zwädschger,  
a Erdebflknedl mid Hullersos



Zu trinken gab es fünf verschiedene Biere als Bierfolge zu den Speisen, daneben wurden aber auch Wasser, Apfelschorle, Rot- und Weißwein kredenzt, wer dies mochte. Ab 23 Uhr ging es dann wieder zurück ins Hotel, wo man an der Bar den schönen Abend ausklingen ließ.

Am Sonntag, dem 20.9.2015, war nach dem Frühstück um 10 Uhr an der Schiffsanlegestelle an der Schiffbrücke eine Plattenfahrt organisiert. Es standen zwei Platten zur Verfügung. An Bord gab es Musik und von zwei Sachverständigen eine Erklärung über die Vils, aber auch die Geschichte der Stadt Amberg wurde zum Besten gegeben. Ziel der altertümlichen Plattenfahrt auf der Vils war dann das Gelände des THW, hier wurde unter freiem Himmel nochmals gefeiert und es gab auch Leckeres vom Grill, das die Kochbrüder von der Chuchi Amberg für uns zubereiteten. Das zuerst sous vide gegarte Rinderfilet kam anschließend auf den Holzkohlegrill und schmeckte einfach köstlich.



Zum Abschluss wurden die Knödl-Chuchi Deggendorf und die ungarische Chuchi aus Sopron besonders geehrt und erhielten als Gastgeschenk Amberger Biere. Nach der erfolgreichen Bayernmarmitage verabschiedeten sich um 14 Uhr die Kochbrüder und traten die Heimreise an.

Bilder und ein Film vom Regionalfernsehen zu diesem Event findet Ihr unter [www.chuchi-amberg.de](http://www.chuchi-amberg.de).

*Dr. Georg Meyer – Knödl-Chuchi Deggendorf*

## Resümee zum KiG 2015 und Ausschau nach 2017

*2011 – 250 Teilnehmer,  
2013 – 400 Teilnehmer,  
2015 – 540 Teilnehmer...  
und was wird dann wohl  
auf die Organisatoren in  
2017 zukommen?  
600 + ???*



Ganz herzlichen Dank an alle Kochbrüder, Schwägerinnen und Gäste, die mit ihrer Anwesenheit dieses Fest zu dem machten was es war: das größte und schönste Koch-Festival, welches innerhalb des CC-Clubs Deutschland je über die Bühne ging. Das ist wohl der „Fluch der guten Tat“ bzw. das Resultat einer ziemlich guten Organisation. Denn: anscheinend hatte ich bei der Auswahl der Kochbrüder, die aktiv im Orga-Team mithalfen, eine mehr als glückliche Hand. Die Zusammenarbeit im Orga-Team mit Alwin, Harry, Helmuth, Frank und Thomas hat einfach nur Spaß gemacht, ebenso die mit Bert und Hans Wirnshofer vor Ort. Und ohne die zuverlässige Bearbeitung der vielen Anmeldungen durch „Kochbruder“ Eva (meiner lieben Frau) wäre wohl das absolute Chaos bei den Anmeldungen ausgebrochen.

Übrigens: selten wurde mir in meinem bisherigen Leben so viel ehrlicher Dank entgegengebracht wie nach diesem KiG. Es ist mir deshalb ein Bedürfnis, allen an der Organisation Beteiligten diesen Dank, der in hohem Maße auch ihnen gebührt, weiterzugeben. Herzlichen Dank auch allen aktiv kochenden Brüdern, Ihr habt tolle Gerichte gezaubert! Den Württembergern, die in 2 Tagen 3.000 Amuse Bouche feinsten Qualität herstellten und danke an Stephan Wössner mit seiner Mannschaft, die dazu an beiden Tagen jeweils über 500 Apéros einschenken mussten. Der Chuchi Ketsch für das tolle Frühstück an beiden Tagen, den Ambergern für die Eis-Demo, Frank Scholz für die Sous Vide Demo, unserem GL Peter für seine unermüdliche Tätigkeit an der WMF Kaffeemaschine, Horst und Jean-Claude für ihre Musik an beiden Tagen und einer ganzen Reihe weiterer Helfer aus dem Kreise der Kochbrüder und Schwägerinnen.

Dank auch an alle Sponsoren: der Brauerei Eichbaum, Schwarzwald-Sprudel, Bäckerei Grimminger, der Metro für den SuperFisch, der Edeka für exzellentes Fleisch, den Ausstellern: Fa. Balema der Essigbrauer, Fa. Kamarka mit speziellen Olivenölen, Fa. Ingo Holland mit speziellen Gewürzen, Herrn Preuß, dem Messerschmied, Weber-Bücher und der Raiffeisen Mannheim mit den Weber Grills, und, und, und...

Wenn jetzt einer meint, wir würden uns auf diesen Lorbeeren ausruhen – weit gefehlt. Bereits am 17.09. traf sich das Orga-Team wieder, denn wie immer gilt: nach dem KiG ist vor dem KiG. Bei der Aufarbeitung wurde eine ganze Latte von Punkten festgehalten, die beim nächsten KiG noch zu verbessern sind.

Also schreibt Euch bitte den nächsten Termin ganz dick in den Kalender ein: 1. – 3. Sept. 2017, denn, wenn man wirklich gerne Mitglied in unserem schönen CC-Club ist, dann kann und darf man dieses Highlight einfach nicht versäumen.

