



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 5 | September | Oktober 2016



-  **Ordensprovinzfest Baden**
-  **Ordensprovinzfest Mosel-Saar-Wasgau**
-  **Neue Chuchi in Lörrach**
-  **Aus den Chuchis**
-  **Literarisch-Kulinarisch**



Herbstküche ist Wildküche – ein schönes Rezept auf Seite 2



Herbstküche ist Wildküche

War der Sommer auch wie fast immer zu kurz, die schönsten Seiten des Herbstes entschädigen für allerlei Entbehrungen. Bei einem schönen Stück Wildbret kommt die Welt wieder in Ordnung. Ein guter Roter dazu und das Glück ist perfekt.

Wildschweintrüben mit Calvadosäpfeln

Zutaten für 4 Portionen:

Ca. 600 Gramm Wildschweintrüben,
Salz, frisch gemahlener Pfeffer,
1 TL Thymianblätter, 1 TL Rosmarinnadeln, 4 Salbeiblätter,
4 Wacholderbeeren, 1 Msp Zimtpulver, 1 Msp Nelkenpulver,
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange,
4 EL Keimöl, 50 g Butter, 1 Bund Suppengrün, 6 cl Calvados,
dünne Scheiben fetter Speck, 4 aromatische Äpfel, 1 EL Zucker,
1/4 l Wildfond, 2 EL Preiselbeersirup, 1/8 l Sahne
(Msp = Messerspitze)

Zubereitung:

Wildschweintrüben enthäuten, mit Salz und Pfeffer einreiben, Kräutern und Gewürzen zerstoßen, Orangenschale und Öl darunterühren und den Rücken damit bestreichen. Zugedeckt mindestens 1 Stunde marinieren. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Öl und Butter im Bräter erhitzen und den Wildschweintrüben darin anbraten. Das Suppengrün klein schneiden, kurz mitrösten und mit Calvados ablöschen. Rücken mit Speckscheiben belegen und im Ofen 30 Minuten braten.

Calvadosäpfel:

Butter und Zucker karamellisieren, Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten mit Calvados ablöschen und darin 2 bis 3 Minuten schmoren.

Rücken herausnehmen und in Alufolie einwickeln – ruhen lassen, den Bratenfond aufgießen, Preiselbeersirup und Wildfond zufügen und sämig einkochen. Durch ein Sieb passieren. Soße eventuell mit etwas Sahne verziehen.

Beilagen:

Grünkohl mit Linsen und feine Salzkartöffelchen

Grünkohl mit Linsen

Zutaten für 4 Portionen:

10 schöne Grünkohlblätter (ca. 1/2 Grünkohlkopf)
150 g grüne Linsen
1 Bouquet garni (Karotte, Lauch, Sellerie, Lorbeer)
1 mit einer Nelke gespickte Zwiebel
Salz, Pfeffer und Muskat
Butter, Schweineschmalz

Zubereitung:

Grünkohl von der Mittelrippe trennen und in passende (mundgerechte) Stücke reißen. Die Blätter dann in kräftigem Salzwasser bisfest blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken.

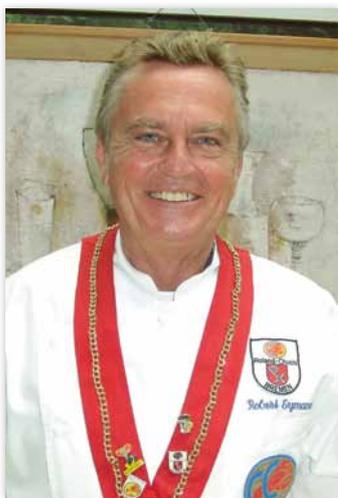
Die Linsen einige Stunden einweichen und mit dem Bouquet garni und der Zwiebel in reichlich Wasser garen. Die Linsen sollen ganz bleiben.

Die fertig gegarten Linsen in ein Sieb geben und die Gewürze entfernen.

Butter und Schweineschmalz (je 1 Teil) in eine beschichtete Pfanne geben, den Grünkohl dazugeben und etwas angehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Guten Appetit!

Liebe Brüder,



ich hoffe, Ihr hattet alle einen wunderbaren Urlaub und seid wohlbehalten wieder angekommen.

*Die Reisemarmitage steht und ich bin sicher, es wird eine tolle Veranstaltung.
Alle Teilnehmer erhalten in den nächsten 3 Wochen weitere Informationen mit einem Ablaufplan.
Das Orgateam und wir vom Kapitel freuen uns schon sehr auf die Reise und ganz besonders auf Euch!*

*Dann kann ich Euch unsere nächste Großveranstaltung ankündigen:
Großrat 2017 in Augsburg am 21. und 22.4.2017.
Ein Großrat in dieser wunderbaren Stadt wird sicherlich ein Highlight.*

*Unser Bruder und Landeskanzler Herbert Lidel ist mit seinen Brüdern schon eifrig bei den Planungen.
Alle, die schon einmal die Brüder in Augsburg getroffen haben, wissen, kochen können sie alle.
Freuen wir uns also darauf. Diese Feste, die es den Brüdern ermöglichen, über den eigenen Tellerrand
zu schauen, sind wirklich das Sahnehäubchen in unserem wunderbaren Club.*

Das Kapitel und ich freuen uns, Euch auf Mallorca und dann auf dem Großrat zu sehen.

*Bis dahin
Euer Robert*



Habt Ihr sie noch alle ...?

Gemeint sind unsere Clubservietten. Auf Wunsch einiger Chuchis hatten wir im Frühjahr dieses Jahres neue Clubservietten drucken lassen. Und jetzt haben wir sie palettenweise auf Lager. Dort gehören sie aber eigentlich nicht hin sondern zu Euch in die Chuchis!

Bitte ordert doch möglichst bald ein Paket, dann haben wir endlich wieder Platz im Lager und „Kohle“ in der Clubkasse, denn die Servietten hat unserer GA für Euch alle vorfinanziert.

Einzelheiten über Bestellmenge und Preise könnt Ihr aus dem Bestellformular ersehen, welches Ihr auf unserer Website www.club-kochender-maenner.de unter „Chuchibedarf“ findet.

Impressum

Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Hauptstraße 31
D-76593 Gernsbach

Telefon 0 72 24 - 99 48 900

Telefax 0 72 24 - 99 48 901

cc-club@t-online.de

www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:

Frithjof Konstroffer GMdC

Telefon 0 61 51 - 99 631-44

Telefax 0 61 51 - 99 631-12

hummer@printhouse-darmstadt.de

Layout, Produktion, Druck, Verarbeitung und Versand:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co KG

Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt

www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Foto Titelseite: Neil Burton | 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.

