



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer  
Deutschland e.V. Ausgabe 1 | Januar | Februar 2016



## **Reisemarmitage Mallorca 2016:**



**Bucht sofort das  
ultimative Event  
des Jahres**

Alle Informationen und  
das Anmeldeformular  
auf den Seiten 10 - 13

 **Kulinarische Vorfreude:**  
Rezepte aus Mallorca auf Seite 2

 **Nibelungen Chuchi  
auf Reisen:**  
Kochabend auf Mallorca

 **Kapitel und  
Großkapitel  
stellen sich vor**

 **Aus den Chuchis**

 **Literarisch-Kulinarisch**



# Die Mallorquinische Küche vereint mehrere kulinarische Richtungen

Auch wenn es auf den ersten Blick so scheint: Mallorcas Küche ist nicht identisch mit der spanischen. Wohl haben Paella und Gazpacho, Rioja-Weine und Sangria längst auch die Gaumen der Insulaner erobert und selbstverständlich wird auch auf den Balearen mit Olivenöl gekocht.

Wenn man über typisch mallorquinische Gerichte spricht, dann ist der Frit das repräsentative Essen schlechthin. Genau so wie Arròz brut und Ensaimadas kann man ihn nur und ausschließlich auf Mallorca genießen. Niemand sollte die Insel verlassen, ohne ihn probiert zu haben – sofern man Innereien mag. Eine wichtige Zutat ist auch der wilde Fenchel, der auf Mallorca wie am gesamten Mittelmeer wie Unkraut wächst und in Deutschland nur schwer zu haben ist.

## Arròz brut – „Schmutziger“ Reis

Früher war Arròz brut („schmutziger Reis“) ein Arme-Leute-Essen, mit verschiedenen Fleischstücken von Huhn, Schwein und Kaninchen, saisonalem Gemüse und Meerfenchel. Heute wird er mit feinerem Fleisch und Safran serviert. Immer aber mit Ñora-Paprika. Ich hab ihn inzwischen schon ein paarmal in verschiedenen Wirtschaftshäusern auf Mallorca gegessen, und jedes Mal waren die Zutaten unterschiedlich (Huhn, Schwein, Wachtel, Kaninchen, Innereien). Meerfenchel war nie dabei, aber immer Ñora-Paprika und Safran. Die Konsistenz reichte von fast suppig bis ziemlich fest.



### Zutaten | für 4 Personen

250 g Schweinsschulter, in Würfel geschnitten | 250 g Hühnerbrust, in Würfel geschnitten | 100 g Hühnerleber | 200 g Bomba-Reis (oder ein anderer Rundkornreis) | 750 ml Suppe | 1 Zwiebel, feingehackt | 2 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten | 2 Tomaten, kleingeschnitten | 150 g Champignons, kleingeschnitten | 100 g grüne Bohnen, in ca. 3 cm lange Stückchen geschnitten | 1/2 TL Safran, zerstoßen | 2 getrocknete Ñora-Paprika, ausgelesen, eingeweicht, dann kleingeschnitten | Salz | Pfeffer | Olivenöl | Saft einer Zitrone

**Zubereitung** | Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne in Olivenöl einige Minuten anbraten. Safran in einem kleinen Schüssel in heißem Wasser auflösen. Das Fleisch zu den Zwiebeln geben und anbräunen. Mit etwas Suppe ablöschen, Tomaten, Champignons, grüne Bohnen und den kleingeschnittenen Ñora-Paprika hinzufügen. Salzen und pfeffern, Safran dazu geben, Reis unterrühren und mit der restlichen Suppe aufgießen. Die Mischung einmal aufkochen, die Greixonera-Form (oder einen feuerfesten Topf mit dickem Boden) mit Olivenöl auspinseln und die gesamte Mischung hineingießen. Bei 180 Grad für ungefähr 40 Minuten ins vorgeheizte Backrohr geben, bis der Reis weich ist. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

## Frit mallorquí

Das klassische Schlachtessen aus Innereien, Gemüse und viel Öl ist nicht jedermanns Sache. Aber Fans von Innereien werden es lieben. Das mallorquinische „Nationalgericht“ darf auf keiner typischen Speisekarte auf Mallorca fehlen. Tipp: wer keine Innereien mag, kann stattdessen Fisch oder Lammfleisch verwenden.

### Sie brauchen:

900 g Innereien (Herz, Niere, Leber) am besten vom Lamm, aber auch von Schwein, Rind oder Geflügel | 500 g festkochende Kartoffeln | 1 Bund Frühlingszwiebeln | 1 rote Paprika | 1 grüne Paprika | 100 g Blumenkohl | 100 g Buschbohnen | 100 g Erbsen (frisch oder TK) | 2-3 Karotten | 1 Lorbeerblatt | 10 Knoblauchzehen | Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Die Innereien säubern und in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln, zur Dekoration kann man auch einige Kartoffelschnitze anfertigen, die Knoblauchzehen schälen und mit dem Messer zerdrücken.

Das restliche Gemüse waschen und schneiden.

Eine hohe Pfanne mit reichlich Olivenöl (ca. 3 cm) erhitzen und die Kartoffelwürfel goldgelb frittieren. Kurz bevor die Kartoffeln herausgenommen werden, die Hälfte der Knoblauchzehen hinzugeben. Beides aus der Pfanne nehmen, abtropfen lassen und in einem großen Topf im Backofen warm stellen.

Nun die Innereien im restlichen Öl mit den verbliebenen Knoblauchzehen scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und zu den Kartoffeln geben.

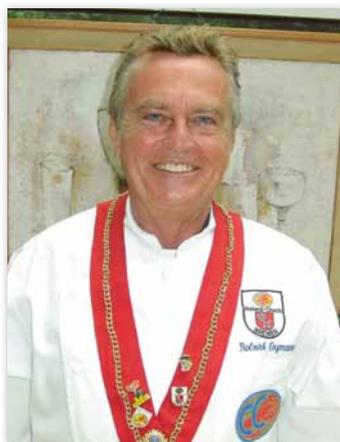
Jetzt wird noch das Gemüse in der Pfanne angebraten bis es gar ist. Das Lorbeerblatt zwischen den Fingern zerreiben und dazugeben.

Innereien, Gemüse und Kartoffeln im Topf vermischen und noch 25 Minuten bei 150 Grad in den Backofen stellen. Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.



Guten Appetit

## Liebe Brüder,



*ein tolles und gesundes Jahr 2016 wünsche ich Euch.  
Großartige Veranstaltungen werfen Ihre Schatten voraus!*

*Fangen wir mit unserem Großrat am 10./11. Juni in Baden-Baden an.  
Es ist eine elegante Kurstadt, in der wir uns zu unserer Sitzung und vor  
allen Dingen zum Feiern treffen werden.*

*Die Chuchi Baden-Baden und die Chuchi Gaggenau werden sich ins Zeug legen  
und uns wunderbare Tage beschern. Natürlich wird das Programm noch im  
Detail ausgearbeitet und ich bin sicher, wir können uns zurücklehnen und genießen.  
Freuen wir uns darauf!*

*Kaum ist der Großrat vorbei und eine wunderbare Erinnerung geworden,  
erwartet uns eine sicherlich phantastische Veranstaltung, organisiert durch  
die Roland Chuchi Bremen: die Neuauflage einer Reisemarmitage.  
Die letzte war vor ca. 50 Jahren, es wird also Zeit!*

*Wir werden vom 3. November bis zum 6. November nach Mallorca fliegen für einen Superpreis.  
Die Brüder der Roland Chuchi arbeiten an einem vielseitigen Rahmenprogramm inklusive  
Galaabend und ich kann Euch schon soviel verraten: Ihr werdet Mallorca sehen und genießen.  
Lasst Euch also überraschen (wie Werder auf Schalke).*

*Eine große Bitte habe ich an Euch! Die Flug- und Hotelplätze werden nur für einen sehr knappen  
Zeitraum zur Verfügung stehen (3 Wochen), wobei dieser Optionszeitraum uns vom Veranstalter  
schon ziemlich großzügig bemessen wurde. Die Eckpunkte findet Ihr hier im Hummer.*

*Bitte füllt also sofort die Teilnahmeerklärungen aus und schickt sie an das Sekretariat,  
damit wir die Mindestteilnehmerzahl erreichen. Die Frist ist zwar kurz, aber dafür wird  
die Reise toll.*

*Das Beste daran seid natürlich Ihr, die Brüder und ihre Familien, denn mit Euch  
macht das Genießen und Feiern besonderen Spaß.*

*Wir werden alles dafür tun, damit die Reise ein voller Erfolg wird.*

*Bis bald also – Euer Robert*

## 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:** Hiero | pixelio.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.



