



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 2 | März | April 2017



**Willkommen
zum Großrat
in Augsburg!**



Der Elias Holl Platz in Augsburg



**Die 50. Mannheimer
Kochschürze – ein Ereignis**



**Einladung zur Marmitage
in Mechelen**



Aus den Chuchis



Literarisch – Kulinarisch



**Lammstelzen
mit Rotweinsöße**

Ein Rezeptvorschlag von essen & trinken auf Seite 2

Lammstelzen mit Rotweinsauce

Knackiges Gemüse und saftiges Lammfleisch. Ein grandioses Paar.

Zutaten für 4 Portionen:

1 El Öl
4 Lammstelzen (à 400 g)
Salz
Pfeffer
150 g Möhren
150 g Knollensellerie
100 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
300 ml Rotwein
1 Tl getrockneter Thymian
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
3 Tl Speisestärke

Zubereitung:

Einen großen Bräter mit 1 El Öl ausstreichen.
4 Lammstelzen (à 400 g) rundum mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Knochen nach oben in den Bräter setzen. Im heißen Ofen bei 220 Grad auf dem Rost im unteren Ofendrittel 30 Min. braten.
150 g Möhren und 150 g Knollensellerie schälen und 1 cm groß würfeln.
100 g Zwiebeln würfeln, 2 Knoblauchzehen hacken. Ofenhitze auf 180 Grad reduzieren.

Lammstelzen und Sauce lassen sich bereits am Vortag komplett zubereiten. Beides abkühlen lassen und kalt stellen. Morgens dann gleich aus dem Kühlschrank holen und im Ofen bei 150 Grad (Umluft 130 Grad) 30–40 Minuten erwärmen.

Alles Gemüse im Bräter mit dem Bratfett mischen und weitere 15 Min. braten.

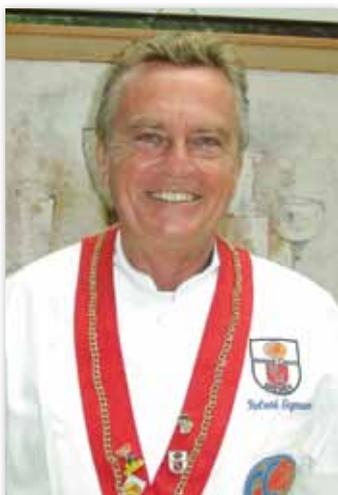
300 ml Rotwein, 300 ml heißes Wasser und 1 Tl getrockneten Thymian in den Bräter geben und die Lammstelzen 1:30–1:45 Std. schmoren. Aus dem Schmorfond nehmen und warm stellen.

Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, aufkochen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. 3 Tl Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren. Unter Rühren in die Sauce geben, aufkochen und bei milder Hitze kurz kochen lassen. Lammstelzen mit Sauce und Kartoffel-Möhren-Gemüse anrichten.



Foto: essen & trinken

Liebe Brüder,



endlich haben wir wieder etwas zu feiern und zwar unseren Grossrat in Augsburg. Die „7 Schwaben Chuchi“ hat alles super organisiert, da können wir sicher sein. Das Kapitel und ich freuen sich schon sehr, Eure Vertreter zu treffen und mit ihnen schöne und konstruktive Stunden zu verbringen.

Die Stunden mit Euch gehören neben dem Kochen zu den wirklich bereichernden Erfahrungen in unserem Club. Diese Zeit werden wir besonders auch bei unserer tollen Veranstaltung, dem Kochen im Grünen am 1. bis 3. September in Ketsch wieder genießen können.

Das Team um Bernd Aldinger hat schon beim letzten KIG eine außergewöhnliche Veranstaltung auf die Beine gestellt, aber es wird dieser kreativen Truppe gelingen, das Event erneut zu toppen. Freuen wir uns also darauf!

Das geht aber nur, wenn Ihr zum Mitfeiern kommt. Also anmelden!

Zum Schluss noch eine Anmerkung unserer Kassenprüfer und des Almoseniens. Bitte überweist doch Eure Beitragsrechnungen zeitnah nach Erhalt. Für das Sekretariat und die Planung ist es arbeitsaufwendig, wenn die Beträge erst nach Mahnung im Juli eingehen. Die Mehrzahl der Brüder handhabt es ja auch jetzt schon schnell und korrekt.

Ich freue mich auf Euch in Augsburg oder spätestens in Ketsch.

Euer Robert

Kurz notiert

Bewegte und bewegende Bilder des SR Fernsehens zum CC-Club im Saarland

Der Landeskanzler der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau Gerhard Blumenröther hat anlässlich des 50-jährigen Bestehens des CC-Club kochender Männer im Saarland auf einer DVD eine kleine Chronik zusammengestellt aus Fernsehsendungen von 1964 bis 2013 sowie auch aus bisher unveröffentlichtem Filmmaterial des SR Fernsehens.

Bei Interesse kann diese DVD bei Gerhard Blumenröther zum Selbstkostenpreis von 10,- € zuzügl. 1,80 € Versandkosten per Mail gblumenroether@gmx.net bestellt werden.

Wanderpreis des Landeskanzlers für die Chuchi Ens Dorf

In Anerkennung ihrer Verdienste um die hervorragende Organisation des Ordensprovinzfestes 2016 erhielt die Paul-Ricard-Chuchi Ens Dorf auf einstimmigen Beschluss der Chuchileiter zum zweiten Mal den „Wanderpreis des Landeskanzlers“.

Am 31. März 2017 wurde der Preis im Rahmen eines festlichen Kochabends in Ens Dorf von LK Gerhard Blumenröther dem CL MdC Peter Schwarz feierlich überreicht.

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: Ruth Plössel | Stadt Augsburg

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.



OP Mosel-Saar-Wasgau: KiG 2017 im Focus

➔ Das schönste Fest der Bruderschaft, das „Kochen im Grünen“ stand im Mittelpunkt der Chuchileiter-Sitzung der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau am 22. November 2016 in Lebach. Sechs der sieben Chuchis unserer OP werden nach heutigem Stand an diesem Super-Fest teilnehmen; lediglich die Chuchi Trier, die in ihrem nunmehr fast 60-jährigem Bestehen noch niemals an diesem Fest teilgenommen hat, war auch diesmal nicht zu einer Änderung ihrer unverständlichen Haltung zu bewegen. Die Trierer Kochbrüder wissen wirklich nicht, was sie versäumen! Eingedenk der außergewöhnlich großen Nachfrage nach „Froschschenkel provencale“ beim letzten KiG waren sich die Chuchileiter darüber einig, dass ihr Speisenangebot beim nächsten Mal so bemessen sein wird, dass niemand mehr enttäuscht mit leerem Teller weiterziehen muss. Die Angebote der sechs Chuchis werden nach interner Beratung in den einzelnen Chuchis bei der nächsten CL-Sitzung am 30. Mai 2017 in Pirmasens festgelegt. Ein kleines „Organisations-Komitee“ wird sich danach um die vielen Details der Vorbereitung kümmern und die Koordination der sechs Chuchis übernehmen.

LK Gerhard Blumenröther war erfreut, bei der in der toll ausgestatteten Küche seiner Chuchi Lebach stattfindenden Sitzung auch den Leiter der neuen Chuchi Saarbrücken, CdC Uli Alt, begrüßen zu dürfen. In dieser Chuchi haben sich inzwischen 7 kochbegeisterte Männer zusammen gefunden, die auf dem Wege sind, sich harmonisch in unsere Bruderschaft einzugliedern.

Die Chuchis der Ordensprovinz sind gut aufgestellt, sorgen für jüngeren Nachwuchs und pflegen ein aktives Clubleben. Für das Jahr 2017 sind insgesamt 11 Rangerhebungskochen vorgesehen, davon 4 CdC- und 7 MdC- Prüfungen.

Chuchileiter MdC Uli Blass und seine Lebacher Brüder verwöhnten die Sitzungsteilnehmer schließlich mit Riesling-Schwarzwurzelpastete, einer schmackhaften Kartoffel- Meerrettich-Suppe, original Wiener Schnitzeln, einer Käse-Auswahl und natürlich den dazu passenden Weinen. Der Landeskanzler dankte im Namen aller Sitzungsteilnehmer seinen Lebacher Kochbrüdern für diese tolle Gastfreundschaft.

