



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 5 | September | Oktober 2017



KiG 2017: **das absolute** **CC-Mega-Kochfest**



Großlöffelmeister **Peter Maichle feiert** **70. Geburtstag**



Chuchi Philipp Delp **in Darmstadt-Eberstadt** **feiert 45-Jähriges**



Ordensprovinzfest **Kur Mainz / Hessen-Nassau**



Aus den Chuchis



Literarisch – Kulinarisch

KiG 2017



Schellfisch auf Linsengemüse an Beurre-Blanc

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Schellfischfilet
Salz, Pfeffer, Mehl
2 El Sonnenblumenöl
1 El Butter

Beurre-Blanc:

2 Schalotten
200 g eiskalte Butterflocken
150 ml Noilly Prat
150 ml Fischfond
1 El Weißweinessig
Salz, weißer Pfeffer, Zucker
Abgeriebenes von der Bio-Zitronenschale

Linsengemüse:

150 g Beluga-Linsen
1 Lorbeerblatt
80 g Möhren
2 Stangen Staudensellerie
1 mittelgroße Zwiebel
ca. 100 g Lauch
30 g Butter
2 El Apfelessig
150 g Geflügelfond
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Für die Beurre blanc die Schalotten fein würfeln und in 10 g Butter glasig andünsten. Mit Noilly Prat und Fischfond sowie Essig ablöschen und bei starker Hitze auf ca. 100 ml einkochen und durch ein feines Sieb gießen.

Für das Linsengemüse die Linsen kalt abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen. Linsen und Lorbeerblatt in 1 l kochendem Wasser 12–15 Minuten bissfest garen. Inzwischen die Möhren schälen, Sellerie entfädeln und beides fein würfeln. Zwiebel fein würfeln. Lauch putzen, waschen und ebenfalls fein würfeln.

Kurz vor Ende der Garzeit die Linsen kräftig mit Salz würzen, danach kalt abschrecken und im Sieb abtropfen lassen.

1 El Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Möhren, Sellerie und Lauch zu-

geben und 2–3 Minuten mitdünsten. Linsen zugeben und mit Apfelessig ablöschen, mit heißem Fond auffüllen und 5 Minuten einkochen lassen. Restliche Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Warm halten.

Beurre blanc aufkochen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die kalten Butterstücke nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren. Zitronenschale zugeben. Die Sauce nicht mehr kochen lassen. Die Schellfischfilets entgräten, waschen, trocken tupfen und in ca. 10 cm große Stücke schneiden. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, die Hautseite mit Mehl bestäuben. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Filets auf der Hautseite 3–4 Minuten braten. Butter zugeben, die Pfanne vom Feuer nehmen, den Fisch wenden und noch ca. 1 Minute ziehen lassen.



Liebe Brüder,



leider ist das unglaubliche KiG vorbei. Meine Güte, war das ein tolles Fest! Sogar der Wettergott hatte entgegen aller Voraussagen ein Einsehen und das Wetter war prima. Gigantisch aber war: wir haben selten so tolle und vielfältige Speisen gesehen und verkostet wie in diesem Jahr. Die Brüder haben sich ordentlich „ins Zeug gelegt“ und aufwendig und auch raffiniert gekocht.

Das Rahmenprogramm war herausragend, Küchentechnik wurde vorgeführt, Sponsoren verteilten großzügige Geschenke, Pfannen von Elo, Gewürze von Brecht, musizierende Gaukler boten exzellente Unterhaltung, somit waren Spaß und Freude überall.

Am Samstag bildete die Mehrzahl der 739 Teilnehmer/innen dann einen würdigen Rahmen für die Ehrung unseres Orgateams. Und unser Bernd Aldinger wurde anschließend für sein Engagement und seinen Einsatz über die Jahre mit unserer höchsten Ehrung, dem Chevalier ausgezeichnet. Wir freuen uns alle mit ihm.

Liebe Brüder, diese Veranstaltungen sind wirklich die Höhepunkte unseres Clublebens. Ich danke allen, die dabei waren und damit zum Gelingen beigetragen haben.

Jetzt noch bitte den Termin für den Großrat in Worms vormerken und blockieren: 29. und 30. Juni 2018!

Wir freuen uns auf Euch.

Euer Robert

Jetzt sind sie endlich alle verkauft – die Club-Servietten!

Lange Zeit hat's gebraucht, ganze drei Jahre! Und plötzlich – kurz vor dem KiG – kamen aus allen Ecken der Republik Servietten-Bestellungen, die wir nicht mehr bedienen konnten. – Das gibt's doch garnicht, habe ich gedacht: 36 Monate habe ich gebettelt, dass die Brüder Servietten bestellen mögen. Und jetzt, wo sie endlich weg sind, ...!

Was machen wir jetzt? Auf keinen Fall den selben Fehler wie vor drei Jahren! Jetzt fragen wir hiermit vorher, welche Chuchi demnächst Servietten bestellen möchte. Dann warten wir auf Eure verbindlichen Bestellungen per Mail in den selben Gebinden wie bisher (600 Stck.). Sobald eine vernünftige Bestellmenge zusammengekommen ist, lassen wir uns die entsprechende Auflage vom Hersteller anbieten. Den erzielten Preis für ein Gebinde inkl. Versandkosten werden wir danach den Kochbrüdern per Mail bekanntgeben. Von diesen Brüdern erbitten wir dann eine nochmalige verbindliche Bestätigung mit Angabe des neuen Preises

(erneut per Mail). Erst, wenn ihre Zahlungen bei uns eingegangen sind, erteilen wir den Auftrag an den Serviettenhersteller.

Aufgepasst: je mehr von Euch bestellen, umso preiswerter wird das für jeden von Euch.

Oder im Umkehrschluss:

je weniger – umso teurer. Also – nicht lange warten, beim nächsten Kochabend eine Entscheidung herbeiführen. Und daran denken: die nächste Serviettenaktion findet dann frühestens nach einem weiteren Jahr statt.



Impressum

Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Hauptstraße 31
D-76593 Gernsbach

Telefon 0 72 24 - 99 48 900

Telefax 0 72 24 - 99 48 901

cc-club@t-online.de

www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:

Frithjof Konstroffer GMdC

Telefon 0 61 51 - 99 631-44

Telefax 0 61 51 - 99 631-12

hammer@printhouse-darmstadt.de

Layout, Produktion, Druck,

Verarbeitung und Versand:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co KG

Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt

www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

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.



Hans-Peter Maichle feiert seinen 70. Geburtstag



Der Jubilar begrüßt die Gäste

➔ Da steht er, unser Großlöffelman und Chevalier de la Marmite und begrüßt wohlwollend seine 175 Gäste. Jugendlich frisch steht er da, der „neue“ Hans-Peter! Es ist ihm schließlich gelungen, die überzähligen Kilos, welche aus den vielen fein komponierten, wohlschmeckenden und genussvoll aufgenommenen Kalorien der letzten Jahre resultierten, wie Butter in der Sonne dahinschmelzen zu lassen.



Ein Schiff wird kommen.... Christof Straub überreicht seinen kleinen Gutschein der Chuchi Oederthum

Die Sonne scheint jedenfalls über dem Garten des WMF-Kommunikationszentrums, wo zur Begrüßung der Apéro schlurfenden Gäste die Stadtkapelle von Geislingen aufspielt. Liegt es am Ehren-Dirigenten Maichle, dass der Kapelle schon nach einer halben Stunde die Puste ausgeht? Nein – denn um die Ecke biegt der Fanfarenzug der Geislin-

ger Feuerwehr und übernimmt lautstark die Beschallungshoheit, aber nur, bis der Jubilar mit launigen Worten wie immer seine Gästeschar aus Nah und Fern begrüßt. Wir begeben uns in den edel ausgestatteten Festsaal, nehmen an wunderschön dekorierten Rundtischen Platz und freuen uns auf die von der Speisekarte versprochenen Köstlichkeiten. Und wahrlich, die Erwartungen werden übertroffen! Zur kulinarischen Einstimmung sorgen 15 Meter an kalt-warmem Buffet für beste Feierlaune. Auch das Hauptgericht, ein Kalbsrücken mit Lemberger Sauce und Pfifferlingen, welches wieder am Platz serviert wird, macht dem Grand Maître alle Ehre.

Alle Ehre – das richtige Stichwort für die zahlreichen Laudatoren!

Der Bundestagsabgeordnete Hermann Färber berichtet von Hans-Peters unermüdlichen Kämpfen für den Ausbau der B 10, von deren Total Sperre mit Traktoren, bis zum Gespräch mit Verkehrsminister Dobrindt in Berlin – überall ist er vorne mit dabei!

