



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer  
Deutschland e.V. Ausgabe 3 | Mai | Juni 2016



 **WAHLGROSSRAT  
in Baden-Baden  
am 10. & 11. Juni**

*Das Pflicht-Event für jeden  
engagierten Chuchileiter*

 **Chuchi Saarbrücken ist wieder da!**

 **50 Jahre Chuchi Vlotho**

 **Aus den Chuchis**

 **Literarisch-Kulinarisch**



*Das Kurhaus in Baden-Baden*

# Meeresfrüchte im Monat Juni

Herrliche Rezeptideen für die warme Jahreszeit, die darauf warten, mit frischen Kräutern der Saison kreativ gekrönt zu werden.

## Knusprige Scholle mit Nordseekrabben und Speck

### Zutaten für 4 Portionen:

4 Schollen | 4 Scheiben Sandwichtoast | 2 El Butter | 1 El Butterschmalz | 3 El Olivenöl | 1 Bund glatte Petersilie | 100 g gepulte Nordseekrabben | 150 g durchwachsender Speck | 2 El Butter | 100 g Mehl | 5 El Butterschmalz

### Zubereitung

4 Scheiben Sandwichtoast entrinden und klein würfeln. Butter, Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Toastwürfel darin bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilie fein hacken, mit 100 g gepulsten Nordseekrabben und den Croûtons mischen. 150 g Würfel vom durchwachsenden Speck in der Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. 2 El Butter zugeben und schmelzen. 4-5 El Butterschmalz in großer Pfanne erhitzen. 4 küchenfertige Schollen waschen, trocken tupfen, salzen, in Mehl wenden und von jeder Seite 3-4 Min. anbraten. Schollen mit Krabbenmischung und Speck servieren.

## Gegrillter Hummer auf knackigem Blattsalat

### Zutaten für 4 Portionen:

4 gekochte Hummer à 600 g | 4 TL rosa Beeren | 80 g Butter | Fleur de sel

### Zubereitung

Die Scheren mit den Gelenken vom Rumpf lösen und längs halbieren. Die grüne Leber und den Magensack (zwischen den Augen) entfernen, ebenso den Darm aus dem Schwanzfleisch. Das große Scherenstück rundherum vorsichtig aufklopfen, ohne das Scherenfleisch zu verletzen. Die rosa Beeren im Mörser zerstoßen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Beeren zugeben, 3-5 Minuten bei milder Hitze erwärmen und mit Fleur de sel würzen.

Hummerhälften in der heißen, leicht geölten Grillpfanne auf der Schnittfläche 1 Minute grillen, wenden und weitere 2 Minuten grillen, dabei 1-2 El der Butter auf jeder Hälfte verteilen und die Hälften beschweren.

Hummer auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit restlicher warmer Beerenbutter beträufeln und mit Mayonnaise servieren. Dazu knackigen Blattsalat und Weißbrot reichen.

## Matjes mit Curry-Kartoffel-Salat

### Zutaten für 4 Portionen:

14 Matjes-Doppelfilets | 1 kg fest kochende Kartoffeln | Salz, Pfeffer | 2 Zwiebeln | 6 El Olivenöl | 1 El mittelscharfes Currypulver | 1 TL mittelscharfer Senf | 1 El körniger Senf | 1 TL flüssiger Honig | 8 El Apfelessig | 150 ml Apfelsaft | 200 ml Geflügelfond | 150 g Rote Bete | 150 g Erbsen | 1 säuerlicher Apfel | 1 Bund Dill | 200 g Joghurt | 3 El Zitronensaft

### Zubereitung

Marinade für den Kartoffelsalat: Zwiebeln fein würfeln, in 2 El Olivenöl glasig dünsten. Currypulver darüberstäuben und kurz mitdünsten. Senf und Honig zugeben, mit 6 El Essig, dem Apfelsaft und Geflügelfond auffüllen. Einmal aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten kochen lassen, dabei kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält garen. Kartoffeln abgießen, auskühlen lassen und pellen. Kartoffeln in Scheiben direkt in die Marinade schneiden und mindestens 2-3 Stunden abgedeckt durchziehen lassen.

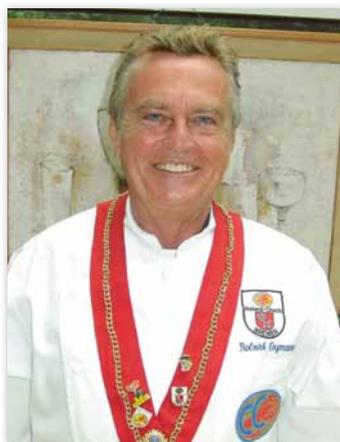
Rote Bete schälen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. 1 El Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Rote Bete darin 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Erbsen in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, fein würfeln, mit den Erbsen und dem Olivenöl zum Salat geben. Dillspitzen abzupfen und hacken. Joghurt mit Zitronensaft verrühren.

Den Kartoffelsalat mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken, mit den Matjesfilets anrichten. Mit etwas Joghurt beträufeln und mit roter Bete und Dill bestreut servieren.



## Liebe Brüder,



*begrüßen wir heute mit großer Freude unsere drei neuen Chuchis!  
Herzlich Willkommen Chuchi Lörrach, Chuchi Sindolf und Chuchi Saarbrücken.*

*Ganz besonderer Dank geht an die Landeskanzler Alexis Schmelzer, Bernd Britzelmeier und Gerhard Blumenröther, denen es mit großem persönlichen Einsatz gelungen ist, die neuen Brüder für unser gemeinsames Hobby zu begeistern.*

*Diese Gründungen und die Entwicklung der Mitgliederzahlen zeigen, dass unser Club lebendig ist und wir uns auf einem guten Weg befinden.*

*Freuen wir uns darauf, die neuen Brüder auf unseren Großveranstaltungen zu sehen und kennenzulernen. Die erste Veranstaltung steht ja kurz bevor: der Großrat in Baden-Baden. Die Vorbereitungen versprechen ein tolles Fest.*

*Im November geht es dann weiter mit unserer ersten Reisemarmitage nach Mallorca. Wir wünschen den Brüdern und uns ein gutes Gelingen und genussvolle Veranstaltungen.*

*Wir sehen uns in Baden Baden!*

*Herzlich – Euer Robert*

## Wir haben sie noch (fast) alle!

Gemeint sind unsere Clubservietten. Auf Wunsch einiger Chuchis hatten wir vor 2 Jahren neue Clubservietten drucken lassen. Um einen „vernünftigen“ Preis zu erzielen, haben wir natürlich eine ordentliche Menge geordert in der Hoffnung, dass sich jede Chuchi mit einem Jahresbedarf eindeckt. Und jetzt haben wir den Salat: es ist noch immer eine Palette dieser Servietten auf Lager. Dort gehören sie aber eigentlich nicht hin sondern zu Euch in die Chuchis! Die Kochbrüder, die nur eine kleine Menge erwerben wollen, haben Gelegenheit, auf dem Großrat bei unserer Clubsekretärin Monika Neichel die CC-Servietten päckchenweise (50 Stck) zum Preis von 6,50 Euro zu kaufen. Nutzt bitte diese Gelegenheit, Ihr wisst: in den Versand gehen nur Umkartons mit 600 Servietten. Ein Bestellformular findet Ihr auf unserer Website [www.club-kochender-maenner.de](http://www.club-kochender-maenner.de) unter „Cubservice“.



