



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 6 | November | Dezember 2016



 **Reisemarmitage auf Mallorca**

 **40 Jahre Chuchi
Murgtal-Gaggenau**

 **Ordensprovinzfest
Ostwestfalen-Lippe**

 **Feinschmeckerchuchi
Mannheim engagiert sich
für Erdbebenopfer**

 **Aus den Chuchis**



*Gans – ganz traditionell!
Rezept von Vincent Klink auf der letzten Seite*

Gemeinsame Erlebnisse für Entdecker

Gruppenreisen

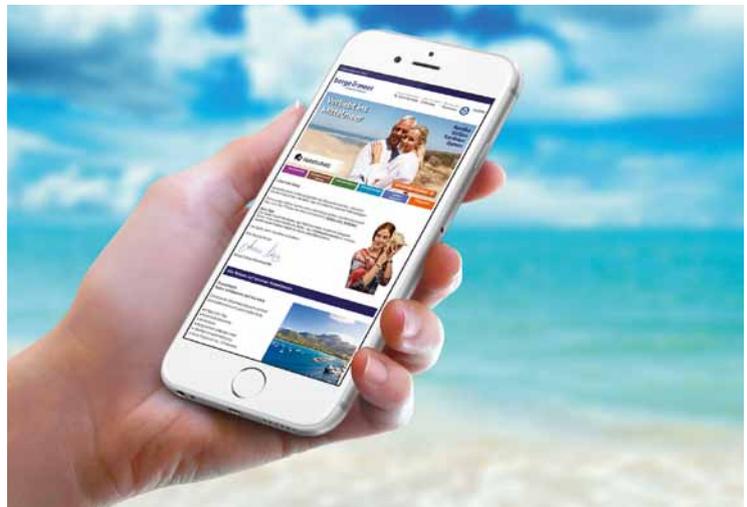
Herzlich willkommen bei Ihrem Spezialist für Gruppenreisen. Überzeugen Sie sich selbst von unseren spannenden Reiseangeboten. Sehr gerne erstellen wir für Ihre Chuchi ein exklusives Angebot ganz nach Ihren Vorstellungen und Wünschen für Ihre Gruppe ab 10 Personen.



Gruppenkatalog

Auf einen Blick finden Sie eine große Auswahl an Reismöglichkeiten für Ihre Gruppenreise. Viel Spaß beim Stöbern!

Telefonisch erreichbar unter: 0 26 34 / 960 13 40



Homepage/Newsletter

Auf unserer Homepage werden Sie immer informiert. Ob Reiseberichte, Events, Newsletter oder Gruppenspecials – Sie sind immer auf dem neuesten Stand!

www.berge-meer.de/gruppenreisen



Gruppenevents

Lernen Sie uns und andere Gruppenleiter auf unseren Events persönlich kennen. Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

Per Fax erreichbar: 0 26 34 / 967 51 45



Reiseberichte

Möchten Sie selbst Chronist werden und live von Ihrer Reise berichten? Wir freuen uns über die Zusendung jedes persönlichen Reiseberichts.

Per Email erreichbar: gruppenreisen@berge-meer.de

Liebe Brüder,



ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest und einen tollen Rutsch ins Neue Jahr wünsche ich Euch und Euren Familien. Vor allen Dingen Gesundheit, damit Ihr unser gemeinsames Hobby in vollen Zügen genießen könnt.

Lasst uns auf dieses Jahr zurückblicken, es war ein tolles Jahr mit großartigen Kochprüfungen und einem wunderbaren Großrat in Baden-Baden. Den Brüdern Ansgar Hoferer, Helmut Balsler und ganz besonders Aki Müller danken wir an dieser Stelle nochmals ausdrücklich.

Dann kam nach über 40 Jahren wieder eine Reisemarmitage. Diese Clubveranstaltung war sicherlich ein Höhepunkt der letzten Jahre und das Fest war mehr als nur gelungen, es war einfach großartig und sicherlich ein Wegweiser in die Zukunft. Mit dem Sprung ins kalte Wasser hat die Roland Chuchi eine Super-Leistung gezeigt. Unser Dank gilt hier ganz besonders den Brüdern Udo Jendroschek und Christian Holz. Als Externe hat uns hier Frau Heidt von Berge & Meer phantastisch unterstützt. Allen vielen Dank dafür.

Wenn man das Engagement der Brüder und die Freude am Zusammentreffen sieht, dann können wir uns sicher sein, dass unser Club sich auf einem guten Weg befindet.

Freuen wir uns also auf das nächste Jahr, beginnend mit dem Großrat in Augsburg (21. und 22. April), unser Herbert Lidel und seine Brüder schaffen schon kräftig.

Dann folgt unser sicherlich einmaliges KiG (Kochen im Grünen 1. bis 3. September 2017). Der Einsatz von Bernd Aldinger und seinem Team, die versuchen, Perfektion zu erreichen und die Veranstaltung unvergesslich zu machen, kann gar nicht genug gewürdigt werden. Lasst uns das Ergebnis dieser Arbeit gemeinsam genießen.

Liebe Brüder, Ihr seid das Herz unseres Clubs und Ihr macht unseren Club zu etwas ganz Besonderem! Also nochmals schöne Weihnachten und toi, toi, toi für 2017!

Euer Robert

Braucht Ihr wirklich keine?

Gemeint sind unsere Clubservietten. Wir haben sie immer noch 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

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: Zoryanchik | istockphoto

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.

Reisemarmitage oder Großmarmitage oder beides...?

☛ Liebe Brüder, diese Frage wird sicher noch oft zu diskutieren sein. Jedenfalls waren schon während der Tage auf Mallorca, auf dem Rückflug und auch danach ausschließlich positive Kommentare zu dieser gelungenen Veranstaltung zu hören. Jeder der Teilnehmer war voll des Lobes über die Ausflüge und Programmpunkte und auch das Hotel wurde „unterm Strich“ als ordentlich bewertet. Letzteres ist insbesondere erwähnenswert, wenn man sich in Erinnerung ruft, was die komplette Reise inkl. Zug zum Flug, Flug, Shuttleservice, Hotel, Ausflüge, Galaabend usw. pro Nase gekostet hat.

Eine starke Leistung der Chuchi Bremen, der an dieser Stelle nochmals unser Dank gebührt. Und natürlich auch eine starke Leistung von unserem Reiseveranstalter Berge & Meer mit über 35 jähriger Reiseerfahrung, vertreten durch die Leiterin der Gruppenreiseabteilung Gerlind Heidt, die sich auch vor Ort unermüdlich für uns ins Zeug gelegt, und für das Gelingen der Events gesorgt hat.

Sehr gerne steht Euch Frau Heidt bei der Planung, Organisation und Durchführung Eurer eventuellen Chuchi-Events mit Rat & Tat jederzeit zur Seite – kontaktiert sie persönlich (Telefon 02634 - 960 1344) oder schickt ihr eine Mail mit Euren Wünschen, Vorstellungen und Erwartungen an Eure Reise: gerlind.heidt@berge-meer.de

Was soll es also in Zukunft sein? Reisemarmitage oder die konventionelle Großmarmitage? Oder im Wechsel mit KiG und Großmarmitage, also alle 4 Jahre eine Reisemarmitage? Das, liebe Brüder, solltet Ihr in Eurem Kreise diskutieren. Die Brüder und Schwägerinnen, die dabei waren, sollten denjenigen, die nicht mitfahren konnten oder wollten, berichten und sie ermuntern, das nächste Mal dabei zu sein. Und dann? Der nächste Großrat kommt bestimmt! Dort können Eure Chuchileiter sich zu Wort melden und in Eurem Sinne votieren.

Übrigens: am Galaabend haben es sich erfreulicherweise einige Brüder nicht nehmen lassen, zu diesem festlichen Anlass im Dinnerjacket zu erscheinen. Kapitel und Großkapitel waren allesamt in Kochjacke angetreten, weil bei früheren Galaabenden von einigen wenigen Brüdern das Tragen von Dinnerjacket oder Kochjacke als äußeres Zeichen für Brüder 1ter und 2ter Klasse apostrophiert wurde. Das war zumindest auf Mallorca gar kein Thema. Was lernen wir daraus? Jeder sollte selbst über seine Garderobe entscheiden, Hauptsache festlich. Frei nach dem rheinischen Motto: es kommt nicht aufs Jacket an, sondern auf das Herz, das darin schlägt.

Den nachfolgenden Bericht über unsere Reisemarmitage haben Brüder aus Geißlingen verfasst, die mit auf Mallorca waren und die wir hier gerne zu Wort kommen lassen.

Euer HUMMER-Redakteur Frithjof



Es war von Beginn an ein „High - Light“: im Sternflug brachte die Air Berlin uns Kochbrüder und unsere Frauen und Partnerinnen von Hamburg, von Hannover, von Düsseldorf, von Frankfurt und von München zum Flughafen von Palma de Mallorca.

Knapp zwei Stunden Flugzeit reichten aus, um die Teilnehmer dieser ersten Reise-Marmitage nach über 40 Jahren in eine Welt der ungetrübten Freude, der kulinarischen Genüsse und der Vertiefung vieler Freundschaften zu führen. Vom Flughafen wurden wir mit Bussen zu unserem 4-Sterne- Hotel Bahia del Sol an der idyllischen Bucht von Santa Ponca gebracht. Wer wollte, der konnte sich dort nach dem Einchecken am Buffet bedienen. Viele zogen aber gleich weiter auf eine nahe gelegene Restaurant-Terrasse, um sich mit Tapas und anderen Köstlichkeiten verwöhnen zu lassen. Ein wohlbegründetes Lob für die hervorragende Küche wurde uns mit dem Trunk aus einer Flasche Kräuterlikör vergolten, was der positiven Grund-Stimmung einen zusätzlichen Schub verlieh.

Mallorca mit leeren Stränden und außerhalb des Ballermann-Tourismus zu erleben, das konnte man wirklich genießen und das haben wir als sehr angenehm empfunden!

Und so entspannt und leger ging es dann weiter: um 19 Uhr wurde diese erste Reise-Marmitage im Rahmen einer Groß-Marmitage in der Hotelbar mit der Begrüßung durch den CL der Chuchi Bremen Udo Jendroschek und unseren Großkanzler Robert Eymann offiziell eröffnet.

Anschließend erwartete uns ein sehr reichhaltiges Buffet, das keine Wünsche offen ließ. Schon hier haben wir als sehr angenehm empfunden, dass auch die „Schmankerln“ stets nachgefüllt wurden und somit keinen Anlass für Hortung auf den Tellern gegeben war.

Die „Mallorca“ Reise-Marmitage

Der Abend fand dann seinen Abschluss wieder in der Bar. Als Überraschungsgast war Tina Turner angesagt: das junge Double hat dafür gesorgt, dass nicht nur die alten 68iger in Verzückung geraten sind.

