



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer  
Deutschland e.V. Ausgabe 6 | November | Dezember 2017



-  **Großrat 2018 in Worms**
-  **Internationale Marmitage  
in Mechelen/Belgien**
-  **2. Reisemarmitage 2018**
-  **Toller Film vom KiG 2017  
jetzt erhältlich**
-  **Aus den Chuchis**
-  **Literarisch – Kulinarisch**





# Weihnachtsbäckerei

## Haselnuss-Lebkuchen

Rezept für 25 Stück

**Zutaten:** 100 g Marzipanrohmasse · 200 g gemahlene Haselnüsse · 100 g Zucker · 50 g Orangenmarmelade · 3 Eiweiß · 2 TL Lebkuchengewürz · 1 TL gemahlener Zimt · 1 Msp. Hirschhornsalz · 25 Backoblaten (5 cm Ø) · 200 g Zartbitter Kuvertüre (70%)

Marzipan grob raspeln, mit Haselnüssen, Zucker, Orangenmarmelade, Eiweiß, Lebkuchengewürz, Zimt und Hirschhornsalz in eine große Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers 5 Minuten bearbeiten.

Oblaten auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und den Lebkuchenteig mit einem Spritzbeutel mit großer Lochtülle (oder Einwegspritzbeutel) dicke Tupfen auf die Oblaten spritzen. Unregelmäßigkeiten mit einem nassen Finger glätten. Die Lebkuchen im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Gas Stufe 2-3 oder Umluft 170 Grad) auf der mittleren Schiene 12-15 Min. backen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kuvertüre fein hacken und im warmen Wasserbad schmelzen, dabei ab und zu umrühren. Die Haselnuss-Lebkuchen kopfüber in die Kuvertüre tauchen, etwas abtropfen lassen, auf Backpapier setzen und fest werden lassen.

**Tipp:** Die Lebkuchen in Lagen – immer eine Schicht Lebkuchen und ein Blatt Pergamentpapier – in Blechdosen schichten. Kühl und trocken halten sie sich so ca. 4 Wochen.

## Glühwein-Terrassentaler

Rezept für 45 Stück

**Zutaten für den Mürbeteig:** 1 Vanilleschote · 250 g Butter (zimmerwarm, nicht zu weich) · 100 g Puderzucker · Salz · 2 Eigelb · 300 g Mehl · 50 g Speisestärke · Mehl zum Bestäuben

**Zutaten für das Glühwein-Gelee:** 225 g rotes Johannisbeergelee · 2 Zimtstangen, (à ca. 5 cm) · 2 Kapseln Sternanis · 4 Gewürznelken · 4 El Rotwein · Außerdem Klarsichtfolie, Backpapier, Spritzbeutel · 2 El Puderzucker, zum Bestäuben

**Zeit:** 1 h zzgl. Kühlzeit über Nacht und Backzeit 12-14 Min.

Vanilleschote längs einschneiden, das Mark herauskratzen. Schote für das Gelee beiseite legen. Butter, Puderzucker, Vanillemark und 1 Prise Salz mit den Knethaken der Küchenmaschine oder eines Handrührers gut vermischen. Eigelb unterarbeiten. Mehl und Stärke zugeben, zuerst mit den Knethaken, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zu einem flachen Teigstück formen, in Klarsichtfolie gewickelt über Nacht kalt stellen.

Johannisbeergelee, Zimt, Sternanis, Nelken, Vanilleschote und Rotwein aufkochen und offen bei starker Hitze 5 Minuten kochen lassen. Mit den Gewürzen lauwarm abkühlen lassen. Dann durch ein Sieb gießen und über Nacht kalt stellen.

Teig nacheinander in 3 Portionen aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Dicht an dicht 45 gezackte Taler (5 cm Ø), 45 Taler (3 cm Ø) und 45 Taler (2 cm Ø) ausstechen. Auf Bleche mit Backpapier setzen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 12-14 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen. Gelee durchrühren, in einen Einweg-Spritzbeutel füllen. Taler damit terrassenförmig zusammensetzen. Mit Gelee tupfen garnieren, mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Die Plätzchen halten 6-8 Wochen. Schichten Sie die Plätzchen sortenweise in Blechdosen zwischen Lagen von Butterbrot- oder Backpapier. Sie sollten kühl und trocken stehen.

## Chaittee-Plätzchen

Rezept für 80 Stück

**Zutaten:** 200 g Butter · 100 g brauner Zucker · 1 Eigelb · 6 Beutel Biochaittee (z.B. Yogi Tee Sweet Chai) · 300 g Mehl · 200 g Puderzucker · 6 - 7 TL Zitronensaft · ca. 1 EL kleine Zuckerperlen, silberne und weiße

Butter fein würfeln. Butter, braunen Zucker und Eigelb mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten.

Teebeutel aufschneiden und Teemischung und Mehl zu der Buttermischung geben. Alles mit den Knethaken kurz glatt verkneten. Teig zu einer flachen Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.

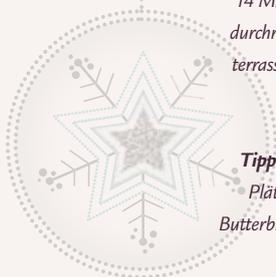
Bleche mit Backpapier auslegen. Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Teig in ca. 3 - 4 Portionen teilen und nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen.

Aus dem Teig verschiedene Motive, z. B. Sterne, Monde und Kamele, ausstechen und auf den Backblechen verteilen.

Plätzchen nacheinander im Ofen auf der 2. Schiene von unten 8-10 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Puderzucker und Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren. Die abgekühlte Plätzchen mit dem Zitronenguss bepinseln, mit Zuckerperlen bestreuen und dann gut trocknen lassen.

**Tipp:** In einer Dose halten sich die Plätzchen ca. 4 Wochen.



## Liebe Brüder,

*Euch und Euren Familien wünsche ich ein frohes und gesundes Weihnachtsfest und natürlich ein wunderbares Neues Jahr 2018.*

*Die vergangenen 12 Monate waren für uns alle eine besonders ereignisreiche Zeit mit vielen tollen Festen.*



*Herausragend war sicherlich das Kochen im Grünen, organisiert von Bernd Aldinger und seinen Brüdern. Und natürlich von allen, die dabei waren und mit ihren Kochkünsten und guter Laune dazu beigetragen haben, dass diese Veranstaltung zu einem riesigen Erfolg wurde.*

*Aber auch der Großrat in Augsburg, organisiert von Herbert Lidel und seinen Brüdern, war perfekt gelungen und wurde geprägt durch Fröhlichkeit, Harmonie und kulinarische Highlights.*

*Aber nicht nur unsere Großveranstaltungen waren Highlights, auch die vielen kleinen Feste: Ordensprovinzfeste, Kochprüfungen und jeder Kochabend mit den Brüdern waren und sind immer wieder Genuss-Events, die uns zu schönen Festen zusammenführen, unsere Gemeinschaft und Bruderschaft stärken und fördern und unser gemeinsames Hobby zu einem der schönsten Hobbys der Welt machen!*

*Ich möchte jedem Bruder „danke“ sagen für die Organisation dieser Clubfeste, seien sie*

*klein oder groß. Nur durch den Einsatz von Euch Brüdern lebt der Club und wir alle sind glücklich, in diesem Club zu sein und der Bruderschaft anzugehören.*

*Liebe Brüder, freuen wir uns auf ein tolles und genussreiches Jahr 2018 und lasst uns gemeinsam die künftigen großen und kleinen Feste genießen, vor allen Dingen den Großrat in Worms und die von Markus vom Braucke und seinen Brüdern organisierte Reisemarmitage. Das Verbindende in unserem Hobby ist der Genuss, das gemeinsame Kochen und der brüderliche Umgang miteinander.*

