



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 2 | März | April 2018



Wahlgroßrat in der Nibelungenstadt

Worms: 29./30. Juni 2018!



Die Reisemarmitage 2018 nach Kroatien steht!

Bildreiche Vorschau mit Programm



Die schönste Schweinerei in Süddeutschland



Mannheimer Kochschürze 2018



Aus den Chuchis



Literarisch-Kulinarisch

Hagendenkmal am Rhein



berge & meer

Reisen. Für Entdecker.

Verbindliche Anmeldung – Anmeldeschluss 08.05.2018

Bitte einsenden an:

Name: CC-Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmitee.V.
 Frau Monika Neichel
 Straße: Hauptstrasse 31
 PLZ Ort: D-76593 Gernsbach
 Telefon: 07224 – 9948900
 Fax: 07224 – 9948901
 Mail: cc-club@t-online.de

Ich/wir melde/n mich/uns hiermit verbindlich für folgende Reise an: Mindestteilnehmer 150 Gäste
 (Vorbehaltlich Verfügbarkeit)

Reiseziel: Reisemarmitage Kroatien

Reisetermin: 01.11. – 04.11.2018

Reisepreis pro Person inkl. aller Steuern und Gebühren

☐ im Doppelzimmer	599 €	Anzahl _____
☐ Doppelzimmer zur Alleinbelegung/Einzelzimmer	668 €	Anzahl _____
☐ Aufpreis Meerblick (ggf seitlich oder eingeschränkt)	25,- €	Anzahl _____

Wunschleistung frühere Anreise – fester Termin vom 28.10 - .01.11.2018 inkl. Halbpension

☐ Doppelzimmer	230 €	Anzahl _____
☐ Doppelzimmer zur Alleinbelegung/Einzelzimmer	319 €	Anzahl _____
☐ Aufpreis Meerblick (ggf seitlich oder eingeschränkt)	30 €	Anzahl _____

Gewünschter Abflughafen (Änderungen vorbehalten, ggf.mit Zwischenstopp)

☐ ab / bis Stuttgart	Anzahl _____	☐ ab / bis Hamburg	Anzahl _____
☐ ab / bis Frankfurt	Anzahl _____	☐ ab / bis Berlin	Anzahl _____
☐ ab / bis München	Anzahl _____		

Ich/wir wünsche/n eine Reiseversicherung

☐ Reiserücktrittsversicherung	bis EUR 600,-	20,- €* Anzahl _____
	bis EUR 1.000,-	29,- €* Anzahl _____

☐ Premium-Schutz	bis EUR 600,-	23,- €* Anzahl _____
	Bis EUR 1.000,-	38,- €* Anzahl _____

☐ Aufpreis Prämie „ohne Selbstbehalt“	10 €	Anzahl _____
--	------	--------------

* Gruppentarife; gültig wenn mindestens 10 Teilnehmer aus der Gruppe eine Versicherung buchen.

Name (laut maschinenlesbaren Teil im Pass): _____ Vorname (laut maschinenlesbaren Teil im Pass): _____

Geb.-Datum: _____ Anschrift: _____

Telefon (privat): _____ Email: _____

Weitere Teilnehmer/-innen:

Name (laut maschinenlesbaren Teil im Pass): _____ Vorname (laut maschinenlesbaren Teil im Pass): _____

Geb.-Datum: _____ Anschrift: _____

Telefon (privat): _____ Email: _____

Ort/Datum: **Unterschrift:**

Ihre beiliegenden Allgemeinen Reisebedingungen habe ich gelesen und erkenne Sie, ggf. auch im Namen der mitreisenden Personen, an. Ich erkläre ausdrücklich, auch für die Erfüllung der Pflichten der von mir angemeldeten weiteren Reisetilnehmer einzustehen.

Für die Reise gelten die Reisebedingungen des Veranstalters: Berge & Meer Touristik GmbH

Liebe Brüder,



es ist geschafft, die Reisemarmitage vom 1. bis 4. November 2018 steht.

Die Brüder um Markus vom Braucke haben trotz Ausfall von Air Berlin die Reise mit Berge und Meer auf die Beine gestellt. Ich bin sicher, es wird eine großartige Veranstaltung, voller Genuss und Spaß. In diesem Hummer findet Ihr Näheres, also meldet Euch an und beachtet bitte den Anmeldeschluss am 08.05.2018.

Die Ordensprovinz Ostwestfalen Lippe sowie das Kapitel und Grosskapitel freuen sich auf Euch und ein paar wunderbare gemeinsame Tage in Kroatien.

Am 30. Juni findet unser Wahlgrossrat in Worms statt. Die Chuchi Wormatia Worms um Bernd Harbauer hat ein phantastisches Programm erstellt. Wir dürfen alle sehr gespannt sein!

Bitte liebe Chuchileiter und Landeskanzler kommt in großer Zahl, damit wir alle Beschlüsse mit starker Mehrheit verabschieden können.

Aber nicht nur das, es ist auch einfach schön, Euch zu sehen und Eure Anregungen entgegenzunehmen. Eure Brüder und Ihr seit der Club!

Wir vom Kapitel sind nur Eure ausführenden Organe und versuchen, den Club in Eurem Sinne zu führen.

Liebe Brüder, bis bald in Worms – Euer Robert

Bestellung Club-Servietten auf dem Großrat in Worms möglich!

Vereinzelte kommen Anfragen von Kochbrüdern, wann denn wieder Clubservietten verfügbar sind. In diesem Zusammenhang verweisen wir auf eine Veröffentlichung in der HUMMER-Ausgabe 5/2017, die wir nachstehend nochmals abdrucken. Verbindliche Bestellungen sind noch keine eingegangen. Dazu ist nun Gelegenheit in Worms beim Großrat. Deshalb, liebe Chuchileiter, besprecht mit Euren Brüdern in Euren Chuchis, ob und in welcher Auflage Ihr wieder Clubservietten bestellen wollt. Da wir keinen Lagerbestand mehr anlegen wollen, solltet Ihr mindestens einen Jahresbedarf ordern. Nachstehend noch einmal zur Erinnerung...

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:

CC-Club kochender Männer
in der Bruderschaft Marmite e.V.

Geschäftsstelle:

Hauptstraße 31
D-76593 Gernsbach

Telefon 0 72 24 - 99 48 900

Telefax 0 72 24 - 99 48 901

cc-club@t-online.de

www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:

Frithjof Konstroffer GMdC

Telefon 0 61 51 - 99 631-44

Telefax 0 61 51 - 99 631-12

hummer@printhouse-darmstadt.de

Layout, Produktion, Druck,

Verarbeitung und Versand:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co KG

Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt

www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Titelabbildung: Stadtarchiv Worms

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.

**100 %
Holidaycheck**



4-Sterne-Hotel Medora Auri



Reisemarmitage Kroatien - Makarska Riviera

4-tägige Erlebnisreise vom 1. bis 4. November 2018

- Inkl. Flug (Frankfurt, Stuttgart, München, Hamburg oder Berlin)
- 4-Sterne-Hotel „Medora Auri“ in Podgora
- Kulinarischer Ausflug in das „Kalifornien Kroatiens“
- Großer lukullischer Abschluss Abend mit Rahmenprogramm
- Frühere Anreise möglich (fester Termin: 28.10. - 01.11.2018)



**Ansprechpartnerin:
Frau Monika Neichel**

CC-Club kochender Männer
in der Bruderschaft Marmitee e.V.
Hauptstr. 31
D-76593 Gernsbach

Tel.: 07224 9948900 / Fax: 07224 9948901

Mail: cc-club@t-online.de



pro Person

599,00 € DZ/HP

**EZ-Zuschlag 69,00 €
Zuschlag Meerblick 25,00 €**

Reiseverlauf

01.11.2018 1.Tag - Anreise. Flug von Deutschland nach Split oder Dubrovnik. Kurze Besichtigung von Split oder Dubrovnik - je nach Ankunft. Fahrt in Ihr Hotel und Begrüßung, Abendessen.

02.11.2018 2. Tag - Podgora (F,A) - Kulinarischer Ausflug in das „Kalifornien Kroatiens“. Entlang der einzigartigen Adria Küstenstraße führt die aussichtsreiche Route zunächst in das Mündungsdelta des Flusses Neretva. Hunderttausende von Zitrusbäumen haben dem Mündungsdelta den Namen „Kalifornisches Kroatien“ eingebracht. Um diese Zeit beginnt die Haupternte der köstlichen Mandarinen. Mit typischen Ladjas (hölzerne Flachboote) gleiten Sie durch das Labyrinth von Flussläufen zu den Mandarinenplantagen. Es besteht die Möglichkeit, bei der Ernte zu helfen und die Früchte zu probieren. Inmitten der Wasserlandschaft besuchen Sie anschließend auf einem felsigen Hügel die Ausgrabungen des antiken Ortes Narona mit seinem unlängst neu errichteten Augustustempel und dem römischen Museum. Noch heute erkennt man die antiken Hafenanlagen. In einem urigen Restaurant werden Sie inmitten der Schilflandschaft köstliche Flusssaal und weitere Delikatessen der Region probieren. Während der Habsburger Periode wurden Flusssaal von hier bis an den Wiener Hof transportiert. Weißer Silavka - Wein aus dem Talkessel des Neretva Flusses rundet das kulinarische Erlebnis ab. Weiter führt unser Ausflug zu Halbinsel Pelješac und zu den gewaltigen Festungsmauern von Ston aus dem 15. Jahrhundert. Bis heute wird hier in den Salinen ein hervorragendes Meersalz gewonnen. In der fjordartigen Bucht von Ston gedeihen die besten Austern und Muscheln Kroatiens, welche Sie bei einem guten Tropfen Mali Plavac Wein in zauberhafter Umgebung probieren werden. Nach einem Spaziergang durch den historischen Ort und Besuch der Salzsäure Rückfahrt entlang Küstenstraße zur Makarska Riviera.

Bitte beachten Sie, dass der Ausflug auch in umgekehrte Richtung und auch zeitversetzt stattfindet.

03.11.2018 3.Tag (F,A). Tag zur freien Verfügung. Abendveranstaltung.

04.11.2018 4. Tag - Abreise. Transfer zum Flughafen und Rückflug nach Deutschland.

Änderungen vorbehalten F = Frühstück, A = Abendessen.

