Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer Deutschland e.V. Ausgabe 2 | März | April 2016

- **SAVE THE DATE:**
  Wahlgroßrat in Baden-Baden am 10. und 11. Juni 2016
- **Zwei neue Landeskanzler in Bayern**
- **Verleihung der Mannheimer Kochschürze 2016**
- **Aus den Chuchis**
- **Literarisch-Kulinarisch**

Venusmuscheln – Rezeptideen auf Seite 2

April: Venusmuscheln-Zeit

Spaghetti mit Bottarga und Venusmuscheln

Spaghetti vongole in Weißwein-Wermut-Sud mit Kirschtomaten, Rauke und würzigem Rogen-Topping

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg frische Venusmuscheln | 2 Knoblauchzehen | 100 g Staudensellerie | 150 g Kirschtomaten | 20 g Rauke | 1 Bio-Zitrone | 40 g Bottarga (getrockneter Meeräschenrogen) | 300 g Spaghetti | 4 El Ölivenöl | 1 Tl Pulbiber (Chiliflocken, türkischer Laden) | 150 ml Wermut (Noilly Prat) | 150 ml trockener Weißwein | 20 g Butter (kalt) | Salz | Pfeffer

Zubereitung

Offene und beschädigte Muscheln entfernen. Muscheln mit etwas Salz in reichlich kaltem Wasser wässern, bis der Sand komplett entfernt ist (ca. 30 Minuten), das Wasser dabei mehrmals wechseln. Knoblauch fein hacken. Sellerie putzen, entfädeln und in feine Würfel schneiden. Tomaten putzen und halbieren. Rauke verlesen, waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Von der Zitrone die Hälfte der Schale fein abreiben. Von der Bottarga die feine weiße Haut abziehen.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser ca. 7 Minuten sehr bissfest (siehe Tipp) garen, in ein Sieb gießen und abtropfen lassen, dabei 200 ml Nudelwasser auffangen.

Muscheln in einem Sieb abtropfen lassen. Öl in einem breiten Topf erhitzen, Knoblauch und Pulbiber darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten. Sellerie zugeben und weitere 2-3 Minuten dünsten. Mit Wermut und Wein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Muscheln zugeben und zugedeckt bei starker Hitze 4 Minuten garen, dabei öfter am Topf rütteln. Am Ende der Garzeit die Bottarga am besten gut gekühlt auf einem Trüffelhobel dünn hobeln. Geschlossene Muscheln entfernen. Nudeln, Nudelwasser und Butter zu den Muscheln geben, gut umrühren und ca. 1 Minute weitergaren. Tomaten, Rauke und Zitronenschale unterheben und mit Pfeffer würzen. Nudeln mit den Muscheln auf vorgewärmte tiefe Teller geben und mit Bottarga bestreut servieren.

Tipp:

Die Nudeln sehr bissfest garen („Al dente"-Garzeit der Packungsangabe minus 2 Minuten). Sie sollen beim Erwärmen mit den Muscheln den Sugo aufsaugen und garen dabei nach.

Spaghetti alle vongole

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Venusmuscheln | 1 El Fenchelsaat | 280 g Spaghetti | Salz | Pfeffer | 3 Knoblauchzehen | 150 g Zwiebeln | 1 rote Chilischote | 4 El Olivenöl | 100 ml Weißwein | 1-2 Tl sehr fein geschnittene Orangenschale (unbehandelt) | 4 Stiele glatte Petersilie

Zubereitung

Muscheln sorgfältig putzen, dabei geöffnete und beschädigte Muscheln entfernen.

Muscheln eine Stunde in stehendes kaltes Wasser legen, dann in einem Sieb gut abtropfen lassen. Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Fett bei starker Hitze kurz rösten. Spaghetti in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Knoblauch fein hacken. Zwiebeln fein würfeln. Chilischote aufschlitzen, entkernen und fein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Fenchelsaat, Knoblauch, Zwiebeln und Chili darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten ohne Farbe andünsten. Muscheln, Wein und Orangenschale zugeben und zugedeckt 6-7 Minuten kochen, bis alle Muscheln geöffnet sind; die geschlossenen Muscheln aussortieren. Spaghetti zugeben und 1 Minute darin unter Schwenken erwärmen. Mit Pfeffer würzen und mit Petersilie garnieren.

Steinbutt auf Venusmuscheln

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Venusmuscheln | 200 g Möhren | 100 g Schalotten | 2 Knoblauchzehen | 2 Fenchel à ca. 300 g | 3 El Olivenöl | 50 ml Weißwein | 150 ml Fischfond | 3 Lorbeerblätter | 4 Zweige Thymian | Salz | Pfeffer | 8 Steinbuttfilets à ca. 80 g, küchenfertig, ohne Haut

Zubereitung

Die Muscheln in fließendem kalten Wasser 30 Minuten wässern. Offene Muscheln aussortieren und nicht verwenden.

Möhren schälen und sehr fein würfeln. Schalotten und Knoblauch pellen, ebenfalls sehr fein würfeln. Fenchel putzen, halbieren, den Strunk herausschneiden. Fenchel in 4 mm dicke Streifen schneiden. Fenchelgrün grob hacken und beiseite stellen.

1 El Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Muscheln darin kurz anbraten. Weißwein, Fischfond, Lorbeer und Thymian zugeben und zugedeckt ca. 5-8 Minuten kochen lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Die Muscheln in ein Sieb geben, die Flüssigkeit dabei auffangen. Geschlossene Muscheln aussortieren und nicht verwenden.

Das restliche Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das vorbereitete Gemüse darin anbraten. Mit dem aufgefangenen Muschelfond auffüllen und zugedeckt bei milder Hitze 15-20 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Steinbuttfilets salzen, pfeffern, in die Pfanne auf das Gemüsebett setzen und ca. 10 Minuten garen. In den letzten 5 Minuten die Muscheln zugeben und darin erwärmen. Mit dem Fenchelgrün bestreuen und mit Baguette servieren.

Guten Appetit!

Venusmuscheln schmecken zwar wie Austern auch roh, doch meistens werden sie gedämpft oder gekocht serviert. Ihr nussiger Geschmack passt hervorragend zu Pasta und zu Suppen, aber auch zu Fisch!

Foto: nolonely - Fotolia.de

Liebe Brüder,

es ist geschafft, die Reisemarmitage steht. Danke den Brüdern, die sich in grosser Zahl innerhalb der Frist angemeldet und unser Kontingent übererfüllt haben. Ihr habt die Reisemarmitage möglich gemacht. Die Brüder der Roland Chuchi sind mit vollem Engagement dabei, die Tage unvergesslich und eindrucksvoll zu gestalten.

Also nochmals danke Euch allen.

Jetzt steht unser nächstes Großereignis vor der Tür. Der Großrat in Baden-Baden. Die Chuchi Gaggenau und die Chuchi Baden-Baden werden uns wunderbare Tage bescheren. Wir freuen uns alle darauf.