## Chuchileiter der OP Mosel-Saar-Wasgau tagten in Ensdorf

➔ Zum Jahresauftakt hatte LK Gerhard Blumenröther nach Ensdorf eingeladen, wo CL Peter Schwarz mit Brüdern seiner Chuchi Paul-Ricard die Leiter der Chuchis mit einem schmackhaften Menü begrüßte.

Aber es wurde nicht nur „geschlemmt“, sondern auch produktiv gearbeitet, denn die Organisation des Ordensprovinzfestes 2016 steht an, welches am 25. Juni in Ensdorf stattfinden soll. Sämtliche Chuchis der Ordensprovinz sind wieder aktiv dabei und das Fest verspricht wie gewohnt kulinarische Genüsse in brüderlicher Atmosphäre.

Mit Freude konnte der Landeskanzler feststellen, dass alle 6 Chuchis der Provinz gut aufgestellt sind und sich unserem schönen

Hobby weiterhin mit Begeisterung widmen. Die Chuchi Lebach konnte berichten, dass sie nach der bisherigen Schulküche nunmehr ein neues Domizil in Eidenborn bezogen hat, das mit hervorragenden Kochgeräten ausgestattet ist und ihr zur alleinigen Benutzung zur Verfügung steht. Auch bei der Chuchi Pirmasens zeichnet sich eine gute Lösung der „Küchensuche“ ab; voraussichtlich bereits im Februar können die neuen, ideal ausgestatteten Räumlichkeiten mit einem ersten Kochabend eingeweiht werden.

Beim Wahl-Großrat in Baden-Baden werden nach heutigem Stand alle Chuchis der Ordensprovinz vertreten sein. LK GMdC Gerhard Blumenröther und sein Stellvertreter GMdC Wolfgang Vogelgesang wurden einstimmig in ihren Ämtern bestätigt.

## 50 Jahre Chuchi Schwäbisch Hall – und kein bisschen alt!

➔ Am heißesten Tag des Jahres 2015 feierte die Chuchi Schwäbisch Hall im Rahmen eines sommerlichen Jahresessens ihr 50-jähriges Bestehen. Als besonderen Ehrengast konnte unser CL Eckart Hagelloch die 1. Bürgermeisterin der Stadt Schwäbisch Hall, Frau Bettina Wilhelm und ihren Gatten an diesem Abend begrüßen. Die Damen unserer Kochbrüder und die Gäste aus dem Club mit GL und Chevalier Hans-Peter Maichle mit Frau Gerda, OO Thomas Schmidhuber mit Frau Simone, LK Bernd Britzelmayer mit Frau Ruth und Noch-CL Jürgen Katz von der Chuchi Leingarten (unser „Patenkind“) konnten unser leichtes Sommermenü genießen. Zuvor bedankte sich unser Chuchi-Leiter bei unseren Damen für deren großzügiges Verständnis für unser doch manchmal sehr stressiges aber schönes Hobby.

Nun unser in großer Hitze gefertigtes Menü am 3. Juli 2015:

**kühlender Apéro | bunte Gemüseterrine auf Sommersalaten | Lotte de Mer auf Paprikaspiegel | Variationen von der Tomate: fruchtige Gazpacho, Ragout von bunten Tomaten, Tomaten-Espuma, Tomaten-Risotto | Kalbsröllchen an lauwarmem Fenchelsalat | Surprise chocolatée**



*GL Hans-Peter Maichle und LK Bernd Britzelmayer mit Assistenz von OO Thomas Schmidhuber kredenzt unserer 1. Bürgermeisterin den obligaten Löffeltrunk.*

begleitet von passenden Weinen aus Italien, Baden, Pfalz und Bordeaux.

GL Hans-Peter Maichle gratulierte uns mit einer launigen Rede und der Übergabe seines besonderen Geschenks des Großlöffelmeisters, eines aus Besteckteilen zusammengesetzten Hummers und LK Bernd Britzelmayer kam mit Glückwünschen von der Provinz auch auf die Geschichte unseres Clubs zu sprechen. Zwischen den Gängen wurde dann unseren Gästen die wechselvolle Geschichte unserer Chuchi erzählt. Mit dreimaligem „Aderlass“ in den Jahren 1967, 1994/95 und 2001 sind wir heute mit sieben Kochbrüdern wieder eine schlagkräftige und verjüngte Mannschaft, die sich am „Süddeutschen Käsemarkt“ im Freilandmuseum Wackershofen und auch

beim „Haller Frühling“ nach außen immer wieder präsentiert. Nur zum KiG konnten wir uns in neuer Besetzung noch nicht entschließen, da es immer mit Urlaubswünschen unserer Brüderfamilien mit Ferienkindern in Kollision geriet. Angeregte Gespräche zwischen Gästen und unseren Damen, während wir Dienst taten, haben gezeigt, daß es ein harmonischer Abend war. Unsere Gäste fuhren in einer Mittelmeer-Nacht bei über 25°C zufrieden nach Hause und wir freuten uns über einen gelungenen Abend. *CL Eckart Hagelloch GMdC*

# Zwei neue CdC in der Biber-Chuchi München

➔ Unglaubliche 10 Jahre ist es jetzt her, dass eine CdC Prüfung in der Biber-Chuchi stattfand – dafür waren es aber im vergangenen Jahr gleich zwei Kochbrüder, die sich der Prüfung stellten. Gekocht wurde in „unserer“ Küche im Hanns-Seidel-Haus in München-Ottobrunn. Bei den Terminen im Mai und Dezember bildeten unser Landeskanzler Dr. Gerhard Hagen GMdC, CL Franz Brandhuber GMdC und Werner Fröhlich GMdC die Prüfungsjury. Den Anfang machte im Mai 2015 unser jüngster Kochbruder **MICHAEL SEIFERT**. Eindecken und Schmücken der Tafel und ab ging es mit Andy Weld als Beikoch in die Küche. Eine Pflaume im Speckmantel machte den Auftakt, gefolgt vom Prüfungs Menü:

- Geräucherter Wildlachs gerollt im Spinatmantel
- Pikantes Paprika/Peperoni-Süppchen
- Geflügelleberpraline im Pumpernickel-Mantel auf Rote-Beete-Salat mit Himbeervinaigrette
- Gebratenes Lammkarree „well done“ mit Portweinsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Böhnchen
- Kokosnuss-Parfait mit Früchte-Variation

Begleitet wurde das Menü von schönen und passenden Weinen: Ruggeri Valdobbiadene, Markgraf von Baden Klingenberger Riesling 2012, Dolce Tre Filer 2009. Der zum Hauptgang gereichte Doppio Passo Primitivo Salento 2013 verdient aber noch eine besondere Erwähnung. Nach eingehender Beratung fiel es der Prüfungsjury nicht schwer, Michi den Hummer am blauen Band umzuhängen und die Urkunde zum Chef de Chuchi zu überreichen.

