



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 3 | Mai | Juni 2017



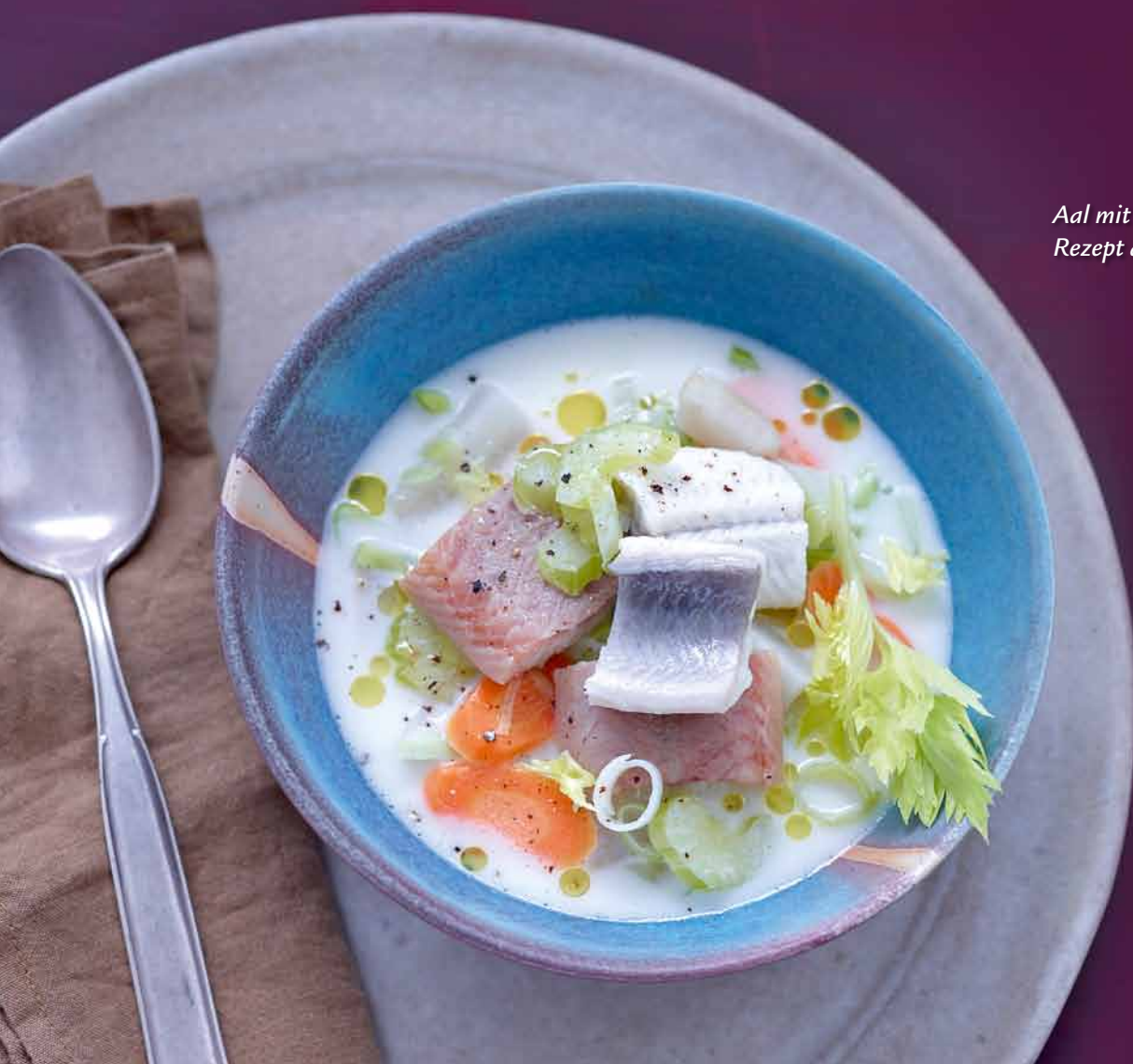
 **Trau Dich - keine Angst vor'm Grünen Band**

 **Feinschmecker-Chuchi Mannheim kocht
für die Landesregierung**

 **Neue Kochbrüder braucht die Bruderschaft
– die Stoapfalz-Chuchi-Amberg weiß wie!?**

 **Aus den Chuchis**

 **Literarisch – Kulinarisch**



*Aal mit Topinambur und Spitzkohl –
Rezept auf der 4. Umschlagseite*

Die besten Angebote für Ihre Chuchi-Reise

Reisen und Speisen

**Exklusive
Angebote
ab 10 Pers.**



Gruppenreisen mit 40 Jahren Erfahrung

Von Korsika bis Südafrika: Überzeugen Sie sich von unseren spannenden Angeboten oder lassen Sie sich ein exklusives Angebot für Ihre Gruppe ab 10 Personen erstellen.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Kostenlose Angebotserstellung
- Erstklassiges Preis-/Leistungsverhältnis
- Exklusive Reiseprogramme nach Wünschen unserer Gruppenkunden
- Ausgewählte Hotels & Fluggesellschaften
- Qualifizierte Reiseleitung vor Ort

- Flexible und kostenlose Optionsfristen
- Attraktive Freiplatzregelungen bei exklusiven Gruppenreisen
- Planung, Organisation und Abwicklung mit einem direkten Ansprechpartner aus unserer Gruppenabteilung

Ihre Meinung ist uns wichtig

Was macht eine perfekte Gruppenreise aus? Welche Wünsche haben Sie? Jetzt an unserer Umfrage teilnehmen und eine Städtereise für zwei Personen gewinnen. Mitmachen und Infos unter: www.berge-meer.de/info/gruppenreisen-umfrage

Liebe Brüder,



ein toller Grossrat in Augsburg ist zu Ende gegangen.

Es war eine wunderbare und harmonische Veranstaltung und das ist nicht zuletzt der besondere Verdienst unserer Brüder von der 7-Schwaben Chuchi Augsburg, vielen Dank dafür!

Jetzt erwartet uns das nächste große Jahresfest in Ketsch: „Kochen im Grünen“. Es wird, da bin ich sicher, phantastisch werden und die bisherigen KiGs toppen!

Bernd Aldinger und sein Team haben Großartiges auf die Beine gestellt, es wird in DREISSIG Zelten gekocht! Ihr braucht Euch also keine Sorgen über zu wenig Essen zu machen. Eher schon über Eure Figur.

Neben den besonderen Kochkünsten unserer Brüder warten noch viele Überraschungen auf uns, für die Bernd Aldinger gesorgt hat. Ich werde aber an dieser Stelle nichts verraten. Bleiben wir also gespannt !

Ich bin sicher, es wird für uns alle eine unvergessliche Veranstaltung werden. Liebe Brüder, genießt die Sommerzeit bei guter Gesundheit, damit Ihr fit für Ketsch seid.

Ich freue mich sehr, Euch dann zu sehen – Euer Robert

Es sind immer noch jede Menge da!