Der Fraktionsvorsitzende der CDU in Geislingen, Holger Scheible, macht sich die Mühe, den Gästen in Gedichtform das Wirken von Hans-Peter im ehrwürdigen Rat der Stadt näher zu bringen. Mit seiner absoluten Verlässlichkeit, bis zur gelegentlichen Schlitzohrigkeit, ist Hans-Peter jedem Geislinger ein Begriff. Kein Wunder, dass er, dem übertriebene Schüchternheit bestimmt nicht nachgesagt werden kann, bei jeder Wahl der Stimmenkönig ist. Jedenfalls weiß die Geislinger CDU, was sie an ihm hat, denn eine Reise auf der „Sea Cloud“ für zwei Personen ist bestimmt nicht das Standard-Geschenk der Fraktion zu einem 70. Geburtstag!

Ein besonderes Geschenk für ihren Opa bereitete seine Enkelin Emily mit einem tollen Auftritt zusammen mit ihrer Sport-Akrobatik Gruppe, was für langen Beifall und eine Zugabe sorgte. Die Sängerin Chris Malu, bekannt vom Hessischen Rundfunk, sorgte für Stimmung zwischen den Wortbeiträgen.

Christof Straub, Chuchileiter und rechte Hand des Großlöffelman, dankte für sein Wirken in der Chuchi und überreichte stellvertretend



Klaus Bloss, vom Ordo Militaris Teutonicus.



Großmeister Wolfgang Krieg vom Ritterorden Der Greif.



Der CDU Fraktionsvorsitzende Holger Scheible macht sich einen Reim auf seinen Stadtrat.



Bundestagsabgeordneter Hermann Färber ist des Lobes voll.



Für die Stadtkapelle hat Hans-Peter immer ein Musikgehör



Die Hütte war voll im WMF Kommunikationszentrum



Markus Maichle dankt seinem Vater

für die Brüder des Oederthurms symbolisch ein großes Schiff, ebenfalls ein Gutschein für eine Seereise! Lieber Robert Eymann, an den nächsten Kapitelsitzungen wird Dein Großlöfelfmeister bestimmt nur über Norddeich-Radio teilnehmen können...

Eine ganz andere Seite spricht sein Sohn Markus an. Die Familie sähe es schon gerne, wenn der Vater seine Umtriebigkeit etwas eingrenzen würde. Wenn es jedoch mit dem Eingrenzen zu schlimm würde, wäre das auch kein Problem, „denn do finden mir ganz schnell a neues Gschäft für ihn....!“ Beeindruckend ist der Dank des Sohnes an den Papa, der ihm geschäftlich immer beratend zur Seite stand, aber nie von oben als Vater, sondern immer auf gleicher Augenhöhe als Bruder! Er verbindet dies mit einer tiefen Verbeugung vor den Eltern – Chapeau!

Die karitativ-soziale Ader von Hans Peter stellen die beiden letzten Laudatoren in den Vordergrund. Es sind dies Wolfgang Krieg, Großmeister des Ritterordens „Der Greif“ und Klaus Bloss, Oberer des „Ordo Militaris Teutonicus“. Beide Orden unterstützen viele Hilfs-Projekte in Osteuropa. Beide danken Ritter Hans-Peter, der immer, wo notwendig, hilfreich zur Stelle ist! So viele Laudatoren, da muß es auch Hans-Peter schwindlig werden. Doch über ein Thema sind sich alle unisono einig: seine Frau Gerda ist nicht nur die berühmte „den Rücken freihaltende“ Ehefrau, nein – sie ist die ebenbürtige Kraftquelle aller Unternehmungen! Sein größter Erfolg ist sicher die Wahl der richtigen Ehefrau! So kann man dem Multi-Unternehmer, CC-Großlöfelfmeister, Kommunalpolitiker, edlem weißen Ritter und Sozialpaten eines Cafes für ältere Geislinger (sein neuestes Projekt) bescheinigen, dass er als Mensch schon lange eine neue, höhere Daseinsform erreicht hat: Er ist ein Original! Leider haben wir heute in unserer lauwarm, homogen durchsozialisierten Gesellschaft viel zu wenige davon!

So kann man diesem echten Kerl nur bescheiden zurufen: bleib jung und doch der Alte – alles Gute zum Geburtstag, Hans-Peter!



Ehefrau Gerda freut sich mit Ihren Gästen



Hatte die längste Anreise, der Lachs aus Schottland



Zum Schluß, Peters Traum als Nachtisch



Chuchileiter Christof versorgt sich mit dem Nötigsten

Herbert Lidel; LK Bayern-Allgäu

Die Chuchi Freiburg hat ihren diesjährigen „Weinflirt“ beim Weingut Löffler in Staufen-Wettelbrunn veranstaltet

☛ „Drei Generationen, eine Familie, eine Leidenschaft“, so lautet das Motto der Familie Löffler, deren Weingut in Wettelbrunn im Markgräflerland, nahe dem „Faust-Städtchen“ Staufen, gelegen ist. Als Weingut blickt dieser Betrieb auf eine verhältnismäßig junge Geschichte zurück, der Betrieb wurde von Wolfgang Löffler im Jahr 1988 gegründet. Von Anfang an dabei war aber die gesamte Familie, die Mutter des Gutsgründers, sein Bruder, die Ehefrauen, Kinder und Enkelkinder.

Neben einer großen Palette an Weinen, allen voran dem Gutedel, finden sich Sekte und auch Brände im Angebot. Nachdem wir in den vergangenen Jahren so unsere Erfahrungen mit verschiedenen Wetterlagen bei unserem Weinflirt machen mussten, wollten wir in diesem Jahr auf Nummer sicher gehen und wählten einen Termin im Sommer. Was wir allerdings nicht erwartet hatten, waren 33° im Schatten und eine fast tropische Luftfeuchtigkeit! Gott Lob bot das Weingut einen wunderbar temperierten und genügend großen Raum, in dem wir uns zur Begrüßung zusammenfinden konnten. Nicht nur die Außentemperatur war für unsere Veranstaltung rekordverdächtig, auch die Zahl unserer Gäste mit nahezu 70 Personen. Kochbrüder aus der Schweiz und dem Elsass und unseren benachbarten Chuchis mit Schwägerinnen hatten den Weg zu uns gefunden, und auch Freunde und Bekannte aus Nah und Fern.

Zur Mittagszeit reichten wir zum erfrischenden und spritzigen Gutedel einen kleinen Imbiss aus Entenrilette und Presskopf à l'ancienne, feinsten Blut- und Leberwurst und hauchdünn geschnittenen Scheiben vom Schwarzwälder Schinken mit diversen Dipps und Brot. Es war ob des Sommerwetters nicht verwunderlich, dass unser Ausflug in die Rebberge recht kurz, der Aufenthalt im Weinkeller dafür aber umso länger ausfiel, wo wir sehr viel Interessantes über den vom Weingut Löffler gepflegten Weinanbau erfahren durften.

Am Nachmittag trafen wir uns in den Räumen der Straußenwirtschaft und nahmen erwartungsvoll Platz, für das nun folgende, von den Weinen des Weinguts begleitete Menü. Folgendes war von unseren beiden Kochbrüdern Karl-Heinz und Rudolf minutiös ausgearbeitet und vorbereitet worden:

**Amuse: Sesam-Wachtelei mit Ofentomaten und Möhrchen *
Kalte Avocado-Gurkensuppe mit einer Gamba auf dem Spieß
geflammt * Zander auf Kartoffelperlen und Pfifferlingen an
Schnittlauchsauce * Apfelsorbet mit scharf angebratenem
Roastbeef * „Lammhäxle“ an Sauerkirschen und Kartoffelblinis
und sommerlichen Gemüse * Gin-Tonic-Praline im Gurkensud
Winzermousse mit Cantuccini und Fragolinosorbet an
Pfirsichragout ***

Hannes Löffler, dem jungen und immer fröhlichen Verkaufsleiter des Weinguts, war es während unseres Menüs vorbehalten, die begleitenden Weine anzukündigen und zu besprechen. Er war es auch, der die Weine zu dem Menü ausgesucht hatte und wollte es sich nicht nehmen lassen, zu fast jedem der Gänge zwei Weine degustieren zu lassen. So kamen wir in den Genuss solcher Klassiker aus dem Badischen wie Weißburgunder, Grauburgunder und natürlich Spätburgunder in verschiedenen Qualitäten aber auch einem im Badischen nicht so häufig angebauten Muskateller zur Nachspeise. Für uns Kochbrüder der Chuchi Freiburg war dieser Weinflirt ein ganz besonderes Ereignis, hatten wir doch noch nie eine so große Anzahl von Gästen mit einem derart anspruchsvollen Menü verköstigt. „Hörschdes“ Lob von allen Seiten für unsere Köche und alle Brüder und großer Dank von unserer Seite an alle Gäste und das Weingut Löffler.

Alexis Schmelzer, GMdC, CL, LK



Gründungssessen der Schwarzwald-Chuchi Gernsbach

Der Weg war am Ende doch weiter als vorgesehen – am 14. Juli 2017 fand (endlich) das Gründungssessen der schon in 2016 gegründeten Schwarzwald-Chuchi Gernsbach statt.