Ihr 4-Sterne-Hotel: Medora Auri (Landeskategorie)

Das komfortable Hotel Medora Auri befindet sich ruhig gelegen direkt an der gepflegten Strandpromenade im Zentrum von Podgora an der traumhaften Makarska Riviera ca. 70 km südlich von Split. Zum weißen, feinkieseligen Strand sind es nur wenige Meter. In unmittelbarer Umgebung des Hotels befinden sich diverse Einkaufs- und Unterhaltungsmöglichkeiten, mehrere kleine Restaurants, urige Weinkeller und gemütliche Kaffeebars. Die Ausläufer des fast 1.800 m hohen Biokovo Gebirges (Naturpark) reichen bis zum Meer. Vom Hotel bietet sich ein wunderschöner Blick zu den vorgelagerten Inseln Hvar und Brac. Unweit des Zentrums von Podgora gelegen sind Sie direkt im Geschehen. Hinter dem Haus beginnen uralte Eselpfade durch die Olivenhaine hinauf zu den kleinen Bergdörfern. Der urige Fischerhafen mit typisch kleinen Restaurants ist nur wenige Gehminuten vom Hotel entfernt. Entlang der Küste können Sie kilometerlange Wanderungen unternehmen. Bis zum Hauptort Makarska sind es ca. 7 km.

Ausstattung:

Lobby: 24-Stunden-Rezeption, Arztservice, Geldwechsel, Wäscheservice, Minimarkt, Gepäckservice, Wein- und Kaffeebar mit Meerblick

Wellness-Center: Ca. 250 m² großer Wellnessbereich, Finnische Sauna, Infrarot-Sauna, Dampfbad, Whirlpool, Kneipp-Anlage, Relax-Zone, Massageräume, großzügiges Massageangebot (gegen Gebühr), Bademantel

Restaurant: Restaurant auf zwei Ebenen mit beeindruckendem Meerblick, Außenterrasse für Frühstück und Abendessen, großzügige Buffets, internationale und landestypische Küche, saisonale Gerichte

Pool und Fitness: Beheizte Süßwasserpools auf zwei Ebenen, Liegestühle und Sonnenschirme auf der Poolterrasse ohne Gebühr, täglich Strandtücher, Poolbar

Unterbringung: Kompletter Umbau des Hotels - Neueröffnung Juli 2016

Medora Haupthaus: Die geräumigen und komfortablen Zimmer sind modern eingerichtet. Alle Zimmer verfügen über einen möblierten Balkon oder Terrasse, Klimaanlage, Bad/WC, Föhn, Direktwahltelefon, Sat.-TV (auch deutsche Sender), Safe, Minibar, Kaffee- und Teezubereiter (wird täglich nachgefüllt),

Radio, Schreibtisch und Heizung. WLAN ist kostenfrei im gesamten Hotel verfügbar.

Medora Pavillons: Zum Hotel Medora gehören die Pavillons Medora, welche sich direkt an das Haupthaus anschließen. Alle Einrichtungen des Hotels, auch das Restaurant stehen uneingeschränkt zur Verfügung.

Verpflegung: Morgens werden Sie mit einem umfangreichen Frühstücksbuffet verwöhnt. Das Frühstück kann entweder im Restaurant oder auf der großen Sonnenterrasse (je nach Wetterlage) eingenommen werden. Der Koch bereitet verschiedene Eiergerichte ganz nach Ihren Wünschen für Sie zu. Auch am Abend können Sie sich am umfangreichen Buffet bedienen.

Hinweise: Hotel- und Freizeiteinrichtungen teilweise gegen Gebühr. Die zweistöckigen Pavillons verfügen über keinen Lift und sind daher für gehbehinderte Gäste weniger geeignet.

Reisetermin: 01. - 04.11.2018

Reisepreis pro Person im Doppelzimmer: 599 €

Mindestteilnehmerzahl: 150 vollzahlende Teilnehmer
Bei Nichterreicherung der Mindestteilnehmerzahl behalten wir uns vor, die Reise bis 30 Tage vor Reisebeginn abzusagen.

Inklusivleistungen

- Linien- bzw. Charterflüge ab diversen deutschen Flughäfen nach Dubrovnik oder Split - Direktflug oder mit Zwischenstopp - und zurück in der Economy Class
- Transfers Flughafen - Hotel - Flughafen im klimatisierten Reisebus
- 3 Übernachtungen im 4-Sterne-Hotel Medora Auri in Podgora (Landeskategorie)
- Unterbringung in der gebuchten Zimmerkategorie
- Begrüßungsgetränk
- 3 x Frühstück und 2 x Abendessen im Hotel
- Kurzer Ausflug Dubrovnik, für die Kunden, die in Dubrovnik landen (je nach Flugzeit)
- Kurzer Ausflug Weltkulturerbe Split, für die Kunden, die in Split landen (je nach Flugzeit)
- Kulinarischer Ausflug in das „Kalifornien Kroatiens“ mit Verkostung
- Abschlussabend
- Kurtaxe
- Kofferservice
- Deutschsprachige Reiseleitung vor Ort

Wunschleistungen pro Person

- Zuschlag Einzelzimmer 69 €
- Zuschlag Meerblick (ggf. seitlich oder eingeschränkt) 25 €
- **Frühere Anreise buchbar** (fester Termin):
4 Übernachtungen im 4-Sterne-Hotel Medora Auri in Podgora inkl. Halbpension (Mindestteilnehmerzahl: 50 Personen, 28.10. - 01.11.2018) 230 €
Zuschlag Zimmer Meerblick 30 €
Zuschlag Einzelzimmer 89 €

Einreisebestimmungen für dt. Staatsbürger

Für die Einreise nach Kroatien benötigen Sie einen für die Dauer des Aufenthaltes gültigen Personalausweis oder Reisepass. Visumpflicht besteht bei einem Aufenthalt bis zu 90 Tagen nicht. Alleinreisende Minderjährige benötigen eine Einverständniserklärung des/der Erziehungsberechtigten. Bitte beachten Sie, dass Kinder einen eigenen Ausweis für Reisen außerhalb Deutschlands benötigen. Das gilt auch für Reisen innerhalb der EU. Staatsangehörige anderer Länder wenden sich bitte an ihre zuständige Botschaft. Einreisebestimmungen können sich kurzfristig ändern. Bitte erkundigen Sie sich im Zweifelsfall vor der Abreise bei der zuständigen konsularischen Vertretung. Impfvorschriften: Keine erforderlich.

Reiseveranstalter:

Berge & Meer Touristik GmbH, Andréestraße 27, 56578 Rengsdorf.
Änderungen vorbehalten, maßgeblich ist die Reisebestätigung. Mit Erhalt der schriftlichen Reisebestätigung sowie des Versicherungsscheins wird eine Anzahlung in Höhe von 25 % des Reisepreises (mind. €25,- pro Person) fällig. Die Restzahlung ist 30 Tage vor Reiseantritt zu leisten. Bitte beachten Sie hierzu unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Ein Besuch bei 2 Sterne-Koch Stefan Steinheuer

Ehren-Grand Maître der Chuchi Confluentes Koblenz



2 Sternekoch und Ehren-GMD Stefan Steinheuer
im Gespräch mit GMD Frithjof Konströffer,
Hummer-Redakteur nach einem besonderen, in
jeder Beziehung genussreichen Abend.

➔ Um es in einem Satz vorweg zu nehmen: Ein Besuch von Stefan Steinheuers Sterne-Restaurant „Zur Alten Post“ in Bad Neuenahr-Ahrweiler ist nicht nur ein kulinarisches Highlight der Spitzenklasse, die komplette Atmosphäre in seinem Restaurant ist ebenso elegant wie herzerwärmend gemütlich. Abgerundet wird dieser Eindruck durch einen sehr aufmerksamen, fachkundigen und liebeswerten Service, den Ehefrau Gabriele und Tochter Désirée prägen. In der Küche schwingt heute der Einfluss von Schwiegersohn Christian Binder mit, der als Küchenchef mit seiner Passion für die feine vegetarische Küche die Kreationen seines Schwiegervaters begleitet und abrundet.

Wer mehr über die Wurzeln eines der beständigsten deutschen Spitzenköche erfahren möchte und gleichzeitig die Kreationen des hochdekorierten Kochs in Rezeptform mit Einkaufsliste in seine Rezeptesammlung aufnehmen will, dem sei Stefan Steinheuers neuestes Buch „Unsere Wurzeln“ ans Herz gelegt, das in diesen Tagen beim Tretorri Verlag in Wiesbaden unter der ISBN-Nr. 978-3-96033-029-5 erschienen ist.



Gänseleber mit Madeira und Olive



Barbe auf den Schuppen gebraten mit
Muscheln, Fenchel und Safran



Kalbsbries mit Kalbskopf



Eifler Lammrücken und -bauch mit
Rapssaat, eingelegten Zwiebeln und
Schwarzkohl



Exotische Früchte mit Baiser und
Pekannüssen

Ordensprovinzfest Württemberg am 14. Juli 2018 in Bad Saulgau

Herzliche Einladung an alle Kochbrüder mit Schwägerinnen.

➔ Start ab 14 Uhr auf der Anlage des Golfplatzes Bad Saulgau, www.gc-bs.de mit Kaffee und Kuchen. Empfang um 17 Uhr auf der Terrasse mit „The Original Royal-Sulgemer Crown-Swamp-Pipers“. Sekt und Drinks mit beliebten württembergischen Amuse Bouche. Die Köche aus Bad Saulgau, Balingen-Zollernalb und freiwilligen Helfern aus anderen Küchen kochen das 5 Gang Menü, und die Gäste werden an festlich gedeckten Tischen bedient.

Wir freuen uns auf Euer Kommen, gutes Essen und Trinken, tolle Gespräche, Begegnungen, begleitende Livemusik mit Kevin und seiner Band.

Kosten: 60 Euro pro Person, Getränke separat, Übernachtungsmöglichkeiten in naheliegenden Hotels – Programm und Anmeldung bitte abrufen unter:

bbbik@t-online.de – Telefon 0172 764 790 7 – Bernd Britzelmayer,
LK Württemberg – Rathausplatz 8 – 73337 Bad Überkingen



The Original Royal-Sulgemer
Crown-Swamp-Pipers

Ein Stern am Kochhimmel von Lebach



➔ Mit einem Glas Champagner und einem sinnigen Trinkspruch, so wie es die Ordensregeln verlangen, eröffnete Christoph Kühn am 19. Oktober 2017 sein 7-gängiges Menü zur Maître-Rangerhebung in der Chuchi Lebach.