Eine tolle Stimmung und ein vielfältiger Austausch unter den Kochbrüdern beherrschten den Abend – so soll es auch sein!!!! Um 1.30 Uhr gingen die letzten auf ihre Zimmer. Das spricht für diesen tollen Auftakt-Abend.

Für den nächsten Tag war Flagge angesagt: schwarze Hose und Kochjacke mit Orden und Rangabzeichen für die Kochbrüder, fantasievolles „ich hab nichts anzuziehen“ für die begleitenden Damen.

Der Tag war ausgefüllt mit tollen Programmpunkten: um 11 Uhr ging es los in zwei Gruppen mit vier Bussen zu einer kulinarischen Rundreise um Mallorca.

Die erste Gruppe wurde nach der Ankunft im Weingut Macià Batle mit einem Shuttle-Train (im wahrsten Sinne des Wortes) zu einer Olivenöl Verkostung in einer wunderschönen Finka gefahren.

Die Finca Es Cabas, von zwei jungen Leuten übernommen und liebevoll restauriert, war ein Schmuckstück von besonderer Art. Die anschließende Olivenöl Verkostung und die anderen kulinarischen Köstlichkeiten ließen unsere



Geschmacksknospen jubilierten. Das ganze bauliche Ensemble war ein Kleinod für sich. Mit dieser Grundlage ließ es sich gut vorbereiten zur Weinprobe in das Weingut Macià Batle zurück fahren. Hier erwartete uns bereits die fröhlich beschwipste zweite Gruppe. Aber wir wurden heute ja chauffiert: freier Wille für Promille lautete das Motto!

Beeindruckend waren in dem Weingut die in den langen Gängen gestapelten Weinflaschen und die endlosen Reihen von Eichenfässern. Die Weinprobe wurde von kleinen Amuses Bouches begleitet und sachkundig geführt. Hier in den Gewölben konnte unser Kochbruder Reinhold Bühler, von dem später noch einmal die Rede sein wird, sein sängerisches Können mit dem Trinklied „toute la bouteille“ unter Beweis stellen. Frohgemut bestiegen wir dann wieder unsere Busse, nicht ahnend, was uns nun erwarten würde. Die Fahrt ging ins Landesinnere zum Kloster Santuario de Cura hinauf – nur über eine abenteuerliche Serpentinstraße erreichbar, die für die versierten Busfahrer kein Problem, für die Insassen der vorderen Sitze aber eine Herausforderung war!

Auf dem Berg angekommen, mit einem herrlichen Rundumblick über die Insel, wurden wir mit nicht nur einem Apéro und mit nicht endendem hervorragenden Fingerfood begrüßt. Die Idee zu diesem Überflieger-Ort haben wir übrigens unserem Kochbruder Norbert Hecker von der Chuchi Bremen zu verdanken, der den Organisatoren dieses tolle Ziel ans Herz gelegt hat.

Kurz vor Einbruch der Dunkelheit, nachdem sich alle von dem herrlichen Rundblick und den Apéros berauscht hatten, nahmen wir unsere Plätze im Haupthaus des Klosters ein.

Spanferkel war angekündigt: was uns da auf den Platten serviert wurde, war Feinstes vom Feinsten: perfekt in der Kruste, zart in der Keule – es war schlicht-

weg ein Genuss ohne Reue. Das Übergewicht vor Augen war dieser Glanzpunkt doch eine Sünde wert! Und den Nachtisch, eine Kugel Eis und eine köstliche Tarte – das gibt's dann noch zum krönenden Abschluss. Der Abend klang dann noch aus an der Hotelbar bei Bier und Wein und angeregter Unterhaltung. Samstag, der nächste Tag, war zur freien Verfügung eingeplant. Das Frühstücksbuffet im Hotel füllte die Mägen für den weiteren Tag in trefflicher Voraussicht.



Ein vielfältiges Programm wurde den Teilnehmern angeboten:

Organisierter Besuch von Palma.

Organisierte Besichtigung der Drachenhöhlen bei Ponte Cristo

Freie Gestaltung des Tages z.B. Insel-Mietwagenreise auf eigene Faust

Alle Optionen wurden wahr genommen – und jeder berichtete begeistert von seinen Erlebnissen.

Hier soll kurz erwähnt werden, dass die Drachenhöhlen mit ihren ca. 8 Millionen Jahren alten phantastischen Tropfsteingebilden wirklich einen Besuch wert sind! Die leider nur 15 Teilnehmer erfuhren auf der Fahrt von unserem Reise-Begleiter Carlos viele Informationen über die Insel. Er buchte kurzfristig unseren Höhlenbesuch noch auf den Vormittag um, so dass wir nachmittags mehr Zeit für eine Rundfahrt durch Palma hatten. >





Manche nahmen sich auch einen Leihwagen und befuhren den westlichen bergigen Teil der Insel. Sie berichteten begeistert von der herrlichen Landschaft und den Ausblicken über Land und Meer.

Um 19.30 begann dann der Gala Abend in der Bar: die Kochbrüder in der Ausgehjacke oder im Dinner-Jacket, die Damen festlich gekleidet. Nach der Begrüßung durch Udo Jendroschek, dem Chuchileiter der Chuchi Bremen und unserem Großkanzler Robert Eymann wurden wie üblich die Kochbrüder geehrt, die sich seit der letzten Marmitage die Rangerhebung zum Grand Maître erkocht haben. CL Christof Straub und LK Herbert Lidel waren die beiden neuen Grand Maîtres, die aus dem Löffel von Peter Maichle trinken durften. Außerdem wurden die Brüder der Roland Chuchi geehrt für ihr Engagement und die tolle Organisation dieser Reisemarmitage und vorneweg Udo Jendroschek mit der goldenen Ehrennadel des Clubs ausgezeichnet. Danach unterhielt eine Flamenco Show uns bis zum Beginn des Gala Dinners.

Um 20.30 Uhr war das Mediterrane GALA Menü angerichtet, das keine Wün-



sche offen ließ. Auf zwei DIN A5 Seiten erstreckte sich auf der Menu-Karte das Angebot von Vorspeisen bis zum Nachtisch.

Allein schon die Präsentation der vielfältigen Auswahl war eine Augenweide, die einem den Mund wässrig machte. Auch hier war die Küche stets darauf bedacht, dass nichts zur Neige ging.

Gegen 22 Uhr wechselten wir genüsslich gesättigt wieder in die Hotelbar zum Teil 2 der Flamenco Show. Doch was dann kam, schlug dem Fass den Boden aus: Alejandra Burgos hieß die junge Dame, die uns mit ihrer E Gitarre und ihrem Begleiter von den Sitzen riss. Auch die letzten Arthrose geplagten Gelenkträger versetzten ihre Körper in rhythmische Schwingungen. Es war fast ein therapeutischer Auftritt, den Alejandra Burgos da hinlegte. Sie heizte die Stimmung im Saal derartig auf, dass jeder mitgerissen wurde. Dazu kam noch unser Kochbruder Reinhold Bühler auf die Bühne, (siehe Weinprobe) der mit seiner zusätzlichen Einlage glänzte. Der Saal tobte, die Tanzfläche platze fast auch ihren Nähten, man kam sich vor, wie in der Hochsaison am Strand – die Stimmung war unbeschreiblich! Gegen Mitternacht, als Alejandra ihren fulminanten Auftritt beendet hatte, blieb noch viel Zeit für angeregte Unterhaltungen bis gegen 2 Uhr morgens. Es war ein unvergesslicher Abend!!

Für den nächsten Tag war die Rückreise angesagt. Hier hatten die Flieger nach Hannover und München großes Glück, dass sie zu ihren Maschinen erst um 18 Uhr am Hotel abgeholt worden sind. So stand der ganze Tag noch zur freien Verfügung. Einige nutzten ihn zu einer Sightseeing Tour per Cabrio-Bus durch Palma, andere einfach zu einem Bummel durch die 400.000 Tausend Einwohner Stadt.

Die Sonne senkte sich über der Dachterrasse des Hotels Bahia del Sol, als wir die Busse zum Flughafen bestiegen.

Zum Schluss möchten wir uns aufs herzlichste bei all unseren Organisatoren bedanken, wohl wissend, dass es eine Riesenaufgabe gewesen ist, die da von den Verantwortlichen der Chuchi Bremen und dem Veranstalter Berge & Meer und unserer Club Sekretärin getragen wurde.



Bei einer Höhlentemperatur von 19 – 21 Grad brauchte niemand zu frieren. Besonders beeindruckend war das Konzert eines Musikquartetts auf dem Martel See im Inneren der Höhle. Die Höhlen waren ein beeindruckendes Erlebnis.

Am Hafen von Manacor gab uns Carlos einen guten Tipp für Lokale zum Mittagessen. In der Zwischenzeit zeigte sich das anfangs bewölkte Wetter wieder von seiner strahlend sonnigen Seite – und wir konnten diesen Tag voll genießen.





Es war eine perfekte Organisation. ES HAT ALLES TOLL GEKLAPPT!
Mag es unseren Organisatoren ein kleiner Trost für ihre Mühen sein, dass sie uns
allen durch ihren Einsatz eine unvergessliche Reise - Marmitage beschert haben.

Vielen Dank Euch allen!

*Dr. Rainer Welte CdC und Dr. Klaus Gachstetter CL CdC
Chuchi Geislinger Steige*

*Dr. Hansjörg Fähnle GMdC und Christof Straub CL GMdC
Chuchi Geislingen Öderthurm*

High Noon am Herd CdC-Prüfungen Roland Chuchi Bremen

➔ Wir treffen uns in unserer Gourmetklausur. Das Erste, was man am „Tatort“ mitbekommt, ist der Geruch von Essen. Irgendwann landet man auch dort, wo der Geruch herkommt – in unserer Profiküche. Darin ist schon Betrieb. Unser Kochbruder Sebastian Jäger, umgeben von Gurken, Bohnen, Ricotta, Pfifferlingen, Speck und Lammnüsschen ist dabei, den Kern seines Menüs auf die Platte zu bekommen. Sieht er doch heute seiner CdC-Prüfung entgegen – quasi seiner kulinarischen Menschwerdung. Kochen und Prüfungen sind ja für manche eine neue Form von Konferenzen, mit dem Unterschied, dass die Kreativität jeder für sich selbst ankurbelt und in Zeiten, da sich die Kulinarik gerade zur neuen Leitkultur entwickelt, schnippelt und rührt man lieber, als sich von Powerpoint-Darbietungen erschlagen zu lassen. Daher ist unsere kreative Küche ein absolut sozialer Ort, in der sich Männer engagieren, die alles dafür geben, damit Leib und Seele zusammengehalten werden. Alles gegeben haben in jüngster Vergangenheit die neuen CdC-Brüder Niklas, Johannes, Andreas und Agi. Nun haben wir wieder Hochspannung am Herd, denn Sebastian tritt an, um sich erfolgreich in die Garde der CdC-Männer einzureihen. Die Höhe der kulinarischen Messlatte hat er sich mit einem anspruchsvollen Menü selbst aufgelegt und natürlich erwartet das Prüfer-Trio der gehobenen Zungensensorik, Bruder GMdC Gerd Renz, Bruder Landeskanzler Christian Holz und der Leiter unserer Chuchi, Bruder Udo Jendroschek, dass sich der Prüfling für sie reinzuhängen hat. Es muss das wirklich Echte, das Beste sein. Jedenfalls wird das im Vorfeld kommuniziert. Stress muss sein.