## 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](http://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](mailto:hummer@printhouse-darmstadt.de)

### Layout, Produktion, Druck,

### Verarbeitung und Versand:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co KG

Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt

[www.printhouse-darmstadt.de](http://www.printhouse-darmstadt.de)

### Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

### Foto Titelseite: Baden-Baden

Kur & Tourismus GmbH

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

## Vorfreude auf den Großrat – Bei der Chuchileiter-Sitzung der Ordensprovinz Baden in Bad Herrenalb steht der gegenseitige Austausch im Mittelpunkt



Gut besucht war die Chuchileitersitzung der Ordensprovinz Baden in Bad Herrenalb. Von links: Axel „Aki“ Müller (VGK, Gaggenau), Wolf-Dieter Deutsch (CL Bad Herrenalb), Sven Edelhoft (CL-Vertreter Aquae Aureliae Baden-Baden), Wolfgang Halter (CL Goldene Gabel Offenburg), Bernd Aldinger (MD, Pforzheim), Peter Hepfer (CL Ettlingen), Landeskanzler Helmuth Balsler (Gaggenau), Uwe Werner (CL Simplicissimus Offenburg), Harry Schlampp (CL Eggenstein) und Ansgar Hoferer (CL Baden-Baden). Foto: Chuchi Bad Herrenalb

➤ Obwohl auf der Tagesordnung manchmal Themen stehen, die kontrovers diskutiert werden, haben die jährlichen Treffen der Chuchileiter aus der Ordensprovinz Baden einen ausgesprochen familiären Charakter. Das war auch auf der jüngsten Sitzung in Bad Herrenalb der Fall, wobei insbesondere der gegenseitige Erfahrungsaustausch im Vordergrund stand. Aber nicht nur die Wiedersehensfreude war den Chuchileitern oder ihren Vertretern aus Gaggenau, Baden-Baden, Bad Herrenalb, Offenburg, Eggenstein, Ettlingen und Pforzheim anzumerken. Auch ihre Vorfreude auf den diesjährigen Wahlgroßrat am 10./11. Juni auf heimischem Territorium in Baden-Baden brachten die Anwesenden zum Ausdruck. Ausgerichtet wird er von den Chuchis aus Baden-Baden und Gaggenau. Neben finanziellen Belangen des CC-Clubs und der Ordensprovinz kamen am Tagungsort, der Dobeltalschule in Bad Herrenalb, auch Themen wie Mitgliederentwicklung, Prüfungen oder Chuchi-Festivitäten auf den Tisch. Dazu zählte auch eine Nachbesprechung zum „Kochen im Grünen“ (KiG) 2015, das die Ordensprovinz Baden seit einigen Jahren unter Federführung von Majordomus Bernd Aldinger in Ketsch organisiert. Beim KiG wurde im vergangenen Jahr mit rund 540 Teilnehmern ein neuer Rekord erzielt. „Wir stoßen zwar

langsam an unsere Kapazitätsgrenzen, sind aber noch steigerungsfähig“, sagt Cheforganisator GMdC Bernd Aldinger. Tradition hat in der Ordensprovinz auch das „Schlachtfest“ bei Metzgermeister Jürgen Britsch in Dietlingen, das die Chuchi Pforzheim mittlerweile im Zwei-Jahres-Rhythmus veranstaltet. Kochbrüder aus ganz Deutschland, Italien und der Schweiz haben schon daran teilgenommen. Auf der Chuchileiter-Sitzung in Bad Herrenalb wurde Landeskanzler GMdC Helmuth Balsler (Murgtal-Chuchi Gaggenau) ebenso für zwei weitere Jahre in seinem Amt bestätigt wie sein Stellvertreter GMdC Ansgar Hoferer (CL Baden-Baden). Die Planungen für den Großrat 2016 wurden von Vize-Großkanzler Axel „Aki“ Müller und Ansgar Hoferer vorgestellt (siehe Großrat-Vorschau im „Hummer“). Weitere Tagesordnungspunkte waren das CC-Club-Reisemarmitage im November auf Mallorca, der Internet-Auftritt der Ordensprovinz und die Durchführung eines badischen Herbstfestes. Ein dickes Lob sprach Landeskanzler Helmuth Balsler der gastgebenden Chuchi Bad Herrenalb aus, die ihre Gäste unter anderem mit einer raffinierten Fischsülze, Jakobs-Muscheln, butterzarten Kalbsbäckchen und einem schokoladigen Dessert verwöhnte.

Peter Hepfer MdC, CL Chuchi Ettlingen



von links: Fischsülze mit Mango-Sauce – Spargelsuppe mit Jakobsmuscheln – Kalbsbäckchen mit Gemüse – Schoko-Kuchen mit Halbgefrorenem und Erdbeersauce

## Landesratssitzung der OWL Chuchi-Chefs in Wismar

➔ Nun, Wismar kann man nicht gerade als nördlichsten Punkt in Ostwestfalen bezeichnen, obwohl die Stadt uns gut stehen würde. GMdC Jan Menninghaus, rühriger Chef der Chuchi Bünde hat seit einiger Zeit seinen Lebensmittelpunkt in Wismar und war von dem Gedanken beseelt, seinen Kochbrüdern die kulinarischen Vorzüge der Stadt näher zu bringen.

Landeskanzler GMdC Manfred Löbber organisiert die Anreise mit der Deutschen Bahn, gleichzeitig sorgte er dafür, dass während der Fahrt niemand vom Hungertod überrascht wurde.

Jan empfing uns im ehrwürdigen „Hotel Wismar“, um uns dann bei einem kurzen Stadtrundgang erste Eindrücke zu vermitteln. Der Tag endete feuchtfröhlich im Hotel bei einem zünftigen Heringsessen mit den zwangsläufig dazu gehörenden Getränken.

Am nächsten Morgen wurden wir im Hotel vom „Henker von Wismar“ abgeholt, nicht zur Exekution – der ein oder andere Bruder hätte sich gern auf Grund intensiver Forschung an geistigen Getränken vom Kopf getrennt – sondern, um uns bei einem Rundgang sehr intensiv mit der Geschichte seiner Stadt vertraut zu machen.

Nach Mittagsstärkung in einem Brauhaus besuchten wir eine kleine Kaffeerösterei im Herzen der Altstadt, um uns von einer sehr ansehnlichen Kubanerin die Prozesse des handwerklichen Röstens vorführen zu lassen.

Nach dem Vergnügen die Pflicht: am Nachmittag Landesratssitzung im Hotel. Hauptthema: „Landesmarmitage OWL am Samstag, 2. Juli 2016“, organisiert von der Salzsieder Chuchi Bad Salzflufen unter Mitwirkung aller OWL Chuchinen.

Veranstaltungsort: Gelände des „Hotel Schwaghof“ am Golfplatz Bad Salzflufen. Thema: STREET FOOD MARKET. Offen für alle Schwägerinnen und Brüder unserer Bruderschaft. Beginn: ab 12.00 Uhr.