Noch eine persönliche Anmerkung: jeder der mal eine Veranstaltung durchgeführt hat, weiß, welcher riesige persönliche Einsatz dafür notwendig ist. Natürlich geht auch mal etwas schief, nehmt es dann mit Humor und genießt die Tage mit den Brüdern und geht lächelnd über die Schwächen hinweg.

Ich hoffe, Eure Chuchileiter haben Euch informiert, dass jede Chuchi jetzt eine Metrokarte beantragen kann. Die Einzelheiten standen in der Mail an Eure Chuchileiter. Also los und hochwertige Waren günstig einkaufen!

Liebe Brüder, freuen wir uns jetzt zunächst auf den Großrat in Baden-Baden.

Wir vom Kapitel und Grosskapitel freuen uns jedenfalls sehr, Euch zu treffen.

Bis in Baden Baden – Euer Robert

Kapitel und Großkapitel stellen sich vor

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

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: Lisovskaya Natalia | 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.

Von Ketsch in die Wurstküche – Münsteraner Freundschaftsbesuch in Biebesheim

➲ Drei der aktuell vier Kochbrüder der Chuchi Kiepenkerl Münster hatten am letzten Kochen im Grünen in Ketsch teilgenommen. Mangels eigener Mannstärke und Erfahrung wurde dort kein eigenes Kochzelt betrieben, sondern der Veranstaltungsleitung mitgeteilt, dass die Brüder gern eine andere Chuchi tatkräftig unterstützen würden. Als absoluter Glücksfall erwies es sich dabei, dass eine Zuteilung zur Nibelungen-Chuchi Biebesheim erfolgte: beim gemeinsamen Kochen entstand ein sehr netter Kontakt und alle Beteiligten kamen bei der Verabschiedung in Ketsch dahingehend überein, dass unbedingt zeitnah weitere gemeinsame Aktivitäten durchgeführt werden sollten.

Hieran anknüpfend konnten sich die Kiepenkerle noch vor dem letzten Jahreswechsel über eine Einladung der Biebesheimer zum gemeinsamen Wursten freuen. Am frühen Morgen des 30. Januar 2016 brachen so alle vier Münsteraner Kochbrüder Richtung Südhessen zum Domizil der Nibelungen nach Riedstadt auf. Nach komplikationsloser Anreise erfolgte eine herzliche Begrüßung durch den Biebesheimer Chuchileiter und frisch gekürten Landeskanzler der Ordensprovinz Rhein-Main, Dr. Herbert Geipert, GMdC, der sodann zunächst zu einer Stärkung mit einem kräftigen Erbseneintopf und saftigen Apfelküchlein lud. Im Anschluss wurde unter Anleitung von GMdC Herbert Kolb u.a. das mitgebrachte Fleisch der von den Jägern unter den Münsteranern selbst erlegten Überläufer zu Brat- und Dauerwurst sowie Schinken verarbeitet. Zwischendurch erfolgte eine weitere Stärkung mit frischem Blechkuchen. Nach getaner Arbeit wurden die selbst produzierten Würste bei einem gemütlichen Abendessen ausgiebig gekostet. Bei zahlreichen Gläsern Wein und Bier fand sodann noch bis in die späten Abendstunden ein reger Austausch statt, bevor die Anwesenden auseinandergingen und die Kiepenkerle den Weg in das Domizil des Kochbruders Herbert Kolb und seiner Gattin Hilde antraten. Diese hatten sich dankenswerterweise für die Beherbergung angeboten. Hier angekommen, kredenzte Herbert als Absacker noch ein Glas seines berühmten selbstgebrannten Apfelschnapses „Kolvodor“.

Am nächsten Morgen fand an großer Tafel ein gemeinsames Abschlussfrühstück statt, an dem auch die Biebesheimer Schwägerinnen teilnahmen. Herbert und Hilde hatten hierfür ein Büffet aus fast ausnahmslos selbst zubereiteten Spezialitäten vorbereitet, das keine Wünsche offen ließ. So gestärkt traten die Kiepenkerle schließlich – reich bepackt nicht nur mit den hergestellten Würsten sondern auch einer Auswahl von Hildes und Herberts Hausmacher-Spezialitäten – gegen Mittag die Rückreise nach Westfalen an.

Wir bedanken uns herzlich bei den Brüdern der Nibelungen-Chuchi für die gewährte Gastfreundschaft und ein tolles, lehrreiches Wochenende. Wir freuen uns auf Euren Gegenbesuch im schönen Münsterland!

Dr. Markus Heukamp CdC, CL

Ein etwas anderer Besprechungsabend der Chuchi Murgtal – Gaggenau

➲ Die Brüder unserer Chuchi treffen sich nicht nur monatlich zum großen Kochabend mit externen Gästen sondern zusätzlich im Wechsel mit den Kochabenden zur internen Besprechung. Niemand verhungert oder verdurstet an einem solchen Abend, Gastgeber ist jeweils ein einzelner Kochbruder, der die Brüder nach eigenem Geschmack zu einem rustikalen Abendessen einlädt.
Besprechungsthema ist hierbei u. a. der vergangene Kochabend, der intensiv diskutiert, im Verlauf und Qualität analysiert, die Kostenumlage erstellt und entsprechend abgerechnet wird. Zusätzliche Dinge, z. B. auch die Teilnahme an externen Veranstaltungen, wie aktuell die Vorbereitung des Großrats im Juni, mögliche Reisen oder unser soziales Engagement werden an diesem Abend ebenfalls besprochen und konzipiert.
Am 4. Februar war eben alles mal etwas anders; Maximilian Mayenschein und Jonathan Schaller, beide Auszubildende in der Sterneküche unseres Ehren-Grand-Maîtres Armin Röttele im Schloß Neuweier bei Baden – Baden, hatten sich vorgenommen, an der Stadtmeisterschaft der Jungköche im Bezirk Baden-Baden/Rastatt teilzunehmen. Aus diesem Grund wollten sie ihre Gerichte gern auf „unbekanntem Terrain“, sprich in unserer Küche zubereiten und den Kochbrüdern zur Beurteilung und Bewertung vorstellen.
Mit einem genau vorgegebenen Warenkorb, bestehend aus:
Vorspeise: roher Lachs und geräucherte Forelle; Suppe: rote Bete und Meerrettich; Hauptgang: Rinderhüfte mit geeigneter Beilage; Dessert: Eisbombe
mussten innerhalb von 6 Stunden ein 3-gängiges Menue und zusätzliche Amuse Bouches konzipiert und völlig eigenständig zubereitet werden.