Das Ritual beginnt. Begrüßung der Brüder, der Gäste und des Prüflings. Angestoßen wird mit einem Raspberry Thyme Smasch, ein köstlicher Gin Cocktail für den Spätsommer. Himbeeren sind der Aromatreiber, aber der im Abgang dominante Thymian macht den Cocktail erst wirklich interessant. Dazu gibt es „Arme Ritter“. Der Appetithappen ist keine Lawine, die einen schon vor Beginn des Menüs überrollt. Auf gutem Sauerteigbrot finden sich in wohlduftender Za'atar-buttermilch geschmorte Tomaten, was die Aromen der Levante vereint. Auftakt gelungen.

Der Blick fällt auf die unberührte festliche Tafel. Ein Anblick, als würde man einen Staatsempfang besuchen. Kurz darauf startet das Prüfungsmenü: wir beginnen mit gebackener Rote Bete auf einem Spiegel mit Vinaigrette, garniert mit körnigem Frischkäse, Blatt Petersilie und gerösteten Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen. Das Ganze mit Blüten garniert. Nicht nur optisch ein wahrer Genuss.

Nun ist Sebastians Adrenalinspiegel fast am Anschlag. Der dreiköpfige Prüfungsausschuss achtet außerdem darauf, ob der CdC-Prüfling auch das Handling beherrscht. Es klappt. Sein erster Prüfungsgang kann pünktlich serviert werden: kalte Gurkensuppe mit Bohnen, aufgepeppt mit Ricotta, Lachs und Blätterteigstange, nach einem Rezept von Herbert Seckler, Strandküche Sansibar auf Sylt. An warmen Sep-



tembertagen höchst willkommen und nicht nur gut für den Mineralhaushalt. Das Topping auf dem kalten Gurkensuppchen, bestehend aus Tomatenwürfeln, Dillspitzen sowie Streifen von Räucher- und Graved Lachs, zieht den Löffel magisch an. An der Tafel herrscht positives andächtiges Schweigen. Unser Sebastian hat in den Augen der Brüder die erste Hürde genommen! Doch noch ist nichts entschieden. Der nächste Gang, Lachsforelle in der Salzkruste, Rezept Tim Mälzer, wird von erfahrenen Brüdern zubereitet. Nichts ist einfacher, als einen Fisch zu ruinieren. Man muss ihn nur anständig braten oder in sprudelndem Wasser kochen. Nicht bei uns. Der Fisch taufrisch, der Ofen beherrscht, die Messer geschärft, kann kaum etwas schief gehen. Die Lachsforelle ist perfekt gegart. Wohlgebettet, von Aromen durchdrungen, dazu von Paprikaschoten, Zucchini und Auberginen „umtündelt“, von einem passenden Riesling begleitet, steht uns an der Tafel ein wahrer Genuss bevor.

Das Gin-Tonic-Sorbetto als Zwischengang hat Klasse. Dieses fast-revolutionäre Sorbetto ist so klirrend-eisig gut, dass es niemals mehr eines kalten Krieges bedürfen wird... Volltreffer!

Sebastian ist wieder an der Reihe. Der letzte Schritt zu höheren Weihen wird flankiert von gebratenen Lammnüsschen, Bohnen, Pfifferlingen und Zitronenkartoffelpüree. „Lamm“ darf jedes Schaf heißen, das nicht älter als ein Jahr ist. Also gibt es Lamm zu jeder Jahreszeit, was immer schmeckt, vorausgesetzt, man bereitet es richtig zu. Auf reichlich Rosmarin und Thymian und Knoblauch gebettet, brät Sebastian die Nüsschen von allen Seiten scharf an, danach werden sie von ihm sachte gegart. Hauptsache, das Fleisch bleibt im Inneren rosa. Ganz ohne Bratenthermometer funktioniert die Methode nicht. Sebastian beherrscht seine Sache famos. Das Fleisch, von ausgesuchter Güte, ist perfekt auf den Punkt gebraten und gegart. Begleitet von aufgeschnittenen Nüsschen, dazu freundlich umgeben vom passenden Bohnen-Pfifferling-Gemüse und dem Püree, getauft mit einer leckeren Lamsauce, schwebt der Prüfling, mit einem Glas argentinischem Rotwein in der Hand, seinen höheren Weihen entgegen... Honigfeigen, Milchreis mit dem köstlichen italienischen Speiseeis Fior die Latte bilden das virtuose Finale unseres CdC-Prüfungsmenus.

Die Jury zieht sich zurück. Nur Götter können die Welt zum Stillstand bringen; und wenn es in unserer Roland-Chuchi so etwas gibt wie Götter, so sind es die Juroren. Die Welt dreht sich weiter – es herrscht mehr Übereinstimmung als im Europarat. CdC-Kandidat Sebastian Jäger hat bestanden, was gebührend geehrt, dekoriert und beklatscht wird. Herzlich Willkommen in der Roland Chuchi CdC-Riege! Im November ist unser Bruder Markus dran, seine überfällige Reifeprüfung abzulegen. Wir freuen uns darauf.

Wieder ein neuer Impuls, der von der Kunst für das Koch-Leben ausgeht. Ein guter Impuls, wenn nicht der Beste. J.K.S.



Chuchi Gourmet 72 Homburg: Grüße aus Ungarn ...



...überbrachte Dr. Ludwig Szathmari seinen Brüdern der Chuchi Gourmet 72 und der Jury zu seinem MdC-Rangerhebungskochen am 23. September 2016; und zwar nicht nur in Form ungarischer Weine, sondern auch mit Gänseleber und mit Flussfischen, die er aus seiner ungarischen Heimat mitbrachte und hier zu köstlichen Gerichten verwandelte.

Den Auftakt zu diesem wunderschönen und genussreichen Abend bildeten Sylter Austern und Champagner sowie Auberginenmus-Baguettes, die wir unter warmer Herbstsonne im herrlichen kleinen Garten des Lyzeums genießen durften. Nach diesem Ausflug an das von Ungarn weit entfernte Meer ging es zum in den ungarischen Nationalfarben festlich gedeckten Tisch, wo uns ein Maitre-Menü unter dem Titel „Rund um Gans und Ente“ erwartete.

Den Auftakt bildeten ein sehr gut gebeizter Lachs mit gefüllten Eiern sowie gebratene Gänsestopfleber auf einer Salat-Variation, sehr gut begleitet von einem Elsässer Pinot Gris 2014 aus den Trauben alter Reben.

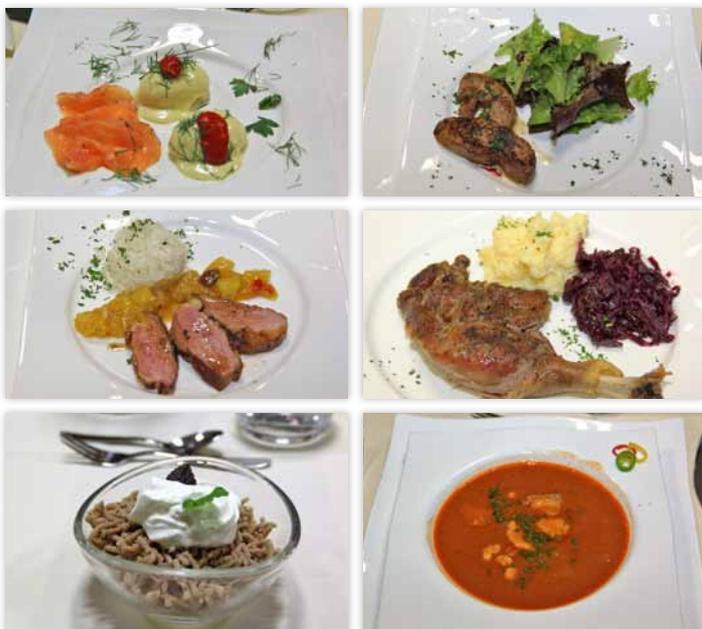
Als erster Wertungsgang folgte eine perfekt gebratene Entenbrust auf körnigem Basmati Reis mit einem Chutney aus Mango, Ananas, Rosinen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Chili, gewürzt mit Limettensaft, Kardamom und Senfkörnern, einfach unübertrefflich! Ein Thummerer Egri Bikaver („Stierblut“) ergänzte dieses Gericht perfekt. Die folgende „Szegediner Fischersuppe“ war zweifellos der kulinarische Höhepunkt des Abends: wir wollten es

anfangs nicht glauben, aber Karpfen, Wels und Flussbarsch hatte Ludwig nicht nur aus Ungarn mitgebracht sondern dort auch selbst geangelt! Wie LK Gerhard Blumenröther in seiner Laudatio konstatierte, stellte diese Kreation so manche Fischsuppe aus Meeresfischen in den Schatten. Sie war unglaublich gehaltvoll, gekonnt gewürzt und entwickelte an Zunge und Gaumen die unterschiedlichsten Aromen; sie war einfach perfekt!

Mit gebratener Entenkeule an Kartoffelpüree und einem bemerkenswert feinem Apfel-Rotkraut stellte Ludwig schließlich auch sein Können in der Fleisch Zubereitung unter Beweis, bevor er seine Gäste mit einem süßen Maronen-Rum-Püree, begleitet von einem Tokay Aszu 5 Pottonyos und einem abschließenden „Barask“, einem ungarischen Aprikosenbrand verwöhnte.

Die Jury, der neben dem LK sein Stellvertreter GMdC Wolfgang Vogelgesang sowie MdC Manfred Gantner angehörten, belohnte die Leistung des MdC-Aspiranten mit einer hohen Note und überreichten ihm Urkunde und Hummer am gelben Bande, bevor es zum verdienten Schluck eines Champagne Grand Cru aus dem Löffel des Landeskanzlers ging. Die Chuchi Gourmet 72 kann stolz sein auf ihren neuen Maître de Chuchi Ludwig Szathmari. Sollte Ludwig sich nochmals überreden lassen, seine köstliche „Szegediner Fischersuppe“ zuzubereiten, so bittet der Landeskanzler bereits heute um eine Einladung!

