



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 3 | Mai | Juni 2018



**Die Nibelungenstadt
Worms freut sich auf
den Wahlgroßrat 2018
am 29./30. Juni 2018**



**Sterne- und Fernsehkoch
Ralf Zacherl zu Gast bei der
„Lampertheimer Spargelrunde“**



**Gemeinsames Kochen
der Chuchis Freiburg und
Gaggenau-Murgtal mit den
Kochfreunden aus Molsheim**



**Ordensprovinz Baden
lädt zum Provinzfest
am 9. September 2018**



Aus den Chuchis



Literarisch-Kulinarisch

*Sommerrezept
„Surf and Turf“
auf Seite 16*

Die besten Angebote für Ihre Gruppenreise

Traumziele entdecken

**Exklusive
Angebote
ab 10 Pers.**



Kennziffer: 1810316 / 290/001

Gruppenreisen mit 40 Jahren Erfahrung

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

Ihre Vorteile auf einen Blick

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

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

Gruppenanfrage

Ihr Gruppenleiter fragt Ihre Reise an. Unsere Gruppenreisen-Spezialisten erstellen Ihnen daraufhin ein passendes Angebot für Ihre Gruppe ab 10 Personen. Die Organisation, Durchführung und Abwicklung erfolgt komplett durch Berge & Meer.

berge & meer
Reisen. Für Entdecker.

Gruppenreise direkt anfragen:

www.berge-meer.de/gruppenreisen
Tel. 02634/96013 40 Mo – Fr 8–18 Uhr
Email: gruppenreisen@berge-meer.de

Liebe Brüder,



die graue Zeit ist vorbei und der Sommer nähert sich mit großen Schritten. Jetzt ist wirklich eine wunderbare Zeit, mit dem ersten frischem Gemüse aus dem Freiland.

Lasst uns diese Zeit gemeinsam genießen. Beste Gelegenheit dazu bietet der Grossrat in Worms, auf den wir uns schon freuen. Das Programm lässt wirklich kaum Wünsche offen.

Der Genuss ist auch das Stichwort für unsere Prüfungen. Wir sehen immer häufiger tolle CdC und MdC Prüfungen, bei denen sich die Brüder tüchtig ins Zeug legen und optisch, als auch geschmacklich hervorragende Gänge präsentieren. Ich finde es toll, dass sich die Brüder kochtechnisch beweisen wollen und ausgezeichnete Gänge präsentieren. Natürlich freut sich jeder Bruder wenn seine Leistungen im Hummer ihre Würdigung finden und das soll auch so sein!

Neben unserer tollen Gemeinschaft streben wir doch alle nach einem besseren Kochniveau. Wir wollen in der Qualität keine Obergrenzen festlegen, dieses wäre nicht im Sinne unserer Bruderschaft und würde einen Rückschritt bedeuten. Also liebe Brüder kocht weiterhin so toll und genießt gemeinsam Eure Menüs.

Bis zum Grossrat in Worms – Euer Robert

Letzte Chance:

Die Anmeldefrist für unsere Reisemarmitage nach Kroatien ist bis zum **18. Juni 2018** verlängert worden. Jetzt aber hurtig – danach ist aber endgültig Schluss!

➔ Anmeldeformular auf unserer Homepage oder im HUMMER Ausgabe 2



Nicht vergessen: Club-Servietten auf dem Großrat in Worms bestellen!

Liebe Brüder, bitte prüft jetzt Eure Bestände an Club-Servietten und gebt Eure Bestellung möglichst auf dem Großrat bei unserer Club-Sekretärin auf, damit wir zügig die neue Auflage vom Hersteller anbieten lassen können.

Nach Bestellschluss am 5. Juli 2018 wird bei der Firma DUNI die Gesamtauflage angefragt und im Anschluss daran die Preise inklusive Versand bekanntgegeben. Sollte sich die Herstellung durch zu geringe Bestellbeteiligung stark verteuern, könnt Ihr innerhalb einer Woche nach Bekanntgabe der Preise den Auftrag schriftlich stornieren. Danach ist Eure Bestellung verbindlich. Natürlich könnt Ihr auch das Bestellformular auf unserer Homepage unter „Chuchibedarf“ verwenden.

Eure Bestellung benötigen wir – so oder so – bis spätestens 5. Juli 2018. Die nächste Auflage wird dann frühestens nächstes Jahr geordert. Wir behalten uns vor, die Serviettenproduktion zu verschieben, sollte die Gesamtmenge der Bestellungen zum genannten Termin zu gering sein.



