Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer Deutschland e.V. Ausgabe 4 | Juli | August 2017

KiG – Das Finale Jetzt geht's bald los!!

Chuchi Rhein-Main feiert 50-Jähriges

Ordensprovinz Ost-Westfalen-Lippe ehrt ihren Landeskanzler a.D. Manfred Löbbert

Fernsehkameras zu Gast bei Chuchi Kiel

Aus den Chuchis

Literarisch-Kulinarisch

Rezept Backofen-Forelle mit Kräutern auf Seite 2.

Das Rezept zum Titelthema:

Backofen-Forelle mit Kräutern

Zutaten für 4 Portionen:
4 Forellen
grobes Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Thymian- und Rosmarinzweige
Pfefferkörner
Öl
Butter

Zubereitung:
Forellen innen und außen waschen und trocken tupfen, die Haut mehrfach schräg einschneiden.

Forellen innen mit Öl einreiben, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Jetzt die Forellen mit je 1 bis 2 Zweigen Rosmarin und Thymian füllen.

Die Forellen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Öl beträufeln, im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 20 Minuten garen.

Mit kleinen Backofenkartoffeln und feinem Gemüse servieren.

Guten Appetit!

Foto: ksana_S | fotolia.com

... Forellen ... bezeichnet verschiedene Fische der Gattungen Salmo, Salvelinus und Oncorhynchus aus der Familie der Lachsfische (Salmonidae) innerhalb der Ordnung der Lachsartigen. Darunter fallen insbesondere:
➲ die atlantische Forelle (Salmo trutta) mit ihren Unterarten Bachforelle, Meerforelle und Seeforelle ➲ die Anatolische Forelle (Salmo platycephalus) ➲ die Dolly-Varden-Forelle (Salvelinus malma) ➲ die Mittelmeer-Bachforelle oder Korsikaforelle (Salmo cettii)

Liebe Brüder,

ich hoffe, Ihr hattet oder habt noch einen tollen Urlaub und seid alle wohlbehalten angekommen. Schnell ist die Zeit vergangen und unser größtes Jahresfest steht vor der Tür. KiG – „ Kochen im Grünen“ ist zu einem Meilenstein in unseren Clubveranstaltungen geworden, die unglaubliche Teilnehmerzahl von fast 700 spricht für sich.

Aber es gibt auch nur Weniges, das schöner wäre, als sich mit Gleichgesinnten bei gutem Essen und und guten Getränken auszutauschen. Unser Dank für die Organisation der Veranstaltung gebührt ohne Einschränkung Bernd Aldinger und seinem Team, die mit großem persönlichen Einsatz den Rahmen für unser Fest geschaffen haben.

Die größte Freude für einen Veranstalter ist es, wenn die Teilnehmer und Gäste Spaß und Genuss haben und glücklich sind. Diesen Wunsch werden wir den Brüdern erfüllen! Kapitel und Grosskapitel freuen sich sehr, Euch zu sehen. Also bis zum 1.-3. September.

Wir sehen uns in Ketsch – 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: HLPhoto - Fotolia

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.

Weinprobe in der Landgrafen-Chuchi

➲ Die „Landgrafen“ sind schon ein bisschen stolz darauf, als gastrosophische Spürnasen der Zeit voraus zu sein; war letztens unser Kochkurs durch einen später per Michelin geadelten Koch geleitet worden (V.Pavic in der „Brasserie“, Pirmasens), war diesesmal die Verbindung zum Weingut Ellermann- Spiegel aus Kleinfischlingen/Pfalz schon vorhanden, bevor der FEINSCHMECKER seine lobende Auszeichnung veröffentlichte.

An einem sehr heißen Sommerabend, so heiß, dass wiederum eine Kochjackendispens vereinbart wurde, präsentierte Frank Spiegel parallel zum sommerlichen Menu von Löffelführer MdC Carsten Nann seine entsprechend gewählten Weine. Die Tradition verlangt beim Briefing der jeweiligen Kochgruppen einen „Koch“wein – hier ein Glas Windrosé (Beerengeschmack! Cuvée aus Spätburgunder und Cabernet Sauvignon). Dann an die Arbeit: zu Mozarella-Schinken-Päckchen auf Rucola-Pfirsich-Salat gab‘s Sauvignon blanc von ausgewogenem Pyrazingout (frisches Gras, also nicht zu viel).

Kabeljaufilet mit Schmand und Gurken wurde elegant balanciert durch einen trockenen Auxerrois (als säurearmer Vertreter der Pinotfamilie), also der ideale Compagnon dieses erfrischenden Ganges. Zum Schweinefilet auf Mango/Orange – Tja, was nun hat Frank Spiegel, studierter Önologe, hier wohl ausgewählt? Einen Grauburgunder der Goldkapsel-Serie: teilweise im neuen Barrique ausgebaut – Fragen an den Winzer: was kosten neue Barriques? Derzeit um 800 Euro! Wo kommt die leichte Rosatönung dieses Weines her? Die Anthocyan-reiche Schalenmenge in Relation zu den kleinen Weinbeeren/geringes Volumen resultiert in diesem Farbspiel.

Und nun zum 4. Gang, schon fast ein Quiz der Kochmannschaft ‚Dessert‘: was würde nun zur Blauschimmelterrine mit Traubenragout in altem Port passen? Wohlgemerkt ein Pfälzer Wein ! ...zunächst ein Gäbelchen der Terrine: vollmundig, kontrastreich, spritzig (Carsten, nimm dies Gericht zur GMdC-Prüfung, bitte!) – es bleibt spannend: Donnerwetter! Frank Spiegel entkorkt eine Rieslaner Auslese (nur 9,5 % Alkohol) – das passt! Das ist ein Fest – und das war summa summarum eine wohlorchestrierte und synchrone gustatorische Steigerung von Sommermenu und Weinkorrespondenz! Und zum Abschluß, außer diesem hohen Lob, dann doch noch eine kleine Wissensfrage: wie wird umweltschonend eine Kaltvergärung möglich? Durch Grundwasser (10,4° C), und nach Steigerung auf 10,6°C Rückführung desselben in den Untergrund, ein sogenannter ‚Schluckbrunnen‘. (Hätten Sie’s gewußt?)

Ehre, wem Ehre gebührt …

➲ … sagte sich unser Großkanzler Robert und war extra nach OWL angereist, um einen Bruder zu ehren, der sich über alle Maßen für die Ordensprovinz Ost-Westfalen-Lippe und darüber hinaus engagiert hat.

Am frühen Nachmittag des 10. Juni 2017 hatten sich alle Chuchichefs der Ordensprovinz eingefunden, um in dem schönen Domizil der Chuchi Vlotho den ehemaligen Landeskanzler GMdC Manfred Löbbert mit einem gemeinschaftlich zubereiteten Menü zu ehren.

Um 18 Uhr konnte Landeskanzler GMdC Jan Menninghaus dann unsere Damen sowie Großkanzler Robert Eymann und Vizegroßkanzler Ulli Kampmeier bei einem Sektempfang willkommen heißen. Nicht zu vergessen natürlich unseren Landeskanzler a.D. Manfred nebst Gattin Irmchen. Das Menü:

Buttermilch Parfait mit Schnittlauch-Vinaigrette

*

Avocado-Orangen-Salat mit einer gebratenen Jakobsmuschel

*

Schwedische Erbsensuppe

*

Irische Ochsenbäckchen an glaciertem Spargel und Rosmarin Tomaten

*

Orangen Mille-feuille Mascarpone und Sorbet vom Waldmeister

In seiner Laudatio hob VGK Ulli noch einmal Manfreds Verdienste um die Ordensprovinz hervor. Unzählige Rangerhebungen, eine sensationelle Großmarmitage und zwei Großräte fanden in den letzten 17 Jahren seiner Amtsführung statt.