Es war mal wieder Zeit... Ordensprovinz Baden feiert rauschendes Herbstfest mit Musik und Comedy in Bad Herrenalb

➔ Die Vorbereitung für die Organisatoren war nicht von Pape und dauerte ein knappes halbes Jahr. Doch drei Jahre nach dem letzten baden-württembergischen Ordensprovinzfest 2013 auf der „Pfirmann-Ranch“ in Pforzheim folgte nun am 11. September die rein badische Variante in der Kurstadt Bad Herrenalb nahe Karlsruhe. Weit über 100 Kochbrüder, Kochschwägerinnen und Gäste mit Kind und Kegel waren angereist, um im Waldkurhaus des Bad Herrenalber Ortsteils Rotensol am Rande des Schwarzwalds ein paar vergnügliche Stunden zu verbringen.

„Es war mal wieder Zeit“, betonte Landeskanzler Helmuth Balsler von der Murgtal-Chuchi Gaggenau, der die Festaktivitäten gemeinsam mit dem Bad Herrenalber Chuchileiter und Gastgeber Wolf-Dieter Deutsch koordinierte. Mit vereinten Kräften zauberten acht von insgesamt elf badischen Chuchis mit brüderlicher Unterstützung aus dem benachbarten Württemberg ein umfangreiches Menü auf den Tisch – und das bei knapp bemessener Vorlaufzeit. Begonnen wurde mit kleinen Leckereien wie Hörnchen mit Lachstartar oder Jakobsmuscheln in Vanilleöl. Es folgten Blätterteigpastetchen, Quiche mit Wildkräutersalat über geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich bis hin zu einer kalten Tomatensuppe im Glas, die bei spätsommerlicher Hitze jenseits der 30-Grad-Marke mehr als willkommen war. Weiter ging es mit Fleischkäse, Roastbeef vom Grill und Steaks vom Murgtälner Rotwildkalb nebst Beilagen. Zum süßen krönenden Abschluss gab es Schwarzwälder Kirschtorte im Glas, Schokoladenmousse, fruchtiges Tiramisù und Mirabellen-Quark. Für ein ganzes Kuchensortiment von Kirsch bis Apfel hatte Großkapitel-Mitglied und GMdC Thomas Schmidhuber (Chuchileiter Balingen-Zollernalb) gesorgt, so dass die Festgäste kulinarisch bestens versorgt waren. Den Unterhaltungsteil übernahm einmal mehr das auch schon beim „Kochen im Grünen“ (Ketsch) erprobte Entertainer-Duo Jean-Claude Fourcade (Landeskanzler Kur-Mainz – Hessen-Nassau) und Horst Geyer-Weischer (Chuchileiter „Aqua Aureliae“ Baden-Baden). Dazu lieferte der Ettlinger Chuchileiter Peter Hepfer schwäbische Mundart-Comedy in zwei Akten. Und wem das noch nicht reichte, der konnte sich im Notfall auf der Kinder-Hüpfburg nach Herzenslust austoben. „Es war uns ganz wichtig, ein Fest mit Familiencharakter auf die Beine zu stellen“, bilanzierte Landeskanzler Helmuth Balsler und wies darauf hin, dass die jüngste Teilnehmerin gerade einmal 10 Monate alt war. Im Übrigen hätten der gegenseitige Austausch, die Gespräche, das herzliche Wiedersehen im Mittelpunkt gestanden. „Denn die Kochbrüder der verschiedenen Chuchis sehen sich schließlich nicht jede Woche“, so Balsler. Ein dickes Lob sprach er der gastgebenden Chuchi Bad Herrenalb um ihren Chuchileiter Wolf-Dieter Deutsch aus: „Ihr habt Euch mit Haut und Haaren in ein rundum gelungenes Fest eingebracht.“ Froh und glücklich war am Ende auch der Cheforganisator: „Ich bin zwar total geschafft, aber die Mühe hat sich gelohnt“, meinte Wolf-Dieter Deutsch und fügte hinzu: „So eine gemeinsame Feierlichkeit unterstreicht vor allem den Zusammenhalt in der Ordensprovinz.“

Peter Hepfer



Ordensprovinzfest Mosel-Saar-Wasgau 2016

➤ Unter bewährter Federführung der Paul-Ricard-Chuchi Ensdorf trafen sich am 25. Juni 2016 Brüder, Schwägerinnen und Ehrengäste bei dem typisch „durchwachsenden Sommerwetter“ dieses Jahres zum Ordensprovinzfest. Zum 8. Male in der Ordensprovinz und zum 2. Male in Ensdorf konnte LK Gerhard Blumenröther unter seiner Landeskanzlerschaft erstmals mehr als 100 Teilnehmer/Innen aus den Chuchis Gourmet 72 und Karlsberg aus Homburg, der Landgrafen-Chuchi aus Pirmasens sowie den Chuchis Lebach, Trier und Ensdorf begrüßen. Ausnahmslos alle Chuchis waren aktiv und erbrachten kulinarische Genüsse auf höchstem Niveau; die Stimmung war phantastisch; die photographischen Schnappschüsse sprechen für sich.... Alle waren sich einig: es war ein gelungener brüderlicher Tag!





Kulinarische Alb Express Reise der Chuchi Geislinger Steige



➔ Am 16. Juli 2016 bot der Verein der Ulmer Eisenbahnfreunde (UEF) eine kulinarische Fahrt mit dem Dampfzug über die schwäbische Alb von Amstetten nach Gerstetten an.

Dies ließen sich die Mitglieder der Chuchi Geislinger Steige und ihre Damen nicht zweimal sagen – zumal die kulinarische Seite in den bewährten Händen der beiden Küchenmeister Kottmann vom Gasthof Hirsch in Gosbach lag (direkt am Albaufstieg der Autobahn A8 Stuttgart – München).

August Kottmann hatte bei internationalen Wettbewerben den Teams der deutschen Köche-Mannschaften als Coach schon mehrmals zum Sieg verholfen. Somit war der Erfolg dieser Veranstaltung schon vorprogrammiert!

Ein weiß-blauer Himmel begrüßte die 15 Teilnehmer am Bahnhof Amstetten zum Empfang mit bodenständigen Fruchtsekten, schwäbischem Most und Fingerfood.



Pfifferlings Nudeln, ein Wild-Goulasch mit handgeschabten Spätzle, Dinkel-Steinpilz-Kernotto und noch Weiteres warteten auf die Teilnehmer. Die Sonne zeigte sich blutrot am klaren Abendhimmel, als der Anpiff zur Rückreise erscholl, und so dampften wir in bester Stimmung wieder zurück bis Waldhausen: dort hatte das Team der Kottmänner inzwischen das Dessert-Buffer aufgebaut: Alb-Sauerkirschen mit Schokoladenmus, Gosbacher Apfel-Kirsch-Ofenschlupfer und Zitronenmelisse-Tarte warteten darauf, die Gaumen zu verwöhnen. Dazu gab es wieder eine freie Getränkeauswahl und eine interessante Auswahl der hervorragenden Kottmännischen Destillate.