Am Abend folgte der kulinarische Höhepunkt der Reise: wir degustierten ein 5-gängiges Menü im Restaurant „Frische Grube“. Ein junges Ehepaar, beide in der Sternegastronomie ausgebildet, haben fantastisch für uns gekocht. Ein guter Tipp für alle kulinarisch interessierten Wismar Besucher. Der Abend endete bei einem „Absackerpils“ im Hotel.

Am nächsten Morgen traten wir die Rückreise nach OWL mit der Bahn an, nicht ohne zuvor unserem Kochbruder Jan für die tolle Organisation der Reise gedankt zu haben.

*kawivi*



## Kapitel und Großkapitel stellen sich vor

In dieser Ausgabe:  
**Großlöffelmeister Peter Maichle Chevalier, GMdC**



Liebe Brüder,

Kochen ist Leidenschaft und gerade diese Leidenschaft eint und vereint uns unter Brüdern.

Wer mich kennt, weiß genau, dass mir dies besonders wichtig ist und am Herzen liegt.

Bei aller Liebe zum Kochen steht bei uns der Mensch im Vordergrund, und wenn wir das Wort

Bruder und Bruderschaft wörtlich nehmen wollen, so sind wir über das Kochen hinaus verbunden für das Leben, in guten wie in schlechten Zeiten, ja lebenslang. Dies hebt uns eben von Gruppierungen und Vereinen, von Beliebigkeit ab. Auch bei der Aufnahme von Kochbrüdern müssen dieser Gedanke und dieses Ansinnen präsent sein.

Uns prägt der Zusammenhalt und dieser sollte von jedem Einzelnen gelebt werden. Das Leben und die Harmonie in unserem Club bestimmt jede einzelne Chuchi selbst, nicht zuletzt bei Prüfungen spürt man das.

Mir ist es daher wichtig, an möglichst vielen Veranstaltungen und Zusammenkünften im Club teilzunehmen. Hierzu kann ich ebenso nur auffordern, Gleiches zu tun. Hier werden die Bande geknüpft und geschlossen, die unsere Bruderschaft auch überregional ausmachen.

Für mich persönlich gibt es daher auch kein „unten“ oder „oben“, wir sind gleiche Brüder.

Im Namen aller Prüfer sei gesagt, dass wir unsere Aufgabe grundsätzlich ohne Kostenersatz ausüben. Dies gilt sowohl für die Unterbringung, die Anfahrt und auch für die Gast-Geschenke, die wir dem Prüfling überreichen. Das Prüfungsmenü und die Getränke hierzu hingegen dürfen vom Prüfling selbst gestellt werden.

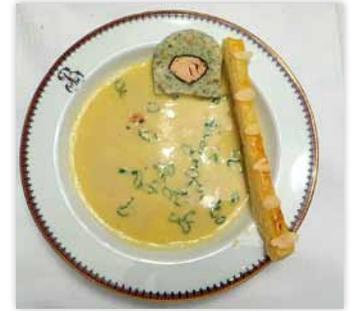
Ich freue mich nun auf einen tollen Großrat in Baden-Baden mit vielen, auch neuen Begegnungen. Ich sage schon jetzt den ausrichtenden Chuchis herzlichen Dank für diese Arbeit und verbleibe

mit brüderlichen Grüßen  
Hans-Peter Maichle, Chevalier, GMdC, Großlöffelmeister



# Die Chuchi Baden-Baden ist um einen Chef de Chuchi reicher.

➔ Die Chuchi Baden-Baden hat einen weiteren CdC. Nach dem Motto: Wer nicht wagt, der nicht gewinnt, startete Apprenti Thomas Frisch am 11. Mai mit seiner Kochprüfung im neuen Domizil der Chuchi Baden-Baden in der Europäischen Medien- und Eventakademie (EurAka) in Baden-Baden. Mit einer, dem Anlass entsprechenden, floral wunderschön und stilvoll eingedeckten Tafel unseres Kochbruders Reiner Baudistel und bestens vorbereiteten Kochbrüdern, war der Grundstein für einen erfolgreichen Abend gelegt. Als Juroren fungierten Vizegroßkanzler Axel Müller (GMdC), Landeskanzler Helmuth Balsler (GMdC) sowie Bernd Axthelm (MdC). Jörg Wollenweber und Heiko Herberger waren als Gäste der Chuchi Baden-Baden zugegen. Thomas Frisch hatte als stellvertretender Chuchi-Leiter eine Doppelfunktion einzunehmen. Nachdem unser Chuchi-Leiter GMdC Ansgar Hoferer aus beruflichen Gründen verhindert war, durfte er dessen Funktion ausüben. Er übernahm die Begrüßung und kochte sich dann mit ruhiger Hand in den Rang eines CdC.



\* Amuse Bouche – Entenleberperle auf Selleriemousseline mit Roter Bete Scheibe (Ron Zacapa Centenario Solera, Guatemala, Gran Reserva XO Rum) \*\* Vorgericht – Thunfisch im Oreganomantel auf Mango Chutney mit gebratenem grünen Spargel (2014 Weissburgunder, Baden, Weingut Klumpp) \*\*\* Wertungsgang – Safran-Mandel-Süppchen mit lauwarmer Fischterrine (2014 ESPORAO Reserva, Portugal, Alentejo) \*\*\*\* Küchengruß – Tomatensorbet \*\*\*\*\* Wertungsgang – Rinderfilet mit weißer Spargel-Feigen Chartreuse und Salbeignocchi (2011 Mas de Leda, Spanien, Vino de la Tierra de Castilla y Leon) \*\*\*\*\* Dessert – Geliertes Erdbeerragout mit Topfenespesante und Pistanzienpesto (2009 Castano DULCE, Spanien, Monastrell Familia Castano)

Neben einer tollen Kochleistung des gesamten Teams herrschte eine prima Stimmung und brüderliche Gastfreundschaft. Die Laudatio für die bravourös bestandene Prüfung hielt Landeskanzler Helmuth Balsler, in der er insbesondere die stimmige Menü- und Weinauswahl würdigte. Nach dem verdienten Löffeltrunk wurde Thomas die Urkunde nebst dem Hummer am blauen Band überreicht. Die Kochbrüder der Chuchi Baden-Baden freuen sich mit ihrem neuen CdC Thomas.



# Chuchi Saarbrücken ist wieder da!



*In der neuen Küche*



*Neophyt Peter*



*Neophyt Sebastian*



*Neophyt Chris*



*LK gratuliert Uli zum Chuchileiter*

➤ Nur 16 Monate gab es keinen CC-Club kochender Männer in Saarbrücken, nun ist sie wieder da, die Chuchi Saarbrücken, um nach dieser kurzen Unterbrechung die seit über 50 Jahren gepflegte Tradition in teilweise neuer Besetzung fortzuführen: in gemeinsamen Stunden am Herd die Kochkunst zu pflegen, festliche Tafelfreuden zu genießen und Brüderlichkeit vor allem anderen zu wahren. Zusammen mit CdC Uli Alt gelang es Landeskanzler Gerhard Blumenröther schnell wieder, kochbegeisterte Männer zu einer Neugründung zusammen zu führen, nur die Suche nach einem den doch nicht gerade bescheidenen Ansprüchen entsprechenden „Koch- und Tafel-Domizil“ gestaltete sich schwierig. Aber der LK wurde fündig: die Katholische Familienbildungsstätte des Bistums Trier stellt der Chuchi ihre modern und zweckmäßig gestaltete Küche im Johannes Foyer in Saarbrücken zur Verfügung.

