



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 4 | Juli | August 2016



Ein tolles Wochenende in Baden-Baden

*Rückblick auf den
Wahlgroßrat 2016*



Ordensprovinzfest Rhein-Main und 30 Jahre Chuchi Wormatia Worms

40 Jahre Chuchi Stuttgarter Rössle

Aus den Chuchis

Literarisch-Kulinarisch



Sommerrezepte für die heißen Tage auf Seite 2

Sommerrezepte für die heißen Tage



Risotto mit Champignons, Bohnen und Pfirsichen

Zutaten für 4 Portionen:

20 g Risottoreis | 1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen | 2 EL Olivenöl
200 ml Weißwein | 800 ml Gemüsebrühe
100 g Champignons | 100 g grüne Bohnen
2 reife Pfirsiche | 3 EL Butter
2 EL geriebenen Parmesan
Salz, Pfeffer

Rezept und Foto von www.der-gourmet.eu

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anbraten und den Risotto Reis glasig schwitzen. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen.

Dann auf kleiner Stufe köcheln lassen, nach und nach mit heißer Brühe angießen und immer wieder umrühren. Nach 20 – 25 Minuten sollte das Risotto gar sein und einen schönen Biss haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Esslöffel Butter und den geriebenen Parmesan unterrühren.

Die Champignons putzen und nach Belieben klein schneiden. Bei den Bohnen die Enden abschneiden und ggf. den Faden entfernen. Bohnen 4 Minuten in kochendem Salzwasser garen und blanchieren. Pfirsiche entkernen und achteln.

Die Champignons in 1EL. Butter anbraten, Bohnen und Pfirsichstücke kurz mitschwenken.

Servieren:

Auf einer vorgewärmten Platte das Risotto anrichten, mit Gemüse und Frucht garnieren. Mit etwas Olivenöl beträufeln und sofort servieren.

Gazpacho andaluz

Zutaten für 8 Portionen:

16 sehr reife Tomaten | 4-5 Zwiebeln | 7-8 Knoblauchzehen
500 ml Rotwein | 2 Pfefferschoten | 2 Tl scharfes Paprikapulver
5 El Semmelbrösel | 5 El Olivenöl | 5 El Essig | 2 kleine Salatgurken
5 El schwarze Oliven | Salz, Pfeffer,

Zubereitung:

Knoblauchzehen fein schneiden und mit der kleingeschnittenen Pfefferschote und den Semmelbröseln vermischen. Dazu tropfenweise das Öl und den Weinessig zufügen, bis eine dickliche Paste entsteht.

Restlichen Zutaten (außer Gurken und Oliven) in den Mixer geben, mixen und die Paste mit dem Schaumbesen langsam unterrühren.

Die Gurkenwürfel und Olivenscheiben hineingeben und das Gazpacho in den Kühlschrank stellen.

Kalt im Glas servieren!

Guten Appetit!

Nicht vergessen:

Ordensprovinzfest Baden am Sonntag, 11. September in Bad Herrenalb

Ab 11 Uhr erwarten Euch die badischen Chuchis mit vielen kleinen Leckereien zu einem spätsommerlichen Familienfest.

Der Kostenbeitrag beläuft sich auf supereünstige 20 Euro p. P., Kinder bis 15 Jahre sind von uns herzlich eingeladen.

Dafür könnt Ihr nach Herzenslust essen; Getränke gibt es zu moderaten Preisen an einem Verkaufsstand.

Wir freuen uns auf die Teilnahme von vielen Kochbrüdern, Schwägerinnen und Kids, gern auch aus anderen Ordensprovinzen, die wir im Rahmen der räumlichen Möglichkeiten mit Freude begrüßen; die Reihenfolge der Anmeldung ist dafür entscheidend.



Das Waldkurhaus in Rotensol bei Bad Herrenalb.

Mit dem malerisch gelegenen „Waldkurhaus“ in Rotensol, einem OT von Bad Herrenalb, können wir erneut eine „Location“ nutzen, die bereits in den 90er Jahren Austragungsort einer vergleichbaren Veranstaltung war und schon damals viel Anklang gefunden hat. Dort wird es auch ein kleines Rahmenprogramm mit Musik und weiteren Programmpunkten geben – lasst Euch einfach mal überraschen! Die Anschrift, auch für's Navi, lautet:

Mönchstraße 49, 76332 Bad Herrenalb

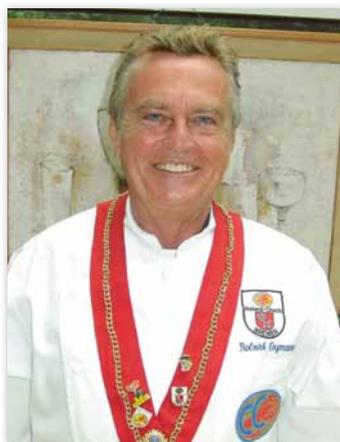
Ihr könnt Euch ab sofort anmelden. Einfacher ist es für uns, wenn sich die einzelnen Chuchis mit entsprechender Teilnehmerliste en bloc beim Landeskanzler Helmuth Balsler anmelden unter:

balsler.antiquitaeten@t-online.de oder per Post:
Helmuth Balsler, Haulerstr. 1, 76596 Forbach

Ihr erhaltet dann eine Bestätigung mit Rechnung und Bankverbindung.

Helmuth Balsler GmDc, CL; LK und die badischen Chuchis

Liebe Brüder,



wir vom Kapitel und Großkapitel bedanken uns für Eure überwältigende Zustimmung für unsere Arbeit, die Ihr durch Eure nahezu einstimmige Wahlaussage deutlich gemacht habt. Darüber freuen wir uns sehr und werden unsere Arbeit in Eurem Sinne fortführen, denn der Club seid Ihr.

Der Großrat verlief dementsprechend fröhlich und harmonisch. Daran hatten die Chuchis Gaggenau und Baden-Baden ihren Anteil durch eine großartige und genußvolle Organisation.

Die einzelnen Beschlüsse des Großrats werdet Ihr aus dem Protokoll, das Euren Chuchileitern übermittelt wird, ersehen. Der wesentliche Punkt war eine Beitragserhöhung per 1.1.2017 auf 90 Euro somit ca. 1,08 Euro mehr pro Monat. Die große Mehrheit hat unserem Vorschlag zugestimmt.

Wir werden die Mittel in Eurem Sinne verwenden und natürlich auch weiterhin sparen, wo es geht. Freuen wir uns jetzt auf die Reisemarmitage 2016 und auf das KIG 2017. Die Feste werden sicherlich toll.

Liebe Brüder, genießen wir unser gemeinsames Hobby in dieser wunderbaren Bruderschaft. Bis hoffentlich bald

Euer Robert

Offener Brief



Lieber Aki,

heute mal ein offener Brief an Dich. Du hast mit Deinen Brüdern einen tollen Großrat organisiert, der keine Wünsche offen liess. Wir alle wissen, welche Mühe und Arbeit dahintersteckt. Dafür dankt Dir die Bruderschaft ganz ausdrücklich.

Aber ganz besonders muss ich mich persönlich an dieser Stelle für Deine permanente Unterstützung und Deine konstruktiven Ratschläge bei der Führung des Clubs bedanken.

Diese freundschaftliche Unterstützung und uneigennütige Beratung erlaubt und ermöglicht es mir, den Club im Sinne der Brüder rechtlich sauber und brüderlich harmonisch zu führen.

Lieber Aki, nochmals vielen lieben Dank für Deine Mitarbeit.

Dein ohne Dich aufgeschmissener Bruder Robert

Impressum

Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Hauptstraße 31
D-76593 Gernsbach

Telefon 0 72 24 - 99 48 900

Telefax 0 72 24 - 99 48 901

cc-club@t-online.de

www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:

Frithjof Konstroffer GMdC

Telefon 0 61 51 - 99 631-44

Telefax 0 61 51 - 99 631-12

hammer@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: Vitalina Rybakova | 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.