Impressum

Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Hauptstraße 31
D-76593 Gernsbach

Telefon 0 72 24 - 99 48 900

Telefax 0 72 24 - 99 48 901

cc-club@t-online.de

www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:

Frithjof Konstroffer GMdC

Telefon 0 61 51 - 99 631-44

Telefax 0 61 51 - 99 631-12

hummer@printhouse-darmstadt.de

Layout, Produktion, Druck,

Verarbeitung und Versand:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co KG

Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt

www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Titelabbildung: Joshua Resnick - fotolia.de

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.



Schon angemeldet? Hotel reserviert? – Die Nibelungenstadt Worms, die Brüder der Chuchi Wormatia und der Ordensprovinz erwarten Euch zum Wahlgroßrat.

➔ Den Freitag, vollgepackt mit einem interessanten Programm zu Eurer Unterhaltung und Erbauung, wollen wir nutzen, Euch etwas von unserer schönen, alten Stadt zu zeigen. Der Samstag gehört dem Club und der Delegiertenversammlung. Hierzu sei noch angemerkt, dass Samstag, entgegen der ersten Ankündigung, Saalöffnung bereits um 8 Uhr ist. Monika steht Euch dann für Euren Clubbedarf zu Verfügung. Wir haben geplant, organisiert, weder Kosten noch Mühen gescheut, um Euch willkommen zu heißen und einen schönen Aufenthalt zu garantieren. Kommt, seht und freut Euch!

*CL Hans Biedert und Organisator Bernd Harbauer,
Chuchi Wormatia Worms*

MdC Batho unterstützt Wahlgroßrat



➔ MdC Batho Gündra, Kochbruder in Worms, hat sich entschlossen den Wahlgroßrat zu unterstützen. Batho, hoch dekorierter Schmuckdesigner, ausgezeichnet mit zahlreichen Design- und Staatsehrenpreisen, lehrt an der Goldschmiedeschule Pforzheim.

Für die Wormser Kochbrüder hat er einen Jackenknopf kreiert, einen Hummer, gegossen in massivem 925er Silber und matt mit Gold plattiert.

Von diesem Objekt, das jede Kochjacke ziert, stellt er zum Großrat unserer Chuchi 20 Stück zu Verfügung, die wir an die anwesenden Kochbrüder zum Sonderpreis von 50 Euro verkaufen dürfen. Das Geld fließt komplett in die Finanzierung unseres Wahlgroßrates. Sollten weitere Kochbrüder sich dafür interessieren, können diese ihre Wünsche an uns oder ihn weiter leiten. info@bathoguendra.de

Nachbestellen könnt Ihr in Silber zu 50 Euro oder in Silber goldplattiert zu 65 Euro.

Und falls Ihr Euren Damen gefallen wollt: das Gleiche, natürlich umgestaltet und mit Ösen versehen, gibt es zu gleichen Konditionen zum Verschenken.

Die Chuchi Freiburg freut sich über ihren neuen CdC



➔ Als achtzehnjähriger wurde unser Bruder Dirk durch die Kolumnen von Wolfram Siebeck im Zeitmagazin inspiriert, doch selbst an den Herd zu schreiten und Kochen zu seinem Hobby zu machen. Und was sich da im Laufe der Jahre so entwickelte, ist beachtlich. Dirk legte frühzeitig für den April-Kochabend sein CdC-Menue vor. Er servierte uns einen Raviolo, gefüllt mit einer gebratenen Jakobsmuschel, dargereicht in einem kleinen Weckglas. Auf dem Raviolo trahnte ein perfekt gegartes Onsen-Eigelb, welches mit einem Hauch von Parmesan gewürzt wurde. Es war eine Augenweide, und es schmeckte ausgezeichnet. Dazu harmonisierte der Riesling Sekt vom Weingut Theo Menges sehr gut. Als Vorspeise servierte uns Dirk einen Klassiker: „Zanderfilet Grenobler Art“. Dirk ist es sehr gut gelungen, ein rundes Geschmacksbild zu kreieren, in dem alle wichtigen Darsteller ihre Präsenz zeigten, ohne sich gegenseitig zu überdecken. Begleitet wurde dieser Gang von einem gut gegarten weißen Reis und einem sehr cremigen Karottenpüree. Der Riesling aus Dittelsheim vom Weingut Winter passte gut zu diesem Fischgang. Als Hauptgang für sein Prüfungs-menü hatte sich Dirk die Ochsenbacke nach Paul Bocuse ausgesucht. Das Wichtigste bei dieser Zubereitung sind die lange Marinierzeit von zwei Tagen in Gemüse und Rotwein und die langsame Garzeit bei niedriger Temperatur. Dazu reichte Dirk perfekt gegarten Spargel mit einer feinen handaufgeschlagenen Sauce Hollandaise und Mini-Perlkartoffel. Ein Glas von dem Castel del Monte Riserva schmeckte hierzu hervorragend. Zum Abschluss servierte Dirk einen erfrischenden Zitronenschaum, begleitet von Erdbeeren, Himbeeren und glasierten Kumquats. Wir tranken zum Dessert einen Schluck 1998 Riesling Hochgewächs trocken.