Kalbsleber-Stückchen in einer köstlichen Sherry-Sauce, begleitet von einem Manzanilla Charito bildeten den Auftakt zu einem Menü „auf Sterne-Niveau“. Gut eingepasst in die Speisenfolge präsentierte sich ein Thunfisch-Sashimi mit Ponzusauce und geröstetem Nori-Algenblatt, gefolgt von Seeteufel unter einer Tomatenkruste, serviert auf geschmorten Artischocken-Böden und nappiert mit einem Olivenöl-Sabayon. Sowohl zu dem kurzen Ausflug nach Japan als auch zu dem folgenden ersten Prüfungsgang war das gereichte Cuvée „Sophie 2013“ des berühmten Weingutes Manincor aus dem Südtiroler Terlano ein phantastischer Begleiter.

Als Überleitung zum Fleischgang neutralisierte ein Champagner-Crème-Sorbet „Edition Ruinart Rosé“ die Geschmackspapillen, bevor Christoph in einem äußerst aufwendigen Verfahren, ein Ragout zubereitete aus konfierten Kaninchen-Bauchlappen, kurz gebratenen Stückchen von Keule, Rücken, Nierchen und Leber, begleitet von schwarzem Champignon-Mus, Kartoffelschaum, Blumenkohl-Röschen, Rettich, Kohlrabi, Möhrchen und gebratenen Petersilien-Blüten, überzogen von einer Kaninchen-Sauce, deren Geschmacks Intensität nicht mehr zu überbieten war. Dazu reichte er einen der besten Brunello de Montalcino des Weinguts Vasco Sassetti aus dem Jahrgang 2010.

Was konnte nach solch einer Geschmacks-Explosion den Gaumen noch beeindrucken? Ein warmer Ziegenkäse mit einer Honig-Walnuss-Kruste in einer Portwein-Reduktion zusammen mit einem Porto Nieport Vintage 2009 brachte dieses Kunststück fertig!

Letzter Prüfungsgang: „Bienenstich“. Wer hätte hinter diesem harmlosen Wort eine Komposition aus Brioche-Crème, Hefe-Apricot-Eis, eingelegten Pflaumen, gebackenen Mandelblättern, Nussbutter-



Beim Abschmecken.



Ein gelungenes Fest!



Ein tolles Geschenk!



Schokolade, karamellisierten Mandeln und einer kleinen Honigwabe, begleitet von fruchtig-süßem Sauternes Réserve 2013 vermutet?

Zum glänzenden Bestehen der Maître-Prüfung hätte es dieses letzten Feuerwerks der Genüsse nicht mehr bedurft, denn OO Thomas Schmidhuber, Chuchileiter MdC Ulrich Blass und Landeskanzler Gerhard Blumenröther waren sich als Jury spätestens seit dem Hauptgericht einig, dass Christoph Kühn einer hervorragenden Wertung seiner Leistung sicher sein kann.

Erleichtert nach einem stressigen 12-stündigem Koch-Arbeitstag nahm Christoph Kühn aus den Händen des Landeskanzlers Maître-Urkunde und Hummer am gelben Bande entgegen und kniete nieder, um den obligatorischen Schluck Champagner aus dem großen Löffel zu genießen.

Besondere Freude konnte OO Thomas Schmidhuber von der Chuchi Balingen dem frisch gebackenen Maître bereiten, indem er ihm einen Satz wirklich toller CC-Kochjacken-Knöpfe überreichte.

Gerhard Blumenröther



Man freut sich... Aki Müller Vizegroßkanzler, Klaus Jeromin Ordensoberer, Frithjof Konstroffer Großprotokollar und Hummer-Redakteur (v.l.)



Chevalier Bernd Aldinger und Ordensoberer Thomas Schmidhuber



Die Fastenzeit wurde „zu Ehren“ unterbrochen...



Der „Neue“ im Kreise der früheren Geehrten...

Die „Mannheimer Kochschürze 2018“ für Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer...

...wurde im Kreis von III auserwählten Top-VIPS aus Wirtschaft, Sport, Show und Kulinarik im Rahmen des traditionellen Mannheimer Herrenessens – der „Schaffermahlzeit des Südens“ – verliehen. Der Auserwählte 2018 ist einer der populärsten Politiker von Österreich, genauer „Ministerpräsident“ der Steiermark, und hat sich besonders um den europäischen Gedanken und die Kulinarik, also Essen und Trinken, als bestes Bindeglied zwischen den Völkern, große Verdienste erworben. Dies betonte auch Generalsekretär C.C.I. und Chevalier CC, Bert Schreiber, in seiner mit großem Beifall honorierten Laudatio, die er ja bisher immer – und das ununterbrochen seit 51 Jahren! – gehalten hat,

genauso wie er den Abend stets mit dem gleichen Satz eröffnet: „Wer hier isst, ist wer!“ Und wie Recht er hat! Von den Gästen wäre über die Hälfte mit Sicherheit bei jeder anderen Veranstaltung der „Stargast“ des Abends... Zum Beispiel der frühere Arbeitgeberpräsident Prof. Dr. Dieter Hundt, Fernsehstar Max Schautzer, Astronaut Dr. Ulf Merbold, Kochlegende und „3 Sterne Koch“ Harald Wohlfahrt, Staatsminister Peter Hauk, der mit dem „Deutschen Forschungspreis für Herzforschung“ ausgezeichnete Prof. Dr. Martin Borggreffe, der vielfache Rallye-Meister und mehrfache Sieger der „24 Stunden von Le Mans“ Reinhold Joest, der „Erste Generalkonsul“ und stellvertretende Botschafter der VR China, Wang Shunping, Wolfgang Neumann, gefeierter Opernstar der Scala in Mailand, in Bayreuth und an der Met in New York, Mannheims Oberbürgermeister Dr. Peter Kurz neben weiteren Bürgermeistern, Abgeordneten des Bundestags und des Landtags, Künstlern wie Werner Menrad, der seit Jahren das Motiv für die Menükarte gestaltet, aber auch marmitische Prominenz aus der Schweiz, Belgien und Deutschland wie Zentralpräsident Koni Ritter,



Blick in den Festsaal



Die Gastgeber



Großkanzler Robert Eymann, Präsident Belgien Dr. Tielemans



Es ist geschafft...

Großmarmite Kurt Wiedmaier, Grand Chancellor Dr. Walther Tielemans und – mit dem gesamten Kapitel – Großkanzler Robert Eymann und, und, und ...

Ein wie immer prachtvoll gestaltetes Casino der M.V.V. Energie A.G., verantwortlich dafür war CdC Bernd Otto, bildete den repräsentativen Rahmen für diese in Mannheim (mit Sicherheit weit weit darüber hinaus ...) einmalige Veranstaltung. Verantwortlich für Idee, Gestaltung und Moderation, seit der Gründung, natürlich „Bert“, aber in diesem Jahr hatte er erstmals ganz große Hilfe in CdC Hermann Enning, während in der Küche am Herd Reiner Baumann (die „Exzellenz“ für Fleisch) und GMdC Bernd Nennstiel sich um das ja immer perfekte Menü kümmerten. Alle anderen brachten sich mit ihren Mitteln nahtlos in das perfekte Team der „Feinschmeckerchuchi“ ein. Neidlose Anerkennung für ihre grandiose Leistung kam von den Sterneköchen Jörg Müller aus Sylt, „Star-Italiener“ Alberto Ferrarese aus Weinheim, dem „Shootingstar“ und Zweisternekoch Tristan Brandt vom „Opus V“ in Mannheim, Zweisternekoch Wolfgang Staudenmeier, früher Chef im Restaurant „Da Gianni“, aber auch von Fußballkulttrainer Klaus „Schlappi“ Schlappner, der ja in seiner Karriere auch erfolgreicher Nationaltrainer von China war: er hob zwei Daumen für die Küchenleistung!

Ja, und was haben die „Mannheimer Meisterköche“ in diesem Jahr aufgetischt? Es begann beim Empfang im Foyer mit einem wunderbar pikanten „Tatar vom Odenwälder Bachsaibling“ aus dem Löffel sowie „Profiteroles“, gefüllt mit Geflügellebermousse als „Gruß aus der Küche“ zum Apéritif, einem prämierten Winzersekt aus der Kellerei von Winning sowie einem Schluck aus Baden-Württembergs größter Privatbrauerei EICHBAUM, einem UREICH-Premium Pils! Erster Gang war dann das „Badische Schneckenstüpfle“, für das Stefan Muser all seine Liebe zu gutem Essen eingesetzt hatte! O-Ton Harald Wohlfahrt: „Eine wahre Meisterleistung! Hut ab!“ Danach folgte „Rheinzeander (wirklich aus dem Rhein!) auf der Haut gebraten“, angerichtet auf einem lauwarmen Linsensalat mit Apfelwürfelchen, Rote Beete, Zuckerschoten und Pommery-Senf nach einem Rezept von Roger Vergé, dem nach Paul Bocuse wohl bekanntesten Küchenchef Frankreichs und zubereitet von Bernd Nennstiel. Ein wirklich professioneller Zwischengang! Wer sich beim Hauptgang für einen solch speziellen Gästekreis bei über 100 Personen an einen „Braten“ wagt, muss Mut haben und von seinem Können überzeugt sein: „Winzerbraten mit Bühler Trüffel dazu Brotnocken“ – Reiner Baumann hat es bravourös gemeistert. Auch da waren unsere großen Vorbilder, die „Sterneköche“, voll des Lobes. Übrigens, „Bühler Trüffel“ sind getrocknete Zwetschgen, die der Sauce den Pfiff gaben. Das „dreiteilige süße Finale“, ein gebackenes Schokoladenmousse mit einer aromatisierten Orangensahne, eine in Traminersud gegarte Babybirne und ein Walnusssis in der Hippe, zubereitet mit karamellisierten, gehackten Walnüssen aus den Wäldern der Pfalz, war der Abschluss eines Menüs,



Deutsche „Kochgeschichte mit 7 Sternen“: Jörg Müller (Sylt) Tristan Brandt (Mannheim) und Harald Wohlfahrt

für das CdC Hermann Enning verantwortlich war. Danke Hermann! Alles wurde den Gästen von einer freundlichen, professionellen Servicebrigade an die Tische gebracht und für diese Brigade ist seit über zwei Jahrzehnten Nicco Muzzi verantwortlich. Darauf durfte man ruhig einen kräftigen Schluck der Anerkennung von den Weinen, einem exklusiven Sauvignon, „Der Chef“, aus den Kellern des Weingutes Bühler aus Kallstadt oder des jungen „Rotweinmachers“ Koch aus Hainfeld nehmen.