Unser Festplatz



Im Kreuzgang des Museums, die Gäste werden erwartet.

Ordensprovinzfest Rhein-Main – 30 Jahre Chuchi Wormatia Worms „Ein grandioses Fest!“

➔ ...war die einhellige Aussage von Großlöffelmeister GMdC Hans-Peter Maichle und dem Wormser Oberbürgermeister Michael Kissel am Abend des 4. Juni 2016. Zu diesem Zeitpunkt waren das Ordensprovinzfest Rhein-Main und die Feier „30 Jahre Chuchi Wormatia Worms“ kurz vor ihrem Ende. 150 Gäste, Brüder der Ordensprovinz mit ihren Angehörigen sowie geladene Gäste aus Politik, Sponsoren aus Wirtschaft und Industrie, hatten ihr Kommen zugesagt. Dank der Unterstützung durch unsere Stadt, durften wir das Fest im „Museum im Andreasstift“ der Stadt Worms feiern.

Die Andreaskirche und die früheren Stiftsgebäude gehören zum reichen romanischen Bauerbe der Stadt und wurden seit dem Beginn des 13. Jahrhunderts neu errichtet. Leider wird z.Z. die Fassade neu gestaltet, was den optischen Außeneindruck etwas trübte.

Als Ehrengäste aus Clubreihen durften wir u.a. Chevalier GLM Hans-Peter Maichle, OO Horst Ruppert und GP Frithjof Konstrofer begrüßen. Frau Kathrin Anklam-Trapp MdL, Herr Oberbürgermeister Michael Kissel, Herr Armin Borg, Vorstandsvorsitzender der

Volksbank Alzey-Worms e.G. mit Gattin sowie weitere führende Persönlichkeiten der Stadt Worms beehrten uns ebenfalls. Nach Eintreffen der Gäste gab es einen spritzigen Bajazzo als Willkommensstrunk und „Ein kräftiger Happen voraus“ - dreierlei gefüllte Teigschnecken – zur Stärkung.

Danach machte sich der überwiegende Teil der Gäste zu einer Rundfahrt mit dem Nibelungen-Bähnchen zu Wormser Sehenswürdigkeiten auf.

Das Fest:

Worms, älteste deutsche Stadt, Nibelungenstadt und ein Festgebäude aus dem 13. Jahrhundert! Was also lag näher, zudem in Kürze wieder die Nibelungenfestspiele ihre Pforten öffnen, als zu „feiern wie die Nibelungen“.

Mit nicht enden wollender Unterstützung unseres neuen Apprentis Ulrich Mieland, Leiter der Wormser Museen und Klaus Susemichel, genannt „Dietleib von Löwensteyn“, Marktmeister des Worm-



Die Kochbrüder der Chuchi Wormatia



CL Hans begrüßt die Gäste.



Der Service wie im



Chuchileiter Worms, MdC Hans Biedert, Ehrenmitglied der Chuchi Wormatia GMdC Wilfried Neudecker, Oberbürgermeister Michael Kissel, MdC Bernd Harbauer und Chevalier GLM Hans-Peter Maichle.



Löffeltrunk für unseren Gastgeber seit 10 Jahren: Winfried Köhler, Inhaber des „Haus der Küchen“.

ser Spectaculum, wurde aus dem Museums-Innenhof ein mittelalterlicher Markt, der belebt wurde von der Rittertruppe „Saugius et Ferrum“, dem „Duo Wormez“, zuständig für die Minne und nicht zuletzt „Arn Ulf“, dem unermüdlichen Geschichtenerzähler. Sie trugen dazu bei, die Gäste zu „bespaßen“.

Als am Abend die Bestandsaufnahme begann, hatten bei unseren Gästen ca. 60 l Bier – gestiftet von der Wormser Braumanufaktur Sander –, 32 Flaschen Schaumwein, 50 l Weißwein und 36 Magnum Flaschen Rotwein „Nibelungencuvée“ – gestiftet von Bruder und Weingutbesitzer Heinz Spohr – die durstigen Kehlen passiert.

Zu essen gab es natürlich auch etwas. Zwei Küchenzelte im Museumsgarten boten Raum zum Austoben. Unter der bekannt professionellen Leitung von GMdC Wilfried Neudecker, Chuchi Lampertheim, wurden folgende Speisen zubereitet: „Gar würzig Suppe vom grünen Kern und Rindviesch“ – Rindfleischsuppe mit Grünkern, Gemüse und Rindfleischbeilage, „Lachs aus des Rheines unergründlichen Tiefen mit Erve Gemüse“ – Lachs auf der Haut gebraten mit Alblinsen-Gemüse, Pastinakenpüree und Senfsoße, „Ragout von der wilden Sau aus den Auen des Rheines dazu Marktgemüse und geschabter Mehlbrei“ – Wildschweingulasch mit Gemüse und Spätzle – und als Dessert „Arme Ritter an karamellisierten Apfelspalten nach Nibelungenart“. Serviert wurde nach mittelalterlicher Art und in entsprechender Kleidung freundlicherweise von unseren Damen, die

sich in den Dienst der Sache stellten. Es war auch ein Fest der kleinen Überraschungen: LK Dr. Herbert Geipert überraschte Schwägerin Rita Spohr mit einem großen Blumenstrauß und sprach seinen Dank im Namen des Clubs für die großzügige Weinspende beim KiG 2015 aus.

Zum Mitglied ehrenhalber der Chuchi Wormatia, wurde GMdC Wilfried Neudecker, Chuchi Lampertheim, für seinen unermüdlichen Einsatz am Herd ernannt.

Ehrung auch für unseren Chuchi-Gastgeber Winfried Köhler für 10 Jahre Küchenasyl in seinem „Haus der Küchen“. Sein Kommentar dazu: „Man sieht, um einmal im Monat gut essen zu können, muss man nur eine Showküche bauen und diese einer Chuchi zur Verfügung stellen“.

Und letztlich: Bruder MdC Batho Gündra, Goldschmied und Gewinner zahlreicher Design- und Staatspreise überraschte seine Wormser Brüder zum 30jährigen mit einem als Hummer gestalteten Kochjackenknopf aus Edelmetall.

Ein schönes Fest, ein Ordensprovinzfest, das sicher in Erinnerung bleiben wird. Der Dank der Kochbrüder und Gäste lassen die Arbeitstage davor und danach vergessen.

*Wir freuen uns, dass es Euch gefallen hat.
MdC Bernd Harbauer*



Mittelalter – v.l.: Die Brüder Heinz, Batho, Uli und Frank



Vorne das Hauptgericht, im Hintergrund v.l.: Maître Wolfgang Dups, OO Horst Ruppert mit Frau



Aktivitäten im Kochbereich

Mini-Köche kühlen sich mit Eis bei den Stoapfalz-Chuchis

➔ Was wäre der Sommer nur ohne Speiseeis, das für die vielleicht genussvollste Abkühlung der Welt sorgt? Eis selbst herstellen liegt voll im Trend. Deshalb kamen 9 Amberger Miniköche mit ihrer Betreuerin Jutta Bruckner und Ernährungsfachkraft Isabella Birner in die Clubräume der Stoapfalz-Chuchi-Amberg e.V. in Ammerthal, um die Kunst des selbstgemachten Eises zu erlernen.

Auf dem Speiseplan standen 3 verschiedene Eissorten (Vanille – und Schokoladeneis und Erdbeersorbet) und die Herstellung von Eiswaffeln. Hierzu teilten sich die Miniköche in 3 Gruppen auf und wurden fachmännisch von den Kochbrüdern der Stoapfalz-Chuchi Günter Kühnlenz (Chuchileiter), Peter Haberberger und Stefan Dorsch angeleitet. Dabei wurden traditionelle Verfahren wie Eigelb zur Rose abziehen erklärt und angewendet.