Die Organisation dieser aufwendigen kulinarischen Reise war perfekt gelungen, das Wetter zeigte sich von seiner besten Seite und alle waren sich einig: dieser Tag gehört in die Liste der Highlights des Lebens!



Sodann ging die Fahrt unter Dampf bis zum Bahnhof Waldhausen, wo den Teilnehmern eine Auswahl kleiner Vorspeisen von Alblinsensalat mit Thymianbuchteln bis zur Pfifferlings-Samtsuppe kredenzt wurde. Das Ganze wurde abgerundet durch unseren Großlöffelmeister Peter Maichle, der mit seinem spektakulären 300er Adenauer Mercedes ein zusätzliches nostalgisches „I-Tüpfelchen“ setzte.

Nach genüsslichem Verzehr, begleitet von den im Preis inbegriffenen Getränken, ging die Reise weiter durch die herrliche Alblandschaft bis zum Wendepunkt in Gerstetten.

Dort hatte in der Montagehalle der UEF das Team um Andreas und August Kottmann ein Hauptgang-Buffer aufgebaut: Schweinebäckchen in Apfelmostoße geschmort, Lachs-Zander-Roulade auf



Der „Weinflirt“ der Chuchi Freiburg beim Weingut Hermann Dörflinger, Müllheim, Markgräflerland.

➔ Wer in diesem Jahr zum „Flirten“ nach Müllheim ins Markgräflerland kam, durfte keine Scheu vor etwas reiferem Alter haben, geht doch die Geschichte des Weingutes von Hermann Dörflinger bis auf das Jahr 1411 zurück.

Im äußersten Südwesten unserer Republik liegt das Markgräflerland. Häufig – und doch etwas vollmundig – auch als die „Toskana Deutschlands“ bezeichnet, bietet diese zum Anbaugebiet Baden gehörende Weinregion eine Vielzahl höchst beachtlicher und überregional sehr bekannter Weingüter. Das Weingut von Hermann Dörflinger gehört gewiss hierzu. Hermann Dörflinger war einer der ersten Winzer, der in Baden, und sicherlich auch darüber hinaus, ganz konsequent durchgegangene Weine produzierte. Seine Weinberge umfassen 20 Hektar Rebfläche in den Lagen Pfaffenstück, Regenhaag und Sonnhalde (Müllheim) sowie Römerberg (Badenweiler). Zu 70% produziert das Weingut Weißweine mit den Weißweinsorten Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Gutedel, Silvaner, Nobling und Müller-Thurgau. Zu 30% werden Rotweine produziert und zwar ausschließlich Spätburgunder.

Mit dem von Hermann Dörflinger besonders gepflegten Gutedel, dem bodenständigen Alltagswein im Markgräflerland, beflügelt er sogar das Kulturleben der Kleinstadt Müllheim: ein Fass mit 225 Liter Wein ist alljährlich für den Träger des „Gutedelpreises“ reserviert. Ausgezeichnet wird hiermit eine Person des öffentlichen Lebens, die mit Eigensinn und Initiative für ihre Sache einsteht. Träger des Preises waren so u. a. Jean-Claude Juncker, Karl Kardinal Lehmann, der Gastrosoph Wolfram Siebeck oder der „Urtyp“ eines Markgräflers (und gewiss auf diese Weise mit dem Winzer nahe verwandt), der Fußballtrainer Christian Streich.

Nun, von all dem überzeugen konnten sich auf Einladung der Chuchi Freiburg am 9. April 2016 beim Weingut Dörflinger 35 Schwägerinnen und Kochbrüder aus den Ordensprovinzen Schwarzwald-Bodensee und Baden sowie dem benachbarten Kanton Basel und dem Elsass.

Zur Begrüßung labten wir uns an einem Weißburgunder Sekt extra Brut, dazu gönnten wir uns wunderbar duftendes Bauernbrot und brachten mit hausgemachten Gänserillettes, Rillettes von der Makrele und passend zur Jahreszeit einer Bärlauchcrème den Gaumen in Schwung.

Trotz frischer Temperaturen war die Stimmung gut und nach dieser ersten Stärkung ging es zu einer kleinen Besichtigung in den Weinkeller. Hermann Dörflinger erzählte uns einiges über die Geschichte des Weingutes und erklärte die verschiedenen Bilder auf den teilweise sehr alten Holzfässern. Der Winzer ließ es sich nicht nehmen, uns eine Fassprobe des aktuellen 2015er Spätburgunders kosten zu lassen. Wie nicht anders zu erwar-



ten nach diesem herrlichen Sommer, ein sehr vielversprechender Wein. Nach der Kellerbesichtigung ging es in die Weinberge. Eine kleine Wanderung, bei der uns nun ein Mitarbeiter des Winzers, Hans-Werner Oettlin begleitete, brachte uns zu einer beschaulichen Hütte in der Lage Reggenhag, wo wir Rast machten und Gutedel, Silvaner und Weißburgunder verkosteten. Hans-Werner Oettlin erwies sich hierbei nicht nur als äußerst sachkundiger Weinexperte und Kenner der Region. Nein, er begeisterte uns auch durch mit Inbrunst und Euphorie vorgetragenen Zitaten von u.a. Goethe, Schiller, Hölderlin und bescherte uns so eine kurzweilige und einmalige „Weinprobe mit klassischer Literatur“.

Der zweite Teil unseres Weinflirts fand dann im Gasthof „Ehebach“ in Müllheim-Britzigen statt. Das Anwesen gehört Dirk Brunner, einem jungen Metzger, der uns mit vorzüglichen Zutaten für unser folgendes Menü versorgt hatte, welches von unseren Kochbrüdern Jonas Hees, Hans Kreim und Alexis Schmelzer vorbereitet worden war:

Fischterrine mit Gurkengel an Salatbouquet

*

*Gefüllte Artischocken alla Siciliana,
Ragout von Datteltomaten, Crostino mit Pesto
von grünen Oliven*

*

*Gefüllter Lammrollbraten mit weißen und grünen
Bohnen, Tomaten und Ofenkartoffeln*

*

*Pastiera Napoletana – Weincreme mit Minzgelee –
Bonnet piemontese*

Zu jedem der Gänge stellte uns Hermann Dörflinger zwei verschiedene Weine vor – so konnten wir direkt die Unterschiede der einzelnen Weine zu den korrespondierenden Speisen erleben. Wir stellten fest, dass nicht nur der trockene Riesling, nein, auch der Weißburgunder Kabinett zur Fischterrine ganz hervorragend harmonierte. Zum Hauptgang kredenzte uns der Winzer einen Spätburgunder aus dem Barrique und als Gegenpol einen Grauburgunder ebenfalls aus dem Barrique.