Gerhard Blumenröther; Fotos: MdC Jörg Freyler



Bericht der Chuchi Murgtal-Gaggenau zum 40. Jubiläum ihres Bestehens



Zum vierzigsten Geburtstag der Chuchi Gaggenau-Murgtal – Ein Gedicht

*Vor vierzig Jahren war es soweit:
in Gaggenau standen acht Männer bereit,
die wollten sich lösen vom Koch-Joch der Frauen,
sich selber jetzt an die Kochtöpfe trauen.*

*Der Edgar, der war der Kopf der Gemeinde,
er war's, der diesen Haufen vereinte.
Und noch einer hat seit der Chuchi Bestehen
den Kochclub als seine Sendung gesehen:
der Ebi – mit Power und Tatendrang
war die Seele der Chuchi sein Leben lang.*

*Mühsam erlernten sie erste Schritte
und immer lag's Kochbuch in ihrer Mitte.
Doch jener Spruch: wer liest, der kann kochen,
hat am Anfang einfach zu viel versprochen.
Denn wer liest, muss verstehen,
zum Verstehn muss man wissen,
doch das Wissen ließen noch alle vermissen.*

*Macht's Essen auch damals noch nicht so viel her -
vom Trinken verstanden sie alle schon mehr!
Um dieses zu ändern und was zu erlernen,
verdingten sie sich bei Köchen mit Sternen.
Dort schufteten sie oft bis morgens um vier,
zum Beispiel beim „Gärtner“ in Ammerschwyr -
- und später werden sie oft noch sich äußern,
sie hätten gedient in den besten Häusern! -*

*Und so kam mit der Zeit das Können zum Wollen,
und der Ehrgeiz fügt dann zum Wollen das Sollen!
Man will sich beweisen, dass man was kann,
und meldet sich zu den Prüfungen an.
Und bis heute kamen mit großem Applaus
sechs grüneschmückte Grand Maitres heraus!*

*Doch auch die, die nicht das grüne Band ziert,
sind darüber überhaupt nicht frustriert.
Denn alle strengen sich allezeit an,
ein jeder halt so, wie er spürt, dass er kann.*

*So sind wir eine echte Gemeinschaft geworden,
der es nicht geht zuvörderst um Orden,
nein, die sich trifft, um froh zu genießen,
und den Alltag hier in den Ausguss zu gießen.*

*Was haben wir tolle Feste genossen,
und sie mit edlen Tropfen begossen.
Was haben wir schöne Reisen gemacht,
und bunte Erinnerungen mitgebracht!
Und unsere Damen, diese köstlichen Wesen
sind bei allen Reisen dabei gewesen!*

*Sieben Mal sind wir nach Irland geflogen,
in diesen braun-grünen Bilderbogen.*

*wo das Guinness als Wohltat die Kehle erfreute
und man niemals die letzte „Order“ bereute.*

*Denkt an das Elsass, dies verflissene Land,
wofür wir einstmals so lange geplant:
die einen wollten ganz weit hinaus
die anderen blieben lieber zuhaus',
die einen wollten zünftig wandern,
im Strandkorb liegen wollten die andern.
Die Meinungen gingen so hin und her. -
die Lage war damals ganz sicher schwer:
- wer kennt nicht solche Diskussionen,
die sich am Ende gar nicht lohnen! -
Doch schließlich waren sich alle eins:
wir fahr'n auf die andere Seite des Rheins!
Das Elsass liegt doch grade daneben
und verheißt ein herrliches pralles Leben!
Und was zunächst nicht zu lösen schien,
ist doch am Ende ganz prächtig gedieh'n!*

*Und wer will die Bretagne missen
mit ihren Meeres-Leckerbissen?
Fische, Austern, Meeresspinnen,
füllten unsere Leiber innen,
So dass im ganzen Bauch herum
sich's fühlt wie ein Aquarium!*

*Wir kochten, lachten, sind gereist:
all das hat uns zusamm' geschweiß't.
Ganz oben steht doch hier der Spass,
und der kommt mit dem richt' gen Maß.
Die Chuchi, das ist keine Phrase,
ist uns vom Alltag die Oase!*

*Damit sind wir sehr gut gefahren,
drum gibt's uns noch nach vierzig Jahren!
Und Ihr werdet alle seh'n
die Chuchi Murgtal wird besteh'n!*

Rainer Walz, MdC, CL

➔ Bewegte, abervor allem schöne 40 Jahre waren es, auf die die Chuchi Murgtal-Gaggenau zurückblicken kann. Von den acht Mitgliedern, die sich auf die Initiative von Edgar Nufer, dem dann ersten Chuchileiter, zusammenfanden, sind heute noch drei aktiv in unserer Chuchi. Um diesen schönen Anlass gebührend zu feiern, machten sich die zehn Brüder mit acht Schwägerinnen am Samstag, dem 15. Oktober, nach Freiburg auf, wo Kochbruder Rainer Walz um und durch das Münster führte unter dem Motto: „Das Freiburger Münster aus der Sicht des mittelalterlichen Menschen.“ Ideengeber für eine solche Betrachtungsweise war das Buch von Konrad Kunze: „Himmel in Stein“. Die Führung ging von der Lebenseinstellung des Menschen zur Zeit des Münsterbaus aus, zeigte, wie sein Leben in die Heilsgeschichte eingebettet war, und führte vor Augen, dass jede mittelalterliche Kirche als Abbild des kommenden „Himmlichen Jerusalem“ aus der „Offenbarung des Johannes“ gedacht ist. Um einem Schwächeanfall vorzubeugen, wurde die Führung durch den Genuss einer veritablen „Münsterwurst“ unterbrochen.

Von der Dachterrasse eines Restaurants genossen wir bei sonnig-warmen Wetter einen Imbiss und den Blick auf Altstadt und Münster in herbstlichen Farben. In Bühl-Oberbruch war dann bei Pavel Pospisil in der „Krone“ zum festlichen Abend geladen. Pavel war ein wohlgesonnener Begleiter und kulinarischer Berater der jungen Chuchi, und er zeigte an diesem Abend, warum er mit seiner böhmisch-elsässisch-badischen Küche einen der ersten Michelin-Sterne in unserer Region führte. Kochbruder Edgar Nufer berichtete aus den Erlebnissen der Chuchi in den siebziger und achtziger Jahren, und manches klang heute fast schon unwahrscheinlich, was die damals noch jungen Brüder veranstaltet haben. CL Rainer Walz fasste die jüngere Geschichte bis zum heutigen Tag in Gedichtform zusammen. Es war ein rundum gelungenes Jubiläum, das die Turbulenzen der letzten Wochen vergessen machte und zeigte, dass eine so pralle Vergangenheit auch Ansporn für die Zukunft ist. Alle gingen mit dieser Aussicht sehr fröhlich nach Hause.

Rainer Walz, MdC, CL Chuchi Lebach.



Paul Scholze wird Ehren-Landeskanzler

➔ Wenn man 43 Jahre unserem Club aktiv angehört, man an fast allen Kochabenden teilnimmt und außerdem einen Anfahrtsweg zum Kochdomizil von etwa 50 km auf sich nimmt, dann muss diese Gemeinschaft ihre besonderen Reize haben. Paul Scholze blickt auf diese Zeit in der Chuchi Pompejanum in Aschaffenburg zurück. Auch in der Ordensprovinz Rhein-Main hat Paul in den vergangenen Jahrzehnten überdurchschnittlich aktiv mitgewirkt. Als Almosenier führte er die Ordenskasse von 1995 an. Nach über 20 Jahren erfolgte jetzt die Übergabe im Oktober 2016 an seine Nachfolger. In der zurückliegenden Zeit hat Paul die Kasse in vorbildlichster Weise geführt. Die Jahresberichte waren immer korrekt, vollständig, ja perfekt. Ein Vorbild für die Zukunft. Nicht vergessen ist seine Zeit von 1999 bis 2006 als Landeskanzler der Provinz Rhein-Main. An vielen Prüfungen, auch überregional, hat er teilgenommen, seine kritischen Bewertungen waren gefragt und wurden akzeptiert. Seine Jahresberichte für die Landeskanzlersitzung des Großrates sind umfangreich und detailliert und geben einen guten Einblick in das Geschehen der Provinz. Auch hier gibt er den zukünftigen Maßstab vor. Hilfsbereitschaft und immer ein offenes Ohr für die Belange der Kochbrüder sind für ihn selbstverständlich. Viele persönliche Briefe an Kochbrüder geben darüber Zeugnis. Absolute Korrektheit, auch mit Ecken und Kanten, das ist Paul Scholze. Die geistige Frische von Paul, mit mehr als 85 Jahren, ist zu bewundern und wohl einzigartig. Bis heute ist er beim Korrekturlesen des Hummers maßgeblich daran beteiligt, dass unser Clubmagazin nahezu fehlerfrei erscheint. Im Rahmen des traditionellen Gänseessens in der Frankenstein-Chuchi in Seeheim-Jugenheim bedankte sich die Ordensprovinz für seinen Einsatz für die Provinz. Landeskanzler Dr. Herbert Geipert überreichte für ruhige, besinnliche Abende ein paar Flaschen Rotwein, für heitere Gelegenheiten zwei Flaschen Champagner und wünschte ihm und seiner Frau noch viele gesunde und zufriedene Jahre. In Anerkennung seiner herausragenden Leistungen für die Ordensprovinz wurde Paul zum Ehren-Landeskanzler der Ordensprovinz Rhein-Main ernannt und unter Beifall der anwesenden Kochbrüder wurde die entsprechende Urkunde überreicht. Ein harmonischer und genussvoller Abend ging zu Ende. *Dr. Herbert Geipert; LK*



Ein neues blaues Band für Münster

➔ Am 7. Oktober 2016 stellte sich unser Apprenti Dr. Jens Huber der Prüfung zur Erhebung in den Rang eines Chef de Chuchi. Zur Prüfung war mit den beiden Landeskanzlern GMdC Dr. Holger Tietz (Ordensprovinz West-Westfalen) und GMdC Dr. Herbert Geipert (Rhein-Main) sowie dem stellvertretenden Landeskanzler der Ordensprovinz West-Westfalen, GMdC Hans-Werner Neumann, eine hochrangige Jury erschienen. Herbert hatte aus freundschaftlicher Verbundenheit mit unserer Chuchi (vgl. Hummer 2/2016, S. 4) extra den weiten Weg aus Südhessen auf sich genommen, um bei der Prüfung dabei zu sein; hierfür an dieser Stelle noch einmal im Namen aller Kiepenkerle herzlichen Dank!