Die fünf Gründungsmitglieder – GMdC und VGK Aki Müller, GMdC und LK Helmuth Balser, GMdC Jogi Hofbauer und die beiden Apprentis Marc Puls und Helmuth Daniel Balser – hatten in das Schloss Neuweier eingeladen, um sich und ihre Gäste vom Ehren-Grandmaitre der Chuchi Gernsbach, dem 1-Sterne-Koch Armin Röttele, kulinarisch verwöhnen zu lassen. Da auch der Wettergott in bester Laune war, konnte CL Aki im Schlosshof liebe Gäste begrüßen: GK Robert Eymann, GL Hans-Peter Maichle, MD Bernd Aldinger, stellv. LK Ansgar Hoferer und Dieter Knittel, Bürgermeister der Stadt Gernsbach, die allesamt der jungen Chuchi die besten Wünsche für ein gutes Gedeihen überbrachten.

EGM Armin hatte getreu seinem Motto „La cucina della passione“ ein köstliches Menü zubereitet, das sich nicht nur aufregend las, sondern auch – begleitet von wohlmundenden Weinen – sehr hohen kulinarischen Ansprüchen genügte.

Am Ende ließ es sich GL Hans-Peter nicht nehmen, dem neuen CL Aki den Löffeltrunk zu kredenzen. Auch EGM Armin kam in den Genuss des Löffeltrunks, woran insbesondere seine charmante Frau, Schwägerin Sabine Röttele, große Freude hatte. Und damit klang der Abend – bei bester Stimmung und mit anregenden Gesprächen – so harmonisch aus, wie er begonnen hatte.



LK Helmuth und stellv. LK Ansgar erhalten von GK Robert die silberne Ehrennadel.



Jogi und Robert: ehemaliger und amtierender Großkanzler begrüßen sich.



GK Robert und GL Hans-Peter kredenzen Sternekoch und EGM der Schwarzwald-Chuchi Armin Röttele den Löffeltrunk.



Kochbrüder Wilfried Neudecker auf Höhenflug

Ursprünglich 3000 Bewerber, die in einem Ausscheidungs-Wettbewerb im Kochen darum kämpfen, in die Masterclass der letzten 24 Teilnehmer zu kommen. Dies ist nach Aussage des Senders Sky 1 die größte Kochsendung der Welt. Köche, Foodblocker, Hobbyköche, alle möchten den Titel Masterchef gewinnen. In 24 Episoden wird Deutschlands bester Hobbykoch gesucht. Das Teilnehmerfeld besteht zu Beginn aus den besten 40 Hobbyköchen Deutschlands. Nach diversen Ausscheidungsrunden ziehen 24 von ihnen in die sogenannte „Master Class“ ein. Eine(r) von ihnen wird im Finale zum Sieger gekürt. Neben Titel und Ruhm gewinnt der Sieger auch 100.000 Euro. Zusätzlich wird unter seinem Namen ein Kochbuch mit seinen und den besten Rezepten der Staffel aufgelegt.

Der TV- und Sternekoch Nelson Müller mit den Sterneköchen Ralf Zacherl und Sybille Schönberger sowie Sommelier Justin Leone bilden in der zweiten Staffel, die ab 25. September um 20.15 Uhr auf Sky 1 übertragen wird, die Jury. Nach 7 wöchiger Plage im Kölner Studio und einer Reihe von Wettbewerben in ganz Europa, wird ein/e Kandidat/Kandidatin zum Sieger gekürt.

Einer von uns, GMdC Wilfried Neudecker, Kochbrüder der Chuchi „Lampertheimer Spargelrunde“ und Ehrenmarmite der Chuchi Wormatia Worms hat sich dieser Herausforderung gestellt. Das bedeutete spontan zu entscheiden, planen und kochen auf höchstem Niveau. Nach Vorgabe eines Themas musste innerhalb 1 oder 1 ½ Stunden – je nach Umfang – ein Gericht erdacht und geplant werden, die benötigten Waren und Kochutensilien im hauseigenen Supermarkt organisiert werden.

Mit Kochbeginn bestand dann keine Möglichkeit mehr, auf Geräte oder Produkte zurückzugreifen. Und dies jeweils in einer Gruppe von 5 Teilnehmern, von denen immer nur die Besten in die nächste Runde weiter kamen.

Unser Kochbrüder Willi kam weiter. Wie weit? Das dürfen wir leider heute noch nicht verraten. Interesse, es zu erfahren? Dann schaut Euch die spannenden Sendungen auf Sky 1 an, ab 25. September jeden Montag 20.15 Uhr. Es lohnt sich. Oder Ihr könnt Euch jeweils die bereits gesendeten Folgen über folgenden Link zu jeder Tages- oder Nachtzeit kostenfrei anschauen:

<https://onedrive.live.com/?Cid=23f965aba21e8573&id=23F965ABA21E8573%2152267&ithint=folder,&authkey=!ANiKLi99SD7MGrU>

MdC Bernd Harbauer, Chuchi Wormatia



Chuchi Saarbrücken: Der Mensch denkt, Gott lenkt, der Saarländer schwenkt



➔ Spätestens mit den ersten, wärmenden Sonnenstrahlen im April werden im Saarland die Schwenk-Geräte aus dem Winterschlaf geweckt. Das traditionelle Gerät ist ein dreibeiniges Gestell, in dessen Mitte an Ketten eine runde Grillplatte hängt, die über einem Buchenholzfeuer nicht nur „geschwenkt“, sondern dank eines Kugellagers an den oberen Kettenenden auch gleichzeitig gedreht werden kann. Ein solcher Schwenk-Grill darf in keinem saarländischen Haushalt fehlen: Marke „Eigenbau“ waren diese Geräte stets in früheren Zeiten, als insbesondere die Arbeiter in den Stahl- und Eisenhütten dafür die idealen „Erbauer“ waren, und jeder Saarländer, der nicht



selbst in einer „Hütte“ arbeitete, kannte doch einen, der einen Schwenk-Grill für ihn erbauen konnte, oder zumindest kannte er jemanden, der jemand kennt, der „auf der Hütte arbeitet“.

Und über dem Buchenholz-Feuer brutzelten dann die „Schwenker“. Ein „Schwenker“, das ist ein in köstlichen Gewürzen mariniertes, saftiges Nackenstück vom Schwein.

Heutzutage wird der Schwenk-Grill zunehmend von modernen, technisch aufwendigen Grillgeräten verdrängt, das Buchenholz wird durch Holzkohle oder sogar durch Propangas ersetzt und der „Schwenker“ ist nicht mehr nur vom Schwein, sondern auch vom Rind, vom Lamm, vom Strauß oder, wie bei der Chuchi Saarbrücken heuer praktiziert, vom Känguruh.

Von oben gesehen, muss das Saarland an den Sommer-Weekenden aussehen als brenne es an allen Ecken und Kanten. Natürlich praktizieren auch die Brüder der Chuchi Saarbrücken ihre „Grill-Abende“ im Familien- und Freundeskreis an vielen Wochenenden zwischen April und Oktober, aber einmal im Sommer muss es auch ein „CC-Grillabend“ im brüderlichen Kreise sein. So, wie zuletzt im August dieses Jahres, zu dem auch der Landeskanzler eingeladen war:

Gegrillte Chorizo-Scheibchen auf einer Karottencreme regten als „Amuse bouche“ den Appetit an auf den folgenden „Limetten-Lachs mit Ruccola“ aus dem Smoker (Letzterer eine gelungene „Generalprobe“ für Ketsch!). Beim Hauptgericht mit marinierten Känguruh-Filets, grünem Grill-Spargel und köstlich marinierten, gegrillten Möhren, begleitet von einem kräftigen, australischen Shiraz fühlten wir uns ins „Outback“ versetzt. Und dass es kaum etwas gibt, das nicht auch gegrillt schmecken kann, bewiesen die Saarbrücker Kochbrüder zum Abschluss mit gegrillter Wassermelone unter Limetten-Minz-Zucker mit Pistaziencreme.

Schade, dass die Grill-Saison schon zu Ende geht. Nun zählen wir Saarländer schon wieder die Tage bis zum Frühjahr 2018!

Gerhard Blumenröther; Landeskanzler



Veni, vidi, vici!

„Mister KiG“ Bernd Aldinger

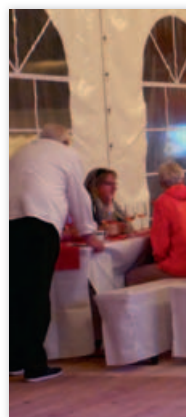
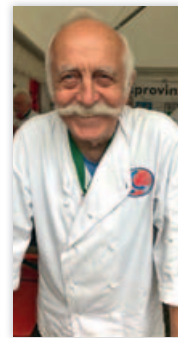


➔ Er kam im Jahre 2011 n.Chr. zum ersten Mal als „Feldherr“ nach Ketsch und startete seinen Siegeszug. Und alle zwei Jahre drückte er unserer Premiumveranstaltung „Kochen im Grünen“ seinen unverwechselbaren Stempel auf: Bernd Aldinger, damals noch Landeskanzler Baden, danach bis heute Kapitelmithglied als Majordomus und Cheforganisator des KiG. Frei nach dem Motto „wenn’s am Schönschde isch, soll mer aufhöre...“ hat er nun angekündigt, dass er am Ende dieser Wahlperiode nicht mehr antritt und alle Ämter niederlegt. Ihm wurde deshalb in Ketsch für die großen Verdienste um unseren Club die höchste Ehrung zuteil, die unsere Bruderschaft zu vergeben hat: Bernd wurde zum „Chevalier de la Marmite“ ernannt und dazu gratulieren wir an dieser Stelle nochmals sehr herzlich. Ei-

nes ist sicher: der Nachfolger braucht große Füße, wenn er die Fußstapfen von Bernd Aldinger ausfüllen will.