*Genießt die Weihnachtstage bei einem guten Essen mit Euren Familien und den dazugehörigen geistigen Getränken.*

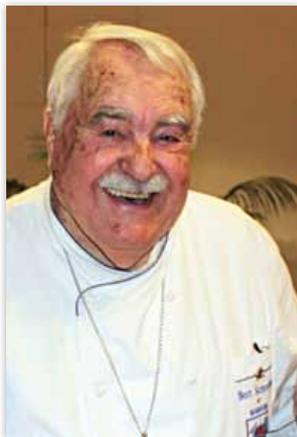
*Ich freue mich, Euch im nächsten Jahr bei möglichst vielen Veranstaltungen zu treffen und wünsche Euch und Euren Familien nochmals ein wunderbares Weihnachtsfest und ein glückliches und gesundes Neues Jahr.*

*Euer Robert*

## Liebe Kochbrüder, liebe Confrères!

*Wieder neigt sich ein Jahr dem Ende zu Weihnachten, das Fest der Liebe und Brüderlichkeit, für uns speziell auch ein Fest des Genusses, steht vor der Tür.*

*Das zu Ende gehende Jahr war auch für mich wieder ein Jahr vieler Begegnungen über Grenzen hinweg. Gibt es für uns überhaupt noch Grenzen? Politisch ja, aber für unser Hobby und die CCI nicht! Die Marmitage der Confrérie Schweiz, die Generalversammlung des SCKM Schweiz, das grandiose KiG in Ketsch mit absoluter Rekordbeteiligung und last, but not least, das Fest unserer belgischen Brüder in Mechelen, wo Walther Tielemans mit seinem Team wieder erste hervorragende Duftnoten gesetzt hat und nach meiner Meinung den Neustart in eine erfolgreiche Zukunft vollzogen hat. Meine schon oft gestellte Frage, gibt es etwas Schöneres als*



*unser Hobby?, beantworte ich auch zum wiederholten Mal mit einem absoluten „Nein!“ Für unser Hobby gibt es eben keine Grenzen*

*So blicke ich mit Euch auf ein Jahr zurück, das für uns wieder ein Jahr vieler Begegnungen, auch mit dem Beginn neuer Freundschaften, gewesen ist. Nun liegt es an uns gemeinsam, diese zu pflegen, weiter auszubauen, um diese auch gemeinsam genießen zu können. Was ich dazu beitragen kann, werde ich auch in Zukunft tun und hoffe dabei, wie bisher, auf Eurer Unterstützung.*

*In diesem Sinne wünsche ich allen Bruderschaften in der CCI ein friedliches, ruhiges und besinnliches Weihnachtsfest, ein von vielen Begegnungen geprägtes, glückliches neues Jahr und uns allen Gesundheit und Gottes Segen!*

## 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.

# Jochen Vahlhaus erkocht das „Blaue Band“ in der Chuchi Bielefeld.

➤ Am 25.10.2017 hatte Bruder Jochen Vahlhaus in das Domizil der Chuchi Bielefeld eingeladen, um die Prüfung zum „CdC“ abzulegen. Die Jury, Landeskanzler GMdC Jan Menninghaus, CdC Jens Baldrich, MdC Markus vom Braucke und Chuchichef MdC Dietmar Krämer wurden von Jochen empfangen und schauten dem Abend voller Erwartungen entgegen.

Bruder Jochen hat mit Assistenz einiger Bielefelder Brüder nachstehendes Menü zubereitet:

Flammkuchen mit Feigen und geräucherter Entenbrust | Gérard Maeyert Poiré \* Trilogie von Jakobsmuschel, Scampi und Flusskrebse | Ihringer Fohrenberg, Grauburgunder, Baden \* Rote Beete -Kartoffelsuppe mit Matjes Tartar \* Kiwi Sorbet \* Hirschrücken unter einer Ducca-Kruste, Kartoffel-Maronen-Gratin und Möhren | Primitivo di Manduria Surani 2014 \* Aprikosenmousse mit Krokant | Chardonnay Beerenauslese 2012, Angerhof, Burgenland \* Espresso vs. Himbeergeist

Das Menü wurde an einer festlich eingedeckten Tafel ansprechend serviert, das Zeitmanagement war nahezu perfekt. Die Jury erhob den Aspiranten mit dem obligatorischen Löffeltrunk und dem Hummer am blauen Band in den Rang eines „Chef de Chuchi“.



*Lieber Bruder Jochen, Danke für die großartige Leistung! Die erste Hürde ist genommen, das „gelbe Band“ wartet.*

*Kawivi, Provinzschreiber OWL*



## OP Mosel-Saar-Wasgau stellt die Weichen für kommende Jahre:



➤ Für Landeskanzler Gerhard Blumenröther war es eine besondere Freude, am 13. November 2017 ausnahmslos alle Chuchileiter seiner Ordensprovinz zur Jahres-Abschlussbesprechung im Restaurant „Tabaksmühle“ in Saarbrücken begrüßen zu können.

Wichtigster Punkt der Besprechung war Ort und Terminierung des Ordensprovinzfestes 2018: Federführend wird dieses Fest die Chuchi Karlsberg unter der Leitung von GMdC Wolfgang Vogelgesang am 25. August 2018 in Schwarzenbach organisieren. Gleichzeitig wurde bereits das Ordensprovinzfest 2020 der Chuchi Lebach zugeordnet, das unter der Leitung von MdC Ulrich Blass in Eidenborn stattfinden wird.

Besonderen Dank sprach der LK dem internen Organisationskomitee zur Vorbereitung, Koordinierung und Durchführung der OP-Be-

teiligung am KiG aus. Die Brüder der Chuchis Karlsberg und Ens Dorf haben dazu hervorragende Arbeit geleistet. Weil das in der OP-Mosel-Saar-Wasgau praktizierte gemeinsame Kochen organisatorisch nicht mit den Vorgaben des KiG-Organisations-Teams von Bernd Aldinger kompatibel ist, wurde beschlossen, diese (an sich bewährte) Praxis aufzugeben und zukünftig die einzelnen Chuchis was ihrer Teilnahme, Zeltanmietung, Speise-Angebote und Abrechnungen angeht, in Eigenregie zu beauftragen.

Eine große Anzahl von Rangerhebungskochern wurden für das Jahr 2018 vorgemerkt. Lediglich bei der Chuchi Trier sind nach derzeitigem Stand keine Rangerhebungen vorgesehen. Für die Chuchis Karlsberg und Gourmet 72 aus Homburg, die Landgrafen-Chuchi Pirmasens sowie die Chuchis Ens Dorf, Lebach und Saarbrücken stehen insgesamt für 2018 drei (!) GMdC-Prüfungen sowie acht MdC- und vier CdC-Rangerhebungen an, was von einem äußerst aktiven Chuchileben zeugt.

LK Gerhard Blumenröther warb für eine rege Teilnahme am Großrat in Worms und teilte mit, dass er sich nach nunmehr 18 Jahren als Landeskanzler zum letzten Mal für eine Wiederwahl zur Verfügung stellt, „um die 20 Jahre voll zu machen“. Unter der Wahlleitung von MdC Manfred Gantner wurden sowohl er als auch GMdC Wolfgang Vogelgesang als sein Stellvertreter einstimmig im Amt bestätigt.

Die nächste Chuchileiter-Besprechung wird zur Vorbereitung des OPF im Mai 2018 in Homburg bzw. in Schwarzenbach stattfinden.