Der unter dem Motto „Herbst in der Lauheide“ stehende Abend wurde vom Kandidaten an einer hierzu passend dekorierten Tafel mit einem Glas Rosé-Champagner und einem Amuse Gueule (lauwarmes Steinpilzragout mit Kartoffelschaum) eröffnet. Dieser Auftakt machte Lust auf mehr. Es folgte eine Kürbissuppe mit frittierten Gemüsestreifen, begleitet von einem 2013 Gelbem Muskateller von Karl Pfaffmann. Als ersten Prüfungsgang servierte Jens einen Seeteufel mit Tomaten-Parmesankruste an sautiertem Rucolasalat mit Kirschtomaten. Zu diesem Gang wurde ein 2015er Sauvignon Blanc gereicht, ebenfalls von Karl Pfaffmann. Im Anschluss an den Fischgang wurden die Gaumen mit einem Rosmarin-Zitronen-Sorbet erfrischt, wobei der anwesende Gast und Chemieprofessor Werner Klaffke den Anwesenden kenntnisreich die Zusammenhänge zwischen Konsistenz des Sorbets und Zucker- sowie Eiweißgehalt erläuterte.

Als zweiten Prüfungsgang hatte Jens – gemeinsam mir Beikoch CdC Karl Berger – eine Crêpinette vom Rehrücken mit Spätzle, glasierten Möhren und Petersilien-Kräuter-Mousse vorbereitet. Dieser Gang darf uneingeschränkt als absolutes Highlight des Prüfungsmenus bezeichnet werden: der Rücken des von Jens und Karl selbst erlegten Rehs als Kern der Crêpinette war perfekt gegart und butterzart. Die Komposition mit den Beilagen sowie die optisch sehr ansprechende Anrichtungsweise ließen keine Wünsche offen. Ein eindrucksvoller Beweis dafür, dass der Kandidat sich nicht davor zu scheuen braucht, zu gegebener Zeit auch höhere Weihen anzustreben. Harmonischer Begleiter des Hauptgangs war ein kräftiger 2013er Primitivo di Manduria vom Weingut Contessa Carola. Den süßen Abschluss des Menüs bildete ein warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an Beerenfrüchten, serviert mit einem 2012er Monzinger Riesling Kabinett von Emrich Schönleber.

Zweifel an der Qualität der dargebotenen Leistungen waren zu keinem Zeitpunkt aufgekommen und so durfte sich der sichtlich erleichterte Kandidat nach kurzer Beratung der Jury niederknien und zunächst aus den Händen von LK Holger Tietz den ersehnten Hummer am blauen Band und im Anschluss aus den Händen von LK Herbert Geipert den verdienten Löffeltrunk entgegennehmen. Bei einem Digestif sowie einigen Gläsern Wein und Champagner klang dieser schöne Abend sodann aus.

Dr. Markus Heukamp CdC, CL



Ein kulinarisches Erlebnis in der Rheingau-Chuchi Kiedrich: Grand-Maitre-Prüfung von Peter Gottbehüt

➔ Monatelang hatte er sich auf diese große Prüfung vorbereitet. Immer wieder die einzelnen Gänge optimiert, bis er mit Zubereitung und Dekoration zufrieden war. Ehefrau und Kinder waren die Testpersonen. Das gesamte Menü wurde schließlich als Generalprobe zubereitet und von 4 kritischen Feinschmeckern beurteilt.

Spätestens da war klar: es kann nicht schiefgehen. In detaillierten Ablaufplänen, die in der Prüfungsküche aufgehängt waren, wurde alles Wichtige dokumentiert. Zum 01.10.2016 hatte Peter Gottbehüt dann zu seiner Grand-Maitre-Prüfung eingeladen. Die Prüfung fand in der Lehrküche der Berufsschule Geisenheim statt, die der Chuchi als Kochdomizil dient.

An der festlich und liebevoll dekorierten Tafel im Gastraum der Küche trafen sich die Jurymitglieder Vizegroßkanzler Axel Müller, OO Chevalier Klaus Jeromin, OO Dr. Christoph Jung, MD Bernd Aldinger, LK Jean-Claude Fourcade, stellv. LK Dr. André Picard-Maureau, GMdC Hans-Hermann Fuhrmann.

Auch die eingetretene Verzögerung, bedingt durch die kurzfristige Absage eines Jurymitgliedes, brachte keinerlei Unruhe in die Küche.

Peter Gottbehüt und sein Beikoch Uwe Gottbehüt, CdC waren ein gut eingespieltes Team. Ohne sichtbaren Stress wurde jeder Gang ohne Zeitverzug serviert. Gerd Dieckmann, Appr. und Claus-Peter Blum, CdC sorgten für einen perfekten Service. Der Start mit kleinen Köstlichkeiten vom Stein, ließ schon erahnen, dass der Jury ein kulinarisches Highlight bevorstand. Diese Erwartung wurde nicht enttäuscht. Dazu wurde ein 2007 Brut Cuvée vom Weingut Georg Breuer, Rüdesheim gereicht. Die passende sorgfältig ausgewählte Weinbegleitung wurde jeweils vom Sommelier des Abends, Kochbruder Claus-Peter Blum



vorgelegt, der auch kurz auf die jeweiligen Weingüter einging. Das anspruchsvolle Menü, das Peter Gottbehüt seinen Prüfern präsentierte, umfasste einschließlich Amuses Bouches 10 Gänge. Die Jurymitglieder waren sich darin einig, dass die Speisen fein abgestimmt und fachgerecht zubereitet waren, was sich auch in der Bewertung der einzelnen Gänge niederschlug, wobei durchaus auch die höchste Punktzahl vergeben wurde. Auch das Auge isst mit: neben der professionellen Zubereitung überzeugte auch kreative und ansprechende Präsentation der Speisen.

Der süße Schluss, Millefeu mit Mandarinenmousse und Walnusseis, begleitet mit einer 2006 Auslese vom Weingut Weil in Kiedrich war der krönende Abschluss des Menüs.

Nachdem der Vorsitzende der Jury allen Anwesenden mitgeteilt hatte, dass die Jury einstimmig das hohe Niveau der Prüfung bestätigt hat, reichte Dr. André Picard-Maureau, Gründungsmitglied der Rheingau-Chuchi Kiedrich, dem Prüfling das mit Champagner gefüllte traditionelle Römerglas, das allen Anwesenden weitergereicht wurde.

VGK Axel Müller würdigte in seiner Laudatio die hervorragende Kochleistung und Präsentation. Er habe schon lange nicht mehr an einer Kochprüfung mit solch hohem Niveau teilgenommen. Danach überreichte er Peter Gottbehüt die Urkunde zum Grand Maitre de Chuchi. Für LK Jean-Claude Fourcade war es eine sichtbare Freude in seiner Ordensprovinz einen weiteren Grand Maitre mit dem Hummer am grünen Bande auszuzeichnen.

Danach nahm der neugekürte Grand-Maitre sichtlich erleichtert die Gratulation aller anwesenden Kochbrüder entgegen.



Die Rheingau-Chuchi Kiedrich gratuliert ihrem Chuchileiter zur Verleihung des grünen Bandes. Wir sind stolz darauf, dass Du unsere Chuchi mit dieser hervorragenden Leistung vertreten hast.

*Dr. André Picard-Maureau, GMdC,
stellv. Landeskanzler*



Ordensprovinz Ostwestfalen-Lippe feiert Ordensprovinzfest 2016 als „Street Food Market“

➔ Das auf den Grundfesten der im 12. Jahrhundert erbauten Niedernburg Schwaghof und jetzige Arcadia-Hotel ergab den passenden Rahmen für ein durch die Chuchi Bad Salzuffen-Salzsieder organisiertes Ordensprovinzfest für OWL.

Chuchileiter MdC Jörg Remberg hatte mit seinen Kochbrüdern und natürlich mit der tatkräftigen Unterstützung von Landeskanzler GMdC Manfred Löbber für ein wunderschönes Fest gesorgt. Der Wettergott tat ein Übriges und so konnte in der „kulinarisch doch so weit entfernten Region“ – ich zitiere einen ehemaligen Großkanzler – aufs Vortrefflichste gefeiert werden.

Als Ehrengäste wurden Chevalier Dr. Harro Tietz und Gattin und der Landeskanzler West-Westfalen Dr. Holger Tietz begrüßt. Vizegroßkanzler GMdC Ullrich Kampmeier als Mitglied der Ordensprovinz war natürlich auch mit von der Partie, diesmal aber als aktiver Bruder seiner Chuchi Vlotho. Außerdem konnten Schwägerinnen und Brüder der Chuchinen Castrop-Rauxel, Delmenhorst, Recklinghausen und Schleddehausen als Gäste begrüßt werden. Fast alle Chuchinen der Region hatten sich kulinarisch beteiligt und so konnte eine abwechslungsreiche Menüfolge angeboten werden.



Chuchi Asemissen-Leineweber:

Fisch & Chips, natürlich klassisch in Tüten | Murg isthoo Hühnercurry

Chuchi Bielefeld:

Herzhafte Macarons mit Krabbenfüllung | Frittiertes Spargel mit Zitronen-Knoblauch-Sauce | Frittierte Bananen im Cashew-Mantel mit Limettensauce

Chuchi Bünde Pottkieker:

Garnelenpops mit Erdnussauce | Thai Satayspieße mit Panang Curry | Fruchthippen mit Schoko-Spitzen

Chuchi Bad Salzuffen-Salzsieder:

Brenzspießchen mit Weißwurst und Radieschen | Crostini mit Bohnenpaste und geschmorter Paprika | Gekochter Salm mit Bozener Sauce | Salziger Käsekuchen

Chuchi Porta-Westfalica:

Kaninchenbratwurst auf Kartoffel-Zucchini-Salat
Crème Caramel mit Kokosmilch und Zitronengras

Chuchi Vlotho:

Tomaten-Caprese 10.0

Pulled Pork ColeSlaw auf lippischem Kastenpickert
Dazu natürlich hervorragende Weine und das gute „Herforder Pils“.

Die Entertainer „TAK und Partner“ sorgten mit einem Musik- und Unterhaltungsprogramm für Kurzweil zwischen den kulinarischen Ereignissen. Landeskanzler GMdC Manfred Löbber überreichte – wie es in OWL gute Tradition ist – Schneebesens mit unserem Clubwappen an die Brüder, die in den vergangenen 2 Jahren ihre Prüfung zum CdC oder MdC abgelegt hatten. Der große Wander-Schneebesens für den Ausrichter des Ordensprovinzfestes 2018 ging an die Chuchi Bielefeld.