Zusätzlich wurden noch mit einem speziellen Eis-Waffeleisen, Eisbecher aus Waffelteig hergestellt. Als Aperitif mixten die Mini Köche einen SLC (Super-Leckeren-Cocktail), ein alkoholfreier Cocktail aus Ananas-, Orangen- und Zitronensaft, der mit Tonic-Wasser aufgegossen wird. Nach der Eiszubereitung wurde serviert. Die Miniköche hatten die Rezepte sehr genau befolgt und gute Arbeit geleistet, die „coolen“ Ergebnisse kamen ausgezeichnet an. „Das machen wir bald mal wieder“.

Europa-Miniköche

Bei den Europa-Miniköchen sollen Kinder im Alter von 10 und 11 Jahren für das Thema „Gesundheit, durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt“ sensibilisiert werden. Hierzu gehört insbesondere neben der systematischen Berücksichtigung des Umweltschutzes auch regionales Bewusstsein. Die Kinder werden spielerisch nicht nur mit Themen sondern auch mit der Bedeutung einer beruflichen Ausbildung konfrontiert. Durch die von der IHK anerkannte Prüfung und dem Zertifikat über ein zweijähriges Berufsvorbereitungsseminar, haben die Jugendlichen dann bei einer künftigen Bewerbung für eine Ausbildungsstelle Vorteile.



Stoapfalz-Chuchi-Amberg e.V.

Seit 1971 gibt es eine Chuchi des CC-Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V. in Amberg, wo sich kochbegeisterte Hobbyköche zusammenfinden, um miteinander die Liebe zur Kunst des Kochens und festlicher Tafelfreuden nebst guter Tischsitten zu pflegen. Derzeit besteht der Kochclub aus 16 Hobbyköchen und 2 Schnupperköchen, die sich regelmäßig treffen, um gemeinsam zu kochen und um die Kochkunst und Esskultur sowie gute Tischsitten zu verbreiten. Aufgrund der Größe und um eine bessere Struktur in die Abläufe zu bringen, fungiert die Stoapfalz-Chuchi-Amberg seit April 2016 als eingetragener Verein.

Neues aus Amberg

Die Stoapfalz-Chuchi hat sich eine Satzung und eine Geschäfts- und Gebührenordnung gegeben, um unter den aktuell 16 Hobbyköchen und 2 Schnupperköchen eine bessere Ordnung und Struktur unter den Kochbrüdern zu schaffen. Gleichzeitig wurde die Stoapfalz-Chuchi-Amberg mit der Zusatzbezeichnung e.V. ins Vereinsregister Amberg eingetragen. Falls andere Chuchis auch diesen Schritt ins Auge fassen, können sie sich gerne an mich wenden.

Günter Kühnlenz; CL Stoapfalz-Chuchi-Amberg e.V.

Wieder eine CdC Prüfung in der Biber-Chuchi München

➔ Einen passenden Termin zu finden ist manchmal nicht so einfach, aber am 29.4.2016 war es dann so weit. Unser Kochbruder Erich Wamsler konnte sich sehr gut vorbereitet, entspannt und bestens gelaunt der Prüfung zum Chef de Chuchi stellen.

Verschiedene Gänge seines Prüfungsmenus stellte er bereits in den vorangegangenen Kochabenden vor, so auch an unserem Damenabend im Jan. 2016, was sehr großen Anklang fand.

Alle Kochbrüder der Biber-Chuchi München freuten sich schon vorab auf folgendes Menue, das Erich mit seinem Beikoch Andy Weld zubereitete und für das er eine ausgezeichnete Weinbegleitung anbot:.

Mini Focaccia mit Rinderfilet

Prosecco Gustavino B. 2014 Ruggeri, Valdobbiadene

Räucherlachs/Avocado - Tatar mit Wasabi-Espuma

Lugana i Fratti - Lugana 2014 von Ca die Fratti, Lugana

Topinambur-Schaumsüppchen mit Rote-Rüben-Tempura Stick

Gegrilltes Carpaccio von der Maispoularde mit Wildkräutern und Brombeerchutney

Zitronen-Basilikum-Sorbet

Kalbsfilet an Spitzmorchelsauce mit frittiertem Spargel im Sesammantel

Riviera del Granda Bresciano 2014 von Ca die Frati, Lugana

Erdbeereis, "cannolo di ricotta" begleitet von Erdbeer-/Rhabarberkomposition

Torulato 2011 con Maculan, Breganze



Auch wenn nach Meinung der Prüfer in der Menue-Karte besser ein Basilikum-Zitronen-Sorbet angekündigt worden wäre, in das Menue gepasst und geschmeckt hat es ausgezeichnet.

Die Prüfungskommission bestehend aus unserem Landeskanzler Dr. Gerhard Hagen GMdC, Werner Fröhlich GMdC und dem CL Franz Brandhuber GMdC war sich im abschließenden Urteil einig: mit Bavour bestanden.

Ein solcher Kochabend lässt auf mehr hoffen - wir alle freuen uns darauf. Herzlichen Glückwunsch und beim Grillfest im Juli werden wir gemeinsam mit unseren Damen sicher nochmals auf den gelungenen Abend anstoßen.

Franz Brandhuber; CL Biber-Chuchi-München

40 Jahre Chuchi Stuttgarter Rössle

➔ Es ist kaum vorstellbar, wie schnell 40 Jahre vergehen können, wenn man sie selbst miterlebt hat. Im Sommer 1975 kam der Gründer und derzeitige CL der Chuchi auf die Idee, Mitglied im Club kochender Männer werden zu wollen. Die Gründung sollte aufgrund des damaligen Wohnsitzes in Böblingen-Sindelfingen erfolgen. Die Partnerschaft übernahm die inzwischen nicht mehr existierende Chuchi Suevia Stuttgart unter ihrem CL Heinz Basse. In dieser Chuchi wirkte der spätere Chuchigründer Ronald Schruppf solange als Gast mit bis vier weitere Interessenten gefunden wurden.



Ronald Schruppf, CL, GMdC

Im Mai 1976 war es dann soweit. Die neue Chuchi konnte gegründet werden und erhielt den Namen Chuchi Schönbuch, also nach der Landschaft, in der sie ihren Sitz hatte. Nach einem kurzen Gastspiel in der Berufsschule Böblingen wurde dann das Goldberggymnasium in Sindelfingen für viele Jahre Heimat der Chuchi. Das verdankten wir dem späteren Direktor des Gymnasiums, Rolf Dickgießer, der auch Mitglied wurde. Im Jahre 1983 machte der Gründer und auch heutige CL seine Grandmaitreprüfung und agier-



Unsere Ehrengäste Landeskanzler Bernd Britzelmaier und Ordensoberer Thomas Schmidhuber

te auch einige Jahre als Landeskanzler bis dieses Amt auf Willibald Mertens übergang. Wie es so im Leben geht, die Hälfte der Mitglieder aus der Region Böblingen-Sindelfingen verließ die Chuchi aus beruflichen bzw. familiären Gründen. Die neu Hinzukommenden waren alle in der Region Stuttgart ansässig, auch Ronald Schruppf zog aus beruflichen Gründen nach Stuttgart. Deshalb beschloß die Chuchi um das Jahr 1990, ihren Sitz nach Stuttgart zu verlegen. Gleichzeitig wurde die Chuchi Schönbuch in Chuchi Stuttgarter Rössle umbenannt.



Kochbruder Hans-Gerd Jahr mit aktiver Hilfe von Gabi, bei uns genannt „Kochbruder Gabriel“.

Nach einigen Jahren im St. Anna-Haus in Stuttgart-Bad Cannstatt sowie im Haus der Familie in Stuttgart landeten wir um



Die festliche Runde



Der CL mit Damenflor



Die Kochbrüder Frank Feltrin und Michael Förch im Gespräch mit CL Ronald Schruppf

das Jahr 2000 im IB-Zentrum in Stuttgart-Vaihingen, einem Ausbildungs- und Prüfungszentrum für Köche und Servicepersonal mit angeschlossenem Restaurant und Hotel. Dort feierten wir nun auch am 17. Juni 2016 unser 40jähriges Jubiläum.