*Herzliche Grüße von Eurem Majordomus Bernd Aldinger*



## Mit Rezepten aus der „Heimat“ – neuer Grand Maître in der Chuchi

➤ Zum zweiten Mal in diesem Jahr kam ein wichtiger Teil unseres Kapitels und Großkapitels zu einem weiteren kulinarischen Großereignis zu Besuch zur Chuchi Vest Recklinghausen: Maître de Chuchi Peter Saringer stellte sich mit einer logistischen und kulinarischen Höchstleistung zur Grand Maître-Prüfung der hochkarätigen Jury unter dem Vorsitz von Großkanzler Robert Eymann, flankiert von den beiden Vize-GKn Uli Kampmeier und Axel „Aki“ Müller, dem Sprecher der Ordensoberen Chevalier Klaus Jeromin, Großprotokollar Frithjof Konstroffer, Ordensoberer Gerd Brauer und Landeskanzler Dr. Holger Tietz.

Zwischenzeitlich zu Besuch in der Küche, um sich einmal den Ablauf einer Grand Maître-Prüfung anzusehen, waren die Kochbrüder Dirk Breker, MdC und Karl Beele, MdC von der Chuchi Dortmund „Pottkieker“ und stiller Beobachter Chevalier Dr. Harro Tietz. Eindrücke der Vorbereitung: an der großen Tafel in der Lehrküche der Willy-Brand-Realschule in Herten, dem Domizil der Chuchi Vest Recklinghausen Menu, Zeitplan und Teller-Dekorationen, damit nichts dem Zufall und dem Stress zum Opfer fällt

Die Jury traf nach und nach ein und fand einen ruhigen Prüfling mit seinem Team „Beikoch“ Markus Krems, MdC und „Serviceleiter“ Christian Zumschilde, CdC in einer logistisch gut vorbereiteten Küche und einem festlich geschmückten Essraum vor. Getreu seinem der Prüfung vorangestellten Motto ... „und widme Dich der Liebe und dem Kochen mit wagemutiger Sorglosigkeit“ (Dalai Lama) stellte Peter der Jury sein Menü vor, das er mit Rezepten und Weinen (aber nicht ausschließlich) aus seiner Heimat Kärnten in Österreich in seiner Wahlheimat, dem Ruhrgebiet gestaltet hat.

Er startet mit seinem Amuse Bouche, einer Gänseleberpraline mit Selleriemousseline und reichte dazu einen Sauvignon Blanc-Sekt vom Weingut Oliver Zeter aus der Pfalz!

Ein gelungener Start, dem dann ein ausgeklügeltes Menü mit einer fantastischen optischen Teller-Präsentation und fein abgestimmten Aromen folgte: Wiener Backhendl / Kärntner Låxn (ein saiblingartiger Fisch aus den kalten Bergseen Kärntens) mit Erdäpfel-

Gurkensalat und Krenmousse, dazu ein 2013 Grüner Veltliner Steinsetz, Schloss Gobelsburg, Gobelsburg, Kamptal /Austria, welches wir auf unserer Chuchi-Reise 4 Wochen vor der Prüfung noch besucht hatten.

Dem folgte ein Sulzerl vom Tafelspitz mit Kürbiskernöl, Rübchen und Lauchzwiebeln, begleitet von einem 2013 Grüner Veltliner Renner, ebenfalls von Schloss Gobelsburg. Danach reichte Bruder Peter Zweierlei von der Jakobsmuschel (gebraten und Gateau) mit Gewürzappel, Apfel-Ingwergelee und Koriandervinaigrette und dazu war ein 2013 Gemischer Satz Bisamberg, vom Weingut Wienerer, Wien/Österreich im Glas. Danach servierte der Prüfling eine Essenz von roten Rohnen (rote Beete) mit Topfenocken – als Fischgang folgte Filet vom (Donau) Waller mit Spinatravioli und Speckschaum, zu dem er zwei Weine 2014 Weißer Burgunder Terrassen und 2014 Spätburgunder unfiltriert, aus Franken vom Weingut Zehnthof-Luckert in Sulzfeld servieren ließ. Zur Erfrischung wurde Minze-Grapefruit-Sorbet von der Grapefruit und Espuma vom Granatapfel und





## Vest Recklinghausen Peter Saringer

gratinierter Grapefruit gereicht. Weiter brillierte Kochbruder Peter Saringer mit seinem Hauptgang: einer fantastischen geschmorten Ochsenbacke mit Stopfleber und Karottenemulsion sowie getrüffeltem Kartoffelpüree, wozu er einen 2012 Tridendron vom Weingut Ernst Triebaumer, Rust, Burgenland / Austria kredenzte. Zum Strudel vom Edelschimmelkäse mit Radicchio und Birne wurde eine 2003 Saarburger Rausch Riesling Spätlese Weingut Zilliken, Saarburg, Saar gereicht und den Abschluss des Menüs bildete eine Kirschgrütze mit Mascarponeeis Ganache, Kirschgranité und Knusperhippe, zu welchem ein 2014 Saarburger Rausch Riesling Kabinett gereicht wurde.

Die Jury war sich einig: ein dem Rang eines Grand Maître de Chuchi sehr würdiges Menü auch mit einer zeitlich logistischen Meisterleistung! Dies machte Vize-Großkanzler Uli Kampmeier in seiner Laudatio auch deutlich und hob die logistischen und kulinarischen Höhepunkte einer „Meister“-Leistung hervor, bevor Bruder Peter das „grüne Band“ von Großkanzler Robert Eymann umgehängt bekam und den Löffeltrunk aus dem uns von der Chuchi Datteln ausgeliehenen „großen Löffel“ nehmen durfte!

Ich glaube, anhand der Bilder könnt Ihr – liebe Leser – Euch vorstellen, dass dies alles nicht nur gut aussah sondern wirklich auch fantastisch geschmeckt hat.