Gerhard Blumenröther

Der 4. Maître für die Chuchi Leingarten

➔ Wir schreiben das Jahr 2015 n.Chr., als die Kochbrüder der Chuchi Leingarten ihren Apprenti Eberhard Wagner überredeten, nun doch endlich seine CdC Prüfung abzulegen. Er hatte bei vielen Kochabenden bewiesen den Hummer am blauen Bande würdevoll zu tragen und hatte seine Prüfung unter den Augen der kritischen Jury bravurös bestanden. Diese bescheinigte ihm seinerzeit sogar, das CdC Menü habe schon fast Maitre-Niveau und – Eberhards Ehrgeiz war geweckt ! So trainierte er mehrfach jeden Gang bis zur Vollendung und reichte just ein Jahr später diese Rezepte zur Maître-Prüfung ein:

*** Rindertatar von der baden-württembergischen Färsche**

**** Latte Macchiato von der Esskastanie *** Donauzander auf**

Bibelekäs-Risotto ** Ablinsenschwein – geschmort, gebacken, Sous-Vide **** Topfenparfait mit geistigem Mokka ***

So ging es flott im November 2016 in der Festhalle Leingarten an die Töpfe und den Herd. An der pfiffig gestalteten Tafel nahmen alsdann Prüfer der grenznahen Provinzen in Person von LK Bernd Britzelmayer für die Provinz Württemberg und Majordomus Bernd Aldinger aus der Provinz Baden Platz, um dieses herbstliche Menü zu begutachten. So kann Völkerverständigung aussehen, meinte der dritte Prüfer im Bunde, CL Wolfgang Schäl.

Die Stimmung in der Küche und an der Tafel war entspannt und gleichzeitig auf den Punkt jedes Ganges konzentriert. Die Prüfer waren angetan von der Leistung ihres Prüflings, vor allem die Aromen der Gewürze wurden wohlwollend bewertet, speziell das Pulver von geröstetem Paprika, das dem Rindertatar den absoluten Kick verlieh. Der

Service der Kochbrüder der Chuchi Leingarten funktionierte einwandfrei. Die von Eberhard ausgesuchten Weine aus der Region, annonciert und kredenzt vom versierten Mundschenk der Chuchi Leingarten, Thomas Landesvatter, rundeten das Menü vorzüglich ab.

Die Prüfer waren zufrieden, wie man aus den Laudatios des Landeskanzlers und des Majordomus hören konnte. Der Prüfling war sichtlich geschafft, ließ sich den Löffeltrunk aus der Hand des CLs deshalb aber erst recht in vollen Zügen schmecken und wurde noch einige Zeit gebührend gefeiert.

Ob er sich dieses Jahr bereits an die Krönung aller Prüfungen machen wird? Die Zeit wird's richten und, man munkelt, die ersten Kochbücher werden bereits gewälzt, die Rezepte gesichtet und sortiert und wer weiß...

Wolfgang Schäl, CL Chuch Leingarten



Jeder Teller ein Gemälde: Chuchi-Obertshausen mit neuem MdC



Die Kombination von Aprikose und Paprika mussten sich die Prüfer auf der Zunge zergehen lassen - und waren begeistert. Das außergewöhnliche Sorbet von Kochbruder Roland Groh setzte einen ebenso markanten wie köstlichen Akzent in der Maître-Prüfung. Lange hatte man sich in Obertshausen Zeit gelassen. Nach mehr als 15 Jahren ohne MdC- oder GMdC-Prüfung stellte sich Ende Januar Chuchileiter Roland der Herausforderung und kochte für die drei Prüfer ein siebengängiges französisch angehauchtes Menü. Rolands langjährige Verbindung mit Frankreich (Chaource) gab die Idee dazu.



Die Prüfungsjury mit Frithjof Konstroffer, GP/GMdC, Ruzilo-Rüsselsheim, Dr. Herbert Geipert, LK/GMdC sowie Heinz Krauß, GMdC, beide aus der Chuchi-Biebesheim, war an diesem sonnigen Wintertag überaus erfreut, einen Samstag auf diese Weise zu verbringen. Jeder Teller war wie ein Gemälde, merkten die Tester an. Und Roland vermochte es, sich von Gang zu Gang zu steigern. Höhepunkt war ein Lammfilet mit Kräuterkruste und Kichererbsen-Polenta, zu dem der Weinkenner unter den acht Kochbrüdern, Harold Braun, einen Chateau Bas d'Aumelas aus dem Languedoc kredenzte.



Mit der Verleihung des MdC und dem Löffeltrunk - aus der 1,5l - Kelle! - krönte Roland seine Chuchi-Karriere. Vorerst jedenfalls. Dreizehn Jahre ist er jetzt schon Chuchileiter und hielt die Chuchi trotz zwischenzeitlichen Köchemangels am Leben. Mit nun acht Kochbrüdern für die nächsten Jahre gut aufgestellt, will er die Kochprüfungen seinen Brüdern „schmackhaft“ machen. Diese waren fast alle erschienen und feierten Roland mit einigen Gläsern Champagner. Die Prüfung wird jedem in bester Erinnerung bleiben. Wir freuen uns auf neue Kochprüfungen in nächster Zeit - und auf spannende Sorbet-Kreationen.

Wolf Brandes



Nachruf

Hubert Müller, GMdC

* 25.4.1928 † 21.3.2017

Er war einer der Gründer der Chuchi Pompejanum Aschaffenburg und gehörte ihr 44 Jahre an. In dieser Zeit haben seine Ideen und auch deren Umsetzung ihre Spuren hinterlassen; seine große Hilfsbereitschaft werden wir vermissen. Wir sind sehr traurig.

Unser Mitgefühl gilt seiner Familie.

Chuchi Pompejanum Aschaffenburg

Per aspera ad astra – Burggrafen Chuchi in Lyon



➔ Was als Idée Fixe bei einem geselligen Abend entstand, wurde am 10.-12. März 2017 in die Tat umgesetzt. Eine Allianz von vier entschlossenen Kochbrüdern, bestehend aus GMdC Gerhard Renz, CdC Andreas Mai, CdC Jan Christiansen, Apprenti Philipp Viethen – die letzteren nebst Schwägerinnen Martina und Sonja – machte sich auf zu einer kulinarischen Tour de Force nach Lyon.

Getreu dem Motto ‚per aspera ad astra‘ wurde nach dem Besuch der Halles Paul Bocuse und der Verbesserung der Fremdsprachenkompetenz durch Pastis- und Rotweinkonsum mit dem steinigen Weg begonnen und in einem typischen rustikalen ‚Bouchon Lyonnais‘ namens Le Musée eingekehrt, der konspirativ über den Hinterhof, die sogenannte ‚Traboule‘, betreten werden musste. Patron Luc gesellte sich sodann an den Tisch, um das Tagesmenü an deftigen Lyonnaiser Spezialitäten vorzubeten. Eine Speisekarte für den Gast gab es nicht, so dass sich das nachmittägliche Kommunikationstraining gelohnt hat, denn angeblich haben alle bekommen, was Sie bestellt hatten und es wurde eifrig probiert, geteilt und genossen: Andouillette, Schnecken, frittierter Rinderpansen, geröstete Markknochen, Hechtklößchen, Ziegenkäsetarte, Pasteten, geschmorte Schweinebacke – alles fait maison und herrlich gekonnt zubereitet. In Lyon würde man ohne zu Zögern einen ganzen Zoo über den Herd schieben – für Veganer scheint in dieser Stadt recht wenig Platz zu sein.

Abends klärte der Leibarzt die Truppe noch über Gichtprophylaxe und die sogenannte ‚Crise de Foie‘ auf. Letztere ist der viel charmanter klingende Ausdruck für den Sta-



tus, den man in der teutonischen Heimat derb mit ‚überfressen‘ beschreiben würde. Als Mann der Wissenschaft und außerdem mit entsprechender Vorerfahrung vor Ort gesegnet, riet der Medikus zudem eindringlich, vom Frühstück am nächsten Tag abzusehen, denn von einem Mann, der die ‚Nouvelle Cuisine‘ als „gewöhnlicherweise zu wenig auf dem Teller und zuviel auf der Rechnung“ rügt, seien entsprechende Statements auf dem Tisch zu erwarten – die Rede ist von Paul Bocuse, dem Gastgeber am nächsten Tage.