Musikalisch untermalt und begleitet wurde der kulinarische Abend von einem echten Star: Franz Lambert! Er, selbst Träger der „Mannheimer Kochschürze“, lässt es sich nicht nehmen seine „Kollegen“ und die anderen Gäste alljährlich persönlich zu unterhalten, und wie er das macht ist absolute Spitze! Wir alle können uns jetzt schon auf die Fußball-WM in Russland freuen. Dort wird jedes Spiel mit der von ihm komponierten FIFA-Hymne eröffnet. Vor dem Endspiel werden seine Musik Milliarden Menschen auf der ganzen Welt hören – für die „Feinschmeckerchuchi“ und ihre Gäste spielte er für „nur“ 111 Personen, einfach toll!

Erster Maître in der jungen Chuchi Saarbrücken

➔ In der traditionsreichen Chuchi Saarbrücken von 1964 hat Ulrich Alt noch seine Prüfung als „Chef de Chuchi“ abgelegt, ehe diese Chuchi im wahrsten Sinne des Wortes ihren Geist aufgegeben hat. Mit aktiver Unterstützung von Landeskanzler Gerhard Blumenröther, der selbst 37 Jahre Mitglied der Chuchi Saarbrücken war, hat Ulrich Alt 2016 die „neue“ Chuchi Saarbrücken gegründet, welche die Traditionen der Brüderlichkeit und edler Kochkunst weiter pflegen wird.

Am 13. Oktober 2017 stellte sich Chuchileiter Uli Alt nun den Anforderungen eines Rangerhebungskochens zum „Maître“. Um es gleich vorweg zu nehmen: Mit Erfolg!

Dabei zeigte sich, dass die Anforderungen an den Prüfling, wenn er für die zugelassenen „Hilfsdienste“ ausschließlich von Neophyten umgeben ist, schon im Vergleich zu „eingespielten Teams“ wesentlich höher sind und eine gewisse Nervosität zur Folge haben können. Dieser Nervosität schrieb Jury-Mitglied Dr. Christoph Jung von der Romäus Chuchi Villingen in seiner Laudatio auch die Tatsache zu, dass der Proband nicht nur die Menükarten, sondern sogar sein blaues CdC-Band und das grüne Ordensband des Chuchileiters zu Hause vergessen hat! Aber auch mit „nacktem Hals“ ist es Uli gelungen, die Jury zu überzeugen:

Mit Tatar auf selbst gebackenem Sauerteigbrot und einem Sekt Raumland „Mon Fleur brut“ zur Begrüßung eröffnete Uli den Abend. Unter dem Titel „Sojabutter, Linsen, Rettich“ folgte eine raffinierte Kombination von aromatisierten Beluga Linsen, Brat-Gemüswürfeln und Rettich Stiften unter aufgeschäumter Sojabutter und Linsen-Butter-Püree. Harmonisch dazu ein trockener Quinterra Riesling von Kühling-Gillot.



Schwerer durchzusetzen hatte sich dieser Wein im folgenden Fischgang unter dem Titel „Rotkohl, Makrele, Joghurt“. Eine äußerst aufwendige Zubereitung mit weitgehend asiatischen Zutaten, wobei sich als Ergebnis roh marinierte Makrelenfilets auf fermentiertem Rotkohlsaft mit getrocknetem Rotkohlrester, vakuum-gestockter Milch, mit My Yo kultiviertem Yoghurt, Fliederblüten-Vinaigrette und Zimtblüten präsentierten.

Nach diesem asiatischen Ausflug ging es zurück nach Europa mit vakuumiertem Rinderherz im Wasserbad gegart auf 3 unterschiedlich marinierten Streifen von Pastinaken, ergänzt durch Kalbsjus, Blattpettersilie und Petersilienöl, perfekt begleitet von einem roten Morgan „La Voûte Saint Vincent“ von Desvignes.

Der gleiche Wein begleitete auch vorzüglich den folgenden Fleischgang, der ohne Zweifel Höhepunkt des Abends war: „Luma-Schwein, Broccoli, Pilze“ stand auf dem Speiseplan, und mit Ersterem betraten auch alle Jury-Mitglieder kulinarisches Neuland: In einem patentierten Schweizer Verfahren mit Pilzkulturen veredelter Schweinerücken. Uli garte das mit Umami Tomatenserum eingepinselte Fleisch zusammen mit Kräutern vakuumiert im Wasserbad, briet es auf der Fettseite kräftig an und servierte es mit gegrilltem Brokkoli und

Brown-Beech-Pilzen Zusammen mit dem Côtes du Rhône 2015 „Le Clos du Caillou“ ein absoluter Hochgenuss!

Unter dem Titel „Kefir, Mango, Mohn“ gab es als letzten Prüfungsgang ein leckeres Mohnsoufflé mit reifen, süßen Mangospalten sowie von Uli selbst gezogenem, köstlich gewürztem Kefir und Minzpesto, bevor OO Dr. Christoph Jung die Maître-Leistung in einer Laudatio würdigte und Ulrich Alt von GMdC Wolfgang Vogelgesang und LK Gerhard Blumenröther Urkunde und Hummer am gelben Band überreicht wurden.

Der obligatorische Champagner aus dem großen Löffel des Landeskanzlers beschloss diesen besonderen Abend bei der neuen Saarbrücker Chuchi und der Landeskanzler wartet gespannt auf die erste CdC-Prüfung. Diesem Prüfling wird dann ja schon ein Maître hilfreich zur Seite stehen!

Gerhard Blumenröther

Bei der Spargelrunde in Lampertheim gibt es einen neuen MdC

Seit dem 27. Januar 2018 darf sich ein weiteres Mitglied der Chuchi Lampertheimer Spargelrunde e.V. mit dem Hummer am gelben Band schmücken: Kochbruder Siegfried Weber bekochte erfolgreich die Prüferrunde, die aus Großprotokollar und GMdC Frithjof Konstrofer, dem Landeskanzler und GMdC Dr. Herbert Geipert, dem MdC Cuchileiter Hans Biedert aus Worms, sowie MdC Bernd Müller als Leiter der Chuchi des Prüflings, bestand.

Die Prüfer waren zur Mittagszeit in die Schulküche der Goethe-Schule in Lampertheim eingeladen, in der auch alle Kochabende der Chuchi stattfinden, und außer den Prüfern und dem Prüfling Siegfried waren als seine Helfer Dustin Teigesser als Beikoch, Dieter Hartmann als Zweitkoch, Oskar Geister als Sommelier und Norbert Stenzel als Fotograf anwesend.

Passend zur Jahreszeit wählte Siegfried als Thema „Der Winter von seiner schönsten Seite“ und füllte es mit einem Menü aus zwei amuse-bouche sowie sieben weiteren Gängen mit Leben. Für jeden Gang hatte er zudem einen passenden Wein gewählt, und natürlich war auch der Tisch mit viel Geschmack festlich gedeckt.

Sowohl das gemischte Lachstatar mit Gurken-Wasabi als auch die Pumpernickeltaler mit Avocadocrème als Start harmonisierten sehr schön mit dem Grünen Veltliner aus dem Kremstal. Die erste Vorspeise, ein Geflügelleber-Parfait in Apfelhälften auf Rote-Bete-Carpaccio und Feldsalat, der ein Tawny-Portwein zugeordnet war, überzeugte trotz des Verzichts auf eine Entenleber, mit der kleinen Einschränkung, dass die Äpfel besser geschält verwendet worden wären. Bei der zweiten Vorspeise, einer Kürbissuppe mit Äpfeln und Picandou-Gorgonzola-Nocken und dem sie begleitenden 2015er Pinot Blanc vom Moselaner VDP-Weingut Markus Molitor, wurde die Harmonie einhellig gelobt, nur der versehentliche Verzicht auf das Durchpassieren der Suppe stieß auf leichte Kritik.



Der nun folgende erste Gang mit Produkten aus dem Meer, Jakobsmuscheln in Mangold an Hummersoße, zu dem ein 2014er Sauvignon Blanc des Pfälzer Weinguts Oliver Zeter eingeschenkt wurde, wurde als regelrecht traumhaft gelungen bezeichnet, was den Prüfling natürlich riesig freute, denn dessen Zubereitung erforderte einige Geschicklichkeit und eine sehr exakte Zeitplanung.

Auch der zweite Gang mit einem Meeresprodukt, ein Loup de Mer mit Orangen-Zwiebel-Confit und Wildreis-Reis-Mischung, den ein 2011er Forster Ungeheuer des VDP-Weinguts von Winning in Deidesheim begleitete, überzeugte vollkommen. Vor den Wechsel zum Fleischhauptgang setzte Siegfried ein Blutorangen-Campari-Sorbet mit einem Riesling-Sekt brut der Weingüter Wegeler im Rheingau.

Für das Fleischgericht hatte Siegfried ein Rezept auf der Basis von Lammfilet ausgesucht, weil er in seinem Wohnort Mannheim eine ausgezeichnete Bezugsquelle für frisches Lammfleisch hat, also nicht auf Ware aus Neuseeland angewiesen ist. Es gab zum Prüfungstermin kurz nach Weihnachten passend Lamm mit Kräuterkruste, Blumenkohl-Nougat-Püree und Zimtschaum. Bei der Entscheidung, welcher Wein zu dieser doch eher ungewöhnlichen Geschmackskombination passen könnte, ließ Siegfried sich von einem Weinhändler quasi vor seiner Haustüre beraten. Das Ergebnis, ein 2013er Roc d'Anglade Rouge, aus der Region Languedoc-Roussillon in Frankreich, bewies das Wissen dieses Ratgebers, denn obwohl der Wein, vor dem Essen genossen, eher kritisch gesehen wurde, waren alle Bekochten der Meinung, er sei die ideale Wahl zum servierten Gericht, denn er greife die Zimtnote ausgezeichnet auf.