Maximilian präsentierte:

Räucherforellenfrühlingsrolle auf Paprikasalat; Lachstatar auf Avocadocreme
Räucherforellensüppchen

*

Rote Bete Suppe und Timbale mit Meerrettichschaum

*

Roulade mit Waldpilzen auf Zwiebelcreme, Pommes Dauphines und glasierten Karotten

*

Schokoladen-Mandel Eisbombe mit Ananasragout

Jonathan präsentierte:

Räucherforellen Crêpe-Rolle mit Keta Kaviar, Lachstatar auf Avocadocreme

*

Meerrettichsuppe mit rote Bete Kartoffelstampf

*

Mediterrane Roulade mit Parmaschinken auf Waldpilzrisotto und Chorizobohnen

*

Snickerseisbombe mit Ingwerbirnen

Beide stellten Ihre Menuekomponenten parallel vor, wobei sie natürlich hierbei entsprechende Portionsgrößen berücksichtigten.
Kochbruder Dr. Rainer Walz, der eigentlich an diesem Abend für das Catering zuständig gewesen wäre, hatte seinen Weinkeller zu diesem Anlass „geplündert“ und wunderbar korrespondierende Weine für das Menue bereitgestellt.
In geselliger Runde, mit einem Glas Crémant in der Hand, wurde nach Beendigung der Präsentation die Speisefolge in allen Details besprochen, technische Anmerkungen und Änderungsvorschläge gemacht und natürlich zuallererst intensives Lob und Dank für die tolle Einladung ausgesprochen, denn Max und Jonny hatten es sich nicht nehmen lassen, die Chuchi zu dieser Veranstaltung komplett einzuladen!
Die Chuchi Murgtal-Gaggenau drückt den beiden natürlich für den anstehenden Wettbewerb ganz heftig die Daumen! *Helmuth Balser GMdC; CL; LK*

Wahl-Großrat
am 10. und 11. Juni 2016 in Baden-Baden und Gaggenau

➲ In den nächsten Tagen geht die Einladung zum Großrat 2016 heraus, der in diesem Jahr in Baden- Baden und Gaggenau stattfinden wird. Alle satzungsgemäßen Teilnehmer, insbesondere die Chuchileiter als Delegierte ihrer Chuchi, sollten sich diesen Termin schon jetzt vormerken – und später auch wahrnehmen.
Die Kochbrüder der Chuchi Baden-Baden und Chuchi Murgtal-Gaggenau haben als Einstimmung auf die Delegiertenversammlung am 11. Juni ein kompaktes Programm vorbereitet. Dieses sieht für den 10. Juni neben einem Empfang durch die Oberbürgermeisterin von Baden-Baden, Frau Margret Mergen, eine Stadtführung durch die Kur- und Bäderstadt und danach die traditionelle Abendveranstaltung im Unimog-Museum in Gaggenau vor.
Über Einzelheiten des Programms werden wir im nächsten Hummer berichten.

Aki Müller GMdC VGK

Gut gekocht Claus-Peter!

➲ Neuer CdC in der Rheingau Chuchi Kiedrich. Mit einem fast schon MdC-reifen Prüfungsmenü erkochte sich unser Kochbruder Claus-Peter Blum das blaue Band.
Sehr gut vorbereitet, aber sichtlich auch mit der nötigen Anspannung, begrüßte Claus-Peter seine Kochbrüder und seine Jury GMdC Hans Arnold, GMdC André Picard-Maureau und Chuchileiter MdC Peter Gottbehüt im Kochdomizil in der Küche der Berufsschule Geisenheim, die perfekte Bedingungen vorhält.
Das vorbereitete Menü:

Amuse-Gueule * Karottencappuccino mit Forellentrüffeln und Lachsplätzchen * Scheiben von der Nudelrolle mit Mettwurst und Spinat * Steinbeißerfilet Im Bananenblatt * Lammfilet auf Orangengraupen mit überbackenen Kürbisstreifen * Topfenschaum auf Birnenragout mit süßem Pesto

versprach einen kulinarisch vorzüglichen Abend an einer wunderschön eingedeckten Tafel.
Unsere Erwartungen wurden nicht enttäuscht. Unser Apprenti hatte sich sehr gut vorbereitet. Dadurch wurden die einzelnen Gänge zielstrebig in der dafür vorgesehenen Zeit serviert.
Besonders hervorzuheben ist der Karotten-Cappuccino mit Forellentrüffel und Lachsplätzchen. Eine Kombination aus Zutaten und Gewürzen, die perfekt harmonierten.
Claus Peter, ein Weinkenner par excellence, hatte selbstverständlich die passenden Weine zu seinem Menü ausgesucht. Mutig allerdings die Spätlese feinherb vom Weingut Offensteiner Erben in Eltville zum Dessert, die eine angeregte Diskussion bei den Prüfern hervorrief.
Alles in allem eine sehr gelungene Prüfung mit hoher Bewertung. Das blaue Band hat er sich redlich verdient, genau wie den obligatorischen Schluck aus dem Römer.

Karotten-Cappuccino mit Forellen-Trüffel

Steinbeißer im Bananenblatt

Neue Landeskanzler in Bayern

➲ Die Ordensprovinzen Bayern-Franken und Bayern-Allgäu haben neue Landeskanzler gewählt! Mit Dr. Wolf Steger und Manfred Milark, die beide ihr Amt in jüngere Hände geben wollten, wird in beiden Provinzen jeweils eine lange Ära beendet. Beide waren 20 Jahre Bayerische Landeskanzler, beide hatten ihr Amt mit Herzblut ausgefüllt und ihre Provinzen entsprechend geprägt. Dr. Wolf Steger hatte noch ein „Vorleben“ als Ordensoberer, so dass es wohl nicht viele in unserer Confrérie gibt, die auf eine längere „Dienstzeit“ zurückblicken können.

Die Chuchileiter der Provinz Franken tagten am 6. März 2016 (zusammen mit ihren Kollegen aus Niederbayern) in Nürnberg und wählten einstimmig aus ihren Reihen GMdC, Prof. Dr. Dr. Uwe Schrell von der Gastrosophen-Chuchi Nürnberg, zu Ihrem neuen Landeskanzler. Eine Woche später fand am 13. März 2016 die Chuchileiter Sitzung in Augsburg für die Ordensprovinz Oberschwaben-Allgäu statt. Hier wurde GMdC Herbert Lidel einstimmig zum Landeskanzler gewählt. Danach hatte die 7-Schwaben-Chuchi Augsburg als Ausrichter in ihren Räumen bei Feinkost Kahn ein wunderbares Fest vorbereitet. Die Damen der angereisten Brüder, die während der Sitzung durch das Augsburger Maximilian-Museum geführt wurden, konnten nun wieder von Chuchileiter MdC Wolfgang Bublies an einer festlich gedeckten Tafel begrüßt werden.

Für die Chuchinen war es eine große Ehre, dass es sich unser Großkanzler Robert Eymann nicht nehmen ließ, in Augsburg dabei zu sein und extra aus Bremen anreiste. Hierfür nochmals besonders herzlichen Dank, lieber Robert! Auch Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle, der der Provinz Bayern-Allgäu traditionell verbunden ist, war mit von der Partie.