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



Impressum

Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Hauptstraße 31
D-76593 Gernsbach

Telefon 0 72 24 - 99 48 900

Telefax 0 72 24 - 99 48 901

cc-club@t-online.de

www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:

Frithjof Konstroffer GMdC

Telefon 0 61 51 - 99 631-44

Telefax 0 61 51 - 99 631-12

hummer@printhouse-darmstadt.de

Layout, Produktion, Druck, Verarbeitung und Versand:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co KG

Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt

www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Foto Titelseite: Julia Hoersch | picturepress

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.



von links: Prof. Dr. Höhrmann, Fleischspezialist CdC Reiner Baumann, Michael Schreiber, CdC Peter Norheimer



Von links: die Apprentis Dieter Martin und Markus Neumann, GMdC Roland Teutsch



Ehregast König Céphas Bansah von Hohoe Ghana



Strahlende Gesichter – das Fest war wieder ein Volltreffer!



von links: Ehrendelikateur Jürgen Farrenkopf, GMdC Bernd Nennstiel, MdC Eugen Kettemann, Ehrendelikateur Klaus Curth



Der Gastgeber, Minister Peter Hauk mit der ersten Flasche der Edition „Bert Schreiber“



von links: SWR Studioteiler Gerhard Mandel, Direktor Keilbach jun. und Jochen Keilbach, Inhaber der Privatbrauerei Eichbaum, bekannt als Großsponsor des „CC-Kochen im Grünen“, Cheforganisator Bert Schreiber

Feinschmeckerchuchi im Auftrag der Landesregierung Baden-Württemberg...

➔ ... sie gestaltete zum 48. Mal den Empfang auf dem „Mannheimer Maimarkt“, Deutschlands größter Regionalmesse!

Der Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk MdL, rief und 458 (!) Geladene kamen. Absolute Rekordteilnehmerzahl dieser traditionellen alljährlichen Veranstaltung und wieder erhielten die Mannheimer Hobbyköche höchstes Lob für das von ihnen Gebotene. Als kleines äußeres Zeichen des Dankes für das jahrzehntelange Engagement überreichte der Minister Bert Schreiber die ersten drei Magnumflaschen einer Burgunderedition „Bert Schreiber“ aus dem Weingut Wolf in Brackenheim. Es handelt sich dabei um Grau-, Weiß- und Spätburgunder. Unter den Gästen aus Politik, Wirtschaft, Sport und Kunst sah man Abgeordnete des Bundestags, des Landtags, Oberbürgermeister und Landräte, Fußball-Idol „Schlappi“ Schlappner, seine Majestät König Céphas Bansah von Hohoe Ghana, aber auch erstmals die Prüfungsbesten der Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe, darunter auch der Sohn von Kochbruder MdC Bernd Otto, der selbst stets für tolle Dekorationen bei den Veranstaltungen und Kochabenden der Feinschmeckerchuchi sorgt. Das „Küchenteam“ mit Bernd Nennstiel und Reiner Baumann an der Spitze hatte wieder für einen interessanten Speiseplan gesorgt.

So konnten sich die Gäste an verschiedenen Stationen u.a. mit „Grünen Eiern“, einem Spezialquark mit Lachs, Lauchzwiebeln und Dill zu neuen Kartoffeln, einer cremigen Spargelsuppe und „Jägermaultaschen“ mit einer Pilzrahmsauce und Preiselbeeren bedienen. Das Hauptgericht war eine Premiere, ein erstmals kreierter „Bühler Trüffel Braten“ nach einer Idee von Bert Schreiber... „Bühler Trüffel“, gibt es das? So war die oft gestellte Frage. „Jawohl, die gibt es – und die wachsen sogar auf den Bäumen“, so lautete die Antwort. Des Rätsels Lösung: „Bühler Trüffel“, das sind getrocknete Zwetschgen, die in kleine Stücke geschnitten, in der letzten Kochphase der Sauce beigegeben werden und so dem Sauerbraten dann eine zusätzliche besondere Note geben! Ein Volltreffer dank Reiner Baumanns bestens ausgewähltem Fleisch (es waren ca. 85 kg Rohgewicht) und den Beilagen Semmelknödel und Rotkrautsalat! Das Tüpfelchen auf dem „i“ war dann das Dessert, eine „Odenwälder Apfelrolle“ mit einer schaumigen Apfelweinsauce. Das war's dann und die Gäste sparten nicht mit viel, viel Lob. Sicher liest sich alles sehr schön, aber dahinter (oder besser davor!) steht viel viel Arbeit...

Hier ein kurzer Zeitplan des Ablaufs: gemeinsames Treffen in unserer Küche (Werksküche der MWV Energie AG) gegen 16.00 Uhr, Einteilung der Aktiven zur Vorbereitung der einzelnen Menügänge, Zubereitung und Planung des Ablaufs am nächsten Tag! Ende dieses „ersten Teils“ ist, nachdem die Speisen in den Kühlhäusern verwahrt sind, meistens gegen 23.00 Uhr. Tags darauf wieder Treffen in unserer Küche gegen 16.00 Uhr, Gerichte fertig zubereiten, abfüllen in die vorgewärmten Thermobehälter gegen 18.00 Uhr, anschließend Transport auf das Messegelände, einrichten der Ausgabeplätze unter der Leitung von unserem „Logistiker“ und Ehrendelikateur Klaus Curth (früher Vorstandsmitglied der MWV), Präsentation der Speisen auf den vorgesehenen Plätzen in der Halle, 19.30 Uhr Öffnung der Halle, 20.00 Uhr Begrüßung der Gäste durch den Minister, 20.20 Uhr Eröffnung der Buffets... ca. 22.30 Uhr Rücktransport der Geräte und Behälter in unsere Küche – meist erst nach Mitternacht fallen dann alle zuhause in die Betten... Und was schrieb der Minister an die „Feinschmeckerchuchi“? Originalzitat: ...ohne Sie kann und will ich mir diese Veranstaltung nicht vorstellen, Sie haben sie zu einem der schönsten Abende gemacht...

Auf Wiedersehen 2018!

Die Chuchi Lebach mit neuem „Chef de Chuchi“



➔ Manfred Hoffmann hat sich mit einer überzeugenden Kochleistung am 28. April dieses Jahres zum jüngsten Chef in der Chuchi Lebach hochgekocht. Seinen Kochbruder Martin Meyer konnte er dazu überreden, die Brüder zu Beginn mit dessen unübertrefflichem frisch geräuchertem Lachs zu verwöhnen. Zusammen mit einem feinperligen Rosé Champagner war das ein Auftakt des Festabends „comme il faut“. Den gleichen köstlichen Begleiter gab's zum folgenden trefflich gebeizten Filet vom Bachsaibling, das Stefan Zapp mit Spitzen vom weißen und grünen Spargel zusammen mit zwei leichten Crèmes aus beiden Spargelsorten servierte; einfach köstlich! Der erste Prüfungsgang schließlich war ein echter „Knaller“. Als Chuchileiter Uli Blass diese Kreation sah, meinte er, die Präsentation für ein Grand Maître Gericht vor sich zu haben! Aber es war nicht nur eine phantastische Präsentation, sondern auch ein Gaumenschmaus der Extra Klasse: das Fleisch des vom CdC-Aspiranten in der Prims selbst gefangenen Krebses fest und schmackhaft, die Coquille St. Jacques perfekt gegart und die Estragon Sauce dazu ein Genuss!

Von Eric Blanc zubereitet folgte eine auf der Basis von Geflügelfond mit Weißwein abgeschmeckte Suppe von Frühlingsspinat und Bärlauch, begleitet von knusprigen Sandwichs mit fein gewürzter rosa

Tartarfüllung. Ein köstliches Zwischengericht, das nicht nur der Jahreszeit, sondern auch dem gesamten Menü hervorragend angepasst war.

Dass Manfred Hoffmann auch mit Fleisch umgehen kann, bewies er mit dem anschließenden Lammcarrée mit Parmesan Soufflée. Zusammen mit seinem Beikoch Stephan Schudell kreierte er dazu eine äußerst bemerkenswerte Sauce aus Herzkirschen mit Portwein und Balsamico, aufmontiert mit kalter Butter. Auch die in saarländischen Wäldern selbst gesammelten Morcheln, sautiert mit Schalotten, begleiteten das Lamm vorzüglich.