Zweimal im Jahr rief Manfred die Chuchichefs zum Landesrat nach Bad Salzuflen. Er sorgte dafür, dass jede Chuchi der Provinz beim alljährlichen Großrat vertreten war. Die gemeinschaftlichen Anreisen mit dem Bus – versorgt mit Manfreds Lunchboxen – sind legendär. Auf Grund seiner Verdienste wurde Manfred der Titel „Ehrenlandeskanzler“ verliehen.

Großkanzler Robert betonte seinerseits, dass Manfred nicht nur ein Landeskanzler unter vielen war, sondern dass sein Wort Gewicht in der Bruderschaft hatte. Im Namen von Großkapitel und Kapitel verlieh er ihm deshalb das Clubzeichen in Gold für besondere Verdienste um die Bruderschaft.

Landeskanzler Jan bedankte sich bei Schwägerin Irmchen für die Unterstützung, die sie Manfred während seiner Amtszeit immer gegeben hat, getreu dem Grundsatz: ein Mann ist nur so stark, wie die Frau an seiner Seite es zulässt. Schwägerinnen und Brüder ließen den gelungenen Abend noch feucht-fröhlich ausklingen, so wie es halt in OWL gute Sitte ist.

kawivi, Provinzschreiber

Doppelpack in Blau: Martin Wolniewitz und Daniel Rauhut nicht mehr nackt am Hals bei den „Dortmunder Pottkiekern“

➲ Im Doppelpack haben zwei weitere Kochbrüder der „Dortmunder Pottkieker“ kurz vor der Halbzeit (Sommerpause) den Gegner (= die Angst vor der eigenen Courage) nieder gerungen und sich auf die ewige Torschützenliste gesetzt: Martin und Daniel sind jetzt CdCs!
Zunächst konnte Martin mit seinem Solo durch den gegnerischen Strafraum beeindrucken. Am 5. Mai 2017 erntete er selbstbewusst und mit der Menüfolge **Carpaccio vom Räucherlachs auf einem Coulis von Birne und Apfel * Schaumsuppe von der Petersilienwurzel mit Räucherforellenciabatta * Kabeljau mit Pommerysenfsauce mit Kartoffeln und Spitzkohl * Geschmorte Ochsenschulter mit glasierten Zwiebeln und Zitruspolenta * Schokoladentorte mit Rumananas *** insbesondere bei seinen Wertungsgängen erheblichen Beifall von der Tribüne und den Mitspielern. Die begleitenden Weine (zu jedem Gang!) vom Weingut Wolf aus der Pfalz harmonierten vortrefflich, so dass der Schiedsrichter LK GMdC Dr. Holger Tietz mit seinen Männern an der Seitenlinie letztlich nur auf den Mittelkreis deuten konnte. Denn nach dem Spiel ist ja bekanntlich vor dem Spiel und das gelbe Band leuchtet schon in der Ferne. (Die Farbe Gelb würde ihm eh besser stehen, dem alten Borussen.)
Ebenso ist nach dem Kochabend vor dem Kochabend und so ließ unser aktueller Benjamin Daniel genau vier Wochen später (trotz 31 Grad im Schatten!) mit einem gekonnten Distanzschuss sein Spielverständnis, seine Begabung und seine Technik am Spielgerät mit der Akkuratesse des Ingenieurs aufblitzen.

Sein Menü:
Gratinierter Ziegenkäse auf Radieschen-Rettich-Carpaccio * Kalte Avocado-Gurken-Suppe mit Krabben * Überbackener Lachs auf Queller * Lammfilet an Sauce provencale mit Spargel und Rahmpolenta * Gelee von Beerenfrüchten, aufs Beste komplettiert mit fünf Weinen aus ganz Europa (bis auf den Einen!), schlug ohne erkennbare Gegenwehr im Geschmackszentrum der Mitspieler ein und wurde von diesen entsprechend goutiert. Auch der Referee LK GMdC Dr. Holger Tietz, verstärkt von GMdC Hans-Werner Neumann und „unserem“ GMdC Manni Schulz (der von der Ersatzbank für unseren CL MdC Dr. Christian Hoffmann zum Einsatz kam), fand passende und lobende Worte – wobei er erklärte, wie man das Tor noch schöner hätte schießen können – und pfiff das Spiel erst nach Verlängerung ab. So ist auch für Daniel das Ende der Spielerkarriere noch lange nicht in Sicht.
Beide frisch gebackenen Chefs de Chuchi konnten aufgrund ihrer guten Planung und ihres konzentrierten Arbeitens den Lohn ihrer Bemühungen stolz entgegennehmen und den Aufstieg aus der Bratkartoffel-Eintopf-Liga mit der Sektdusche aus dem großen Besteck gebührend feiern. Die „Dortmunder Pottkieker“ danken

Euch für zwei tolle Kochabende.
Aus, aus, aus, das Spiel ist aus...
- Vorerst!

2017 – große Ereignisse bei der Chuchi Kiel oder die „Fernsehköche“ aus dem Norden

➲ Am 26. April 2017 fand ein besonderer Kochabend bei der Chuchi Kiel statt, denn der NDR hatte sich bereits zum vierten Mal in unserer Geschichte für eine Fernsehaufzeichnung unserer Aktivitäten angesagt. Unter dem Motto „Zeitreise“ wurde eine Brücke von der Gründung der Chuchi Kiel bis zum 596-sten Kochabend geschlagen.
Begonnen hatte alles 1961 mit honorigen Herren, die mit steif gestärkten Kochmützen Speisen zubereiteten. Die individuell gewählte Höhe der Mütze zeigte die besondere Bedeutung des jeweiligen Trägers im Chuchi-Kreis auf den ersten Blick. Diese Mützenrelikte sind Geschichte und heute ist einzig die Kochkunst des Einzelnen entscheidend, die sich letztlich durch den Hummer am entsprechend farbigen Band ausdrückt.
Nach der gemeinsamen Planung des Menüs und den notwendigen Vorbereitungen wurde dann die beschlossene Menüfolge in der Profiküche des DRK Seniorenheims Kronshagen zubereitet. Für die stets großzügige Unterstützung und Betreuung möchten wir uns an dieser Stelle bei allen hilfreichen „Geistern“ ganz herzlich bedanken.
Der besondere Anlass dieses Kochabends sollte zusätzliche Würdigung erfahren. Daher hat unser Chuchileiter Rainer Finnern, MdC, einen uns langjährig verbundenen Ehrengast zu unserem Kochabend, Herrn Karl-Heinz Luckhardt, ehem. OB der Landeshauptstadt Kiel, eingeladen. Mit der von ihm der Chuchi geschenkten Schiffsglocke wurde das gemeinsame Essen maritim mit drei Doppelschlägen (19 Uhr) durch unseren „Kellermeister“ Aloisius Hubert, MdC, eröffnet.