Viermal hat Bernd Aldinger, der übrigens heuer 50 Jahre Mitglied im CC-Club ist, und sein Orgateam mit Helmuth Balser LK Baden, Thomas Schmidhuber OO und CL Balingen, Stephan Wössner Chuchi Freiburg, Alwin Rothenberger Chuchi Ettlingen, Harry Schlamp Chuchi Eggenstein, Frank Scholz Chuchi Reuchlin Pforzheim und – nicht zu vergessen – mit der tatkräftigen Unterstützung seiner lieben Frau Eva nun das KiG organisiert. Und jedes Mal wurden neue Ideen kreiert und realisiert, Mängel bei der vorigen Veranstaltung eliminiert, Abläufe optimiert und so das Fest noch professioneller und attraktiver gestaltet. In diesem Jahr hat sich Bernd und sein Team auf den





„ewigen Thron“ gesetzt, denn das Kochen im Grünen vom 1. bis 3. September 2017 wird wohl nicht mehr zu toppen sein: insgesamt haben 739 Teilnehmer das Fest besucht, davon 624 Vollzahler, 56 Kinder und Jugendliche sowie auch Sponsoren und Mitwirkende, die keinen Eintritt zahlen mussten. Davon 315 Kochbrüder aus der ganzen Republik von 68 Chuchis aus 14 Ordensprovinzen. Dazu vom CCI drei Schweizer Kochclubs und ein Kochclub aus Belgien. 56 Chuchis haben sich mit kulinarischen Beiträgen aktiv beteiligt. GIGANTISCH! Eines muss aber an dieser Stelle einmal erwähnt werden: Ohne die Unterstützung unseres Ehrengroßkanzlers Bert Schreiber, seiner enormen Kontakte und dem damit verbundenen kostenfreien Sponsoring für Kühlwagen, gesamte Bestuhlung, Bierausschankwagen mit

Personal, EICHBAUM Bier, das gesamte Mineralwasser von Schwarzwaldsprudel, die gesamten Lammkeulen und Lammrücken von Baumann-Fleisch sowie die Brot- und Backwaren der Fa. Grimminger für alle drei Tage – ohne das alles wäre KiG zu einem Preis von 50 Euro pro Person nicht realisierbar! Und dieses Engagement durch diese Sponsoren und Bert erfolgt seit über 20 Jahren... Dafür gebührt Bert unser aller Dank! Wie jedes Jahr kamen bereits am Donnerstagabend die ersten Kochbrüder mit Wohnmobilen und Zelten nach Ketsch, bauten Ihre Kochstände auf und saßen dann noch bis spät in die Nacht im Freien bei einem Gläschen Wein oder Bier und auch kleine Häppchen wurden schon verkostet. Auch Petrus hatte ein Einsehen und entgegen al-



Ihr Prognosen steigerte schönes Wetter zusätzlich die ohnehin gute Stimmung auf dem Festplatz. Alle Brüder waren damit beschäftigt, in den einzelnen Zelten letzte Vorbereitungen zu treffen, manche standen schon an ihren Töpfen und Pfannen, schnippelten oder brutzelten und machten dem Namen dieser wunderschönen Veranstaltung „Kochen im Grünen“ alle Ehre.

Ab 13 Uhr am Freitag startete dann mit einer „rustikalen Vesper für die arbeitenden Brüder“ im Hauptzelt ein buntes, professionell organisiertes Programm, das den kulinarischen Freitag und Samstag wohl-dosiert begleitete und schließlich am Sonntagmorgen in ein gemeinsames „Abschiedsfrühstück“ mündete. Wie schon in den vergangenen Jahren sorgten Jean-Claude Fourcade, LK der Ordensprovinz

Hessen-Nassau und Horst Geyer-Weischer, CL der Chuchi Aquae Aureliae Baden-Baden zusammen mit der „Saxophon-Frau mit dem Mann im Mond“ für den musikalischen Rahmen. Wen es interessiert, der kann auf unserer HUMMER-Seite im Internet das KiG-Extrablatt aufschlagen und sich nochmals alle Highlights des Programms sowie das kulinarische Angebot der aktiven Chuchis vor das geistige Auge holen. Nochmals ein herzliches Dankeschön im Namen aller Brüder an die Organisatoren und alle Aktiven des KiG 2017: Ihr habt uns allen ein unvergessliches Wochenende beschert und uns Hunger gemacht auf weitere solcher Events. Deshalb beginnt schon jetzt die Vorfreude auf das KiG 2019.

Frithjof Konstroffer; GP und Hummer-Redakteur

Was dem „Schirmherrn“ auffiel ...



... nun, und da spreche ich sicher im Namen aller Teilnehmer, es war für mich das bisher größte, schönste und vor allem das in meinen Augen am besten organisierte „KiG“ seit ich, damals als Großkanzler, dieses bis dahin als „Campingkochen“ bekannte Fest in Ketsch etabliert habe. Für diesen Erfolg gebührt mein Dank in erster Linie zwei (!) Teams: erst dem Team Bernd und Eva (nicht zu verwechseln mit Adam und Eva) als „Lokomotiven“ und dem Organisationsteam, das die ihm gestellten Aufgaben bravourös gelöst hat. Viele Dinge, an die man vor 30-40 Jahren nicht zu denken wagte, wurden Wirklichkeit: Stromanschlüsse, vorgeplante Koch- und Aufenthaltszelte, die dafür benötigten Tische und Stühle, auf Wunsch bzw. Bestellung sogar Küchengeräte, Geschirr samt Spülmobil, gemeinsames Frühstück in einem großen Zeltbau, Vorträge und Schaukochen mit Verkostungen, ja sogar die Möglichkeit, Kochbekleidung zu erwerben und, und, und, alles war für mich perfekt – und dafür sage ich DANKE!

Dass es mir dazu gelungen war, den zur Zeit wohl populärsten Koch Europas, Harald Wohlfahrt, seines Zeichens Ehrengrandmaitre CC der Feinschmeckerchuchi Mannheim, als Ehrengast nach Ketsch zu locken, war für uns „Amateure“ ein Erlebnis, für ihn als Top-Profi eine große Freude und Genugtuung, mit welcher Begeisterung wir seinem Beruf nacheifern. Er hat sich bei uns sehr, sehr wohl gefühlt und die Zeit genossen. Dass das Kapitel unseren Bernd Aldinger in den Rang eines Chevaliers CC erhoben hat, ist einmal mehr der Beweis dafür, dass man sich Ehrungen im wahrsten Sinne des Wortes „auch“ erarbeiten kann... Dir, lieber Bernd, meinen allerherzlichsten Glückwunsch!

Noch eins: zum ersten Mal hat ein Kochbruder – von den meisten unbemerkt, weil unerkannt – einen 40-minütigen Film (DVD) gedreht, der unser Freiluftfestival vom ersten Aufbau bis zur Abreise dokumentiert. Alle, die überprüfen wollen, ob das „was mir auffiel“, auch stimmt, können diesen Film voraussichtlich erwerben. Wahrscheinlich kostet die „Scheibe“ 10 Euro + Versandkosten. Wer daran interessiert wäre, melde sich bei der Geschäftsstelle bei unserer Monika Neichel, der ich von dieser Stelle auch einmal ganz herzlich für ihre Arbeit danken möchte.

In diesem Sinne, freuen wir uns schon heute auf unser „KiG 2019“, verbunden mit meinem nochmaligen ganz persönlichen Dank an alle, die mitgeholfen haben!

Bert Schreiber; Ehrengroßkanzler CC und Schirmherr

Ein Gedicht, ein Gedicht!