Zum Abschluss gab es ein wirklich winterliches Dessert: ein Lebkuchenparfait mit Rumsabayon und dazu einen süßen Rotwein, eine 2013er La Ceraise Maury, ebenfalls aus der Region Languedoc-Roussillon. Dafür hatte Siegfried natürlich schon in der Adventszeit die Hauptzutat einkaufen müssen, und hergestellt hatte er das Parfait am Tag zuvor, damit es gut durchgekühlt serviert werden konnte. Nun war die Spannung bei Siegfried groß: wie würden das Urteil der Prüfer ausfallen? Er musste nicht lange auf die Antwort warten: Bis auf die paar kleinen schon genannten Punkte wurde das Gesamtbild aus Harmonie von Gerichten und Weinen, dem Anrichten der Teller, der zeitlichen Abfolge – das Menü wurde ohne Zeithänger in drei Stunden serviert – und der guten Vorbereitung mit großem Lob bedacht. Auch die Erläuterungen zu den einzelnen Gerichten und zu den begleitenden Weinen kamen sehr gut an. Damit stand der Verleihung des Hummers am gelben Band nichts im Wege. Landeskanzler Dr. Herbert Geipert hängte Siegfried das gelbe Band um, und der neue Maître de Chuchi genoss den traditionellen „kleinen“ Schluck Champagner aus der großen Schöpfkelle.

Um mit allen Kochbrüdern die bestandene Prüfung zu feiern, lud Siegfried anschließend noch zu einer bayerischen Brotzeit mit Weißwürsten, Brezeln, Hausmachersenf, Weißbier und Pils ein. In lockerer Runde wurde dabei über den Verlauf der Prüfung, über die Erkenntnisse, die sie gebracht hat, und natürlich ganz allgemein über das Hobby Kochen geplaudert.



Fotos: Norbert Stenzel



Chuchi Lebach mit neuem Maître:

➔ An einer festlich gedeckten Tafel fanden sich auf Einladung von Stefan Zapp am 21. September d.J. Landeskanzler Gerhard Blumenröther, sein Stellvertreter Wolfgang Vogelgesang und Chuchileiter Ulrich Blass als Jury sowie die Kochbrüder der Chuchi Lebach zu einem 6-gängigen Menü ein, zu dem sich der Aspirant erfolgreich für den Rang eines Maître de Chuchi bewarb:

Mit herzlichen Begrüßungsworten eröffnete Stefan Zapp den Abend und ließ von Sommelier Martin Meyer Winzersekt der Bischöflichen Weingüter Trier servieren, zusammen mit köstlichem Lachs aus Martins „eigener Räucherei“. Nach diesem gelungenen Auftakt überraschte uns CdC Manfred Hoffmann mit einem neuen Geschmackserlebnis: Im Strudelteig gebackene Coquilles St. Jacques verbanden sich mit einem konzentrierten Sirup aus frischer Baby-Ananas zu einer köstlichen Komposition, die von einem Chablis perfekt begleitet wurde.

Eine Roulade von der Entenbrust, gefüllt mit marinierten Feigen, deren von Sternanis und Vanille unterstützter Geschmack das Entenfleisch aromatisierte, servierten als Zwischengang die CdCs Stephan Schudell und Eric Blank den begeisterten Brüdern. Dazu reichte Sommelier Martin einen Kalterer See, welcher der Aroma-Vielfalt der Ente durchaus gerecht werden konnte.

Nach solch vielfältigem und gelungenen Auftakt ist es für einen Maître-Aspiranten nicht gerade leicht, noch eine Steigerung zu erreichen. Aber schon optisch überzeugte der von Stefan in leuchtend grünem Spinatbett servierte Saibling mit gefüllten Spitzmorcheln als erster Prüfungsgang. Saftig und schmackhaft der Fisch, harmonisierend mit dem Spinat Coulis und perfekt begleitet von einem Riesling Deidesheimer Herrgottsacker überzeugte er die Jury. Lediglich die Spitzmorcheln hielten nicht, was ihr Anblick versprach. Das aber lag nicht am Können des Kochs, der sie gekonnt mit einer köstlichen Fischfarce füllte, sondern einzig und allein an ihrer türkischen Herkunft. Mit dem Geschmack der Morcheln aus dem französischen Jura kann wirklich keine andere Morchel auf der Welt standhalten.

Nach einem erfrischenden Feigensorbet folgte sogleich Stefans 2. Prüfungsgang: Zarter, saftiger, rosa gebratener Hirschrücken, begleitet von knusprig gebräunten Polenta-Balken und unbeschreiblich köstlichen Scheiben karamellierter Quitten zeigte, dass Stefan auch vorzüglich mit Fleisch umgehen kann. Als passende Weinbegleitung bot er uns einen Haute-Côtes de Beaune.

Massoud, unser Apprenti aus Persien, zauberte uns schließlich ein Gericht, bei dem er gekonnt



drei ganz unterschiedliche Regionen Europas miteinander vermählte: Auf Pumpernickel gratinierter Roquefort und eine Rotweibirne zusammen mit einem Amarone di Valpolicella ergaben einen kulinarischen Hochgenuss, der uns begeisterte.

Ein Feuerwerk süßer Genüsse beschloss als letzter Prüfungsgang das Menü: Zartes Aroma einer Halbkugel von geeistem Pistazien-Mousse verband sich mit dem kräftigen Geschmack eines darunter liegenden Gegenstückes von geisteter Himbeer Mousse mit flüssigem Himbeer-Kern und einer Ortega Beerenauslese.

In seiner Laudatio würdigte der Landeskanzler das „meisterliche Kochen“ von Stefan Zapp ebenso, wie die tolle Leistung seiner Lebacher Kochbrüder, die alle von Stefan vorgegebenen begleitenden Gerichte perfekt auf die Teller gebracht haben.



Für Landeskanzler Gerhard Blumenröther und seinen Stellvertreter Wolfgang Vogelgesang war es eine Freude, Stefan Zapp den Hummer am gelben Bande und die Urkunde zum Maître de Chuchi zu verleihen. Mit einer gehörigen Portion Champagner aus dem großen Löffel belohnte Chuchileiter MdC Uli Blass Stefans ausgezeichnete Kochleistung und beschloss damit diesen kulinarisch bemerkenswerten, brüderlichen Abend.

Gerhard Blumenröther



Die Chuchi Singen hat – wieder – einen GMdC in ihren Reihen!

Seit 1964 gibt es im wunderschönen Singen am Hohentwiel eine Chuchi. 1985 erkochte der seit langem verstorbene Eddi Frütsche als erster und bisher einziger Kochbruder der Chuchi das grüne Band. „Trau dich!“ Diesem Aufruf, dem Credo und den Hinweisen folgend, wie sie VGK Bruder Uli Kampmeyer zuletzt in Heft 3/2017 unseres „Hummer“ postuliert hatte, ging es nunmehr Kochbruder Jürgen Becker, zugleich Chuchileiter der Chuchi Singen, an, sein grünes Band zu erkochen. Tatkräftige Unterstützung erhielt Jürgen von seinem Filius Christoph Becker und Bernhard Biermaier, beide CdC der Chuchi Singen.

Jürgen ersann ein Menü mit einer Reihe eigener Kreationen und suchte sich mit der gerade fertig gestellten „Weinvilla“ des Weingutes Vollmeyer, am Fuße des Hohentwiel wunderbar gelegen, eine Location aus, die für sein Vorhaben, was Küche und Ausstattung anlangte, ebenso wenig Wünsche offen ließ, wie für uns, die Jury, die sich in den tollen, neuen Räumlichkeiten sogleich sehr, sehr wohl fühlte.

Die Jury, bestehend aus ihrem Vorsitzenden GL Hans-Peter Maichle, den OO Gerd Breuer, Christoph Jung, Horst Ruppert und Thomas Schmidhuber, dem LK Alexis Schmelzer und GMdC Sepp Henneberger traf zeitig in der Weinvilla ein und hatte Gelegenheit, das schöne Ambiente des neuen Hauses, die tolle Landschaft rund herum in den Rebbergen zu betrachten und zu genießen, und den Prüfling samt seinen Kochbrüdern in der Küche zu begrüßen, in der hoch konzentriert gewerkelt wurde.

Pünktlich um 12:00 Uhr erhob Kochbruder Jürgen das mit einem Grauburgunder Winzersekt des Weingutes Vollmeyer gefüllte Glas und bat uns, an der festlich gedeckten Tafel Platz zu nehmen.

Folgendes Menü hatte Jürgen vorbereitet:

Als Amuse servierte uns Jürgen ein geschmacklich fein-intensives Curry-Mango-Chutney mit Sot-l'y-laisse, begleitet ebenfalls vom Begrüßungs-Sekt. Als erste Vorspeise gab es ein für unser Auge perfekt auf einem Bett marinierter Cedri-Zitronenscheiben angerichtetes und äußerst wohlschmeckendes Thunfischtatar mit Pomelospalten auf Kartoffelstroh, zu dem wir einen kräftigen Sauvignon Blanc des Weingutes Vollmeyer tranken.

Es folgte hervorragend zubereiteter und auch ausgezeichnet mundender lauwarmer Pulpo auf Radiccio-Chicorée-Orangen-Grapefruit-Gemüse. Hierzu tranken wir den selben Wein wie zuvor. Nun ein Klassiker: Gänselebervariationen mit Quittenkompott und Brio-

che (Parfait von der Gänsestopfleber auf Quittenkompott, Crème Brulée von der Stopfleber und gebratene Stopfleber auf Brioche), begleitet von einem 2012er „Beyond the Clouds“ Weingut Elena Walch, Südtirol. Exquisit!

Ein Rotkohlrèmesüppchen mit glacierten Maronen, dazu 2015er Auxerois des Weinguts Blankenhorn, Schliengen, Baden, gefolgt vom Fischgang, einem Zanderfilet auf Rote Bete-Gemüse an Estragon-Beurre-Blanc, den ein Riesling 2014 GG „Steinbuckel“ des Weinguts Knipser, Pfalz, begleitete, beendete den Reigen der Vorspeisen. Auch diese beiden Gänge wussten die Jury voll und ganz zu überzeugen.