Nach eingehender Beratung der Juroren LK GMdC Alexis Schmelzer, CL GMdC Hans Kreim und MdC Hans-Georg Friedel konnte das Ergebnis durch den Landeskanzler verkündet werden: Unser Bruder Dirk wurde für würdig befunden, ab sofort den Hummer am blauen Band zu tragen. Herzlichen Glückwunsch von allen Brüdern unserer Chuchi! Mit diesem Prüfungssessen wäre bestimmt auch Wolfram Siebeck glücklich geworden.

CL GMdC Hans Kreim



„Alle Jahre wieder ... wird die Wurst gemacht“

Seit 2016 treffen sich die Kochbrüder der Biebesheimer Niebelungchuchi jährlich mit den Brüdern der Chuchi Kiepenkerl Münster zum gemeinsamen Wursten. Und weil mit lieben (fast schon) Traditionen nicht gebrochen werden sollte, machten sich am 2. Februar 2018 erneut drei Kiepenkerle Richtung Süden auf, um diesmal im rheinland-pfälzischen Worms den Jahresvorrat an Wurstwaren aufzustocken. Die Münsteraner waren bedingt durch unvorhersehbare Ereignisse auf nur noch drei Brüder reduziert; insoweit stellte es sich als besonderer Segen dar, dass neben den Vorgenannten in diesem Jahr auch einige Brüder aus Worms erstmals mit von der Partie waren.

Nach der Ankunft in Worms wurde zunächst das Kochdomizil für den nächsten Tag im Weingut des Kochbruders Heinz Spohr CdC besichtigt (und es wurden auch die ersten herrlichen Tropfen des Hauses gekostet). Anschließend wurde das Wiedersehen bei einem zünftigen Essen in einem Lokal gefeiert. Nur die Aussicht auf den arbeitsreichen Folgetrag verhinderte dabei, dass die versammelten Kochbrüder bis spät in die Nacht bei alten und neuen Geschichten rund um das Thema Kochen (und andere Themen) verweilten. So wurde zu den noch durchaus fortgeschrittener Stunde der Heimweg angetreten.

Am frühen Samstagmorgen trafen dann zahlreiche Kochbrüder der Beteiligten Chuchis voller Tatendrang ein und im Laufe des Tages wurden große Mengen an Brat-, Leber- und Blutwurst sowie Schwartemagen und Kaminwurzeln produziert. Zwischendurch fanden Stärkungen mit frischem Mett und Hausmacherwurst am Vormittag, Wellfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree zur Mittagszeit sowie hausgebackenem Kuchen am Nachmittag statt. Nach einer kurzen Erfrischungspause klang ein anstrengender, aber sehr schöner Tag, dann in einem Wormser Restaurant in Anwesenheit der Biebesheimer Schwägerinnen, bei Pfälzer Spezialitäten gemütlich aus.

Nachdem am Sonntag die produzierten Würste ordnungsgemäß vakuumiert, für den Heimtransport vorbereitet und brüderlich verteilt worden waren, lud Kochbruder Heinz Spohr noch zu einer Besichtigung seines beeindruckenden, neuen, am Rande von Worms-Abenheim gelegenen, Betriebs ein. Es folgten der tränenreicher Abschied unter wechselseitiger Versicherung eines baldigen Wiedersehens, und die Heimreise der Kiepenkerle nach Münster. Wir freuen und schon auf das Wursten 2019!