Unser „Koch-Jahr 2015“ beendete im Dezember **MANFRED FUCHS** mit seinem Prüfungs Menü „Fiesta Mexicana“. Nach intensiver Vorbereitung – als Anwalt geht er es jetzt etwas ruhiger an – hat er sich für dieses Menü entschieden:

- Enchilada verdura (Teigfladen mit Gemüsefüllung)
- Sopa de mejillon (Muschelsuppe)
- Camarones a la Mexicana (King Prawns auf mexikanische Art)
- Tequila Sorbet
- Preparale a papa un bien filete Wellington con Arroz Mexicano e Mole poblano (Filet Wellington nach Papas Art mit mexikanischem Reis und „Mole poblano“)
- Ananasravioli an Pina-Colada-Eis

Baja California – Chardonnay 2014 – L.A.Cetto | Baja California – Cabernet Sauvignon 2014 – L.A.Cetto | Valle de Guadalupe – Private Reserve – Nebbiolo 2010 – L.A.Cetto

bildeten eine passende Weinbegleitung für dieses anspruchsvoll gewürzte Menü. Eine runde Sache. Die Urkunde zum Chef de Chuchi und der Hummer am blauen Band waren nach diesem gelungenen Menü die unausweichliche Folge.

Für die Prüfungsjury gab es da keine Zweifel. Ein solcher Jahresabschluss wurde dann auch von den Kochbrüdern gebührend gefeiert. Beiden Kochbrüdern nochmals herzlichen Glückwunsch und weiterhin viel Freude beim Kochen in unserer Runde. Und 2016? Erich Wamsler, bei Manfreds Prüfung als Beikoch aktiv, möchte sich im April der Jury stellen und seinen CdC erkochen. Das vorgeschlagene Menü liest sich prima. Wir, die Kochbrüder der Biber-Chuchi, freuen uns schon heute darauf.

Franz Brandhuber | CL Biber-Chuchi-München

## Michi



## Manfred



# Kochabend auf Mallorca – Die Nibelungen-Chuchi Biebesheim



➔ Es ist schon fast Tradition, dass die Nibelungen-Chuchi einen ihrer Kochabende im Ausland vereinbart. Initiator dieser Idee ist unser Kochbruder Dirk Kleinböhl mit seiner Frau Anna, die in der Nähe von Budapest ihr Zuhause haben. Trotz der großen Entfernung lässt es sich Dirk nicht nehmen, etliche Male im Jahr an unseren Kochabenden teilzunehmen. 2013 haben unsere „Ungarn“ zu einem Kochabend nach Budapest eingeladen. Bei 40°C Außentemperatur haben wir unter vergleichsweise einfachen Verhältnissen und noch höheren Temperaturen in der Mikküche ein opulentes ungarisch-hessisches Buffet für uns und unsere ungarischen Gäste zubereitet. Dieses einmalige Ereignis war der Start, dass weitere Kochaktivitäten im Ausland ins Auge gefasst wurden. Im darauf folgenden Jahr hat Dirk ein Kochstudio in Wien gemietet. Hier konnten 8 Köche an einzelnen, perfekt eingerichteten Kochstationen ihren Gang zubereiten. Ein sechs-gängiges Menü auf hohem Niveau konnte serviert werden. Unsere Schwägerinnen und Gäste waren begeistert. Was lag näher, sich nach weiteren Kochabenden im Ausland umzusehen. Mallorca war die nächste Station, die diskutiert wurde.

Wie es manchmal so spielt, wurde Dirk und Anna ein Jahresmietvertrag für eine Finca auf Mallorca in der Nähe von Arta äußerst günstig angeboten. Dieses Angebot war so verlockend, ausreichend Freizeit war auch gegeben, der Mietvertrag wurde von den beiden unterschrieben. Was lag für seine Kochbrüder näher, diese Chance zu nutzen und einen Kochabend auf dieser Finca unter den dortigen Verhältnissen durchzuführen. Die aufwändige Organisation lag wiederum in den Händen von Dirk und Anna. Neun Kochbrüder der Nibelungen-Chuchi mit Schwägerinnen haben Ende September 2015 Flüge und Hotelzimmer in Cala Millor gebucht. Die Abflug- und Aufenthaltszeiten auf Mallorca waren jedem überlassen. Die erste Gruppe landete mittwochs, die Finca wurde auf ihre Eignung geprüft und für gut befunden und es wurden verschiedene Tapas und mallorquinische Weine gereicht. Der Anfang war schon perfekt von unseren Gastgeber gestaltet. Donnerstags waren dann alle Kochbrüder angereist und man traf sich abends in einem Restaurant im Hinterland mit einem jungen engagierten Kochteam, das für uns ein 10-gängiges Menü mit begleitenden Weinen zubereitete.



Alle waren voll des Lobes über die Qualität und Kreativität der einzelnen Gerichte. Etliche Kreationen und die Weine waren unbekannt und führten zu angeregten Diskussionen. Ein großes Dankeschön konnte an das junge Kochteam ausgesprochen werden. Wir waren sehr zufrieden und haben viele Anregungen mitgenommen. Nachdem am nächsten Tag die Einkaufsmöglichkeiten und das Warensortiment erkundet waren, stand die gemeinsame Zusammenstellung des mehrgängigen Menüs an. Schnell konnte man sich auf folgende Speisenfolge einigen:



**Zum Kaffee: Mandeltorte à la Heinz**

**Zum Abendmenü: Vorspeisen als Tapas \* Warme Fleischbällchen in Paprikasauce \* Maurische Fleischspieschen \* Heiße Knoblauchgarnelen \* Eingelegte Boquerones \* Minitintenfische im Bierteig \* Gazpacho \* Seehecht an Kapernsauce \* Spanferkelkeule an mediterranem Gemüse \* Crema catalana \***

Der Samstag begann mit dem gemeinsamen Einkauf der Kochbrüder. Die Schwägerinnen hatten Zeit zur eigenen Verfügung und sollten erst zur Kaffezeit in der Finca eintreffen.

Die Anfahrt war etwas beschwerlich und nur mit geländegängigen Fahrzeugen zu bewältigen. Bei der Finca angekommen, wurden alle Naturalien und Getränke verteilt und man stärkte sich am Serranoschinken. Der Wettergott hat es gut mit uns gemeint. Es war ein Traumtag mit blauem Himmel, großer Weitsicht und sommerlichen Temperaturen. In allen Räumlichkeiten der Finca wurde gewerkelt. Auf der Terrasse, vor den „Musen“ war die Fischabteilung aktiv, es wurden der Seehecht, die Sardellen und die Minitintenfische vorbereitet. Im Gastraum wurde Gemüse geschnippelt, der Holzofen wurde für das Garen der Spanferkelkeulen angeheizt, die weiteren Aktivitäten erfolgten in der kleinen Küche. Um 16:00 Uhr war es dann soweit, die Vorbereitungen für das Abendmenü waren abgeschlossen und die Mandeltorte war hervorragend gelungen. Die Schwägerinnen trafen mit großem Hallo ein und am eingedeckten Tisch auf der Terrasse war bald die Torte gegessen. Die Köche verschwanden anschließend wieder zu ihren Arbeitsplätzen und gingen in den Endspurt. Pünktlich um 18:00 Uhr konnten die Tapas serviert werden. Es schmeckte hervorragend und es wurde eigentlich zu viel gegessen. Platz für die weiteren Gänge blieb nicht mehr viel. Mit etwas größerem zeitlichen Abstand wurden die hervorragende Gazpacho und der tolle Seehecht serviert. Es wurde so langsam dunkel, die Atmosphäre war mit der sternklaren Nacht, dem Vollmond und den lauen Temperaturen einzigartig, fast schon kitschig schön. Es waren alle gut gesättigt, sodass an der saftigen und auf den Punkt gegarten Spanferkelkeule leider nur genascht werden konnte. Für die Crema catalana war zu späterer Stunde dann wieder Platz. Der wunderschöne und unvergessliche Abend in entspannter Atmosphäre ging erst weit nach Mitternacht zu Ende und wir wurden zum Hotel gefahren.