Ausgiebig wurde diskutiert, nicht nur über Kulinarisches, viel gelacht wurde und auch ordentlich Weinflaschen wurden hierbei auch geleert. Kurzum, ein wunderbarer Nachmittag endete mit einem ausgezeichneten kleinen Menü, welches von ganz hervorragenden Weinen begleitet worden war. Alle Anwesenden waren sich einig, im nächsten Jahr wird man sich an anderer Stelle gerne wieder treffen. *Alexander Theegarten GMdC CL, Alexis Schmelzer GMdC LK*



Dr. Wolfgang Kühn: Ein neuer blauer Stern am Firmament der „Dortmunder Pottkieker“

➔ Schade, schade. Schade, dass unser enthusiastischer Kochbruder Dr. Wolfgang Kühn nicht schon viel früher den Weg in unsere Gemeinschaft gefunden hat. Was hätten wir nicht schon für tolle kulinarische Highlights miteinander erleben können. Aber jetzt ist er ja da und das blaue Band hat nach seinem neuen Träger fast schon geschrien. So stellte Wolfgang am 2. September seine Fähigkeiten im Rahmen(s)eines Kochabends mit folgender Speisefolge unter Beweis:

Crème Brûlée und Praline von Gänseleber mit Ananas-Chutney // Suppe von passierten Tomaten mit Lammspieß und Knoblauch-Croutons // Sauerbraten vom Seeteufel auf Spitzkohl in Champagnersauce // Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce und Spätzle // Erdbeer-Rhabarberschaum mit Mangoscheiben.

Hört sich zunächst nicht hochkompliziert an – im Detail seiner Zubereitung jedoch ein sehr anspruchsvolles Menü. Aber: gute Produk-



te, gut geplant und vorbereitet, engagierte Mitstreiter - dann klappt es auch mit dem Ablauf und zaubert den Teilnehmern ein glückliches Lächeln ins Gesicht.

Die Prüfungsjury mit LK Dr. Holger Tietz, GA Willi Keeren und „unserem“ Manni Schulz konnte insbesondere bei den Prüfungsgängen nur marginal Verbesserungspotential entdecken und zeigte sich auch hinsichtlich der Wein-Begleitung euphorisiert, die ausschließlich aus Österreich kam und wunderbar harmonierte. So wurde der hochverdiente obligate Löffeltrunk zum Schlusspunkt eines denkwürdigen Abends. Vielen Dank an unseren neuen Chef de Chuchi Wolfgang für den bereiteten Gaumenschmaus, es wird bestimmt nicht Dein letztes Band gewesen sein. Und das ist auch gar nicht schade!

Sachsenwald-Chuchi Reinbek: Günter Timm ist endlich CdC

➔ Er hatte sich lange Zeit gelassen, unser Kochbruder Günter, mit seinem CdC. Nun hat er sich die Zeit genommen und sich der Prüfung gestellt.

Sein neues, exklusives Zuhause ist inzwischen soweit fertiggestellt, dass Zeit für die Prüfung vorhanden war. Am 21. Juli 2016, dem bis dahin heißesten Tag im Norden, war es dann soweit. Günter empfing seine Prüfer, LK und GMdC Gerhard Ebel und CL MdC Reiner Finnen sowie seine Chuchi mit einem Amuse und einem Glas Prosecco.

Das Möhren-Curry Schaumsüppchen mit Tiefseescalopp im Pistazien Chili Mantel gelang ihm hervorragend und wurde entsprechend benotet. Es folgte der Fischgang mit Lachsfilet mit Limonen-Ingwer Panade, Gurken-Kapern-Gemüse und Sesam-Kümmel-Kartoffeln. Auch hier gab es wenig zu kritisieren. Nach einem Sorbet hatte sich Günter als Hauptgang Rinderfilet im Schinkenmantel mit Zwiebelchutney, Sellerieschiffchen und mediterranem Grillgemüse vorgenommen. Auf die Teller gelangte ein vorzüglich zubereitetes Filet vom argentinischen Rind. Das Menü wurde abgerundet mit einem Dessert „Reis Trautmannsdorff“ mit Rosenpelargonien und marinierten

Johannisbeeren. Die Jury war sich in der Bewertung einig, hier wurde ein neuer CdC gekürt. Wir wünschen Günter weiterhin viel Spaß in unserer Runde, denn neue Aufgaben warten... (MdC)



Neuer Maître de Chuchi bei der Kelten Chuchi

➔ Am 25. Juni 2016 hatte sich unser Kochbruder Michael der Herausforderung gestellt, Maître de Chuchi zu werden. Neben den Juroren LK Jean-Claude Fourcade GMdC, CL Hans Arnold GMdC, CL Valentin Brodbeck MdC und CL Peter Rieger MdC hatte er auch seine Kochbrüder zu diesem schönen Menü eingeladen:

*Variationen vom Feta – 2013 Riesling-Sekt trocken,
Weingut Nierstheimer Nack*

Mousse vom Räucherlachs – Chablis Paul Edouard

*Paprikasüppchen mit Chorizo – 2012 Regent Qualitätswein,
trocken Weingut Nierstheimer Nack*

*Seezungenröllchen unter der Lachshaube auf Wildreistalern –
Chablis Paul Edouard*

Sorbet von der roten Johannisbeere

2013 Scheurebe-Sekt halbtrocken, Weingut Nierstheimer Nack

*Lammedaillons im Mürbeteig mit gebratenem Spargel und Rosmarinsoße
St. Laurent, trocken Weingut Schäfer Nack*

*Bananenaufauf auf karamellisierter Ananas mit Nuss-Nougat-Eis
2009 Ortega Beereauslese edelsüß, Weingut Nierstheimer Nack*

Michael hatte seine Prüfung unter das Motto „... wir kochen auch nur mit Butter“ gestellt. Die einzelnen Gänge wurden in dem vorgegebenen Zeitfenster auch optisch sehr ansprechend serviert. Natürlich wurden dazu auch die zu jedem Gang passenden Weine gereicht. Wie konnte es also anders sein, Michael kniete sich nach der mit Tipps verbundenen Laudatio von LK Jean-Claude und dem Umhängen des Hummers am gelben Band durch GMdC Hans nieder, um den „Löffeltrunk“ entgegen zu nehmen. Danach nahm Michael sichtlich entspannt die Glückwünsche und Geschenke der Jury und seiner Kochbrüder entgegen. *CL Peter Rieger, MdC*



KiG 2017 „Die Erste“



Liebe Kochbrüder,

eigentlich denkt man: unser tolles Fest in Ketsch war doch eigentlich erst vorgestern, oder? Dabei ist schon mehr als ein Jahr vergangen und das personell unveränderte Organisationsteam plant schon seit längerem intensiv für die Neuauflage im September 2017.

Zwei konstruktive Sitzungen fanden hierfür bereits in unserer schönen Geschäftsstelle in Gernsbach statt.

Generell: die Grundstruktur vom KiG 2015 bleibt ganz wesentlich erhalten; wir lernen aber aus den gewonnenen Erfahrungen und wollen noch attraktiver, vielseitiger und professioneller werden.