Apropos Crise de Foie - nach einem Glas Billecart Salmon rosé als Aperitif begann das Mahl in der Auberge au Pont de Collonges mit einer solchen: Gänsestopfleber mit Passionsfruchtsauce. Während in Deutschland gerne Probiergrößen einer Foie Gras aufgetischt werden, verhielt es sich hierbei um ein Zuschnittsformat, das im Steakhaus unter ‚Ladys Cut‘ einzuordnen wäre. Dieser erste Gang wurde mit einem 2007er Gewürztraminer Auslese von Trimbach aus dem Elsass perfekt begrüßt.

Es folgte die berühmte Suppe ‚VGE‘, die 1975 auch Namensgeber Giscard-D’Estaing gemundet haben soll. Angesichts einer Einlage von Foie Gras und Perigordtrüffeln in nicht gerade homöopathischer Dosis auch kein Wunder.

Das Menü sah sodann ein Seezungenfilet ‚à la Fernand Point‘ vor – benannt nach einem Lehrmeister von Paul Bocuse. Die Anekdoten über Monsieur Point ließen auch nicht gerade auf leichte Kost schließen, denn bei einer Größe von 1,92 m wog er zuzeiten 165 kg und hatte 169 cm Bauchumfang, den er in Anlehnung an seinen täglichen Champagnerkonsum von einer Flasche ‚Magnum‘ nannte. Auch soll Monsieur Point ein ausgesprochener Freund der Zutat Butter gewesen sein, was man an der herrlich cremigen, gratinierten Sauce des wundervollen Gerichtes auch Jahrzehnte später noch rausschmecken konnte. Als Begleitung wurde ein 2013er Chassagne Montrachet von Morey gewählt.

Nachdem sich das Sättigungsgefühl bereits nach dem Zwischengang endlich eingestellt hatte, brachte der Kellner zwei pralle Schweinsblasen an den Tisch, die fachkundig zum implodieren gebracht, zwei getrüffelte Bressehühner zu Tage beförderten. Kredenz wurden die Vögel mit einer prächtigen Morchelsauce, Wildreis und tourniertem Gemüse, wozu sich der 2013er Gevrey Chambertin Favorites von Burguet wunderbar einfügte. Die Frage ‚Brust oder Keule‘ wurde von den Herren am Tisch zugunsten der Damen diplomatisch beantwort-

tet, denn aufgrund des Auslaufs, den ein echtes Bresse Gauloise benötigt, ist der Schenkel doch recht muskulös. Glücklicherweise stand ja noch der Rest des Tieres zum Verzehr bereit. Allerdings scheint der Maître den kulinarisch-sportlichen Ehrgeiz der Tischrunde unterschätzt zu haben. Nachdem festgestellt wurde, dass nicht alle Bestecke parallel auf den Tellern lagen, gab es hochgezogene Augenbrauen und geschäftiges Getuschel – anscheinend wurden die Karkassen bereits für das à la Carte feilgebotene Frikassee entkernt. Als unkomplizierte Lösung wurde ein weiteres komplettes Tier geliefert, das wacker auf einem Salatbett von den Herren der Tischrunde verzehrt worden ist.

Als nächster Gang wurde ein surfbrettgroßes, sich auf der Kellnerschulter biegender Basttablett herangebracht, auf dem sich ca. ein Dutzend feinsten Käsesorten des Lyoner Affineurs Mère Richard türmten. Davon musste mindestens die Hälfte unter Zuhilfenahme eines 2012er Château Marsannay „Les Echezots“ probiert werden – denn nun setzte auch der sportliche Ehrgeiz des Kellners ein.

Schwelgend über den Wohlgeschmack des letzten Stücks St. Marcelins und der Erkenntnis, dass Käse tatsächlich den Magen schließt, wurde die Tafel auf einmal mit 3 Guéridons umzingelt. Der Witz, dass man sich aus Süßem nichts mache und gerne nochmals das Huhn hätte, blieb einem im Halse stecken, als man die dreisteste Untertreibung der Menükarte aufgetischt bekam: als Dessertauswahl deklariert, wurde eine komplette Konditorei um den Gast aufgebaut. Die Anzahl der Sorten an verfügbaren Köstlichkeiten wurde auf mindestens 25 taxiert, wobei Schokotorte ‚Président‘, Baba au Rhum und Limonentörtchen als Protagonisten hervorstachen. Jetzt ritt der Service in Koalition mit der Pâtisserie die süße Vendetta gegen die teutonische Tafel, wahrscheinlich, um sich für die Schmach mit dem Huhn, die Sedanschlacht oder beides gleichzeitig zu rächen. Je mehr man betonte, eine ‚portion vraiment tout petit‘ haben zu wollen, desto großzügiger fiel diese aus und desto breiter wurde das Grinsen des Personals. In Tortengewittern. Doch man gab sich nicht geschlagen – nachdem der Kellner mit triumphierender Miene begann, die Konditorei wieder zu entfernen, bat ihn ein Gast grienend noch um etwas Vanilleeis ‚seulement pour déguster‘. Nach erster Entgeisterung wurde diese Anfrage mit einer baseballgroßen Portion pariert. Den in diesem Moment sichergeglaubten Matchball vergeigte jedoch die Sitznachbarin des Bestellers, indem sie den Fehler machte, von der ‚Probierportion‘ heimlich zu naschen. Vor dem aufmerksamen Personal war jedoch nichts zu verbergen und Madame wurde ungefragt eine ebensolche aufgetischt – wohlwissend, dass der großmäulige Vielfraß neben ihr diese mitvertilgen durfte. Frei nach Moltke: Pläne scheitern mit dem ersten Feindkontakt.

Wie der Heilkundige der Runde prophezeit hat, war ein ernsthaftes Abendessen nach Lyonnais Façon nach bestem medizinischen Wissen und Gewissen nicht mehr anzuraten und der Tag fand seinen Ausklang bei Zigarren und Rhônewein am Ufer selbiger.

Der Weg von den Steinen zu den Sternen war am Ende ein Kreis, denn auch die Sterneküche eines Paul Bocuse baut auf der Bouchonküche im Geiste der ‚Mères de Lyon‘ sowie deren einfachen und vorzüglichen Produkten auf. Wer die französische Küche verstehen will, für den führt kein Weg an Lyon vorbei. Ein solcher Besuch hilft auch, die hierzulande gefeierte Entfremdung von Zutaten und Gerichten der ‚Ikebanaküche‘ in den Sternehäusern oder auch in Amateurküchen zu hinterfragen und sich in der Perfektion der Schlichtheit etwas mehr zu erden. Denn das Einfache ist das eigentlich Schwierige. Bevor man nicht solche Saucen wie in der Auberge bereiten kann, sollte man die Finger von Sphären und Schäumchen lassen.

Die Wahrheit ruht auf dem Boden des Kochtopfes. (Inscription an der Fassade der Auberge)

Philipp A. Viethen; Apprenti
Burggrafen-Chuchi Delmenhorst



KiG 2017 „Die Vierte“

...News...News...News...News...News...

*Liebe Kochbrüder, liebe Schwägerinnen, liebe Kids,
wir nähern uns mit zügigen Schritten der organisatorischen Zielgeraden für unser großes sommerliches Fest vom 1. bis 3. September in Ketsch. Das Interesse und die Zahl der Anmeldungen sind schon jetzt mehr als beachtlich.*

Eine wichtige Info zuallererst:

Nach eingehender Überlegung hat sich das Orga-Team entschieden, nicht mehr als 600 Anmeldungen anzunehmen, also: wer zuerst kommt, mahlt zuerst; Anmeldeformulare findet Ihr auch auf der Startseite unserer Clubhomepage unter www.club-kochender-maenner.de für die Anmeldung direkt über das Internet.

Euer Chuchileiter hat bereits ein Anmeldeformular als PDF Datei erhalten. Er wird die Teilnehmer und die geplanten Aktivitäten Eurer Chuchi so schnell als möglich gebündelt anmelden – je früher das geschieht, umso besser können wir planen!