Im Restaurant „Maestro“ unseres Chuchisitzes kamen wir zu einem Festessen zusammen.

Wir hatten uns entschlossen, ein im weiteren Sinne regionales Essen auf den Tisch zu bringen. So gab es

...einen Elsässer Speckguglhupf ...eine Petersilienwurzelcrèmesuppe mit Grappa und grünem Koriander ...Loup de Mer im Blätterteig, Pernodrahmsoße ...Elsässer Baeckeoffe ...Kirschwassersavarin mit Vanille-Mascarpone-Crème.

An diesem Abend konnten wir auch verkünden, daß unser jüngster Kochbruder Frank Feltrin Ende Oktober dieses Jahres seine Maitreprüfung machen wird. Außerdem wurde nach dem Jubiläumsabend ein Freundschaftstreffen mit drei früheren Mitgliedern aus der Zeit in Böblingen-Sindelfingen vereinbart. So leben wir in lebendiger Tradition.

Ronald F.M. Schruppf, Gründer, CL und GMdC

Liebe zum Magen

⇒ Kochen mit Innereien ist im Kommen. Immer mehr Restaurants, Kochbücher und Online-Portale beschäftigen sich mit Herz, Niere & Co. Grund genug für die Kochbrüder der Portefeuiller Chuchi Obertshausen, sich mit den oft geschmähten Fleischstücken auseinanderzusetzen. Weiß auf blau steht auf dem Schild:



Der Stein des Anstoßes

„Stierhoden-Carpaccio in Limonenvinaigrette mit Brezenbrot“. Roland Groh, Leiter der Chuchi Obertshausen, macht ein Foto davon und bringt es mit zum nächsten Kochabend. Diese Hinweistafel vor dem „Schneider Bräuhaus“ in München wird so Anlass für eine Serie von Chuchi-Kochabenden, die sich um das Thema „Innereien“ drehen. Doch: Leber, Niere und Kalbsbries, das kennt man. Aber Stierhoden?

Innereien sind für die Chuchi Obertshausen nichts Neues. Kalbsnieren in Senfsauce, Geflügelleber zum Feldsalat – solche Klassiker finden sich gelegentlich auf der Menü Karte. Doch Innereien als Thema für ein ganzes Jahr – diese Idee war

mehr als umstritten. Lunge, Milz, Herz und so weiter... das wollte anfangs nicht jedem der acht Kochbrüder schmecken. So verlief die Diskussion um die Planung für das Jahr 2016 durchaus kontrovers, doch am Ende siegte das Tier von Kopf bis Fuß.

Die Liste der möglichen Zutaten war lang und reicht von Euter bis Zwerchfell. Einig war man sich außerdem, dass die Innereien nicht als „kleine Schweinerei“ vorneweg serviert werden, sondern ins Menü integriert gehören. Das war durchaus anspruchsvoll, denn nicht auf Anhieb harmonieren die sonst verschmähten Fleischstücke mit dem Anspruch der Kochbrüder.

Den Auftakt machte Roland mit Leberknödeln, Apfel-Sauerkraut und Kartoffelbrei – ein Klassiker und zugleich ein würdiges Hauptgericht für das Zusammenkommen der Chuchi Anfang Februar. Das gelang wunderbar und überzeugte auch den letzten Zweifler in der Runde, dass Innereien ein perfektes Thema für die Chuchi sind. Drei Wochen später servierte Wolfgang Kalbszunge mit Meerrettich-Weißweinsauce. Das Fleisch ließen sich – dieses Wortspiel muss erlaubt sein – die Kochbrüder auf der Zunge zergehen: zart, gut gewürzt und mit einer schönen, kontrastierenden Sauce ein Höhepunkt des Abends. Dass die Chuchi mit der Zubereitung von Stücken aus dem Innenraum der Tiere im Trend liegt, zeigen verschiedene Artikel, Kochbücher sowie Restaurants, die sich allen Teilen des Tieres annehmen.

Mitte März wurde es dann ernst. An jenem Kochabend stand etwas auf dem Programm, was manche Ehe auf den Prüfstand stellen würde: besagter Stierhoden mit Paprikasauce, roten Zwiebeln und Sauerrahm. Es kam dabei wirklich dick, die Dinger hatten die Größe von der Faust eines Boxers. Bis die Hoden auf den Tisch kamen, war ein ganzes Stück Arbeit zu erledigen. Die Riesendinger mussten von den Häuten befreit werden. Mit dem Hodenrezept hatte sich die Chuchi wirklich etwas vorgenommen. Mit vereinten Kräften wurde das erstaunlich zarte Gewebe in kleine Stücke zerteilt. Die Messer gingen blitzschnell und sicher durch die Struktur und wer es nicht gewusst hätte, würde die Würfelchen nicht als Teile des Hodens wieder erkennen. Damit nicht genug, die Hoden mussten noch zuberei-



Wolfgang und die Stierhoden.



Leberknödel auf Apfelsauerkraut



Proseccokutteln



Stierhoden mit Paprikagemüse

tet werden, also ab damit in die heiße Pfanne. Dort kam es zu einer Überraschung, denn die Fleischstücke fingen eher an zu köcheln als zu braten und gaben reichlich Wasser von sich, so dass am Ende gar nicht mehr so viel übrig blieb.

Wie in vielen Artikeln und Kochbüchern vermerkt, ist der Geschmack von Innereien zum Teil eher als neutral zu beschreiben. So war es auch bei den Stierhoden, denn auf dem Teller mit der köstlichen Paprikarahmsauce war von einem strengen Geschmack nichts zu spüren. Die Fleischstückchen fühlten sich im Mund zart an und waren von ihrer Konsistenz mit Zunge zu vergleichen. Die geschrumpfte Menge löste am Tisch eher Bedauern aus, denn einen Nachschlag gab es nicht. Somit war der vierte Teil der Innereien-Agenda der Chuchi Obertshausen ein praller Erfolg.

Eine Drüse anderer Art ist das Kalbsbries, das zu den edelsten Innereien zählt. Kochbruder Hajo hatte ein Rezept umzusetzen, das Kalbsbries mit Apfel zu kredenzen. Die Vorfreude auf diesen Gang wurde etwas getrübt, da die erforderliche Menge Kalbsbries nicht aufzutreiben war. So musste improvisiert werden. Kreiert wurde eine gelungene Kombination von Kalbsbries auf einer geschmorten Apfelscheibe mit einer Calvados-Rahmsauce. Fehlende Bries-Stücke wurden pragmatisch aus feinem Kalbshackfleisch „nachgebildet“ – beides schmeckte vorzüglich.

Zur Halbzeit unseres Kochreigens gab es Proseccokutteln, die Herausforderung. Unser gewählter Metzger hatte die Kutteln schon gut gesäubert und so entstand ein prächtiges Gericht, das nicht jeder mag. Rezepte bei uns zu haben.

In den weiteren Kochabenden des Jahres 2016 der Chuchi Obertshausen wird es nach den ersten Erfahrungen ebenfalls ein Gericht mit Innereien geben. Damit die Themen nicht ausgehen, wurden sogar Ersatzkandidaten benannt: Euter, Herz und Zwerchfell, auch Kronfleisch genannt. Letzteres eine beliebte Zutat übrigens auch im „Schneider Bräuhaus“ in München.

Herzliche Grüße aus der Portefeuiller-Chuchi Obertshausen.
Wolf Brandes + Roland Groh



Die Teilnehmer des Großrats im Radisson Blu Hotel Badischer Hof



Heinrich Klein nimmt Abschied von seinem Amt als Vorsitzender des Ehren- und Satzungsrats



GK Robert Eymann überreicht GP Frithjof Konstroffer die silberne Ehrennadel

Großrat in Baden-Baden Der Großkanzler rief und wir folgten...



Blick in den Sitzungssaal



Noch schnell ein Apero auf der Terrasse des Unimog-Museums



Die Stimmung war bestens



CL Ansgar Hoferer schaut nach dem rechten und linken...