Mit einem fein-säuerlichen Kumquat-Sorbet wurde die Pause bis zum Hauptgang bestens überbrückt.

Die Hauptspeise, das Flanksteak vom Angusrind mit Kohlröschen und Petersilienwurzelpüree an Kalbsjus mit rosa Pfeffer begleitet von einem 2013er Volnay 1er Cru „Les Champans der Domaine Voillot Bourgogne“, setzte im besten Sinne das fort, was Jürgen mit sämtlichen Speisen zuvor bereits präsentiert hatte, geschmacklich ausgewogen, hervorragend gewürzt und ausgezeichnet und hingabevoll präsentiert.

Das süße Finale, ein Parfait von weißer Schokolade mit Zitronensoufflé, begleitet von einem Moscato d'Asti des Weinguts Lodali, Treiso, Piemont, bot nochmals eine Steigerung auf das bis dahin gebotene: was für ein Gemälde von einem Soufflee!

Die Jury war sich einig. Kein Zweifel, was Jürgen an diesem Nachmittag geboten hatte, war im besten Sinne eines Grand Maître de Chuchi würdig. Glücklicherweise nahm der Prüfling das grüne Band zum Zeichen seines Erfolges entgegen und den ihm vom Großlöffelmeister gereichten Löffeltrunk. Für uns, die wir als Jury dabei sein durften, ein äußerst gelungener, sehr harmonischer und auch sehr heiterer Nachmittag.

33 Jahre nach Kochbruder Eddi Frütsche hat die Chuchi Singen wieder einen Grand Maître, 4 Jahre ist es her, dass in der Ordensprovinz Schwarzwald-Bodensee die letzte Grand-Maître Prüfung stattgefunden hat und schon über 1 Jahr, dass sich in unserem CC überhaupt ein Bruder der GMdC Prüfung wieder gestellt hat.

Lieber Jürgen, ganz herzliche Glückwünsche zu dieser Prüfung und ganz herzlichen Dank dafür, dass Du Dich „getraut“ hast! Wir alle hoffen, dass es alsbald Kochbrüder gibt, die es Dir gleich tun werden.

Alexis Schmelzer, GMdC, LK



Wahlgroßrat in Worms am 29./30. Juni 2018 Die „Chuchi Wormatia“ lädt ein!



Das Wormser Rathaus – oben rechts tagt das Kapitel.

➔ Am 28. und 29. Juni 2018 treffen sich die Mitglieder von Kapitel und Großkapitel, die Landeskanzler und Chuchileiter sowie der Ehren- und Satzungsrat zur Delegiertenversammlung und dem Wahlgroßrat unseres CC-Clubs in Worms am Rhein.

Unser Oberbürgermeister Michael Kissel, Schirmherr der Veranstaltung hat für die Sitzungen von Kapitel, Großkapitel und Landeskanzler den Ratssaal der Stadt Worms zu Verfügung gestellt.

Diese werden dort am Freitag ab 9:00 Uhr stattfinden.

Ab ca 13:00 Uhr treffen sich die Delegierten, die inzwischen angereisten und im Hotel eingeecheckten Kochbrüder, im Museum Heylshof zwischen Lutherplatz und Dom.

Der Heylshof ist ein unter Denkmalschutz stehendes Museum mit einer großzügig gestalteten Gartenanlage in Worms.

Wir empfangen dort die Brüder auf rheinhessische Art mit „Weck, Worscht und Woi!“

Nachdem Kapitel, Großkapitel und Landeskanzler dazu gekommen sind, beginnt im Heylshof um 14:30 Uhr der Empfang durch unseren Oberbürgermeister und Schirmherren Michael Kissel.

Ein Besichtigungsprogramm im historischen Stadtbereich, bringt uns danach unter anderem auf die Spuren Martin Luthers. Alternativ können bis zu 40 „Fußkranke“ die Stadt in einer Rundfahrt mit unserem Nibelungenbähnchen genießen. Mit einem Orgelkon-

zert im Dom St. Peter beschließt der Nachmittag.

Unser Nibelungenbähnchen bringt die, die nicht mehr laufen wollen danach auch ins Hotel.

Ein Bustransfer ab 17:40 Uhr zu unserem Stadtschloss in Worms-Herrnsheim leitet den festlichen Abend für die Brüder ein. Dort bieten wir Euch ein Mehrgangmenü, das mit Hilfe der Brüder aus der Ordensprovinz zubereitet wird. Eine Auswahl erlesener Getränke von Bruder Heinz Spohr und weiterer Spitzen-Weingüter aus unserer Region werden das Essen begleiten. Und natürlich verwöhnt uns auch unser neuer Kochbruder Ulrich Sander mit Bier aus seiner innovativen, jungen Wormser Brauerei.

Gaumenfreuden, Wein und ein buntes Programm, ein wenig Luthers Zeit widerspiegelnd, mit Musik und mittelalterlichem Brauchtum, sollen Euch in Erinnerung bleiben. Lasst Euch überraschen. Um 23:00 Uhr Bustransfer zurück zum Hotel.

Samstags, pünktlich um 09:00 Uhr (Saalöffnung 08:30 Uhr) beginnt im „Wormser“, dem Kultur- und Tagungszentrum der Großrat.

Wer den morgendlichen Spaziergang (ca 12 min) zum KUTAZ verschmäht, darf wiederum den Transport durch unser Nibelungenbähnchen in Anspruch nehmen. Nach Ende des Großrates bieten wir den verbleibenden Kochbrüdern einen abschließenden regionalen Mittagstisch, wiederum in unserem Stadtschloss.

Wir freuen uns auf Euer Kommen.

Chuchileiter Hans Biedert, MdC

Organisation Bernd Harbauer, MdC



Wormser Liebfrauenmilk Kirchenstück – von Bruder Heinz Spohr.

Mit guter Soße bis ins Finale: Wachtel-Willi, Soßen-Willi!?



➔ Ralf Zacherl, Nelson Müller, zwei Spitzenköche, bekannt aus diversen Kochshows im deutschen Fernsehen, prägten diese Namen.

Die laut Sender Sky größte Kochsendung der Welt, verhalf unserem Kochbruder GmdC Wilfried Neudeck von der Lampertheimer Spargelrunde, zu diesen Spitznamen. Beide Köche sowie Sybille Schönberger, ebenfalls bekannte Köchin und Justin Leone, bis vor kurzem Sommelier im Münchner Tantris bildeten die Jury beim „MasterChef“. Bruder Wilfried war in Skys letzter Kochsendung Teilnehmer der Show. Und dies, wie es sich für einen Grand Maître gehört, bis zum bitteren Ende. Eine geniale Wachtelkreation, Brust und Keule mit Foie gras geimpft, liegend auf einem selbst gefertigten Miniatur-Räuchergerät, präsentiert mit Soße auf einer Platte mit diversen Marktgemüsen, verschafften ihm den Zugang zur Sendung. Da wurde bereits der erste Name geprägt. Nach einer Vielzahl von Kochprüfungen, langwieriger Selektion durch die Jury, gelang es Willi sich aus dem Kreis der 3000 Bewerber in den Olymp der letzten 24 Kandidaten – die MasterClass – hinein zu kochen.

Was nun folgte war kein Spaß mehr. Wer die 24 Folgen der Sendung gesehen hat, kann nachvollziehen, dass dies vielmehr einen hohen Stressfaktor hatte. Über 7 Wochen Studio, die verschiedensten Aktionsorte, diverse Küchen

Die fabelhaften Kochkünste des Kommissars Dieter Ackermann



Der sonnige Herbst breitete seine Flügel aus und bescherte den Köchen der Chuchi Leingarten ein weiteres, schönes Highlight ihrer Clubgeschichte. Dieter Ackermann, bis dato im Rang eines Chef de Chuchi, stellte sich der anspruchsvollen Prüfung zum Maître de Chuchi! Mehrfaches Vorkochen und Verfeinern, so wie es sich für einen ehrgeizigen Hobbykoch geziemt, brachte ihm die nötige Sicherheit, führte zum reibungslosen Ablauf des Menüs und war durchdacht bis hin zum schön gestalteten Einladungsschreiben. Den wie immer pünktlich angereisten und gutgelaunten Juroren Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle, Landeskanzler Bernd Britzelmayer und Chuchi-Leiter Wolfgang Schäl wurde ein gut gekühlter Landesso-Sekt des renommierten Weinguts Landesvatter serviert. Nachdem Prüfer und Kochbrüder Platz an der geschmackvoll herbstlich dekorierten Tafel Platz genommen hatten, eröffnete Dieter sein Menü mit einem sensationell angerichteten Amuse Bouche aus schwäbischem Tonno del Chianti, Rucola-Goronzola-Pastetchen mit Birne und Enten-Rillettes mit Apfelspalten auf Chili-Cracker.

Nach kurzer Pause folgte der Suppengang, eine rundum schön abgeschmeckte Wildkraftbrühe mit gebratenen Steinpilzknödeln. Wer unseren Großlöffelmeister kennt, der weiß, daß dieser nur heiß servierte Suppen akzeptiert – das war der Fall und Dieter bekam dafür einen verdienten Extrapunkt.

Mit dem Hauptgang kam dann die große Herausforderung: Variationen vom Onglet mit gebratener Apfelscheibe und Blutwurst an

aromatisiertem Kartoffelpüree. Speziell das kurz gebratene Stück aus dem nicht so bekannten Rindernierenzapfen war auf den Punkt gebraten, die sehr gut abgeschmeckte Sauce und der dazu gereichte Cabernet Sauvignon aus Chile taten ein übriges.

Die restlichen Punkte erkochte sich Dieter final mit einem Spätlesse-Mousse an gelierten Vanille-Trauben. Dieser Gang, wie auch die anderen Gänge, wieder schön auf den Tellern arrangiert.

Nach kurzer Besprechung würdigten die Juroren die fabelhafte Leistung des Prüflings. Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle hob in der anschließenden Laudatio die einzelnen Höhepunkte nochmals hervor und überreichte dem stolzen Prüfling den Hummer am gelben Band. Landeskanzler Bernd Britzelmayer und Chuchi-Leiter Wolfgang Schäl schlossen sich ebenfalls würdigend den Ausführungen an, bevor Dieter sich den obligatorischen Löffeltrunk aus dem übergroßen Löffel schmecken ließ.