Dass die im Menü vorgesehene gebrannte Mascarponecreme mit Erdbeeren-Kompott wegen eines Kommunikationsproblems mit seinem Kochpaten Christoph ausfallen musste, wurde dem Aspiranten in Anbetracht seiner hervorragenden Kochleistungen von der Jury, der neben LK Gerhard Blumenröther CL MdC Uli Blass und der Chuchileiter der Gourmet 72 aus Homburg, MdC Manfred Gantner angehörten, großzügig verziehen. Erleichtert nahm Manfred Hoffmann den Hummer am blauen Bande entgegen und durfte sich dann am Champagner aus dem großen Löffel des Landeskanzlers laben. Es war ein gelungenes Fest, das erst gegen Mitternacht zu Ende ging.

Gerhard Blumenröther



Liebe Brüder,

Trau dich – Tagesordnungspunkt 7 auf der ersten Landeskanzlersitzung unter unserem neuen LK Jan Menninghaus in OWL.

Jan hat an dieser Stelle exakt den Punkt getroffen, der mich und die anderen Brüder vom Kapitel und Großkapitel seit einiger Zeit beschäftigt. Was „sich trauen“? Natürlich geht es hier um unsere bunten Bändchen, um unsere Kochränge, um einige der besonderen Momente in unserer Bruderschaft.

Ein Blick in unsere Ordensregeln zeigt, dass die Ränge CdC, MdC und GMdC mit dem Titel IV einen breiten Raum einnehmen.

Die CdC- und MdC-Prüfungen finden immer im Rahmen eines Kochabends statt. Also sind alle Brüder der Chuchi dabei, wie bei einem „üblichen“ Kochabend. Die Verantwortlichkeit für den Kochabend, der geschmackvoll gedeckte Tisch, Weine, Einkauf usw. obliegen dem „Chef“ des Abends.

Jetzt kommt der kleine (oder etwas größere) Unterschied: 2 respektive 3 Gänge des Menüs hat der Kandidat selbständig zuzubereiten.

Dies ist die eigentliche Hürde, die im Kopf und am Herd gemeistert werden muß. Selbständig, was heißt das? Muss ich wirklich alles ganz allein machen, womöglich auch noch à la minute? Ja und nein! Der Fisch gehört natürlich meist in die à la minute-Fraktion, aber viele andere Zutaten, die das Menü umfassen, lassen sich vortrefflich vorbereiten. Ein Profi sagte mir einmal, mehr als 80% des Kochens ist Organisation. Also sollte man den Vorteil, viele Dinge (in Ruhe) am Vortag oder noch früher anzugehen, nutzen. Üben und Probekochen sind selbstverständlich erlaubt.

Ein kleines Zwischenfazit: CdC- und MdC-Prüfungen sind „verfeinerte“ Kochabende, an denen die Probanden ihre Vorstellung eines besonderen Menüs präsentieren. Dazu gehören erhöhtes Adrenalin und manchmal auch feuchte Hände, aber das Ergebnis dieses besonderen Kochabends ist in den allermeisten Fällen nach Löffeltrunk und Bändchen am Hals ein beglückendes Gefühl, einen besonderen Tag in seinem Kochclub erlebt zu haben. Dabei ist es vollkommen „wurscht“, was für eine Zahl die Jury vergeben hat. Genuss, Spaß und Freude in geselliger Runde gehen vor „summa cum laude“.



Ja, die Grand Maître de Chuchi-Prüfung ist auch noch in unseren Ordensregeln erwähnt. Ein halbes Jahr vorher anmelden, nein, Antrag stellen! Sieben Gänge minimum (mein tolles Amuse würde noch nicht mal mitzählen), ausgewählte Getränke (der Lieblingspfälzer kann wahrscheinlich auch im Keller bleiben) und dann noch diese Jury, 7 Leute, aus ganz Deutschland, kriegen die Fahrtkosten von mir? Mein Herzdoktor darf auch nicht ohne Kapitelabsegnung mit am Tisch sitzen. Ein Bruder darf mir beim Kochen helfen, darf maximal Maître sein. Aber Servicehilfen sind in unbeschränkter Zahl erlaubt, Kochbrüder wohl gemerkt, keine Bunnies. Kann man das schaffen? Natürlich nicht. Liebe Brüder, an dieser Stelle zurück zur gebotenen freundlichen Ernsthaftigkeit.

Zweifelsohne ist die GMdC-Prüfung eine besondere Herausforderung. Eigene und von Brüdern gemachte Erfahrung bestätigen, dass es einer gehörigen Zeit und Mühe bedarf, bis schlußendlich das Menü „steht“. Zutatenwiederholung korrigiert, Früchte und Gemüse der Jahreszeit angepasst, Fischlieferung gesichert usw. usw.

In der Tat sieht man sich anfangs mit vielen Problemen konfrontiert, die jedoch nach und nach wegschmelzen, wenn die Gedanken und Vorstellungen konkret werden. Wenn sich im Weiteren die gehörige Portion Lockerheit dazugesellt, funktioniert der GMdC, Ihr könnt mir glauben.

Im Vorfeld der Prüfungsvorbereitung sollte man sich nicht scheuen, Menüteile auszutauschen oder radikal zu ändern. Ganz wichtig – immer den Mann an der Seite einbeziehen, denn er ist der ruhende Pol, wenn es „rundgeht“ (sollte es zumindest sein). Am Prüfungstermin werden in der Regel nicht alle Gänge so toll funktionieren wie bei der Generalprobe. Aber genau das vereint uns mit den Profis. Dann gilt, dass der Proband den Gang mal eben neu interpretiert hat.

In vielen Gesprächen habe ich gehört: wozu den GMdC kochen? Das blaue Bändchen ist sowieso das Schönste. Dem kann nicht ohne weiteres widersprochen werden. Nur – sind wir nicht alle etwas (oder vielleicht etwas mehr) strebsam? Wollen wir nicht in unserem Hobby etwas erreichen? Den Golfplatz mit 50 und nicht 250 Schlägen absolvieren?

In der Hoffnung, auch noch den letzten Kochbruder zu erreichen, nein, die Jury-Anreise und -Übernachtung kosten nichts. Sie kommt gern und ist in freudiger Erwartung eines tollen Events.

*Uns Hobbyköche verbindet etwas Einzigartiges, wir vereinen Lebensnotwendiges, nämlich Essen und Trinken, mit der Lust, selbiges zu verfeinern, es uns mundgerecht auf den Teller und ins Glas zu geben und in fröhlicher Geselligkeit zu genießen. Wer kann das schon?
Trau Dich ...*

Euer Uli

P.S.

Bitte benutzt künftig das neue Formular „Beförderungsvorschlag“. Ihr findet es auf unserer Internetseite. Danke!





➔ Angereist nach Augsburg – scheint alles so wie immer, doch man traut seinen Augen und Ohren nicht: mitten im Zentrum, gleich neben St. Ulrich und Afra liegt das Gästehaus St. Ulrich. Wir werden von netten und aufmerksamen jungen Damen beim Einchecken empfangen, die anfängliche Skepsis ist verflogen.

Als Zweites tritt man in ein zweckmäßig modern eingerichtetes Zimmer mit Ausblick in einen bewaldeten Innenhof, doch beim direkten Weg in die Innenstadt – kurios: quer durch die Kirche in die Maximilianstraße! – ist man gänzlich beim Wochenende zum Großrat in Augsburg angekommen.