Bruder Peter Saringer hat diese Grand Maître-Prüfung mit Bravour bestanden! Keiner der Juroren hat die zweite Reise nach Recklinghausen – wie auch schon die erste zum Großrat im Juni – in diesem Jahr bereut!

Ein persönlicher Nachsatz: *Lieber Peter, die Chuchi Vest Recklinghausen ist stolz auf Dich und wir wünschen Dir und uns – auch wenn Du jetzt die höchste Stufe des Kochens in unserer Bruderschaft erreicht hast – noch viele schöne und ausgelassene Kochabende mit Dir und mit Deiner Löffelführung! Das Kochen geht jetzt erst richtig los und wir werden Deine Prüfung in diesem Jahr auch noch ausgiebig würdigen und richtig begießen!*

Dr. Holger Tietz, GMdC Landeskanzler der Ordensprovinz West-Westfalen

## Die Chuchi Datteln hat einen neuen CdC: Detlef Kick



➔ Schon bei seinen ersten Gastauftritten in der Chuchi Datteln war das Talent und ein solides Grundwissen erkennbar, was dann schließlich im Januar 2012 zur Aufnahme in die Chuchi führte. Detlef Kick ist ein begeisterter Marmite, ein Apprenti mit dem Hang zur Perfektion und hat sich nun endlich entschlossen, der Bitte seines Chuchileiters nach standesgemäßer Bedeckung des „nackten“ Halses Folge zu leisten und endlich seine Chef de Chuchi-Prüfung abzulegen.

Ordnungsgemäß hat er rechtzeitig das Menu und die Rezepte eingereicht und die Prüfer eingeladen, so dass an seinem Kochabend eigentlich nichts mehr schief gehen sollte. Die fanden sich pünktlich ein, der Tisch war standesgemäß gedeckt und das Menu mit Perfektion vorbereitet: Er leitete den Abend mit einem Zitat von Brillat-Savarin: „Der Schöpfer hat dem Menschen die Verpflichtung auferlegt zu essen, um zu leben, er lädt ihn dazu durch den Appetit ein und belohnt ihn durch den Genuss!“ Zu einem „Grauen Burgunder-Sekt“ vom Weingut Grafenhof aus der Pfalz wurde ein Würzbissen gereicht. Dem folgte aus Fluss und Meer ein Forellentatar mit Räucheraal-Top und Krabben in Riesling-Gelee, zu dem ein 2013 Riesling trocken „Herzstück“ ebenfalls vom Weingut Grafenhof eingeschenkt wurde. Danach ließ Kochbruder Detlef eine Birnenkäse-Terrine mit einer Salatkombination und mit einem 2014 Sauvignon blanc „Musbacher“ vom Staatsweingut Johannisberg auftragen. Dann kam ein Champagner-Senfsüppchen, dem ein pochiertes Kalbsfilet an Gemüsefäden und Herzoginnen-Kartoffeln, begleitet von einem 2011 St. Laurent trocken, ebenfalls vom Weingut Grafenhof, folgte. Als Dessert wurde von Kochbruder Detlef Kick ein ambrosischer Sommertraum – Lavendelparfait mit einem geeisten Pfirsich – mit einem 2013 Haardter Herrenletten Muskateller Spätlese kredenzt.

Mit seinen Prüfungsgängen, der Birnenterrine und dem pochierten Kalbsfilet hat der Prüfling es seinen Juroren LK Dr. Holger Tietz, dem Vorsitzenden des Ehren- und Satzungsrates Heinrich Klein, GMdC, Chuchi Dortmund und Alt-Landeskanzler Bernd Enning, GMdC, Chuchi Datteln nicht schwer gemacht, ihn als Chef de Chuchi würdig zu befinden und ihm nun das blaue Band auf seinen „nackten“ Hals zu hängen und ihn dann einen ordentlichen Schluck aus einem chuchieigenen großen silbernen Löffel nehmen zu lassen.





## Peter Harders Weg zum blauen Band: Die „Dortmunder Pottkieker“ haben einen neuen CdC

➔ Peter Harder, im Zivilberuf Orthopäde, hat uns schon seit Eintritt in unseren Club Anfang 2014 mit seinen ideenreichen Rezeptkreationen und seinem Organisationstalent öfter in Erstaunen versetzt. Der kann kochen wie ein alter Hase – das muss er schon vorher gekonnt haben. Insoweit war das Ablegen der CdC-Prüfung für ihn keine Pflicht sondern wurde für uns zur Kür. So bewies er am 2. Oktober, dass er nicht nur Schulter, Rücken und Knie kann sondern auch vortrefflich die kulinarische Füllung von Mund und Magen. Die Prüfungsjury mit LK GMdC Dr. Holger Tietz, CV GMdC Dr. Harro Tietz und unserem CL MdC Dr. Christian Hoffmann hatte über folgende Speisenauswahl zu befinden:

**Sesamreisbällchen auf Avocado mit Currysirup // Südtiroler Weinsuppe // Lachs-Peterfisch-Roulade auf Belugalinsen mit geschäumter Fischsauce // Entenbrust in Grissini-Kruste mit Ratatouille und Parmesan-Polenta // Creme Fraiche mit Cassis-Kompott und Pinienkern-Krokant**

Die versammelte Ärztejury war voll des Lobes (außer den Klassikern: „zu wenig Soße“ und „mehr Salz“) auch hinsichtlich der gewählten Weinbegleitungen (fünf an der Zahl!), so dass unsere Bruderschaft mit Peter Harder einen würdigen Träger des blauen Bandes in ihren Reihen begrüßen darf.