Mit großer Begeisterung wurde anschließend noch der schwäbische Hefezopf, gebacken nach einem streng gehüteten Hausrezept von Oma Ackermann, verzehrt, bevor sich die gemütliche Runde auflöste. Wir gratulieren Dieter und freuen uns über unseren frisch gebackenen Maître de Chuchi und auf noch viele gemeinsame Kochevents mit ihm und seinen außergewöhnlichen Koch- und Dekorationskünsten.

Wolfgang Schäl, CL

in verschiedenen Städten mussten bereist und dort gekocht werden. Einer der spektakulärsten Orte in dieser Zeit war ein Staudamm, auf dem es galt, für eine Gruppe von Bergrettern zu kochen.

Unser Willi, mit 67 Jahren um 24 Jahre älter als der nächst jüngere Kandidat, geriet da an seine Grenzen. Er erzählte: „Wir waren gezwungen, jeden Tag immer wieder bei Null anzufangen und dies in einem sehr knappen Zeitfenster. Du konntest auf nichts zurückgreifen. Ob Zutaten oder das benötigte Equipment, wenn Du nach Bekanntgabe der Aufgabe etwas vergessen hattest, gab es ab einem bestimmten Zeitpunkt nicht mehr die Möglichkeit, es noch zu holen. Das wäre dann schon das vorzeitige Ende gewesen. Und dann gab es da noch lebenswerte Wettbewerber die Deine Sachen versteckten“.

Kreativität, Organisationstalent und natürlich Produktwissen und Vorstellungsvermögen waren der Schlüssel zum Erfolg. Hier einzelne Gerichte beschreiben zu wollen, hieße Eulen nach Athen tragen. Festzuhalten ist,

dass unser Kochbruder gegen Schluss zu den letzten 3 Bewerbern zählte. Kochbrüder aus Lampertheim und Worms waren an den beiden Final-Tagen im Studio dabei. Ich habe die Sendung am Bildschirm verfolgt. Und da wir ja auch ein ganz klein wenig von Kochen und Essen verstehen, so wenig verstehe ich, dass Willi auf dem 3. Platz ausgeschieden wurde. Nachdem was ich dort auf den Tellern sah, hätte er mindestens die Endrunde erreichen müssen. Und dann??

Ich bin der Überzeugung, dass u.a. Ralf, Nelson und Justin – heute gute Freunde von Willi – mit ihrem meist hohen Lob Recht hatten und wenn sie gekonnt oder gedurft hätten...?

Wachtel-Soßen Willi, Grand Maître und Kochbruder aus Lampertheim und Ehrenmitglied der Chuchi Wörmatia Worms, ist für uns allemal der Sieger und bei allen Anderen sicher der Sieger der Herzen.

MdC Bernd Harbauer, Chuchi Wörmatia

Die Chuchi Datteln freut sich und feiert Ihre neuen CdC und MdC

Unser neuer CdC: Kochbruder Max Meissner

➔ Er ist seit Anfang 2012 Mitglied unserer Chuchi und hat mehrmals seine angestrebte CdC-Prüfung aus zwingenden Gründen verschoben. Ende Juni war es dann endlich so weit, er wollte unbedingt den nackten Hals mit dem Hummer am blauen Band bedecken. Das Menü mit gut abgestimmten Weinen und die Rezepturen waren festgelegt und ordnungsgemäß eingereicht. Die Jury mit LK und GMdC Dr. Holger Tietz, mit GMdC Manni Schulz von den Dortmunder Pottkiekern und Alt-LK GMdC Bernd Enning, aus unserer Chuchi waren eingeladen und der Proband stellte sich mit Mut und Entschlossenheit und folgendem Menü:



Zum Amuse Gueule präsentierte er handwerklich sehr anspruchsvolle gefüllte „Wildlachs-Eier“, begleitet von einem 2015er Riesling Winzersekt extra Brut vom Weingut Enning-Schneider aus Merl an der Mosel.

Zum hervorragenden Ziegenfrischkäse-Taler mit marinierten Trauben gab es einen Merler Stephansberg, Riesling Kabinett aus gleichem Hause.

Das Törtchen von der Räucherforelle auf Rucola-Cocktailtomaten-Salat begleitete ein 2014er Kerner Winzerschoppen des Weingutes Rainer Wolfarth aus Volkach.

Es folgte die feine grüne Spargelsuppe mit Schinken. Zum Hauptgang mit Kalbsbraten an Zucchini-Paprika-Tomaten-Gemüse und Gnocchi mit Pecorino-Sauce gab es den vortrefflichen 2015er Astheimer Karthäuser, Spätburgunder trocken ebenfalls von Wolfarth aus Volkach.



Den Abschluss machte die ausgezeichnete Erdbeer-Pannacotta mit Rotwein-Balsamico-Sirup. Die dazu gereichte 1987er Wehlener Abtei, Riesling Eiswein des Kloster Machern an der Mosel, war ein Gedicht und grenzte an Vernichtung historischen Weinaltertums.

Nach kurzer Beratung der Jury verkündete LK Dr. Holger Tietz das Urteil „bestanden“. In der Laudatio würdigte er die Highlights und gab einige Tips und Vorschläge für Verbesserungen. Mit dem Ritterschlag auf Schultern und Arschleder, dem Hummer am blauen Band um den Hals und dem Trunk aus dem clubeigenen großen Silberlöfel wurde der frisch ernannte CdC von der Jury und allen Kochbrüdern herzlich beglückwünscht und standesgemäß gefeiert.

Bravo Max, weiter so!

Detlef Kick – der neue MdC



Wie bereits 2015 zur CdC Prüfung unseres Kochbruders Detlef geschrieben: Er ist Perfektionist, überlässt nichts dem Zufall und macht geschmacklich und kochtechnisch keine Konzessionen! Diese Eigenschaften hat er bei seiner MdC-Prüfung im Oktober voll umgesetzt.

Das in die Jahreszeit passende Menü mit den begleitenden Weinen, der anspruchsvollen Präsentation, Rezepten. Zeit- und Tischplan wurden ordnungsgemäß eingereicht.

Die Jury – geleitet von LK, GMdC Dr. Holger Tietz, mit GMdC Michael Busse, CL der Chuchi Vest Recklinghausen und Alt-LK, GMdC Bernd Enning, Chuchi Datteln, war bestellt und die Prüfung begann an der sehr stilvoll gedeckten Tafel mit folgendem Menü:

Auf dem Amuse Gueule Löffel gab es die Guacamole mit Lachscrème und Garnele, dazu einen Gimmeldinger Winzersekt Brut aus der Pfalz. Von dort kam auch der 2015er Deidesheimer Herrgottsacker, Riesling trocken, der den ausgezeichneten getrüffelten Steinbeißer auf Spinat und Polenta-Flan begleitete.

Der Gang, Himmel und Erde, war sehr gut, genau wie „der Wald in der Tasse“ – eine hervorragende und geschmackintensive Pilz-Consommé. Zu beiden Gängen gab es den 2015er Frickenhäuser Kapellenberg, eine trockener Rieslaner Spätlese aus Franken.

Der Hauptgang, Rehrücken mit Cassis-Birnen und Knödel-Soufflé, war mehr als meisterlich, der begleitende Ramsthaler Sankt Klausen, Domina trocken aus Franken harmonisierte dazu genau wie der Saint Emilion Grand Cru zu den Käsevariationen.

Das abschließende Dessert, ein Walnussparfait auf Sabayon mit Früchten der Saison wurde vom Réserve du Ciron, Sauternes, begleitet.

Die Jury brauchte keine lange Beratung und LK, GMdC Dr. Tietz begann die Laudatio mit den Worten: „Es fing stark an, aber es ging noch stärker weiter“! Er würdigte die Highlights und positiven Details. Es war eine sehr gute MdC Prüfung.

LK Dr. Holger Tietz führte den Ritterschlag aus und legte den Hummer am gelben Band unserem Kochbruder um, und der Chuchileiter sorgte für einen kräftigen Schluck aus dem großen Silberlöffel. Danach wurde der frisch ernannte MdC Detlef von den Jurymitgliedern und allen Kochbrüdern herzlich beglückwünscht und ausgiebig gefeiert. Herzlichen Glückwunsch Detlef und weiter so.

CS-CL

Khosch Amadid, Massoud! Von Kurku-Samsi über Hundsärsch zum Chef de Chuchi.

➤ Kurku-Samsi sind köstlich gewürzte Kräuter-Fleisch-Omeletts, die uns Massoud Lahanizand in der Chuchi Lebach als Begrüßung zu Granatapfelkernen-Sekt servierte. 17 Jahre ist Massoud schon CC-Kochbruder, aber an eine CdC-Prüfung hatte er sich bis dato nicht getraut: Zu Unrecht, wie sein Prüfungsmenü bewies: Zum ersten Gang entführte uns CdC Manfred Hoffmann nach Thailand mit einer perfekten Garnelensuppe, die kein thailändischer Koch hätte besser machen können.

Nachdem wir uns die Schweißperlen von der Stirne gewischt hatten, servierte MdC Stephan Schudell in Limette und Mohn marinierte und mit allerlei Gewür-

zen verfeinerte Thunfisch-Stückchen an Frisée und Chicoree, die zusammen mit dem 2015er Rueda „Verdejo Mantel Blanco“ sowohl optisch als auch geschmacklich eine Delikatesse darstellten.



Zurück vom fernen in den „nahen“ Osten: In Massouds Heimat Iran. Auf cremigem Ratatouille bot uns Massoud in Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Olivenöl marinierte und mit einer Kräuterbutter überkrustete Lammkoteletts zusammen mit einem 2008er Rioja Reserva del Castillio Labastida als idealem Begleiter. Sowohl dieser erste als auch der folgende zweite Prüfungsgang überzeugte die Jury: Ein persisches Eis-Parfait mit Honig, Safran, Pistazien und Rosenwas-



ser verwöhnte unsere Gaumen. Das alles serviert auf einem toll dekorierten Tisch, mit kleinen persischen (aber nicht fliegenden) Teppichen.