Der LK bedankte sich bei MdC Ulli Alt von der Chuchi Saarbrücken für die Protokollführung, bei MdC Jürgen Arent, dass er den weiten Weg von Trier nach Saarbrücken auf sich genommen hat, sowie bei allen Chuchileitern für die ausgezeichnete, brüderliche Zusammenarbeit in der Ordensprovinz und das Vertrauen, das ihm durch seine Bestätigung im Amt erwiesen wurde.

# Wieder eine erfolgreiche Maître-Prüfung bei der Rheingau Chuchi Kiedrich!



➔ Claus-Peter Blum heißt der frisch gebackene Maître der Rheingau Chuchi Kiedrich. Am 19. August hatte Claus-Peter seine Kochbrüder und die Jury, GMdC und Großprotokollar Frithjof Konstroffer, GMdC und Landeskantler Jean-Claude Fourcade und GMdC und Chuchileiter Peter Gottbehüt ins Kochdomizil der Lehrküche der beruflichen Schulen Geisenheim geladen.

Die Teilnehmer erwartete ein vielversprechendes Menü mit exzellenten Weinen, die der Prüfling – wie schon bei seiner Chefprüfung – mit großer Sorgfalt ausgesucht hatte.

Die mit viel Liebe vorbereitete Tafel bot den entsprechenden Rahmen für folgendes Menü:

**Purple-Curry-Joghurt mit Baby-Karotten und Wildkräutersalat**  
**\* Paradiesapfelsüppchen mit Ingwer und Garnelen \* Ente Sous-Vide mit Petersilienwurzelpüree und Apfelgemüse \* Gedämpfter Saibling auf sommerlichen Gemüsen an Rieslingsauce \* Brombeer-Champagnersorbet \* Hirschrückensteak im Speckmantel mit Süßkartoffelspalten und Kräuterseitlingen \* Zwetschgenragout mit Mandelmousse**

Nach der Begrüßung der von ihm eingeladenen Jury und seinen Kochbrüdern eröffnete er den Abend mit einem Champagner Rosé – Hautvillers P. Gobillard.

Das von Claus-Peter kreierte Menü wurde dann im gesteckten Zeitplan serviert.

Nach der Präsentation des letzten Ganges, Zwetschenragout mit Mandelmousse, waren die Juroren schnell zu einem positiven Ergebnis gekommen. Das dazu gebotene Menü wurde einer Maître-Prüfung in vollem Umfang gerecht. Sicherlich machte der Jury-Vorsitzende Frithjof auch hier und da ein paar kritische Anmerkungen, die er aber ausdrücklich als geringfügig bezeichnete.

Im Kreise seiner Kochbrüder wurde Claus-Peter das gelbe Band von seinem Chuchileiter, Peter Gottbehüt, umgehängt und der wohlverdiente Schluck aus dem großen Römer kredenzt.

Die Rheingau Chuchi Kiedrich freut sich über einen weiteren MdC in ihren Reihen und gratuliert herzlich zur bestandenen Prüfung.



## Die Ordensprovinz „Ostwestfalen-Lippe“ lädt ein zur 2. Großmarmitage auf Reisen vom 1. - 5.11.2018

*Liebe Brüder,*

die Reisemarmitage 2016, zu der die Bremer Brüder nach Mallorca eingeladen hatten, ist bei allen Teilnehmern noch in bester Erinnerung. Die Ostwestfälischen Brüder laden euch und eure Partnerinnen ein zu: „Wein, Trüffel, Austern, Fisch, Schinken und anderen Spezialitäten.“ Unser Reiseziel liegt an der traumhaften Makarska Riviera ca. 70 km südlich von Split, im schönsten Teil von Kroatien.

Von unserem wunderschön gelegenen 4\* Hotel blickt ihr auf die Inseln Hvar und Brac, im Hintergrund findet ihr die Ausläufer des Biokovo Gebirges.

Feiert mit uns das Fest unserer Bruderschaft in genussreicher Atmosphäre. In der nächsten Ausgabe des „Hummer“ erfahrt ihr Einzelheiten zu unserer Flugreise.

**Wichtig: Termin 1.-5.11.2018 vormerken.**

P.S.: Unser bewährter Reiseveranstalter wird wieder „Berge & Meer“ sein.

*Karl-W. Vinke MdC, Provinzschreiber OWL*





➔ Rückblickend war das Jahr 1977 sowohl von besonders tragischen als auch besonders positiven Ereignissen geprägt. So verstarben Elvis Presley und Charlie Chaplin, zwei der größten Entertainer ihrer Zeit. Die RAF verübte Terroranschläge in Deutschland. Auf der anderen Seite wurde mit der ersten Ausgabe des Frauenmagazins „Emma“ ein entscheidender Grundstein der feministischen Bewegung durch Alice Schwarzer gelegt. Den entscheidenden Grundstein für eine „männliche“ Bewegung legte – Nein! Nicht „Didi“ Thureau, der 15 Tage im gelben Trikot fuhr und damit einen Radrenn-Boom auslöste – sondern „junge“ Männer aus Ensdorf (Saar), die beschlossen, eine Chuchi im CC-Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V. in Ensdorf/Saar zu gründen.

Der Lieblingsaperitif wurde gleich zum Namensgeber „Chuchi Paul Ricard“. Paul Ricard ist nicht nur das Getränk der ersten Stunde, sondern vielmehr der Ausdruck des französischen Einflusses und Anspruches der Gründer für eine gehobene Küche (Haute cuisine), der Pflege verfeinerter Esskultur und der Freude am gemeinsamen Kochen.

40 Jahre später. Wir notieren den 12. August 2017. Die Beziehungen reichen mittlerweile bis in die höchsten politischen Kreise. So ließ es sich Peter Altmaier – gebürtiger Ensdorfer trotz Wahlkampf nicht nehmen, unserer Feierlichkeit kurz beizuwohnen. Nur die Beziehungen zum „Wettergott“ sollten nochmal intensiviert werden.

Bei 18°C und noch leichtem Nieselregen konnten wir unsere Partnerinnen, unseren Landeskanzler, den Bürgermeister der Gemeinde Ensdorf H. Faust, Vertreter der Chuchis unserer Ordensprovinz Mosel-

## 40 Jahre – 40 Teilnehmer: Jubiläum Chuchi Paul Ricard Ensdorf / Saar



Saar-Wasgau und weitere Gäste samt Kind und Kegel mit einem erfrischenden Aperitif, einem Port-Tonic auf dem, diesen Wetterbedingungen hervorragend gewappneten, Firmenaußengelände unseres Kochbruders Thomas begrüßen. Dafür auch an dieser Stelle unserer besonderer Dank an ihn und seine Familie.

Schon während der Begrüßung durch unseren Chuchi-Leiter Peter und unseren Landeskanzler Gerhard Blumenröther hatte der Wettergott ein Einsehen und so konnten danach unsere beiden noch im Club aktiven Gründer Otmar Martin und Rolf-Dieter Bartel, gekonnt moderiert durch unseren Zere-

monienmeister Andreas, ohne Regenschirm einen kurzen historischen Rückblick zu unserer Entstehungsgeschichte zum Besten geben. Unser Jubiläum nahm unser Landeskanzler Gerhard zum Anlass, unseren völlig überraschten Chuchi-Leiter Peter Schwarz für die vorbildliche Pflege unseres Hobbys als erstem die neu eingeführte Ehrennadel der Ordensprovinz zu überreichen. Die zweite Ehrennadel ging an unseren Mitgründer und ehemaligen Zeremonienmeister (mehrere Jahrzehnte) Otmar Martin.