Zuerst: die supergünstigen Eintrittskonditionen bleiben unverändert; das gesamte Wochenende kostet dank großzügiger Unterstützung durch unsere Clubführung für Erwachsene nur 40 Euro. Kinder und Jugendliche bis zum vollendeten 15. Lebensjahr zahlen nichts, sie sind kostenfrei vom Kapitel eingeladen! Zusätzlich wurden die Zuschüsse für die Kochbeiträge der aktiv teilnehmenden Chuchis deutlich erhöht.

Bleibt also neugierig und blockiert in Eurem Terminkalender schon jetzt das Wochenende vom 3. September 2017.

Weitere Informationen und die Anmeldeformulare in den folgenden Hummerausgaben.

*Wir freuen uns auf Euch im schönen Ketsch
Euer MD Bernd Aldinger und das „KiG - Orga - Team“*

Chuchi Gourmet 72 Homburg: „Meisterlicher“ Chuchi Nachwuchs

➔ Das gibt es sicherlich nicht allzu oft in unserer Bruderschaft: von 4 „alten“ Chuchi Brüdern der Chuchi Gourmet 72 sind die Söhne in die Hobby-Fußspuren ihrer Väter getreten und inzwischen dort als begeisterte Köche aktiv. Jörg Freyler, der am 22. Juli dieses Jahres zum Maitre-Rangerhebungskochen eingeladen hatte, ist einer von ihnen.

Nach einer Champagner-Begrüßung im schönen Garten seines Homburger Küchen-Domizils servierte Jörg zum Auftakt köstliche Jakobsmuscheln an Thai-Spargel und Basilikum-Öl, um anschließend mit einem Möhren-Mango-Cappuccino einen richtigen „Burner“ zu landen: eine regelrechte Geschmacksexplosion auf dem Gaumen, die alle Kochbrüder zum Schwärmen brachte. Auch die Jury, bestehend aus LK Gerhard Blumenröther, dem stellvertretenden LK Wolfgang Vogelgesang und CL Manfred Gantner waren von dieser Kreation begeistert und nahmen sich vor, sie unbedingt nachzukochen.

Ein erfrischender Salat im frisch gebackenen Parmesan-Körbchen sorgte für eine notwendige Neutralisierung der Geschmacksnerven, um den anschließenden ersten Wertungsgang, ein Zanderfilet im hauchdünnen Pancettamantel an pikantem Melonen-Gurken-Salat genießen und werten zu können. Nach einem Limetten Sorbet mit Basilikum konnte Jörg Freyler auch sein Können im Umgang mit



Fleisch unter Beweis stellen: ein rosa gegarttes Medaillon vom heimischen Rind aus dem Biosphären Gebiet Bliesgau, bedeckt von einer raffinierten Chili-Tomaten-Kruste und serviert auf einer mit Schnittlauch-Sahne angerichteten Lauch-Kartoffel-Komposition überzeugte die Jury ebenso wie die Kochbrüder von der meisterlichen Qualifikation des Aspiranten.

Mit flüssigem weißem Schokotrüffel im Schokoladenküchlein, Rhabarberschaum und einer Erdbeerrosette beschloss als dritter Wertungsgang ein Feuerwerk der süßen Genüsse einen nicht nur erfolgreichen sondern auch äußerst harmonischen und unterhaltsamen Kochabend im brüderlichen Kreise der Chuchi Gourmet 72.



In seiner Laudatio würdigte LK Gerhard Blumenröther sowohl die unter Beweis gestellte Kochkunst des Maitre Aspiranten als auch die ruhige Art, in der Jörg Freyler zusammen mit seinem Beikoch Stefan Lintz an einem stets aufgeräumten Arbeitsplatz das gesamte 7-gängige Menü zubereitete. Es liegt der Verdacht nahe, dass dies eine Generalprobe für den Grand Maitre war!?

Urkunde und Hummer am gelben Bande sowie ein hochverdienter großer Schluck Grand Crû Champagner aus dem Löffel des Landeskanzlers waren der Lohn für das meisterliche Menü, das der glückliche Maitre de Chuchi Jörg Freyler seinen Kochbrüdern an diesem Abend kreierte.

Gerhard Blumenröther



Chuchi Lebach in neuer Clubküche: Zur Einweihung ein „Kochen für die Schwägerinnen“



➔ Nach vielen Jahren des Kochens in der Schulküche der VHS Lebach, welche sie mit anderen Benutzern teilen musste, konnte die Chuchi Lebach nun ein ihr alleine zur Verfügung stehendes neues Domizil im Kulturzentrum des Ortsteiles Eidenborn beziehen. Mit finanzieller Unterstützung des Landes und der EU baute die Kulturgemeinschaft Eidenborn in bewundernswerter Eigenarbeit ihrer Mitglieder ein nicht mehr genutztes Schulgebäude zu einem Kulturzentrum mit gut ausgestatteten Veranstaltungsräumen um. Im Obergeschoß dieses Zentrums kann nun die Chuchi Lebach die Koch- und Esskultur pflegen, denn dort steht ihr eine für ihre 10 Mitglieder ausreichende Küche zur Verfügung, welche durch die großzügige Unterstützung ihres Chuchileiters MdC Uli Blass mit Profiggeräten bestens ausgestattet ist. Ein jährliches „Kochen für die Damen“ ist Tradition in der Chuchi Lebach, der auch Landeskanzler Gerhard Blumenröther angehört. (Übrigens kam sein Vorgänger LK Ludwig Maas ebenfalls aus der Chuchi Lebach, wie CL Uli Blass bei einem Trinkspruch an diesem

Abend in Erinnerung brachte). Bei diesem Kochevent wollen die Kochbrüder zeigen, was sie wirklich „draufhaben“: gekocht, gebraten, gebrutzelt wird mit Begeisterung auf hohem Niveau, wobei natürlich beim Einkauf der Lebensmittel Wert auf höchste Qualität und Frische gelegt wird: schon in aller Frühe geht die Fahrt ins benachbarte Luxemburg zum Einkauf von Fisch, Krustentieren, ausgewählten Fleischsorten und Gemüse. Dann ist eine Pause angesagt, die nach kleiner Probe luxemburgischer Sekte und Weine zu einer Stärkung mit frischen Austern übergeht, um – mit einem Schlenker zum Einkauf ausgezeichneter Baguettes – über Frankreich zurück zu fahren, damit pünktlich um 19.00 Uhr am Abend das kulinarische Verwöhnen der Schwägerinnen (und natürlich der Kochbrüder selbst) beginnen kann. Die Menü-Karte hielt, was sie versprach: es war ein Dinner auf Sterne-Niveau. In brüderlicher Atmosphäre und hervorragender Stimmung war das traditionelle „Kochen für die Schwägerinnen“ gleichzeitig eine gelungene Einweihung der neuen Clubräume der Chuchi Lebach.