Menüfolge
*
Perlhuhnleber an Salat mit Apfelspalten
*
Feines Champignon-Creme-Süppchen
*
Zweierlei rosa Gebratenes vom Galloway mit Sauce Tatar
ergänzt durch zarten Spargel aus der Pfanne
an Kugeln von der Süßkartoffel
*
Schokoladenküchlein an Rhabarbermus mit Zimtquark

Begleitet wurden die Speisen von 2015 Riesling Classic,
Rheingau, Theo J. Kreis, Hallgarten und 2015 Sangre de Toro,
Rotwein, Miguel Torres, Spanien

Das Motto unseres Abends: „Mut steht am Anfang des Handelns, Glück am Ende!“
Im Anschluss an das Essen erfolgte dann unter den unparteiischen Aufnahmekameras des Fernsehteams die obligatorisch kritische Bewertung der einzelnen Gänge durch die Chuchimitglieder, die an diesem Abend voll des Lobes für die Zubereitung der Einzelgerichte bis ins Detail der Zubereitung waren – also DAUMEN HOCH!
Nun erfolgte das Warten auf die Sendung und den Zuschnitt des Beitrages. Am 28. Mai 2017 wurden dann die Aufnahmen unserer Chuchi im NDR Schleswig-Holstein-Magazin unter dem Untertitel „Zeitreise“ ausgestrahlt.
Resümee: Der Beitrag war deutlich kürzer als das ursprünglich aufgezeichnete Material, aber er hat mit Sicherheit geholfen, den Sinn der vielen bestehenden Chuchis zu transportieren und eine Alternative zu einer zunehmend fastfood-orientierten Gesellschaft aufzuzeigen.
Nun freuen WIR uns auf den 29. September 2017, an dem wir unseren 600-sten Kochabend feiern dürfen! Eine Zahl, die uns bestimmt ermutigt und motiviert, den weiten Weg bis zum 1000-sten weiter zu beschreiten.

Die Kochbrüder der Chuchi Philipp-Delp in Darmstadt-Eberstadt

➲ Eine Reise durch Sizilien. Unter diesem Motto stellte sich Kochbruder Volker Hundertmark in der Geibel'schen Schmiede, einer fränkischen Hofreite aus dem Jahre 1663, in Darmstadt-Eberstadt einer Prüfungskommission zur Ablegung der Prüfung für das gelbe Band.

Mit der Absicht, seine prominenten Juroren, Landeskanzler und GMdC Dr. Herbert Geipert, Großprotokollar und GMdC Frithjof Konstroffer, Ordensoberer und GMdC Horst Ruppert sowie CL und MdC Wolfgang Wagner-Noltemeier von seinen Kochfähigkeiten zu überzeugen, hatte der Proband Volker zu seiner MdC-Prüfung am 14. Juni 2017 eingeladen. Bei der Chuchi Philipp-Delp werden vom Probanden nicht nur die Juroren eingeladen, sondern grundsätzlich zu allen Prüfungen alle Kochbrüder, denn alle sollen bei derartigen Ereignissen anwesend sein und den Prüfling unterstützen, denn in unserer Chuchi wird die Gemeinschaft und die Zusammengehörigkeit gepflegt und groß geschrieben.

Der Proband hat bei der Einführung erklärt, dass er Sizilien mehrmals bereist und das Flair der sizilianische Küche kennen, lieben und schätzen gelernt hat. Aus diesem Grunde hat er sich für ein sizilianisches Menü mit den dazugehörigen Weinen aus dieser Region entschieden und wollte es am heutigen Tag, seinem Prüfungstag, nicht nur der Jury sondern auch seinen Kochbrüdern kredenzen. Die sizilianische Küche ist eine vielseitige Regionalküche Italiens. Sie ist geprägt von den reichhaltigen Erträgen der Landwirtschaft, des Fischfangs und von den Einflüssen fremder Kulturen in der Geschichte Siziliens. Die Vielfalt der sizilianischen Küche liegt darin, dass jedes Kochrezept in den einzelnen Provinzen mit sehr unterschiedlichen Zutaten angereichert und verfeinert wird.

Bei der Begrüßung durch den Prüfling wurden Pizzette als Amuse bouche und ein Gläschen 100 % Carricante (Metodo Classico) gereicht. Carricante ist eine autochthone weiße Rebsorte, die vor allem auf Sizilien kultiviert wird. Sie gilt als ungewöhnlich spät reifend und ist extrem wuchskräftig, bringt also regelmäßig sehr hohe Erträge.

Die Jury nahm an dem festlich hergerichteten Tisch Platz und erwartete die erste Vorspeise, eine sizilianische Fischsuppe mit mundgerecht gewürfelten Fischfilets, bestehend aus Zander, Seeteufel, Wolfsbarsch und Lachs. Dazu gab es ein Leone D'Almerita bestehend aus Cataratto Trauben mit Pinor Bianco für die Struktur, Sauvignon Blanc für Aroma und Säure sowie Tra-

freuen sich über einen neuen Maitre de Chuchi

miner für Aromatik eingesetzt. Als weitere Vorspeise wurde Arancini Siciliani (gefüllte Reiskugeln) und als Zwischengericht ein weiterer kulinarischer Höhepunkt, ein sehr gut zubereiteter Pulpo Salat gereicht. Die Zubereitung dieses Gerichtes ist sehr zeitaufwändig und kann je nach Größe des Tieres bis zu drei Stunden dauern. Ein Chardonnay, Sicilia Menfi DOC 2013 rundete diesen Gang ab.

Bevor nun das Hauptgericht serviert wurde, hatte Volker einen weiteren Zwischengang, ein Orangensorbet, bestehend aus Orangen- und Zitronensaft, Campari und Zuckerlösung, für die Jury und seine Kochbrüder vorbereitet.

Farsu Magru ist ein traditionelles Fleischgericht der sizilianischen Küche. Zubereitet wird dieser Rollbraten vorwiegend in ländlichen Regionen im Inselinneren. Farsu magru bedeutet so viel wie „mager gemacht“, wobei „mager“ im Sinn von „ärmlich“ gemeint ist, da nur die äußere Schicht des Bratens aus Fleisch besteht. Zu diesem Hauptgericht hatte Volker einen Lamuri D'Almerita ausgesucht. Dieser reinsortige Wein mit einem klar definierten organoleptischen Profil ist eine Auswahl von Nero d'Avola-Trauben aus der Hügel-Höhenlage Siziliens. Barrique-Fässer verschiedenen Alters vermitteln dem Wein weiche und elegante Tannine, ohne einen zu starken Holz-Charakter zu hinterlassen.

Zum Abschluss der Prüfung hat Volker eine eigenständig und selbst hergestellte Cassata Siciliana, eine der gehaltvollsten und farbenprächtigsten sizilianischen Süßspeisen, kreiert. Bevor sie angeschnitten und auf die Teller verteilt wurde, hat der Prüfling sein Kunstwerk der Jury und seinen Kochbrüdern gezeigt und hat dafür viel Lob erhalten. Zu dieser Süßspeise wurde ein Frazzitta Marsala Superiore gereicht. Dieser Wein rundete die Süßspeise hervorragend ab.