## Neuer Maître bei der Albert-Chuchi-Eggenstein

➔ Nach einer längeren Prüfungspause war es am 16. Oktober 2015 soweit, es stand die Maître-Prüfung von Harry Schlampp an. Mit Sorgfalt hat er sich auf diesen Tag vorbereitet. Als Juroren waren Vizegroßkanzler Aki Müller, Landeskanzler Helmuth Balsler, GMdC Ansgar Hoferer und für den leider verhinderten MD Bernd Aldinger, GMdC Alwin Rothenberger berufen.

Als Gäste waren OO Thomas Schmidhuber und Horst Geyer, CL Chuchi Aquae Aureliae Baden-Baden und die Kochbrüder der Albert-Chuchi zur MdC-Prüfung eingeladen.

Harry hat sein Menü sowie die Tischdekoration der Jahreszeit entsprechend herbstlich ausgerichtet. Das Menü wurde mit einer Weinauswahl aus Baden, der Pfalz, dem Rioja und dem Bordeaux abgerundet.

**Das MdC-Prüfungs-Menü und die begleitenden Weine:**

**Gänseleberparfait auf Apfelring**

*Graiménous Brut Domaine J. Laurence Cremant de Limoux, Südfrankreich*

**Terrine vom Maishähnchen an Feigenchutney und Blattsalat**

*2014er Grauburgunder Kabinett trocken Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden*

**Wildconsommé mit Pilzravioli**

*2014er Grauburgunder Kabinett trocken Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden*

**Kabeljau im Wirsingmantel**

*2011er Grüner Veltliner trocken Weingut Klein, Pfalz*

**Kalbsbäckchen, Sellerie-Kartoffel-Püree und Herbstgemüse**

*2010er Nocturna Oxer Bestigeta Rioja, Spanien*

**Zimt-Mascarpone-Eis an Gewürzweitschgen**

*2010er Monbazillac Cuvee Audrey Domaine du Haut Montlong, Bordeaux, Frankreich*

Die Laudatio teilten sich Vizegroßkanzler Aki Müller und Landeskanzler Helmuth Balsler. Sie bescheinigten dem Prüfling, dass er die Anforderungen in vollem Umfang und mit Bravour erfüllt habe. Sie



würdigten die einzelnen Gänge und gaben noch einige Anregungen. Danach wurde ihm der Hummer mit dem gelben Band umgehängt. Vom Vizegroßkanzler wurde die dazugehörige Urkunde verlesen und dem neuen Maître de Chuchi der Löffeltrunk gereicht. Mit den Glückwünschen der Juroren, Gäste und Kochbrüder klang die Prüfung bei einer Tasse Kaffee aus.



# Traditioneller Adventsmarkt im Odenwald – Kochen für Menschen mit seelischer Behinderung



*Das Angebot an Weihnachtsdeko und Weihnachtskränzen ließ bei Groß und Klein vorweihnachtliche Stimmung aufkommen*



*Die „Ruzilianer“ Ralf Ludwig CdC, Jean-Pierre Troillet CdC, Frithjof Konstroffer GMdC, Henry Sauer GMdC (v.l.n.r.) an ihrem Arbeitsplatz. Nicht auf dem Bild, aber mit von der Partie: CL Martin Kröner GMdC und Alex Polkleseiner Appr.*

➔ Seit nunmehr 16 Jahren sind die Veranstaltungen der Behinderteneinrichtung Wiesental in Fürth-Kröckelbach gesetzt im Terminplan der Chuchi Ruzilo Rüsselsheim. Im jährlichen Wechsel veranstaltet die Heimleitung auf dem wunderschönen Anwesen der Einrichtung ein Sommerfest und im folgenden Jahr jeweils im November einen Adventsmarkt. Dieses Jahr war wieder das vorweihnachtliche Event an der Reihe.

Unter Anleitung der Mitarbeiter hatten die Heimbewohner wieder Adventskränze und Weihnachtsschmuck in Handarbeit gefertigt und in einem weihnachtlich geschmückten Zelt den Besuchern präsentiert. Die Brüder der Chuchi Ruzilo Rüsselsheim bauten ihre Kochzelte mit Grill, Pfannen und Töpfen auf und alsbald war die Luft geschwängert durch typische Weihnachtsmarktgerüche aus Glühwein, Waffeln, Bratwurst, Sauerkraut, Reibekuchen von frisch geriebenen Kartoffeln und einer herzhaften Gulaschsuppe. Ein Musikant untermalte das ganze Treiben am Keyboard und mit dem Saxophon. Die Familien der Behinderten, Betreuer, Freunde der Einrichtung, Nachbarschaft und Bewohner der Gemeinde Kröckelbach waren trotz des unfreundlichen Wetters wieder zahlreich erschienen und genossen das vielseitige Angebot des Marktes. Am Ende eines - nicht nur für die Heimbewohner - wunderschönen Tages waren alle Kränze verkauft und Pfannen, Grill und Töpfe leer. Und wie immer kommt



*Petrus hatte ein Einsehen: es blieb überwiegend trocken.*

der Erlös der Veranstaltung den Behinderten zugute. Die Kochbrüder räumten ihre „Sieben Sachen“ wieder zusammen und fuhren mit dem schönen Gefühl nach Hause, mit ihrem Hobby und etwas sozialem Engagement dazu beigetragen zu haben, dass ein traditionelles Fest in der Behinderteneinrichtung wieder ein Erfolg war.