Dr. Markus Heukamp, CdC, CL Chuchi Kiepenkerl Münster





Eine Maîtreprüfung aus der Sicht des Beikochs

➔ Ich treffe am frühen Nachmittag einen Prüfling, der mir nur wenig Arbeit übrig gelassen hat. Ein *Mis en Place par excellence*, wie ich finde. Statt des Schlachtplanes gab es eine entspannte Tasse Kaffee für mich und einen kurzen Plausch mit der Kochschwägerin. Dann folgte die Besprechung des Abends und die Aufgabenverteilung. Das Arrangieren der einzelnen Elemente der 5 Gänge kostete uns nur kurze Diskussionen und schnell waren Lösungen gefunden. Alles wurde vorgekostet und es schmeckte... (Geheimnis)... das entscheiden die Prüfer. Die Knusperstangen zur Suppe und einige Frischarbeiten blieben uns bis zum Eintreffen der Prüfer.

Um 18.30 trafen die Prüfer GK Robert Eymann GmDc, LK Christian Holz GmDc (beide Roland Chuchi Bremen) und CL MdC Uwe Dütscher (Chuchi Grönegau Melle) ein. Mit einem gut gewählten Spruch von Martin Luther eröffnete Prüfling Frank Schweitzer den Abend.

Das Amuse bouche, Rote Beete – Birnen Chutney mit kleinen Kräuterfleischbällchen sowie selbstgebackenem Baguette und Currybutter bot den Prüfern eine erste Stärkung nach längerer Anfahrt. Begleitet von einem kühlen Schluck Prickelwasser.

Der Prüfling entschwand in die Küche und ich durfte die Gäste zu Tisch bitten und den ersten Wein und Wasser kredenzen. Dann servierten wir den ersten Prüfungsgang: Cappuccino von Möhren-Ingwer Suppe mit Kokosschaum, Knusperstange und Gewürzgarnele. Bis auf die Portionsgröße gab es keine Kritikpunkte an diesem Gang, der allen Anwesenden sehr gut geschmeckt hat und dessen Ausführung allseits Anerkennung fand.

Weiter ging es mit dem nächsten Gang den Frank sehr detailverliebt geplant hatte. Zwei verschiedene Größen des Ravioli hatte der Prüfling vorbereitet, da er sich einfach nicht entscheiden konnte, wel-

cher besser aussieht. Die Wahl fiel auf die 3 kleinen anstatt des einen großen Ravioli. Dieser Tigerravioli mit Kürbis-Apfel-Füllung und Honig-Paprika Sabayon war optisch für mich ein Highlight. Wenn ich die Gesichter der Prüfer richtig interpretierte, gab es beeindruckte Mienen zu diesem Gang. Geschmacklich stand er der Optik in nichts nach.

Dann kam der nächste Prüfungsgang: ein Sous-vide gegarter Lachs auf Blumenkohlpüree und gebratenen Kohlröschen, Grapefruitsalsa und einem mit Honig abgeschmeckten Gewürzöl als Gegenspieler. Für mich eine Explosion von verschiedenen Aromen. Auch hier waren Frank die Belobigungen der Prüfer sicher, wenn auch mit einer kleinen Kritik an der Temperatur des Ganges.

Beim Prüfungs-Hauptgang aus Osso Bucco mit aromatischer Gremolata und Parmesanpolenta gab es lebhaftes Diskussionen, wie man diesen Gang optisch noch ansprechender auf den Teller bringen könnte. Viele Ideen wurden am Tisch geteilt, abschließend hielt sich nur wenig Kritik am Gang und Frank durfte auch diesen Gang als gelungen für sich verbuchen.

Der krönende Abschluss aus einem Spekulatiuseis, Marzipanmousse im Mandelcanelloni und Glühweinpfäulen versüßte uns das Ende des Abends.

Nach nur einem Jahr und 3 Monaten durfte Frank Schweitzer zum zweiten Mal niederknien und zur bestandenen Prüfung den Löffeltrunk zur Rangerhöhung genießen. Die lobenden Worte der Laudatio von GK Robert Eymann löste die Anspannung meines Kochbruders und auch ein bisschen eine eigene. Mit einem Augenzwinkern ist Dir mein Neid für diese schnelle Prüfungsfolge sicher.

Nicolai-A. Jelinek CdC

Freundschaftskochen der Chuchinen Bad Sauglau und Leingarten

➔ Die Kochbrüder der Chuchi Leingarten waren der Einladung von Peter Welker und seinen Mitstreitern zu einem gemeinsamen Kochabend in Mieterkingen in der "Alten Schule" mehr als gerne nachgekommen, bestehen doch schon seit einiger Zeit „zarte Verbindungen“ zueinander.