Menüfolge:
Pizzette
*
Sizilianische Fischsuppe
*
Arancini Siciliani
*
Pulpo Salat
*
Orangensorbet
*
Farsu Magru
*
Cassata Siciliana

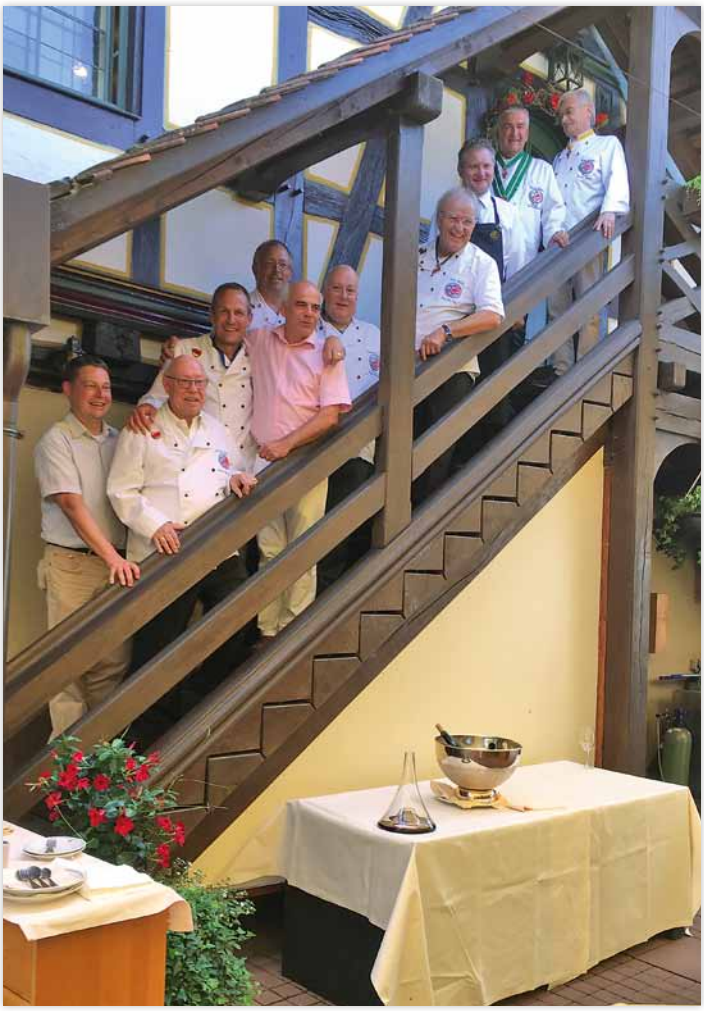
Die Zusammenstellung des exzellenten und einzigartigen Menüs, die Auswahl der Weine, die phantastische Umsetzung der arbeitsreichen Rezepturen durch den hoch motivierten Prüfling Volker mit Unterstützung seiner Kochbrüder der Chuchi Philipp-Delp und das gesamte Ambiente in der Geibel'schen Schmiede machten diesen Prüfungsabend zu einem Erlebnis der besonderen Art und wird für alle unvergessen bleiben.

Die Prüfungskommission hatte nach dem letzten Gang einstimmig festgestellt, dass die Tischdekoration, das zusammengestellte Menü und die dazugehörigen Weine vorbildlich und empfehlenswert waren und die Leistung über das geforderte Maß hinaus ging. Großprotokollar Frithjof nahm zu den einzelnen Gängen Stellung und würdigte die erbrachte Leistung. Anschließend nahm Volker aus der Hand des Landeskanzlers Herbert die Ernennungsurkunde und als verdienten Lohn den Hummer am gelben Band entgegen. Alle gratulierten Volker ganz herzlich zu seiner gelungenen MdC-Prüfung.

Der Landeskanzler und die Vertreter vom Kapitel motivierten die anwesenden Kochbrüder, nicht nachzulassen und den Mut zu fassen, sich selbst der Jury für eine Rangerhebung zu stellen.

Nach dem obligatorischen Löffeltrunk saßen die Kochbrüder noch lange zusammen und feierten die bestandene Prüfung gebührend.

Ausflug der Chuchi Baden-Baden ins Walk'sche Haus in Weingarten bei Karlsruhe



➲ Die Chuchi-Brüder Baden-Baden führten am 9. Juli 2017 ihre Damen in das Sternelokal Walk'sches Haus in Weingarten bei Karlsruhe aus, wo eine jahrhundertealte Geschichte auf modernen Genuss trifft. Eingeladen waren neben den Damen und Kindern auch die Witwen der verstorbenen Kochbrüder.

Im Innenhof des historisch belegten Gasthauses mit Hotelbetrieb fand die kulinarische Zeremonie mit dem kreativen Sternekoch Sebastian Syrbe und dem Sommelier Jens Hüsing statt. Ein ganz besonderes Ambiente, das unser CdC und stellvertretende Chuchi-Leiter Thomas Frisch für die Gruppe organisierte.

Schon das Amuse Bouche mit einem Thunfischtörtchen geliert mit Wasabi-Kaviar sorgte für Vorfreude auf mehr, gefolgt von einem Gruß des Hauses mit köstlich mariniertem Lachs an einer Ingwer-Zitronen-Vinaigrette. Nicht nur das Auge, sondern auch der Gaumen konnte mehr als überrascht werden, als es mit eingelegtem Frühlingsgemüse, Ponzu, Meerrettich & Ingwer als 1. Gang richtig losging und der von einem Auxerrois vom Weingut Klumpp eskortiert wurde. Mit einem gedämpften Hummerschwanz, Erdnuss, Gewürznage, Spitzkohl & Papaya, dazu ein Chardonnay vom Weingut Fischer, ging die kulinarische Reise weiter. Präzise in der Ausführung, rund und köstlich für den Gaumen, wurde das glasierte Filet vom Rind, Bohne, Artischocke, Birne & Kartoffelschaum in Begleitung eines Chateau La Cardonne Cru Bourgeois serviert. Die Ausführungen des Sommeliers Jens Hüsing zu jedem einzelnen Gericht und den präsentierten Weinen waren ein Ohrenschmaus. Ein weiterer lukullischer Höhepunkt, nicht nur für die Damen, war das Dessert aus einer eingelegten Birne, Fenchelschokolade, Salzkaramell, Anis & Gewürzschokolade mit einer Riesling Auslese vom Weingut Andreas Laible. Mit Begeisterung gab man sich dem letzten kulinarischen Gang hin, bevor der mehr als gelungene Tag bei einem Espresso zu Ende ging.

KiG 2017 „Die Sechste"

Das Finale – jetzt geht's bald los!!

„Gentlemen start your engines." ... so hieß es früher beim Start zum 24 Stunden Rennen von Le Mans. Dieses prickelnde Gefühl beschlich das Orga-Team ganz intensiv am 6. Juli; es war die vorletzte Sitzung vor Festbeginn. Fast zwei Jahre intensiver Vorbereitungen verbunden mit großem zeitlichen Aufwand und reichlich vergossenem Herzblut liegen nun hinter Bernd und seiner Crew. Alles ist (hoffentlich gut) vorbereitet – die Kochbrüder und Gäste aus nah und fern treffen sich vom 1. bis 3. September zum traditionellen Kochen im Grünen im schönen Ketsch.

Resonanz und Anmeldezahlen sind wirklich grandios; wir erwarten deutlich mehr als 600 Teilnehmer aus über 75 Chuchis, davon mehr als 60 aktiv kochend – entsprechend wachsen Spannung, Lampenfieber und Vorfreude!

Natürlich stellen uns die hohen Anmeldezahlen auch vor einige Probleme: so können wir z. B. die Zahl der Kochzelte nicht endlos vergrößern. Hier ist also brüderliche Kooperationsbereitschaft gefragt – zusammenrücken, einander unterstützen und dadurch noch engere freundschaftliche Kontakte aufzubauen und bereits vorhandene zu intensivieren!

Wie ihr auf dem Foto erkennen könnt, sind die Organisatoren am Freitag beim Aufbau auf dem Festplatz leicht an den neongelben Shirts mit Aufschrift zu erkennen.