*Frithjof Konstroffer – HUMMER-Redakteur*



*Die Chefin der Wiesental GmbH und CC-Schwägerin Cordula Konstroffer war offensichtlich zufrieden mit dem Verlauf der Veranstaltung*



*Die „Verkaufselge“ vom Haus Wiesental*

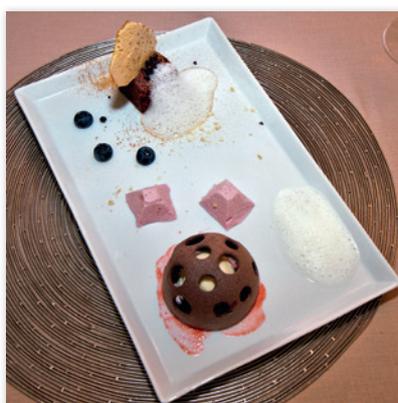


# Salzsieder Chuchi Bad Salzuflen hat einen neuen „MdC“

➔ Es gibt Tage, die zaubern einem ein Lächeln in das Gesicht. So auch an diesem schönen sonnigen Samstagmittag, an dem Bruder Jörg Remberg zur MdC Prüfung in sein Domizil in Bad Salzuflen eingeladen hatte.

Die Kommission, bestehend aus OO GMdC Willi Keeren – der trotz widriger Fahrverhältnisse der Deutschen Bahn fast pünktlich eingetroffen war, Landeskanzler GMdC Manfred Löbbert, Chuchief MdC Peter Wolf und mir, MdC Karl-W. Vinke (kawivi), der Scriba dieser Zeilen.

Jörg wurde in der Küche unterstützt durch seine Brüder Udo und Peer Heuke, beide Apprentis seiner Chuchi. Äußerlich relativ entspannt begrüßte Jörg uns mit einem Glas Champagner Gosset, Grand Millesime 2004, bei dem es auch blieb, nachdem wir an dem sehr stilsicher eingedeckten Tisch Platz genommen hatten und das Amuse Gueule serviert bekamen. Lauwarme Tranchen vom Oktopus mit Salatherzenemulsion – eine schöne Einstimmung auf ein MdC Menü.



Geflügelfond, abgeschmeckt mit einer Vadouvan Gewürzmischung. Perfekt angerichtet und absolut MdC würdig. Es ist zugegeben sehr schwierig, nach einem perfekten Gang noch eine Steigerung zu bringen, doch wir durften erleben, dass so etwas möglich ist. Als Hauptgang kochte Jörg: Rehrücken mit rote Beete, Möhren und Kartoffelmousseline. Serviert auf einem Spiegel von Reh Jus, dekoriert mit Krokant aus Zucker, Bockshornkleesaat, Kreuzkümmel, Fenchelsaat und Meersalz. Einfach großes Kino. Dazu einen Rosso Toscana Oreno 2011, Tenuta Sette Ponti. Der krönende Abschluss bestand aus einer Nougatmousse mit Grexiteis. Eine leicht salzige Nougatmousse serviert mit Stücken von dehydriertem Milchschaum und Erdbeer-Marshmallows, dazu ein Eis aus griechischem Joghurt unter einer Schokoladenhaube. Dazu ein Süßwein: BenRye Passito de Patelleria 2012, Donnafugata Siciliane.

Nach getaner Arbeit war sich die Jury einig, dass Bruder CdC Jörg die Beförderung zum MdC mehr als verdient hatte. Das drückte Landeskanzler Manfred in seiner Erhebungslaudatio auch mit Begeisterung aus. Entspannt und glücklich zugleich durfte Jörg sich dem Champagner aus dem großen Löffel widmen.

*P.S. Lieber Bruder Jörg, es soll Menschen geben, die Erscheinungen haben. Bei mir mag es am Champagner oder an der Beleuchtung oder an einer Mischung aus beidem gelegen haben. Als ich Dir das gelbe Band umlegen durfte, schimmerte ganz kurz ein grüner Schatten auf Deiner Kochjacke!*  
kawivi

Hätte Michele Ferrero im Jahr 1959, als er das Produkt Hanuta erfand, Jörgs Rezept gekannt, hätten wir wahrscheinlich heute ein Markenprodukt weniger. Jörg servierte als 1. Gang:

Hanuta von der Gänseleber mit einer Brust von der Nesttaube – ein perfekt abgestimmtes Gericht, sehr schön angerichtet, mit feinem Petersilienpüree und Birnensauce, dazu einen Chateau du Levant 2011, Appellation Sauternes Contrôlée.

Als nächstes ließ Jörg eine Sellerieschaumsuppe mit Kalbsbries servieren. Zwar etwas wenig schaumig, aber von untadeligem Geschmack, dazu angelegt die gebratenen Kalbsbrieschen – ein sehr schöner Suppengang.

Der La Guardiola Bianco Terre Siciliane 2012, ein trockener Weißwein aus Sizilien, war Überleitung und Begleitung zum Fischgang: Steinbutt mit mediterranem Gemüse und Vadouvan Gelee. Steinbutt dünn mit einer Fischfarce belegt, in eine aus Zucchiniestreifen geflochtene Matte eingerollt und bei 57° 10 Minuten im Wasserbad gegart, dazu Paprikatörtchen, Ratatouille und herrliches Gelee und Sauce aus Weißwein und



## Der Chuchi-„Chef“ ist jetzt auch Chef de Chuchi... Detlef Jansen ist nun CdC in der Chuchi Dortmund

➔ Zum November-Kochabend der Chuchi Dortmund hat Kochbruder Detlef Jansen, Nachfolger als Chuchileiter von Heinrich Klein, der zum 50-jährigen Jubiläum der Chuchi Dortmund die „Leitung“ der Chuchi abgegeben hat, sein Menu für eine Chef de Chuchi-Prüfung vorbereitet, ordnungsgemäß seine Rezepte eingereicht und die Jury rechtzeitig eingeladen. Die Jury mit LK Dr. Holger Tietz, GMdC, dem Vorsitzenden des Ehren- und Satzungsrates Heinrich Klein, GMdC, Chuchi Dortmund und dem Chuchileiter der Chuchi Datteln Christian Sorg, MdC hat die Prüfungsgänge im Verlauf des Kochabends wohlwollend bewertet und Kochbruder Detlef Jansen für würdig befunden, das blaue Band des Chef de Chuchi zu tragen!