Jede Chuchi steuerte einen Gang bei und so konnte folgendes 5-Gang Menu genossen werden:

Amuse Bouche * Wachtel-Terrine mit Waldorf-Salat * Moderne Minestrone * Gedämpfter Kabeljau mit Zucchini-Ölivenöl-Creme auf Basmatireis * Gesottener Tafelspitz in der eigenen Brühe, mit Rahmspinat, Bratkartoffel, Meerrettich * Heiße Himbeeren mit Vanille-Eis und Hippe * Käse

GK Robert Eymann und GL Hans-Peter Maichle dankten den ausgeschiedenen Landeskanzlern für ihren jahrzehntelangen Einsatz und verliehen ihnen zur Anerkennung den Landeskanzler–Halsorden.

Als Dank der Bayerischen Chuchinen für ihren 20-jährigen Dienst wurde Wolf Steger und Manfred Milark der „Bayerische Verdienstorden“, einst initiiert von Chevalier Leo Lidel, verliehen.

Mit dieser Auszeichnung konnte der neue LK Herbert Lidel als erste Amtshandlung auch MdC Dr. Peter Kahn ehren. Peter Kahn hat zusammen mit seiner 7-Schwaben-Chuchi in Augsburg als damaliger Chuchileiter eine tolle Bayern-Marmitage 2013 ausgerichtet, die allen, die dabei waren, in bester Erinnerung bleiben wird.

Chuchi Rhein-Main Rüsselsheim mit neuem Chuchileiter

➲ Nach dem plötzlichen Tod ihres langjährigen Chuchileiters Richard Dann hat die Chuchi Rhein-Main Rüsselsheim Josef Moor, GMdC, zu ihrem neuen Chuchileiter gewählt. Josef ist seit 27 Jahren Mitglied der Chuchi und wird die Kontinuität der Rhein-Mainer erfolgreich weiterführen.

Heinz Röder, Chevalier

„Mannheimer Kochschürze 2016“ für Dr. Hugo Müller-Vogg...

...den bekannten Politik- und Wirtschaftspublizisten, Fernsehmoderator, Buchautor, kurz und gut erstmalig an einen der wohl populärsten Journalisten der Bundesrepublik! Wieder gelang mit der Wahl dieses Mannes ein absoluter Volltreffer! Was ihn zusätzlich auszeichnet ist die Tatsache, dass er geborener und auch stets bekennender Mannheimer ist. Ein Mannheimer wird in seiner Heimatstadt, in einem Saal mit Mannheimer Flair „mannemerisch“, also auf Mannheimer Art geehrt. Was lag da näher, als auch die Musik und vor allem auch die Speisenfolge danach auszurichten. Und wie die Mannheimer Chuchi dies tat, war auch ein absoluter Volltreffer! Das Motto: „Ein Mannheimer Abend am Wasserturm“ - der Wasserturm ist neben dem Schloss, dem „deutschen Versailles“, das Wahrzeichen der Stadt! So waren auch ein stilisierter Wasserturm, umgeben von Grünpflanzen und der ebenfalls stilisierte Fernsehturm, umgeben auch vom Grün der Pflanzen, absoluter Blickfang im Saal, gemeinsam mit den überdimensionalen Blumenarrangements auf den Tischen. Die

Der „Macher“ Bert Schreiber und seine rechte Hand Bernd Nennstiel nach gelungener Arbeit.

Dr. Müller-Vogg beim obligatorischen Ehrentrunk aus dem Riesenlöffel des GL Peter Maichle.

v.l. Bernd Otto, Guido Moch, Stefan Muser, Peter Norheimer, Reiner Baumann, Eugen Kettemann, Roland Teutsch, Hermann Enning, (Bernd Nennstiel, Franko Francone nicht auf dem Bild)

v.l.: Botschafter Dr. Prosl, Franz Lambert, Dr. Müller-Vogg, Prof. Dr. Hundt, Harald Wohlfahrt, SKH Prinz Leopold von Bayern, Kultusminister Andreas Stoch, Oberbürgermeister Dr. Kurz

Mannheimer Tapas

Rheinzander auf Rieslingrahmkraut

Omas Sonntagsroulade

Süßes Finale „Kurpfalz Surprise“

Saalgestaltung eine absolute Meisterleistung von Kochbruder Bernd Otto mit seinem Team, jedes Jahr gelingt ihm eine neue Überraschung. Auch die Musik, mit der die Gäste unterhalten wurden, war typisch: Mannheimer Lieder, vorgetragen und teilweise selbst komponiert von Joachim Schäfer, dem bekannten Mundartentertainer, der mit der höchsten Mannheimer Bürgerehrung, dem „Bloomaul“, ausgezeichnet worden war.

Nachdem die traditionell 111 geladenen Gäste von Bert Schreiber wie immer mit dem Satz „Wer hier isst, ist wer“ begrüßt und an ihren Tischen Platz genommen hatten – an der Spitze natürlich die teils von weit her angereisten früheren Träger der „Mannheimer Kochschürze“, u.a. der frühere Präsident der bundesdeutschen Arbeitgeber Prof. Dr. Dieter Hundt, S.K.H. Prinz Leopold von Bayern, der bereits heute zur Kochlegende avancierte Dreisternekoch Harald Wohlfahrt, der Orgelweltmeister Franz Lambert, Ex-Aufsichtsratschef der BASF, Dr. Eggert Voscherau, der Botschafter der Republik Österreich Excellenz Dr. Christian Prosl und natürlich „der Neue“, Dr. Hugo Müller-Vogg! Diesen Ehrentisch komplettierten, als Vertreter der Landesregierung, Kultusminister Andreas Stoch, Mannheims erster Bürger, Oberbürgermeister Dr. Kurz und der Hausherr und dadurch Mitgastgeber, der Vorstandsvorsitzende der M.V.V.-Energie AG Dr. Georg Müller.

Ja, und welches „Mannheimer Menü“ erwartete dann die Gäste? Beginnen wir mit dem Apéritif, der bereits im Foyer gereicht worden war: Mannheimer Bier von der Privatbrauerei EICHBAUM, Winzersekt vom Weingut Bühler aus Kallstadt und zum Knabbern Brezel aus Salamiwurst sowie Kurpfälzer Käsewürfel im Speckmantel gebraten! Als Vorspeise präsentierte die Chuchi Mannheim „Mannheimer Tapas“: Pfälzer Leberwursttaler, Winzersalat, „Trüffel“ von Schweinemett, ein Mini-Saumägele auf Krautsalat, geräucherte Wildentenbrust mit Steinpilzmousse und ein Apfelmeerrettichsüppchen. So eingestimmt, kam schon das nächste Highlight: Frischer Rheinzander auf Rieslingrahmkraut mit seiner knusprigen Haut! Für den Haupt-

Der erste Gang wird angerichtet: Mannheimer Tapas.