Das Team, bestehend aus Landeskanzler Herbert Lidel und seinen Kochbrüdern, hat für uns wahrhaft Fürstliches ausgedacht und umgesetzt. Doch beginnen wir mit dem Geschlechter-Tanz im historischen Schaezler-Palais. Tänzerinnen und Tänzer, jung und junggeblieben erwarten uns in historischen Kostümen der Augsburger Patrizier, und sie tanzen für uns Kochbrüder aus ganz Deutschland – schade, nicht alle Chuchinnen konnten Vertreter entsenden. Jeder Tanz im prächtig gestalteten und erhaltenen Festsaal wird erklärt, mitten am Werktag, welch ein erstes Erlebnis vom Programm hier.

Die Steigerung folgt: wir flanieren durch die Innenstadt Augsburgs, neugierige Blicke der Bevölkerung begleiten uns, und wir werden schließlich im Fürstenzimmer, direkt neben dem Goldenen Saal im Rathaus von Oberbürgermeister Kurt Gribl empfangen. Er betont die erneute Freude über den Besuch des CC-Club kochender Männer in seiner Stadt nach dem grandiosen Bayernmarmitage 2013 an selber Stelle und geht kurz auf die Geschichte, vor allem aber auch auf die aktuellen Herausforderungen der Stadt und ihrer Bürger mit der Zuwanderung ein, bevor er, nach Gruß- und Dankworten unseres Großkanzlers Robert Eymann, von Ehrengroßkanzler Bert Schreiber und einer Einführung von Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle, auf den Knien mit dem Löffeltrunk, der höchsten Auszeichnung, geehrt wird. Danach besteht noch die Möglichkeit, den Goldenen Saal im Ganzen zu besichtigen.

Wer gedacht hat, das war es, täuscht sich. Nahtlos wandeln oder pilgern gar die Kochbrüder nach St. Anna, wo wir schon mit Orgelklängen empfangen und erwartet werden. Auch hier haben die Augsburger Kochbrüder ein Highlight gesetzt. Stadtdekanin Susanne Kasch erklärt uns in einfachen launigen Worten die Zusammenhänge dieser Kirche mit der Grablege der Fugger als katholischem Teil und dem Übernachten Martin Luthers seinerzeit hier im Kloster während der Befragung durch Kardinal Cajetan hier in Augsburg als protestantischem Teil. Doch damit nicht genug: sie bringt uns die Sache mit dem Geist und dem Glauben näher und befindet, dies lasse sich durchaus und vor allem recht einfach auf uns Hobbyköche übertragen. Fehle trotz pikanter und edelster Zutaten beim Kochen der Geist, d. h. tritt er nicht hinzu, so entstehe eben nur Matsch – wie wahr! – statt einer exzellenten Speise (analog beim Malen: ohne Geist – nur Kleckerei). Die Kochbrüder lauschen noch zwei Orgelwerken, u. a. von Johann Sebastian Bach, und machen sich auf zum, von manchen schon lange ersehnten Festabend in den Räumen von Feinkost Kahn: Welch Trümpfe hat die-

se Chuchi 7-Schwaben zu bieten, denkt wohl so mancher. Unter Führung von Landeskanzler Herbert Lidel und vielen Unterstützern perfekte Organisation, perfektes Timing und das Ermöglichen von Höhepunkten aneinandergereiht, schließlich geniale Location, eröffnet durch die Kochbrüder-Zwillinge Helmut und Peter Kahn mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, unterstützt durch die Brüder der eigenen Chuchi. Ein Menu, das sich nach Weißbierbowle, Bratwurst in der Bretzn und Spargeldatschi, alle munden lassen:

Weißwurstterrine mit kleinem Salat

∞

Augsburger Laubfrösche mit gelber Sauce

∞

Doppelte Kraftbrühe mit Brätstrudel

∞

**Rauchschinken, Schrobenhausener Spargelragout,
Petersilienkartöffelchen**

∞

Parfait von Erdbeer und Rhabarber mit Erdbeerragout



Vorneweg bemerkt: alle Teilnehmenden schätzen und empfinden es toll und brüderlich, dass Kapitel und Großkapitel verteilt an den Tischen mit allen Kochbrüdern zusammensitzen.

Immer wieder von den Klängen und Späßen der wahrhaft meisterlich in ihren Renaissance-Kostümen aufspielenden Musikern Giampiero Lucchini und David Bermudez als Duosolemio genießen die Kochbrüder den Abend hier, allein unterbrochen von zwei gekannten Saxophonsoli unseres Ordensoberen Christoph Jung. Für manchen ist die Nacht noch nicht beendet, auf dem Rückweg nach St. Ulrich laden zahlreiche belebte Lokale zum Verweilen ein. Zum Großrat selbst jedenfalls sind alle wieder, ob kurze oder längere Nachtruhe, pünktlich um 9 Uhr beisammen.

Nach Begrüßung und Jahresbericht des Kapitels, d. h. unseres Großkanzlers Robert Eymann und unseres Großalmoseniers Willi Kehren nebst weiteren Regularien, erfolgt mit dem Bericht der Rechnungsprüfer, hier wiederum Herbert Lidel, einstimmige Entlastung. Der neue Etatentwurf wird genehmigt, Majordomus Bernd Aldinger berichtet ausführlich über die Vorbereitungen zum Kochen im Grünen vom 01.-03.09., sowie über den aktuellen Stand der Anmeldungen hierzu.

Schließlich werden die Kochbrüder der Chuchi 7-Schwaben für die Ausrichtung des Großrats 2017 geehrt, allen voran Herbert Lidel mit der silbernen Ehrennadel des CC-Clubs – Gratulation Herbert!

Kaum ist der offizielle Teil beendet, folgt mit dem üblichen gemeinsamen Mittagessen ein letzter Höhepunkt: wir wechseln in die historischen Räume „Drei Kaiser“, wiederum in Besitz und Verantwortung der Familie Kahn, und werden erneut fürstlich bewirtet.

Sodann heißt es Augsburg ade, nochmals Dankeschön – sicherlich nicht der letzte Besuch in dieser wunderschönen Stadt mit unseren Kochbrüdern und ein Willkommen zum Großrat 2018, dann im ebenso geschichtlich bedeutsamen Worms mit den Kochbrüdern der Chuchi Wormatia.

Christof Straub GMDc, CL Geislingen Oederthurm

Neue Kochbrüder braucht der Club und die Bruderschaft

➤ Mit dem Thema, wie gewinnen wir neue Kochbrüder, hat sich die Stoapfalz-Chuchi-Amberg e.V. intensiv beschäftigt und sich etwas Besonderes einfallen lassen. So wurde über die VHS-Amberg interessierten Hobbyköchen im 1. Halbjahr 2017 in Form von 4 Workshops angeboten, sich über die Schultern schauen zu lassen. Damit wurde genau die Zielgruppe angesprochen, die wir suchen: männliche Hobbyköche, die zu Hause schon kochen und gute Produkte zum Einsatz bringen. Die Workshops wurden wie folgt beschrieben und durchgeführt:

Wie stellt man Fonds selbst her?



Fonds bilden die Grundlage für viele Saucen und sind in der Küche unverzichtbar. Jeder kann selbst einen Fond zubereiten. Weil das aber aufwendig ist und sich nur in großen Mengen lohnt, greifen viele zur Fertigbrühe im Glas.

Als Alternative zu Industrieprodukten mit Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen stellten wir in diesem Workshop unsere Fonds selbst aus Suppenfleisch, Knochen und Kräutern, Gemüse und Gewürzen her. Jeder Teilnehmer konnte am Ende von allen Fonds einen Teil abfüllen und mitnehmen.

Wie macht man eigentlich Pizza?

Dazu wurden verschiedene Pizza-Teige sowohl selbst hergestellt als auch mit den verschiedensten Zutaten belegt und auf unterschiedlichen Pizza-Steinen gebacken. Angefangen hat die Veranstaltung mit einem theoretischen Teil, in dem erklärt wurde, welche Mehlsorten sich besonders eignen und wo die Unterschiede zwi-



schen gutem Käse und Parmaschinken und Kunstkäse und Pressschinken liegen. Anschließend durfte sich jeder Teilnehmer seine Pizza selbst zubereiten und von anderen probieren.