Sollte eine Chuchi ausnahmsweise nicht die Möglichkeit der Anmeldung über das Internet haben, kann diese auch schriftlich oder per Fax erfolgen. Das Anmeldeformular senden wir Euch gerne zu; bitte meldet Euch in diesem Fall bei unserer Geschäftsstelle in Gernsbach.

Wie sieht es denn aktuell aus?

Alles, was sich bisher in Ketsch bewährt hat, Spaß und Genuss bereitet und Euch gefallen hat, wird es wieder geben, teilweise in optimierter Form.

Hier einige Beispiele:

- eine nochmals vergrößerte Flanier- und Genussmeile
- verbesserte Beschallung und Beleuchtung
- statt einer nun zwei Spülstationen
- mehr Servicepersonal
- mehr Kühlkapazität
- „Running Music“
- eine Cocktailbar in der Mitte der Flaniermeile
- viele neue Attraktionen und Präsentationen

Im nächsten Hummer werden wir Euch eine komplette Übersicht aller Programmpunkte und die Liste unserer Partnerfirmen präsentieren.

Aber das Wichtigste ist und bleibt das Wiedersehen mit den Kochbrüdern und Schwägerinnen aus der ganzen Republik und dem Ausland.

Die gemeinsame Zeit in Ketsch gibt uns sicherlich die Gelegenheit zu neuen interessanten Kontakten, zu guten Gesprächen und eventuell auch zu neuen Freundschaften unter Kochbrüdern und Chuchis.

Wir freuen uns auf Euch beim KiG in Ketsch!

Euer MD Bernd Aldinger und das ganze „KiG“ Organisationsteam

Wie der Vater, so der Sohn – Die Brüder der Romäus Chuchi Villingen mit rekordverdächtigem Altersdurchschnitt



➔ Und das hat mit ihrem jüngsten Kochbruder Fabian Messmer zu tun! Er ist am 1.4.16 beigetreten und im Rang eines Apprentis. Er ist 19 Jahre alt und unserer Chuchi beigetreten, da er wenige Möglichkeiten hat, seinem Hobby sonst (außer zu Hause) nachzugehen. Selbst in einer mittelgroßen Stadt wie Villingen-Schwenningen mit rund 85.000 Einwohnern gibt es keinen anderen Kochverein vor Ort. Der CC-Club ist auch der Kochclub schlechthin mit einem besonderen Renommee, was für Fabian eine zusätzliche Motivation war beizutreten.

Sein Vater Roland, der den Rang eines MdC bekleidet, hat wesentlich Einfluss auf die Entscheidung gehabt. Er hat oft zu Hause für die Kochabende unterschiedlichste Gerichte ausprobiert, diese anschließend im Familienkreis verkostet und sich mit der Kritik auseinandergesetzt. Dabei hat er die Lust an unterschiedlichen Gerichten, Texturen, Zutaten und Kräutern bei Fabian geweckt und somit das allgemeine Interesse am Kochen verstärkt. Auch ein Schulpraktikum in einem nahegelegenen Hotel in der Küche oder der Besuch der Kochshows mit Steffen Hensler machen Lust auf den Umgang mit verschiedenen Lebensmitteln und der kreativen Gestaltung eines mehrgängigen Menüs.

Interview mit Fabian Messmer, dem jüngsten Kochbruder der Romäus Chuchi Villingen und wahrscheinlich der gesamten Bruderschaft überhaupt. Dieses Format wurde gewählt, da unser junger Kochbruder einem einfachen Bericht nicht gerecht würde.

Seit wann kochst Du und wie bist Du zum Kochen gekommen? Lächelt und sagt: Seit ich 3 Jahre alt bin und bei meiner Oma in die Töpfe schauen durfte. Dort bekam ich einen eigenen Stuhl und Minitöpfe. Ich wollte mit am Herd sein. Meine Oma gab mir einige Grundzutaten, mit denen ich kochen durfte, zum Beispiel Reis mit Tomatensauce und es hat großen Spaß gemacht. Da Fabian noch in den Kindergarten ging, war er schon um 11 Uhr zu Hause, wobei die größere Schwester erst später aus der Schule kam.

Wie ist es, als so junger Apprenti mit den älteren Kochbrüdern zu kochen? Extrem spannend! Es gibt Kochbrüder, die gehen eher auf die klassische deutsche Küche. Andere kochen ihren eigenen Stil und jeder ist dabei unterschiedlich. Da sind 3 Generationen am Herd und ich lerne viel bei den unterschiedlichen Kochrichtungen.

Was ist Dein Lieblingsgericht? Fleisch (lacht), jegliche Art von Fleisch. Ente oder Reh; auch gern ein Rindersteak oder ein Huhn mit kuriosen Zutaten. Die Spezialität: samstags etwas Kurzgebratenes; ein Steak mit Süßkartoffeln und Sauerrahm. Das ist eine geniale Kombination, das Fleisch mit den Süßkartoffeln.

Wer ist Dein Lieblingskoch? Das hat sich mit dem Alter geändert: mit 12-13 Jahren war mein Favorit Johann Lafer. Alexander Hermann und Hensler finde ich heute als Showköche gut und bei Kolja Kleeberg ist es das Kochen an sich.

Was sind Deine Kochziele im Jahr 2017. Im April mache ich meinen Chef (schmunzelt nachdenklich) nach einem Jahr in der Romäus Chuchi Villingen.

Gibt es gleichaltrige Freunde mit dem selben Hobby oder was sagen Deine Kumpels zu Deiner Kochpassion? Nein, ich habe keine Freunde mit dem selben Hobby, die sind auch nur ganz schwer zu finden. Man trifft sich vielleicht und kocht zusammen und kann sich so jemand als Freund heranziehen. Meine Kumpels haben Respekt davor und teilweise werde ich gefragt, ob ich ihnen etwas beibringen kann.

Mit welchen Geräten kochst Du am liebsten? Was das Haus so hergibt! Mit dem Thermomix eher selten, manchmal zum Ansetzen, Pürieren. Souvide und das Fleisch immer mit dem Fleischthermometer. Grillen im Sommer, aber nur mit Holzkohle; den Unterschied schmeckt man und es ist ein Erlebnis.

Wie sieht Deine Traumküche aus? (Strahlt) Eine Kochinsel mit 6 Platten: 4 Induktionsplatten, am besten ein Feld, und 2 mit Gas mit Grillschienen. Ein Ofen mit Dampffunktion und einer Schublade zum Vorwärmen von Tellern. An der Kücheninsel sollte eine Essbar mit Stehhockern angeschlossen sein.

Was isst Du an Weihnachten? Fleischfondue und Raclette. Die Saucen werden vorbereitet und das ist Familiensache und jeder hilft mit.

Welchen Gang kochst Du am liebsten? Den Gang mit Fleisch, aber ich habe auch schon Pralinen selbst gemacht (Anmerkung: die schmeckten phantastisch)

Was ist Dein liebstes Kochbuch? Eleven Madison Parc von Daniel Humm, ein schweizer Koch. Essensessenz von Stefan Neugebauer.

Was war Dein bisher schrecklichstes Küchenerlebnis? Die Gnocchis sind auseinandergegangen und wurden zu einer einzigen breiigen Masse.

Was isst Du überhaupt nicht? Die Frage gibt's für mich nicht! Man muss alles probiert haben.

Was wünschst Du Dir für 2017? Mehr Zeit zum Kochen. 3 mal mehr am Sonntag und dabei immer besser werden. Die Chefprüfung gut bestehen.

Was machst Du neben deinen Kochaktivitäten in der Romäus Chuchi Villingen? Ich studiere an der Hochschule Furtwangen University im Fachbereich WING (Wirtschaftsingenieurwesen) Marketing / Vertrieb im 4.ten Semester. Mein erster Plan ist es, das Praxissemester bei Audi oder Porsche zu absolvieren. Der Automotivebereich ist irre spannend und besonders gefällt mir das Product- und das Project Management. Weitere Hobbies sind Fußballspielen in Rietheim und ich reise gerne. Letztes Jahr war ich in den Semesterferien mit einem Freund in Florenz und Mailand. Diese Weihnachten und Silvester verbringe ich in Argentinien mit meiner Freundin bei ihren Tanten.