Die zwei Apprentis Dieter Martin und Dr. Markus Neumann strahlen um die Wette mit ihrem Paten Reiner Baumann.

v.l.: Manfred Bierhalter, Aki Müller, Dr. Christoph Jung, Herbert Lidel, Hans-Peter Nestle, Guido Moch, Frithjof Konstroffer, Peter Maichle, Horst Ruppert, Willi Keeren

v.l.: Prof. Hubert Quick mit dem italienischen Starkoch Alberto Ferrarese

„Lehrmeister" Harald Wohlfahrt (rechts) mit „Schüler" Jörg Sackmann.

v.l.: die Schürzenträger Dr. Eggert Voscherau und Prof. Dr. Dieter Hundt mit Bert Schreiber

Musikalische Untermalung Joachim Schäfer

gang hatte man ein Gericht gewählt, das man heute nur noch ganz selten bekommt, obwohl es nach wie vor ein sehr schmackhafter Klassiker der deutschen und nicht nur Mannheimer Küche ist: „Omas Sonntagsroulade" ... eben ganz wie früher - ein absoluter Volltreffer! Einer der wohl bekanntesten deutschen Sterneküchenaltmeister, Jörg Müller von der Insel Sylt, urteilte danach: „Herrlich! Ab sofort wird es wieder etwas mehr Arbeit in meiner Küche geben, Rouladen werden wieder öfter auf der Speisenkarte stehen!" Er war ganz einfach begeistert, was Reiner Baumann und die Kochbrüder da gezaubert hatten. Übrigens, den Tisch der Köche zierten noch die Namen Dieter Müller, Bruder von Jörg und Dreisternekoch, Hans-Paul Steiner (Hirschen, Sulzburg), Jörg Sackmann, Zweisterneschüler von Harald Wohlfahrt, K.H. Franck, Küchendirektor der BASF, Wolfgang Staudenmeier (früher „Da Gianni" Mannheim) und der Erfinder des Spaghetti-Eis, der Italiener Dario Fontanella – insgesamt strahlten 14 Michelin-Sterne mit ihren Meistern bei der Feinschmeckerchuchi Mannheim. Das abschließende Dessert, „Kurpfälzer-Surprise", war auch wieder „einfach", aber soooo gut: Kleine Dampfnudel mit Weincreme, Apfelküchle mit Vanilleeis und ein „kleiner grüner Apfel" aus glacierter Apfelcreme. Die Menükarte, übrigens wieder einmalig gestaltet von Thomas Menrad, dem Inhaber der gleichnamigen Kunstgalerie in Ladenburg! Es war ein wieder exklusiv gestalteter und im Ablauf wieder höchst geschmackvoll gelungener Abend, der sich nahtlos an seine 48 Vorgänger anschließen kann ... Unter den, wie immer, fast handverlesenen Gästen sah man auch die Spitzen der Fraktionen im

v.l.: Bürgermeister Lothar Quast mit Jochen Keilbach, Inhaber der Privatbrauerei Eichbaum.

So hat er's am Liebsten... GL Peter Maichle mit GP Frihjof Konstroffer.

v.l.: „Saumagenkönig" Klaus Hambel und meisterlicher Jungwinzer Jens Bühler

v.l.: SKH Prinz Leopold von Bayern mit Dir. Dr. Müller, Vorstandsvorsitzender MVV

Landtag von Baden-Württemberg Peter Hauk (CDU), Klaus Schmiedel (SPD), Landrat Dallinger, den 16maligen Gewinner der „24Stunden von Le Mans" Reinhold Joest, Markus Gürne, den Börsenspezialist der ARD, Trainerikone „Schlappi" Schlappner, Prof.Dr. Hörmann, Prof.Dr.Karck, Prof.Dr.Borggrefe, alles Chefärzte der Universitätskliniken Heidelberg/Mannheim, mehrere Bürgermeister, Abgeordnete, die Präsidenten der dem CCI angeschlossenen Länder Belgien und der Schweiz, Kapitel und Großkapitel unserer Bruderschaft und es kämen sicher noch viel viel mehr, wenn, ja wenn die Teilnehmerzahl nicht auf 111 begrenzt wäre ...
Die „Mannheimer Kochschürze", geschützte Ehrung seit 49 Jahren für Personen, die „ zu rühren verstehen" - in der Ehrenliste stehen Namen von Ministern, Showmastern wie Dieter-Thomas Heck oder Heinz Schenk, der „Wirt vom Blauen Bock", Kochstars wie Paul Bocuse und Eckart Witzigmann, der bekannte Filmregisseur Nico Hofmann, ja sogar ein Bundeskanzler: Dr. Fred Sinowatz aus Österreich.
Und was schrieb die Presse? Hier einige Auszüge:

„Mannheimer Morgen": Bei der „Schaffermahlzeit des Südens", so wird die Verleihung der Mannheimer Kochschürze genannt, wurde nach Bundesministern, Ministerpräsidenten, Botschaftern, Showstars, Spitzensportlern und Wirtschaftlern sowie Sterneköchen erstmalig ein Journalist geehrt... für einen geborenen Mannheimer ist es ein unbeschreiblich schönes Gefühl, hier geehrt zu werden...

„BILD": ... Aus Dr. Müller-Vogg wurde „Hugo Müller Schlugg", denn zum ersten Mal in seinem Leben musste er vor einem Mann knien, um die Ehrung mit einem Schluck aus dem Riesenlöffel zu besiegeln...

„Rhein-Neckar-Zeitung": ...es gibt eine Gemeinsamkeit für Köche und Journalisten: beide sind in der Lage, aus verschiedenen Zutaten Überraschendes zuzubereiten...

Ein Politiker sagte einmal über HMV „... er macht keine Meinung, er hat eine Meinung...
Nun warten wir heute schon auf das große Jubiläum im Jahre 2017: Die 50. Mannheimer Kochschürze - mit Sicherheit wird das etwas ganz Besonderes – natürlich auch wieder geplant, durchdacht, verliehen und moderiert vom „Macher": Chevalier Bert Schreiber, wie in all den Jahren bisher – so Gott will ...

40 Jahre Ritterchuchi Delkenheim/Chuchi Wiesbaden

➲ Unser 40-jähriges Bestehen wollten wir würdig feiern. Deshalb wurde der Vorschlag, eine Reise in und durch die Champagne zu unternehmen, in die Tat umgesetzt. An einem Freitag fuhren wir schon früh zusammen mit unseren Damen in einem gecharterten Kleinbus Richtung Reims. Mit von der Partie war unser Freund und Kochbruder Jörg Stoffregen mit seiner lieben „Dodo“. Jörg hatte uns im Vorfeld sehr bei der Planung unterstützt und war während unserer 3-tägigen Reise unverzichtbar als Dolmetscher. Wir hätten sonst kaum die Hälfte von dem verstanden, was uns bei den diversen Führungen in französischer Sprache vermittelt wurde. An dieser Stelle nochmals ganz herzlichen Dank an Dich lieber Jörg.