Die Tombola sorgte dafür, daß einige Schwägerinnen und Brüder das Fest am späten Nachmittag gut bepackt verlassen konnten. Chuchileiter MdC Jörg Remberg und seine Brüder von den Salzsiedern haben einen wunderbaren Nachmittag gestaltet, der sicherlich noch lange in Erinnerung bleibt. *Danke an alle beteiligten Brüder. kawivi*

Enderle Chuchi Ketsch – ein besonderer Kochabend

➔ Für seinen Kochabend hat unser Apprenti Jochen sich etwas Besonderes einfallen lassen. Er stellte den Abend unter das Motto: „Kochen mit Bier“. Natürlich hatten wir schon das eine oder andere Gericht mit Bier gekocht, aber den Mut, den ganzen Abend unter den Scheffel des Gerstensaftes zu stellen, hatte noch niemand. So war es für die Enderle Chuchi Brüder eine Premiere, auch als Getränke nur ausgesuchte Biere zu verkosten. Jochen ließ es sich nicht nehmen, die Biere zu jedem Gang ausführlich vorzustellen. Die folgende Speisefolge hat Jochen ausgesucht: *geräucherte Austern mit Thai-Chilisauce* * *Sauerkrautsuppe mit Speck und Weizenbier* * *Hähnchen-Lauch-Pie* * *Bandnudeln mit Ochsenschwanz & Kaninchen in Altbiersauce* * *karamellierte Biernanen mit Weizenbier-Eiscreme* *

Das amuse gueule wurde die besondere Herausforderung für CdC Manfred. Er durfte sich zum ersten Mal mit dem Öffnen von Austern beschäftigen. Insgesamt lagen 12 der Schalentiere frisch vor ihm und warteten auf den Messereinsatz. Ratlosigkeit war ihm ins Gesicht geschrieben, bis sich der Löffelführer erbarmte und ihm die richtige Vorgehensweise zeigte. Nun hatte auch Manfred mehr und mehr Erfolg. Nach der letzten Auster ist er nun fit für weitere Schalentiere.

Das begleitende Bier war ein Holzar aus der Magnumflasche. Dies ist ein untergäriges Exportbier. Die folgende Sauerkrautsuppe war Aufgabe des Namensvetters un-

seres Löffelführers. Diese meisterte er sehr gut. Das Bier hierzu war ein Weizenbier von der Brauerei Weißer Hirsch. Traditionell obergärig gebraut und in Flaschen vergoren.

Unser frisch gebackener CdC Peter bereitete dann die Hähnchen Pie zu. Leider ging bei einigen Gläsern die Blätterteighaube nicht richtig auf. Zu diesem Gericht wurde der Flensburger Bökstoff gereicht. Der besondere Höhepunkt war der Hauptgang mit frisch gemachten Bandnudeln und Ochsenschwanz mit Kaninchen in Altbiersauce. Unsere beiden Experten CdC Max und MdC Rainer haben sich hier selbst übertroufen. Der leichte Zimtgeschmack am Ochsenschwanz gab dem Gericht den finalen Kick. Angerichtet auf schwarzen Steinplatten war es nicht nur ein Gaumenschmaus, sondern die Augen hatten auch was davon. Das Altbier kam aus der bekannten Brauerei Diebels. Ein edles dunkles Doppelbock Bier aus dem Hause Hirsch war die Begleitung zum Dessert. Das Weizenbier-Eis mit karamellierter Biernane (Banane in Bier) war ein würdiger Abschluss des Abends.

Jochen, wir danken Dir für diesen außergewöhnlichen Kochabend. Weitere Impressionen des Abends sowie Informationen aus unserer Chuchi sind auf unserer neu gestalteten Homepage zu finden.

www.enderle-chuchi-ketsch.de



Kochen 2.0 – neuer Maître in der Chuchi Paul Ricard Ens Dorf

➔ Schon bei seiner CdC-Prüfung im Jahr 2014 waren das Talent und ein solides Grundwissen erkennbar. Dr. Magnus Baumhäkel, ein begeisterter Koch mit dem Hang zur Perfektion, stellte sich mit einer logistischen und kulinarischen Höchstleistung der Jury unter Vorsitz von Landeskazler Gerhard Blumenröther, MdC Harald Lang aus der Chuchi Pirmasens sowie Chuchileiter MdC Peter Schwarz aus Ens Dorf und setzte mit seinen einfallsreichen Kreationen neue Maßstäbe – die Kunst des Kochens 2.0.

Standesgemäß begrüßte der Proband die Jury und seine Kochbrüder am Abend des 08. Juli zum Aperitif, einem Lemon-Lillet und leitete den Abend mit einem Zitat von Francis Bacon ein: „Nicht die Glücklichen sind dankbar. Es sind die Dankbaren, die glücklich sind.“

Den kulinarischen Start machte das Amuse bouche, eine Miniatur einer Tarte de flamme mit Blutwurst, Traube und gratiniertem Münsterkäse, dazu ein mit Feigenbalsamico abgestimmtes Salatbouquet. Einen erfrischenden Auftakt der Vorspeisenreihe bildete die Geflügelleberterrinerne mit Endiviansalat, der durch das Senfdressing dem Gericht eine schöne Kontrastnote zuteil werden ließ.

Dann kam der Zwischengang, ein Cappuccino von Curry und Zitronengras, der mit einem Gambaretti-Spieß garniert wurde.

Nun folgten die Prüfungsgänge, die es der Jury, um es vorab zu verraten, nicht schwer machten, ihn als Maître der Chuchi als würdig zu be-

finden. Dabei servierte Dr. Magnus Baumhäkel als zweite Vorspeise Variationen vom Lachs. Den Anfang machte dabei ein lauwarmes Lachs-Carpaccio, abgerundet mit Honig und Senf, gefolgt von einer Lachs-Mousse mit Tomaten Concassée sowie ein in Maracuja gebeizter Lachs auf Blini, der die Variationen komplettierte.

Der Hauptgang stand nun im Mittelpunkt. Hier präsentierte der Prüfling ein im Wasserbad gegartes Kalbsfilet mit Aprikosengremolata an Morchelrahmsauce, dazu reichte er ein Erbsenrisotto und glasierte Möhren. Weiter brillierte Bruder Magnus mit seinem Dessert, das außergewöhnliche Highlight eines gelungenen Prüfungs-

abends: Aprikosenpaste und Salz-Karamelleis auf Currybaisers mit in Espresso und Portwein marinierten Himbeeren auf einer Schokoladen-Portwein-Orangen-Mousse.

Die Jury war sich einig: ein dem Rang eines Maître de Chuchi sehr würdiges Menü auch mit einer zeitlich logistischen Meisterleistung, was LK Gerhard Blumenröther in seiner Laudatio deutlich hervorhob. Es stand die letzte Prüfung an, bevor er sein gelbes Band übergestreift bekam, einen ordentlichen Schluck aus dem großen silbernen Löffel zu nehmen, die er auch mit Bravour bestand.

Die Chuchi Paul Ricard Ens Dorf gratuliert Dr. Magnus Baumhäkel zu seiner herausragenden Leistung und freut sich, einen weiteren Maître in ihren Reihen zu haben.

Autor: Alexander Heintz



Eine gute GMdC Prüfung von Wilhelm-Otto Pelletier. Gratulation!

➔ ...und der weite Weg nach Gettorf, Schwentine-Chuchi Raisdorf in Schleswig Holstein, 888 km hat sich gelohnt! Schon in der Nacht vor der Prüfung sind die Württemberger im 3 er Pack zur Prüfung angereist. Das Ehepaar Pelletier begrüßte Peter Maichle, Großlöffelmeister, Thomas Schmidhuber, OO und Bernd Britzelmayer, Landeskanzler Württemberg mit einem erfrischenden norddeutschen Bier, dem Flens. Am Morgen der Prüfung folgte ein kleiner Ausflug nach dem schönen Eckernförde ans Wasser.

Um 13 Uhr war es dann so weit. Ein Blick in die Küche. Alle Vorbereitungen getroffen. Die weiteren Prüfer Uli Kampmeier, VGK, Gerd Brauer, OO, Christian Holz und Gerhard Ebel, LK sind in der Zwischenzeit eingetroffen und das große Kochen begann.

Wilhelm-Otto und sein Beikoch Gerald Zwicker reichten mariniertes Matjesfilet auf Pumpernickel mit Apfel-Gurkensalat. Ein gelungener Auftakt zu einem großen Essen. Ich möchte Euch, die Leser mit hinein nehmen in die Steigerung der Speisefolge bis hin zum besten gekochten Gang, der Hauptspeise, Borghorster Rehrücken-Crépinette.

Das Bild zeigt ein gelungenes Fleisch, der Gaumen spürte die Zutaten und Gewürze und die Sauce, die gebundene Wildjus schmeichelte der Crépinette.

Mit dem dazu gereichten Castelmaure Grande Cuvée 2014 war dieser Gang ein Genuss, den alle Prüfer mit den besten Noten würdigten. Mario Gamba vom Sternelokal Acquarello München sagte einmal, die ärgsten Feinde der Hauptspeise – die Vollkommenheit der Vorspeisen. Dem war bei Pelle, Wilhelm-Otto nicht so! Seine Menüfolge steigerte sich bis zum Hauptgang zur Krönung seines Grand Maître Essens. Zurück zum Beginn mit den Vorspeisen.

Eine gute Kombination von Geschmacksrichtungen an seinem Kokosrisotto mit Thai Curryschaum und Jakobsmuscheln belegt mit Ananas Mango Chutney.

Es folgte eine Entenbouillon mit Pilzen, klar bis auf den Grund. Guter Geschmack, intensiv nach Ente. Zwei Stückchen von dem Entenfleisch mehr hätten jedoch der Suppe nicht geschadet. Der sehr aufwendige Gang Roulade vom Kaninchenrücken mit toskanischem Speck, violetter Senfkornjus und Pinienspinat. Wunderbar angerichtet. Die Roulade und die Sauce fast zu vorsichtig gewürzt.

Zum perfekt kross auf der Haut gebratenen Loup de Mer gab es eine Sauce Bordelaise. Ein guter Rotwein, Lorbeer, Thymian, Dörrobst und Bitterschokolade brachten die Sauce zur perfekten Entfaltung. Ein „Löffelchen“ Nachschlag von der Bordelaise für die Prüfer musste einfach sein. Dank an den fleißigen und aufmerksamen Service: Manfred Breuer, Jürgen Bauer und Heino Sucksdorff.

Zwischen dem Fischgang und dem Reh gab es ein Blutorangen Sorbet. Und nach dem Reh einen Blauschimmelkäse auf Erdäpfelrösti.

Die Schokoträne mit Himbeermousse und Gewürzbirne war nicht zum Weinen. Nein, im Gegenteil, zufriedene Prüfer, lachende Gesichter, geschmeichelte Gaumen bei diesem guten süßen Abschluss mit einem Schluck Jurançon Pavillon Royal Doux 2013.

Gratulation, lieber Wilhelm-Otto, zu dem gelungenen Menü. Gratulation zum Grand Maître.

Neben grünem Band und Urkunde vom CC Club kochender Männer bekommst Du den Titel „Saucen Pelle“ und den goldenen Knopf an Deine Kochjacke vom Landeskanzler Württembergs.