Die Fragen stellte der Chuchileiter der Romäus Chuchi Villingen, Jörg Gressenbuch (MdC).

Andreas Schlaiss neuer CdC der Chuchi Geislingen Oederthurm

➔ Am 10.02.2017 war es soweit – nach intensiven Vorbereitungen erkochte sich Andreas Schlaiss im Kreise seiner Kochbrüder das ersehnte blaue Band.

Schon der Titel des Menus „Zweierlei“ ließ einiges erahnen und die Kochbrüder um die Jury mit LK Bernd Britzelmayer GMdC, CL Christof Straub GMdC sowie Dr. Hansjörg Fähnle GMdC wurden nicht enttäuscht.

Bereits das Amuse Bouche, begleitet von einem Glas Champagner, überzeugte in Geschmack und Ausführung, so dass bereits hier Stimmen laut wurden, dieses beim Kochen im Grünen zu wiederholen. Doch hier nun das gesamte Menu:



Zweierlei vom Pulpo – Fleisch und Sud vom Octopus
Zweierlei vom Tatar – Bachsaibling und Avocadotatar mit Kartoffelplätzchen und Stroh

Zweierlei vom Kalb – Bries und Raviolo auf Paprikaschaum

Zweierlei vom Skrei – Skrei und Ceviche mit Maracuja und Brokkoli

Zweierlei vom Tafelspitz – Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Meerrettichschaum und Salzkartoffeln auf Rote Bete Gelee

Zweierlei von der Schokolade – Schokoladeneis und Schokoladenküchlein

Andreas hatte sich als Wertungsgänge „Zweierlei vom Kalb“ und „Zweierlei vom Tafelspitz“ ausgesucht, bei elf anwesenden Kochbrüdern eine Herausforderung, die er routiniert und engagiert meisterte. Immer wieder aufs Neue überzeugte eine Vielfalt von Geschmacksnuancen, die auch Landeskanzler Bernd Britzelmayer in seiner kurzen Laudatio im Anschluss an die Kochleistung hervorhob, besonders neben anderen das mit Mohnbröseln servierte Bries, ebenso wie die passend zu jedem Gang gewählten Weine aus Deutschland und Europa. Nach der Rangerhöhung mit Überreichen der Urkunde und dem Hummer am blauen Band, war sichtlich Erleichterung bei Andreas zu spüren und die Kochbrüder saßen noch lange in ihrem Domizil, der Lindenschule Geislingen, zusammen. Danke Andreas!

Christof Straub GMdC, CL

CdC Kochprüfung Frank Schweitzer Chuchi Melle-Grönegau

➔ Am Abend des 21.10.16 trafen sich zur CdC-Prüfung Christian Holz als Landeskanzler Weser-Ems, Norbert Kettler MdC, Chuchi Bremen und Uwe Dütscher, Chuchileiter und MdC der Meller Chuchi bei dem Kochbruder Frank Schweitzer zuhause. Christian und Norbert reisten hierzu von Bremen nach Melle an.

Frank Schweitzer hatte geladen, um uns ein Mehrgänge-Menü auf Chuchi Niveau zu präsentieren. Als Beikoch konnte Frank unseren Kochbruder Nico Jelinek gewinnen, der ihm tatkräftig zur Hand ging. An diesem Abend sollte es folgende Gänge geben:

Amuse Gueule * Petersilienwurzelsuppe * Rote Bete Carpaccio
*** Kalbsbäckchen an Selleriepüree * Geestes vom Kaffee mit Mohnmousse an Beerensauce**

Von der Prüfungskommission sollten das Carpaccio und die Kalbsbäckchen bewertet werden.



Frank hatte bereits vorab in seiner gut ausgestatteten Küche die Vorbereitungen zusammen mit Nico Jelinek getroffen. Zur Begrüßung wurde uns ein prickelnder wohlschmeckender Crémant gereicht. Dazu gab es ein Amuse Gueule vom Feinsten.

Das Menü wurde mit einer Petersilienwurzelsuppe eröffnet. Diese wurde nur mit frischen Zutaten hergestellt und schmeckte vorzüglich. Der nächste Gang, das Rote Bete Carpaccio sollte jedoch bewertet werden.

Das Carpaccio schmeckte der Jury vorzüglich und wurde mit sehr guten Noten bewertet. Begleitet wurde dieser Gang von einem trockenen Riesling.

Auch der nächste Gang, das Kalbsbäckchen sollte bewertet werden. Serviert wurde ein Hauptgang, der allen Teilnehmern das Wasser im Munde zusammenlaufen ließ. Auch dieser Gang wurde sehr gut bewertet und die Esser verlangten nach einem Nachschlag. Dieser Gang wurde von einem trockenen Rotwein aus Spanien begleitet. Das Dessert war geschmacklich und von der Anrichtung eine Augenweide und bildete den passenden Abschluss des Menüs. Abgerundet mit einem abschließenden Espresso war es eine sehr gelungene Prüfung, die auch von allen mit Höchstnoten bewertet wurde.

Laut Landeskanzler Christian Holz hätte diese Vorstellung durch Frank Schweitzer sicherlich auch für eine MdC-Prüfung völlig gereicht.

Die abschließende Laudatio hob dann auch die schmackhafte Zubereitung und die sehr schöne Anrichtung hervor.

Frank Schweitzer wurde nach dem Löffeltrunk der Hummer am blauen Band sowie der Titel Chef de Chuchi verliehen.

Vielen Dank Frank für diese super Leistung. In einem Jahr geht es dann weiter. Der Grundstein ist gelegt.

Uwe Dütscher



Der "Macher" hält die Laudatio und nicht nur die Brüder der Chuchi Mannheim schmunzeln...



Gute Laune bei Bert Schreiber und seinen Brüdern



Bernd Nennstiel begrüßt Minister Peter Hauk und Vater & Sohn Keilbach, Inhaber der Privatbrauerei Eichbaum (von links)



Der Hauptgang "Ossobuco" – aber wirklich einmal ganz anders – mit Safranrisotto



Frühere Schürzenträger: Ex-Ministerpräsident Roland Koch, Ex-Ministerpräsident Willie Stächele und Fernsehjournalist Dr. Hugo Müller-Vogg (von links)



Großkanzler Robert Eymann, "Urgestein" Bert Schreiber, Unternehmensberater Peter Nagel, 3-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt und der Altmeister der Küche, 2-Sterne-Koch Hans-Paul Steiner.



Die "Großkopfeten" bei ihrer liebsten Beschäftigung.



Das Dessert: Trollingereis in der Hippe, Schichtkäseterminne mit Aprikosen „Ofenschlupfer“ mit Vanillesauce.

Das Objekt der Begierde

50. „Mannheimer Kochschürze“ – ein Meilenstein ...

➔... nicht nur für die Mannheimer Feinschmeckerchuchi, sondern auch ein Stück Clubgeschichte für unsere Bruderschaft! Der Vater dieser Geschichte? Bert Schreiber, Gründer der Chuchi im Jahre 1965, dann 23 Jahre Großlöffelmeister, 10 Jahre Großkanzler und 12 Jahre Sprecher der Ordensoberen, seit 2000 Generalsekretär der Confédération Culinaire Internationale und seit 2012 auch erster und einziger Ehrengroßkanzler – da muss man nichts hinzufügen, außer vielleicht die Tatsache, dass er von 52 Jahren Clubzugehörigkeit unserer Bruderschaft ununterbrochen 50 Jahre (!) in offiziellen Funktionen dient ... Wie schrieb die größte Tageszeitung des Südens, der „Mannheimer Morgen“? ... er ist der unerreichte Motor, Moderator und Kontakter seines Clubs... So lag es natürlich „in der Luft“, dass bei diesem Jubiläum auch etwas ganz Besonderes geschehen musste. Kurz vor Weihnachten wurde das große Rätselraten um den 50. Schürzenträger gelöst – und es war der erwartete „Knaller“: er kam im wahrsten Sinne aus dem All: Astronaut Dr. Ulf Merbold, erster Weltraumfahrer der Bundesrepublik, erster Ausländer sowohl in der US-Raumfähre, als auch in der russischen Raumstation Mir, als bisher einziger dreimal im Weltraum und nach wie vor erster Berater der europäischen Weltraumorganisation ESA! Sein Name ist mit Sicherheit die „Krönung“ der bisherigen Ehrenliste, trotz Bundestrainer Seppl Herberger (1970), Paul Bocu-