Die verbliebenen Tage wurden von den Teilnehmern individuell zum Baden im Meer oder zum Erkunden der Insel genutzt, das Wetter hat gepasst. Schöne Tage mit vielen positiven Eindrücken über die Insel gingen zu Ende, es war grandios.

## Kapitel und Großkapitel stellen sich vor

*In dieser Ausgabe:*  
**OO Gerd Brauer GMdC aus Schellhorn**



### MEINE PERSONALIEN:

Gerd Brauer, Jahrgang 1961, geboren an der Nordsee in Husum, aufgewachsen an der Ostsee in Kiel. Verheiratet und zwei erwachsene Kinder. Selbständiger Bauingenieur und als Gutachter für Erd- und Spezialtiefbau tätig und somit mehr mit Zahlen als mit dem Verfassen von Aufsätzen vertraut. Im Club kochender Männer seit 2002, u.a. als stellvertretender Chuchileiter der Schwentine-Chuchi Rais-

dorf und als Landeskanzler der Ordensprovinz Schleswig-Holstein und Hamburg.

Ich freue mich auf das neue Amt als Ordensoberer und danke für das Votum in Bremen. Neben dem Kochen verbringe ich einen Großteil meiner Freizeit als Trainer einer Basketballmannschaft.

Über den „Wert“ unseres Clubs und den Sinn, an überregionalen Veranstaltungen des Clubs teilzunehmen, haben bereits mehrere Kapitelmitglieder richtigerweise berichtet; hierzu möchte ich nicht noch einmal Stellung nehmen. Wir befinden uns in einem Umbruch des Clubs: an diesem möchte ich aktiv mitgestalten, damit unser Club auch die nächsten 50 Jahre attraktiv bleibt. Mein Hauptaugenmerk möchte ich auf die regionalen Aktivitäten legen. Wenn uns ein reger Austausch zwischen den Kochbrüdern benachbarter Chuchis insbesondere an den Kochabenden gelingt, werden wir auch wieder mehr Zuspruch bei unseren überregionalen Veranstaltungen erreichen. Daher an dieser Stelle ein Appell an die Chuchis: ladet zu Euren nächsten Kochabenden 2-3 Kochbrüder einer benachbarten Chuchi ein, gestaltet dies unkompliziert (keine Gastgeschenke etc.) und bindet sie möglichst aktiv in den Kochabend mit ein. Ihr werdet sehen, wie schön es ist, bekannte und neue Kochbrüder bei der Ausübung unseres Hobbys zu treffen.

Die Küche unterliegt, wie viele andere Bereiche auch, immer wieder kürzer oder länger anhaltenden Trends: Molekularküche, saisonale Produkte, Nordic Cuisine etc. Von jedem Trend wird das Wichtigste in der Zukunft erhalten bleiben. Wir wollen aber auch die guten Tischsitten pflegen und verbreiten und hier glaube ich, können wir etwas aus der Nordic Cuisine mitnehmen und – viel wichtiger – es auch verbreiten. Herzlichkeit, sich in einem Restaurant wohlfühlen, ist wichtiger als der perfekt passende Anzug des Kellners.

Ich werde versuchen, wie auch die anderen Kapitelmitglieder, möglichst viel in den Chuchis und bei Veranstaltungen präsent zu sein, hauptsächlich im Norden Deutschlands. Wer mich kennt, weiß auch, dass ich keine Reise scheue. Liebe Kochbrüder, Ihr werdet mich also auch im Süden Deutschlands antreffen. Ich freue mich auf Euch und nette Gespräche bei einem guten Essen.

# Chuchi Leingarten feiert 2 neue CdC: Eberhard Wagner & Fritz Klink

➔ Dass auch die Apprentis der Chuchi Leingarten ihr Handwerk verstehen hat sich zwischenzeitlich herumgesprochen. Eine eindrucksvolle Bestätigung hierfür lieferte Kochbruder Eberhard Wagner mit seinem Prüfungs Menü zum Chef de Chuchi am 30. Oktober 2015 und eigentlich hätte er die CdC-Prüfung getrost überspringen und mit diesem Menü gleich die Maître-Prüfung in Angriff nehmen können, aber das ist laut Satzung – wie wir alle wissen – nicht möglich.

Alles begann mit einem würzigen Tartar auf Pumpernickel mit einer Sauce verte, gereicht als Fingerfood, dazu ein Gläschen Muskatrollinger Rosé-Sekt – ein verheissungsvoller Auftakt.

Sehr interessant die Sauerkrautsuppe mit Leberwurst-Wan-Tans – ganz feine, zurückhaltende Sauerkraut-Note, dazu die frittierten, mit Leberwurst gefüllten Teigtäschchen – eine perfekte Kombination.

Als Fischgang servierte Eberhard einen Lachs, auf der Hautseite gebraten, mit einem sensationellen Gurkenrisotto (die Gurken verliehen dem Risotto einen tollen frischen Geschmack). Es folgte ein Rehrücken mit Mohnspätzle und diversen Gemüse an einer Pfeffer-Vanille-Sauce – alles auf den Punkt zubereitet – das Fleisch superzart – die Sauce der Hammer – ganz großes Geschmackserlebnis.

Ein Rotweineis mit Birnenspalten rundete das Menü würdevoll ab und alle Juroren waren sich einig – ein CdC-Prüfungessen auf sehr hohem Niveau. Erwähnenswert auch die tolle Tischdekoration, die sich Eberhard ausgedacht hatte, mit eigens gestalteten Platz-Unterlagen, farblich mit der Tischdeko abgestimmt.

Landeskanzler Bernd Britzelmaier gratulierte, überreichte mit anerkennenden Worten die Urkunde und schmückte Eberhard eigenhändig mit dem Hummerorden am blauen Bande. Küchenchef Wolfgang Schäl ließ es sich nicht nehmen, den obligatorischen Löffeltrunk zu verabreichen. Lieber Eberhard, die Kochbrüder der Chuchi Leingarten gratulieren Dir ganz herzlich zu dieser tollen Leistung!