Gruppenbild mit Dame oder Die Oberbürgermeisterin von Baden-Baden, Margret Mergen empfängt die Teilnehmer des Großrats



Oberbürgermeisterin Margret Mergen vor und beim Löffeltrunk, dann überreicht GK Robert Eymann ihr den Löffelhummer



GK Robert (Eymann) testet die Edelbrände aus dem Hause Scheibel



Wie im richtigen Leben: einer arbeitet, die anderen tragen die Verantwortung



Kochbruder Michael Schiel präsentiert die Lachs-Crêpe-Roulade...

➔ Großkanzler Robert rief schon im Mai 2015 und die Chuchis Baden-Baden und Gaggenau sagten aufgrund ihrer engen brüderlichen Verbindung ohne großes Zögern zu, den Großrat 2016 gemeinsam auszurichten. Außer Frage stand, dass das Weltbad Baden-Baden mit seinen Sehenswürdigkeiten und seiner entsprechenden Hotelkapazität ideale Voraussetzungen als Tagungsort bot. Schnell etablierte sich das Orga-Team mit VGK Aki als Planungs- und Gesamtchef, unterstützt von Ansgar und Helmuth, den beiden Chuchileitern.

Nun galt es, die ersten Hürden zu überwinden, nämlich ein geeignetes Tagungshotel zu finden und eine ausreichende Hotelkapazität zu bekommen – für Juni in Baden-Baden kein einfaches Unterfangen. Im Hotel Radisson Blu Badischer Hof konnte ein Sitzungssaal zu angemessenen Konditionen angemietet werden, so dass damit auch das Datum des Großrats – 10. und 11. Juni 2016 – feststand. Soweit in knappen Worten die Vorgeschichte.

Die Sitzung von Kapitel und Großkapitel und die Landeskanzlersitzung wurden zügig durchgeführt, so dass sich alle Tagungsteilnehmer am 10. Juni bei strahlendem Sommerwetter pünktlich und bei bester Laune zum Rathaus Baden-Baden begeben konnten. Dort empfing uns die ebenfalls bestens gelaunte Oberbürgermeisterin,

Frau Margret Mergen und begrüßte uns mit einer humorigen Rede, die GK Robert ebenso launig erwiderte. Und wenn wir zuvor noch im Zweifel waren, ob wir Frau Mergen den Löffeltrunk anbieten durften, gab es für sie ein klares „Selbstverständlich“. Es machte ihr sichtlich Spaß, uns Kochbrüder mit ihrer souveränen Ausstrahlung selbst kniend für sich einzunehmen. Dem Vernehmen nach ist Frau Mergen die erste Oberbürgermeisterin, die den Löffeltrunk erhalten hat. Danach gab es bei Small-Talk drei leckere Amuse Bouches der Chuchi Baden-Baden, bevor es dann in drei Gruppen auf die Stadtführung ging, die am Festspielhaus endete. Manche Brüder gelüftete es noch nach einem schnellen Bier, – dann fuhren wir mit zwei Bussen zur Abendveranstaltung nach Gaggenau in das dortige Unimog-Museum (Unimog = Universalmotorgerät).

Der eine oder andere warf schnell noch einen Blick in das Museum, die meisten Brüder erfreuten sich jedoch auf der sonnigen Terrasse an Apero oder an einem Bier und an drei leckeren Amuses Bouches der Chuchi Gaggenau.

Gegen 19.30 begab sich die Festgesellschaft in den klimatisierten Bankettraum im ersten OG, wo bereits die Brüder aus Baden – Baden mit der Vorspeise, Terrine von grünem und weißem Spargel mit



Ruhe vor dem abendlichen (An-)Sturm oder Gefällig dekoriertes Tisch und Blick ins Unimog-Museum



Kochbrüder aus Baden-Baden bereiten die Amuse Gueules für den Empfang bei Oberbürgermeisterin Margret Mergen vor



LK Gerhard Blumenröther lässt es sich gut gehen



Die Variation vom Murgtälcher ließ keine Wünsche offen



Die Terrine von weißem und grünem Spargel wartet auf ihre Abnehmer



...und Reinhold Alaria von der Chuchi Habichthorst aus Castrop-Rauxel genießt



Eine runde Sache und auch sehr lecker



Zum Abschluss: Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Wildschweinschinken und kleinem Salatbukett, auf die Gäste warteten. Musikalisch empfing in bekannter Art und Qualität CL Horst Geyer – Weischer von der Chuchi Aquae Aureliae Baden – Baden die Kochbrüder. Mit seinen schönen Melodien begleitete er uns durch den gesamten Abend.

Bevor die Suppe von der Schwarzwälder Räucherforelle mit Forellenklößchen, die ebenfalls von der Chuchi Baden – Baden präsentiert wurde, zu den Gästen gelangte, begrüßte CL und LK Helmuth mit launigen Worten die Kochbrüder. Insbesondere dankte er den anwesenden Sponsoren, Herrn Goth von der Winzergenossenschaft Baden-Baden für Sekt und Wein, Frau Thoman für das Bad Dürreheimer Mineralwasser, Herrn Marschner von der Firma Scheibel für die edlen Brände aus dem Schwarzwald und in absentia Frau Lindemann aus dem Hause Lindt & Sprüngli. Weitere freundliche Unterstützung erhielten wir ebenfalls von den Firmen: Moët – Hennessey, Pan Expert Premium – Backwaren, sowie dem Hause Kartoffeln und Gemüse Kuhn. Typisch badisch ging es in der Menuefolge weiter: eine Variation vom Murgtälcher (zartrosa gebratene Hüfte und aromatisch geschmorte Schulter), begleitet von Pilzen, Spätzle, Birnen und Preiselbeeren offerierte die Chuchi Gaggenau.

Den süßen Abschluss bildete eine Schwarzwälder Kirschtorte im Glas, die, genau so wie auch die tolle Tischdeko, ebenfalls aus Gaggenauer Fertigung stammte. Ein wunderbarer Abschluss des Menus wurde uns von der Firma Scheibel angeboten; Herr Marschner persönlich stellte großzügig die edlen Brände des Hauses vor, und die Kochbrüder ließen sich zur Verprobung nicht zweimal bitten.

Unter den anwesenden Kochbrüdern befand sich auch unser ehemaliger Großkanzler Jogi Hofbauer, den GK Robert im Rahmen seiner Laudatio herzlich begrüßte.

GK Robert hob u. a. die prächtige Stimmung des Abends und die erstklassigen kulinarischen Leistungen hervor. Er bedankte sich bei den ausrichtenden Kochbrüdern, den Sponsoren und den freundlichen Helfern vom Unimogmuseum mit sehr persönlichen Worten für den wunderschönen Abend.

Viel zu früh, aber noch ausgestattet mit einem besonderen Pralinenpräsent aus dem Hause Lindt & Sprüngli ging es dann kurz nach 23 Uhr wieder per Bus zu den Hotels, denn am nächsten Morgen sollte ja pünktlich um 09.00 Uhr der Großrat beginnen. Über dessen Verlauf wird an anderer Stelle berichtet werden.

Das Orga-Team: Aki Müller; Ansgar Hoferer und Helmuth Balsler

Nachbetrachtung zum Großrat

Liebe Brüder an Herden und Töpfen,

„es war einmal ...“, so beginnen oft Erinnerungen an frühere Ereignisse oder auch Märchen – denke ich an manchen Großrat von früher, kommen sofort Geschehnisse auch unschöner Art im Umgang untereinander ins Gedächtnis, denke ich an den letzten Großrat in Baden-Baden, fühlt es sich fast wie ein Märchen an! Harmonie bei der Vorbereitung – Kompliment an die Brüder aus Baden-Baden und Gaggenau – Harmonie beim Begrüßungsabend, „alte Brüder“ zwischen alten Autos – auch eine tolle Idee – und fast (ca. 90 %) volle Harmonie auch bei der Sitzung des Großrates ... Und warum fehlten da ein paar Prozent zum restlichen Glück? Nur, weil einige glückliche Brüder ewig jung zu bleiben scheinen und deshalb vielleicht vergessen haben, dass wir doch 26 Jahre älter geworden sind seit der letzten Beitragserhöhung. Dass unser weitsichtiger Großalmosenier – übrigens auch großes Kompliment für seine Arbeit – natürlich gleich so „in die Vollen“ ging und eine Beitragserhöhung, pro Monat, von 1,08 Euro (in Worten: eins Komma null-acht Euro) verlangt hat, war nicht zu erwarten. Deshalb war die breite Zustimmung von fast 2/3 wirklich „wie ein Märchen“ und hat die Harmonie auch in keiner Weise stören können.