*Ketsch 2017, ein Event,
das jeder als das Highlight kennt.
Die große Vorbereitungskunst
des Orga-Teams war nicht umsonst!
Sechzig Chuchis, respektabel! –
Sogar das Wetter war passabel!
Und was am meisten dabei wundert:
die Zahl der Gäste: siebenhundert!*

*Toll war die Zeltstadt aufgebaut
(der Anblick war uns noch vertraut).
In allen Zelten wurd' geschuftet,
weshalb es auch so herrlich duftet!
Zwei Ob're war'n zwar gehbehindert,
doch keinesfalls auch sehbehindert!
So sahen sie mit großem Stolz:
die CHUCHIS sind von gutem Holz!*

*Was wurd' da alles frisch gemischt
Und dann am Ende aufgetischt:
Arancini Siciliani,
Octopus sous vide, Pastrami,
Kräuterwähen, Wildpastete,
Gebeizter Saibling ohne Gräte.
Und auch die Schweizer ehrten uns
mit köstlich schmeckenden Capuns.
Und nebst den vielen „Schweinerereien“
gab's auch Geflügel-Innereien.
Wie immer wurd' als kleiner Happen
Ei serviert mit Nordseekrabben.
Pannfisch, Potthast und Konsorten
kamen auch vom hohen Norden.
Schoggi-Mousse und Götterspeise
beendeten die Schlemmerreise – ! ?*

*Nein, das wär' wirklich Fehlanzeige:
nur der Freitag ging zur Neige!*

*Am Samstag blüht dann neues Glück –
am Samstag kommen wir zurück!!*

*Denn samstags gibt's bei diesem Feste
in Zelt und Küche stets das Beste!
Das Programm ist jetzt verdichtet.
Von vielen Dingen wird berichtet:
„Aus Luft mach' Wasser“:
Welcher Segen!
(Früher nannt' man das schlicht:
Regen.)*

*Gewürze aus dem Biogarten,
bestes Fleisch von vielen Arten,
Vorführung vom ISI-Spender,
Vortrag über Kochgewänder.
Kurzum, ob Du es brauchst, ob nicht:
Hier kriegst Du halt die Übersicht!*

*Gegrilltes gab's zur Mittagszeit,
damit auch niemand Hunger leid't.*

*Dazu ein Eichbaum-Pils im Krug
tat allen Chuchibrüdern gut!*

*Bei „Gaggenau“ war Kinderkochen:
Der Run dahin war ungebrochen:
Spaghetti mit Bologna-Sauce
Scheint attraktiv für Klein' und Große.
Der Anblick war fürwahr sehr witzig:
Die Kinder war'n von zehn bis siebzig!*

*Doch blieb danach ganz strikt verwehrt
der Mittagsschlaf – so heiß begehrt!
Statt dessen ging's vergnügt und heiter
Mit Kuchen, Eis und Kaffee weiter.
Und nach 2 Stund', wer hätt's gedacht,
wurd' was zum Essen hergebracht!
Denn jener Satz ist nicht vermessen:
wer sehr gut kocht, kann auch gut
essen!*

*Auch Schwaben können kleine Sachen
wie Amuse Bouches auf's Beste
machen!*

*Die sahen alle mit Vergnügen
In ries'gen Mengen vor sich liegen:
in zehn Minuten war – gefühlt –
mit Cremant alles runterg'spült.
Das ist der Köche größtes Leid:
was erst so lange vorbereit't,
ist dann mit einem einz'gen Schluck
gegessen, weg, – das geht ruck-zuck!
Doch ziemt es sich in Chuchikreisen
dass wir's auch mit Verstand
verspeisen!*

*Ihr glaubt es nicht – doch es ist wahr:
man bot noch 60 Speisen dar!!
Und kämen nicht die Schweizer Brüder
mit „Appenzeller“ immer wieder:
manch Chuchibruder zög' von dannen
mit veritablem „Ranzenspannen“!*

*Genug! Es war ein tolles Fest
das lang sich noch erinnern lässt!
Und lang noch klingt's in allen Gauen:
dem Orga-Team kannst Du vertrauen!
Wir danken Euch mit Inbrunst, allen:
es hat uns richtig gut gefallen!*

*Rainer Walz, MdC, CL,
Chuchi Murgtal-Gaggenau*

Chuchiausflug ins Allgäu

➔ Eigentlich sollte dieser Ausflug dazu dienen, einen neuen Club unserer Bruderschaft in Kempten aus der Taufe zu heben. Das hat aus den verschiedensten Gründen leider nicht geklappt, aber wir bleiben am Ball. Noch haben wir die Hoffnung nicht aufgegeben und denken, dass es dem interessierten Initiator gelingen wird, weitere Kochbegeisterte in die Küche zu locken. Bruder Martin, der auch die verwandtschaftlichen Bindungen nach Kempten hat, überraschte uns mit ausgeklügelter Planung. Nach vierstündiger Autofahrt und unserem Hotel Check-in mussten wir natürlich der bayerischen Lebensart einen Tribut zollen. Ein wunderschöner Traditionsbiertgarten am Kemptener Marktplatz lud – auch an den nächsten Tagen – ein: heute zu Schweinskrustenbraten und dem ersten bayrischen Bier.

Am späten Nachmittag traten wir eine aktive Feierabendtour mit E-Bikes zum Sonnenuntergang und Alpenglühn auf den Aussichtsberg „Marienberg“ in 900 m Höhe vor den Toren Kemptens an. Der Schweinskrustenbraten musste verdaut und Raum für das Abendessen geschaffen werden.

Ein beeindruckendes Alpenpanorama mit Sicht bis zur Zugspitze lag da oben vor uns. Der Samstag begann mit einem ausgiebigen Marktrundgang. Super Angebote, vor allem die Auswahl an Pilzen. Gerne hätten wir die und Anderes gekauft, um abends gemeinsam zu kochen, aber... siehe oben. Die Bergkäserei in Diepolz war am Nachmittag unser nächstes Ziel. Einführung in die Tradition der Allgäuer Bergbauern, die Milchwirtschaft und natürlich die Käsezu-



Gruppenbild auf dem Kemptener Markt

bereitung machten den Besuch zu einem spannenden Erlebnis. Ein abendlicher Abschluss in einem guten ländlichen Gasthof, wo wir überraschenderweise, neben einem internationalen Angebot auch gute Weine aus unserer Region auf der Karte fanden.

Frühstück am Sonntag, danach Besuch einer Ausgrabung, der St. Erasmus-Kapelle unter dem St.-Mang-Platz in Kempten. Eine beeindruckende Multimediaschau präsentierte uns die Jahrhunderte lange Entwicklung. Und wieder landeten wir zum abschließenden Weißwurstessen im Biertgarten, um danach die Heimreise anzutreten. Leider hat die Grundidee dieser Reise, nämlich eine neue Chuchi zu etablieren, nicht geklappt, aber wir sind guter Hoffnung, da noch etwas bewegen zu können. Beim obligatorischen Abschlussessen mit unseren Damen zu Hause in Worms dankten wir Martin nochmals für seine tolle Vorarbeit.

MdC Bernd Harbauer



Am schönsten ist 's im Biertgarten



Was könnte man damit schönes kochen?



Alles Käse, oder was?

Ehrung für Chuchileiter MdC Uli Blass

➔ Seit fast 20 Jahren schon leitet MdC Ulrich Blass die Chuchi Lebach. Aber es sind nicht nur die vielen Jahre seiner Leitung, die ihn auszeichnen, es ist vielmehr die Art und Weise, in welcher er diese Aufgabe mit vollem Herzen erfüllt. Den festlichen Abend, an dem traditionsgemäß einmal im Jahr mit großem Engagement die „Schwägerinnen“ der Lebacher Kochbrüder mit den „ku-

linarischen Highlights“ der letzten 12 Monate verwöhnt werden, nahm Landeskanzler Gerhard Blumenröther zum Anlass, Uli Blass, den er in seiner Laudatio als „Motor und Seele der Lebacher Chuchi“ bezeichnete, für seinen unermüdlichen Einsatz und die vorbildliche Pflege unseres brüderlichen Hobbys mit der Ehrennadel der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau auszuzeichnen.



Ein neuer MdC in der Chuchi Philipp Delp in Eberstadt – ein Prüfu

➡ Dass Heinz ein hervorragender Koch und Genussmensch ist, wussten alle schon vor seiner Kochprüfung zum MdC. Und so war es auch für alle Kochbrüder der Chuchi Philipp Delp keine Frage, ob er die Prüfung bestehen würde, sondern alle waren neugierig, was sich Heinz für den Abend Besonderes ausgedacht hatte. Damit lagen natürlich auch die Erwartungen an den Prüfungsabend besonders hoch, sicher auch über den Anforderungen einer MdC Prüfung. Dass auch das Kochen nicht ganz an der Politik der heutigen Zeit vorbeikommt zeigt schon das Motto der MdC Prüfung. „So isst Europa“ heißt das selbstgewählte Motto von Heinz. Damit stand sofort die Sorge im Raum, dass es lange Debatten über die Menüfolge geben würde.

Voller Vorfreude machten sich die Chuchi-Köche – unter Beachtung der strengen Regeln der MdC Prüfungsordnung – daran, Heinz bei seinem Vorhaben bestmöglich zu unterstützen. Im Nu war die intensive Vorbereitungszeit vorbei, die Prüfungskommission im Haus und das Amuse Bouche auf dem Tisch. Wo fängt man in Europa an... natürlich im Norden: stellvertretend ein Amuse Bouche aus Norwegen. Eine Kreation aus Norwegischem Wildlachs, Räucherlachs und Mascarpone.