Am 13. Mai 2016 konnten LK Gerhard Blumenröther und CdC Uli Alt dort die Aspiranten für eine Neugründung der Chuchi Saarbrücken im Rahmen eines gemeinsam zubereiteten Gründungs-Abendessens begrüßen: zusammen zubereitet wurde zum Auftakt ein buntes Gemüsefrittata, begleitet von einem fruchtig-frischen Mon Fleur brut 2009 der Raumländ-Kellerei. Vom LK zusammen mit dem Neophyten Sebastian Zewe zubereitete Crèmesuppe vom Frühlings-Spinat mit gebratenen Jakobsmuscheln folgte als 2. Gang, den ein trockener 2015er Sauvignon blanc vom Weingut Van Winning in Deidesheim ausgezeichnet begleitete. Die Weinauswahl des Abends lag in den Händen von Uli Alt, der als „Chef du Jour“ fungierte. Mit rosa gegarter Entenbrust auf einem mit einer Kräuter Vinaigrette toll ge-



würztem Salat von gebratenem Spargel zeigte Neophyt Peter Schmidt, dass er kein „Anfänger“ in der Kunst des Kochens ist. Sehr gut passte dazu der leichte fruchtbetonte Beaujolais 2014 der Domaine Desvignes.

Krönender Abschluss bildete ein von CdC Uli Alt mit Unterstützung von Neophyt Chris Stemmer zubereitetes Erdbeer-Carpaccio mit Champagner Creme, zu welchem Landeskanzler Gerhard Blumenröther als Begrüßung der neuen Chuchi Saarbrücken einen Champagner Grand Cru Tradition servierte.

CdC Ulrich Alt wurde einstimmig zum Leiter der Chuchi Saarbrücken gewählt. Mehrere Aspiranten haben bereits Interesse zur Aufnahme in die neue Chuchi angemeldet. Der Landeskanzler und die gesamte Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau freuen sich über das „Auferstehen“ der CC-Chuchi in der Landeshauptstadt Saarbrücken und sichern ihr jede erforderliche Unterstützung zu.



## Willkommen zum Großrat in Baden-Baden & Gaggenau am 10. und 11. Juni 2016



➔ Der (Wahl-) Großrat 2016 wirft seinen Schatten voraus – am 10. und 11. Juni 2016 treffen sich die Mitglieder von Kapitel und Großkapitel, die Landeskazler und Chuchileiter sowie der Ehren- und Satzungsrat zur jährlichen Delegiertenversammlung, dem höchsten Organ unseres CC-Clubs.

Ausrichter sind die Chuchi Baden-Baden und die Chuchi Murgtal-Gaggenau. Die Kochbrüder dieser beiden Chuchis haben ein Programm vorbereitet, das allen Teilnehmern den Aufenthalt so angenehm und zugleich interessant wie möglich machen soll.

Dem Einladungsschreiben hatten wir eine Liste von Hotels beigelegt, in denen wir ein bestimmtes Zimmerkontingent reserviert hatten. Wir

hoffen, dass alle Teilnehmer inzwischen ein Zimmer gebucht haben. Von allen Hotels ist das Tagungshotel, Radisson Blu Badischer Hof, in wenigen Minuten zu Fuß zu erreichen.

Das Programm beginnt traditionell bereits am Vortag, in diesem Jahr also am 10. Juni 2016. Nach den Sitzungen von Kapitel, Großkapitel und Landeskazlern treffen sich die Teilnehmer – mit weißer Kochjacke, schwarzer Hose, Rangabzeichen und Amts – Insignien – um 14.45 Uhr in den jeweiligen Hotels (im Holiday Inn Express bereits um 14.40 Uhr). Von dort aus geht es unter der Führung von Kochbrüdern zum Rathaus Baden-Baden. Dort werden wir um 15.00 Uhr von Frau Oberbürgermeisterin Margret Mergen empfangen. Am Rathaus wird auch das of-



Fotos: Baden-Baden Kur & Tourismus GmbH

fizielle Tagungsfoto gemacht. Gegen 16.00 Uhr geht es in vier Gruppen auf eine kompakte Stadtführung durch Baden-Baden, das ja nicht nur als Kur- und Bäderstadt, sondern auch als Medien-, Kunst- und Festspielstadt international bekannt ist.

Die Führung endet für alle Gruppen spätestens um 18.30 Uhr am Festspielhaus in Baden-Baden. Dort stehen Busse bereit, die uns zum Unimog-Museum nach Gaggenau bringen, zu einem Museum, das sich, wie der Name sagt, der Geschichte des Unimogs widmet. Dort findet die traditionelle Abendveranstaltung statt, auf der uns die Chuchi Murgtal-Gaggenau und die Chuchi Baden-Baden mit einem regionalen Menü verwöhnen werden. Gegen 23.00 Uhr geht es mit den Bussen

wieder zurück nach Baden-Baden zum Festspielhaus und von dort aus zu Fuß zu den jeweiligen Hotels.

Am 11. Juni 2016 beginnt der Großrat – Einlass ist bereits um 08.30 Uhr im Hotel Radisson Blu Badischer Hof, Lange Straße 47. Nach der Delegiertenversammlung gibt es ein Mittagessen in Form eines Fingerfood-Bufferets. Bitte denkt daran, dass die Getränke zum Mittagessen selbst zu bezahlen sind.

*Wir freuen uns auf Euer Kommen und wünschen Euch eine angenehme Anreise.  
Aki Müller, GMdC, VGK; Helmut Balsler, GMdC, LK und CL Murgtal-Gaggenau; Ansgar Hoferer, GMdC, stell. LK und CL Baden-Baden*



## Rezept für das Jubiläums-Menü „50 Jahre Chuchi Vlotho“

### Man nehme...

*4 sonnige Tage im Juni – 100 % gute Laune – 1 schönes Strandhotel auf Usedom – 8 kernige Hobbyköche – 8 spritzige Schwägerinnen – 12 Fahrräder – diverse Leckereien in fester und flüssiger Form – 3 Stunden Genuss a la Wickboldt – 2 Flaschen Champagner für den besonderen Moment*

**Amuse Gueule:** Man nehme einen Bus, lade die 8 Köche mit den dazu passenden Schwägerinnen und genug Wegesproviand ein. Während der Fahrt fülle man die Reisenden mit Champagner, Erdbeeren und gut gekühltem Bier und lässt dies mehrere Stunden wirken. Nach ca. 4 Stunden leichtem Durchschütteln mache man eine Pause und nehme den Clubchef, einen Gaskocher, Eier und eine große Menge frische Krabben. Auch liebevoll geschmierte Brote können verwendet werden und finden reißenden Absatz.

**Vorspeise:** Jetzt sind die Fahrräder dran – man verteilt sie und stellt einen bunten Mix von radelnden Köchen und Schwägerinnen her. Diese werden dann in fröhlich wechselnder Zusammenstellung für 2 Stunden auf eine romantische Route entlang der Ostseeküste – bergauf – bergab auf idyllischen Waldwegen geschickt. Am Ende des Ausflugs wird dann 100% gute Laune serviert!