Dürfen wir nun vielleicht noch erwarten, dass diese große Erhöhung wieder für eine lange Zeitspanne ausreichend sein wird, dürfte dies bei allen Anwesenden doch für eine ruhige und zufriedene Heimfahrt gesorgt haben!

Dafür danke ich als einer, der selbst einmal Verantwortung tragen musste, weil er sein Amt als Großkanzler mit einem Schuldenstand der Bruderschaft übernommen hatte ...

In der Hoffnung, dass alle Brüder nun diesen großen Eingriff in das Hobby-Budget eines jeden von uns in Höhe von 1,08 Euro pro Monat ohne wirtschaftliche Einbußen überstehen, überwiegt bei mir aber doch die schöne Erinnerung an einen Großrat in einer wunderbaren alten Stadt, mit einem gemütlich arrangierten gemeinsamen Abend, großer Wiedersehensfreude und einem nochmaligen Dank, verbunden mit höchster Anerkennung für unsere Gastgeber, die Chuchis Baden-Baden und Gaggenau!

Ich freue mich auf jede Stunde der Begegnung und des Wiedersehens mit Euch allen immer aufs Neue!

Bert Schreiber
Ehrengroßkanzler CC
Generalsekretär C.C.I.

Maimarkt-Empfang der Landesregierung

➔ ... dem Maimarkt in Mannheim! Ausgerichtet und zum 45. Mal in ununterbrochener Reihenfolge durchgeführt von der „Feinschmeckerchuchi Mannheim“, stets nach Planung und Regie von Bert Schreiber. Gastgeber ist der jeweilige Minister für Ernährung und Landwirtschaft, der die geladenen Gäste auch jeweils persönlich begrüßt – 44mal hat es geklappt, beim 45. Mal nicht! Warum? Wegen der neuen Regierungsbildung nach den Wahlen stand der „Neue“ noch nicht fest, obwohl der Vorgänger des amtierenden Ministers und mittlerweile auch wieder installierte Nachfolger, Peter Hauk, MdL., als „Gast“ anwesend war ... So begrüßte der Staatssekretär, als Vertreter, die wiederum fast 400 Gäste.

Die Gestaltung dieser Veranstaltung ist alljährlich aufs Neue eine Riesenherausforderung sowohl kulinarischer als auch logistischer Art für die Chuchi Mannheim.

So trifft man sich, nachdem das „Einkaufsteam“ für alle benötigten Zutaten gesorgt hat, am Vortag der Veranstaltung in „ihrer“ Küche, der Großküche der M.V.V. zur Vorbereitung der Speisenfolge. Ende der Arbeiten ist an diesem Tag am späten Abend, meist gegen 23.00 Uhr. Am Tag der Veranstaltung trifft man sich wieder am Nachmittag in der Küche, bereitet die vorbereiteten Gerichte „nach“, man schmeckt sie also nochmals ab und die noch rohen Gerichte zu. So wird dann alles in Thermobehälter gefüllt, bzw. auf Platten oder Schüsseln angerichtet und zum Veranstaltungsort gefahren. Dort haben bereits zwei Kochbrüder die Ausgabestellen vorbereitet, so dass alle Speisen auf den vorgesehenen Stellen angerichtet werden können. Dies geschieht alles innerhalb zwei Stunden! Da muss jeder Handgriff sitzen. Pünktlich um 20.00 Uhr ist dann die Begrüßung der Gäste – Oberbürgermeister, Bürgermeister und Abgeordnete der Städte der Metropolregion, Prominente aus Wirtschaft und Kultur usw. – und danach beginnt der „Sturm des Buffets“.

In diesem Jahr hatten die Mannheimer Kochbrüder folgende Speisen nach dem Motto „Heimatliches aus Feld, Wald und Flur“ angerichtet: Kurpfälzer Jägersalat, badisches Spargelsüppchen, Omas gefüllte Nudeln, pikante kleine Rouladen von der Putenbrust, dann gewissermaßen als Verneigung vor dem Waidwerk, „ein Gulasch von der wilden Sau“ mit Semmelknödeln, gebratenen Pilzen und Preiselbeeren und als Dessert einen lauwarmen Odenwälder Käsestrudel mit Vanillesauce! Dazu konnten die Gäste wählen zwischen dem beliebten EICHBAUM-Bier aus Baden-Württembergs größter Privatbrauerei, einem 2015er Kocherberg-Riesling, einem 2015er „Wildwuchs“ sowie einem 2012er „Robert Gradmann“, einem Dornfelder der Lauffener Weingärtner eG.! Traditionell die bekannten Brotspezialitäten der Familienbäckerei Grimminger. Dieser Speisenplan war wieder ein Highlight wie in all den Jahren vorher.

Musikalisch umrahmt wurde der Abend von den meisterlichen Parforcehornbläsern der Jagdgemeinschaft „Diana“ aus Weinheim und der „walking Dixie-Band Speedy Gonzales“. Begeistert vom Ablauf und den gebotenen Speisen lud der Vertreter des Ministers alle Akteure der „Feinschmeckerchuchi Mannheim“ und ihre Ehefrauen zu einem Tag auf der Landesgartenschau in Öhringen mit Speis und Trank herzlich ein und schloss den Abend mit dem Wunsch auf ein Wiedersehen 2017, dann zum 46. Mal ...



Bert Schreiber mit Ministerialdirigent Hauk (links) und Dir. Keilbach, Eichbaum Brauerei

Baden-Württemberg auf Deutschlands größter Verbrauchermesse...



Bert Schreiber bringt den Gastgeber, Ministerialdirigent Hauck zum Schmunzeln



Die hervorragende Parforcehornbläsergruppe „Diana“



Roland Deutsch und Herrmann Enning warten auf die Suppenliebhaber



Kurze Verschnaufpause für die Kochbrüder: Jürgen Farrenkopf, Bernd Nennstiel, Eugen Kettemann und Claus Court (von links)



„Ex-Minister“ Peter Hauk (MdB) 2. von links, wußte da noch nicht, dass er wieder Minister und Gastgeber 2017 sein wird



Wiedersehen macht Freude: Bert Schreiber und Landrat Wilkes



„Speedy Gonzales“ in voller Aktion



Ein Blick auf die Gäste



Die Jagdhornbläser gönnen sich ein Eichbaum-Bier...



v.l.n.r Gerhard Mandel (SWR), Reiterpräsident Hofmann, Bert Siegelmann (RTL)



Stadträtin Seitz und Architekt Raufelder (MdB)



Die Landfrauen freuen sich...