Soviel schon einmal vorneweg – dass die Kochbrüder aus Sauglau eine lässige Truppe sind, war hinlänglich bekannt. Und dass die Burschen sehr gut kochen können, ist auch bekannt. Dass die beim Kochen aber keinerlei Eile an den Tag legen, und die Ruhe weg haben, auch wenn einzelne Kochbrüder mit den allerwichtigsten Zutaten sehr sehr spät erst eintreffen, das hat doch überrascht.

Aber – und dies sei positiv angemerkt – tat der guten Stimmung keinen Abbruch – ganz im Gegenteil. Das eine oder andere alkoholhaltige Kaltgetränk tat ein übriges, und so machte man sich gemeinsam ans Werk, um folgendes, sensationelles Menü zu kochen:



schmeidigkeit zubereitet. Geadelt wurde diese Vorspeise mit einer geräucherten Lachsforelle und Forellenkaviar aus Wagenhausen. Der zweite Hammer des Abends folgte in Form eines Mango-Kokosschaum-Süppchens, gekrönt von einem Garnelenspiess und einem Parmesan-Chip. Auch hier ganz große Küche, Mango und Kokoss in schöner Ergänzung, Garnelen auf den Punkt – geschmacklich und optisch ein Leckerbissen. Wolfgang Schäl und Nikolai Schalter haben alles gegeben!

So – und jetzt zum Hauptgericht, das von Dieter Ackermann und Christian Schmid zubereitet wurde. Auch hier das Fleisch aus der Region, wunderbar zart auf den Punkt geschmort, ein tolles Sö-slein dazu (da wurde doch ordentlich mit Rotwein gearbeitet), die Kartoffelbrösel wie aus dem Kochbuch und der Bärlauch-Espuma dazu schön kräftig im Geschmack – eine ganz reife Leistung.

Abgerundet wurde dieses interessante Menü von einem Espresso-Kernöl-Espuma mit Kürbiskaramell welches von Sebastian Solleder zubereitet wurde. Eine ganz raffinierte Geschichte, superlecker und ein weiterer optischer Höhepunkt.



Zum Schluß stellt sich natürlich die Frage „Wer hat's erfunden?“ Es war Kochbruder Sebastian Solleder von der Chuchi Sauglau – ihm gebührt Ruhm und Ehre – es hat alles super geschmeckt – es herrschte eine lockere Atmosphäre – so macht das Kochen Spaß – wir freuen uns auf das nächste mal.

Jürgen Katz / MdC /Chuchi Leingarten

**Geräucherte
Lachsforelle auf
Wasabi-Espuma
mit Forellenkaviar aus
Wagenhausen**



**Mango-
Kokosschaumsuppe
mit Garnelenspiess und
Parmesanchip**

**Geschmorte
Ochsenbäckchen
vom Haldenhof mit
Bärlauch-Espuma und
Kartoffelbrösel**



**Espresso-Kernöl-
Espuma mit
Kürbiskern-Karamell**



Die geräucherte Lachsforelle auf Wasabi-Espuma mit Forellenkaviar war gleich mal der erste Kracher des Abends. Peter Welker und Jürgen Katz hatten sich mächtig ins Zeug gelegt und ein Wasabi-Espuma von exzellentem Geschmack und einer wunderbaren Ge-

Prominenter Ehrengast bei den Lampertheimer Spargelköchen dank „Soßen-Willi“ – Sterne- und Fernsehkoch Ralf Zacherl wird Ehrenmitglied der „Lampertheimer Spargelrunde e.V.“

➔ Bei den Köchen der „Lampertheimer Spargelrunde e.V.“ gab es am Freitag großen Grund zu Feiern: denn niemand geringerer als der bekannte Sterne- und Fernsehkoch Ralf Zacherl war beim allmonatlich stattfindenden Kochabend des Männerkochclubs als Ehrengast mit von der Partie. Die Verbindung entstand durch Wilfried Neudecker, bekannt als „Soßen-Willi“ aus der letzten Fernsehstaffel „Master Chef“ auf Sky, bei der Wilfried einen beachtlichen dritten Platz erreicht hatte.