„Khosch Amadid“ (Herzlichen Glückwunsch) sagte LK Gerhard Blumenröther zum Auftakt seiner Laudatio und verlieh Massoud Lahanizand den verdienten Hummer am blauen Bande. Von CL Ulrich Blass nahm er die CdC-Urkunde entgegen und von Jury-Mitglied MdC Jörg Berner durfte er den Champagner-Schluck aus dem großen Löffel genießen. Dass unser Kochbruder Massoud längst „Saarländer“ geworden ist, bewies er uns zum Schluss dieses gelungenen Festes mit dem Servieren eines (oder auch mehrerer) Gläschen des typisch saarländischen Digestifs: „HUNDSÄRSCH!“



„Die schönste Schweinerei in ganz Süddeutschland...“ ... so unser Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle in seiner Laudatio zum Mittagstisch.



➔ Erneut hatte die Pforzheimer Reuchlin Chuchi zum Badischen Wurstküchenfest nach Keltern-Dietlingen eingeladen und alle, die eine Einladung bekommen hatten, folgten wie selbstverständlich dem Ruf zu handwerklicher Tätigkeit in der Wurstküche, nach Brüderlichkeit, oder einfach zum Genuss. Überhaupt, einmal dabei gewesen, kommt man immer wieder, neben zahlreichen badischen und württembergischen Kochbrüdern, insgesamt waren um die 35 angereist, so auch GL Hans-Peter Maichle, GP Frithjof Konstrofer, MD Bernd Aldinger, sowie die OO Horst Ruppert und Thomas Schmidhuber.

Bereits ab 10 Uhr waren die ersten angereisten Kochbrüder in der Wurstküche zu Gange, d. h. folgten den Anweisungen des Hausherrn und Kochbruder Jürgen Britsch bzw. seinen Mitstreitern, die alle Arbeitsgänge bestens vorbereitet hatten und auch für Rat und Tat beiseite standen. Wie immer konnte man sich neben Arbeit und guten Gesprächen mit frischem Mett, Griebenschmalz, Bäckchen, dazu frisch gebackenes heimisches Bauernbrot, begleitet von Most und Bier, wieder für die nächsten Aufgaben und Herausforderun-

gen stärken. Geschäftiges Treiben allerorten wie Schweinsköpfe auslösen, Kleinhacken, Speck würfeln und vor allem immer wieder das Abschmecken der Wurstmasse.

Beim Mittagstisch schließlich betonte GL Hans-Peter Maichle, dass so etwas nur möglich wird durch die Mit- und die Zuarbeit der ganzen Familie Britsch und dankte hierfür im Namen des Clubs und stellvertretend für LK Helmuth Balser. Ebenso dankte er den Brüdern der Reuchlin Chuchi Pforzheim für ihr Engagement, der Applaus der Kochbrüder schloss sich an.

Die Metzelsuppe wurde serviert, ebenso der Nachtsch mit Apfelstrudel und Eis. Dazwischen labten sich die Kochbrüder nach Herzenslust am Buffet mit allem, was eben zu einem Schlachtfest gehört und für was man morgens in der Wurstküche „geschuftet“ hatte, nicht zu vergessen den Reiseproviand für jeden Kochbruder.

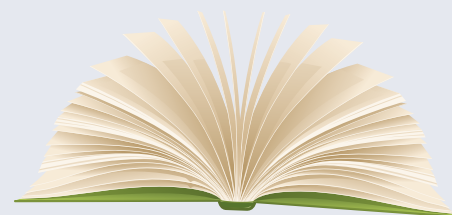
Danke liebe Kochbrüder aus Pforzheim und Danke vor allem euch, liebe Familie Britsch für das Ermöglichen dieses Festes.

Christof Straub GMdC, CL Chuchi Geislingen Oederthurm

Literarisch – kulinarisch

Liebe Brüder der Kochkunst, ein spannendes Thema sind Getränke. Ich habe sieben Titel zu diesem Thema ausgesucht, die auch viel Hintergrundwissen anbieten. Neben historischen Informationen finden Sie Adressen von Erzeugern und Produzenten und weitere nützliche Tipps.

Mit kulinarischen Grüßen – Ihr Helmut Weber



Petra Milde: 99x Whisky – Die besten Single Malts aus aller Welt.

Mandelbaum Verlag, 192 S., 21,50 EURO

Whisky bedeutet übersetzt »Wasser des Lebens«. Kein Wunder, dass der Markt dieser Kultspirituose wächst. Und umso

schwieriger für Einsteiger, den für sie richtigen Single Malt zu finden. Lieber ein schottischer Klassiker wie Glenfiddich, ein irischer Newcomer wie West Cork oder ein Exot wie Amrut aus Indien? Rauchig oder fruchtig, torfig oder malzig? Bei diesen Fragen hilft der Whisky-Führer von Whisky-Kennerin Petra Milde gerne weiter.



Karl Schiffner, Sepp Wejwar: Bier kombiniert – Das passende Bier zu jeder Speise. AV Buchverlag, 144 S. 24,95 EURO

Wussten Sie, dass viele Biere ganz hervorragend

zu Desserts passen, die Kombinationsmöglichkeiten von Käse und Bier enorm sind und ebenso von Bier und Schokolade? – Karl Schiffner und Sepp Wejwar entführen in eine Welt neuartiger und aufregender Kombinationen von heimischen und internationalen Bieren mit Gerichten aller Art.



Ralf Frenzel: Frenzels Weinschule. Tre Torri Verlag, 280 S., 69,90 EURO

Zum Auftakt einer Reihe will dieser erste Band von FRENZELS WEINSCHULE

Ihnen Wein praktisch und unmittelbar nahebringen. Renommee Autoren vermitteln auf neue und informative Weise das Grundwissen rund um das Thema Wein. Im Mittelpunkt stehen Charakter und Aromenprofil der wichtigsten Rebsorten und die Welt der Sensorik. Vor allem die anschauliche Bildsprache hilft dabei, die geschmacklichen Unterschiede der Weine auf einen Blick zu erfassen. Weitere Schwerpunkte bilden die umfassende und tiefgründige Geschichte des modernen Weins und das Thema Essen und Wein mit vielen hilfreichen Hinweisen für eine gelungene Wein- und Speisen-Kombination. Konkrete praktische Tipps und Informationen zu den Themen Weinkauf

und Weinpflege, die Weinprobe zu Hause und den wichtigsten Accessoires beschließen diesen opulenten Bildband.



Bernhard Schäfer: Rum: Geschichte – Herstellung – Marken. Hallwag Verlag, 96 S., 9,99 EURO

Das Wichtigste über Rum im praktischen Geschenkbuchformat. Wie ist das Getränk entstanden

und wo kommt es her? Ein kleiner Einblick erläutert die Rumherstellung sowie Steckbriefe ausgewählter Rumsorten mit atmosphärischen Illustrationen. Dazu fünf Cocktailklassiker und fünf moderne Rumcocktails zum Selbermischen des Kultgetränks.



Bernhard Schäfer: Gin. Hallwag Verlag, 96 S., 9,99 EURO

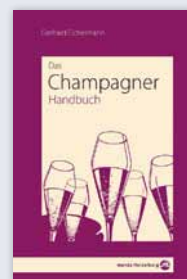
Die spannende Geschichte des Gins zeigt, wie aus den medizinischen Produkten Wachholder und Alkohol ein so facettenreiches Genuss-Elixier entstand,

das sich dank seiner Wandlungsfähigkeit den Weg in die ersten Reihen der internationalen Bars gebahnt hat. Natürlich darf hierbei weder das Wissen zu Tonic Water fehlen, noch die Aufklärung darüber, was sich hinter den verschiedenen Bezeichnungen wie Genever, destilliertem Gin, Compound Gin, London Dry Gin & Co. verbirgt. Wer will, pickt sich Smalltalk-taugliches Partywissen heraus und könnte dann James Bond selbst den perfekten Dry Martini zubereiten. Oder man plaudert über „Gin Craze“, eine Zeit im 18. Jahrhundert, als der Gin-Konsum England quasi lahm legte, was u.a. zur Prohibition führte und damit einen florierenden Schwarzhandel mit Spirituosen zur Folge hatte.



Sander Schat, Ronald Buitenhuis, Gerben Hettinga: Barista aus Leidenschaft – Einzigartiger Kaffee aus der eigenen Küche. Franzis Verlag, 192 S., 49,95 EURO

Entdecken Sie das Geheimnis des perfekten Kaffees und werden Sie zum Barista aus Leidenschaft! Ob Cappuccino, Espresso oder Cold Brew – auf die richtige Zubereitung kommt es an! Die ist schnell erlernt, wenn zahlreiche Kaffee-Experten rund um den zweifachen Barista-Champion Sander Schat Sie in die Geheimnisse des perfekten Kaffees einweihen. Lernen Sie die wichtigsten Zubereitungstechniken, verschiedene Geräte und ihren Gebrauch kennen, um die perfekte Tasse Kaffee zu kreieren. Die Kaffee-Experten reichern das Fachwissen mit lebhaften Geschichten über ihre eigene Beziehung zu Kaffee an und entführen Sie damit in eine Welt der Aromen und Genüsse, in der Sie auch nach der Lektüre des Buchs noch lange schwelgen werden. Egal ob Cappuccino, Latte Macchiato oder Filterkaffee in moderner Interpretation – Sander Schat erklärt Schritt für Schritt, wie Sie ein optimal ausbalanciertes Ergebnis erhalten und begleitet Sie auf dem Weg zum ultimativen Genusserebnis.



Gerhard Eichelmann: Das Champagner-Handbuch, mondo Verlag, 413 S., 29,95 EURO

Das Buch informiert umfassend und aktuell über alles Wissenswerte rund um Champagner. Der Leser erfährt wo

Champagner entsteht und wie er entsteht. Der Autor erläutert die Unterschiede zwischen verschiedenen Champagnern, gibt ausführliche Tipps für eine Reise in die Champagne. Die wichtigsten Champagnererzeuger, die großen Häuser, aber auch die besten Champagnerwinzer werden in entweder ein- oder zweiseitigen Portraits vorgestellt, die nach einer kurzen Darstellung der Geschichte der Häuser vor allem die Stilistik des Hauses und die Unterschiede zwischen den verschiedenen Cuvées erklären. Der Leser erfährt das Wesentliche über die Besonderheiten der Häuser, Besuchszeiten, Adressen etc., sowie die wichtigsten Champagner.

Literarisch-kulinarisch
ist ein Produkt von **küchenfeder**
Gastronomisches Pressebüro – Helmut Weber
In der Ritzbach 38 · 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