Jürgen Katz | MdC



Kaninchen-Roulade mit Thymianfarce und Kräuterknöpfle



Ziegenfrischkäse-Knödel



Russische Apfeltorte

➔ Unser lieber Kochbruder Fritz Klink hat sich getraut und im September 2015 mit Bravour die erste Prüfungs-Hürde genommen. Dafür hatte Fritz folgendes arbeitsintensives Menü ausgewählt:

- \* Avocado-Birnen-Schnitte \* Kartoffelsüppchen mit Apfeleinlage \* Ziegenfrischkäse-Knödel an Tomatenrapsölmarinade auf Wildkräutersalat \* Kaninchen-Roulade mit Thymianfarce und Kräuterknöpfle \* Lambraten mit scharfer Birnenfüllung und Pilzrisotto \* Russische Apfeltorte mit Kürbissalat, Trauben und Limettensauce \*

Die Avocado-Birnen-Schnitte zum Auftakt des Menüs ließ schon eine gewisse fruchtige Richtung erahnen – feine Sache mit einem Gläschen Sekt – sehr schöner Anfang. Danach ein leckeres Kartoffelsüppchen mit Apfeleinlage – ein Klassiker der Hohenloher Kochkunst – ganz ausgezeichnet. Die Ziegenfrischkäse-Knödel schön locker, nicht zu würzig, wunderbar begleitet von Wildkräutersalat mit einer tollen Marinade. Es folgten zwei Hauptgänge – der eine oder andere überlegte, einen davon auszulassen – entschied sich dann aber doch für beide – wie sich herausstellte ein kluge Entscheidung – die Roulade auf den Punkt, Kräuterknöpfle perfekt, Soße super! Dann der Lambraten mit scharfer Birnenfüllung – ultrazart – Füllung dazu sehr interessant- Risotto sensationell!

Alle Gänge wurden von einem passenden Weiß- bzw. Rotwein begleitet und den Abschluss des Menüs bildete eine Apfeltorte mit Kürbissalat und Trauben – womit wir wieder bei den Früchten wären. Im Kreise der Kochbrüder nahm Fritz den Löffeltrunk und die Glückwünsche aller entgegen – eine tolle Leistung, herzlichen Glückwunsch, lieber Fritz, zum Hummer am blauen Bande!

Jürgen Katz | MdC



# Ich esse meine Suppe nicht...

➔ ... so begann unser Bruder Karl-Heinz Stöhr seine Maître Prüfung. Doch fangen wir ganz vorne an. Karl-Heinz hatte sein Menü zur MdC-Prüfung eingereicht und schnell war eine passende Jury bestehend aus OO Dr. Christoph Jung, Villingen, LK Alexis Schmelzer, Freiburg, CL Alexander Theegarten, ebenfalls Freiburg und Dr. Uwe Jauch GMdC aus Schwenningen gefunden. Zum Apéro gab es einen kleinen Löffel, oder anders gesagt einen Gruß aus dem Himmel und von der Erde: Blutwurst und Schinken mit Apfelkaviar. Ein Klassiker lecker und neu interpretiert. Dazu einen Schluck Crémant d'Alsace. Nach einer kurzen Begrüßung durch CL Alexander zitierte Karl-Heinz eingangs genannten Struwwelpeter und somit auch die Moral von der Geschichte: heute gibt es keine Suppe. Wir freuten uns alle auf das bevorstehende Menü:

Rote Bete-, Ananas-, Kumquat-Salat,  
Kalbsbries, Foie Gras  
\*\*\*

Carpaccio von Fenchel, Kalbszunge,  
marinierter geräucherter Saibling,  
Orangenkaviar  
\*\*\*

Seeteufel-Salsiccia, Gartengurke,  
Pinienkerne  
\*\*\*

Semmerrolle vom Kalb, Mango Relish,  
Pastinaken, Belugalinsen  
\*\*\*

Mousse au Chocolat, Crème Brûlée,  
Panna Cotta mit Mohn

Ein modernes Menü mit klassischen Elementen modern interpretiert. Jury und Kochbrüder nahmen an der festlich gedeckten Tafel Platz und erwarteten mit Spannung den ersten Gang. Ein Rote Bete-, Ananas-, Kumquat-Salat, da-

zu das perfekt gebratene Kalbsbries, und als Krönung die Foie Gras, nicht gebraten sondern als Eis. Dazu eine Gutedel Trockenbeereauslese vom Castellberg aus Ballrechten Dottingen vom Weingut Löffler. Ja, auch aus einem einfachen Gutedel kann man eine Trockenbeereauslese herstellen. Weiter ging es mit dem Duo Kalbszunge und geräuchertem Saibling, dazu das Fenchelcarpaccio. Die Kalbszunge, langsam bei niedriger Temperatur geköchelt, der Saibling, mariniert und danach kalt geräuchert. Da kamen selbst im Freiburger Herbst Erinnerungen an den Sommer wieder auf. Karl-Heinz kredenzte uns hierzu einen Grauburgunder vom Weingut Dr. Heger aus Ihrigen vom Kaiserstuhl. Der darauf folgende Fischgang verlängerte den Sommer noch etwas. Die Seeteufelbäckchen, sous vide gegart, dazu die marinierte Gartengurke mit Pinienkernen. Ein leichtes schönes sommerliches Gericht, das uns auch im beginnenden Herbst sehr mundete. Beim Wein machte Karl-Heinz einen Abstecher in das Elsass mit einem Riesling Grand Cru von Alain Klingenfuss. Das Hauptgericht war eine Semmerrolle vom Kalb ein wenig bekanntes aber sehr schmackhaftes Stück von der Unterschale, in Österreich auch als „Weißes Scherzel“ bekannt. Das Fleisch hatte Karl-Heinz im Wasserbad gegart und anschließend kurz angebraten, um die klassischen Röstaromen zu erhalten. Sehr zart und saftig und durch die Röstaromen erhielt es den typischen Fleischgeschmack, den wir alle so lieben. Dazu gab es einen klassischen Jus, Pastinaken, Belugalinsen und ein Mango Relish. Weintechnisch blieben wir in Frankreich, allerdings weiter südlich am rechten Ufer in St. Emilion beim Chateau La Rose Rouffert von 1997. Das große Finale war dann die süße Trilogie bestehend aus Mousse au Chocolat, Crème Brûlée und Panna Cotta. Ganz klassisch dazu ein Glas Champagner, Lysmann Grand Cru. Nach kurzer Beratung kam die Jury einstimmig zu dem Entschluss, Freiburg hat einen neuen Maître de Chuchi. In der anschließenden Laudatio lobte Christoph das schöne Menü und die hervorragende Zusammenarbeit mit seinen Beiköchen. Und so schritten wir zur Ehrung mit Löffeltrunk. Die Jury und alle Brüder der Chuchi Freiburg gratulieren Karl-Heinz ganz herzlich zu seiner gelungenen MdC Prüfung.

Alexander Theegarten CL, GMdC Freiburg





## Badisches Wurstküchenfest 2016



... so macht man Leberwurst.

➔ Das Schlachtfest 2016 der Pforzheimer Reuchlin Chuchi lockte wieder zahlreiche Kochbrüder aus nah und fern in die Wurstküche bzw. in den „Löwen“ nach Kelttern-Dietlingen. Bereits vor 10 Uhr trafen vergangenen Samstag die ersten Kochbrüder – Großkanzler Robert Eymann war bereits tags zuvor angereist – ein. Kochbruder und Hausherr Jürgen Britsch hatte mit seiner Familie und seinem Team wiederum bereits alles bestens vorbereitet, sodass die an-

gereisten Kochbrüder aus Baden und den benachbarten Ordensprovinzen, sogar aus der Schweiz(!), sofort loslegen konnten. Geschäftiges Treiben lösten die vorab zu bewerkstellenden Aufgaben wie Schweinsköpfe auslösen, Kleinhacken, Speck würfeln und vor allem immer wieder das Abschmecken der Wurstmasse aus.

Zwischen den einzelnen Arbeitsgängen kam das leibliche Wohl nicht zu kurz. Mit frischem Mett, Griebenschmalz und Bäckchen, auch so mancher Schweineschnuffel fand nicht mehr den Weg zur weiteren Verarbeitung, dazu frisch gebackenes heimisches Bauernbrot, begleitet von Most und Bier, sammelten die Kochbrüder wieder Kraft für die nächsten Aufgaben, Gespräche zwischen dampfenden Kesseln inklusive. Immer wieder wurde den Profis über die Schulter geschaut, nachgefragt und gefachsimpelt, staunende und frohlockende Gesichter auf das zu erwartende Mittagsbuffet ließen das Kommende erahnen. Große Aufmerksamkeit löste die Demonstration über die fachgerechte Zerlegung eines Schweins aus.