Gerhard Blumenröther



Die Stoapfalz-Chuchi-Amberg e.V. hat einen weiteren MdC

„Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach: man nehme von allem nur das Beste“, mit diesem Zitat von Oscar Wilde eröffnete Günter Kühnlenz, Vorstand und Chuchileiter der Stoapfalz-Chuchi, seine Maître de Chuchi-Prüfung. Nach guter, in verschiedenen Kochabenden praktizierter Vorarbeit stand nun sein Menü zur Prüfung durch die Jury an.



Dazu waren aus Aschaffenburg der Ordensobere aus dem Kapitel der Bruderschaft Horst Ruppert, aus Nürnberg der Landeskantler für die Chuchi-Provinz Bayern-Franken Prof. Dr. Dr. Uwe Schrell, von der Turm Chuchi Nürnberg Ferdinand Hirschfelder und von der Biber Chuchi München Franz Brandhuber angereist. Mit am Tisch saßen auch die beiden Grand Maître de Chuchi der Stoapfalz-Chuchi Josi Eberhardt und Herbert Holler.

So hatte der Prüfling sein Menü geprägt mit Zutaten, die auf saftigen Weiden gedeihen, auf grünen Wiesen wachsen, aus den Tiefen des Meeres und aus kristallklaren Bächen gefischt, in den heimischen Wäldern gesucht und geschossen und aus erdigen Böden der Umgebung geerntet werden. Aus diesen Zutaten entstand folgendes Prüfungs-Menü:

Gebeiztes Rinderfilet mit einer Mango Sauce

*

Mit Spinat und Manchego gefüllte Portobello-Pilze

*

Parmesansuppe mit Jakobsmuscheln

*

Saiblingsfilet in Gewürzbutterfond gegart, auf Kartoffelschaum serviert

*

Rehrücken unter der Kräuterkruste und Rehragout an Portweinjus mit Kartoffelbaumkuchen

*

Rote Bete Eis mit Sesamsauce und Krokant



Zu jedem Gang servierte Alexander Bösl als Sommelier den passenden Wein und wusste noch Interessantes über die Weine zu berichten.

Den Prüfern fiel es nicht schwer, gute Benotungen abzugeben. Das Urteil der Jury wurde vom OO Horst Ruppert vorgetragen, die Urkunde überreichte der LK Uwe Schrell.

Vollzogen wurde die Erhebung in den Rang des Maître de Chuchi mit dem obligatorischen Löffeltrunk und in launiger Stimmung ging ein Abend zu Ende, den alle Teilnehmer in bester Erinnerung behalten werden.

Stefan Dorsch, 2. Vorstand und Schriftführer





Das Gründungessen der Dreiland-Chuchi Lössrach

➔ Männer zu finden, die begeistert und hervorragend als Hobbyköche am heimischen Herd stehen, ist heutzutage gar nicht so schwer. Allenthalben sehen wir in den verschiedenen Medien Sendungen mit euphorisch Kochmesser wetzenden – gerade jüngeren – Männern. Auch gibt es häufig von Zeitungen oder Zeitschriften initiierte Kochwettbewerbe, bei denen Männer in vorderster Front auftreten.

Das ist die eine Seite der Medaille. Geht es dann darum, dem Kochhobby regelmäßig mit gleichgesinnten Männern nachzukommen, trennt sich recht schnell die Spreu vom Weizen. Sich für gemeinsames Kochen in einer Männerrunde in einem Verein zu erwärmen, mit anderen begeisterten Hobbyköchen gemeinsam in der Küche zu werkeln, fällt gerade jüngeren Männern doch recht schwer.

Umso erstaunlicher, wie einfach und wie schnell sich 6 Männer aus Lössrach und Umgebung für diese Idee begeistern ließen. Genau genommen war es zunächst einmal einer: Dieter Korb. Dieter war nach einem kurzen Gespräch und Informationen zu unserem Club so von dieser Idee angetan, dass er 2 Wochen danach ein Kochdomizil in einem Küchenstudio in Lössrach (fantastisch!) gefunden hatte und weitere 4 Wochen später bereits 5 Mitstreiter, die er ebenfalls von der Idee vom gemeinsamen Kochen im Club begeistert hatte. So kam es, dass nach sage und schreibe gerade einmal 8 Wochen, nachdem Dieter erstmals von unserem Club/unserer Bruderschaft überhaupt gehört hatte, die 6 Gründungsmitglieder am Tisch im neuen Kochdomizil saßen, eine Kleinigkeit miteinander vesperten und bereits gemeinsam darüber nachdachten, wie sie das Kochen gestalten würden.

Noch im Dezember 2015 wurde beschlossen, gemeinsam unserem CC beizutreten als neu gegründete „Dreiland-Chuchi Lössrach“. Ebenfalls noch im Dezember wurden das 1. Mal gemeinsam 4 Gänge gekocht und verspeist. Ein Heidenspaß muss das gewesen sein, und noch am selben Abend wurden die Termine für die Kochabende für das Jahr 2016 festgelegt.

Am 24.6.2016 luden die Lössrach Kochbrüder dann zum Gründungessen ein, zu dem OO Dr. Christoph Jung und LK Alexis Schmelzer nur allzu gerne anreisten.

Welch lockere Atmosphäre sie dort erwartete: es war einer dieser Freitagabende, an denen man eigentlich Lust verspürt hätte, eine Weile im wohltemperierten Wasser eines Pools zu plätschern. Unsere quirligen und hochmotivierten Kochbrüder ließen aber solche oder ähnliche Anwendungen überhaupt nicht erst aufkommen. Sie waren intensiv mit den Vorbereitungen für ihr leichtes und sommerliches Menü beschäftigt und luden herzlich ein, sich an diesen Vorbereitungen tatkräftig zu beteiligen. Der Ordensobere und der Landeskanzler ließen sich auch nicht zweimal bitten, zumal Kochbruder Markus, der von seinen Brüdern zum Chef-sommelier der Chuchi auserkoren wurde, mit vorzüglichen Weinen seine Kochbrüder und auch uns zu begeistern wusste.

Folgendes hatten sich unsere Kochbrüder für diesen Abend ausgedacht:

*Gougères (franz. Käsewindbeutel)
Lachs-Avocado-Tatar
Lauwarmes Schweinefilet an
leichter Thun-Sauce mit Apfelkapern,
Kresse
und Sesamkartoffeln
Warme Pfirsiche mit süßem Pesto*

Zur Qualität des gemeinschaftlich Gekochten und dem hierzu Getrunkenen sei kurz angemerkt: alles ganz ausgezeichnet!

Noch wichtiger aber war es dem Ordensoberen und dem Landeskanzler, dieser fröhlichen Runde von Kochbrüdern in so heiterer und ungezwungener Atmosphäre und bei bester Unterhaltung in Gesprächen und natürlich beim gemeinsamen Kochen näher gekommen zu sein. Ein Abend, der uns allen in fröhlicher und bester Erinnerung bleiben wird und neue Kochbrüder, mit denen wir hoffentlich alsbald wieder zusammenkommen.