In Reims führte uns der Weg direkt zum Hause VEUVE CLIQUOT. Auch hier kamen wir mit „Deutsch“ nicht so recht weiter. In englischer Sprache führte uns Monsieur Roig in einer Privatführung durch die weltberühmten Keller. Ein im wahrsten Sinne des Wortes beeindruckender Einstieg in die Welt der Champagne.

Ein paar Schritte weiter waren wir anschließend im Hause TAITTINGER zu Gast. Hier wurde durch die Besichtigung der Keller das bisher Gesehene noch einmal übertroffen. Man hatte den Eindruck, in einer Kathedrale zu stehen. In den Kellern mit einer Länge von mehr als 25 km lagern rund 21 Millionen Flaschen – es gibt viel zu trinken – packen wir‘s an!!

Nach den anstrengenden Ereignissen des Tages war die Brasserie BOULINGRIN unser Ziel. Boulingrin in Reims ist nicht nur eine klassische Brasserie, es ist seit 120 Jahren eine Institution. Die Kochbrüder waren begeistert: Bistroküche par excellence mit dem Schwerpunkt – fruits de mer – d.h. frischer Atlantikfisch, Austern, kleine und große Krebse, Krabben, Meeresschnecken etc. bis zum Abwinken. Ein Superausklang des ersten Tages.

Der Samstag führte uns zunächst an die Montagne de Reims. In Rilly la Montagne begrüßte uns der Chef des Hauses ROGER MANCEAUX. Mit detaillierten Kommentaren schilderte er uns den Weg des Champagners von der Traube bis zum Prickeln in der Flasche. Geduldig beantwortete er alle unsere Fragen. Selbstverständlich wurde nach einer ausgiebigen „Produktprobe“ die eine oder andere Flasche gekauft.

Über die Montagne de Reims, und über Epernay führte uns der Weg nach Süden an die Côte des Blancs. In Mesnil sur Oger, einem der 17 Grand-Cru-Orte der Champagne wurden wir im Hause André Robert erwartet. Hier konnten wir viel darüber erfahren, wie ein Blanc-de-Blanc-Champagner gemacht wird.

Während die „normalen“ Champagner zu 2/3 aus roten Trauben, d.h. aus Pinot Noir und Chardonnay und ggf. Pinot Meunier hergestellt werden, liegt dem Blanc–de Blancs ausschließlich die Chardonnay-Rebe zu Grunde.

Als vorletztes Ziel des Tages steuerten wir in der Grand Cru Gemeinde BOUZY die Domaine Alain Vesselle an. Auch hier wurden wir schon erwartet. Viele andere Weingüter hatten uns darauf hingewiesen, dass es Lesezeit sei und man sich nicht hinreichend um die Kunden kümmern könne, hier wurde unser Besuch regelrecht erbeten, um einen Eindruck von der Lese zu bekommen. Nach einer Führung durchs Haus und der Verkostung der Champagner hatten wir auch hier noch einmal Gelegenheit, das Fassungsvermögen unserer heimatlichen Keller zu überdenken.

Nur wenige Schritte von unserem Hotel in Reims entfernt, fand sich die Runde zum Festabend im Sternerestaurant „LA FOCHE“ zusammen. Zunächst irritierte uns die sehr spartanisch erscheinende Menükarte. Im weiteren Verlauf des Abends stellte sich dann aber heraus, dass es viel mehr Gänge gab, als aus der Menükarte ersichtlich war. Wohlgesättigt und sehr zufrieden verließen wir das Restaurant „LA FOCHE“. Ein empfehlenswertes Restaurant der gehobenen Klasse in Reims.

Leicht ermattet trafen wir uns dann am Sonntagmorgen nach dem Frühstück zur Fahrt nach Hautvillers. Gerne hätten wir auf der Grabplatte von Dom Perignon, auf ihn, den „Erfinder“ des Champagners, ein Glas getrunken. Allerdings endete unmittelbar vor unserem Besuch in dieser Kirche die Feier einer Messe. Entschädigt hat uns dann der Besuch des Hauses Gobillard. Der Kirche direkt gegenüber gelegen, bot es uns dann die Möglichkeit, dem „Urheber des Champagners“ unsere Referenz zu erweisen und einige hervorragende Champagner zu degustieren. Nach einem stärkenden Mittagsmahl in dem empfehlenswerten Restaurant „Brasserie de la Banque“ in Epernay steuerten wir dem Endpunkt des Ereignisses zu.

Bei „MERCIER“ sollte man einmal gewesen sein. Der Besuch der Keller, nach einer faszinierenden Fahrt mit dem Aufzug in die Vergangenheit, dann mit einer elektrischen Eisenbahn durch die Keller, war eindrucksvoll. Die anschließende Verkostung der Produkte des Hauses löste nach all den Eindrücken der vergangenen Tage reichlich Gesprächsbedarf aus.

Beseligt vom Champagner, vom Zauber der Region und von vielen unvergesslichen Eindrücken, vertrauten wir uns vorbehaltlos unserer Busfahrerin an, die uns sicher nach Hause fuhr. *Sigi Schmidt, MdC*

Heilige Drei Könige-Essen der Chuchi Baden-Baden

➲ Die Kochbrüder der Chuchi Baden-Baden luden ihre Damen am Heilige Drei Könige-Tag zum Essen in ihr neues Kochdomizil in der Europäischen Medien- und Eventakademie (EurAka) ein. Das „Alte Kochdomizil“ im Gemeindezentrum Balg musste wegen Änderung der Nutzung in eine Kindertagesstätte aufgegeben werden. Nach kurzer Suche fanden wir ein für unsere Bedürfnisse optimal passendes neues Heim. In der EurAka-Küche mit angegliedertem Speisesaal wurden in der Vergangenheit Hotelfachleute ausgebildet. Die Räume wurden seit einigen Monaten nicht mehr genutzt. Außer den Ehefrauen haben wir auch die Witwen verstorbener Kochbrüder eingeladen.
Rossenka Scharfenberg (Witwe unseres ehemaligen Gründungsmitglieds und Chevaliers Horst Scharfenberg) sowie Helga Göttsche (Witwe des ehemaligen LK der Ordensprovinz Baden, GMdC Dr. Reimer Göttsche) sagten spontan ihre Teilnahme zu.
Unser Kochbruder Christof Keller ließ sich ein besonderes anspruchsvolles Menü für unsere Damen einfallen. Am Vorabend haben wir die Tafel gemeinsam festlich eingedeckt. Unser Kochbruder Reiner Baudistel hat sie – wie stets auch in den vielen Jahren zuvor – meisterlich und stilvoll dekoriert. Am Heilige Drei Könige-Tag haben die Kochbrüder ab 10.00 Uhr die anspruchsvollen Speisen, deren Rezepte fast alle aus amerikanischen „Sterne-Restaurants“ stammen und die wir aus dem Englischen ins Deutsche übersetzen mussten, vorbereitet. Um 14.00 Uhr traten alle Teilnehmer zum Aperitif im schönen Speisesaal zusammen und gedachten nach den Begrüßungsworten von CL Ansgar Hoferer der verstorbenen Kochbrüder.
Gemeinsam genossen alle die exquisiten und mit großer Hingabe vorzüglich zubereiteten Speisen, die durch von Christof Keller ausgesuchtem Champagner und ausgewählten Weinen vortrefflich begleitet wurden.