se (1975), Eckart Witzigmann (1983) und Harald Wohlfahrt (1997), Bundeskanzler Dr. Sinowatz von Österreich (1985), Dr. Kinkel (1994), Ministerpräsident Koch (2000), Arbeitgeberpräsident Prof. Dr. Hundt oder SkH Prinz Leopold von Bayern (2011), um nur einige zu nennen. Das Menü, meist nach einer Grundidee von Bert Schreiber, wird dann stets in Abstimmung vor allem mit Bernd Nennstiel und Bernd Schneider sowie Reiner Baumann zusammengestellt. Basis dafür sind meist Lieblingsgerichte, Urlaubserinnerungen, Lebenslauf oder auch die Heimat des zu Ehrenden. In diesem Jahr lautete das Motto: „Ein Thüringer (Geburt) erobert italienisch (Lieblingsküche) schwäbisch (zweite Heimat) das All!“ Als Apéro wurden Thüringer Bratwursthäppchen zu EICHBAUM- Bier oder Sekt gereicht, die Vorspeisen mit Vitello tonnato, Meeresfrüchtesalat, Büffelmozzarella und Peperonata waren italienisch inspiriert und von Markus Neumann und Dieter Martin, unseren „Aspiranten“, sowie Guido Moch gekonnt serviert. Die Referenz an seine zweite Heimat Baden-Württemberg waren Forellenmaultäschle auf einem sahnigen Lauchgemüse von Bernd Schneider, bevor dann Bernd Nennstiel, Stefan Muser und Reiner Baumann eine ganz neue Art der Zubereitung von Ossobuco (ausgelöst, in einer Teigrolle gebacken) mit Safranrisotto als Hauptgang servierten – damit war ihnen ein Volltreffer gelungen!



...keine Wunder bei dieser gelungenen Veranstaltung!



Launige Unterhaltungen an allen Tischen...



"Zwei", die schon viel bewegt haben und "Einer", der noch viel bewegen will und kann...



...Minister (links).



Forellnmaultäschle auf Lauchgemüse – der Zwischengang.



...auch der Astronaut hört aufmerksam zu!



Ein freudiges Wiedersehen: Dr. Merbold und Franz Lambert – sie kennen und mögen sich. Aber: sie "spielen" auch gemeinsam.



Das erste Gedeck: Meeresfrüchtesalat mit Gamba, Vitello tonato, Büffelmozzarella auf Peperonato



...Objekt der Begierde und seit 50 Jahren: "Die Mannheimer Kochschürze"!



Mercedes Direktor Bernd Baldus und der "Staritaliener" Alberto Ferrarese



Mannheims Oberbürgermeister Dr. Kurz bedankt sich bei Bert Schreiber für sein Engagement für Stadt und Land!



Zwei Adelige: "Prinz Leopold von Bayern" und unser Großprotokollar "Frithjof von Darmstadt"

Unsere „süßen Spezialisten“, Eugen Kettemann und Hermann Enning zusammen mit Peter Norheimer kredenzt – wieder aus der Region – das dreiteilige Dessert, bestehend aus Ofenschlupfer mit Vanillesauce, einem Trollingerreis (eine Granate!) und einer Quarkterrine mit Aprikosen, die in Aprikosenlikör mariniert waren! Korrespondierend dazu die Getränke aus den Kellern des bekannten Kallstadter Weingutes von Jens Bühler ein Sauvignon blanc, und vom „Weinhändler des Jahres 2010“, Thomas Boxberger-von Schaabner und seinem Importhaus Extra- Prima, ein „Gravis“ - Rosso del Veneto aus dem Jahre 2014!

Die Saaldekoration, auch abgestimmt auf das All, natürlich mit Erdball und Shuttle-Modell, ist wie stets in besten Händen bei unseren Bernd Otto und Peter Bausback, immer hervorragend unterstützt von den Ehrendelikateuren Klaus Curth, H.J. Farrenkopf (ein „Spielfilm“ von ca. 40 Min.) und als traditioneller Lieferant des obligatorischen Gold-Pins, Franco Troncone. Roland Teutsch half immer, wo er gebraucht wurde und unser Nico Muzzi hatte auch in diesem Jahr wieder seine Service-Brigade hervorragend im Griff! Ein fürwahr rundum gelungener Abend, wieder mit einer außergewöhnlichen Prominenz unter den 111 handverlesenen Gästen.

Für Unterhaltung sorgte, und das zum wiederholten Male, Deutschlands berühmteste „Ein-Mann-Big-Band“, der wohl bekannteste Orgelvirtuose und Komponist u.a. der FIFA-Erkennungsmelodie, Franz Lambert, seit 2001 selbst Träger der Kochschürze und als Unterhalter beim Großmarmitage in Stuttgart noch in bester Er-

innerung! Ja und wer wurde unter den Gästen gesehen? Von den früheren Trägern der „Mannheimer Kochschürze“, Ex-Minister Willi Stächele, Prinz Leopold, Prof. Dr. Dieter Hundt, Harald Wohlfahrt, Dr. Müller-Vogg, Ex-Ministerpräsident Roland Koch, Landesminister Peter Hauk, Staatssekretär Dr. Fulst-Blei, mehrere Oberbürgermeister und Bürgermeister der Region, Jochen Keilbach, Inhaber der größten Privatbrauerei EICHBAUM von Baden-Württemberg, Deutschlands Brotkönig Michael Grimminger, fast vollzählig Kapitel und Großkapitel, an der Spitze GK Robert Eymann, die Präsidenten der kochenden Männer, Koni Ritter (Schweiz), Dr. Walther Tielemans (Belgien), die Großmarmiten Kurt Wiedmaier und Franz Altenburger (Schweiz), die Sterneköche H.P. Steiner, Wolfgang Staudenmeier, Gregor Ruppenthal und natürlich Alberto Ferrarese (Italien), Rennfahrerlegende von Le Mans Reinhold Joest, mehrere Chefarzte des Universitätsklinikums, dazu Vertreter von Presse, Funk und Fernsehen und, und, und: hier der Satz, mit dem Bert Schreiber seit 50 Jahren diesen Abend oder diese „kleine“ kulinarische Gala eröffnet: „Wer hier isst, der ist wer – und damit habe ich Sie alle als Ehrengäste auf das herzlichste begrüßt!“ Hoffentlich können wir diesen Satz noch recht lange hören... Übrigens, Oberbürgermeister Dr. Peter Kurz, ehrte den Astronauten mit seinem Eintrag ins „Goldene Buch“ der Stadt Mannheim, eine Auszeichnung, die sonst meist nur hohen Politikern und Diplomaten angetragen wird! Dies beweist aber auch das Ansehen, das die „Feinschmeckerchuchi Mannheim“ in ihrer Heimatstadt genießt.

Willkommen zum Großrat in Augsburg am 21. und 22. April 2017



Foto: Ruth Plössel | Stadt Augsburg

Liebe Brüder,

der Großrat 2017 steht unmittelbar bevor!

Am 21. und 22. April treffen sich alle Delegierten und Amtsinhaber unseres Clubs in der ehemaligen „Freien Reichsstadt“ Augsburg, um beim Großrat Vergangenes zu besprechen und Zukünftiges festzulegen.

Es wird wieder ein Höhepunkt in unserem diesjährigen Clubleben sein!

Der Großrat wird von der 7-Schwaben-Chuchi Augsburg ausgerichtet, die Euch Augsburg nicht nur als Fugger-Stadt, sondern auch als Stadt der Renaissance näher bringen will.

Das Programm beginnt traditionell am Freitag, dem 21. April. Nach den Sitzungen der Kapitel- und Großkapitelmitglieder sowie der Landeskanzler, treffen sich alle Teilnehmer in schwarzer Hose und Kochjacke mit Orden um 14:30 Uhr im Tagungshotel St. Ulrich.