Alexis Schmelzer, LK Schwarzwald-Bodensee



Die Chuchi Aalen legt los



➔ Nach Beförderungen zum MdC im Herbst 2015 und zum CdC im Frühjahr dieses Jahres hat sich mit Dr.-Ing. Manfred Brenner am 22. Juli 2016 ein weiterer Kochbruder der Chuchi Aalen erfolgreich den Anforderungen einer Maître-Prüfung gestellt. Und – wie man hört – soll es nicht die letzte Kochprüfung der Aalener in diesem Jahr gewesen sein!

Es sei immer wieder erstaunlich, bemerkte LK Bernd Britzelmayer humorvoll beim Champagner-Empfang im herrlichen Garten des Prüfungskandidaten, dass mit dem Wenigen, was auf der rauhen Ostalb gedeihe, köstliche Gerichte gelängen. Diesem Anspruch wurde nach Ansicht der Jury, bestehend aus LK Bernd Britzelmayer, OO Thomas Schmidhuber, GMdC Christof Straub (Chuchi Oederturm) und MdC Hermann Schramm (Chuchi Aalen) das Prüfungsmenü voll und ganz gerecht, welches Dr. Manfred Brenner mit Unterstützung seines Beikochs MdC Karl-Heinz Pitz und Wolfgang Weiß für den Service (beide Chuchi Aalen) in der Küche des Prüflings vorbereitete. Für die Speisenfolge:

Möhrenflan mit Flusskrebsfleisch an Dillsauce

*

Riesling-Schaumsuppe mit Klößchen vom heimischen Saibling

*

Dreierlei von der Kocherforelle

*

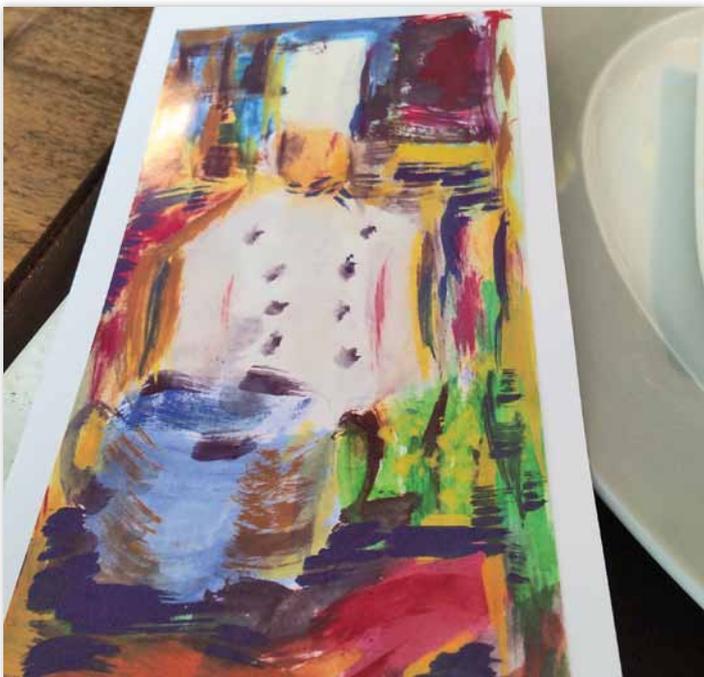
*Lammrücken mit Bergwiesenheu in der Salzkruste gegart
mit Zwiebelmarmelade und Kartoffel-Speck-Talern*

*

Sauerrahmeis mit marinierten Beeren

*

Ziegenkäse mit Honig-Thymian-Orangen



Kochbruder Manfred Brenner versteht es nicht nur, virtuos mit dem Löffel umzugehen sondern auch mit dem Pinsel: das Titelmotiv für seine Menükarte hat er selbst gemalt.



wurden ausschließlich regionale Produkte verwendet. Begleitet wurden die Gänge mit sorgfältig ausgewählten Weinen des Grafen Neipperg, Schwaigern (Württemberg). Ein entspannter, harmonischer Nachmittag endete in einer fröhlichen Nachfeier bei guten Gesprächen im Garten, zu welcher sich später weitere Kochbrüder der Chuchi Aalen gesellten.

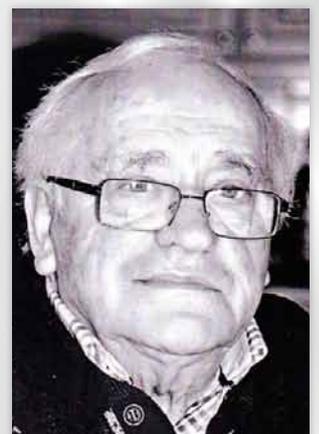
Nachruf

Wir trauern um unseren
Kochbruder, Ehrenmitglied und
Grand Maître de Chuchi

Josi Eberhardt

Kochen war bis zuletzt seine
große Leidenschaft.
Wir vermissen ihn.

Stoapfalz-Chuchi-Amberg e.V.



Liebe Brüder der Kochkunst,

Herbstküche ist Wildküche. Ich habe eine kleine Auswahl an Wildkochbüchern zusammengestellt, die Sie vielleicht anregen, bisher geläufige Rezepte zu variieren. – Ich wünsche Ihnen spannende Unterhaltung bei der Lektüre und gutes Gelingen am Herd. – Ihr Helmut Weber



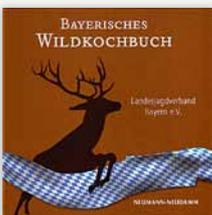
Jean-François Mallet:
Larousse – Rezepte aus dem Wald – Das Kochbuch für Jäger und Sammler. 240 S.; Edell Germany/Phaidon, 36,00 EURO

Jean-François Mallet präsentiert mit „Rezepte aus dem Wald“ ein unvergleichliches Kochbuch für Jäger und Sammler, Hobbyköche und Feinschmecker. In diesem Buch finden sich Gerichte mit natürlichen Zutaten, internationale Klassiker und zeitgemäße Kreationen mit allen Zutaten, die der Wald uns schenkt: von deftigen Spezialitäten mit Hase, Reh und Wildschwein, Fasan oder Wildente, über feine Pilz- und würzige Kräutergerichte, die nach Laub duften, bis hin zu verführerischen Süßspeisen mit Nüssen und Beeren.