Die Stimmung in der Chuchi Philipp Delp war wie immer locker und gelöst, auch wenn ein langer arbeitsreicher Abend vor den Köchen lag. Man genießt das Amuse Bouche aus Norwegen und trinkt dazu einen „Andalö Splish“ aus Schweden. Der Gruß aus der Küche erweist sich als überaus schmackhaft und wird durch den legendenbehafteten Drink aus Schweden hervorragend ergänzt. So kann Europa weitergehen.

Tabula Rasa heißt der Wein, der zum 1. Gang – einem Kunstwerk aus Beef Tatar mit einer Wachtelei Blume – ausgezeichnet passt.

Ein gutes Essen benötigt auch eine gute Choreographie und so lässt Heinz beim Hereintragen der Speisen die jeweilige Nationalhymne spielen, die dem Ganzen eine festliche Note gibt.

Der 2. Gang – ein Bergsüppchen aus der Schweiz – hält alle Geschmacksnerven in guter Laune, sorgt jedoch mit der legendär ausgeglichenen Art der Schweizer für Wohlstimmung im Magen, denn es müssen noch weitere Gänge bewältigt werden.

Wer an Italien denkt, denkt natürlich zu aller erst an Pasta. Also erklingt die Italienische Nationalhymne und der 3. Gang in Form einer Kräuterseitlings-Pasta wird von einem Herrn mit weißen Handschuhen und betont höflichen Umgangsformen serviert.

Alle Anwesenden incl. der Prüfungskommission sind begeistert. Aber auch, wenn die ersten Gänge sicher höchste Punktzahlen gebracht



haben, so wird Heinz jetzt doch ernst. Er ermahnt sich und die übrigen Köche zur Konzentration, denn nun steht die erste Hauptspeise an. Heinz möchte ein spanisches Gericht – Seeteufel-Medaillons in Serrano-Hülle an Salicorne – auf den Tisch zaubern oder besser ein Gericht mit vielfachen Geschmackserlebnissen so komponieren, dass es den hochgesteckten Erwartungen der kritischen Prüfer und Köche standhält.

In der Küche werden aus sehr vielen Töpfen, Dosen und Gläsern genussvolle Kunstwerke auf die Teller gezaubert. Das bringt die Chuchi an die Grenze ihrer Leistungsfähigkeit, aber, als die spanische Nationalhymne erklingt, ist alles vergessen und man erfreut sich an dem schönen Anblick eines jeden Tellers, genießt den 2016er Weißburrer aus dem Weingut Beiser und ist immer wieder völlig überrascht, welche unterschiedlichen Geschmackserlebnisse auf den ambitionierten Feinschmecker warten.

Eine Verschnaufpause deutet sich an! Das schon seit längerer Zeit ruhig vor sich hinmurmelnende Gerät in der Küche wird abgeschaltet und allen offenbart sich ein köstliches Minz-Sorbet. Zusammen mit einer Zitronencreme und Himbeeren, die wie gemalt aussehen, wird das Sorbet auf einem Teller dekorativ arrangiert und unter den Klängen der griechischen Nationalhymne serviert.

Auch wenn es schon spät am Abend ist und bereits eine lange Reihe von Speisen serviert wurde, so wartet auf Heinz nun noch die Hauptspeise. Wie soll man eine solch geschmackvolle einzigartige Abfolge von Speisen jetzt noch toppen? ... Heinz hat für diese nicht ganz einfache Herausforderung die französische Küche bemüht.



Prüfungsabend auf höchstem Niveau

Das Ragout Fin „Belle Epoque“, eine Variation vom Kalb mit Filet und Bries, deutet schon daraufhin, dass es sich bei diesem Gericht um etwas ganz Besonderes handelt. Heinz wird wieder kurz ernst, fokussiert sich auf den Hauptgang seines Prüfungsessens und motiviert dabei auch die übrigen Kochbrüder, um nochmals eine Höchstleistung auf die Teller zu bringen. Es wird laut in der Küche. Viele Töpfe, Pfannen und Küchengeräte klappern, rappeln und mischen sich mit den schnellen Kommandos der Köche. Am Ende steht ein kaum zu beschreibendes Kunstwerk, das sowohl optisch als auch geschmacklich die hohen Erwartungen übertrifft. Stolz und gewiss, dass er eine hohe Punktzahl für diesen Gang erreichen wird, serviert Heinz unter den Klängen der Marseillaise seinen französischen Hauptgang den Prüfern.

Abgerundet wird der Hauptgang durch den ausgezeichneten Chateau Cissac des Weingutes Cru Bourgeois Haut Medoc.

Die Anspannung weicht, das österreichische Dessert wird ohne Hektik und in der Gewissheit, einen herausragenden Prüfungsabend miterlebt zu haben, auf den Tellern angerichtet. Unter der bekannten Melodie der österreichischen Nationalhymne wird als I-Tüpfelchens ein Marillen-Joghurt-Törtchen und dazu ein Glas Taylor's Portwein serviert.

Dass ein gutes Essen heute nicht nur mehr eine geschmackvolle Auswahl von Gerichten ist, sondern auch optisch und choreographisch höchsten Ansprüchen genügen muss und zu guter Letzt auch der Spaß an der Sache und dem Miteinander elementarer Bestandteil ist, wurde an diesem Abend eindrucksvoll demonstriert. So war es dann auch keine große Überraschung, als die Prüfer Heinz zur bestandenen Prüfung gratulierten, er den obligatorischen Schluck aus dem großen Löffel trank und die Chuchi Philipp Delp den neuen Maître de Chuchi beglückwünschte.

Bis spät in die Nacht wurde bei angeregten Gesprächen noch der ein oder andere Brandy Cardenal Mendoza Clásico oder Espresso getrunken und Heinz immer wieder zu seinem tollen Prüfungsabend gratuliert.

Und natürlich gibt es auch noch eine andere Botschaft dieses Abends: es ist sicher unumstritten, dass die einzelnen europäischen Länder kulinarisch Einzigartiges zu bieten haben, doch nur mit einem guten Koch und seiner Mannschaft lassen sich die sehr speziellen Speisen zu einem wunderbaren europäischen Menü kombinieren.....nur ein Schelm würde da an die Politik denken.

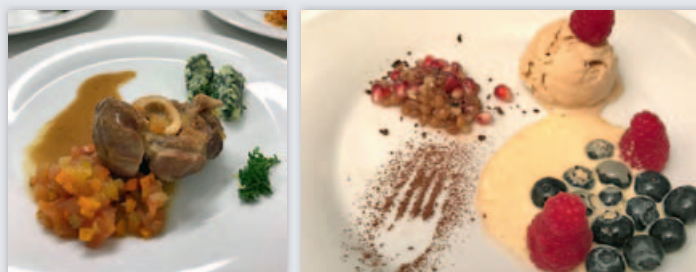


Holger Messerle neuer CdC der Chuchi Geislingen Oederthurm

➔ Am 15.9.2017 war es so weit – nach intensiven Vorbereitungen erkochte sich Holger Messerle den Hummer am blauen Band. Der Titel seines Menus „Italienisches vom Kalb“ ließ einiges erahnen. Der Gedanke zog sich durch den gesamten Abend, so dass die Kochbrüder um die Jury mit GL Hans-Peter Maichle GMdC, LK Bernd Britzelmayer GMdC, CL Christof Straub GMdC, sowie Holgers Pate in der Chuchi, Dr. Hansjörg Föhnle GMdC, immer wieder aufs Neue kulinarisch begeistert wurden.

Bereits das Amuse Bouche überzeugte zusammen mit einem Glas Prosecco in Geschmack und Ausführung, doch hier nun das komplette Menu: **Feine Kalbslebercreme auf Crostini · Kalbszüngle Gebratener Radicchio · Involtini / Marinierte Aubergine · Ossobuco / Spinatnocken · Tiramisu-Eis / Süßer Weizen / Weinschaum mit Beeren** Holger hatte sich als Wertungsgänge „Kalbszüngle / gebratener Radicchio“ und „Ossobuco / Spinatnocken“ ausgesucht. Bei elf anwesenden Kochbrüdern durchaus eine Herausforderung, dies punktgenau und vor allem alleine zuzubereiten und anzurichten, die er routiniert und engagiert meisterte.

Überhaupt war und ist es immer wieder schön anzusehen, wie Holger mit den einzelnen Zutaten und Komponenten umgeht, als gelernter Fleischermeister für ihn selbstverständlich. Jeder einzelne Gang wurde von einem korrespondierenden Wein aus Italien begleitet, wobei besonders die jeweils zu den Wertungsgängen gereichten 2016 Vernaccia di San Gimignano DOCG, Rocca delle Macie, Toscana und 2015 Dolcetto d'Alba DOC, Cordero di Montezemolo, Piemont, gefielen.



Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle hob im Anschluss an die Kochleistung in seiner Laudatio die einzelnen Höhepunkte nochmals hervor, dieser schlossen sich die weiteren Jurymitglieder an, bevor Landeskansler Bernd Britzelmayer Holger den Hummer am blauen Band und Chuchileiter Christof Straub die Urkunde dazu überreichten. Hinterher Löffeltrunk, schließlich war auch bei Holger Erleichterung zu spüren. Die Kochbrüder saßen noch gemütlich in ihrem Domizil, der Lindenschule Geislingen, zusammen – einziger Wermutstropfen: Holger musste am folgenden Tag wieder zur Arbeit. Weiter so Holger, wir freuen uns auf viele weitere Kochabende mit Dir!

Christof Straub GMdC, CL

Vital und Kreativ wie am ersten Tag – Chuchi Philipp Delp in Ebers



➤ Natürlich waren sich alle sicher, dass Kochbruder Gerhard bei seiner akribischen Planung des 45jährigen Bestehens der Chuchi Philipp Delp alles bedacht hatte. Doch am Ende waren alle sehr gespannt auf das versprochene schöne Wochenende auf Schloss Neuweier bei Baden-Baden. Würde das selbst von Kochbruder Gerhard nicht planbare Wetter mitspielen? Was kann man von einer Sterneküche lernen, ohne die limitierten Möglichkeiten einer Chuchi überschreiten zu müssen? Und können die hochgesteckten Erwartungen wirklich erfüllt werden?

Alles Warten hatte ein Ende – Am Freitag, dem 23. Juni um 17 Uhr traf man sich in lockerer Runde zu einem Begrüßungskaffee im Schlossrestaurant, um das Wochenende einzuleiten.

Der erste Eindruck war überaus positiv, die bezogenen Zimmer waren sehr ansprechend, das Schloss und vor allem das Schlossrestaurant machten einen sehr guten Eindruck. Auch das Wetter zeigte sich von seiner allerbesten Seite. So stellt man sich idealerweise den Rahmen einer Feier zum 45jährigen Jubiläum einer Chuchi vor. Jeder legte erwartungsfroh seine festliche Abendgarderobe für das bevorstehende Festmenü an und fand sich auf der Schlossterrasse zur festlich gedeckten Jubiläumstafel ein.

Schon das erste Aufeinandertreffen mit der Sterneküche von Armin Röttele in Form eines exquisiten Amuse Gueule übertraf die hochgesteckten Erwartungen. Die weitere Folge des 5 Gänge Menüs und die dazu gereichten erlesenen Weine ließen keine Wünsche offen. Das gut ausgewählte Menü, die festliche Umgebung und die entspannten fröhlichen Schwägerinnen und Kochbrüder waren der perfekte Rahmen für das Festmenü anlässlich des 45jährigen Bestehens der Chuchi Philipp Delp in Eberstadt. Vor der Hauptspeise wurde Kochbruder Gerhard für sein 40 jähriges Engagement von der Chuchi Philipp Delp geehrt und unter großem Beifall zum Ehren-Chuchileiter ernannt.

Es war ein launiger Abend mit vorzüglich zubereiteten Gaumenfreuden, mit eleganten Weinen, einer verdienten Ehrung und auch



Stadt feiert ihr 45 jähriges Bestehen

Wortbeiträgen in Hühnersprache. Voll des Lobes über den schönen Abend gingen alle Teilnehmer in froher Erwartung auf die noch folgenden Tage zurück über die Zugbrücke und den roten Teppich in ihre Schlafgemächer.

Samstag war der Tag der Kultur. Eine geführte Stadtbesichtigung über alle Sehenswürdigkeiten von Baden-Baden, begleitet von interessanten, manchmal witzigen Stadtgeschichten. Die Verlockung, in der Spielbank zu spielen und dabei eventuell Haus und Hof zu verlieren, wurde geschickt umgangen, indem man zu einer Zeit die Spielbank besichtigte, in der



auf den Merkur – den Hausberg von Baden-Baden- und ins Baden-Badener Garten-Paradies.

Die etwas nervösen Kochbrüder in ihren weißen Kochjacken wurden vom Meister Röttle persönlich im Schlosshof abgeholt und in die Vorführküche des Schlosskomplexes geführt. In der Erwartung nun ihre Kochkünste an den Standards der Sterneküche messen zu können oder auch zu müssen, mussten die Kochbrüder jedoch erkennen, dass sie etwas viel Besseres erwartete.

Ähnlich wie in einer Demonstrationsküche im Fernsehen stand der Meister auf der einen Seite und die Kochbrüder auf der anderen Seite des Herdes. Geduldig und mit sehr guten Erklärungen der Tricks oder auch der einfachen Basics der Sterneküche gab Armin Röttle einen tiefen Einblick in seine Kochkünste und arbeitete sich nach und nach durch das geplante 5 Gänge Menü. Es gab Kostproben, Tipps und auch Amüsierendes. Die Erkennt-



Schloss Neuweier bei Baden Baden

sie noch geschlossen war. Nachmittags kamen überwiegend die Schwägerinnen zu ihrem Recht. Shopping durch die sehr exklusiven Läden und Boutiquen von Baden-Baden stand für die meisten an. Einige haben natürlich auch die Bäderlandschaft genossen. Zurück im Hotel gab es dann eine erlesene Weinprobe des auch im Schloss ansässigen Weingutes.

Am Sonntag kam es dann zu dem mit Spannung erwarteten Highlight des Wochenendes: Kochkurs mit dem Sternekoch Armin Röttle. Das zur gleichen Zeit geplante Partnerprogramm führte

nis des Tages: Hektik beim Kochen muss nicht sein. Eine gute Organisation fördert das entspannte Kochen auch in der Chuchi. Voller neuer Ideen für die kommenden Kochabende ging es mehr oder weniger direkt zum Sektempfang und zum Abschlussessen auf der Schlossterrasse. Die kredenzten Köstlichkeiten wurden sehr gelobt und bleiben sicher in dauerhafter Erinnerung.

Bei der Verabschiedung kam immer wieder die Frage auf, ob man ein 46 jähriges Bestehen nicht auch wieder so feiern könnte.....



Das Amuse Gueule aus der Schlossküche



Ceviche vom Thunfisch



Spinat-Buratta Ravioli



Gebratenes Meerwolfsfilet



Raffinierte Erdbeer Trilogie

Feyerey mit erlesenem Speis und Trank – Ordensprovinzfest Kur Mainz/Hessen-Nassau mit Thema Mittelalter

„Edle Recken und hochwohlgeborene Damen, vernehmet die frohe Kunde zur grossen Feyerey mit erlesenem Speis und Trank. Auf dass dem leiblichen Wohle zur Ehren getanzt und gesungen werde!“, so stand es in der Einladung zum diesjährigen Ordensprovinzfest der Ordensprovinz Kur Mainz/Hessen-Nassau, das am 11. Juni in der Katzensteiger Mühle bei Wöllstein stattfand.

Inspiriert durch den Veranstaltungsort hatten sich die für die Organisation des Festes verantwortlichen Kochbrüder der Kelten-Chuchi Wöllstein für das Thema Mittelalter entschieden und den Tag in allen Bereichen danach gestaltet. Mittelalterliche Kochbücher dienten als Grundlage für die Rezepte, die von den Organisatoren an die örtlichen Möglichkeiten angepasst und von den anwesenden Chuchis interpretiert und schmackhaft ausgeführt wurden.

Nach einer Begrüßung durch den Landeskanzler Jean-Claude Fourcade mit Sekt und dem von der Kelten-Chuchi Wöllstein handwerklich außergewöhnlichen Amuse gueule in Form von Spießen mit selbst geräuchertem Schinken und „schmackhaften Früchten“ konnte als Vorspeise „Pastete vom Nahrhaften Kalb mit allerley Grünzeug“, „Pilze des Waldes mit Kräuterbutter“, beides zubereitet von der Rheingau-Chuchi Kiedrich, sowie „Würst von Salm“, vom Landeskanzler persönlich zubereitet und interpretiert als Hot Dog in Laugengebäck, verzehrt werden.

Als deftige Hauptspeise bot die Chuchi Wiesbaden eine „Suppe von der schwarzen Bohne mit Backen von der Sau“, die trotz des sommerlichen Wetters hervorragend mundete, gefolgt von „Brust vom edlen Federvieh mit dreyerlei Soßen“, optimal zur Geltung gebracht von der Chuchi Mainz Gutenberg.

Die zum wiederholten Male aus der Schweiz als Gäste angereisten Brüder der Ribel-Chuchi Rebstein ergänzten die Speisen mit „Bärlauch-Risotto mit Waadtlander Würstchen“ um ein heimisches Rezept, dessen Absatz durch den mitgebrachten und freigiebig angebotenen Appenzeller sicher noch gesteigert wurde.

Nicht nur optisch war die „Konkavelite mit frischen Früchten des Gartens“ der Chuchi Mainz I ein weiterer Höhepunkt, auch die „Nuss-Affogato mit Bittersud“ der Chuchi Wiesbaden als zweites Dessert stand dem in nichts nach.