Bei selbstgemachter Antipasti und Wildschweinschinken wurden die Gespräche vertieft, bevor es dann mit einer kalten Melonen-Mandelsuppe mit gegrilltem Garnelenspieß kulinarisch weiterging.

Ein lauwarmer Thunfisch auf Brioche mit Tomatensorbet und Tomaten-Mango-Kompott als Zwischengang begeisterte unsere Gäste. Dann waren auch die Kochbrüder am Grillbuffet soweit und offerierten vom Entrecôte über Lammlachse, Pollo Fino und Wildbratwurst schmackhafte Spezialitäten, die den ein oder anderen zur mehrfachen Wanderung zur Cooking-Station veranlassten. Nach dem exzellenten Käsebuffet setzte unserer selbstgefertigten Kuchen und Eisspezialitäten einen fulminanten Schlusspunkt unter unser Menü. Die Feier war damit aber noch lange nicht beendet. Sie dauerte bei interessanten Gesprächen und gutem Wein noch bis in die späten Abendstunden.

An dieser Stelle möchten wir nochmal allen Gästen herzlichst für die tollen Geschenke und Ihren Beitrag zu diesem schönen Tag danken.

*Save the date: Sommer 2027,  
50 Jahre Chuchi Paul Ricard Ensdorf/ Saar*

# Kitz und Straußenei



➤ Herbst und Winter sind Jagdzeit für Rehkitze und Schmalrehe. Es gilt, wie bei anderen Geschenken der Natur, in dieser Zeit deren Ernte+Ertrag zu nutzen – und so wurde in der Pirmasenser Landgrafen-Chuchi ein Abend der fachlich geführten Zerwirkung des frischen Wilds gewidmet und in der Folge dann deren gastronomischen Genuss.

Metzgermeister Dietmar Herrmann aus Erlenbrunn, ein in der Region gelobter Wildspezialist, zerwirkte für uns ein Kitz und ein Schmalreh (nach dem Jagdrecht ein junges weibliches Reh, 10-11 Monate alt); beide sur le point erlegt ( das Fleisch sollte 1 Woche abgehängt sein, für Innereien jedoch ist absolute Frische Bedingung). Das Zerwirken wurde dann auch reihum unter fachlicher Anleitung von einigen Brüdern weitergeführt, während gleichzeitig im Hintergrund schon gehackt, geschält, gekocht und gebraten wurde.

Aber vor den Wildgenuß hat die Chuchitradition noch das Omelett unseres Neumitglieds Tristan Chéret gesetzt, und das obwohl auch schon der nächste Gang „Consommé double vom Reh mit frischer Brioche“ unter seiner Verantwortung stand. Die Omelettkreationen haben sich bei uns zu einem Originalitätswettbewerb gemausert (inklusive der Verwendung von Wachtelei und Kaviar) – sodass nun die Spannung in der Küche prickelnd wurde. Was hat der künftige Apprenti vorbereitet? Ein Straußenei (mit ca 1,3 kg Inhalt)!

Dessen Öffnung (ohne einen Tropfen Verlust): Ankerben, Akkubohren, Ausblasen mit geknicktem Strohhalm war ein Schauspiel, das beidseitige Backen und Würzen mit Safran (frisch aus der Markthalle von Valencia) ein weiteres, der Genuss aber ... himmlisch. Dann gings Schlag auf Schlag auf höchster Gastroebene weiter: Maronensuppe mit gebackenen Streifen von Herz, Leber, Niere (die insgesamt kredenztene Weine: siehe Foto – der Ruby zum Consommé fehlt), Rehulasch mit Ribiselmarmelade, gebackenes Rehfilet mit Breznknödeln und Steinpilzen (die Sauce allerfeinst mit Bitterschokolade arrondiert), Lebkuchenmousse mit Glühweinobst ... was will man mehr!

Apropos: Consommé oder Consommé double ? – das Verhältnis Fleisch zu Brühe macht den Unterschied, d.h. üblicherweise rechnen wir 1 zu 5, die doppelte Kraftbrühe „verdoppelt“ den Fleischanteil auf 2 zu 5 ! Unter einem solchen Gourmet-Gewitter konnten dann auch die Planungen für 2018 angegangen werden – und wenn auch 2017 schon sehr lehrreich war: das nächste Jahr soll uns noch weiter bringen.



# Internationales Marmitage in Mechelen – einfach nur schön



*Das ist Mechelen, wenn „hinter den Mauern“ die Kochbrüder mit Schwestern dinieren...*



*Galadinner im Festsaal*

➔ Was mündlich durch Walther Tieleman immer wieder angekündigt, im Frühjahr im Hummer bekannt gemacht, wurde schließlich vom 06. – 08.10.2017 Wirklichkeit: Nach fünfzehn Jahren feierte das Corps Culinaire België sein Internationales Marmitage und lud hierzu die Kochbrüder aus der Schweiz, aus den Niederlanden und vom CC-Club kochender Männer in Deutschland ein, vertreten u. a. durch CCI-Generalsekretär Bert Schreiber, Robert Eymann GK, Hans-Peter Maichle GL, Bernd Aldinger MD, Thomas Schmidhuber OO und weitere Kochbrüder, jeweils mit Schwägerin.

Die Chuchileiter Dirk Coopman und Jan Eyndels der Chuchinen Mechelen und Vilvoorde hatten sich so einiges einfallen lassen – kurz gesagt, alles passte bis auf das Wetter!

Bereits im Vorfeld wurden die teilnehmenden Brüder per Mail über das Programm informiert, dann über ein wunderschönes Willkommensvideo und schließlich kurz vor dem Termin selbst nochmals herzlich persönlich begrüßt. Die beiden ausgewählten Hotels lagen

zum Vorteil von allen im Zentrum selbst, sodass alles fußläufig erreicht werden, nebenher die zahlreichen Cafés und Lokale bestaunt und erkundet, vor allem aber auch unsere Partnerinnen die zahlreichen Modengeschäfte besuchen konnten.

Nach einem Willkommensempfang im Café Belge und dem Einchecken am Freitagnachmittag spazierten wir als Gruppe zur historischen Brauerei Het Anker, wo wir mehr über die Brauerkunst dort, nebst Zutaten wie Lakritz, Orangenschale und sogar Whiskey, lernten – das Reinheitsgebot kennende Bierliebhaber schwiegen – bevor es zur Verkostung mit Erläuterung von vier Bieren ging. Informationen zum ehemaligen Beginenhof und eine kurzweilige Stadtführung schlossen sich an. Ziel war wiederum das Café Belge, wo die belgischen Kochbrüder für uns zahlreiche kleine und immer wieder neu interpretierte Gerichte zubereitet hatten und servierten.

Der Samstag begann mit einer Stadtführung für unsere Schwägerinnen und einem kulinarischen Workshop durch einen Chefkoch im Au-



*Ich freue mich, dass Ihr alle hier seid... Walther Tiedemans bei der Begrüßung*



*Es ist geglückt – die Belgier strahlen*



*Der Ehrentrunk aus dem „deutschen Löffel“ für den ältesten belgischen Confrère*



*Generalsekretär überbringt die Grüße des CCI*



*Ein Mannheimer und der Schweizer Präsident Koni Ritter*



*Deutsch-Schweizer Verbrüderung*



*GL Peter Maichle in Begleitung*



*Die Gäste haben Hunger...*



*Verdiente Ehrungen für die Organisatoren*

ditorium des Hof de Merode für uns Kochbrüder, v. a. über „the art of outdoor cooking“ mit einem neuartigen Grill der Marke OFYR, für uns zum Schmunzeln auf Flämisch. Beim anschließenden Empfang im Rathaus kamen die Gruppen wieder zusammen, nicht ohne zuvor den Markt auf dem Grote Markt selbst besucht und dort einige Spezialitäten gefunden zu haben. Beim Empfang selbst wurden wir mit auf dem nun kennengelernten Grill gezauberten Speisen, neben anderen, verwöhnt. Grußworte aller befreundeten internationalen Kochclubs schlossen sich an. Nachmittags besuchten wir Kochbrüder wiederum einen Workshop zum Thema Messer der Firma Kookpunt, Rotterdam.