Irmi Baudistel trug durch einen in bayerischem Dialekt gehaltenen humorvollen Vortrag, der von einer Speisezubereitung mit einer zunächst unbekannten, allerdings makabren Zutat handelte, zur guten Stimmung bei. Nach einem genussvollen Nachmittag und anregenden Gesprächen verabschiedeten wir uns gegen 18.00 Uhr voneinander. Dieser Nachmittag verstärkte einmal mehr die Gemeinschaft und den Teamgeist in unserer Chuchi Baden-Baden und wird allen sicherlich lange in sehr angenehmer Erinnerung bleiben.

CdC-Prüfung Dr. Karl Franke

➲ Der Schwabe liebt es gerne frugal, aber noch gerner ist er ein Genießer raffinierter Speisen und Getränke, dann aber mehr im Diskreten, wenn es sich um einen protestantischen Schwaben handelt. Genießen haben die Aalener von den Römern gelernt und zwar schon vor über 1.800 Jahren. Noch heute zeugen beliebte Osterien, Pizzerien und Ristorantes von dieser Zeit in Aalen. Lukullisch diskret hat bisher die Chuchi Aalen gewirkt und genossen, doch nach jahrzehntelanger Konklave stand jetzt die zweite Rangprüfung innerhalb von 6 Monaten an. Der Leiter der Chuchi Aalen, Dr. Karl Franke stellte sich der Jury zur CdC-Prüfung in der Aalener Chuchi.
Also leicht und mediterran, das Römische und Schwäbische verbindend, sollte das Prüfungsmenü sein. Zur Einstimmung genossen die Juroren MdC Hermann Schramm und MdC Karl-Heinz Pitz sowie Brüder der Chuchi Aalen Antipasti bevor es an die Pfannen und Töpfe zur Zubereitung folgenden Menüs ging:

Barbabietola-Suppe mit Meerrettichklößchen,
dazu einen Valdobbiadene Prosecco Superiore, Valdo S.r.l.

Coda di Rospo mit Basilikum-Zitrone-Kruste und Fenchel-Safrangemüse,
dazu ein Sauvignon Claps Friuli Grave DOC 2014, Albion Armani

Purea cavoletti mit Lamm, dazu Camelot, Cabernet et Merlot
DOCG,2003, Firriato

Fichi Fritti mit Prosecco-Zabaione, dazu Prosecco La Farra 2012, Treviso

Ein stimmiges Menü und einer Chef-Prüfung mehr als würdig. Karl widmete sich mit seiner ganzen Leidenschaft und Können dem Fischgang mit dem Seeteufel und dem krönenden Abschluss des Desserts. Und was er auf die Teller brachte und an die elegant gedeckte Tafel, mit künstlerisch gestalteten Menükarten, war, wie die Juroren verkündeten, dem blauen Band mehr als würdig. Die Brüder wollten dem nicht nachstehen und gaben bei der Zubereitung von Suppe und Lamm ihr Bestes, so dass am Ende alle in den Jubel einstimmen und Bruder Karl zum blauen Band gratulieren konnten. Der anschließende Löffeltrunk soll nicht der letzte in der Chuchi Aalen gewesen sein.

MdC Karl-Heinz Pitz

15 Jahre Chuchi Bünde und Ehrung der Gründungsmitglieder

Von links: Dirk Ross (Appr.), Ralf Kanther (CdC), Jürgen Mickmack (CdC), Arne Kühl (CdC), Carsten Kausch (CdC), Thomas Kapke (MdC), Jan Menninghaus (CL, GMdC), Jens Baldreich (CdC)

➲ Seit 1993 trafen sich fünf kochbegeisterte junge Männer aus der Region Bünde, um – zunächst am heimischen Herd – regelmäßig miteinander zu kochen. Schon nach kurzer Zeit war die heimische Küche zu klein und die fünf fanden bei Wellmann Küchen (heute Alno AG) eine neue Bleibe für ihr Hobby.
2001 war es dann soweit. Man trat dem Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V. bei und gründete die Chuchi Pottkieker Bünde. Die Chuchi hat aktuell acht Mitglieder, die sich alle vier Wochen zum Kochabend treffen, gemeinsame Reisen unternehmen und für die Familien der Chuchi einmal pro Jahr ein Mottofest veranstalten.
Von den damaligen Gründungsmitgliedern sind heute noch drei Kochbrüder Mitglied in unserem Club. Zum Anlass der 15-jährigen Mitgliedschaft wurde der Kochabend am 12. Februar 2016 etwas ausgedehnt und in einer kleinen Zeremonie überreichte Chuchileiter Jan Menninghaus die Ehrenzeichen an Jürgen Mickmack, Carsten Kausch und sich selbst. Voller Stolz tragen die drei nun das Hummerwappen mit der silbernen Kordel an der Kochjacke.

Thomas Kapke (MdC),

von links: Jan Menninghaus (CL, GMdC), Jürgen Mickmack (CdC), Carsten Kausch (CdC)

Nachruf

Am 31. Januar ist unser Kochbruder

Helmut Gilch MdC

im Alter von 87 Jahren im Kreis seiner Familie verstorben. Helmut gehörte seit 1968 der Chuchi Freiburg an und war bis ins hohe Alter aktiv in unserer Chuchi eingebunden. Viele Jahre lang durften wir unser Sommerfest im Molerhüsli im Schwarzwald feiern. Helmut war immer neugierig und auf Achse. Bis zuletzt war er an den Kochabenden mit dabei. Wir danken für die vielen schönen gemeinsamen Stunden, die wir mit Dir verbringen durften. Die Chuchi Freiburg trauert um ihren Kochbruder, in unseren Herzen wird er weiter leben.

Chuchi Freiburg

Literarisch – kulinarisch

Hallo liebe Brüder der Kochkunst,

eigentlich wollte ich das Thema „Fisch" behandeln. Das Stichwort „Hummer" erwies sich als originell. Daher das Thema „Fisch" mit dem Schwerpunkt „Hummer".

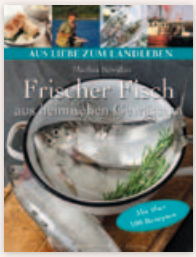
Spannende Unterhaltung wünscht Euch
Euer Kochbuchbruder Helmut

Grescoe, Taras: Der letzte Fisch im Netz – Wie wir die wichtigste Nahrungsquelle der Welt retten können – die Meere. 559 S., Karl Blessing Verlag; Beim Verlag vergriffen; über Internet-Antiquariate (z. B. booklooker.de) erhältlich.