Eine Maître-Prüfung, die es in sich hatte!

Christopher Schreiner, Nikolaus Chuchi Überlingen

➔ Wer, wie der Co-Autor dieses Berichts, den Schwarzwald überquert und dann auf der Autobahn A 81 in Richtung Bodensee fährt, den überkommen regelmäßig äußerst angenehme, freizeitähnliche, wenn nicht sogar ferienähnliche Gefühle. Und das spätestens, wenn der Fahrer die Anhöhe bei Aufkirch genommen hat und sich ihm der herrliche Ausblick auf den Bodensee bietet. Wenn dann, wie an diesem Nachmittag, auch noch das Wetter mitspielt, kommt eine Aussicht auf die Schweizer Alpen hinzu, spektakulär, wie aus einem Bilderbuch. Auf diese Weise schon euphorisiert ist es immer eine Freude, im beschaulichen Überlingen-Nesselwang die Kochbrüder der Nikolaus-Chuchi in deren Kochdomizil, dem Dorfgemeinschaftshaus, zu besuchen. Pünktlich um 18:00 Uhr fanden sich der Landeskazler und als weiteres Jurymitglied OO Dr. Christoph Jung ein, und harrten der Dinge, die da folgen sollten. Hier, in dieser wunderbar ländlich-beschaulichen Umgebung, hatte sich Kochbruder Christopher Schreiner für seine Maître-Prüfung folgendes Menü ausgedacht: Als Amuse gab es einen „Pumpnickeltaler mit Fischtatar und einen Räucherfischlöffel“, hiernach folgte eine „Sauerkraut-Quiche mit Salat und Feigen-senf dressing“, als zweite Vorspeise servierte uns Christopher eine von ihm so getaufte „Gemüseinsel“, der Fischgang bestand aus einer „Edelfischroulade mit Tomatenconcasée und Safransauce“. Die Hauptspeise bestand aus „Dreierlei aus heimischer Jagd mit Maisplätzchen und Sellerieravioli“, als Nachspeise wurde uns eine „Heidelbeer-Joghurt-Tiramisu“ serviert. Eine feine, dazu passende Weinauswahl hatte Christopher zu seinem Menü ausgesucht. Der extra aus einem Spanienurlaub mitgebrachte Rioja Crianza, sei hier besonders erwähnt.

Tatkräftige Unterstützung in der Küche erfuhr Christopher von Kochbruder Peter Graubach. Beide, und insbesondere der Prüfling, waren mit großem Eifer bei der Sache, galt es doch, zwölf Kochbrüder und die beiden Jurymitglieder zu verköstigen. Dies ist den beiden, neben den kulinarischen Höhepunkten, mit einem fast schon minutiösen Zeitmanagement gelungen. So waren sich die Jurymitglieder einig, dass ein derart akkurates Einhalten des Zeitlimits eher zu den Ausnahmen gehört.



Aber auch das durch und durch für eine solche Maître Prüfung würdige Menü soll hier nicht unkommentiert bleiben. So war nicht nur der Name der optisch und geschmacklich sehr ansprechenden „Gemüseinsel“ eine Erfindung des Prüflings, sondern die gesamte Kreation.

Wie es sich jedoch gehört, bildete der Hauptgang den deftigen Höhepunkt des Menüs. Auch hier, mit dem mit Rehragout gefüllten Sellerie Raviolo, gab es eine Eigenkreation des Prüflings. Die dazu gereichte Sauce rechtfertigte den Spruch „Für diese Sauce würde ich sterben.“

So war allen anwesenden Kochbrüdern und auch der Jury klar, dass hier ein Kochbruder am Herd steht, der es versteht, auch mit scheinbar nicht so hochwertigen Zutaten ganz ausgezeichnet schmeckende und auch optisch sehr ansprechende Speisen zu servieren. Von daher eine Prüfung und ein Menü, welches es wirklich in sich hatte. Der abschließende Löffeltrunk wurde dann von einem sichtlich entspannten und glücklichen jungen Maître entgegengenommen, der mit diesem Tatendrang zu einem weiteren Löffeltrunk

ohne weiteres fähig und in der Lage sein wird.

LK GMdC Alexis Schmelzer;

CdC Peter Graubach

Bilder:

CdC Peter Graubach



Feinschmeckerchuchi Mannheim spendet für die Opfer der Erdbebenkatastrophe in Amatrice 1000 Euro!



➔ Mit Sicherheit wissen die wenigsten, dass das berühmte italienische Nudelgericht „Pasta all’Amatriciana“ aus dem nun verwüsteten Ort Amatrice stammt und deshalb auch nach diesem Ort seinen Namen erhalten hat. Bert Schreiber, unser Ehrengroßkanzler und Chevalier ist seit über 40 Jahren mit dem bekannten Koch und Gastronom, Alberto Ferrarese vom Restaurant „La Cantina“ in Weinheim, der aus Amatrice stammt, sehr eng befreundet. Schnell war deshalb die Idee geboren, ein Benefizessen zu veranstalten, bei dem die Gäste beliebig viel essen konnten, dafür aber um eine Spende gebeten wurden. An einem Sonntag wurde dann spontan vor dem Restaurant das „Heimatgericht“ gekocht, prominente Küchenhilfen wie Landrat Dallinger, Oberbürgermeister Bernhard, Bürgermeister Kirchner, Abgeordnete von Bund und Land und einige Freunde des Hauses halfen eifrig beim Speck- und Zwiebelschneiden, hackten die scharfen Peperoncini, pürierten Tomaten und bereiteten so die typische Sauce, während in der Küche Spaghetti „en masse“ immer wieder frisch gekocht wurden. Zum Essen und Spenden inspiriert wurden die Gäste ununterbrochen von 11.00 – 17.00 Uhr von Moderator Bert Schreiber, dem über die Region hinaus seit über 35 Jahren bekannten Funk- und Fernsehkoch des SWR! Von dieser Aktion der Hilfsbereitschaft erfuhren auch seine Kochbrüder. Beim folgenden Kochabend spendeten die Brüder deshalb 1000 Euro für die Opfer! Die Mannheimer können

halt nicht nur hervorragend kochen, sie haben auch das Herz am richtigen Fleck ...

Übrigens, an besagtem tournusmäßigen Kochabend, bei dem Stefan Muser die Küchenregie hatte, hatte er folgenden „Speisenfahrplan“ vorbereitet, der unter dem Motto „Zu Gast bei Paul Bocuse“ zusammengestellt war: Soupe aux truffes noires V.G.E. – Querelles de Brochet aus Ecrevisses, Sauce nantua – Fricassée de Volaille de Bresse à la creme et aux Morilles – Filet de Boeuf Rossini, Sauce Périgueux – Baba au Rhum „Tradition“! Seine „Beiköche“ hatte er selbst bestimmt, ebenso die Akteure für Tafelgestaltung, Service, Geschirrvorbereitung und natürlich den Sommelier – bei Stefan immer eine ganz, ganz wichtige Person. Seine Getränkeauswahl würde manchem (den meisten?) Spitzenlokal zur höchsten Ehre gereichen! Eine Kostprobe? Eingeleitet vom Aperitif, einem Champagne Premier Cru „Platine“, ließ Stefan zum Fischgericht einen Mersault 2009, zum Geflügelgericht einen Puligny-Montrachet 2009 und zum Hauptgang einen Bordeaux, Chateau Certan de May 2007, kredenzen. Aber, oder gerade deswegen, weil man sich selbst in Mannheim oft etwas gönnt, vergisst man trotzdem nie auch die Menschen, die plötzlich und unerwartet nicht mehr auf der Sonnenseite leben Und wie heißt es in dem Lied von Joachim Schäfer so schön im Refrain? „...ja un so sin die Mannemer, die Mannemer, die Mannemer!“ B.S.

Nachrufe

Am 17.10.2016 ist unser Kochbruder –
Grand Maître de Chuchi

Reinhard Plocki

im Alter von 77 Jahren verstorben.

Reinhard begann seine Karriere als Kochbruder 1961 als Student bei der Chuchi Koblenz.

10 Jahre später wechselte er aus beruflichen Gründen nach Darmstadt und damit auch zur Chuchi Darmstadt, deren Chef er 1973 für 41 Jahre wurde.

Vital, mit unheimlicher Arbeitsintensität und voller immer wieder neuer Ideen. So waren auch die in unserer Ordensprovinz zur Tradition gewordenen Ordensprovinzfeste seine Idee und wurden erstmals von der Chuchi Darmstadt am 29. Oktober 1983 ausgerichtet.

Letzter Höhepunkt seines Organisationstalents war die Ausrichtung des fünfzigsten Gründungsjubiläums der Chuchi Darmstadt im Prinz-Emil-Schlösschen. Lieber Reinhard, wir danken Dir für die vielen schönen Stunden, die wir mit Dir verbringen durften. Du wirst bei uns unvergessen bleiben.

Chuchi Darmstadt, Fred Konstantin, 24.10.2016

Klaus Homann

ist im 82. Lebensjahr nach schwerer Krankheit am 16.11.2016 verstorben.

Klaus war 1965 Gründungsmitglied der Chuchi Dortmund. Er war ein begeisterter Hobbykoch, der in seinem Garten und im Gewächshaus Kräuter und Gemüse selbst anbaute. Auch als Hobby-Imker hat er eigenen Honig „geschleudert“.

Von 1995 bis 1999 war er Landes-Kanzler unserer Ordensprovinz West-Westfalen.

Für seine gute Arbeit erhielt er die Silberne Clubnadel.

In den über 50 Jahren Freundschaft und miteinander Kochen, haben wir mit unserem Bruder in der Chuchi und in der gesamten Bruderschaft Marmite schöne Stunden verlebt. Wir werden Klaus nicht vergessen...

Heinrich Klein; GMdC Dortmund

Wir trauern um unseren lieben Bruder

Marco Miele, MdC,

der am 27.09.2016 im Alter von 64 Jahren von uns gegangen ist. Wir verlieren einen Mitmenschen, der uns immer vorgelebt hat, was wahre Freundschaft und Brüderlichkeit bedeuten. Er wird immer in unseren Herzen weiterleben und wir werden uns seiner Menschlichkeit und Verbundenheit mit uns immer erinnern, denn:

Was ein Mensch an Gutem in die Welt hinausgibt, geht nicht verloren. Albert Schweitzer

Chuchi Gourmet 72 Homburg

Chuchi Lebach feiert Oktoberfest: Bayrischer Abend mit „Saarländischer Wutz“

➔ Bayerns erfolgreichster „kultureller“ Export ist sicherlich das „Oktoberfest“, gibt es doch kaum ein Land in der Welt, wo kein Fest mit diesem Titel stattfindet. (Auch wenn der Inhalt der Feste sich oft unterscheidet!) Aber wir Saarländer brauchen das ja gar nicht zu importieren: gehörte doch ein großer Teil des heutigen Saarlandes bis 1919 zum Bayrischen Königreich. Also ist es doch eigentlich unser Fest!