Abends empfingen uns die belgischen Kochbrüder mit gekonnt musikalischer Begleitung zweier Cellistinnen des Konservatoriums Mechelen, wiederum im Hof de Merode, bevor im Saal selbst der Festabend mit Menu begann. Gruß- und Dankesworte von Walther Tiedemans und CCI-Generalsekretär Bert Schreiber folgten, letzterer ging auf die

Historie ein und hob die Arbeit von Walther Tiedemans zur Belebung des Kochens in Belgien und zur Kontaktpflege nach Deutschland und in die Schweiz hervor. Höhepunkt sicher auch der Löffeltrunk für Piet van Achter als besondere Ehrung für seine Verdienste.

Der Abend verging im Nu, nicht zuletzt durch das gekonnt international aufspielende Orchester Diablo und die vielen Gesprächsrunden unter neu kennengelernten Kochbrüderinnen samt Schwägerinnen.

Während sonntags die ersten bereits morgens nach dem Frühstück abreisten, der weite Heimweg und die Wetterkapriolen des Wochenendes waren hierfür verantwortlich, verabschiedeten sich die belgischen Kochbrüder von uns wieder mit einem großen Abschied im Hof de Merode bei Gebäck, Kaffee und Champagner.

Vielen Dank allen verantwortlichen belgischen Kochbrüderinnen, allen voran Walther Tiedemans, bis zum nächsten Aufeinandertreffen und Wiedersehen. Mechelen war sicher eine Reise wert – wir kommen wieder.

*Christof Straub GMdC, CL Geislingen Oederthurm*

## Ehrung für Chuchileiter Wolfgang Vogelgesang: Der Nachwuchs der Karlsberg-Chuchi Homburg profiliert sich !



➔ Seit 25 Jahren ist Wolfgang Vogelgesang Leiter der Karlsberg-Chuchi und über seine seit fast ebenso vielen Jahren ausgeübte Tätigkeit als Leiter von Kochkursen der Volkshochschule ist es ihm gelungen, besonders talentierten Nachwuchs stets für eine CC Mitgliedschaft in seiner Chuchi zu gewinnen.

So strebten gleich zwei neue junge Brüder der Karlsberg-Chuchi im Oktober und November 2017 den Rang des „Chef de Chuchi“ an und, um es gleich vorweg zu nehmen, mit großem Erfolg!

Den Anfang machte Apprenti Michael Schmitt mit einem anspruchsvollen Menü, in welchem er sowohl



einen Fisch, als auch einen Fleischgang als „prüfungsrelevant“ anmeldete. Die Jury und seine Homburger Kochbrüder begrüßte er zunächst mit einer gelungenen Variation vom Wildlachs. Gefolgt wurde diese von einem lauwarmen Pfefferlings-Salat und einem Kaninchenrücken, der von MdC Peter Kallenborn als Roulade gefüllt mit einer Kalbfleischfarce und dem zerkleinerten Schenkelfleisch des Kaninchens serviert wurde. Es war ein köstlich saftiges Gericht mit einer pfeffrigen Sauce und toll gewürzten Pilzen. Als erstes Prüfungsgericht präsentierte Michael einen mit grünem Spargel gespickten Seeteufel in Butter und Olivenöl à point gegart, dazu gebratener Spargel, noch mit „schönem Biss“, harmonisch begleitet von einer köstlichen Kartoffel-Oliven-Vinaigrette. Ein Gericht, das allen Ansprüchen mehr als gerecht wurde! Nach einem erfrischenden Melonen-Sorbet mit getrocknetem Speck folgte auch sogleich der zweite Prüfungsgang: Ein bei Niedrigtempera-

tur vorbildlich gegartes Filet vom irischen Weideochsen, wie man es in keinem 3-Sterne Restaurant besser bekommen kann. Ein Süßkartoffel-Püree mit einer gehaltvollen Portwein-Glace, sautiertem Rucola und kleinem Gemüse, rundeten das Gericht ab, für das die Jury höchste Noten vergab.

Nach einer optisch und geschmacklich bemerkenswerten Käse-Dessert-Kombination von Ziegenkäse-Bällchen mit Apfel-Trauben-Salat ließ der „Dessert-Künstler“ CdC Christian Rubly mit zwei Desserts noch ein kulinarisches Feuerwerk abbrennen, das den Landeskanzler in seiner anschließenden Laudatio zu besonderen Komplimenten veranlasste.

Die Jury von GMdC Wolfgang Vogelgesang und MdC Andreas Mrozek unter der Leitung von LK Gerhard Blumenröther war sich einig: Die Leistung von Andreas Schmitt war hervorragend; den Hummer am blauen Bande hat er hoch verdient!

Auch Markus Kania stellte ein anspruchsvolles Menü zusammen und meldete für seine im November folgende Prüfung einen Fleischgang und ein Dessert an.

Dieses Menü eröffnete der frisch gebackene CdC Michael Schmidt mit einer schönen und leckeren Präsentation von Lachs, Ziegenkäse, roter Rube und Kresse-Butter auf Rosmarin-Brot. Es folgte eine köstliche Steinpilzessenz mit Petersilien-Klößchen von MdC Peter Kallenborn und CdC Toni Fritsch, bevor GMdC Wolfgang Salzmann und MdC Helmut Volz die Kochbrüder mit einem vorzüglich gewürzten, kalt gegarten Wolfsbarsch an gelben Rübchen und Granatapfelkernen verwöhnten.

Ein erfrischendes Cidre-Sorbet und ein Feigenessig vom Doktorenhof sorgten für eine Neutralisation der Geschmacksnerven, denn nun gab es als 1. Prüfungsgang Lamm-lachse, perfekt rosa gebraten, dekorativ begleitet von einem mit Leber-Mousse gefüllten Champignon auf Basilikumschaum und einem Kartoffel-Türmchen mit Karotten-Maronen-Püree.



Für die Jury, diesmal bestehend aus GMdC Wolfgang Vogelgesang und MdC Stefan Zapp unter der Leitung von LK Gerhard Blumenröther, eine überzeugende Leistung.

Eine wirklich tolle, unglaublich geschmacksintensive Kreation boten alsdann MdC Raimund Konrad und CdC Christian Rubly an: Quiche aus Apfel und Gruyère-Höhlenkäse mit einem scharfen Abgang; ein Genuss!

Mit seinem Dessert-Prüfungsgang aus Bisquit, Sorbet, Gebäck und Frucht-Verarbeitungen stellte Markus Kania nochmals unter Beweis, dass er nicht nur die Geschmacksnerven seiner Gäste verwöhnen kann, sondern auch ein Künstler der Präsentation ist.

Auch seine Weinauswahl war zu allen Gerichten harmonisch, wobei er neuen Entwicklungen offen gegenüber steht. Die Jury war auch mit diesen „Trouvaillen“ sehr zufrieden; schließlich fungiert Markuis Kania auch als Sommelier der Karlsberg-Chuchi. LK Gerhard Blumenröther stellte in seiner Laudatio fest, dass die Homburger Chuchi stolz sein kann auf ihren Nachwuchs. Sowohl Andreas Schmidt als auch Markus Kania haben sich den Hummer am blauen Bande mit Bravour erkocht.