Die Kochjacke unseres Großkanzlers Robert Eymann blieb, dank entsprechender ergänzender Arbeitskleidung, spurenfrei. Hiervon überzeugten sich neben weit über 50 angereisten Kochbrüdern Großlöfelmester Hans-Peter Maichle, Großprotokollar Frithjof Konstroffer und Ordensoberer Dr. Christoph Jung.

Im Lokal zum Mittagstisch und Verzehr angekommen, meinten die ersten, dass sie schon nach der Metzelsuppe eigentlich gesättigt wären – dennoch blieb niemand dem grandiosen Buffet zum Schlachtfest fern. Dem Dank an Gastgeber und Kochbruder Jürgen Britsch sowie an die Reuchlin Chuchi Pforzheim mit Chuchileiter Georg Heilmann durch unseren Großkanzler, ebenso wie durch Landeskanzler Helmuth Balsler, schloss sich großer Applaus der Kochbrüder an.

Dem Buffet folgte zuletzt noch ein Stück Apfelstrudel mit Eis, bevor nach und nach die Einzelnen den Heimweg antraten, nicht ohne zuvor noch eine Tüte mit „Reiseproviant“, eben die am Morgen hergestellten Würste, mitzunehmen. Tenor aller: wir freuen uns schon auf das nächste Mal und kommen gerne wieder.

*Christof Straub, Chuchi Öderturm Geißlingen*



Immer für einen Spaß zu haben – GL Peter Maichle.



„Boss“ Jürgen Britsch zeigt und sagt, wie's geht.



Mit dabei: Wolfgang Stiefel aus der Schweiz.



v.l.n.re.: halbes Schwein, GK Robert, halbes Schwein, Britsch sen., Britsch jun.



Das Schlachtbuffet ist eröffnet!

# Reisemarmitage Mallorca 2016:

## Das ultimative Event des Jahres

### Liebe Brüder,

auf dem Großrat in Bremen 2014 wurde ja bereits beschlossen, die Großmarmitage 2016 in Form einer Reise durchzuführen.

Wir, die Roland Chuchi Bremen, haben uns gerne bereit erklärt, diese Veranstaltung zu organisieren.

Das Ziel wurde ja bereits im letzten Hummer angekündigt – nach Auswertung der Fragebögen habt Ihr Euch eindeutig für Mallorca entschieden.



Christian Holz – GMdC –  
Landeskanzler Weser-Ems



Udo Jendroschek – MdC –  
Chuchileiter Roland Chuchi Bremen

Wir freuen uns darauf, mit Euch und Begleitung vom 3. bis 6. November 2016 unvergessene Stunden auf der beliebten Baleareninsel zu verbringen und sind stolz darauf, dass es uns gelungen ist, dass so viele Leistungen im Preis enthalten sind.

Untergebracht sind wir im wunderschönen \*\*\*\* Hotel Bahia del Sol in Santa Ponsa in komfortabel eingerichteten Zimmern mit Balkon oder Terrasse.

Das ansprechende Hotel ist nur durch die Küstenstraße vom Meer getrennt. Das Ortszentrum liegt 500 m entfernt. Mittelpunkt der Außenanlage ist die Poollandschaft mit Sonnenterrasse. An Sport- und Freizeiteinrichtungen stehen das beheizte Hallenbad, Whirlpool, Sauna, Sole-Dampfbad, Fitnessraum und Sonnenbänke zur Verfügung.

Ein besonderes Highlight wird die kulinarische Rundfahrt am Freitag sein. Diverse Stationen werden angesteuert, bei denen Essen & Trinken im Vordergrund stehen werden. Enden wird die Tour mit dem Besuch eines Weingutes. Wir erfahren den ein oder anderen persönlichen Insider-Tipp, lernen die Weine eines Winzers kennen und lassen uns mit typischen mallorquinischen Köstlichkeiten verwöhnen.

Der traditionelle Gala-Abend der Marmitage am Samstag wird mit tatkräftiger Unterstützung unseres Hotels vorbereitet. Zu viel wollen wir Euch nicht verraten, aber es wird ein besonderes Erlebnis.

Zahlreiche Ausflugsmöglichkeiten und ein abwechslungsreiches Sport- und Wellnessangebot im Hotel für alle, die zwischendurch nicht ausruhen wollen, runden unsere Reisemarmitage perfekt ab. Erlebt das kulinarische Mallorca, lernt die Insel fern ab von Klischees kennen, genießt die typischen Düfte der Landschaft und des Meeres. Verwöhnt Eure Sinne und lasst Euch von den Genüssen der Insel verführen.

Es erwarten Euch abwechslungsreiche Tage mit bestem Service und somit ein rundherum gelungener kulinarischer Aufenthalt. Schnell entschieden ist jetzt gefragt. Bis Ende Februar haben wir ein Kontingent bei unserem Reiseveranstalter Berge & Meer geblockt. Bitte unbedingt zeitnah die Anmeldung zurückschicken!!!

Mit brüderlichen Grüßen Euer Orga-Team der Roland Chuchi Bremen





## Reisemarmitage Mallorca vom 3. bis 6. November 2016

- Charterflug von München, Frankfurt, Hannover oder Hamburg nach Palma de Mallorca und zurück in der Economy Class
- Zug zum Flug 2. Klasse inkl. ICE Nutzung
- Transfers Flughafen – Hotel – Flughafen
- 3 Übernachtungen / Halbpension im \*\*\*\* Hotel Bahia del Sol in Santa Ponsa (Landeskategorie)
- Kulinarische Rundreise mit Weinprobe und landestypischen Snacks\*
- Galaabend\*

nur 469,- pro Person im Doppelzimmer (Einzelzimmerzuschlag 99,- Euro)

**!!! Buchung bis zum 28. Februar 2016!!!**

\* Veranstalter: Roland Chuchi





## Verbindliche Anmeldung – Anmeldeschluss 28.02.2016

Bitte einsenden an:

CC-Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V.  
 Frau Monika Neichel  
 Hauptstr. 31  
 D-76593 Gernsbach  
 Fax: 07224 – 9948901  
 Mail: cc-club@t-online.de

**Ich/wir melde/n mich/uns hiermit verbindlich für folgende Reise an:**  
 (Vorbehaltlich Verfügbarkeit- Mindestteilnehmer 150 vollzahlende Teilnehmer)

**Reiseziel: Reisemarmitage Mallorca**  
**Reisetermin: 03.11 – 06.11.2016**

**Reisepreis pro Person inkl. aller Steuern und Gebühren**

- im Doppelzimmer **469 €** Anzahl \_\_\_\_\_
- im Doppelzimmer zur Alleinbelegung/Einzelzimmer **568 €** Anzahl \_\_\_\_\_

**Gewünschter Abflughafen**

- ab / an Hamburg Anzahl \_\_\_\_\_  ab / an München Anzahl \_\_\_\_\_
- ab / an Frankfurt Anzahl \_\_\_\_\_  ab / an Hannover Anzahl \_\_\_\_\_

**Ich/wir wünsche/n eine Reiseversicherung**

- Storno-Schutz bis EUR 600,- **20 €\*** Anzahl \_\_\_\_\_  
 bis EUR 1.000,- **29 €\*** Anzahl \_\_\_\_\_
- Vollschutz-Paket bis EUR 600,- **23 €\*** Anzahl \_\_\_\_\_  
 Bis EUR 1.000,- **38 €\*** Anzahl \_\_\_\_\_
- Aufpreis Prämie „ohne Selbstbehalt“ **10 €** Anzahl \_\_\_\_\_

\* Gruppentarife; gültig wenn mindestens 10 Teilnehmer aus der Gruppe eine Versicherung abschließen.