Wie funktioniert Sous-Vide-Kochen?



Hierbei wurden detaillierte Einblicke ins Sous-vide-Kochen, also kochen im Vakuumbeutel mit niedrigen Temperaturen zwischen 50 und 85° C, gewährt.

In unserem Workshop hatten wir erst die grundlegenden Techniken des Sous Vide Kochens erarbeitet. Anschließend ging es in die Küche, wo die unterschiedlichsten Vakuumierer und Sous-Vide-Geräte vorgestellt wurden. Dann durfte jeder Teilnehmer sein selber mitgebrachtes Stück Steak vakuumieren und sous-vide garen. Bevor es verzehrt wurde, haben es Kochbrüder der Stoapfalz-Chuchi in der Pfanne kurz und scharf angebraten und gewürzt. Als Beilage gab es ebenfalls sous-vide gegarte Gelbe Rüben und grünen und weißen Spargel. Zum Abschluss der Veranstaltung servier-

ten wir noch Vanilleeis mit Ananas- und Apfelscheiben – natürlich auch sous-vide gegart!

Grillen jenseits von Bratwürsten!

Im nächsten Monat wird die Workshop-Reihe vorerst mit einem Grillabend beendet. Da wollen wir verschiedene Gourmet-Fleisch-Stücke auf unterschiedliche Arten grillen und verkosten. Auch Fisch von der Räucherplanke, Pulled-Pork aus dem BBQ-Smoker, eine besondere Grillbutter und Beilagen stehen mit auf dem Programm. Anschließend freuen wir uns auf regen Erfahrungsaustausch über die schönste Art, im Freien Essen zuzubereiten.

Warum machen wir das:

Aktuell hat die Stoapfalz-Chuchi 15 Kochbrüder und ein Schnupperkoch. Seit 2016 fungiert der Kochclub als eingetragener Verein. 20 Kochbrüder sind das ambitionierte Ziel von Chuchileiter und 1. Vorstand Günter Kühnlenz. Damit wären das eigene Domizil gut ausgelastet und die festen Kosten mit nachhaltigen Einnahmen gesichert.

Fazit:

Bereits nach dem 3. Workshop konnten zwei interessierte Hobbyköche gewonnen werden, die beim nächsten Herrenessen als Gastköche mit dabei sein werden. Die Chancen stehen gut, sie auch anschließend für ein Schnupperjahr gewinnen zu können.

*Günter Kühnlenz MdC,
Chuchileiter und 1. Vorstand
der Stoapfalz-Chuchi-Amberg e.V.*



Landgrafen-Chuchi Pirmasens in neuem Domizil



➔ In einer schönen alten Villa in Pirmasens befindet sich das italienische Restaurant „El Caretto“, welches einmal im Monat als Koch- und Genuss-Domizil für die Brüder der Landgrafen Chuchi zur Verfügung steht. Nicht nur eine geräumige, gut ausgestattete Küche, auch ansprechende Speiseräume, eine gemütliche Bar und ein schöner Gartenbereich können genutzt werden.

Die Chuchileiter-Sitzung der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau nahmen die Pirmasenser Brüder unter der Leitung ihres Chuchichefs MdC Günther Theis zum willkommenen Anlass, ihr neues Domizil den Chuchileitern der Ordensprovinz nicht nur vorzustellen, sondern sie auch im Rahmen ihres regelmäßigen monatlichen Kochabends auf's Köstlichste zu bewirten:

Claus Linde, von Beruf Hufschmied, ist ein Hobby-Bäcker„Meister“, dessen nach althergebrachter Methode gebackenes, toll gewürztes Brot alles übertrifft, was wir je von Profi-Bäckermeistern serviert bekamen. Als Claus dann noch sein Brot mit kesselfrischer selbst hergestellter Pfälzer Leberwurst bestrich, mussten wir uns zusammennehmen, um nicht den ganzen Abend Brot essend in der Küche zu verbringen.

Der tropische Sommerabend bewirkte einen ausnahmsweisen Dispens vom Tragen der Kochjacken und konnte (nach erfolgreicher Besprechung aller Tagesordnungspunkte) im Garten des El Caretto genossen werden. Nach einem „Begrüßungs Amer Bière“ servierte uns

CdC Florian Meyer köstliche mit Scampi und Crème gefüllte Crêpes, begleitet von einem ausgezeichneten Meßmer Grauburgunder vom Muschelkalk 2015. CdC Thomas Gutmuths folgte mit einem Risotto von grünem Spargel mit Parmesan, bei welchem sich mehrere Brüder nicht zum Ablehnen des angebotenen Nachschlags entschließen konnten. Das spricht für sich ! Gute Begleitung dazu war der 2016er Grauburgunder von Bassermann-Jordan.

„Lamm liebt Linsen“ war der Titel des Hauptgerichtes, welches die beiden Neophyten Tristan und Michael aus Lammlachsen mit Linsen und köstlichen, in Wein gegarten glasierten Tomaten zubereiteten und mit einem Pfälzer Cabernet Sauvignon 2015 von Emil Barras servierten. Hier zeigte sich, dass die Landgrafen Chuchi vielversprechenden Nachwuchs aufzuweisen hat. Der LK freut sich schon auf kommende CdC-Prüfungen!

MdC Carsten Nann beschloss das Menü mit einer meisterlichen Kokos-Tapioka-Creation in Orangenjuice, begleitet von einem Elsässer Gewürztraminer 2015 aus Hunawehr.

Das war die längste „Chuchileiter-Sitzung“ in meiner Amtszeit als Landeskanzler. Es war darüber hinaus ein phantastischer genussreicher und geselliger Abend der Chuchileiter unserer Ordensprovinz mit den Brüdern der Landgrafen-Chuchi Pirmasens, denen für ihre unübertreffliche Gastfreundschaft unser Dank gebührt.

Gerhard Blumenröther

Wenn der Vater mit dem Sohne ... Youngster kocht

➔ Die besondere Beziehung zwischen MdC Roland Meßmer und seinem Sohn Fabian hatte bereits im vergangenen Jahr die vorläufige Krönung ihres gemeinsamen Hobbys mit dem Erkochen des gelben Bandes durch Roland erfahren dürfen. Einer der Beiköche war damals Fabian, unser jüngstes Chuchi-Mitglied, der sich jetzt – 19-jährig – anschickte, als wohl einer der jüngsten Marmiten aller Zeiten das blaue Band zu erkochen. Die anwesenden Kochbrüder der Romäus-Chuchi Villingen mit der Jury CL MdC Jörg Gressenbuch, OO GMdC Dr. Christoph Jung und dem aus Freiburg angereisten LK GMdC Alexis Schmelzer erwartete ein fröhliches junges und sehr schön präsentiertes Frühlingsmenu, begleitet von einer harmonischen Weinauswahl. Fabian wusste Jury und anwesende Kochbrüder in seiner Präsentation durch den geschickten Einsatz von Farben und Texturen zu begeistern, was in der Laudatio von LK Alexis Schmelzer besondere Anerkennung fand. OO Christoph Jung hieß Fabian als neuen CdC im Kreise der Bandträger herzlich will-



kommen, nicht ohne auch noch einmal dem Vater des neuen CdC für die Unterstützung Fabians auf seinem Weg in die Chuchi zu danken. Das Menu bestand aus:

Minzspinat mit geblähtem Ziegenfrischkäseschaum
Zitronen-Gewürzschaumsüppchen mit Lachsforellen-Tartar
Tomate-Mozarella, neu interpretiert
Lamm mit Gemüselasagne und Chilischäum
Schokoschnitte „Deluxe“ mit Mango.