**Zwischengang:** Für diesen halbtägigen Gang nutze man einen Bus, um in den polnischen Grenzort Swinemünde zu fahren. Dort angekommen bummelt man über den Markt oder genießt ein frisches Helles im Strandcafé, bevor es zurück nach Zinnowitz geht.

**Sorbet:** Hierbei ist es wichtig, sehr früh aufzustehen, um einen menschenleeren Strand vorzufinden! Unbedingt mitzunehmen sind zwei gut gekühlte Flaschen Champagner, die 8 knackigen Hobbyköche sowie die zugehörigen Schwägerinnen. Die Hobbyköche werden zunächst in ihre Kochjacken gehüllt, von überflüssigen Beinkleidern befreit und in die doch recht kalte Ostsee geschickt. Dort müssen sie solange ausharren, bis ein passendes Erinnerungsfoto aufgenommen werden kann. Nach der gelungenen Aktion wird mit den spritzigen Schwägerinnen angestoßen.

**Hauptgang:** Die perfekte Zutat für den Hauptgang des Jubiläumsmenüs ist das Hotel Esplanade! Als besonderer Leckerbissen wird ein 6-Gang-Menü des Sternekochs Tom Wickboldt ausgewählt!



Das korrespondierende Highlight des Abends ist die Ehrung des mit 87 Jahren ältesten Chuchi-Mitglieds Bernhard – mit einem wahrhaft guten Tropfen!

**Dessert:** Hierfür wird die „herzhafteste“ Variante gewählt: Freunde stellen das Vereinsheim des örtlichen Tennisplatzes für einen zünftigen Grillabend zur Verfügung, so dass bei leckerem Grillgut und schmackhaften Salaten nette Gespräche geführt werden können.

**Serviervorschlag:** Um das ganze Menü perfekt zu gestalten, sind folgende Zutaten nie zu vergessen: Freude beim Kochen, Spaß mit der Gemeinschaft und die schönen Dinge des Lebens mit allen Sinnen genießen! Schön, dass es die Chuchi gibt!  
Eine begeisterte Schwägerin



## Chuchi Confluentes-Koblenz: Zum 90. Geburtstag von Paul Bocuse und im Gedenken an ihren Gründer GMdC Leo Wingen

➔ „Le goût c'est moi“. Dieser Satz wird Paul Bocuse zugeschrieben. Er könnte jedoch ebenso von Leo Wingen stammen, der jahrzehntelang wie kaum ein anderer Kochbruder sowohl die Bruderschaft als auch die Chuchi Confluentes prägte. Was wäre für Leo schöner gewesen, als zum 90. Geburtstag von Paul Bocuse einen Kochabend mit dessen Rezepten zu gestalten. Dieser Ehre kam GMdC Hans-Hermann, der vor mehr als 30 Jahren mit GMdC Leo die Chuchi Confluentes gegründet hatte, gerne nach. Natürlich kamen (fast) ausschließlich Originalrezepte von Bocuse auf die Teller, die – wie so oft – von den Kochbrüdern mit leichter Hand perfekt zubereitet wurden.

Neben GMdC Hans-Hermann, der das Hauptgericht aus „Boeuf de Hohenlohe“ mit Neophyt Andy Behrens perfekt zubereiten konnte, bewiesen die Kochbrüder MdC Lutz und CdC Achim bei der „Gratinée Lyonnaise“, MdC Jürgen bei der „Timbale de Pintades“ und GMdC Andreas und GMdC Dieter bei dem Wildlachs mit Sauerampfersauce ihr Können.

Nachdem die bei diesem schönen Kochabend anwesenden 10 Kochbrüder genüsslich Leos Lieblingsdessert „Mousse au Chocolate“ mit einer Fruchtsauce aus schwarzen Johannisbeeren, zubereitet vom Löffelführer, genossen hatten und im Gedenken an Leo sich zuprosteten, waren alle überrascht, dass die „Timbale de Pintades“ aus dem GMdC-Menü von „Jean Armand“ stammte. So ging ein wunderschöner Kochabend, geprägt durch Tradition und Kochkunst für alle in bester Erinnerung zu Ende.

*Hans-Hermann Fuhrmann, GMdC  
im April 2016*



Hier ist die in französischer Sprache abgefasste Speisekarte (übersetzt für die „nicht frankophilen“):

### Paul Bocuse, 90e Anniversaire

**Jambon de Bayonne \*\*\* Gratinée lyonnaise – Lyoner Zwiebelsuppe  
Riesling Reserve „Trimbach“ 2013 \*\*\*  
Timbale de Pintades, Confit des Fiuges, Gelée de Sauternes de „Jean Armand“ – Perlhuhntimbale in Gelee mit Feigenconfit –  
Chateau Filhot 2. Grand Cru Classe Sauternes  
\*\*\* Escalope de saumon à l'oseille „des frères Troisgros“ –  
Lachsschnitzel mit Sauerampfer nach den Gebrüder Troisgros –  
Côte de Beaune Blanc „Drouhin“ 2013 \*\*\*  
Côte de bœuf à la moelle au vin de Brouilly –  
Ochsenrippe mit Mark in Brouilly –  
Moulin a Vent „Chateau des Jacques“ 2010 \*\*\*  
Mousse au Chocolate –  
Crémant de Bourgogne Brut AOC „Francoise Chauvenet“**

Löffelführung – Hans-Hermann GMdC – 29. April 2016

## Musikalische Buchvorlesung mit und von Vincent Klink – Ein Bauch spaziert durch Paris.

➔ 14 Tage Mallorca oder 3 Tage Paris? – Wenn es nach Vincent Klink geht, gibt es nur eine Antwort. Natürlich Paris, dann aber die 3 Tage zum Preis von 14 Tagen Mallorca 5 Sterne. Paris, die Hauptstadt der Haute Cuisine, die, das haben wir auch erfahren, nur durch die französische Revolution sich richtig entwickeln konnte. Die Aussicht vom Eiffelturm ohne Wartezeit, aber mit rotem Teppich, verbunden mit einem lukullischen Imbiss genießend, geht nur im Le Jules Verne. Mit der entsprechenden Leibesfülle gibt es zu Mittag in den besten Restaurants noch immer einen Platz. Und 3-Sterne-Lokale besucht man zu Mittag und nicht am Abend. Das alles und noch viel mehr, im charmanten Plauderton vorgetragen, dazu swingender Jazz vom Meister, mit Flügelhorntrumpete und Klavier gespielt von Patrick Bebelaar.

Juroren und Prüflinge nebst Schwägerinnen der Provinz Württembergs folgten zuhauf der Einladung von Landeskanzler Bernd Britzelmayr nach Stuttgart. Vincent Klink, schwäbischer Genussmensch und Philosoph, Literat und Musiker, seinem Vater sei Dank, dass er nicht Bildhauer sondern Sternekoch geworden ist, führte uns durch sein Paris, verknüpft mit allerlei Anekdoten und wertvollen Tipps für die richtige Art und Weise, Paris zu erkunden.

Der Abend fand seinen Abschluss in geselliger Runde bei Mama-Küche und alle waren sich einig, ein passenderes Dankeschön und An-



sporn für weitere kulinarische Aktivitäten gibt es nicht. Und natürlich sind 3 Tage Paris im Stile von Vincent Klink 14 Tage Mallorca vorzuziehen, keine Frage. Vielen Dank, lieber Bernd, für den wunderschönen Abend im Kreise von Freunden.