Name (laut maschinenlesbaren Teil im Pass): \_\_\_\_\_ Vorname (laut maschinenlesbaren Teil im Pass): \_\_\_\_\_ Geschlecht m/w: \_\_\_\_\_

Geb.-Datum: \_\_\_\_\_ Anschrift: \_\_\_\_\_

Telefon (privat): \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

**Weitere Teilnehmer/-innen:**

Name (laut maschinenlesbaren Teil im Pass): \_\_\_\_\_ Vorname (laut maschinenlesbaren Teil im Pass): \_\_\_\_\_ Geschlecht m/w: \_\_\_\_\_

Geb.-Datum: \_\_\_\_\_ Anschrift: \_\_\_\_\_

Telefon (privat): \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

**Ort/Datum:** ..... **Unterschrift:** .....

Ihre beiliegenden Allgemeinen Reisebedingungen habe ich gelesen und erkenne Sie, ggf. auch im Namen der mitreisenden Personen, an. Ich erkläre ausdrücklich, auch für die Erfüllung der Pflichten der von mir angemeldeten weiteren Reisetilnehmer einzustehen. Der Reisevertrag kommt erst mit Zugang der schriftlichen Reisebestätigung beim Reiseanmelder zustande.

Für die Reise gelten die Reisebedingungen des Veranstalters: Berge & Meer Touristik GmbH

# E in neuer Maitre in der Knödl Chuchi Deggendorf



➔ Am 27.11.2015 war es soweit: Dr. Georg Meyer kochte sein Prüfungsmenue für die Jury – Großlöffelmeister Chevalier de la Marmite Peter Maichle, GMdC, Landeskanzler Dr. Gerhard Hagen, GMdC und Johannes Friedrich, GMdC. Die Jury erwartete an der stylisch gedeckten Tafel folgendes Menue:

**Aperitif: Mango Colada**  
**Amuse Gueule: Bruschetta**  
**Kalte Vorspeise: Reh-Terrine mit Preiselbeer-Gelee und marinieren Steinpilzen**



**Suppe: Kürbisrahmsuppe mit Currysahnehäubchen**  
**Warme Vorspeise: Gebratene Wildlachsschnitte mit Gurkengemüse und Kartoffelstroh**  
**Hauptgericht: Exotisches Rinderfiletgeschnetzeltes im Basmatireisring, Broccoli-Röschen und geschmortem Pak Choi**  
**Dessert: Tiramisu vom Deggendorfer Fips-Weizenbier mit frischen Früchten von den Streuobstwiesen im Lallinger Winkel**



Der Auftakt mit zweierlei Bruschetti – Pancetta und Tomate – herzhaft gewürzt, war vielversprechend. Als Wein wurde ein fränkischer Sylvaner, Kitzinger



Hofrat, Alte Lage 2013, Weingut Dr. Andreas Schöpfel, gereicht. Weiter ging es mit der Rehterrine, die, vortrefflich präsentiert, auch der Erwartung der Jury voll und ganz entsprach, ebenso wie der begleitende Grüne Veltliner – Steinparz 2014, vom Weingut Hindler, Weinviertel. Der nächste Gang, die Kürbisrahmsuppe, war fantastisch. Zur gut gebratenen Wildlachsschnitte harmonierten das Gurkengemüse und das Kartoffelstroh vorzüglich, ebenso der Grüne Veltliner Steinparz 2014. Der Höhepunkt des Menues war das Rinderfiletgeschnetzelte. Fein abgeschmeckt, im duftenden Basmatireisring, zusammen mit dem Gemüse al dente, war es ein wahrer Augen- und Gaumenschmaus, der die Jury überzeugte. Dazu gab es einen Zweigelt Reserve 2013, ebenfalls vom Weingut Hindler. Zum Abschluß konnte der Prüfling nochmals mit seinem Tiramisu punkten.

Das Fazit der Jury: Dr. Georg Meyer hat mit seinem Beikoch Helmut Moser Hervorragendes geleistet. Es war ein sehr gelungenes Prüfungsmenue und er darf zu Recht den Hummer am gelben Band tragen. Nach Verleihung der Urkunde und des Hummers folgte der obligatorische Löffeltrunk. Es gratulierten ihm die Jury und natürlich auch die Kochbrüder zur bestandenen Prüfung. Ein längerer geselliger Abend schloß sich an.  
*Johannes Friedrich (Fips) GMdC*



## Nachruf

Am 9. Januar 2016 ist unser Marmitenbruder und Leiter der Chuchi Rhein-Main Rüsselsheim

**Richard Dann**

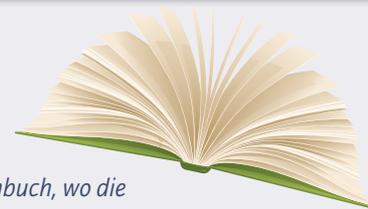
† 9.1.2016

nach schwerer Krankheit unerwartet verstorben.  
Am 14. Januar hätte er sein 75. Lebensjahr vollendet.

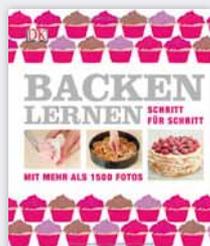
Die Chuchi Rhein-Main trauert gemeinsam mit der Familie Dann um den Verlust eines liebenswerten Menschen.

# Literarisch – kulinarisch

Hallo liebe Brüder der Kochkunst, Wer ein guot muos wil haben das mach von sibennler sachen du muost haben milch, saltz und schmaltz, zugker, ayer und mel saffran dar zu So wirt es gell. Die Urform des Textes mit dem gereimten Aufzählen der Zutaten findet sich bereits um 1450 in Maister Hannsen des von Wirtenberg Koch Kochbuch, wo die Zubereitung eines Muses mitgeteilt wird: Ja, es geht ums Backen.



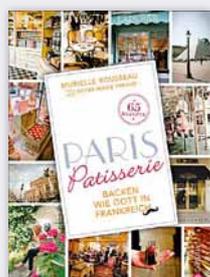
Gutes Gelingen wünscht Euch Euer Kochbuchbruder Helmut



**Bretherton, Caroline:**  
**Backen lernen – Schritt für Schritt.** 544 S., Verlag Dorling Kindersley, 24,95 EURO.

Diese große Backschule ist ideal für Anfänger und alle, die ihr Backrepertoire er-

weitern wollen. Im Mittelpunkt stehen 375 Rezepte für süße und herzhaft Klassiker aus aller Welt – vom Apple Pie bis zur Schwarzwälder Kirschtorte oder dem New York Cheesecake und von Quiche Lorraine über Bagels bis zum Pizza- und Brotteig. Damit alles sicher gelingt werden die Rezepte durch 80 Grundbacktechniken mit Schritt-für-Schritt-Fotos ergänzt.



**Rousseau, Murielle, Préaud, Marie:** **Paris Patisserie – Backen wie Gott in Frankreich.** 224 S., Christian Verlag, 24,99 EURO.

Französisch Backen ist Liebe zur Perfektion! Süß duftende Mandelcroissants, warme Brioche frisch aus dem Ofen, schokoladig gefüllte Tartelettes, pastellfarbene Macarons – kein Paris-Besuch ist vollkommen ohne den Genuss der typischen süßen Sünden. Das neue Backbuch macht Backen wie in Frankreich ganz einfach. Feinstes Gebäck füllt seine Seiten so kunstvoll wie die Schaufenster französischer Patisseries.