„Willi erzählte mir immer wieder von seinem Kochclub“ erzählte Zacherl und freute sich deshalb sehr über die Einladung. Die Köche sind durch ihre Teilnahme an regionalen und überregionalen Veranstaltungen und Festen weit über die Grenzen Lampertheims bekannt und beliebt für ihre Kochkünste auf höchstem Niveau. „Ich finde es wichtig, dass solche Traditionen, der Genuss und die Freude an gutem Essen, aber auch gleichzeitig das dazugehörige Lebensgefühl aufrecht erhalten bleibt – wie auch hier bei diesem Kochclub“ sagte Zacherl. Er besuchte anschließend noch den Wormser Kochclub, der mit den Lampertheimern befreundet ist und mit denen oftmals gemeinsame Aktivitäten unternommen werden.

Insgesamt 17 Hobbyköche machten sich in der Küche der Goetheschule gemeinsam an's Werk, das 5-Gang-Menü für den Abend unter dem Motto „Der April macht was er will“ herzurichten, beginnend mit einer wohlschmeckenden Crème brûlée



von der Gänseleber als Amuse Gueule. „Heute möchte ich eigentlich nur genießen“ sagte Zacherl auf die Frage, ob es ihm schwerfalle, sich hier nicht einzubringen. Das hatte sich allerdings schnell geändert, denn schon bald darauf griff er ein, um ein schmackhaftes Spargelgericht zu kreieren. Dabei verriet er einige seiner Kniffe bei der Zubereitung einer Sauce Hollandaise. Der Spargel wurde beim Hauptgang gemeinsam mit einem Kabeljau-Rückenfilet gereicht. Auf den Lammrücken auf Spitzkohlpuée mit Lamm-Lavendelsoße folgte als krönender Abschluss noch ein Tonkabohneneis „Surprise à la Wilfried“. Die begleitenden Weine zu den einzelnen Gängen wurden vorgestellt und ausgesucht von der Sommelière des Weinguts „Von Winning“ aus Deidesheim, Florentine Baier.

Sigrid Samson





Weinseminar privatissime



➡ Die gastrosophischen Weiterbildung der Pirmasenser Chuchi hat Fahrt aufgenommen: die Termine folgen dicht an dicht.

Am 4. Mai war es ein Besuch im Weingut Gies-Düppel, Birkweiler (südliche Weinstrasse für die Nicht-Pfälzer). Beginnend mit einer Vesper im Weinberg „Kastanienbusch“, begleitet von einer flaschenvergorenen Weißburgunder-Charbonnay Cuvée. Es wurde flott die Exkursion durch diesen Wingert aufgenommen – in Sichtweite des Geilweiler Hofes, (www.julius-kuehn.de) der Bundesforschungsanstalt u.a. für Rebzüchtungen und Rebenkrankheiten, wurde vom Winzer Volker Gies jede Frage beantwortet und unendliches Wissen über die gesamte Önologie ausgebreitet. Die unterschiedliche Geologie der durch den Rheingrabenbruch (dort Lößboden) entstandenen ausstreichenden Schichten (hier Sandstein, mit und ohne Schiefer, mit und ohne Granit, Rotliegendes etc.) und ihre Auswirkungen auf die Geschmacksnoten, selbst gleicher Weinsorten. Neue Anpflanzungen inspiziert, etwa Cabernet Franc – Folge der Klimaveränderung, neuer Krankheiten (Esca, Latein. für „Zunder“ – so sieht der Weinstock im Terminalstadium aus), braune Pheromonkapseln gegen den Traubenwickler... Genug der Wissenschaft!

Zurück im Verkostungsraum (moderne, sehr ästhetische Architektur) Beginn die Verkostung: herausfordernd! Jeweils in Vierer-Tran-



chen werden die Traubensorten, Terroirs, Jahrgänge abgearbeitet und fröhlich diskutiert – dabei sehr passend die Mahlzeitenvorschläge von Frau Tanja Gies. Packend das Kopf-an-Kopf-Rennen zwischen den je verschiedenen Lagen von Weiß- und Grauburgunder (Der Weiße hat mehr Säure als der Graue, deswegen ist letzterer eher als „Einstiegswein“ für Neu-Vinophile geeignet). Interessant ist hier, dass zum Befördern des Beerenwachstums die prallen Traubenklötze quer (mit der Traubenschere) halbiert werden müssen. Dann der Vergleich Scheurebe und Sauvignon und Viognier – ebenfalls ein neuer Gast – infolge der Erderwärmung. Weiter: Kellerbesichtigung und Faßprobe der noch nicht abgefüllten Roten – genauso spannend! Dann kommt die Chuchi an den Herd: Spargelsalat, Dal-Curry, Blanquette de veau, als Dessert Makrout ellouz (algerisch) und syrische Baklava – und dazu die (von Frau Gies ausgewählten) harmonisch passenden Weine. Zum Curry etwa der 2007er Kastanienbusch Riesling – so geht gelungene Essensbegleitung, wenngleich der 2007er nicht mehr im Handel ist (Schade, aber wir durften ihn genießen) Rundum ein toller Tag bei tollen Gastgebern!