Zum Eintreffen der Jury hatten die Kochbrüder schon eine Bruschetta mit Avocado, Orangen und Oliven vorbereitet und der Prüfling eröffnete den Abend mit einem Grußwort an die Jury und an die Kochbrüder und mit einem Glas Sekt zur Bruschetta wurde der Reigen der Speisen eröffnet. Der Bruschetta folgte ein auf Rucola gebetteter Ziegenfrischkäse mit einem Feigen-Macadamia-Chutney, danach wurde ein auf der Haut gebratener Zander mit selbstgemachten Bandnudeln und einer Meerrettich-Sauce gereicht. Als Prüfungsgänge lieferte der Prüfling dann ein perfekt gebratenes Rinderfilet mit Vichy-Karotten, Kartoffelstampf an Portweinsauce und als Dessert ein feinschmeckendes „Armer Ritter“-Röllchen mit Orangensauce ab. Dem folgten die Laudatio des Landeskanzlers, die Übergabe des blauen Bandes der Bruderschaft und der Löffeltrunk, der aus dem vorsorglich mitgebrachten „großen silbernem Löffel“ der Chuchi Datteln zur Ehrung des Prüflings erfolgte!



## Zu Gast in der Pfalz

➔ ...hieß es in der 7-Schwaben Chuchi Augsburg. Ehrengroßkanzler Bert Schreiber wurde anlässlich der Bayern-Marmitag 2013 als Ehrenmitglied mit Überreichung unserer Clubjacke in die Reihen der 7-Schwaben aufgenommen. Um diese Mitgliedschaft auch mit Leben zu erfüllen, ließ es sich Bert nicht nehmen, seinen Einstand in die Chuchi mit Pfälzer Schmanckl zu geben.

Unter dem Motto: „Nur wer ebbes g'scheits im Bauch hat, kann auch g'scheit trinke!“ hat er zusammen mit GMdC Herbert Lidel einen Kochabend in Augsburg ausgerichtet.

Im Mittelpunkt nach Pfälzer Tappas mit „un Neier“ (also neuem Wein), Schwartenmagen-Carpaccio und Meerrettichsuppe stand das „Pfälzer Leibgericht“, ein Teller mit Saumagen, Leberknödel, Bratwurst, Püree und Rieslingkraut. Heftig, deftig aber vor allem köstlich wurde Bert's Besuch in Augsburg gefeiert!

GMdC Egon Kunz, der bei der Zubereitung des Menus tatkräftig mithalf, würdigte in einer Laudatio auch unseren MdC Helmut Kahn für seine 40-jährige Mitgliedschaft in der Confrérie. Glücklicherweise die 7-Schwaben Chuchi Augsburg, die in seinem wunderbaren Restaurant in der Annastraße nach Herzenslust aufkochen kann!

# Die Chuchi Confluentes hat einen neuen MdC – Markus Brühl



☞ „Das Essen ist eines der vier Zwecke des Daseins. Welche die drei anderen sind, darauf bin ich noch nicht gekommen“

Mit diesem Trinkspruch von Charles Baron de Montesquieu begrüßt Markus Brühl die Jury zu seiner Maître Prüfung am 10.10.2015 in Koblenz. Hierzu reicht er als Einstimmung auf das Prüfungsmenü Finger Food Lachstatar mit einem Glas Gobillard Jahrgangschampagner 2008.



Die Juroren Chevalier Dr. Jörg Stoffregen, LK GMdC Jean-Claude Fourcade und CL GMdC Andreas Schmidt sowie die Gäste GMdC der Chuchi Confluentes Hans-Herrmann Fuhrmann, Dr. Rolf König, Dieter Schürdt und Mike Meyer-Ditandy konnten sich auf ein hervorragendes Prüfungsmenü mit den dazu perfekt abgestimmten Weinen in einer stilvollen Ambiente an einer wunderschön dekorierten Tafel freuen. Als Prüfungsmenü wurde geboten:

**Gänsestopfleberterrine mit Tokayer-Aprikosengelee \*  
Variationen von Kalbsschwanzessenz \* Loup de Mer auf  
Paprikarisotto \* Hirschkalb mit Holunderjus \* Süßer  
Herbstgruß**



Köstlich begann das Menü mit einer handwerklich, geschmacklich und optisch sehr gelungenen Gänsestopfleberterrine. Dazu wurde ein 2011 Tokayer Szamorodni Oremus gereicht. Hierauf folgte die Variation von Kalbsschwanzessenz. Dargeboten zum einen klassisch, zum anderen als gekühlte gelierte Variante mit einem Kern aus Kaviar und Schmand. In ihrer Kombination ein Spiel mit den Aromen. Ein wahrer Gaumenschmaus. Gereicht wurde hierzu ein 2014er Uhlen Baron Riesling Spätlese, von Heddesdorf Winningen. Weiter ging es mit einem Loup de Mer auf Paprikarisotto. Der Fisch kross auf der Haut gebraten, mit einem perfekten Garpunkt, aufgesetzt auf einen Risottoring in schaumiger Vermouth-Sauce. Perfekt abgestimmt mit dem hierzu servierten 2014er Weißburgunder GG, Dr. Heger, Baden.