Der neue Backboom aus den USA: mit zahlreichen Dekorationstipps. „Für spezielle Anlässe braucht es spezielle Köstlichkeiten“ sagte die Bestseller-Autorin Renate Gruber und hat leckere Cupcakes, selbstgemachte Marshmallows, Cake Pops, Pralinen, kleine Kuchen & Torten u.v.m. kreiert. In einfachen Schritten erklärt sie, wie man einen Sweet Table plant, was man dazu braucht und wie man den Desserttisch passend zum Motto dekoriert.



**Gruber, Renate:** **Sweet Table & Candy Bar.** 176 S., Verlag Brandstätter, 25,- EURO.

Der neue Backboom aus den USA: mit zahlreichen Dekorationstipps. „Für spezielle Anlässe braucht es spezielle Köstlichkeiten“ sagte die Bestseller-Autorin Renate Gruber und hat leckere Cupcakes, selbstgemachte Marshmallows, Cake Pops, Pralinen, kleine Kuchen & Torten u.v.m. kreiert. In einfachen Schritten erklärt sie, wie man einen Sweet Table plant, was man dazu braucht und wie man den Desserttisch passend zum Motto dekoriert.



**Kirchmaier, Angelika, Loidl, Rosemarie, Marquardt, Trudel u.a.:** **Glutenfrei backen – über 80 Rezepte für überragenden Genuss.** 144 S., Umschau Buchverlag, 14,90 EURO.

Vier Expertinnen haben sich für dieses Buchprojekt

zum Thema „Glutenfreie Ernährung“ zusammengefasst. Ihr Wissen und ihre langjährige Erfahrung setzen sie in über 80 Rezepte und viele praktische Tipps um. Die erprobten Gerichte erleichtern den Betroffenen und ihren Familienangehörigen nicht nur das Backen, sondern auch das tägliche Leben. Ein nützlicher Ratgeber.



**Kütke, Antje:** **Glamour Mug Cakes – kreative Tassenkuchen mit Wow-Effekt.** 64 S., Thorbecke Verlag, 9,99 EURO

Die schnellen Tassenkuchen aus der Mikrowelle liegen voll im Trend! Doch jetzt gibt es die kleinen blitzschnellen Minuten-Kuchen mit besonderem Dreh: Fantasievolle Toppings und besondere Zutaten zaubern uns und unseren Gästen ein Lächeln ins Gesicht. So werden die Mug Cakes in wenigen Minuten zu einem tollen Geburtstagskuchen, zu spontanen Leckereien oder zu hübschen selbst gemachten Geschenken.

Die schnellen Tassenkuchen aus der Mikrowelle liegen voll im Trend! Doch jetzt gibt es die kleinen blitzschnellen Minuten-Kuchen mit besonderem Dreh: Fantasievolle Toppings und besondere Zutaten zaubern uns und unseren Gästen ein Lächeln ins Gesicht. So werden die Mug Cakes in wenigen Minuten zu einem tollen Geburtstagskuchen, zu spontanen Leckereien oder zu hübschen selbst gemachten Geschenken.



**Stanitzok, Nico:** **Macarons – so zart können Kekse sein.** 64 S., Verlag Gräfe & Unzer, 8,99 EURO.

Bunt, verführerisch und unendlich vielfältig: das sind Macarons, die feine französische Verwandtschaft der altbekannten Makronen. Früher bei uns nur hier und da zu haben, bringen sie inzwischen Farbe und Glanz in die Auslage jeder guten Confiserie. Mit nur wenigen Zutaten können Sie sofort loslegen und die farbenfrohen Baiserküsschen kreieren. Ob klassisch schokoladig, mit üppiger Buttercreme oder ganz fruchtig gefüllt – Macarons sind wahrhaft ein zartes Stück vom süßen Glück!

Bunt, verführerisch und unendlich vielfältig: das sind Macarons, die feine französische Verwandtschaft der altbekannten Makronen. Früher bei uns nur hier und da zu haben, bringen sie inzwischen Farbe und Glanz in die Auslage jeder guten Confiserie. Mit nur wenigen Zutaten können Sie sofort loslegen und die farbenfrohen Baiserküsschen kreieren. Ob klassisch schokoladig, mit üppiger Buttercreme oder ganz fruchtig gefüllt – Macarons sind wahrhaft ein zartes Stück vom süßen Glück!



**Baumann, Barbara & Jürgen:** **Kaffee Kult & Tortenglück.** 160 S., Verlag Busse Collection, 24,95 EURO.

10.000 Kilometer kreuz und quer durch Deutschland, gefühlte 5 Kilo plus auf der Waage und am Ende ver-

führerisches Bildmaterial für mehr als 100 Cafés. Das Ergebnis dieser „Kaffeereise“ liegt nun vor: die Auswahl der 55 bezauberndsten Orte der Verführung zu Kaffee Kult & Tortenglück. Finden Sie traditionsreiche Kaffeehäuser mit feinsten Pâtisseries, die schönsten Tortenparadiese, entzückende „Mädchen“-Cafés und Cafés für den Urlaub vom Alltag, die außer Köstlichkeiten auch noch Kunst und schöne Dinge anbieten.

Eines haben alle gemeinsam, sie sind unbedingt eine Reise wert.



**Scharl, Isabel:** **Guerilla Bakery – Das Backbuch.** 160 S., Verlag Edel, 17,95 EURO

Dieses Backbuch der drei Wiener Schwestern will beweisen, dass jeder backen kann. Und auch, wenn nicht immer alles perfekt läuft: der Geschmack zählt! Isabel hat einmal den

hässlichsten Erdbeerkuchen mit Topfenfrosting gemacht, der überhaupt möglich ist. Den haben die Schwestern dann als „hässlich aber gut“ verkauft. Einen Tag später hat ein Käufer und Probierer ein Foto auf gepostet mit dem Kommentar „Beste Kuchen ever“ und der Frage nach dem Rezept. Rezept gab es damals keines, weil Isabel nur herumexperimentiert hatte. Dafür werden jetzt endlich die Klassiker und besten Rezepte mit dem perfekten i-Tüpfelchen der Guerilla-Bakery-Schwestern veröffentlicht. Einfach zum Dahinschmelzen köstlich!



**Bersin, Modesta:** **Backen mit Buchweizen – 70 Backrezepte – glutenfrei mit Genuss.** 120 S., AT Verlag, 22,90 EURO.

Buchweizen ist eine Entdeckung für die gesunde Küche! Er ist basisch und verhilft

dadurch zu einem ausgeglichenen Säure-Basen-Haushalt im Körper. Er hat einen günstigen glykämischen Index und wirkt sich dadurch positiv bei Bluthochdruck, Diabetes und Übergewicht aus. Durch seine spezielle Eiweisskombination ist er optimal für Vegetarier und Sportler. Zudem ist er glutenfrei. Doch Buchweizen ist nicht nur gesund, sondern auch ein köstlicher Genuss. Er verleiht Backwaren eine feine, nussige Note und eignet sich besser als jedes andere Vollkorngetreide zur Herstellung besonders lockerer und leichter Kuchen. 70 abwechslungsreiche Rezepte für die besten Kuchen, Torten, Brote und Kleingebäcke mit Buchweizen.

Literarisch-kulinarisch ist ein Produkt von **küchenfeder** Gastronomisches Pressebüro

Helmut Weber · Obergasse 18

65510 Idstein · Tel 06126 - 588 902

E-Mail: 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