Die Brüder der 7-Schwaben-Chuchi führen Euch dann zum Festsaal des Schaezler-Palais, wo Ihr dann in Augsburgs Renaissance bei einem historischen Geschlechter-Tanz eintauchen könnt.

Um 16:00 Uhr werden wir in Augsburgs guter Stube, im „Goldenen Saal“ von Oberbürgermeister Dr. Kurt Gribl empfangen. Anschließend formieren wir uns auf der Rathaustreppe zum offiziellen Großrat-Foto.

Ein kurzer Fußweg bringt uns zur gerade im Lutherjahr interessanten Kirche St. Anna. Luther hat hier im Kloster während der Befragung durch Kardinal Cajetan genächtigt, hier wurde auch die für die Ökumene bedeutsame Erklärung zur Rechtfertigungslehre unterschrieben. Mit dem Blick auf die Renaissance-Grablege der Fugger wird Euch noch ein kleines Orgelkonzert geboten.

Gleich im Anschluß gehen wir gemeinsam zu Feinkost Kahn in die Annastraße 16, zum gemeinsamen Festabend. Spezialitäten aus Bayerisch-Schwaben erwarten Euch dort!

Am Samstag beginnt der Großrat im Tagungshotel St. Ulrich, der große Saal steht Euch bereits ab 8:30 Uhr zur Verfügung.

Nach dem Großrat gehen wir zusammen in die nur 5 Minuten entfernten 3-Kaiser Prunkräume unseres Kochbruders Helmut Kahn, wo Euch ein Mittagessen erwartet. Bitte beachtet, dass hier die Tischgetränke selbst zu bezahlen sind.

Die 7-Schwaben Chuchi Augsburg freut sich auf Euer Kommen und auf schöne gemeinsame Stunden. Der Besuch in Augsburg soll für Euch ein Erlebnis werden!

GMdC Herbert Lidell, CL und LK Bayern-Allgäu



Foto: Ruth Plössel | Stadt Augsburg



Foto: Siegfried Kerpf | Stadt Augsburg



Foto: Ruth Plössel | Stadt Augsburg



Herzlich willkommen in Mechelen am 6. / 7. und 8. 10. 2017 zur Internationalen Marmitage des Corps Culinare België

Liebe Kochbrüder,

wir möchten voller Stolz mitteilen, dass wir nach 15 Jahren wieder eine Internationale Marmitage im Herzen unseres Landes organisieren: Mechelen, eine charmante Stadt, eingebettet zwischen Antwerpen und Brüssel in der Provinz Antwerpen, wird Euch und Eure Partner gerne im Oktober 2017 empfangen.

Wir freuen uns auf eine sicher glanzvolle Zusammenkunft gleichgestimmter Männer aus Belgien und seinen Nachbarländern, die die gleiche Leidenschaft zum Kochen teilen.

Die Kochclubs CC Mechelen und CC Vilvoorde, vertreten durch ihre Chuchileiter Dirk Koopman und Jan Eynfels, werden uns als örtliche Gastgeber der Marmitage mit ihren kulinarischen Kreationen am Freitag und Samstag verwöhnen. Zusätzlich haben wir zwei Top-Chefköche eingeladen, die in zwei Workshops von jeweils etwa einer Stunde ihre Kunst zeigen. Während dieser Zeit sind unsere Damen eingeladen zu einer Führung durch die Gastgeberstadt Mechelen.

Am Samstag um 12.30 Uhr findet der offizielle Empfang durch Bürgermeister Bart Somers und den Beigeordneten für Kulturelles im Rathaus statt. Beim Empfang werden uns einige Köstlichkeiten mit einem Glas Cava serviert, bevor wir uns abschließend zum Gruppenfoto zusammenfinden.

Die Stadtführer zeigen uns die sehr sehenswerte Altstadt von Mechelen aus dem 15. und 16. Jahrhundert. Sie besitzt mehr als 300 denkmalgeschützte Gebäude. Alle Sehenswürdigkeiten, davon einige, die zum Unesco-Weltkulturerbe gehören, sind fußläufig erreichbar. Wir sehen unter anderem den Kleinen und Großen Begijnenhof, die Große Kirche, den Hof van Busleyden und den Palast Margarethas von Österreich. Auch die Liebhaber regionaler Biere kommen durch den Besuch der berühmten Stadtbrauerei Het Anker auf ihre Kosten.

Und, Mechelen hat auch eine kulinarische Geschichte....

Kurze Programmzusammenfassung

(nach Anmeldung bzw. Buchung bekommt jeder Teilnehmer nochmals das komplette Programm mit Uhrzeiten etc.)

Freitag, 6. Oktober 2017

- Empfang mit Willkommensgetränk und kleinen Häppchen
- Durststillender Spaziergang durch die Stadt mit einem burgundischen Diner
- Ginverkostung

Samstag, 7. Oktober 2017

- Stadtführung für die Damen
- Workshop für die Kochbrüder durch einen Top-Chefkoch im Auditorium (1) vom Hof de Merode
- Empfang durch den Bürgermeister und den Kulturbeigeordneten der Stadt Mechelen mit Lunch
- Fortsetzung des Damenprogramms mit einer Bootsfahrt auf der Deijle
- Workshop für die Kochbrüder durch einen Top-Chefkoch im Auditorium (2)
- Galaabend mit Empfang und 5-Gänge-Menü. Unterhaltung und Tanz mit dem Orchester Diabolo

Sonntag, 8. Oktober 2017

- Frühstück im Hotel
- After-Party und Abschied im Hof de Merode

Walther M.J. Tielemans – President Corps Culinare Belgien

Anmeldung:

Die Überweisung gilt als Anmeldung. Wir haben bis 150 Teilnehmer eingeplant, so dass wir empfehlen, sich so schnell wie möglich anzumelden.

Arrangement: Freitag und Samstag: 170 Euro pro Person inclusive Diner und Getränke
Samstag: 120 Euro pro Person inclusive Diner und Getränke
Bezahlung: Corps Culinare Belgien IBAN BE9773 4008 1035 49 BIC: KREDBEBB
Bitte Eure Email-Adresse und mobile Telefonnummer im Verwendungszweck angeben.

Übernachtung: Im Teilnahmepreis nicht enthalten. Bitte ein Hotel wählen und reservieren.

Empfohlene Hotels: Hotel NH Mechelen, Korenmarkt 22-24, 2800 Mechelen, Telefon +32 154 20303
Martin 's Patershof, Karmelietenstraat 4, 2800 Mechelen, Telefon +32 154 64646

Email: alain.schlenker@telenet.be · Telefon +32476502161 · www.corpsculinaire.be



Liebe Brüder der Kochkunst,

viele von uns Älteren sind noch in tradierten Familienverhältnissen aufgewachsen. Da wurden die Kinder zur Mithilfe in der Küche angehalten. TK-Ware und andere Fertigprodukte gab es kaum. So wurden Familienrezepte von einer Generation an die nächste weitergegeben. Wie also sieht es aktuell aus mit der Weitergabe von Rezepten und Küchentechniken von einer Generation an die nächste? Kinderkochbücher können hier hilfreich sein. Ich habe eine kleine Auswahl geeigneter Literatur zusammengestellt.

Mit kulinarischen Grüßen Ihr Helmut Weber.



Violette Tanner: Kinderwerkstatt Wildpflanzenküche. 200 S., AT Verlag, 26,90 €

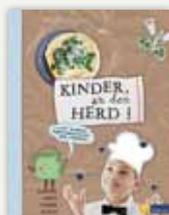
Das Buch enthält praxiserprobte Rezepte für einfache Gerichte mit Wildpflanzen, die Kinder gerne essen. Viele Anregungen zum Konservieren von Wildkräutern – für den Vorrat und für kleine Geschenke aus der Küche. Pflanzenporträts von zwölf Wildpflanzen mit ihren wichtigsten Merkmalen und ihrer Verwendung in Brauchtum, Heilkunde, Mythen und Märchen. Ein reichhaltiges, anregendes Praxisbuch.