*Karl-Heinz Pilz, Chuchi Aalen*

# Neue Brüder braucht der Club?!

➔ Häufig wird auf allen Ebenen unseres Clubs darüber diskutiert, ob und wie kochinteressierte junge Männer für unseren Club bzw. für die von uns verfolgten Ziele begeistert werden können. Eine Möglichkeit bietet sicherlich die von der Chuchi Lampertheimer Spargelrunde mit CL Bernd Müller vor 10 Jahren installierte „Jugendgruppe“, die in den Räumen der Chuchi unter Anleitung mindestens eines gestandenen CC-Kochbruders regelmäßig zusätzliche Kochabende organisiert. Das Ganze natürlich verbunden mit der Hoffnung, dass der eine oder andere aus dieser Gruppe später mal als Kochbruder mit „den Alten“ kocht. Diese Initiative der Lampertheimer ist zwar zeitaufwendig, hat aber nach einer gewissen Zeit schon 3 neue Kochbrüder für unseren Club rekrutiert.



Viele Wege führen nach Rom – einen neuen Weg beschreitet Kapitelmitglied Frithjof Konstroffer in Darmstadt, der im „normalen Leben“ bekanntermaßen geschäftsführender Gesellschafter der Printhouse Darmstadt ist. Unter anderem wird dort die Druckvorstufe der wöchentlich in 6 Ausgaben und einer Gesamtauflage von knapp 250.000 Exemplaren erscheinenden Publikation „mein Südhessen“ produziert. Gemeinsam mit dem Verlag hat vor Jahresfrist Frithjof eine interessante und erfolgreiche Veranstaltung unter dem Titel „Genussinitiative – Kochen und Essen mit mein Südhessen“ ins Leben gerufen. Dazu werden jeweils in zwei Ausgaben vor der Veranstaltung durch entsprechende Berichterstattung 8 - 9 Kandidaten für einen Kochkurs ausgelost, der in einem der führenden Küchenstudios „Küchen Keie“ Darmstadt abgehalten wird. Alle Zutaten – in der Regel hochwertige Rohstoffe wie Seeteufel, Jakobsmuscheln, Dry Aged Beef – werden vom REWE-CENTER Darmstadt kostenlos zur Verfügung gestellt und das Menu zu den einzelnen Gängen begleitet mit ausgewählten Spezialitäten von Bernds Weinquelle, einem renommierten Weinhändler aus Darmstadt. Im Vorfeld hat Frithjof ein Menu zusammengestellt, das ausschließlich jahreszeitlich aktuelle Produkte, möglichst aus der Region, berücksichtigt. Jeweils an einem Donnerstag kochen und verköstigen die Gewinner unter Anleitung von 3 bis 4 Kochbrüdern aus verschiedenen Chuchis der Region das gemeinsam hergestellte Menu an liebevoll von Schwägerin Cordula Konstroffer dekorierten Tischen. Zum Abschluss des Abends erhalten die Teilnehmer eine Urkunde und eine Kochschürze mit dem Motto des Abends und den Logos aller Sponsoren, also auch mit CC-Logo.

Eine absolute Win Win-Aktion für alle Beteiligten: die Wochenzeitung hat zweimal im Jahr einen außergewöhnlichen „Aufmacher“ auf der Titelseite, das REWE-Center Darmstadt, Küchen Keie sowie „Bernds Weinquelle“ und der Club kochender Männer profitieren mehrmals von einer kostenlosen PR mit hohem Aufmerksamkeitswert bei Ankündigung und Nachlese in der Zeitung und die beteiligten Kochbrüder haben beim gemeinsamen Kochen zusätzlich Gelegenheit, potentielle neue Kochbrüder kennenzulernen und zu akquirieren (ein paar von den Kursteilnehmern sind schon Einladungen zu Kochabenden gefolgt).

Ganz zu schweigen von der einhelligen Meinung aller Beteiligten, dass die bisherigen Veranstaltungen, jeweils im Mai und Oktober, unterhaltsame und kulinarische Stunden auf ordentlichem Niveau bescherten.

Wie man so eine Aktion „auf die Schiene“ bringt? Bei Interesse gibt Euch gerne ein paar Tipps

*Euer Kochbruder Frithjof Konstroffer GMdC  
Großprotokollar, HUMMER Redakteur*



# Mit Bravour zum CdC – Dirk Ross – Pottkieker Chuchi Bünde – erkocht sich den Hummer am blauen Band

➔ Freitag der 13. Mai. Den allgemeinen Aberglauben ignorierend stellte sich Dirk Ross seiner ersten Kochprüfung. Dank guter Vorbereitung war er die Ruhe selbst und so kam in der Küche keine Hektik auf... fast keine Hektik... wie bei jeder Prüfung war das Treffen des richtigen Garpunktes der unterschiedlichen Zutaten und das Anrichten eine zeitliche Herausforderung. Als Dirk für den Hauptgang die Prüfer fragte, in welchem Gargrad jeder Einzelne das Rindermedaillon wünsche, erhöhte er damit selbst noch die Erwartungen. Kurz darauf erfreute es die Prüfer umso mehr, als der Hauptgang in den jeweils gewünschten Garpunkten serviert wurde. Dirk meisterte zusammen mit seinem Beikoch Jens Baldreich (noch CdC) alle Aufgaben mit Bravour und zauberte an seinem Prüfungsabend das folgende Menü:

**Lachs-Satay mit Karotten-Jus \* Petersilienwurzelessenz mit Steinpilzklösschen \* Spargelsalat mit Salsa \* Rindermedaillons mit Schalotten-Himbeer-Confit und Polenta \* Zitrone-Quark-Soufflés**

Die begleitenden Weine des Abends hatte Dirk mit Bedacht ausgewählt und wohl temperiert durch den Sommelier des Abends (Jürgen Mickmack, CdC) servieren lassen.

Die gute Stimmung in der Küche und an der festlich gedeckten Tafel spiegelte sich in jedem einzelnen Gang wieder. So konnte in seiner Laudatio der Prüfungsleiter Landeskanzler Manfred Löbbert viel Lob aussprechen. Den Löffeltrunk zur Rangerhebung reichten die beiden Prüfer Joe Klasen (MdC) und Jörg Remberg (MdC) unterstützt vom Chuchileiter Jan Menninghaus (GMdC).

Traditionell haben sich die Bänder Schwägerinnen parallel zur Prüfung in einem Lokal einen schönen Abend gemacht und stießen gut gelaunt nach dem offiziellen Löffeltrunk aus der großen goldenen Kelle dazu, um ebenfalls mit Dirk anzustoßen und ihn zu beglückwünschen. Im Kreise der Kochbrüder und der Schwägerinnen endete erneut ein schöner und erfolgreicher Prüfungsabend der Chuchi Bünde.