Die drei sehr unterschiedlichen „Schäume“ hatten alle ihre Berechtigung und wurden vom Prüfling treffend erläutert! Fabian hatte die Valrhona-Schokolade fürs Dessert von Fortnum and Mason aus London mitgebracht, wo er kürzlich als Arsenal-Fan das CL-Spiel gegen Bayern besucht hatte...

chung

Spannender Kochabend mit Profi in der Chuchi Geislingen Oeder Thurm in Augsburg am 21. und 22. April 2017



➡ Als wir am 5. Mai unser Domizil, die Küche der Lindenschule Geislingen betraten, war alles anders als sonst. Alle Kochzeilen waren voll mit Material, auf jedem Herd standen diverse Töpfe und Pfannen, hier reduzierte ein Fond, da schmolz Kuvertüre, dort standen Boxen mit vielen vorbereiteten Dingen.

Dies hatte auch alles seinen Grund: als unser Kochbruder und Chuchileiter Christof beim letzten Stammtisch im Restaurant Stubersheimer Hof seinen Kochabend vorstellte, hatte er eine Überraschung für uns: der Koch des Stubersheimer Hofes, Herr Jochen Voss, sollte als Spezialgast und Profikoch den Abend gemeinsam mit uns begehen. Die Chuchi Geislingen Oeder Thurm war hellauf begeistert und so kam es dann zu diesem wundervollen Kochabend.

Jochen Voss begrüßte uns sodann in der Küche und stellte an den einzelnen Posten vor, was er sich hat einfallen lassen und welche Idee jeweils dahinterstand. Wir konnten sowohl technisch, als auch in der Findung von Ideen zur Kreation von Menüs wie auch zur Anrichtung von Gerichten lernen und führten anregende Gespräche. An allen Stationen wurde nun gearbeitet, Herr Voss stand überall mit Rat



und Tat zur Seite und aus so manches gestandenen Kochbruders Mund entfuhr ein: „ich fühle mich heute wie ein Lehrling und habe Angst, etwas falsch zu machen“. Doch falsch machte niemand etwas, wir erlebten einen wundervollen und äußerst schmackhaften Kochabend. Nach dem Amuse bouche, einer Blumenwiese serviert auf dem Stein folgte als erster Gang ein Kalbsfilet mit dem wohlklingenden Titel:

Kalbsfilettranche aus dem Sous Vide-Becken/Morchel/Erbse/blaue Garnele/Spargel

Herr Voss richtete ihn gemeinsam mit uns zur Augenweide an. Weiter ging es mit dem Fischgang, einem leinengefischten Steinbutt, den wir unter der Anleitung des geübten Koches fachgerecht filierten. Der Gang lautete dann:

Steinbutt/Artischocken/Trüffel/Spinat

Als Hauptgang bereiteten wir Lammrücken zu, der in Pergament serviert wurde:

Lammrücken/indische Aromen/Grillgemüse/Ziegenkäse

Auch hier konnten wir uns wieder sensationelle neue Anregungen in Sachen Anrichten und Einsatz von Gewürzen geben lassen. Nun, da wir ausreichend gesättigt und langsam auch ein wenig erschöpft waren, konnte die Dessertvielfalt ihren Beginn nehmen. Diese startete mit einem Käsegang, der uns wiederum kulinarisch das Wasser im Munde zusammenlaufen ließ:

Halbflüssiges Käsebrot/Allerlei von der Aprikose

Begleitet wurde auch dieser Gang von einer Auswahl an sehr guten und spannenden Weinen aus Deutschland, Europa und aller Welt, die hervorragend mit den Gerichten korrelierten und deren Aromen weiter unterstrichen und punktuieren.

Abschließend sollte es dann 2 weitere Desserts geben, beide mit denselben Zutaten, aber auf unterschiedliche Art zubereitet:

Erdbeere/Schokolade/Vanille

Es war sehr spannend zu sehen, wie unterschiedlich man tatsächlich dieselben Produkte verwenden und verarbeiten konnte. So genossen wir zuerst eine School's out Tafel mit Erdbeerkreide, Vanilleschwamm, Sphäre von der Erdbeere, Vanilleeis, Schokoladenstreuseln und Erdbeer-Esspapier – wunderbar.

Glücklicherweise war es danach an der Zeit, auf das neue Lebensjahr von Kochbruder Christof anzustoßen: alles Gute auch hier nochmals, auf viele weitere solche Kochabende mit dir!

Dies brachte uns nämlich wieder etwas Zeit, im Magen Platz zu machen für den finalen Gang: Erdbeersorbet in einer Schokoladenkugel, die am Platz mit heißer Vanillesauce übergossen wurde, sich dabei teilweise auflöste und damit den Blick auf das Erdbeersorbet freigab. Wahrlich eine Sensation sowohl im Geschmack, als auch für das Auge.

Wir bedanken uns nochmals herzlich bei „unserem Koch“ Jochen Voss für den grandiosen Abend und hoffen auf eine oder mehrere baldige Wiederholungen.

Andreas Schlaiss CdC, AL



KiG 2017

„Die Fünfte“

Das Qualifying!!

Ketsch liegt ja bekanntlich ganz in der Nähe des Hockenheimerings und wie bei der Formel 1 üblich, folgt auch beim Orga-Team auf das freie Training nun das so wichtige „Qualifying“ für unsere Festvorbereitungen.

Aus diesem Grund fand am 18. 5. eine weitere Sitzung in unserer Geschäftsstelle in Gernsbach statt, um den aktuellen Stand der Vorbereitungen zu analysieren und diese weiterzuführen.

- **Anmeldungen:** das von unserem Kochbruder Frank Scholz entwickelte und gepflegte Anmeldeformular auf der CC-Homepage hat sich glänzend bewährt; die Kochbrüder und Gäste nutzen diese Möglichkeit der Online - Anmeldung zu fast 100 %. Dies bedeutet für uns und das Sekretariat eine ganz wesentliche Arbeiterleichterung mit vielen weiteren Möglichkeiten zur Planung und Kontrolle der Festvorbereitungen.
- **Eine wichtige Information:** aktuell gibt es (Stand 17. 5.) deutlich über 500 Anmeldungen aus 12 von 14 Ordensprovinzen und von mehr als 60 Chuchis; das ist einfach super und freut uns enorm. Entsprechend wurden alle Kapazitäten auf die maximale Teilnehmerzahl justiert; die Anzahl der Kochzelte, die Kühlmöglichkeiten, die Geschirrmenge, die Hotelkontingente und, und, und... trotzdem sind bereits heute überall Kapazitätsgrenzen erkennbar. Also nicht vergessen: „Wer zuerst kommt, mahlt zuerst“
- **Hotelübernachtung:** die Hotelzimmer in den drei von uns gewählten Häusern sind komplett ausgebucht, wir haben ein weiteres Hotel in Mannheim dazu gewinnen können. Ihr findet alle notwendigen Informationen hierüber auf unserer Clubhomepage.
- **Eine dringende Bitte von Alwin Rothenberger:** viele Chuchis haben bei Ihren Anmeldungen lediglich mitgeteilt, dass sie einen Kochbeitrag planen, aber noch keine Gerichte oder Komponenten benannt. Bitte holt das so schnell als möglich nach, damit Alwin alles frühzeitig koordinieren und evt. korrigieren kann; das funktioniert ganz einfach und schnell über Euer Online - Anmeldeformular im Netz!
- **Eine weitere Bitte des Orga-Teams:** Wein oder Bier selbst mitbringen? Das geht gar nicht, denn die Einnahmen aus dem Getränkeverkauf helfen ganz wesentlich bei der Finanzierung der Festkosten und entlasten unsere Clubkasse. In guter Tradition wurde natürlich „die Kirche im Dorf gelassen“ supergünstige Preise für alle Getränke und dazu Topqualitäten bei Sekt, Wein, Bier, Cocktails und Softdrinks sind Euch schon heute versprochen!
- **Ein Schmankerl zum Schluss:** wir haben extra für unser Fest stilvolle und zeitlose Sekt- und Weingläser mit unserem Clubsymbol, dem Hummer, gravieren lassen. Diese Gläser könnt Ihr während des KiG zum Sonderpreis von 3 Euro pro Stück erwerben. Eine Nachkaufmöglichkeit ist gegeben, dann aber zum Normalpreis von 4.50 Euro€
- **Und wieder wie bei der Formel 1:** wir rollen mit zunehmendem Tempo und steigender Spannung in die Startaufstellung!