Der Landeskanzler nutzte diese Gelegenheit, um auch die Leistungen von GMdC Wolfgang Vogelgesang als 25 Jahre erfolgreichen Chuchileiter zu würdigen und ihm die Ehrennadel der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau zu verleihen.

*Gerhard Blumenröther*



# Peter Norheimer – neuer Maître CC der Feinschmeckerchuchi Mannheim!



➔ Er kam in unsere Chuchi auf Empfehlung, er fügte sich problemlos ein, er hilft immer und überall und wurde so zu einer festen Säule der Chuchi! Was ihn besonders auszeichnet ist die Tatsache, dass er das Wort „nein“ nicht zu kennen scheint, sollte man ihn um Hilfe oder Unterstützung bitten. Seine große Liebe aber (bei der Arbeit in der Küche) ist eine „Schorle“, was ihn allein dadurch als waschechten Kurpfälzer auszeichnet und ihm auch einen speziellen „Namen“ einbrachte ... Sein Bestreben, „einmal auch zumindest ein gelbes Band am Hals tragen zu können“, hat er sich nun erfüllt! Nach der erbrachten Küchenleistung aber kann man davon ausgehen, dass man bald auch das grüne Band an seinem Hals leuchten sehen wird. Dies kann und wird sicher auch die angereiste Jury mit Großlöfelmester Peter Maichle, dem als Vertreter des Landeskanzlers gekommenen Majordomus Bernd Aldinger sowie als Vertreter der eigenen Chuchi, der Vorsitzende des Ehren- und Satzungsrates GMdC Bernd Nennstiel, bestätigen.

Doch nun zu dem, was Peter den Titel Maître CC eingebracht hat, sein Prüfungs Menü:

Nachdem es bei der „Feinschmeckerchuchi“ üblich ist, von jedem Kochabend einen „Film“ (DVD) anzufertigen, von denen dann in Ausschnitten ein Jahresfilm (Länge meist 2 Std.) zusammengestellt wird, hatte Peter die Idee, sein „MdC-Menü“ aus den Highlights des Jahres 2017 zu gestalten. Nach dem Motto, „Best of Chuchi Mannheim 2017“, startete das Menü mit dem Gruß aus der Küche, einem mediterranen Pulposalat im Glas, danach einem „Tatar von Kalbsfilet“ gekrönt mit „kleinen Eiern vom Stör“. Das Tartar, vielleicht etwas zu dezent gewürzt, von absoluter Frische, die „Eierchen“ das Ganze „luxuriös“ ergänzend, war ein gelungener Auftakt. Danach die Suppe von schwarzen Trüffeln, benannt – weil gewidmet – nach Präsident Valery Giscard d’Estaing, eine Creation von Paul Bocuse, und geschmacklich fein abgestimmt, fürwahr ein Genuss unter der Blätterteighaube. Die „Ravioli vom Hummer“ mit einem Rotgarnelenspieß und Orangenbutter das Zwischengericht, da schlug das Herz eines Hobbykochs vielleicht sogar das eines Sternekochs noch höher – einfach Spitze! Beim Hauptgang ließ dann Peter sein zweites Hobby – die

Jagd – durchblicken. Vom selbst erlegten Reh komponierte er die „Geschmorte Schulter“ auf neue Art modern mit einem Stampf von Süßkartoffeln und Spitzkohl! Schade, schade, dass dieser Bericht nicht auch noch den Duft und Geschmack der Sauce vermitteln kann! Kompliment! Wenn nach diesem Gang noch etwas gefehlt hätte, dann wäre es höchstens das berühmte „Tüpfelchen auf dem i“ gewesen. Und das sollte das Dessert werden: „Soufflé Rothschild“! Peter wollte es luftig und locker, schaumig auf den Tisch bringen ... Leider spielte ihm da jemand einen Streich – war es der Ofen? War es die Zugluft? Das „Soufflé“ blieb in seiner Behausung, ohne sich selbst „aufzublasen“ Leider, leider – es hätte eine Top-Prüfung werden können. So wurde es leider „nur“ eine wirklich gute Prüfung mit dem „Hummer am gelben Band“ als äußeres Zeichen und verdienten Lohn für ein sehr gelungenes Menü!

Begleitet wurde dieses Menü von mit viel Sachverstand ausgewählten Weinen, was den schon vorher geschilderten Weinfreak Peter auch in hellstem Licht strahlen ließ! Nach Meinung der Jury und deren Benotungen war es eine exzellente Leistung des Prüflings, die auch den ungeteilten Beifall der komplett anwesenden „Feinschmeckerbrüder“ fand. Was dabei sicherlich auch erwähnenswert ist, war die Tatsache, dass mit Peter Maichle, Bernd Aldinger und Ehrengroßkanzler Bert Schreiber gleich drei Chevaliers C.C. anwesend waren. Auch das ist nicht alltäglich! Freuen wir uns also heute schon auf den nächsten „Norheimer-Termin“, die Prüfung zum „Grünen...“, also zum Grand-Maître CC, für die er sich spontan einen Termin im November 2018 reservieren ließ. Er möchte nämlich die kleine Scharte des doch nicht (ganz) gelungenen Desserts schnellstmöglich korrigieren ...

Wir drücken heute schon die Daumen, lieber Peter, genau auch nach der Devise von Konfuzius: „Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt, aber nur wenige, die den Geschmack zu schätzen wissen!“





## Chuchi Porta Westfalica organisiert Schlachtfest

➔ Ulrich Dörjes, Urgestein der Chuchi Porta, hatte eingeladen und 10 Brüder aus der Ordensprovinz Ostwestfalen-Lippe waren nach Rinteln angereist, um in der hochmodernen Fleischerei von „Maitre Wild“ zwei Schweine in köstliche Wurstwaren zu verwandeln.

Unter der Anleitung von Fleischermeister Ulrich Dreckshage wurde Fleisch geschnitten, Zwiebeln gehackt und Gerstengrütze gerührt.

Leckere Leber-, Blut-, und Sülzwürste waren der Lohn für die Arbeit. Hergestellt wurden auch zwei Westfälische Spezialitäten, die es so nur in OWL gibt: Einmal die „Stippgrütze“, auch Wurstebrei genannt, die aus Kopffleisch, Innereien und Gerstengrütze hergestellt, in große Wurstdärme abgefüllt wird. Vor dem Verzehr wird sie in der Pfanne erhitzt und mit Salzkartoffeln und Gewürzgurken serviert. Die Lipper trinken dazu Milchkafee, die Westfalen bevorzugen Pils.

Eine weitere Spezialität ist die „Kohlwurst“ eine leckere Mettwurst, die im Grünkohl mitgekocht wird und für den nötigen Schmelz sorgt. Beides typische Wintergerichte, die man nicht unbedingt zur veganen Küche zählt.

Vom Schlachten handelt auch das nachfolgende Gedicht von dem 1832 im Schaumburger Land, also in der unmittelbaren Nachbarschaft, geborenen Dichter Wilhelm Busch.

**Das Messer blitzt, die Schweine schreien,  
man muss sie halt benutzen.  
Denn jeder denkt, wozu das Schwein,  
wenn wir es nicht verputzen.  
Und jeder schmunzelt, jeder nagt,  
nach Art der Kannibalen.  
Bis man dereinst „Pfui Teufel“ sagt:  
Zum Schinken aus Westfalen.**

*kawiviProvinzschreiber OWL*

## Die „Chuchi Wormatia“ lädt für 29. - 30. Juni 2018 zum Wahlgroßrat nach Worms ein.



➔ 2018 feiern die Wormser 1000 Jahre Wormser Dom, 500 Jahre Martin Luther, den Rheinland-Pfalz Tag, die 17. Nibelungenfestspiele und natürlich CC Wahlgroßrat.