Eine Vielzahl weiterer tatkräftiger Helfer unterstützt uns; hierfür schon heute ein ganz herzliches „Dankeschön"!!

Wenn Ihr auf dem Festplatz eintrefft, erhaltet Ihr von unserer Clubsekretärin Monika Neichel im Anmeldezelt neben Euren Eintrittsbuttons und den textilen Namensschildern für die Schwägerinnen und Gäste auch ein Überraschungspräsent und unsere kostenlose Festschrift als Sonderausgabe des „Hummers". Darin findet Ihr u. a. das komplette Programm für alle drei Tage, Informationen über unsere Partnerfirmen und eine Auflistung aller zuständigen Ansprechpartner mit ihren Verantwortungsbereichen und der jeweiligen Handynummer.

Hier noch eine ganz wichtige Bitte: bitte tragt Eure Buttons und Namensschilder immer gut sichtbar; das erleichtert das Kennenlernen, gibt aber auch dem Orga-Team und den jeweiligen Verantwortlichen an den Kochzelten eine wichtige Kontrollmöglichkeit, was bei einer so großen Teilnehmerzahl unumgänglich ist.

Zur Erinnerung: ganz in der Nähe unseres Festplatzes gibt es ein sehr schönes Schwimmbad. Alle Teilnehmer am KiG können dieses kostenfrei nutzen; entsprechend bitte für Erwachsene und Kinder Badekleidung mitnehmen!

Für die Kids steht, neben weiteren Aktivitäten, auch eine Scateboard – Anlage zur Verfügung; wer mag, kann gern Board, Helm und Schützer mitbringen; die Verantwortung trägt natürlich jeder selbst.

Also liebe Brüder, Schwägerinnen, Kids und Gäste: auf in die wunderschöne Ordensprovinz Baden. Bitte bringt gutes Wetter, Spaß und Genussbereitschaft mit nach Ketsch, zu einem hoffentlich unvergesslichen KiG 2017. Wir freuen uns sehr auf Euch; und auf drei Tage voller Genuss, Fröhlichkeit und brüderlicher Nähe.

Eine gute und hoffentlich staufreie Anreise!

Euer MD Bernd Aldinger und das gesamte KiG Organisationsteam

Damit Ihr in Ketsch sofort den richtigen Ansprechpartner findet, stellen wir Euch die „Kernmannschaft" des Orga-T eams an dieser Stelle persönlich vor:

Bernd Aldinger, Chuchi Pforzheim (Gesamtverantwortlicher), Helmuth Balser, Chuchi Gernsbach, Alwin Rothenberger, Chuchi Ettlingen, Harry Schlampp, Chuchi Eggenstein, Thomas Schmidhuber, Chuchi Balingen, Frank Scholz, Chuchi Pforzheim, Stephan Wössner, Chuchi Freiburg

Gegenbesuch der Chuchi Biebesheim zum Wursten in Münster

➲ Angefangen hat alles beim Kochen im Grünen in Ketsch 2015. Die Kochbrüder der noch jungen Chuchi Kiepenkerl Münster wollten auch ihren Beitrag zum Gelingen des Events in Ketsch leisten und eine andere Chuchi bei der Zubereitung von einzelnen Gerichten unterstützen. Alwin Rothenberger vom Org-Team stellte dankenswerter Weise den Kontakt zur Chuchi Biebesheim her. Bei der Vorbereitung und den damit verbundenen telefonischen Abstimmungen zwischen den beiden Chuchis stellte man viele Gemeinsamkeiten fest. Bereits damals stimmte die „Chemie“ zwischen den Kochbrüdern. In Ketsch wurden über zwei Tage hinweg etwa 350 Gerichte gemeinsam und mit großer Begeisterung zubereitet. Wie beim Kochen so üblich, gab es mit einem Glas Wein in der Hand intensive Gespräche zwischen den Kochbrüdern. Dabei stellte sich heraus, dass die Münsteraner passionierte Jäger sind, mit eigener Jagd und Herbert Kolb, GMdC der Chuchi Biebesheim passionierter Hobbymetzger ist. Die Idee eines gemeinsamen Events mit der Zubereitung von Wildschweinbratwurst war geboren. Die Idee wurde umgesetzt und das gemeinsame „Wursten“ fand an einem Wochenende im Februar 2016 im Kochdomizil der Chuchi Biebesheim statt. Die Jäger stellten das Fleisch von selbst geschossenem Wildschwein zur Verfügung, für alles andere waren die Biebesheimer zuständig. Alle waren von diesem gemeinsamen Wochenende in Biebesheim so begeistert, dass die Verabredung zu einem ähnlichen gemeinsamen „Wursten“ beschlossen wurde. Termin und Ort standen zunächst nicht fest. Der Gedankenaustausch zwischen den Kochbrüdern war mit dem „Wursten“ nicht abgeschlossen. Viele Telefongespräche in 2016 zwischen den Brüdern aus Biebesheim und Münster, sowie die Teilnahme von CL Herbert Geipert an der CdC-Prüfung von Jens Huber in Münster, vertieften die Freundschaft zwischen den Kochbrüdern der beiden Chuchis. Ende 2016 wurden „Nägel mit Köpfen“ gemacht. Das Wursten sollte in ähnlicher Form in Münster stattfinden. Das Hotel wurde gebucht und 4 Kochbrüder aus Biebesheim packten Anfang Februar 2017 ihre Autos mit Wurstkessel mit Brenner, Fleischwolf und Wurstmaschine einschließlich allem anderen Gerät was man dazu braucht. Ferner wurden das notwendige Schweinefleisch, Därme, Gewürze etc. mitgenommen. Neben der Wildschweinbratwurst sollte nämlich hessische Leberwurst und Schwartenmagen hergestellt werden. Herbert Kolb hatte alles bestens organisiert, es fehlte an nichts.

Am Freitag, dem 3. Februar erfolgte die Anreise. Die von den Kiepenkerlen angemietete Küche wurde begutachtet und für geeignet befunden. Es folgte die Aufstellung der Gerätschaften und Kühlstellung der mitgebrachten Lebensmittel. Die Biebesheimer verabschiedeten sich und fuhren zum Hotel, checkten ein und nach einer kleinen Ruhepause folgte man der Einladung der Kiepenkerle in das Traditionsgasthaus Pinkus Müller. Typisch Münsteraner Gerichte wurden serviert, die alle sehr gut zubereitet waren und genussvoll gegessen wurden. Erst zu später Stunde wurde die gemütliche Runde aufgelöst und man ging mit Vorfreude auf den nächsten Tag ins Bett.