*Thomas Kapke (MdC, Chuchi Bünde)*



*v. l. Jürgen Mickmack, Thomas Kapke, Jens Baldreich, Jan Menninghaus, Dirk Ross, Arne Kühl, Ralf Kanther*



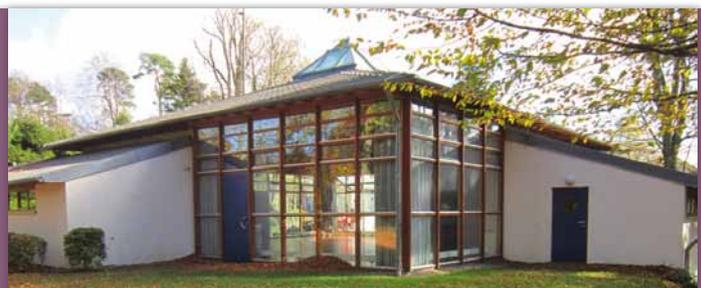
## Baden feiert ein Ordensprovinzfest am Sonntag dem 11. September in Bad Herrenalb

➔ Nicht nur für die Kochbrüder, Schwägerinnen und Kids, die, aus welchen Gründen auch immer, nicht am Reisemarmitage teilnehmen können, sondern für alle Interessierten veranstaltet die OP Baden ein familiäres Fest.

Mit dem malerisch gelegenen „Waldkurhaus“ in Rotensol, einem OT von Bad Herrenalb, können wir erneut eine „Location“ nutzen, die bereits in den 1990er- Jahren Austragungsort einer vergleichbaren Veranstaltung war und schon damals viel Anklang gefunden hat. Die badischen Chuchis werden mit kleinen, eigenständigen kulinarischen Beiträgen für das leibliche Wohl sorgen und verdursten wird sicherlich auch niemand müssen.

Besonders wichtig soll die fröhliche Kommunikation zwischen den Kochbrüdern, Familien und Chuchis sein.

Gern begrüßen wir im Rahmen der örtlichen Möglichkeiten auch



*Das Waldkurhaus in Rotensol bei Bad Herrenalb.*

Kochbrüder aus anderen Ordensprovinzen. Der moderate Kostenbeitrag beläuft sich auf 20 Euro pro Person, Kinder bis 15 Jahre sind von uns eingeladen.

Ihr könnt Euch ab sofort formlos anmelden. Einfacher ist es für uns, wenn sich die einzelnen Chuchis mit entsprechender Teilnehmerliste „en bloc“ beim Landeskanzler Helmuth Balsler anmelden unter:

**[balsler.antiquitaeten@t-online.de](mailto:balsler.antiquitaeten@t-online.de)**

Ihr erhaltet dann eine Bestätigungsmail mit Rechnung und Bankverbindung. Bitte merkt Euch schon heute diesen Termin vor! Wir werden in der nächsten Ausgabe des Hummers über alle Details informieren und freuen uns über rege Teilnahme.

*Helmuth Balsler GMdC; CL; LK und die badischen Chuchis*

## Nachrufe

### **Peter Goetsch (GMdC)**

\* 30. April 1925, † 1. April 2016

Wir nehmen Abschied von einem besonderen Kochbruder, der erst mit 86 den Platz am Herd an Jüngere abgab, uns aber immer verbunden blieb.

Seit 1971 war Peter in unserer Bruderschaft und wird uns mit seiner Hilfsbereitschaft und seiner Freude am Kochen in Erinnerung bleiben. Mit seiner humorvollen Art war er in seiner aktiven Zeit die Seele unserer Chuchi.

Trotz angegriffener Gesundheit stand Peter weiterhin mit Rat, Hilfe und Tat zur Verfügung und erfreute sich mit seinen Kochbrüdern an Kochabenden und Treffen. Unsere Gedanken sind bei seiner Familie.

*Chuchi „Dortmunder Pottkieker“*



Am 5.11.2015 verstarb plötzlich und unerwartet unser Kochbruder

### **Bernd Mater MdC**

im Alter von 75 Jahren.

Bernd war Gründungsmitglied unserer Chuchi und ein sehr engagierter Kochbruder, der viele Ideen zu unseren Veranstaltungen und Kochabenden einbrachte.

Unvergessen werden uns seine mit Akribie dekorierten Tafeln zu festlichen Anlässen und sein trockener Humor bleiben.

*Die Chuchi Nastätten und die Patenchuchi Oederthurm Geislingen an der Steige trauern um Bernd Mater.*



Am 14. April 2016 ist unser Kochbruder

### **Wolfgang Weiß MdC**

im Alter von 77 Jahren im Kreis seiner Familie verstorben. Wolfgang gehörte seit 1973 der Chuchi Geislingen Oederthurm an. Von 1978 bis 1992 war er unser Chuchileiter. 43 Jahre CC sind es geworden. Es war mehr als nur Kochen. Es war seine Bruderschaft. Gerne war er mit dabei beim Campingkochen in Oppenheim und Kochen im Grünen in Ketsch, nahm hierbei auch am Kochwettbewerb teil und stand jedem Kochbruder immer mit Rat und Tat zur Seite.

Er pflegte die Gemeinschaft über Geislingen hinaus und war bei vielen Großmarmitagern mit dabei.

Wir danken ihm für die vielen schönen Stunden.

*In guter Erinnerung, Deine Kochbrüder der Chuchi Geislingen Oederthurm,  
Christof Straub – Chuchileiter, Bernd Britzelmayer – Landeskanzler Württemberg*



Liebe Brüder der Kochkunst,  
500 Jahre deutsches Reinheitsgebot für  
Bier – ein guter Anlass, bierliterarisch zu  
stöbern. Der Text des Reinheitsgebotes:

**„Wie das Bier im Sommer und Winter  
auf dem Land ausgeschenkt und  
gebraut werden soll“**

Wir verordnen, setzen und wollen mit  
dem Rat unserer Landschaft, daß fort-  
hin überall im Fürstentum Bayern so-  
wohl auf dem Lande wie auch in unse-  
ren Städten und Märkten, die kein be-  
sondere Ordnung dafür haben, von Mi-  
chaeli bis Georgi ein Maß (bayerische =  
1,069 Liter) oder ein Kopf (halbkugelför-  
miges Geschirr für Flüssigkeiten = nicht  
ganz ein Maß) Bier für nicht mehr als ei-  
nen Pfennig Münchener Währung und  
von Georgi bis Michaeli die Maß für nicht  
mehr als zwei Pfennig derselben Wäh-  
rung, der Kopf für nicht mehr als drei Hel-  
ler (Heller = gewöhnlich ein halber Pfen-  
ning) bei Androhung unten angeführter  
Strafe gegeben und ausgeschenkt wer-  
den soll. Wo aber einer nicht Märzen-,  
sondern anderes Bier brauen oder sonst-  
wie haben würde, soll er es keineswegs  
höher als um einen Pfennig die Maß aus-  
schenken und verkaufen. Ganz beson-  
ders wollen wir, daß forthin allenthal-  
ben in unseren Städten, Märkten und auf  
dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke  
als allein Gersten, Hopfen und Wasser  
verwendet und gebraucht werden sollen.  
Wer diese unsere Anordnung wissentlich  
übertritt und nicht einhält, dem soll von  
seiner Gerichtsobrigkeit zur Strafe die-  
ses Faß Bier, so oft es vorkommt, unnach-  
sichtlich weggenommen werden. Wo je-  
doch ein Gauwirt von einem Bierbräu in  
unseren Städten, Märkten oder auf dem  
Lande einen, zwei oder drei Eimer (= ent-  
hält 60 Maß) Bier kauft und wieder aus-  
schenkt an das gemeine Bauernvolk,  
soll ihm allein und sonst niemandem er-  
laubt und unverboden sein, die Maß oder  
den Kopf Bier um einen Heller teurer als  
oben vorgeschrieben ist, zu geben und  
auszuschenken.