Kapitel- und Landeskanzlersitzung werden im Ratssaal der Stadt Worms stattfinden. Am frühen Nachmittag dann der Empfang

durch unseren Oberbürgermeister und Schirmherren Michael Kissel. Bitte unbedingt schon heute diesen Termin reservieren! Die grüne Stadt Worms hat viel zu bieten, kommt, schaut, staunt. Einzelheiten erfahrt Ihr in den nächsten HUMMER-Ausgaben!

*Euer MdC Bernd Harbauer*





# KiG 2017

## KOCHEN IM GRÜNEN

# KiG 2017

## im Film festgehalten!

**Liebe Kochbrüder,**

*dieses phänomenale Kochen im Grünen 2017 liegt nun schon wieder viele Wochen hinter uns und die Vorbereitungen für das nächste KiG laufen bereits wieder.*

*Schade für alle Brüder, welche dieses Mal nicht dabei sein konnten oder womöglich noch nie dabei waren. Zu meiner Freude ist es uns dieses Mal auch gelungen, einen ganz tollen 50-minütigen Film fertigen zu lassen, den Jürgen Farrenkopf von der Feinschmecker Chuchi Mannheim ganz unauffällig gedreht hat.*

*Ich bin mir sicher, dass jeder, der diesen Film ansieht, vom Drang beseelt sein wird, dieses Fest das nächste Mal mitzuerleben. Termin wird wie immer das letzte Augustwochenende sein, also vom 30.8. - 1.9.2019*

*Wer diese CD gerne haben möchte, der kann diese im Clubbüro bei unserer Sekretärin Frau Neichel bis spätestens 31.12.17 bestellen. Der Versand erfolgt dann gleich Anfang des neuen Jahres. Die Kosten betragen 10,- zuzüglich der Versandkosten.*

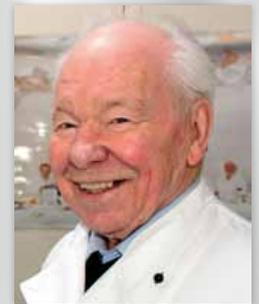
*Herzliche Grüße von Topf zu Topf  
Euer Majordomus*



## Nachrufe

### Paul Scholze

*GMdC, Ehrenlandeskanzler Rhein-Main*



Mit dem Tod von Paul Scholze am 25.10.2017 verliert die Chuchi Pompejanum Aschaffenburg ihr letztes Gründungsmitglied und die Ordensprovinz Rhein-Main ihren Ehren-Landeskanzler.

Paul Scholze war 44 Jahre, seit dem 12.5.1973, Mitglied im Club Kochender Männer und in der Chuchi Pompejanum Aschaffenburg und war über die Grenzen der Ordensprovinz hinaus bekannt. Er führte unsere Chuchi in die 1983 unter seiner tätigen Mit-hilfe neu gegründete Ordensprovinz Rhein-Main.

Sein Rat war geschätzt und oft gefragt. Paul Scholze war viele Jahre Chuchileiter unserer Chuchi und von 1999 bis 2006 Landeskanzler unserer Ordensprovinz. Er führte als Almosenier die Ordenskasse von 1995 an und übergab diese im Jahr 2016 an unseren Landeskanzler. Er war darüber hinaus über viele Jahre Kassenprüfer unseres Gesamt-Clubs. Seine Prüfberichte waren immer korrekt und vollständig und ergaben einen guten Blick auf die Kassenlage unseres Clubs.

Über Jahrzehnte hat er an unzähligen Rangerhöhungskochen als Juror teilgenommen. Seine kritische Meinung war gewünscht und geschätzt. Paul war bis zuletzt von jugendlicher geistiger Fitness. Er hat unsere Clubzeitschrift „Hummer“ über Jahre lektoriert, die Beiträge kritisch gelesen und mit den Autoren und der Redaktion letztmals die Ausgabe 5/2017 optimiert.

Im Oktober 2016 wurde ihm in Anerkennung seiner herausragenden Leistungen für die Ordensprovinz Rhein-Main die Urkunde zur Ernennung zum Ehren-Landeskanzler überreicht. Den Halsorden des Landeskanzlers, Hummer am rot-weiß-roten Band mit Rubinen wurde ihm vom Großrat im Jahr 2006 zum Zeichen seiner Würdigung über die Amtszeit hinaus auf Lebenszeit verliehen. Er war Träger der silbernen Ehrennadel unseres Clubs sowie des CC-Clubwappens am goldenen Band und des „kleinen Hummers“ als Ehrung für die Mitaustrichtung des Großrates 2013 in Aschaffenburg.

Paul hat neben der Chuchi Aschaffenburg an der Gründung vieler Chuchis erheblichen Anteil, unter anderem Chuchi Frankenstein in Seeheim-Jugenheim, Köchelbrüder-Chuchi in Fulda und andere.

*Paul Scholze wurde 87 Jahre alt.  
Wir werden ihn sehr vermissen.*

*Unser langjähriges Mitglied*

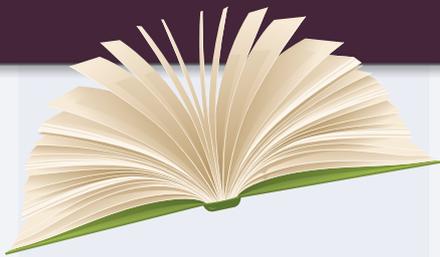
### Arnold Hundertmark, GMdC

ist am Mittwoch, den 11.10.2017 im Alter von 95 Jahren sanft eingeschlafen.

Die Chuchi Philipp-Delp Darmstadt-Eberstadt trauert um ihren Kochbruder Arnold, der mit Leidenschaft und Hingabe bis ins hohe Alter als Vorbild für uns alle den Kochlöffel geführt hat.



*Wolfgang Wagner-Noltemeier und die Brüder der Chuchi Philipp-Delp*



Liebe Brüder der Kochkunst,

eigentlich wollte ich in dieser Ausgabe des Hummer Eure Kochbuch-Empfehlungen weitergeben. Leider haben mich nur zwei Antworten erreicht. Deshalb wiederhole ich meine Bitte: welches Kochbuch hat Sie besonders beeindruckt? Das Kontingent an Dankeschön-Büchern ist noch nicht ausgeschöpft – Sie können sich somit eine persönliche Nikolausfreude bereiten.

Ich stelle Ihnen diesmal die Siegertitel des Literarischen Wettbewerbs der Gastronomischen Akademie Deutschlands vor. Diese Bücher wurden mit der begehrten wie renommierten Goldmedaille ausgezeichnet.



Es beteiligten sich 36 Verlage, die 106 Kochbuchtitel einreichten. Die Verlage erhielten ihre Auszeichnung im Rahmen einer Pressekonferenz im Radisson Blu Frankfurt während der Frankfurter Buchmesse.

Friedliche Weihnachten und Gesundheit im neuen Jahr wünscht Ihnen  
Ihr Helmut Weber

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](mailto:kochbuch@t-online.de)  
Alle Preisangaben wurden sorgfältig recherchiert;  
Irrtum und Preisänderung vorbehalten.