Gemeinsames Kochen der Chuchis Freiburg, Molsheim/Elsass und Gaggenau-Murgtal

*Von Bergen gerahmt, vom Rhein durchströmt,
ist unsere „Regio“ mit allem verwöhnt:
Ein Garten Eden, fruchtbar und schön
von der weiten Ebene bis hinauf in die Höh'n.
Ein Land, dem Grenzen eigentlich fremd,
weil man den Nachbarn jahrhundertlang kennt.
Ein bisschen Verschiedenheit mag ja schon sein
bei uns, den Bewohnern vom Oberrhein.
Doch spüren wir hier in der „Regio“ nur
die Einheit von Landschaft sowie der Kultur.
Und dennoch geschah's aus verschiedenem Wahn,
dass wir oft Schlimmes uns angetan.
Dum wehret all denen, die wieder meinen
Man müsst sich in der Nation nur vereinen!*



➔ Und darum entstand in den Chuchis Freiburg und Molsheim/Elsass die Idee, ein gemeinsames Kochevent zu planen. Die Gaggenauer Chuchi kam gerne mit ins gemeinsame Boot.

Nun sind Ideen leichte Geburten, aber der Weg zu ihrer Umsetzung ist bisweilen lang und immer von Beharrlichkeit geprägt. Und so war's auch hier: Erst als nach vielen Mails von Hüben nach Drüben der Termin festgeklopft war, gewann das Boot an Fahrt. Ein Ort wurde erkoren, nach langen Verhandlungen wieder aufgegeben, Plan B wurde geboren mit einem Treffpunkt genau im geographischen Zentrum der teilnehmenden Chuchis, in Durbach in der Ortenau.

Und dann fand die Idee am 21. April ihre perfekte Verwirklichung: Ein Schwarzwälder Bauernhof, „Springbauerhof“, im hintersten Seitental des Durbachtals einsam gelegen, inmitten von Obstbaumbäumen, Wiesen und Wald, mit gepflegten Räumen und herrlich-urigen Außenanlagen war die Arena für ein gemeinsames Kocherlebnis der drei Chuchis mit ihren Schwägerinnen.

Die Freiburger hatten das technische Equipment samt Herd und Induktionsfeld angeschleppt, die Gaggenauer Töpfe, Tiegel und Pfannen, und die Molsheimer den großen Topf für den gewaltigen Knochenschinken, damit ab 14.00h bei strahlendem Traumwetter die gut vorbereiteten Speisen auf den Weg gebracht werden konnten: Während dieser Vorbereitungen wurde zum Kochwein/-bier ein kleiner Pulposalat auf dem Löffel gereicht.

Nach der offiziellen Begrüßung, die das Zustandekommen dieses länderübergreifenden Kochens würdigte, folgten dann: ein kurz in der Pfanne geschwenktes Lammhack mit Wachtelei als Amuse bouche (Gaggenau), eine köstliche Fleischpaté aus dem Elsass (natür-

lich Molsheim), eine badische Hochzeitssuppe mit Markklösschen, Flädle und Maultäschle (Gaggenau), elsässischer Spargel mit frisch gekochtem Schinken am Knochen (wie der Name schon ahnen lässt: Molsheim), ein wunderbar gewürzter Lammeeintopf (Freiburg), und als Dessert ein warmer Rhabarberstrudel mit Vanillesauce und Zitronen-Joghurteis (Gaggenau und Freiburg).

Selbstredend lässt die Region Ortenau im Anblick der Reben niemanden verdursten. So gab es zu den gebotenen Köstlichkeiten Durbacher Weine: Riesling, Weißburgunder, Rosé (trockener Weißherbst) und Spätburgunder. Die Pausen zwischen den Gängen wurden mit kulinarischen Gedichten gewürzt über das schwere Los einer Chuchifrau, über das nahrhafte Elsass und über die dreifache Funktion eines Ochsenchwanzes.