Euer MD Bernd Aldinger und das gesamte KiG Organisations - Team



Vorfreude auf das KiG 2017 – Chuchileitertagung der Ordensprovinz Württemberg bei den Rittern der Spätzlerunde in Bad Saulgau



➔ Kein Aprilscherz – Landeskanzler Bernd Britzelmayer hatte zur Chuchileitertagung für den 1. April eingeladen und fast alle Chuchinen waren vertreten, dazu GLM Hans-Peter Maichle und OO Thomas Schmidhuber. Außerdem steht die Küchengründung der 15. Chuchi der Ordensprovinz, Bad Waldsee Durlesbach, bevor. Wir waren zu Gast bei der jungen 2014 gegründeten Chuchi Bad Saulgau Ritter der Spätzlerunde im Kochdomizil in Mieterkingen. Für CL Peter Welker mit seinen Kochbrüdern und mit Unterstützung von OO Thomas Schmidhuber Grund genug, sich etwas Besonderes für den Landeskanzler einfallen zu lassen. Dazu später mehr.

Alle Chuchinen berichteten von ihren Aktivitäten und Herausforderungen im zurückliegenden wie auch im vor uns liegenden Jahr, wobei mehrfach Probleme mit bisherigen bzw. der Suche nach neuen Kochdomizilen herauszuheben waren.

In Vorbereitung zum diesjährigen Kochen im Grünen, hat die Ordensprovinz nach Erfolg und großartigem Lob beim letzten Mal wieder die Aufgabe übernommen, neue bzw. neuinterpretierte Amuse bouches zu fertigen und zu servieren, wurden fleißig Ideen kreiert und erste Aufgaben verteilt. Bereits jetzt haben sieben Chuchinen ihre aktive Teilnahme zugesagt.

Schließlich stand die Neuwahl des künftigen Landeskanzlers der Ordensprovinz an. GLM Hans-Peter Maichle würdigte die Aktivitäten von Bernd Britzelmayer, die anwesenden Chuchileiter bzw. deren Vertretungen bestätigten einstimmig ihr Vertrauen in seine bisherige und seine künftige Arbeit – Gratulation zur Wiederwahl!

Im Anschluss servierte die Brüder der Ritter der Spätzlerunde ein



Menu, wobei ein Teil davon extra für den alten und neuen Landeskanzler komponiert wurde: der Britzel-Burger.

Musikalisch begleitet wurde dieser Teil der Tagung von „King Ralph“, im Oberland durchgehend bekannt.

Dank an die Brüder aus Bad Saulgau und Dir, lieber Bernd für Deine Ideen und Deine Unterstützung für die einzelnen Chuchinen und die Ordensprovinz!

Christof Straub GMdC, CL Geislingen Oederthurm

Wir trauern um unsere Kochbrüder

Chuchi Kulmbach, Horst Kühne, † im Februar 2017
Offenburg - Simplicissimus: Karl-Heinz Bruder, † im Februar 2017
Arnsberg-Handwerker-Chuchi: Eberhard Lenze, † 27. Februar 2017

Chuchi Amberg: Dr. Reinhard Kleber, † 14. Mai 2017
ohne Chuchi: Walter Rudi, † 15. Mai 2017
Reinbek - Sachsenwald: Horst Veyhelmann, † 22. Mai 2017

Liebe Brüder der Kochkunst, die Verlage haben im Frühjahr wieder zahlreiche bemerkenswerte Titel zum Thema „Kochen“ veröffentlicht. Ich bin immer wieder überrascht über die kreative Themenvielfalt. Längst hat das Kochbuch die Küche verlassen und lässt uns teilhaben und Einblick nehmen durch das Schlüsselloch Küche in fremde Kulturen. Pflegen Sie Ihre Neugier - Sie werden reich belohnt.

Mit kulinarischen Grüßen Ihr Helmut Weber.



Johannes Riffelmacher, Thomas Kosowski: *Salt & Silver. Lateinamerika – Reisen, Surfen, Kochen.* 320 S., Neuer Umschau Verlag, 29,95 EURO – Zwei Jungs starten von Hamburg aus in die Welt. Die Jobs als Senior Art Director der Werbeagentur Jung von Matt (Jo) und Fotograf/Kinematograf (Cozy) geschmissen, das Ersparte zusammengekratzt – Abflug. Die Mission: Die besten Wellen und die besten Rezepte Lateinamerikas zu finden und sie dann in ein Kochbuch zu binden. Mai 2015: Hier ist es. Ein Kochbuch mit jeder Menge Streetfoodrezepten, Proviant für den (Surf-)Trip, regionalen Klassikern.



Stefano Ricci: *Anacardo.* 160 S., Taschen Verlag, 14,95 EURO – Streifzug durch die Geschichte der Avocado, liefert praktische Tipps und lädt zu einer sehr internationalen Reise durch die schier unerschöpfliche kulinarische Vielfalt ein. Das Buch erschien in der Reihe „kleine Gourmandisen“ – lesenswerte Monografien.

BBQ – Die Outdoor-Cooking-Bibel.

360 S., Hölker Verlag, 39,95 EURO

– Die Outdoor-Cooking-Bibel ist ein Must-have für jeden begeisterten Grillfan. Von Gewürz- und Kräutermischungen, Marinaden und Soßen bis zu Gemüse-, Fisch- und Fleischgerichten findet der ambitionierte Grill-Liebhaber hier alles, was das Herz begehrt. Dazu gibt's Topkreationen aus Peter de Clercq's bekanntem Restaurant. Und auch innovative Cocktails und süße Desserts dürfen an einem lauen Sommerabend am Grill natürlich nicht fehlen.



BEEF! Meisterstücke für Männer, je 254 S., Verlag Tre Torri, je 39,90 EURO

– Das Standardwerk zum Thema Fleisch in fünf Bänden. Für Männer mit Geschmack und Platz im Bücherregal. Der erste Band der BEEF!-Kochbuchreihe widmet sich einem der begehrtesten und männlichsten Fleischstücke überhaupt: dem Steak! Das Buch beschreibt den Weg hin zur perfekten Fleischzubereitung. Bisher erschienene Themenbände: „Meisterstücke für Männer“: BEEF!Steaks – BEEF!Grillen – BEEF!Wurst – BEEF!Craft Bier – BEEF!Nose to tail – BEEF!Raw – BEEF!Herzhaft Backen



Josef Matzerath, Volkhard Nebrich: *Produktküche – Europäische Kochkunst aus der feinen Küche des Dresdner Hofes.* 608 S., Thorbecke Verlag, 59 EURO – Produktküche arbeitet mit regionalen und handwerklich hergestellten Produkten. Das Kochbuch propagiert eine klassisch-europäische Kochkunst, die dem Geschmack der Zutaten seinen natürlichen Raum gibt. Nur mit besten Produkten gelingen auch exzellente Gerichte, die selbst aber schlicht bleiben und fast durchweg einfach zuzubereiten sind. Diese Küche gab es schon um 1900 und sie ist auch heute ein Modell für den Alltag.