Darauf kann sich die Chuchi Lebach allerdings nicht berufen, denn Lebach gehörte zu Preußen. Aber wir Saarländer feiern bekanntlich alle Feste, sogar den Quatorze Juillet. Und wenn im Herbst die festtagsarme Zeit beginnt, kann man das Oktoberfest ja auch schon im September feiern. Und jeder Ort kann es auf ein anderes Wochenende legen, so dass alle Wochenenden bis zum Ende Oktober gerettet sind. Danach wird das Oktoberfest nicht mehr gefeiert, denn im November beginnen ja schon die ersten Weihnachtsfeiern.

Also war's für unsere Chuchi höchste Zeit, am 21. Oktober loszulegen: Tischdekoration: weiß-blau („Blau-weiß sagt der Preis“; aber nur der, der keine Ahnung hat!). Kleidung: Lederhosen. Getränk: Fassbier aus Bayern. Unser saarländisches Bier ist zwar hervorragend, aber der Bayer sagt, er sei davon „besuffa, befor der Durschd gelöschd is“. Also wir wollten's wirklich „bayrisch original“. Das war jetzt keine Referenz an den „Kaiser“ oder gar an Seehofer, sondern höchstens an den bayrischen Herzog, der 1516 das Reinheitsgebot erließ. Und noch viel wichtiger als die Lederhosen waren natürlich die kulinarischen Kopien: eine Leberknödel-Suppe vom Feinsten, dazu frisch gebackene „Brezen“, gefolgt von „Surhaxn“ mit Sauerkraut, knusprigen „Grillhaxn“ auf fleckerem Weißkraut-Salat und Kalbshaxn mit Knödeln. Dazu immer die Maßkrüge gefüllt mit echt süffigem



Bier aus einer kleinen bayrischen Familienbrauerei. Am nächsten Morgen wollten wir uns keinesfalls auf die Waage stellen. Aber das Tollste am Abend war, dass wir alle diese bayrischen Schleckereien ohne Schweinefleisch zubereitet haben: unserem iranischen Kochbruder zuliebe kochten wir ausschließlich mit „Saarländischer Wutz“. Zum Dessert verließen wir die bayrische Grenze in Richtung „Wiener Kaiserreich“; ein luftig-leichter süßer Kaiserschmarrn beschloss unser Lebacher Oktoberfest. Aber wir Saarländer haben es mit den Grenzen ja noch nie so genau genommen, sogar als es diese noch gab.

Gerhard Blumenröther

Liebe Kochbrüder,

Ganz kurz vor Redaktionsschluss saß das Orga-Team erneut bei einander. Tagungsort war im aktuellen Fall Keltern – Dietlingen. Hier die neuesten Informationen:

auf der Basis aktuell geplanter Aktivitäten und den kalkulatorischen Planzahlen haben wir uns auf eine Teilnahmegebühr von 50.- p.P. festgelegt. Ein Superpreis, wie wir meinen, für das umfangreiche Angebot. Auch 2017 sind alle Kids und Jugendlichen bis zum vollendeten 15. Lebensjahr kostenlos eingeladen.

Und: gelobt sei, was scharf macht!

Nach der tollen Resonanz 2015 ist Hermann Preuss, einer der besten Messerschmiedemeister, 2017 erneut „an Bord“. Er zeigt und verkauft uns in Ketsch wieder hochwertige neue Schneidwerkzeuge. Zusätzlich demonstriert er in kleinen Workshops Handschlifftechniken und kümmert sich vor Ort um Eure „Klingen“. Bringt einfach die stumpfen Messer, Hackbeile usw. mit nach Ketsch. Unser Meister berät Euch und nimmt die Schneidwerkzeuge ggf. mit nach Hause. Ihr bekommt sie dann fix und fertig wieder per Post zurück. Zusätzlich präsentiert er Pfannen der Extraklasse.

Ein neues Angebot erwartet Euch mit der Firma Ettli – Kaffee aus Ettlingen. Lasst Euch von den vielfältigen Kaffeespezialitäten inspirieren und verwöhnen.

Bleibt also weiter neugierig, wir melden uns in der nächsten Ausgabe erneut mit aktuellen Informationen und dann auch mit dem Anmeldebogen für unser Kochen im Grünen.

KiG 2017 „Die Zweite“

wichtige Info: bitte denkt daran, das Kochen im Grünen findet diesmal am 1. Septemberwochenende statt, also vom 1. bis zum 3. 9. 2017

Schon heute eine große Bitte: nutzt die Möglichkeit, Euch und Eure Chuchi möglichst gemeinsam und per Internet anzumelden, wir haben es dann von der Organisation her viel einfacher!

Euer MD Bernd Aldinger und das „KiG“ Organisationsteam





Das Titelrezept: Gans – ganz traditionell

Rezept von Vincent Klink

Für die Gans:

1 junge Gans, ca. 3 kg | reichlich Salz und grober Pfeffer | 1 Bund Röstgemüse (Zwiebel, Karotte und Sellerie) | 1 EL Mehlbutter | 1/4 l Rotwein (oder Gänse-Fond) etwas Pfeffer, Salz

Für die Füllung:

1/2 Toastbrotlaib | 1/8 l Milch | 1 Zwiebel | 250 g gekochter Schinken | 1 Herz und Leber der Gans | etwas Butter oder Olivenöl | 4 Eier | 2 EL Petersilie | 1 EL Majoran, gebelt | etwas Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss

Zubereitung der Füllung: Das Toastbrot entrinden und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch in einem Topf aufkochen und über die Brotwürfel geben. Mit einem Deckel zugedeckt etwas ziehen lassen. Zwiebel schälen und mit dem Schinken in Würfel schneiden. Die Innereien der Gans (Leber und Herz) ebenfalls fein würfeln und mit den Zwiebeln und dem Schinken in einer Pfanne mit etwas Fett anbraten. Eier in einer Schüssel verquirlen und mit der Innereien-Zwiebelmischung zu den Brotwürfeln geben. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken, mit dem Majoran unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zubereitung der Gans: Die Gans möglichst am Vortag mit der Brustseite nach oben mit reichlich Salz und Pfeffer einreiben.

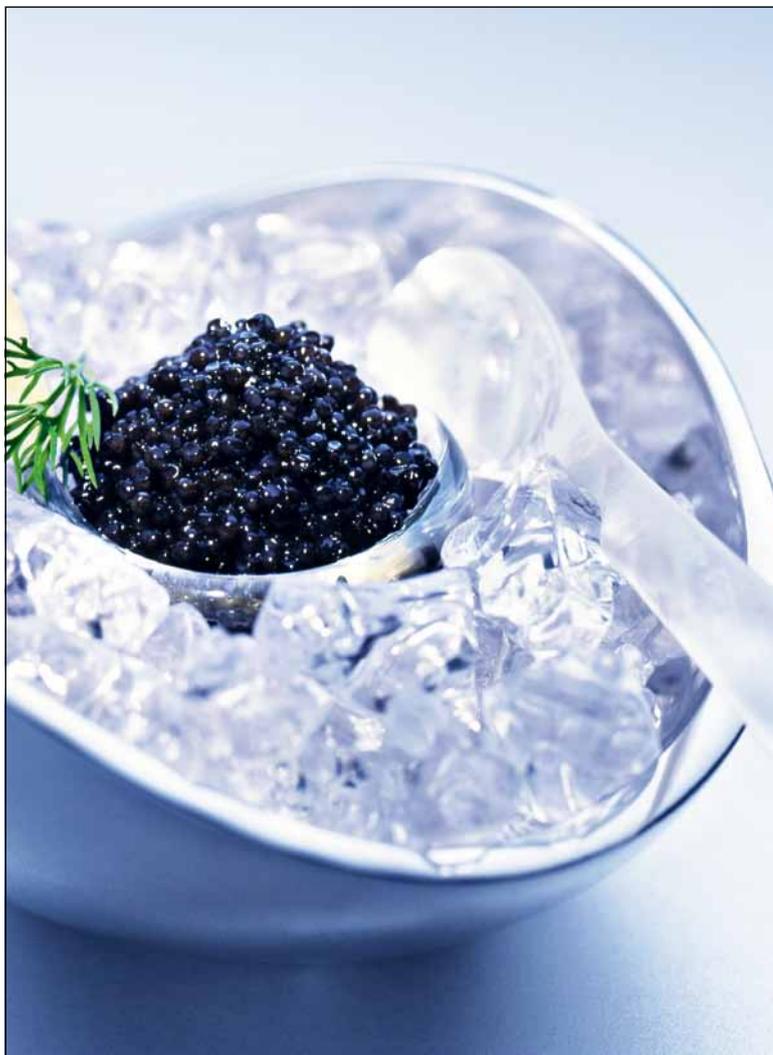
Den Ofen auf 180 bis 200 Grad (Heißluft) vorheizen. Die Fettpolster der Gans mit einer Stricknadel oder großen Spießgabel anstechen. Die Flügel und den Hals entfernen und klein hacken. Die Füllung in die Gans geben und zunähen.

Einen ausreichend großen Topf oder Bräter mit klein gehackten Flügeln und Hals bedecken, ca. 1 Zentimeter hoch mit Wasser füllen, die Gans darauf geben und für ca. 1,5 Stunden in den Ofen geben. Die Gans zwischendurch mehrmals mit dem austretenden Saft übergießen und evtl. auch mal drehen. Das Röstgemüse schälen bzw. putzen, in Würfel schneiden und nach ca. 1,5 Stunden ebenfalls in den Topf geben. Die Gans weitere 1,5 Stunden garen, dabei erneut mit dem austretenden Saft übergießen und das Röstgemüse und die Knochen vom Topfboden lösen. Wenn das Gemüse dunkel wird und zu rösten beginnt, sollte es mit etwas Wasser begossen werden.

Zum Gartest eine Stricknadel durch die dickste Stelle der Keule stechen und wenn sich diese leicht ein- und ausführen lässt, ist die Gans gar. Die Gans aus dem Topf nehmen, auf eine Platte geben und im geöffneten Ofen ruhen lassen. Den Bratensatz durch ein Sieb passieren, in einen kleinen Topf geben, kurz (ca. 1-2 Minuten) stehen lassen und dann das Gäneschmalz abschöpfen.

Den Bratensaft mit etwas Mehlbutter binden, Rotwein oder Fond der ausgekochten Gänsemägen dazugeben, aufkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Gans entweder mit der Geflügelschere zerteilen oder tranchieren und die Brust entlang des Knochens abschälen. Die Füllung mit einem Esslöffel heraus stechen und mit dem Rotkohl als Begleitung servieren.

Guten Appetit



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