Eine Reise um die sieben Weltmeere auf der Suche nach dem ökologisch vertretbaren Fischteller
Wir ruinieren die wertvollste Nahrungsquelle des Planeten – die Meere – in selbst für Experten erstaunlichem Tempo, nicht zuletzt mit gnadenloser Überfischung. Grescoe legt dar, wie der Fisch vom Wasser auf unseren Tisch kommt und was dabei falsch läuft. Neben Staunen machenden Schilderungen von den – noch erlebbaren – Wundern der Ozeane als Lebensraum liefert er eine dringend notwendige Reportage über die Zerstörung ganzer Ökosysteme wie auch über nachhaltig bewirtschaftete Bestände, sinnvolle Fangmethoden und andere Maßnahmen, die dabei helfen können, die Meere zu retten.

Purviance, Jamie: Weber's Seafood – Die besten Grillrezepte. 144 S., Verlag Gräfe & Unzer, 14.99 EURO.

Der weltweit führende Grill-Experte Jamie Purviance legt nach: Mit über 60 Grillrezepten für Fisch und Meeresfrüchte aus aller Welt. Dazu gibt es das passende Expertenwissen zur Vorbereitung sowie zum perfekten Grillen von Fisch und Meeresfrüchten auf dem Holzkohle- und Gasgrill. Weitere 40 Rezepte machen Lust auf leckere und abwechslungsreiche Beilagen und auf aromatische Marinaden und Gewürzmischungen. Auf einen Blick: Hilfreiche Tabellen zeigen wie lange Fisch und Meeresfrüchte mariniert und gegrillt werden sollten. Ein abschließender Grill-Guide für Gemüse bringt noch mehr Abwechslung auf das Feuer und lässt jeden Grillbegeisterten zum Grillexperten werden!



Szwillus, Marlisa: Frischer Fisch aus heimischen Gewässern – Aus Liebe zum Landleben. 207 S.; Verlag Dort-Hagenhausen, 14.95 EURO.

Das Buch berührt einen weiten Bereich des Themas Fisch. Es beschreibt die wichtigsten heimischen Fischarten (Süß- und Salzwasserfische) und Meeresfrüchte mit illustrierten Porträts, Beiträgen und Geschichten (von Fischqualität bis zur Karpfenernte), und bietet mehr als 100 Rezepte an, die zum kreativen Nachkochen anregen.

Timmermans, Ronald: Hummer. 192 S. Hardcover Leder mit Stoffbezug aus rauem Sackleinen. Hölker Verlag; 49.95 EURO.

Hummer ist eine Delikatesse und doch ist wenig über ihn bekannt. Der Fotograf Remko Kraaijeveld begab sich deshalb im niederländischen Zeeland auf Spurensuche. Er ging mit den Fischern auf die raue See und schaute den Sterneköchen über die Schulter. Das Ergebnis sind ebenso exquisite wie fantastische Rezepte: Hummer-Salat mit Spargel, Trüffel-Vinaigrette, Schalotten-Chutney und Sesambrocken oder geschmorter Hummer an Parmesan-Risotto und scharfer Salsa laden zum Genießen ein. Viele spannende Hintergrundinformationen und außergewöhnliche Bilder machen Lust auf Meer und Hummer. Extravagant und edel.

Paul, Stevan: Monsieur, der Hummer und ich. Geschichten vom Kochen. Mit Rezepten. 151 S.; Rowohlt TB. Verlag; 8.99 EURO.

Wie fühlt es sich an, für Deutschlands prominentesten Restaurantkritiker zu kochen und dabei grandios zu scheitern? Wie schmeckt Kartoffelsalat aus der Fritteuse? Und warum können die Deutschen nicht grillen? Von verzweifelten Köchen, rechenbaren Lebensmitteln, Kellnern mit Schwimmflügeln, dem Hummerflüsterer und dem Siegeszug der gesamtdeutschen Bratwurstpalme erzählt dieses appetitanregende Buch. Nachschlag erwünscht!

Rux, Auguste: Die Fischküche – Anleitung zur Zubereitung aller Gerichte von Fischen, Krebsen, Hummern u.a. Nachdruck der Ausgabe von 1889 156 S.; Fachbuchverlag; 29.90 EURO.

Eine gründliche und allgemein fassliche Anleitung zur Zubereitung aller Gerichte von Süßwasser- und Seefischen, Krebsen, Hummern usw. nebst den dazu gehörigen Saucen aus dem Jahre 1889. Von A wie Aalfrikassee, über Austernsuppe, Karpfengelee, Hechtragout, Krebspudding, Lachs-Tartare, Pannfisch, Rollmöpse, Russischer Fischsuppe u.v.a. mehr bis Z wie Zahnfisch. Die Fischzubereitung liegt im Trend: ca. 16 kg Fisch werden pro Kopf und Jahr in Deutschland verzehrt. Im Handel ist eine Vielzahl von Fischarten erhältlich, die gut schmecken und noch dazu aufgrund ihrer vielen Nährstoffe gesund sind.Nachdruck der Originalauflage von 1889.

Whimsy, Breaulove Swells: Die Kunst mit einem Hummer spazieren zu gehen – Handbuch für den wahrhaftigen Dandy. 208 S.; Metrolit Verlag; 16.99 EURO.

Ein skurriles und sehr amüsant zu lesendes Buch – abgefasst in einer Sprache, die ebenso antiquiert wie scharfzüngig ist, ebenso opulent wie anspielungsreich.
Lord Whimsy präsentiert in vollendeter Ausdrucksweise, in Bild und Wort, Erstaunliches über die Möglichkeiten der fintenreichen Kleidung, über Ästhetik und Dandytum, aus den Bereichen der Naturwissenschaft und Kunst, der Geschichte, Literatur und Folklore, ergänzt um minutiös ausgearbeitete Albernheiten und enthemmte Pedanterie. Viele kleine Kapitel, Vignetten, Schautafeln und Abbildungen fügen sich zusammen zu einem Kompendium für den angehenden Exzentriker. Lord Breaulove Swells Whimsy, Meister seiner Disziplin, stilisiert sich auch im wahren Leben als Dandy, hält Vorträge über Arkadien, betreibt eine Motten- und Orchideen-Zucht, und weiß alles über den Unterschied zwischen der Bohème und dem Dandytum und über die Gefahren der Straßen- und Freizeitkleidung.

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

Alle Preisangaben wurden sorgfältig recherchiert; Irrtum und Preisänderung vorbehalten.

NOCH APPETIT?

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

JFS® GRUPPE
Steuerberatung
Wirtschaftsprüfung
Unternehmensberatung

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

Neuer Wall 80 · 20354 Hamburg
Telefon (040) 226 35 52 90
www.jfsconsulting.de

Assoziiert mit Maack & Company