Um 9:00 Uhr standen alle sechs Kochbrüder der Chuchi Kiepenkerl und die Biebesheimer Kochbrüder erwartungsvoll in der Küche. Die Arbeit wurde auf alle Kochbrüder verteilt. Eine Gruppe war für die Zubereitung des Frühstücks mit frisch hergestelltem Schweinemett und mitgebrachter Wurst verantwortlich, die andere arbeitete am Fleischwolf und stellte die Füllung für die Bratwurst her. Im großen mitgebrachten Wurstkessel wurde das Wasser für das Fleisch zur Herstellung von Leberwurst und Schwartenmagen zum Brodeln gebracht. Das Fleisch wurde portioniert und dem kochenden Wasser zugeführt. Nach einem kräftigenden Frühstück wurde die Wildscheinmasse abgeschmeckt, in Därme gefüllt und die einzelnen Würste paarweise zum Trocknen aufgehängt. Vierhundert Würste sind eine beachtliche Zahl und brauchen entsprechend viel Platz

zum Abtrocknen, es wurde eng. Als nächstes ging es an die Vorbereitung zum zünftigen Mittagessen mit Wellfleisch, Schweinenieren, frisch gebackener Wildschweinbratwurst, Sauerkraut, Kartoffelstampf und hessischem „Schwarzem Brei“. Es hat allen hervorragend gemundet. Ein Glas Wein und zur Abrundung ein klarer Korn durften selbstverständlich nicht fehlen. Nach dieser Stärkung stand die Zubereitung der Leberwurst und des Schwartenmagens an. Das gekochte Fleisch wurde grob geschnitten, in den Fleischwolf gegeben, gemischt und abgeschmeckt. Die Bratwürste waren zwischenzeitlich abgetrocknet zum Vakuumieren, immer 4 Stück pro Beutel. Leberwurst und Schwartenmagen simmerten vor sich hin, die Schlachtutensilien wurden gespült, man war gut in der Zeit. Wie üblich beim Schlachtfest gab es noch Kaffee und Kuchen. Der mitgebrachte Nibelungenkuchen, eine Spezialität des Biebesheimer Kochbruders Heinz Krauß, schmeckte hervorragend. Jetzt ging es zum Endspurt. Die Würste wurden aus dem Kessel geholt und zum Abkühlen auf Tücher abgelegt. Die restlichen Utensilien wurden gespült und man blickte mit Stolz auf ein gelungenes Schlachtfest und eine wieder saubere Küche. Im ganzen Haus war die zurückliegende „Schweinerei“ zu riechen, die Luft war schwer geschwängert. Alle Fenster wurden geöffnet, ein Absacker folgte und man verabschiedete sich. Nach kleiner Ruhepause im Hotel war das Abendessen im Gasthaus zum „Großer Kiepenkerl“ angesagt. In die vollen Mägen passten naturgemäß nur noch Kleinigkeiten. Nach einem solchen Tag tendierten die Kochbrüder verständlicher Weise dann mehr zu fleischlosen Gerichten. Der Wein und das Bier schmeckte dennoch, so dass man erst zu später Stunde zu einem kleinen Rundgang durch Münster antrat. Müde und zufrieden verabschiedete man sich zur Nachtruhe. Am Sonntagfrüh ein letztes Treffen in der Küche. Alle Würste wurden brüderlich geteilt und die Gerätschaften in die Autos verladen. Mit Rückblick auf ein sehr gelungenes und harmonisches Wursten verabredete man ein weiteres Treffen in Münster, um die Stadt auch am Tag näher kennen zu lernen. Außerdem war man sich einig, in Ketsch wieder teilzunehmen und in einem Zelt gemeinsam zu kochen. Mit diesen Gedanken verabschiedeten wir uns überschwänglich und freuen uns schon jetzt auf das Wiedersehen der Kochbrüder aus Münster und Biebesheim. Wir sind gute Freunde geworden!

Dr. Herbert Geipert

Mehr Präsenz im Internet zeigen

Badische Chuchileiter tauschen sich beim jährlichen Treffen in Baden-Baden aus

➲ Sitzungen, bei denen Tagesordnungspunkte akribisch abgearbeitet werden müssen, können manchmal ganz schön monoton und dröge sein. Wird dabei allerdings ein üppiges Menü mit allerlei edlen Tropfen in familiärer Atmosphäre serviert, geht einem die Pflichtarbeit doch gleich viel leichter von der Hand. So wird es in der Ordensprovinz Baden schon seit jeher gehalten, wenn sich die Chuchileiter einmal pro Jahr zum gemeinsamen Gedanken- und Meinungsaustausch immer an einem anderen Ort treffen. Diesmal fungierten die Kochbrüder der Chuchi Aquae Aureliae Baden-Baden unter Chuchileiter Horst Geyer-Weischer als nahezu perfekte Gastgeber.

Nicht nur eingangs verwöhnten sie ihre Ordensbrüder mit einem opulenten Amuse-Bouche-Buffet voller raffinierter Häppchen, unter denen auch so manches Krustentier zu finden war. Hernach ließen sich die badischen Chuchileiter nebst Landeskanzler GMdC Helmuth Balser von der neu gegründeten Schwarzwald-Chuchi Gernsbach und Majordomus GMdC Bernd Aldinger (Reuchlin-Chuchi Pforzheim) unter anderem auch ein gekräutertes Schneckensüppchen, Spargel mit Pfannenkratzer und Hollandaise, Kalbsragout mit handgemachter Pasta sowie als Dessert einen Schwarzwälder Kirschbecher schmecken. Im Mittelpunkt der Sitzung standen diesmal zwei Tagesordnungspunkte. Zum einen die Planungen für das Kochen im Grünen (KiG), das dieses Jahr von Freitag 1. September bis Sonntag 3. September, wieder in Ketsch stattfindet – und zum anderen die neuen Internet-Auftritte sowohl der einzelnen Chuchis als auch der Ordensprovinz Baden. Einig war man sich vor allem darin, dass die Chuchis der Ordensprovinz mehr Präsenz im Internet zeigen sollten, zumal das World-Wide-Web in Sachen Mitgliederwerbung und Außendarstellung des CC-Clubs mittlerweile eigentlich unverzichtbar ist. Darauf wies Software-Entwickler Frank Scholz von der Reuchlin-Chuchi Pforzheim mit Nachdruck hin. Es gehe insbesondere auch darum, die Inhalte auf den einzelnen Chuchi-Webseiten regelmäßig zu pflegen und zu aktualisieren. „Denn schlecht gepflegte Seiten finden im Netz kaum Beachtung“, so Frank. Was das KiG in Ketsch anbelangt, rechnen Chef-Organisator Bernd Aldinger und sein Team in diesem Jahr mit einem neuen Besucherrekord von über 600 Teilnehmern.

Ein voller Erfolg war darüber hinaus das badische Ordensprovinzfest 2016 in Bad Herrenalb-Rotensol. Der Kurort ist derzeit sogar Gastgeber der Landesgartenschau 2017 in Baden-Württemberg. Aufgrund der ausgesprochen positiven Teilnehmer-Resonanz im vergangenen Jahr haben sich die Chuchileiter gemeinsam mit Organisator Wolf-Dieter Deutsch (Chuchi Bad Herrenalb) einstimmig für eine Neuauflage des Ordensprovinzfestes ausgesprochen. Am Sonntag, 9. September 2018, werden also wieder Kochbrüder, Kochschwägerinnen und Gäste möglichst zahlreich im Wanderheim Rotensol zum gemütlichen Stelldichein erwartet. *Peter Hepfer MdC; CL Chuchi Ettlingen*

2018 findet im Waldkurhaus Rotensol bei Bad Herrenalb wieder das Ordensprovinzfest Baden statt.