Annabelle Fagner/ Tilmann Schempp:
Klassische Wildküche. 112 S.; Thorbecke Verlag, 24,90 EURO

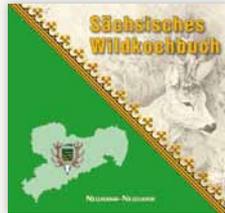
Wild – das ist etwas Besonderes. In früheren Zeiten nur dem Adel vorbehalten, sind Wildgerichte auch heute noch für spezielle Anlässe reserviert. Wild steht für einzigartigen Geschmack, für würziges und zartes Fleisch. Auch haftet ihm ein Hauch von Nostalgie an, ruft uns doch allein das Wort Wildküche Großmutterns Festtagsbraten, deftige Wintereintöpfe mit Wild und andere rustikale Gerichte ins Gedächtnis. Annabelle Fagner und Tilmann Schempp haben eine Vielzahl klassischer Rezepte zusammengestellt, die mit zahlreichen stimmungsvollen Bildern von den Gerichten und von Jagdimpressionen abgerundet werden.



Landesjagdverband Bayern (Hg): Bayerisches Wildkochbuch. 111 S.; Verlag Neumann-Neudamm, 14,95 EURO

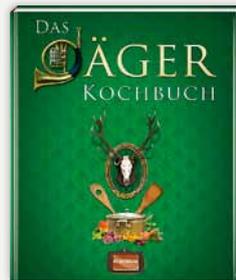
Bayerisches Wildbret gehört zu Bayerns traditioneller Kochkultur und hat einen festen Platz in der Landesküche. Deshalb hat der Landesjagdverband Bayern die Jäger aufgerufen, ihre besten, in der eigenen Kochpraxis bewährten Wildrezepte für dieses Kochbuch einzusenden. Es ist ein exklusiver Blick in die Töpfe und Backröhren der Bayerischen Wildküche gelungen, der zeigt, wie zeitgemäß und vielfältig die Wildküche ist. Alle Regionen Bayerns sind mit Rezepten vertreten und auch grundlegende und interessante Informationen rund um die Wildküche sowie zu Wild und Jagd in Bayern sind zu finden. Außerdem ist auch für nicht jagende

Wildküche gesorgt, die mit Hilfe dieses Buches erfahren, wo frisches Wildbret aus den heimischen Revieren angeboten wird.



Sächsisches Wildkochbuch. 110 S.; Verlag Neumann-Neudamm, 14,95 EURO

Sachsen – ein junges Bundesland mit einer langen Geschichte und einem reichen kulinarischen Erbe – reiht sich mit einem ganz besonderen Band in die Reihe der Landeswildkochbücher ein. Neben Klassikern der Wildküche, schmackhaften Eigentümlichkeiten und modernen Kreationen bieten die Sachsen auch Weinempfehlungen und einiges mehr an Tipps rund um die Kochkunst aus dem Revier.



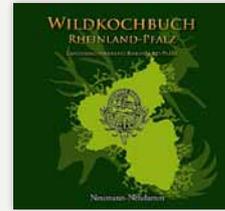
Das Jäger Kochbuch 128 S.; Regionalia Verlag; 4,95 EURO

Stellen Sie sich vor, Sie befinden sich in der Küche eines Jäger- oder Försterhaushalts – es duftet nach frischen Pilzen und erlesenen Kräutern, mit denen Sie das auf einem Brett liegende, zarte Wildfleisch verfeinern werden. Guter Wein und Beeren stehen schon bereit, um Ihr Gebratenes zu vervollkommen. Zillertaler Rehkeule, Wildschweinmedaillons „St. Hubertus“, Hasenpfeffer nach Jägerart – bereits jetzt bekommt man Appetit. Eifeler Wildschweinerücken, Wildente mit Orangen, gefüllte Rehkeule aus dem Försterhaus – nun gibt es keinen Zweifel mehr: dieses einzigartige Kochbuch bietet Ihnen den ganzen kulinarischen Reichtum aus der Welt der Wildgerichte.



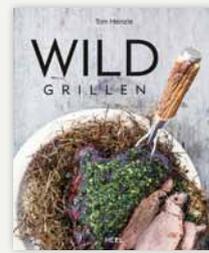
Das neue Waldkochbuch – Aus dem Wald auf den Teller. 128 S.; Cadmos/AV Verlag, 14,95 EURO

Für das vorliegende Kochbuch sind 80 originelle, traditionelle und praxiserprobte Rezepte ausgewählt worden, die eines verbindet: mindestens eine Zutat in jedem Gericht stammt aus dem Wald. Hobbyköche sendeten im Rahmen eines Wettbewerbs ihre Lieblings-Waldrezepte ein - die besten wurden anschließend von einer fachkundigen Jury ausgewählt. Raffinierte Vorspeisen, köstliche Hauptspeisen, feine Desserts, Eingemachtes und Hausrezepte zeigen, wie vielfältig das kulinarische Angebot aus dem Wald ist.



Landesjagdverband Rheinland-Pfalz e.V. (Hg): Wildkochbuch Rheinland-Pfalz. 112 S.; Verlag Neumann-Neudamm, 14,95 EURO

Wie das Land so die Küche! Die besten Wildrezepte aus Rheinland Pfalz sind in diesem Kochbuch vereint. Vom Rhein bis an die französische Grenze ist die Küche reich an verschiedenen Einflüssen, mal kultureller, mal geografischer Natur. All dies prägt die Menschen und ihre Gewohnheiten, die man am besten beim Essen kennenlernt.



Tom Heinze: Wild grillen. 200 S.; Heel Verlag; 24,99 EURO

Vize-Grillweltmeister Tom Heinze legt mit diesem Buch die umfangreichste Rezeptsammlung zum Thema Wild Grillen vor. Nachhaltig, fettarm und lecker – das sind die innovativen Grillrezepte des Shootingstars der Grillszene. Ob Wildburger, Hirschfilet mit Wachtel oder Pulled Pork vom Wildschwein – Toms Rezepte sind sinnlich, kreativ und mit einem sicheren Gespür für Geschmackskombinationen. Die atmosphärischen Aufnahmen in authentischer Umgebung lassen die Herzen von Wild- und Grillfans höher schlagen.



Joachim Nierhoff/ Martha Redemann: Wildgerichte und Jagdgeschichten aus Sauerland und Siegerland. 128 S.; Sutton Verlag, 19,99 EURO

Joachim Nierhoff und Martha Redemann präsentieren eine kurzweilige und wahrhaft köstliche Reise in die tiefen Wälder Südwestfalens. Raffinierte Wildrezepte, kurzweilige Geschichten rund um die Jagd und viel Wissenswertes über die heimischen Tierarten machen diesen Band zu einem Muss für alle passionierten Köche und Jäger.

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



EDITION MICHAEL SCHEIBEL

ALTE ZEIT Destillation über Feuer

Diese Holzfeuer-Brände haben eines gemeinsam: Sie sind ursprünglich und einzigartig. Um solche Charakterbrände zu brennen, bedarf es von Allem etwas mehr: mehr Frucht, mehr Brennzeit, mehr Reifezeit. Viele Handgriffe sind notwendig, damit jeder Scheibel-Flacon sein extravagantes Aussehen erhält. Gutes braucht Zeit.

www.scheibel-brennerei.de