Qin Xie-Krieger: *Sichuan-Pfeffer meets Sauerkraut – Küche ohne Grenzen.* 224 S., Matthaes Verlag, 29,90 EURO

– Qin Xie-Krieger ist eine Frau voller Leben, Fantasie und Genussfreude. Das Buch ist ein Kunstwerk aus Geschichten, Warenkunde und Rezepten. Sie schafft es, die Sinne des Lesers anzusprechen, der die exotischen Gewürze förmlich riechen kann, sich spontan vorstellt, wie „Shiitake-Maultasche an Kokos-Erdnuss-Sauce“ auf der Zunge zergehen.



Manuela Rüther, Sebastian Bordthäuser:

Wein & Gemüse – Wein-Food-Pairing für

Gemüsefans. 240 S., Edition Fackelträger, 30 EURO

– Bei Manuela Rüther kommt in die Pfanne, auf den Grill, in den Ofen oder ins Weckglas was immer das Feld bietet. Sebastian Bordthäuser verkostet, findet den passenden Wein und erklärt, was beim Essen und Trinken eigentlich im Mund passiert. Und da passiert eine ganze Menge. Das Buch unterhält, ohne belehrend zu sein.



Frank Buchholz: *Querfeldein – Rafiniertes Foodpairing mit saisonalen Zutaten.* 272 S., Becker Joest Volk Verlag, 39,95 EURO – Lümmel mit Löffel – So kennt man Frank Buchholz aus den Medien. Sein Schwerpunktthema: die bodenständige Küche. In seinem neuen Buch, das eine wahre Fundgrube neuer, kreativer Rezeptideen für Kochbegeisterte und Profis ist, erzählt er auch viel über Menschen aus seinem Umfeld. Er stellt Produzenten vor, die ihn mit Fleisch, Fisch, Gemüse und wei-

teren Lebensmitteln beliefern, in einer Qualität, wie er sie für unverzichtbar hält. Mit diesem Buch demonstriert der Autor kompetentes Foodpairing für Feinschmecker mit überschaubarem Aufwand.

Bettina Matthaes: *Workshop Würzen –*

Gewürz-Know-how für Einsteiger und

Profis mit über 200 raffiniert einfachen

Rezepten. 240 S., Becker Joest Volk Verlag, 49,90 EURO

– Der Workshop Würzen ist ausdrücklich für die Küchenpraktiker gemacht, die sich gern entführen lassen in ein Reich gekonnt kombinierter Genüsse und verführerischer Düfte. Genau das Praxis-Know-how, von basic bis raffiniert, zeichnet dieses Buch wirklich aus. Es bietet neben den wunderbaren Rezepten zahlreiche Anregungen, mit denen man die Geschmacksassoziationen gleich in der Praxis anwenden kann und so ein Gefühl für die Würze bekommt.



Tom Franz: *Israel kocht vegetarisch –*

Die schönsten Rezepte aus meiner neuen

Heimat. 176 S., AT Verlag, 26 EURO

– Es ist das erste Buch des gebürtigen

Rheinländers. Die ausgewählten Re-

zepte sind maghrebinischen, arabi-

schen und osteuropäischen Ursprungs und

stammen aus der Küche der Menschen, die

in Israel eine neue Heimat gefunden

haben. Hinzu kommen eigene Kreationen

des leidenschaftlichen Kochs Tom Franz,

in denen er gekonnt die einheimischen

Produkte zu mediterranen Köstlichkeiten

verarbeitet.

Eberhard Schell: *Schokolade & Wein*

– Ein Genuss- und Geschmacksverführer.

208 S., Hädecke Verlag, 25 EURO

– Eberhard Schell ist Konditormeister und

Chocolatier, seine Schokoladenmanufaktur

bietet feinste Schokoladen, auch in Bio-Qualität, an. Als Slow-Food-Mitglied

sind ihm die Güte der Zutaten und ihre Herkunft

besonders wichtig. In seinen Seminaren werden

Schokolade & Wein verkostet und die Geschmacksnerven

auf genussvolle Weise geschult. Aus der Begründung der

Jury der Gastronomischen Akademie, die den Titel

mit einer Silbermedaille auszeichnete: Eberhard

Schell hat ein Buch geschrieben, das bisher im

Weinregal fehlte. Mit großer Leidenschaft und

enormen Wissen widmet er sich der Sensorik von

Schokolade und Wein und ihrer Geschmackshar-

monie zueinander. Die neue Auflage erscheint im

Juli 2017.



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.



Das Titelrezept: Spitzkohleintopf mit geräuchertem Aal

Ein Rezept von essen & trinken

Zutaten für 4-6 Portionen:

1 geräucherter Aal (ca. 600 g), 1 frischer Aal (ca. 400 g, ohne Kopf und Haut), 300 g Staudensellerie, 150 ml Wermut (z. B. Noilly Prat), 1 Lorbeerblatt, 200 g Möhren, 200 g Porree, 200 g Spitzkohl, 300 g Topinambur, Salz, 150 ml Schlagsahne, 1-2 El Hanföl zum Beträufeln. Außerdem: Mulltuch

Zubereitung:

1. Für den Aalfond geräucherten Aal putzen, den Kopf beiseitelegen. Aalfilets entlang der Hauptgräte von der Gräte lösen, Gräte klein schneiden und zu dem Kopf geben. Filets häuten, die dunklen Bauchteile schräg abschneiden und entfernen. Beim frischen Aal genauso verfahren, Filets von der Hauptgräte lösen, Gräte grob zerteilen und beiseitelegen. Fischfilets so weit wie möglich entgräten, danach alle Filets in 4-5 cm lange Stücke schneiden. 100 g vom Sellerie waschen, entfädeln und grob zerkleinern.

2. Kopf, Haut und Gräten von beiden Aalen zusammen mit 1,4 l kaltem Wasser, Wermut, Lorbeer und dem Sellerie in einen Topf geben, bei milder Hitze einmal aufkochen und bei schwacher Hitze 20 Minuten sieden lassen. Fond durch ein feines Sieb mit Mulltuch in einen zweiten Topf gießen (ergibt ca. 1,3 l Fond).

3. In der Zwischenzeit restlichen Sellerie waschen, entfädeln und schräg in feine Scheiben schneiden. Möhren putzen, schälen und ebenfalls schräg in feine Scheiben schneiden. Porree putzen, das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden, in ein Sieb geben, waschen und gut abtropfen lassen. Spitzkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen. Spitzkohl der Länge nach vierteln und bis zum Strunk in feine Streifen schneiden. Topinambur schälen und in 2-3 cm große Stücke schneiden, bis zum Gebrauch in kaltes Wasser legen.

4. Fischfond einmal aufkochen, leicht mit Salz nachwürzen. Topinambur in den leicht kochenden Fond geben und 6-8 Minuten garen. Möhren zugeben und weitere 6-8 Minuten mitgaren. Sellerie, Spitzkohl und Sahne zugeben und weitere 3-4 Minuten mitgaren. Aalstücke und Porree zum Schluss zugeben und in 3-4 Minuten darin fertig garen. Aal-Gemüse- Eintopf mit dem Öl beträufeln und sofort servieren.

TIPP:

Achten Sie bei der Zugabe der Gemüse darauf, dass der Fond immer leicht kocht, also eventuell die Hitze etwas erhöhen. – Zubereitungszeit 30 Minuten plus Garzeit 45 Minuten



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