Als Hauptgericht präsentierte Markus Brühl einen rosa mit Niedertemperatur gebratenen Hirschkalbrücken unter einer Haube aus Holunder-Chutney, gebettet auf einem mit Safran und Rosinen aroma-



tisierten Couscous. Als Beilage wurden Rosenkohlblätter und Shiitake Pilze gereicht. Der Holunderjus wurde nach Wunsch und Menge der einzelnen Juroren am Tisch angegossen. Ein in absoluter Perfektion zubereitetes Wildgericht. Als harmonischer Begleiter wurde ein 2012er Terra die Monteverro aus der Toskana kredenzt.

Zum Abschluss des Prüfungsmenüs wurde ein „Süßer Herbstgruß“ serviert. Das mit einem hauchdünnen Band von Bitterkuvertüre umgebene Schokoladenbiskuit wurde begleitet von einem schmelzigen Mango-Sorbet, einem Schokoladenmousse und gepuderten Johannisbeeren. Die Überraschung beim Genießen war der eingebettete Kern aus Lavendelhonig-Crème-brûlée.

Der genussreichen Abschluss war der hierzu gereichte Billecart Salmon Champagner, Rosé. Die Prüfungsjury war sich nach diesem Menü in ihrer positiven Bewertung sehr schnell einig. Nach der Laudatio durch unseren Chevalier Dr. Jörg Stoffregen folgte die Ernennung zum Maître de Chuchi durch Landeskanzler Jean-Claude Fourcade. Überglücklich über diese positive Bewertung nahm Markus Brühl den obligatorischen Löffeltrunk und den Hummer am Gelben Band durch CL Andreas Schmidt entgegen. Hieran anschließend beglückwünschten die anwesenden Kochbrüder Markus Brühl zur bestandenen Maître Prüfung auf das Herzlichste.

Ein schöner Prüfungstag fand schließlich ein harmonisches und lustiges Ende mit Schwägerinnen und Kochbrüdern sowie Freunden.

*Andreas Schmidt, CL Chuchi Confluentes*



## Nachruf

**CdC Max Hebauer**  
†19.11.2015

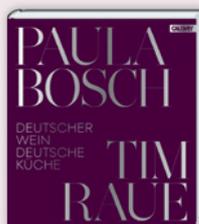
Wir trauern um unseren langjährigen Kochbruder und Freund Max Hebauer, CdC, der am 19.11.2015 nach kurzer schwerer Krankheit im Alter von 67 Jahren für immer von uns gegangen ist. Wir verlieren einen lebensfrohen und liebenswerten Menschen. In unseren Gedanken wird er immer bei uns sein.

*Chuchi Lampertheimer Spargelrunde*

# Literarisch – kulinarisch

Manchmal löst der Blick ins Archiv kreative Gedanken aus. So erging es mir dieser Tage. Was gibt es eigentlich an neuen Weinbüchern? Gibt es überhaupt Titel, die es lohnt, wahrgenommen zu werden? Das Ergebnis der Recherche erfreute mich. Eine Auswahl finden Sie auf dieser Seite.

Mit Freude und Stolz erlebte ich die diesjährige Frankfurter Buchmesse. Ich erhielt eine außergewöhnliche Ehrung (s. u.). Freuen Sie sich mit mir! Ich wünsche Ihnen eine genußvolle Adventszeit und gutes Gelingen beim Weihnachtsbraten. Auf Wiedersehen 2016. Ihr Helmut Weber



**Raue, Tim/Bosch, Paula:** Deutscher Wein und deutsche Küche. 320 S. Callwey Verlag, 39,95 EURO

In diesem Buch widmet sich Paula Bosch dem deutschen Wein und seiner Kombination mit der deutschen Kü-

che. Sternekoch Tim Raue interpretiert dazu deutsche Klassiker ganz neu. Die Autorin beschreibt eine Vielzahl von außergewöhnlichen Winzern aus den 13 Weinregionen Deutschlands - solche, die seit vielen Jahren bekannt sind ebenso wie bemerkenswerte Newcomer - und stellt die für sie interessantesten Weine aus deren Kollektionen vor. Ihre Texte sind humorvoll geschrieben, leicht zu lesen und beschreiben den Geschmack so gut, dass man das Produkt förmlich schmecken kann.



**Linster, Léa/Gaymann, Peter:** Wein muss rein! Berauschend gute Rezepte. 176 S. Verlag ars vivendi, 24,90 EURO

Ein Duo, das reinen Wein einschenkt. - Zwei Überzeugungstäter sind zurück

- und diesmal haben sie Wein mitgebracht. Viel Wein. Denn nach dem großen Erfolg von „Das Gelbe vom Ei“ widmen sich die Spitzenköchin Léa Linster und der Künstler Peter Gaymann in ihrem zweiten gemeinsamen Kochbuch voller Hingabe dem edlen Getränk. Sie kreierte damit hinreißende Gerichte; er zeichnet mit schwungvoller Hand witzige, weinselige Miniaturen. Kein Wunder, dass dabei ein kulinarisch-visuelles Gesamtkunstwerk entstanden ist - mit über 50 Rezepten



**Kuhn, Daniel u. a.:** Geschichte des Weines in Baden und Württemberg. 224 S., Kohlhammer Verlag. 39,99 EURO

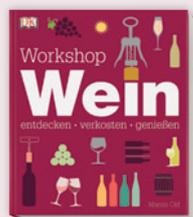
Im ersten Teil wird gezeigt, wie Wein angebaut wird, was Wein ist und was ihn ausmacht. Im zweiten Teil wird die Weingeschichte von den Anfängen bis heute vorgestellt, im dritten Teil stehen Querschnittsthemen, besondere Produzenten, die Weiterentwicklung des Weins und als abschließendes Kapitel, Ausführungen über Weingeschmack und Weinkultur Süddeutschlands im Vordergrund.