**Hotel Sacher: Das Original Sacher Backbuch.** Verlag Gräfe und Unzer, 272 S., 24,99 EURO

Das Original Sacher-Backbuch bietet die Gelegenheit, die beliebten klassischen Rezepte nachzubacken. Natürlich ist auch die Sachertorte dabei, auch wenn

das Original nach wie vor ein streng gehütetes Geheimnis ist.



**Markus del Monego: Wie schmeckt trocken? Unterhaltendes Weinwissen.** Süddeutsche Zeitung Edition, 176 S., 14,90 EURO

Bei seinen Reisen durch die Welt des Weins trifft Markus del Monego Weinbauern ebenso wie Weinköniginnen und eröffnet dabei seinen Lesern Weinwelten, die man in herkömmlichen Weinführern nicht findet.



**Anne Fleck, Su Wissing: Die 50 gesündesten 10-Minuten-Rezepte.** Becker Joest Volk Verlag, 192 S., 28,00 EURO

So fix und lecker geht gesunde Ernährung! Die Gerichte in diesem Buch sind nicht nur besonders gut für die Gesundheit, sondern schmecken auch fantastisch:



**Daniel Humm, Will Guidara: Nomad – Das Kochbuch mit Cocktailbuch.** Matthaes Verlag, 530 S., 89,00 EURO

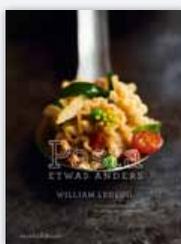
Der Schweizer Spitzenkoch Daniel Humm gewährt ganz persönliche Einblicke in eines der kreativsten Fine Dining-Restaurants der USA.

Das Buch enthält 160 innovative und fein abgestimmte Rezepte in Hochglanz-Optik.



**Richard Rauch, Katharina Seiser, Joerg Lehmann: Winter – Die Jahreszeiten-Kochschule.** Christian Brandstätter Verlag, 248 S., 34,90 EURO

Band 1 der ersten saisonalen Kochschule. Mit diesem Buch bekommt der Leser einen sehr detaillierten Einblick in die saisonale Kochkunst der österreichischen Küche.



**William Ledeuil: Pasta etwas anders.** Verlagshaus Jacoby & Stuart, 224 S., 24,80 EURO

William Ledeuil erläutert am Anfang des Buches die unterschiedlichen Mehlsorten, aus denen Pasta hergestellt wird, danach stellt er italienische und asiatische Pastasorten vor sowie 14 Grundrezepte.



**Siegfried Brenneis, Engelbert Kötter: Urgetreide – Dinkel, Emmer, Urroggen und mehr.** Matthaes Verlag, 376 S., 89,00 EURO

Vom Chia-Brot über die Urkorn-Laugenbrezel bis hin zum süßen Vollkornknoten mit Physalis – 70 exzellente Rezepte.



**Esther Kern, Pascal Haag, Sylvan Müller: Leaf to Root.** AT Verlag, 320 S., 49,90 EURO

Wie beim Fleisch, wo das Filet nicht zwingend das beste Stück ist, gibt es auch beim Gemüse eine neue kulinarische Welt abseits der klassischen Teile zu entdecken. Dieses Buch ist eine Inspirationsquelle für Alltagsküche, Gemüsegärtner und Kochprofis.



**Wolfgang Müller: Wurst & Küche.** Matthaes Verlag, 304 S., 69,90 EURO

Ein paar Geräte, die richtigen Rezepte, das notwendige Know-how, gute Zutaten und etwas Elan – dann kann es losgehen mit der eigenen Wurstherstellung. 70 Rezepte zu Rohwurst, Brüh- und Kochwurst, Brat- und Grillwurst sowie für Spezialitäten, wie Terrinen.



**Kochhaus: Lust auf Kochen – Kreative Rezepte für jeden Tag.** Dorling Kindersley Verlag, 352 S., 24,95 EURO

Kochhaus ist das erste Lebensmittelgeschäft, das sich konsequent dem Thema Selberkochen widmet und nicht mehr nach Warengruppen, sondern nach Rezepten sortiert ist. An freistehenden Tischen voller frischer Zutaten finden die Kunden alles, was sie zu einem bestimmten Gericht brauchen.



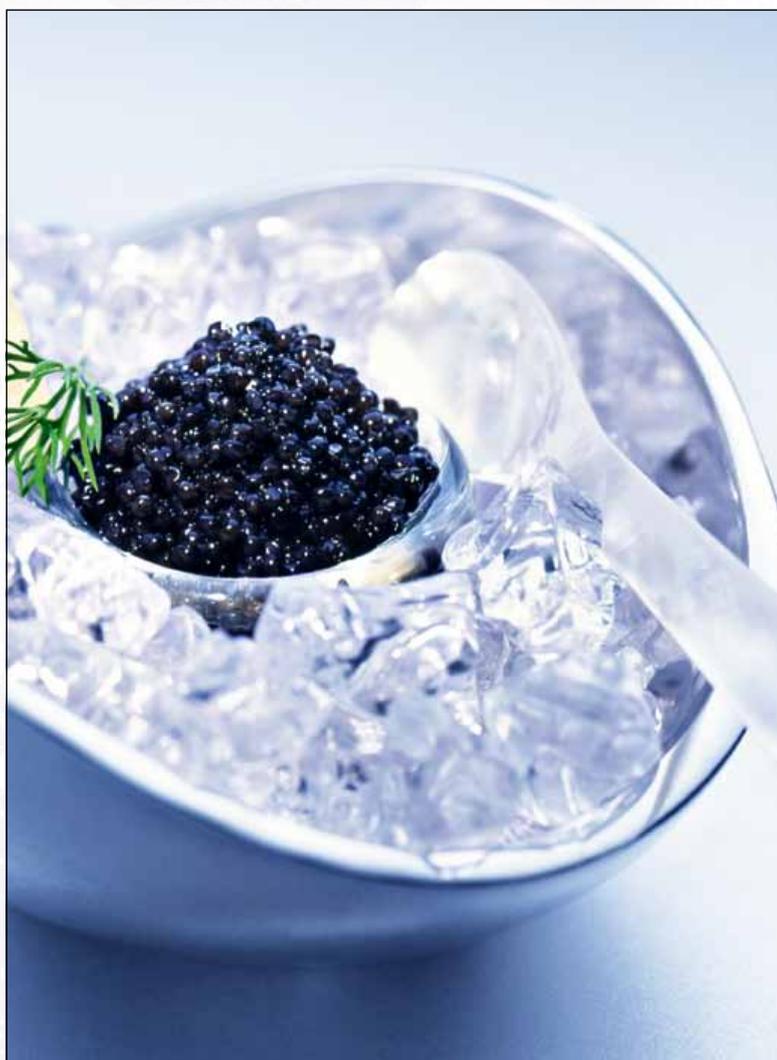
**Su Vössing: Suppen, Eintöpfe und Schmorgerichte.** Becker Joest Volk Verlag, 180 S., 34,00 EURO

Nicht umsonst finden sich seit Ewigkeiten „Eintöpfe“ in allen Kulturen und Küchen dieser Welt. Dass sie aber trotzdem hinreißende kulinarische Highlights sein können, zeigt Su Vössing in ihren Rezepten mit der Kombination aus perfektem Handwerk und der notwendigen Raffinesse.



**Anne-Katrin Weber: Last Minute Vegetarisch – Richtig lecker kochen in nur 10 bis 20 Minuten.** Becker Joest Volk Verlag, 192 S., 29,95 EURO.

So schmeckt zeitgemäße, schnelle Veggie-Küche heute. Für jeden Geschmack gibt es eine große Auswahl vegetarischer Leckereien.



# 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<sup>®</sup> 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](http://www.jfsconsulting.de)



Assoziiert mit Maack & Company