Gegeben von Wilhelm IV.  
Herzog in Bayern  
am Georgitag zu Ingolstadt anno 1516“

Quelle: Deutscher Brauer-Bund e. V.



**Bier – Eine Geschichte von der  
Steinzeit bis heute von Günther  
Hirschfelder und Manuel Trummer;**  
gebunden, 271 S. Theiss Verlag,  
24,95 EURO

Bier ist das einzige Getränk, das im  
europäischen Raum seit der Jung-  
steinzeit durchgängig hergestellt  
wird. Günther Hirschfelder und Ma-  
nuel Trummer erzählen, wo und wie

Bier gebraut wurde, aber auch, wer, wann und wo Bier trank und  
welche Bedeutung dem Bierkonsum zukam. Sie legen damit erst-  
mals eine globale Kulturgeschichte des Gerstensafts vor. Die Ge-  
schichte des Bieres ist die Geschichte unserer Zivilisation. Seit der  
Jungsteinzeit brauen Menschen den nahrhaften Gerstensaft. Da-  
bei unterlagen Inhaltsstoffe, Braumethoden und auch die Qua-  
litäten und Reinheitsgebote immer wieder fundamentalen Ver-  
änderungen. Aber auch wer, wann und warum Bier konsumierte,  
hat sich im Laufe der Jahrhunderte permanent geändert. So  
spiegelt sich die Kulturgeschichte Europas und der Welt in der  
Geschichte des Bieres.



**Bier, der Comic – Alles über den  
Durst. Herausgegeben von Comi-  
caze Neuausgabe., 176 S. durch-  
gehend farbig illustriert. Volk  
Verlag, 19,90 EURO**

Die Unterzeichnung des Bayeri-  
schen Reinheitsgebots jährt sich  
2016 zum 500. Mal und auch die

1996 gegründete Münchner Comicvereinigung Comicaze e.V. feiert  
in diesem Jahr ein Jubiläum: Zum zwanzigsten Geburtstag  
schenkt sich Comicaze nun selbst ein Buch, das auf fast 180 Sei-  
ten Comics, Cartoons und Zeichnungen rund ums Bier versam-  
melt. Unter den 45 beteiligten Comic-Künstlern finden sich na-  
tionale und internationale Größen der Szene wie Peter Puck, Die-  
ter Hanitzsch, Tom Bunk, Bryan Talbot und noch viele andere.



**Die Bier-Bibel von Tim Webb  
und Stephen Beaumont, ge-  
bunden. 256 S. Verlag Natio-  
nal Geographic, 34,95 EURO**

Ob bayerisches Weißbier, bre-  
tonisches Schwarzbier, litau-  
isches Bauernbier, kalifornisches  
Schokoladenbier, britisches Ale,  
finnisches Sahti, tschechisches  
Pilsener oder korsisches Kasta-  
nienbier – dieses Buch ist der ultimative Führer durch die Welt  
des Bieres. Die „Bier-Bibel“ erforscht die Geschichte des Bierbrauens  
seit seinem Ursprung im alten Mesopotamien und führt über die  
Kloster- und Hofbrauereien des Mittelalters bis zu den multi-  
nationalen Großkonzernen von heute. Nach Ländern und Regio-  
nen geordnet werden die besten Brauereien, ihre wichtigsten Sor-  
ten und spezifischen Geschmacksrichtungen vorgestellt. Neben  
den Grundlagen der Bierherstellung erfährt der Leser, welches  
Essen mit welchem Bier harmoniert und welche Einsenktechni-  
ken für den optimalen Geschmack sorgen. Detaillierte Karten  
runden die „Reise um die Welt in 500 Bieren“ ab.



**Eine Bierleiche zum Dessert – 14  
Kriminalgeschichten rund um  
den Gerstensaft von Stefan Im-  
hof. 189 S. Verlag ars vivendi,  
12,90 EURO**

2016 steht ganz im Zeichen des  
Bieres – 500 Jahre deutsches Rein-  
heitsgebot wollen gebührend ge-  
feiert werden. ars vivendi beteiligt  
sich mit einem Gesamtkunstwerk  
aus Spannung, Literatur – und na-  
türlich: Bier. 14 namhafte Autoren steuern dazu nicht nur knifflige  
Fälle und literarisches Know-how bei, sondern auch: Hopfen,  
Gerste und Wasser. Nach allen Regeln der Kunst gebranntes Bier  
also - und nach allen Regeln der Kunst verfasste Kriminalfälle.  
Freuen Sie sich auf diese spannungsreiche und erfrischende lite-  
rarische Verbindung!\*

Freuen Sie sich auf diese spannungsreiche und erfrischende lite-  
rarische Verbindung!\*



**Baedekers 100+1 Fakten –  
Das muss jeder Bierliebhaber  
wissen. Unser Bier in Grafiken.**

Gebunden, 188 S. mit 101 In-  
fografiken, 2016. MairDu-  
Mont Baedeker, 10 EURO  
UNSER BIER IN GRAFIKEN  
versammelt 101 faktenbasierte  
Infografiken in 14 Kapiteln wie

z.B. Brauvorgang, Biersorten, Zutaten, Abfüllung, Gläserformen,  
berühmte Stammtische, Biermuseen usw.



**Bier selbst gebraut – mit Rezep-  
ten für 100 Sorten von Klaus  
Kling; gebunden, 238 S. Verlag  
Die Werkstatt, 16,90 EURO**

Offizielles Begleitbuch des Zertifi-  
kat-Lehrgangs Hausbrauer (IHK)  
der Industrie- und Handelskam-  
mer für Oberfranken Bayreuth.

„Bier brauen ist um ein Vielfaches  
interessanter und kreativer als  
das Keltern von Wein.“ So sieht

es Klaus Kling, Bierbotschafter und Autor dieses Buchs, das nun  
in der vierten, stark überarbeiteten und erweiterten Neuauf-  
lage vorliegt. Längst gilt es als Standardwerk und wurde auch des-  
halb offizielles Begleitbuch des Lehrgangs „Hausbrauer“ der In-  
dustrie- und Handelskammer für Oberfranken. Und Bier selbst  
brauen ist gar nicht so schwer. Vor allem ist es faszinierend zu se-  
hen, wie man mit nur wenigen Geräten und noch weniger Zuta-  
ten eine Vielzahl unterschiedlicher Biere „sieden“ kann. Es ist ein  
Erlebnis, die ganze Palette uriger, wohlschmeckender und unver-  
fälschter Biere kennenzulernen, und das bei nur geringem Kosten-  
aufwand. Dieser opulent bebilderte Ratgeber erklärt das Brauver-  
fahren Schritt für Schritt. Er gibt zahlreiche Tipps und Informa-  
tionen zu den Zutaten und Utensilien sowie den Braumethoden.  
Auch der neuen kreativen und vielfältigen Braukultur der Craft-  
Biere widmet Klaus Kling ein ganzes Kapitel. Außerdem: 100 aus-  
gewählte Rezepte aus aller Welt, von Weizen, Pils, Alt und Kölsch  
über Bockbiere bis hin zu internationalen Spezialitäten wie Stouts  
und Ales. Prost!

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**<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