**Werner, Günter:** Die besten Weinmacher der Pfalz - Herausragende Weingüter und Genossenschaften im Porträt. Aktual. u. erw. Neuauflage, Pfälzische Verlagsanstalt, 17,80 EURO

Im Weinbaugebiet Pfalz gibt es so viele hervorragende

Weinmacher, dass nur die wenigsten Weinfreunde alle kennen. Dieses Buch will all jene ansprechen, die mehr über ihren Hauswinzer, über andere Weinproduzenten und über Erzeugergemeinschaften wissen wollen: Wie sie im Weinberg und im Keller arbeiten, welche Weinphilosophie sie verfolgen, wie ihr bisheriger Weg nach oben verlief und welche Ziele sie noch haben.

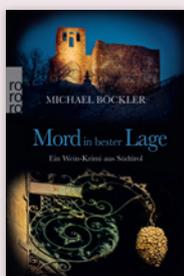


**Old, Marnie:** Workshop Wein - entdecken - verkosten - genießen. 256 S., Verlag Dorling Kindersley, 19,95 EURO

Was bedeutet es, einen Wein richtig zu „verkosten“?

Was sagt die Farbe über ihn aus? Wie beeinflusst das Alter den Geschmack? Und worauf muss man beim Einkaufen achten? - Für alle, die solchen Fragen bisher eher ratlos gegenüber stehen, ist dieses Buch:

„Workshop Wein“ zeigt, dass es gar nicht so schwierig ist, sich Weinkenntnisse anzueignen. Mit vielen Infografiken wird vermeintlich kompliziertes Sommelier-Wissen erklärt. So wird das Sprechen über sowie das Verkosten und Kaufen von Wein anschaulich gezeigt und außerdem Grundwissen zu wichtigen Rebsorten und bedeutenden Weinregionen vermittelt. Etwas ganz Besonderes sind die 12 vergleichenden Weinverkostungen



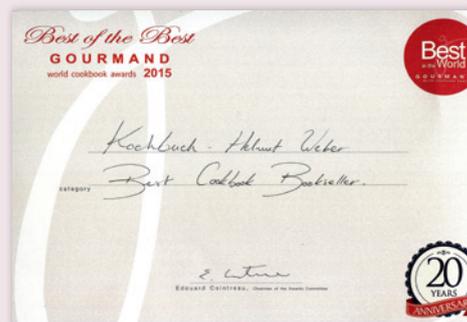
**Böckler, Michael:** Mord in bester Lage - Ein Wein-Krimi aus Südtirol. 416 S., Rowohlt TB, 9,99 EURO

In einem Weinberg wird die Leiche eines bekannten Winzers gefunden. Emilio von Ritzfeld-Hechenstein interessiert das allerdings wenig. Er

will sich diesmal aus allem raushalten. Schließlich ist der Alltag eines Privatermittlers hektisch genug. Also genießt er die Zeit auf dem Weingut seiner Freundin Phina, flaniert durch Bozen und kehrt in den einschlägigen Weinbars und Buschenschänken ein. Als jedoch Phinas beste Freundin spurlos verschwindet, fühlt sich Emilio in die Pflicht genommen. Er ahnt nicht, worauf er sich einlässt... Mit informativem Anhang: Rezepte aus Südtirol, Restauranttipps, Informationen über Wein und Weingüter.



Helmut Weber bedankt sich vor internationalem Publikum für die Auszeichnung, die erstmals verliehen wurde auf der Frankfurter Buchmesse 2015. Helmut Weber ist der erste Buchhändler, dem diese Ehre der Würdigung seines Lebenswerkes zuteil wurde.



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<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



### DER FRISCHFISCH-EXPERTE

Eine besondere Kompetenz von METRO Cash & Carry ist der Bereich Frischfisch. Kein anderer Anbieter in Europa vermarktet so viel frischen Fisch wie METRO Cash & Carry. Im Sortiment der METRO in Karlsruhe befinden sich täglich bis zu 70 Sorten an Frischfisch. Weitere Artikel sind jederzeit bestellbar. Vom Wareneingang bis zum Verkauf an den Kunden unterliegt die Ware strengsten Qualitäts- und Hygienestandards und wird regelmäßig auf absolute Frische kontrolliert. Gut geschulte Mitarbeiter stehen für Fragen zu Sortiment, Transport, Lagerung und Verarbeitung von Frischfisch zur Verfügung.



### EXKLUSIVE SPEZIALITÄTEN IM FLEISCHSORTIMENT

Mit einem breitgefächerten Fleischsortiment von rund 600 frischen und tiefgefrorenen Produkten bietet die METRO Karlsruhe Profikunden alles, was sie für ihren täglichen Bedarf benötigen. Das Sortiment reicht von Standardartikeln bis hin zu exklusiven, weltweiten Spezialitäten, wie Wagyu, Irish Angus oder Porco Ibérico. Dabei unterliegen sämtliche Artikel strengsten Qualitätsprüfungen. Die Produkte sind als ganze Teilstücke, in Kleinpackungen oder auch großen Gebinden verfügbar, um den unterschiedlichen Bedürfnissen der Kunden gerecht zu werden.