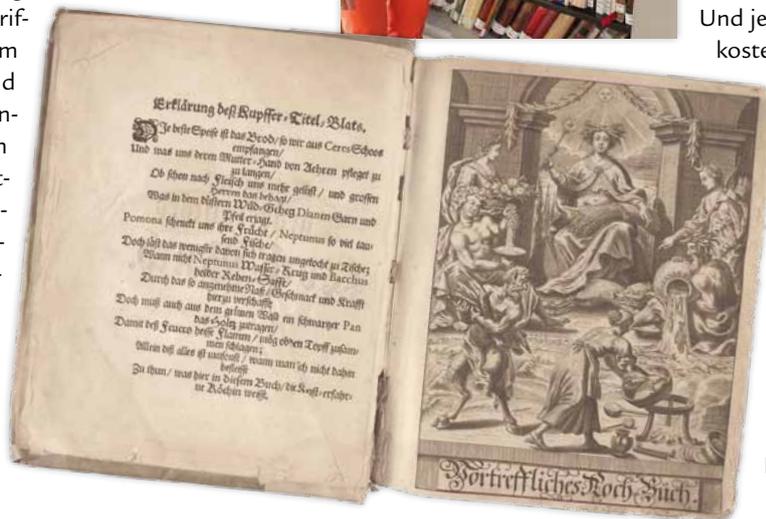
Jürgen Farrenkopf und Eugen Kettemann in bester Laune

Die „Chuchi Dortmund“ und die „Dortmunder Pottkieker“ proudly present: Das Deutsche Kochbuchmuseum – ein Museum der „anderen“ Art

➔ Liebe Kochbrüder: wie bereitet Ihr eigentlich einen Kochabend vor? Brainstorming, Recherche in Kochbüchern und im Internet? Da gibt es Hilfe!

Bereits seit Oktober 1988 gibt es das Deutsche Kochbuchmuseum in Dortmund. Anfangs existierte daneben eine Versuchsküche des örtlichen Stromanbieters, die von der damaligen Chuchi Dortmund als Heimstatt genutzt werden konnte. Die Küche und die Ausstellung des Museums gibt es nicht mehr, aber das Herzstück – die historische Bibliothek – steht weiterhin zur Verfügung.

Derzeit noch idyllisch im Westfalenpark gelegen, öffnen die ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen die Bibliothek mittwochs von 10 bis 14 Uhr oder nach Absprache (www.kochbuchmuseum.dortmund.de). Die Präsenzbibliothek hat derzeit ca. 12.000 Kochbücher, Ratgeber, Broschüren und Zeitschriften gelistet (hauptsächlich zum „bürgerlichen“ Haushalt und Küche des 19. und 20. Jahrhunderts – das älteste Kochbuch ist von 1691). Das sind schätzungsweise 200 laufende Meter Kochbücher! Auch unzählige Buchexemplare von Henriette Davidis (*1801 +1876), der Autorin des „Praktischen Kochbuchs“, des ersten deutschen Kochbuchs mit großer Verbreitung und andere Schätzchen kön-



nen eingesehen werden. Die Bibliothek wird zudem ständig erweitert, insbesondere durch Buchspenden bzw. Nachlässe. Hier empfiehlt sich jedoch die vorherige Absprache wegen möglicher Dubletten. Dennoch vorliegende Dubletten werden in der Regel von den ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen zu Flohmarktpreisen abgegeben, der Erlös kommt über gezielte Ankäufe dem Bestand zugute. Derzeit ist eine Neueröffnung in der Dortmunder Innenstadt geplant, die neben der riesigen Bibliothek auch eine Zeitreise durch die Welt der Kulinarik und der Küchentechnik möglich machen wird.

Und jetzt kommt's:

kostenloser Service des einzigen Deutschen Kochbuchmuseums in öffentlicher Hand ist die Buch- bzw. Rezept-Recherche. Für den kochhistorisch interessierten Kochbruder bietet sich hier ein Eldorado an Ideen und Rezepten. Anfragen können direkt an das Kochbuch-Museum unter kochbuchmuseum@stadtdo.de gestellt werden. Aber auch die „Dortmunder Pottkieker“ bzw. die Chuchi Dortmund helfen hier gern bei der Kontaktaufnahme.

Nachrufe

Horst Brustmann

* 20.06.1938 † 11.04.2016

Wir sind sehr traurig. Die Rheingau Chuchi Kiedrich trauert um ihren langjährigen Kochbruder Horst Brustmann, MdC. Horst war über 12 Jahre in der Rheingau Chuchi Kiedrich aktiv. Wir Kochbrüder werden Horst als einen besonnenen, positiv denkenden Menschen in Erinnerung behalten, der immer ein offenes Ohr hatte.

Rheingau Chuchi Kiedrich
Peter Gottbehüt – Chuchileiter

Claus Seppel

Die „Feinschmeckerchuchi Mannheim“ trauert um ihren langjährigen Kochbruder Claus Seppel, MdC, der nach kurzer schwerer Krankheit aus seinem Freundeskreis abberufen wurde.

Claus Seppel war gewissermaßen der „künstlerische Hobbykoch“, denn seinen Ideen entsprangen meistens die Dekorationen für die Veranstaltungen der „Feinschmeckerchuchi Mannheim“.

Er hinterlässt eine große Lücke in der Gemeinschaft seiner Chuchi.

Manfred Tholl (GMdC)

* 20. Februar 1937 † 9. Juni 2016

Wir nehmen Abschied von einem besonderen Menschen, der seit fast 40 Jahren unser Kochbruder war. Manfred war während dieser Zeit mit verschiedenen Aufgaben betraut, so hat er als Chuchichef einige Zeit die Geschicke der Chuchi gelenkt. In seiner Funktion als Landeskantler verstand es mit seiner ausgleichenden Art, die Ordensprovinz in ruhiges Fahrwasser zu führen. Manfred wird uns mit seiner Hilfsbereitschaft und seiner Freude am Kochen in unserer Mitte fehlen und immer in Erinnerung bleiben. Mit seiner humorvollen Art war er in seiner aktiven Zeit die Seele unserer Chuchi. Unsere Gedanken sind bei seiner Familie

Chuchi „Wiesbaden“

Liebe Brüder der Kochkunst, diesmal machen wir einen Ausflug nach Österreich. Dies Land steht für exquisite Küche, die von ausgezeichneten Weinen begleitet wird. Tradition und Moderne verschmelzen harmonisch. Außergewöhnliche Produkte krönen die moderne Küche. Hier sei nur an den Pannonischen Safran von Johannes Pinterits und an die ausgefallenen Ölkompositionen von Franz Hartl erinnert.

Kommen Sie genußvoll durch den Sommer – Ihr Helmut Weber



Franz Ruhm: Das Franz Ruhm Kochbuch – Das Standardwerk der Wiener und österreichischen Küche. 640 S., **Orac Verlag, 34,90 EURO**

Der Klassiker der österreichischen Kochkunst, durchgehend neu fotografiert. Franz Ruhms Kochbuch ist legendär. Schon vor Jahrzehnten geschrieben und immer wieder neu aufgelegt, ist es unverändert aktuell und zeitgemäß. Es versammelt auf 640 Seiten die besten Rezepte der österreichischen Küche, von der einfachen Hausmannskost bis zum raffinierten Festtagsgericht.



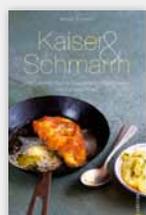
Die besten Mehlspeisen der österreichischen Bäuerinnen. 232 S., **Löwenzahn Verlag, 19,95 Euro**

Egal, ob eine klassische Schokoladentorte, fruchtige Mohn-Topfen-Schnitten mit Pfirsichguss, zart-duftender Millirahmstrudel oder der beliebte Kaiserschmarren: die erprobten Mehlspeis-Rezepte der österreichischen Bäuerinnen bieten eine verführerische Auswahl für alle, die es süß lieben. Mit dieser sorgfältig zusammengestellten und liebevoll bebilderten Rezeptsammlung macht das Ausprobieren zu Hause garantiert Freude.



Gerfried Sitar: Klostermahl und Fürstentafel. 256 S., **Leopold Stocker Verlag, 34,90 Euro**

Eine kulinarische Zeitreise unternimmt das Buch Klostermahl und Fürstentafel. Der Reiseführer für Leib und Magen führt in 30 österreichische Klöster und Schlösser, präsentiert historische Tischkultur und stellt ausgewählte Rezepte vor. Essen mit Stil, das verbindet man gemeinhin mit Schlössern und Klöstern. 30 Klöster und Schlösser öffnen dabei ihre Pforten und gewähren Einblick in ihre Küchen. – Neben der Vorstellung traditionsreicher Tischkultur, von sehenswerten Speisesälen und gediegenem Geschirr sowie der ein oder anderen Anekdote stehen natürlich die Rezepte im Mittelpunkt des Buches. Alle historischen Rezepte wurden behutsam so adaptiert, dass sie problemlos mit heutigen Zutaten nachkochbar sind.