Die Gauklerin „Hrabne die Barbardin“, mit den Brüdern der Kelten-Chuchi Wöllstein ohne Bruder Uwe und Giovanni]



Die Speisenfolge.

Die zu den Speisen gereichten Weine des Weingutes Rößler aus Eckelsheim rundeten das frugale Mahl ab, ehe ab Nachmittag noch Kaffee und von den Kochschwägerinnen der organisierenden Kelten-Chuchi Wöllstein selbst gebackener Kuchen gereicht wurden.

Auch abseits des Kochens gab es viel Programm: Stockbrot für die kleinsten Gäste, eine Olivenöl-Verkostung durch einen Olivenöl-Sommelier, die Präsentation schmiedeeiserner Projekte eines ortsansässigen Künstlers, der stilvollen Musikuntermalung durch den Kochbruder Bernhard, sowie die immer wieder eingestreuten Darbietungen der Gauklerin „Hrabne die Barbardin“, die die Gäste mit Gesang, Feuertänzen und Darbietungen über den ganzen Tag verwöhnte und in die mittelalterliche Zeit zurückführte, ohne in irgendeiner Weise aufdringlich zu sein, was auch an ihrer charmanten Art lag.

Perfektioniert wurde der Tag für die rund 140 anwesenden Köche und Gäste durch sommerliches, aber nicht zu heißes Wetter, durch den freundlichen und aufmerksamen Service und natürlich durch die Dekoration des Ortes durch zwei Kochschwägerinnen. Dank gründlicher Vorbereitung war die Atmosphäre am Festtag sehr entspannt, so dass viel Zeit zum Auffrischen der Kontakte zwischen den Chuchis blieb.

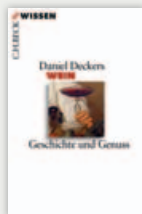
Auch der Landeskanzler war mit dem Fest seiner Ordensprovinz vollauf zufrieden, wie er es in seinem Dankeschreiben kundtat: „Ein echtes Erlebnis in bezauberndem Rahmen in einer harmonisch, lockeren Atmosphäre. Der Ablauf war bis ins Detail perfekt geplant und durchgeführt worden. Die Wöllsteiner Brüder haben an alles gedacht, und, was Freude machte, jeder hatte seine Aufgabe und hat sich harmonisch in die Thematik eingebracht. Da spürte man Teamgeist, Freude und Gastfreundschaft.“

Michael Haas, MdC; Kelten Chuchi Rheinhessische Schweiz, Wöllstein

Liebe Brüder der Kochkunst, Oktober ist Buchmessezeit. Aus den zahlreichen Neuerscheinungen habe ich einige Titel ausgewählt, die ich Ihnen hier vorstelle. Viele von Ihnen haben ein „Lieblingskochbuch“, aus dem Sie viele Anregungen und Kochwissen entnommen haben. Schreiben Sie uns Ihre Kochbuchempfehlung. Die ersten fünf Einsender erhalten kostenlos ein wertvolles Kochbuch. Ihre Empfehlungen werden in der nächsten Ausgabe des HUMMER veröffentlicht. Senden Sie Ihren Vorschlag an kochbuch@t-online.de



In spannender Erwartung – Ihr Helmut Weber.



Daniel Deckers: Wein – Geschichte und Genuss. 128 S., Verlag C. H. Beck, 9,95 EURO

Von den religiösen Ritualen der griechischen und römischen Antike bis zur globalen Weinkultur unserer Tage führt dieses ebenso kundige wie unterhaltsame Buch durch mehr als dreitausend Jahre Wein- geschichte. – Daniel Deckers ist Redakteur bei der „FAZ“ und Lehrbeauftragter für die Geschichte des Weinbaus und Weinhandels an der Hochschule Geisenheim University.



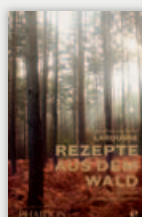
Tim Hayward: Messer – Handwerk und Kultur des Küchenmessers. 223 S., DuMont Verlag, 28,00 EURO

Jeden Tag nehmen wir sie in die Hand und arbeiten mit ihnen. Wir widmen ihnen Zeit, schleifen sie und bewahren sie in speziellen Blöcken oder Kästen auf. Doch ein Messer ist noch weit mehr als ein funktionales Werkzeug: es ist der perfekte Ausdruck einer Form, die ihrer Funktion folgt, und jedes einzelne birgt eine spannende Geschichte.



Ralf Frenzel (Hg): Wein. Das Buch. Süddeutsche Zeitung Edition. 264 S., 49,90 EURO

Dieses Buch widmet sich auch der Verbindung von Wein und Essen. Beliebten Gerichten vom Zander bis zur Poularde werden passende Weinempfehlungen gegenübergestellt, die neben klassischen Empfehlungen auch mit ungewöhnlichen Kombinationen überraschen. Die passenden Rezepte zur Zubereitung der Köstlichkeiten runden den praktischen Teil ab.



Jean-Francois Mallet: Larousse – Rezepte aus dem Wald. Das Kochbuch für Jäger und Sammler. 239 S., Phaidon Verlag, 36,00 EURO.

Jean-Francois Mallet und der französische Herausgeber Larousse präsentieren hier ein unvergleichliches Kochbuch für Jäger und Sammler, Hobbyköche und Feinschmecker. In diesem Buch finden sich Gerichte internationaler Klassiker und zeitgemäße Kreationen mit allen Zutaten, die der Wald uns schenkt.



Katharina Küllmer: Aromenfeuerwerk – Gerichte mit Gewürzen, Kräutern & Früchten. 240 S. EMF Edition Michael Fischer, 240 S., 29,99 EURO

„Aromenfeuerwerk“ ist ein inspirierendes Kochbuch mit wunderschönen Foodfotos und außergewöhnlichen, kreativen Rezepten. Die Kombinationen von verschiedensten Aromen und Texturen sind variantenreich und machen Lust auf neue Geschmackserlebnisse. Katharina Küllmers Kochbuch ist genau das Richtige für alle kulinarisch Neugierigen.



Renate Kissel, Ulrich Triep: Zu Gast auf Island. 196 S., Nünnerich-Asmus Verlag, 24,90 EURO

Bei vielen Begegnungen konnten die Autoren die neue Küche Islands, „New Nordic Cuisine“ ebenso kennen lernen wie die zahlreichen traditionellen Rezepte mit hervorragenden Produkten aus geothermalbeheizten Gewächshäusern in ausgezeichneter Bioqualität, Lammfleisch der frei laufenden Schafe, die sich stets die saftigsten Kräuter suchen und der großen Vielfalt an Fischen der arktischen Gewässer.

Literarisch-kulinarisch ist ein Produkt von **küchenfeder** Gastronomisches Pressebüro Helmut Weber Obergasse 18 · 65510 Idstein · Tel. 0175 - 71 23 691 E-Mail: kochbuch@t-online.de
Alle Preisangaben wurden sorgfältig recherchiert; Irrtum und Preisänderung vorbehalten.



NOCH APPETIT?

JFS ist Ihr Partner für steuerrechtliche Fragen, Wirtschaftsprüfung und Unternehmensberatung. Wir unterstützen Sie dabei, versteckte finanzielle Potenziale zu entfalten und erfolgreiche unternehmerische Perspektiven zu entwickeln. Mit dem Know-how einer großen Kanzlei und dem persönlichen Engagement eines inhabergeführten Unternehmens. Steuerberatung à la carte!

JFS[®] GRUPPE
Steuerberatung
Wirtschaftsprüfung
Unternehmensberatung

Parkallee 5 · 28209 Bremen
Telefon (0421) 33 58 20

Neuer Wall 80 · 20354 Hamburg
Telefon (040) 226 35 52 90
www.jfsconsulting.de



Assoziiert mit Maack & Company



Wasser in seiner reinsten Form.

Mach mehr aus
deiner Luft
mit autarken
Wasserspendern
von Wolkengold



„Nochmals ein herzliches Dankeschön von meiner Seite an alle, die für ein tolles K i G 2017 Event gesorgt haben.

Die Vorträge der Firmen, die dazu eingeladen waren, hatten wie immer den entsprechenden Zuspruch, soweit es für die tätigen Kochbrüder möglich war, daran teilzunehmen.

Der Vortrag der Fa. Wolkengold war für mich besonders interessant, da ich mich mit dem Thema Gesundheit und insbesondere reines Wasser seit vielen Jahren intensiv befasse und bei vielen Familien Vorträge hielt und entsprechend beraten habe.

Auf diesem Wege bin ich ab sofort Euer Ansprechpartner für alle Fragen zum Thema Wasser, wie wichtig das Wasser für uns ist, wie sollte die Wasserqualität sein, Grenzwerte und vieles mehr.

Ich freue mich auf Euch“

Rüdiger Löbbecke

GMDC Chuchi Murgtal Gaggenau
Tel. 0049 173 303 5827