Chuchi Rhein-Main Rüsselsheim im Wandel von 5 Jahrzehnten – aber immer mit Spaß an der Freude!

von links:
Chuchileiter Josef Moor GMdC,
Dieter Oswald MdC,
Sigurd Grüning CdC,
Heinz Röder Chev

➲ Am 10. Mai 2017 feierte die Chuchi Rhein-Main Rüsselsheim in ihren Räumen das 50. Stiftungsfest mit Damen und Gästen.
CL Josef Moor begrüßte die Brüder samt Schwägerinnen und hieß den Landeskanzler der Ordensprovinz Rhein-Main, Dr. Herbert Geipert, den Ehren-LK und langjährigen Freund unserer Chuchi Paul Scholze sowie den Rektor der Max-Planck-Schule, Herrn Marc Rhein herzlich willkommen.
Für Chevalier Heinz Röder, seit 57 Jahren aktives Mitglied im CC-Club Kochender Männer und Clubältester, war es eine große Freude, als Mitbegründer der Geburtstags-Chuchi diesen Tag erleben zu dürfen. In seiner Rede skizzierte er die Zeit von der Gründung bis heute. Im Mai 1967 gründeten Hans-Peter Schäfer, Dr. Erich Umsonst, Willi Rinkart und Heinz Röder die Chuchi Rhein-Main, nachdem ihre damalige Stammchuchi Darmstadt zu groß geworden war. Die offizielle Aufnahme in den CC-Club erfolgte am 1.9.1967 auf dem Campingplatz in Oppenheim. Taufpate war der damalige Großlöffelmeister Bert Schreiber. Übrigens gewann die gerade gegründete neue Chuchi den 1. Preis im OCK - Mannschaftskochwettbewerb. Die Rhein-Mainer gewannen in den Folgejahren noch zweimal diesen Wettbewerb, so dass der Wanderpokal in Rüsselsheim verblieb.
Die Chuchi nahm eine großartige Entwicklung mit einer konstanten Mitgliederzahl von 12 Kochbrüdern, die fast alle den Rang eines GMdC erkocht hatten. Es entstanden Patenschaften mit vielen Chuchis im In- und Ausland, z.B. Saarwellingen, Heidelberg (heute Ketsch), Duttlenheim im Elsass und Györ in Ungarn. Nicht unerwähnt bleiben soll das soziale Engagement über mehrere Jahrzehnte hinweg. Spastisch gelähmte Kinder wurden eingeladen, ein regelmäßiger Kochkreis in einem Altenheim durchgeführt und Schulen finanziell unterstützt.
Aber es kamen auch schlechtere Zeiten. Seit 2010 musste die Chuchi viele unerfreuliche Krisen überstehen. Mehrere Kochbrüder sind unerwartet verstorben, andere haben die Chuchi verlassen. Neue Brüder konnten den Verlust nicht kompensieren; Anwärter haben sich anders entschieden, wieder andere passten nicht zu uns. Aktuell sind es 4 Kochbrüder, die die Fahne hochhalten.
Die festliche Runde durfte sich über ein leckeres Spargelessen freuen, das die Brüder der Geburtstgs-Chuchi zubereitet hatten. Es wurden serviert:

Tatar von frischem Lachs und Lachsforelle mit grünem Spargel * Bärlauch-Spargelcremesuppe mit Nordseekrabben * Griesheimer Stangenspargel mit Schwenkkartoffeln, Schinkenspezialitäten und Sauce Hollandaise * Variation von Tiramisu und marinierten Erdbeeren

Als Geburstagsgeschenk servierte Marc Rhein passende Weine aus eigenen Bergsträßer Weingärten.
Auch dieses Spargelessen hatte Jubiläum: es fand zum 50.mal statt. Launige Reden und Geburtstagsgrüße der Gäste haben die Gewißheit verstärkt, dass die Chuchi Rhein-Main Rüsselsheim noch viele weitere Jubiläen feiern wird. *H.R.*

Nachruf

Wir nehmen Abschied von unserem Kochbruder

IMMO SIEMS CdC

der am 8. Juni 2017 im Alter von 79 Jahren für uns unerwartet und plötzlich verstarb. Durch seinen Beruf als Pilot hat es ihm sichtlich Spaß gemacht, uns immer wieder mit neuen internationalen Rezepten zu überraschen. In den 28 Jahren seiner Zugehörigkeit zu unserer Bruderschaft hat er mit Liebe, Leidenschaft, viel Freude und Hilfsbereitschaft an unseren Kochabenden und Veranstaltungen teilgenommen. Wir sind traurig und werden ihn sehr vermissen. Unsere Gedanken sind bei unserer Schwägerin Ute.

In Dankbarkeit und guter Erinnerung
die Kochbrüder der Chuchi Delmenhorst

Literarisch – kulinarisch

Liebe Brüder der Kochkunst,

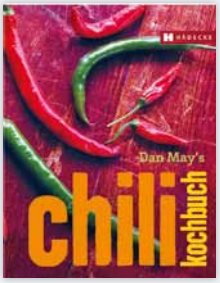
in diesem Jahr stellt der Walter Hädecke Verlag sein kulinarisches Verlagsprogramm vor. Ich selbst kann aus gesundheitlichen Gründen den Bücherstand nicht mehr durchführen – leider, denn es hat mir immer viel Spaß gemacht. Die Absage ist mir nicht leicht gefallen. Ich wünsche der Verlegerin Simone Graff viel Erfolg und Ihnen, liebe Kochbrüder, viel Spaß beim Stöbern.

Ich wünsche Ihnen fröhliche, genussvolle Tage in Ketsch. – Ihr Helmut Weber

1919 gründete Walter Hädecke den Verlag, der noch heute von der Familie geführt wird. Zunächst standen bibliophile Klassiker im Mittelpunkt. Seit Ende der zwanziger Jahre werden Ratgeber verlegt. Der Verlag pflegt ein kleines aber feines und profiliertes Programm kulinarischer Bildbände und Ratgeber. Kompetente Autoren, Fotokunst, sorgfältige Edition und edle Genuss-Bücher setzen mit hohem Anspruch neue Trends.So finden Sie Kochbücher und andere Ratgeber für Küche und Keller, z.B. das immer wieder aktualisierte Kiehnle Kochbuch, ein Grundkochbuch für alle Bereiche der Küche. Hochwertige Bildbände zu Küche, Land und Menschen runden das Verlagsprogramm ab.

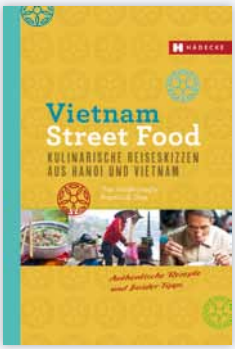
Der Verlag stellt sich in Ketsch mit einer repräsentativen Auswahl seiner Bücher vor. Verlegerin Simone Graff ist anwesend und freut sich, Sie kennen zu lernen.

Anne-Katrin Sura: Das Männerkochbuch – Crossover. 157 S., 22,00 EURO *– Männer kochen grenzenlos 24 spannende Menüs zwischen regional und international, von „Man at Wo(r)k" bis „Think big" für 12 Personen. Rezeptideen, die edel, schnell, vegetarisch, fix und einfach oder fürs Outdoor-Cooking, für ein Fingerfood-Büffet, für das Kochen mit Freunden, für ein romantisches Menü zu zweit oder für eine größere Personenzahl passen.*



Dan May's Chili-Kochbuch. 160 S., 26,00 EURO *– Im Buch gibt es keine weißen Seiten – alle sind farbig gehalten. Jedes Rezept ist mit einem „Vorwort" versehen, in dem Hinweise zur Entstehung und Verwendung des Gerichts sowie zu Variation der Schärfe gegeben werden. Daneben werden die Hinweise zur Zubereitung in einzelnen genau unterteilten Punkten angegeben. Am Ende folgt ein kleiner Tipp, wie das Gericht durch weitere Zutaten aufgepeppt werden könnte.*