Margit Proebst: Kaiser & Schmarrn – 100 österreichische Klassiker von Backhendl bis Marillknödel. 191 S., **Christian Verlag, 19,95 EURO**

Schlemmen wie in der Kaiserzeit! Ob Mehlspeisen wie Palatschinken und Mohr im Hemd oder deftige Klassiker wie Fackergulasch und Backhendl – die österreichische Küche ist dank ungarischer und böhmischer Einflüsse ungeheuer vielfältig und genießt nicht umsonst weltweit einen hervorragenden Ruf. Margit Proebst hat die besten k.u.k.-Rezepte zusammengestellt und verrät neben klassischen Rezepten auch Variationen für Experimentierfreudige.



Mario & Ewald Plachutta: Plachutta – Wiener Küche. 288 S., **Brandstätter Verlag, 34,90 Euro**

Wien ist seit Jahrhunderten berühmt für seine kulinarischen Genüsse. Inbegriff der modernen Wiener Küche ist ein Name: Plachutta. Er steht für städtische Genussskultur mit Tradition und Zukunft, fest in der Gegenwart moderner Essgewohnheiten und Kochtechniken verankert. In diesem Buch präsentiert Plachutta einen Rezeptschatz, ein persönliches Best of der Wiener Küche in rund 170 wohlprobierten Rezepten für jeden Tag und jede Gelegenheit. Leicht verständlich beschrieben, für Kochneulinge ebenso wie für ambitionierte HobbyköchInnen geeignet.



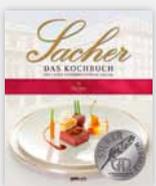
Eva Mayer-Bahl: Knödel & Strudel – Die besten Originalrezepte. 128 S., **BLV Buchverlag, 12,99 Euro**

Nostalgisch und charmant: einzigartige Originalrezepte aus der k.u.k.-Monarchie. Von einfachen Gerichten für die Alltagsküche bis zu allerfeinsten Gaumenfreuden für die Festtagstafel. Nudeln, Kartoffel- und Maisgerichte, Nockerl, Knödel, Strudel, Palatschinken, Omeletts, Schmarren, Aufläufe, Puddings, Cremespeisen.



Bernie Rieder: Süße Österreichische Küche. 280 S., **Braumüller Verlag, 29,90 Euro**

Ob fruchtig, schokoladig oder cremig – lassen Sie sich von Bernie Rieder in das süße Universum der österreichischen Küche führen. Die süße österreichische Küche hat mehr zu bieten als Apfelstrudel und Kaiserschmarren, das zeigt er eindrucksvoll in seinem neuen Buch. Neben beliebten Klassikern finden sich süße innovative Kreationen und moderne Variationsmöglichkeiten von allseits bekannten Süßspeisen. Kreativ werden traditionelle süße Gaumenfreuden interpretiert und folgt dabei auch kulinarischen Trends. Ein umfassendes Nachschlagewerk für alle Anlässe, für Bäcker und Rührer, für Anfänger gleichwohl wie für Profis. Ein Muss für alle Naschkatzen!



Birgit Schwaner: Sacher – Das Kochbuch – Die feine österreichische Küche. 400 S., **Pichler Verlag, 39,99 Euro**

Das Sacher-Kochbuch ist keine bloße Rezeptsammlung, es ist längst zum Klassiker, ja zum Mythos geworden. Und es ist weit mehr als die Original Sacher-Torte. Die weltberühmten Gerichte der Sacher-Küche zählen zum unverrückbaren Teil des kulinarischen Erbes Österreichs. Das nunmehr neu gestaltete Sacher-Kochbuch knüpft an diese große Tradition an, entwickelt sie aber weiter. Herausgeberin Alexandra Winkler und Sacher-Küchenchef Werner Pichlmaier spannen den Bogen zu einer gesunden und leichten Küche. Klare Rezepte zum Nachkochen, zahlreiche Anregungen für eine gepflegte Tafelkultur sowie Anekdoten und Reminiszenzen rund um das Sacher.



Viktor Siegl: Die besten Weine Österreichs 2016. 228 S., **Braumüller Verlag, 9,90 Euro**

Österreichische Weine gehören zu den besten der Welt. Das unverzichtbare Brevier des Weinexperten Viktor Siegl präsentiert auch heuer die herausragendsten national und international ausgezeichneten Weine mit aktuellen Ab-Hof-Preisen und Adressen der Winzer. Viktor Siegl stellt die besten Weine Österreichs vor. Neben persönlichen Bewertungen aufgrund eigener Erfahrungen werden die Ergebnisse der wichtigsten nationalen und internationalen Leistungswettbewerbe ausgewertet und jene Weine vorgestellt, die ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Dieses wichtige Kompendium für jeden Weinkenner und Weintrinker beinhaltet auch eine Beschreibung von Prototypen, also eine Sortenbeschreibung gängiger Weinsorten hinsichtlich Farbe, Bukett, Geschmack



Alexander Magrutsch: DAC – Weine, Winzer und Gebiete – Eine Reise zu den Herkunftsweinen in Österreich. 160 S., **24,90 Euro**

Im Jahr 2003 wurden die ersten DAC-Weine der Öffentlichkeit vorgestellt. Weinviertel DAC war die erste gesetzlich definierte Appellation Österreichs und bildete den Startschuss zu einer intensiv geführten Diskussion über Herkunftsweine aus Österreich. Mittlerweile gibt es neun DAC-Gebiete und die dazugehörigen Weine. DAC – für viele Konsumenten bedeuten diese drei Buchstaben eine Garantie für guten und typischen Wein aus österreichischen Weinbauregionen. Was aber steht dahinter? Was bedeutet DAC? Dieses Buch stellt alle österreichischen DAC Regionen vor. Ein großer Teil des Buches widmet sich zahlreichen engagierten Weingütern.



Peter Moser: Rotwein Guide 2016 Österreich. 398 S., **Falstaff Verlag, 14,90 Euro**

Die besten Rotweine Österreichs beschrieben und bewertet. Inklusive Zweigelt & Blaufränkisch Grand Prix 2014, Hauptjahrgang 2013 und der Falstaff Reserve Trophy für ältere Jahrgänge. Mit allen Ab-Hof-Preisen, Adressen und Websites. Plus: Kennzeichnung »Best Buy« für Weine mit bestem Preis-Leistungs-Verhältnis.

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

B A D E N - B A D E N E R W I N Z E R G E N O S S E N S C H A F T

BADEN-BADENER WEINSCHÄTZE *entdecken und erleben.*



Entdecken und erleben Sie die Baden-Badener Weinschätze in der außergewöhnlich stilvollen Atmosphäre unserer Kellerei. In aller Ruhe können Sie auswählen und sich dabei kompetent beraten lassen.

Eine ganz besondere Gelegenheit die Baden-Badener Weine und Sekte kennenzulernen, ist unsere *Freitagsweinprobe*. Von April bis Mitte Dezember können Sie an jedem Freitag um 14 Uhr (außer feiertags) ohne Voranmeldung einen repräsentativen Querschnitt aus dem abwechslungsreichen Programm der Baden-Badener Weine verkosten. Gönnen Sie sich einen »genussreichen« Besuch in unserem Haus.

Wir sind für Sie da: Montag bis Freitag von 8 bis 18 Uhr, Samstag von 9 bis 13 Uhr. Vom ersten Sonntag im April bis zum Sonntag vor Heiligabend ist sonntags von 10 bis 13 Uhr geöffnet (außer Feiertage).

www.baden-badener-wg.de



Mauerbergstraße 32
76534 Baden-Baden
Telefon 07223/9687-0

Baden-Baden