Sigrid Krekel/Wolf Schönmehl: Schlau kochen – Ein Entdeckerkochbuch für neugierige Kinder und Erwachsene. – Hg: Edition Klaus Tschira Stiftung. 264 S., Neuer Umschau Verlag, 24,90 €

Mit diesem Buch erforschen Kinder aktiv die Welt des Kochens. Über 60 Rezepte sind ausführlich beschrieben, bebildert und von Kindern gut nachzukochen. Zu jedem Rezept gibt es kurze, interessante Informationen und praktische Tipps, für die wir den Profis in den Topf geschaut haben.

Von der chinesischen Reispfanne bis zum Dekorieren von Torten – die phantasievollen Ideen und tollen Tipps verführen garantiert zum Nachmachen. Ganz nebenbei erfahren die kleinen Köche alles über Sicherheit in der Küche, wichtige Utensilien und die pfiffigsten Arbeitstechniken.



Claudia Seifert: Kinder an den Herd. 184 S., AT Verlag, 19,95 €

• Wir kochen, experimentieren und staunen. • Schnelle, einfache Küche, mit vielen Lieblingsrezepten für Kinder. • Mit Küchenexperimenten, kunterbunten Illustrationen, kreativen Ideen und Mitmachseiten.



Anja von Kampen: Knietsche isst – Das allwissende Ernährungsbuch. Empfohlen ab 8 Jahre. Hg: Edition Klaus Tschira Stiftung. 95 S., Neuer Umschau Verlag, 19,95 €

Knietsche gibt auf alle Fragen rund um das Thema Ernährung lustig-schräge-schlaue Antworten und lädt die Besitzer des Buches dazu ein, in das Workbook zu malen, schreiben... und eben auch zu spucken. Weil ohne Spucke gar nichts geht. – Alles, was Kinder oder andere Neugierige wissen müssen, wenn sie sich bewusst durch ein gesundes Leben futtern wollen, ist hier zu finden und sogar Benimmregeln.



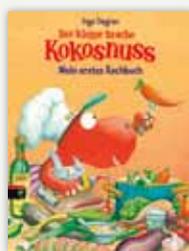
Felix Frissi: Kinder-Kochbuch für kleine Topfgucker. Illustration: Janosch – Empfohlen ab 8 Jahre. 72 S., Little Tiger Verlag, 14,95 €

Was braucht man zum Kochen und wie wird's gemacht? Hier sind 44 Rezepte für leckere Speisen, die kleine und auch große Kinder lieben: Von der Roten Grütze über den Kaiserschmarrn zu Hoppel Poppel, Falschem Hasen, Himmel und Erde und über den Kartoffelsalat bis hin zum Eierbrot und zur Roten Suppe.

Alle Rezepte sind vom Autor und seinen kleinen Gehilfen erprobt und funktionieren garantiert!



Julia Hoersch: Kinder, kocht! 288 S., AT Verlag, 26,90 € – Wir kochen und backen uns durch das ganze Jahr. Kindergerechte Rezepte nach den vier Jahreszeiten und für Feste. Mit vielen Tipps und einfachen Erklärungen.



Ingo Siegner: Der kleine Drache Kokosnuss – Mein erstes Kochbuch – Set mit Kinderschürze. 64 S., cbj-Verlag, 16,99 €

Feuertopf? Flammen-Pizza? Drachensuppe? In diesem Kochbuch für Kinder haben Kokosnuss, Oskar und Matilda über 25 Rezepte für leckere und gesunde Gerichte gesammelt, die allen Kokosnuss-Fans schmecken werden. Die Freunde von der Dracheninsel erklären leicht verständlich und Schritt für Schritt in kurzen Texten, wie man für sich und andere köstliche Speisen zubereitet.



Kochspaß für Kids. Verlag Dorling Kindersley, 9,95 €

Absolut praktisch – das allererste Kinderkochbuch zum Aufstellen! Damit wird Kochen zum Kinderspiel. Die rund 50 tollen Rezepte aus aller Welt machen sofort Lust aufs Ausprobieren. Jedes Rezept enthält übersichtliche Zutaten- und Gerätelisten. Anleitungen in Wort und Bild erklären Schritt für Schritt, wie es geht. Der Aufsteller mit Ringbindung sorgt dafür, dass die kleinen Köche während der Zubereitung den Anleitungen mühelos folgen können. Mit einer Einführung in den richtigen Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten.



Backen mit der Sesamstraße. 143 S., Edel Verlag, 14,95 €

Kekse, Muffins, Obstkuchen – die verdrückt das Krümelmonster in jeder Form! Manchmal so schnell, dass Ernie nicht einen Krumen abbekommt ... Und einen neuen Kuchen backen muss. Wer also, wenn nicht die Bewohner der Sesamstraße, sind die Bäckermeister, wenn es um selbst gemachte Leckereien geht?!



Lieblingsrezepte – Rezept-Einschreibebuch mit Vignetten und Holzlöffel. 144 S., Hölker Verlag, 8,95 €

Die Kochbücher zum Selberschreiben, mit Holzlöffel auf dem Einband, in denen man seine ganz persönliche Rezeptsammlung anlegen kann! In ihrer nostalgischen Ausstattung und mit ihrem attraktiven Preis sind sie absolut einzigartig.



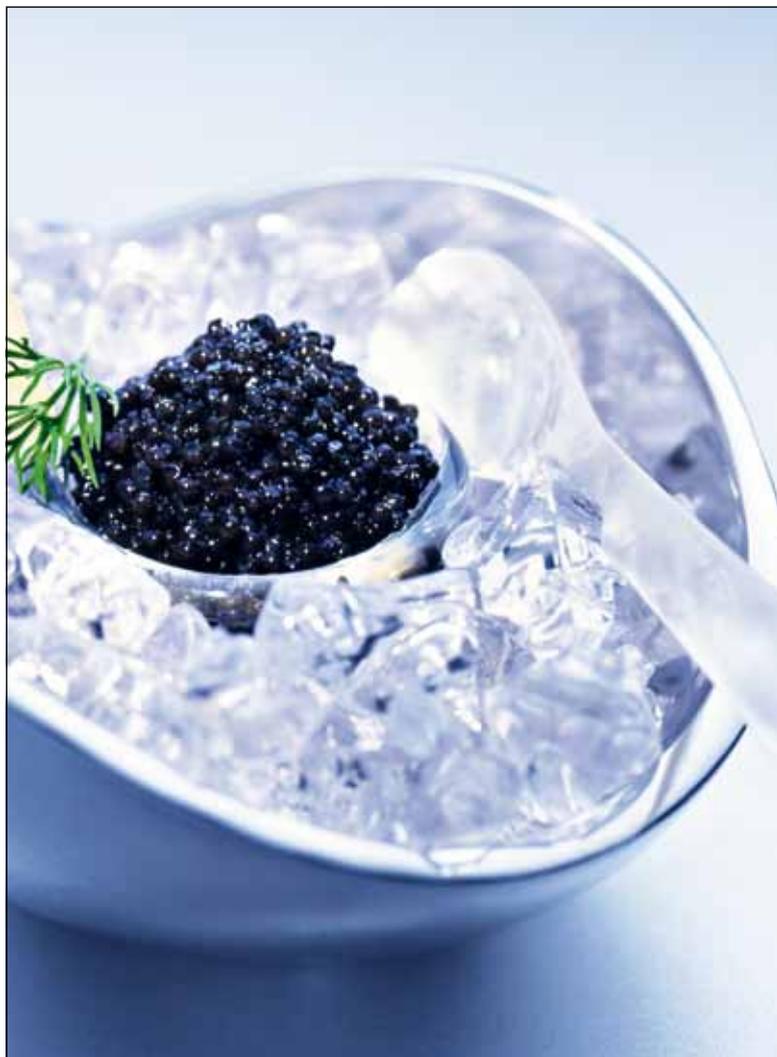
Angela Wilkes: Kinderkochbuch – So lernst du kochen – Schritt für Schritt – Empfohlen ab 8 Jahre. Verlag Dorling Kindersley, 127 S., 12,90 €

Lecker, bunt, abwechslungsreich und gesund – selbst zubereitet schmeckt Essen am besten! Mit diesem Kinderkochbuch kann eigentlich nichts mehr schief gehen.

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