Erica Bänziger, Ruth Bossardt: Blüten für die Küche – Warenkunde und Genussrezepte. 152 S., 19,90 EURO *– Essbare Blüten aus dem Garten und der freien Natur sind eine köstliche kulinarische Bereicherung für Augen und Gaumen gleichermaßen. In der Warenkunde werden 50 Blumen und Blüten in Wort und Bild vorgestellt und die Rezepte zeigen die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der essbaren Blüten für Vorspeisen und Häppchen, Hauptgerichte, Desserts und Kuchen bis hin zu Basics wie aromatisiertem Essig, Öl, Sirup oder Limonade.*



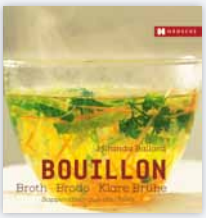
Tom Vandenberghe, Luk Thys: Vietnam Street Food – Kulinarische Reiseskizzen aus Hanoi und Vietnam. 208 S., 18,00 EURO *Auch der zweite Band der Street-Food-Reihe aus den Genussmetropolen der Welt ist wieder eine gelungene Verbindung von Koch- und Reisebuch: authentische Rezepte der vietnamesischen Küche für zu Hause und kulinarische Geheimtipps rund um Hanoi für die Reise.*

HÄDECKE

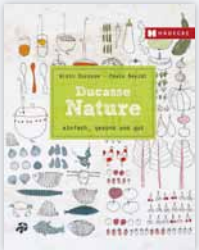
Bettina Matthaei: Chutneys & Relishes – Raffinierte Genüsse und aromatische Geschenke aus der Küche. 72 S., 12,95 EURO *– 30 Rezepte für Chutneys und Relishes von fruchtig-frisch bis exotisch-scharf, die so raffiniert und lecker sind, dass man am besten mehr davon macht – zum Verschenken und für sich selbst!*

Bettina Matthaei: Bitter. 260 S., 32,00 EURO *– Bitter stößt ab und zieht an. Bittere Zutaten bringen Spannung ins Essen, das Aroma bekommt eine völlig andere Wendung, und die Kreationen sind alles andere als eintönig. Die Autorin schreibt fundiert über die Grundlagen der Bitterstoffe, ihre gesundheitsfördernde Wirkung, ihre Bedeutung für die Geschmacksempfindungen und gibt Tipps für Anfänger und Fortgeschrittene. – Der Titel erscheint Herbst 2017*

Caroline Dafgard Widnersson: Würzig! Ohne Geschmacksverstärker – ohne Zusatzstoffe – 100% natürlich & selbst gemacht. 136 S., 24,00 EURO *Die Autorin teilt ihre Begeisterung und stellt Rezepte vom Senf bis zur Mayonnaise, vom Ketchup bis zu Grillsaucen, vom Essig bis zu Würzmischungen, von Pasten über „Hot Sauces" bis zu Pickles zum Selbermachen vor, unkompliziert und ohne künstliche Zusatzstoffe, dafür mit viel echtem Geschmack.*



Miranda Ballard (Hrsg.): Bouillon – Broth – Brodo – klare Brühe. Suppenideen aus aller Welt. 64 S., 12,95 EURO *Sind die Basisbrühen erst einmal fertig, lassen sich auf dieser Grundlage die unterschiedlichsten, wunderbar aromatischen Suppen zubereiten: vom Klassiker wie Hühnernudelsuppe bis zu internationalen Spezialitäten wie japanische Zitrusbrühe mit Garnelen und Shiso oder südfranzösische Suppe mit Merguez, Bohnen und Speck oder Linsensuppe mit Spinat und Kreuzkümmel oder Thai-Suppe mit Fisch und Garnelen, um nur ein paar Beispiele zu nennen.*



Alain Ducasse, Paule Neyrat, Christophe Saintagne: Ducasse Nature – einfach, gesund und gut. 360 S., 34,00 EURO *– Im ersten Band der neuen Reihe hat der Sternekoch seine Koch-Philosophie in einfache Rezepte übersetzt: herausgekommen ist ein Grundlagen-Kochbuch mit 190 Rezepten, das eine saisonale und gesunde Ernährung mit der Raffinesse der französischen Küche vereint. – Band II erscheint im Oktober 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.

ETTLI

PRIVATRÖSTEREI

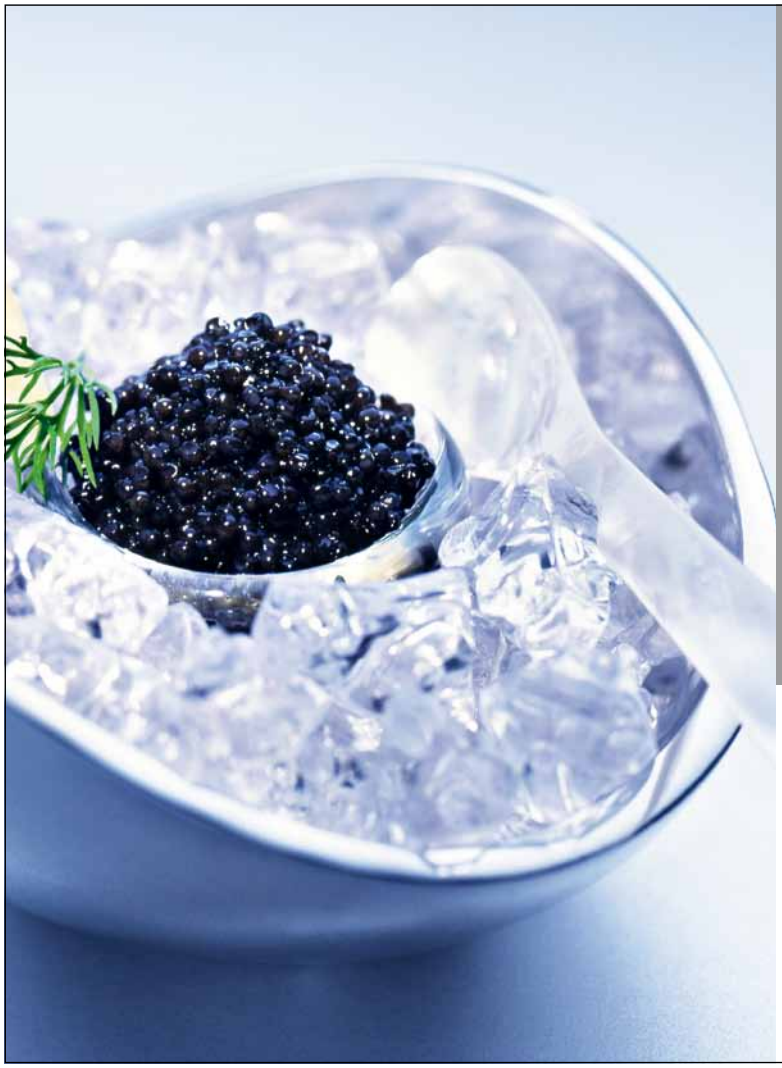
In unserer Rösterei in Ettlingen rösten wir seit fast 100 Jahren im klassischen Trommelröstverfahren, konsequent nur die hochwertigsten Rohkaffees aus den besten Anbaugebieten der Welt.

TEE- & GEWÜRZHAUS

Zur Historie von ETTLI gehören ebenso Gewürze und Tee. Genießen Sie unsere hochwertigen, mit Liebe und Fachkenntnis ausgewählten Teesorten und Gewürze.

WWW.ETTLI.DE

ETTLI KAFFEE GMBH ° LORENZSTR. 12 ° 76275 ETTLINGEN



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