Ja, und immer wieder zog uns das sommerliche Prachtwetter ins Freie hinaus, auf die Sessel unter den Blütenbäumen, zum Gespräch an die Wurzelstehtische, und die sportlichen Damen gar auf die Schaukeln und auf's Kettcar!

Und als die Leiber wohlgefüllt waren, ja gar ein wenig um die Mitte rum spannten, kam der Besitzer des Anwesens und bot eine Probe seiner Edelbrände. Was kann ich dazu sagen? Als Fahrer betrachtete ich mit wehmütig-feuchten Augen das fröhliche Geschehen und harderte leicht mit meinem freiwillig übernommenen Job. Wenn Grenzüberschreitung so fröhliche Brüder und Schwägerinnen zurücklässt, dann war dieses Fest ganz im Geiste unserer Bruderschaft, und trägt den Wunsch nach Wiedersehen in sich.

Rainer Walz, MdC, CL Chuchi Gaggenau-Murgtal





Stimmungsvolles Ambiente



Trainerikone „Schlappi“ Schlappner



SWR-Studiochefin Schmidt mit Bert Schreiber



Gerhard Lamers, MdB im Gespräch mit Dekan Karl Jung



Der Gastgeber: Minister Peter Hauk, M.d.L.



Stefan Bugert (SWR), Dir. Müller (MVV-Energie AG), Thomas Keilbach (Geschäftsführer Eichbaum Brauerei)



HM König Cephass Bansah mit Gattin

Der Minister rief und alle alle kamen...

...in diesem Jahr wieder fast 400 Gäste, die der Einladung von Minister Peter Hauk, M.d.L. zum alljährlichen Empfang auf den „Mannheimer Maimarkt“, Deutschlands größter Verbrauchermesse, gefolgt waren. Auch in diesem Jahr und das ununterbrochen seit nunmehr 47 Jahren, verköstigt von der „Feinschmeckerchuchi Mannheim“ und wie könnte es anders sein, unter der Gesamtleitung und Idee von Ehrengroßkanzler Bert Schreiber, tatkräftig unterstützt von CdC Hermann Enning und allen Chuchibrüdern. Wie stand auf der Einladung? „...untrennbar mit diesem Empfang verbunden sind die Hobbyköche der „Feinschmeckerchuchi Mannheim“, die den Speiseplan mit kleinen Leckerbissen, getreu dem Jahresmotto des Verbraucherministeriums – natürlich alles von Daheim – gestaltet haben....

Und das waren die „Leckerbissen“, die an vier verschiedenen Buffets angeboten wurden: „Winzerwürstchen“ im süßsauren Weissessigsud mit roten Zwiebeln – „Salat von geräucherten Bachforellen“ mit Schwetzingen Spargelstückchen – „Strudel vom Württemberger Weidelamm“ mit grüner Sauce à la Kurpfalz (ein Gaumenkitzler von Bernd Nennstiel) – „Helles Champignonragout badische Art“ mit Speckknödel – „Berts legendäre gefüllte Schweinebrust“ in Kümmelbrotteig gebacken dazu Spitzkrautsalat und als Dessert eine „Odenwälder Apfelrolle“ auf Apfelweinsauce!

Beurteilt man die Speisenfolge nach den Resten – es war alles aufgegessen – war auch der Empfang des Ministers 2018 wieder ein voller Erfolg, dank auch der „kleinen Leckerbissen“, die allen Gästen bestens mundeten, zusätzlich unterstützt von Weinen der Privatkellerei Storz in Cleeborn, den prämierten Bieren der Brauerei EICHBAUM und den Getränken der Ensinger Mineralquellen.

Für Unterhaltung und Stimmung sorgten wieder einmal – nach dreijähriger Pause – die Band „Speedy Gonzales“ und erstmals auch eine Talkrunde mit dem Minister Peter Hauk, der Chef der Messe, Frau Goschmann, dem Inhaber der Privatbrauerei Eichbaum, Jochen Keilbach und unserem Bert Schreiber. Moderiert wurde vom Chefredakteur des SWR 4 – Kurpfalz Radio, Gerhard Mandel.

Alles in allem ein wieder gelungener Abend, der sich nahtlos an all seine Vorgänger anschloss und mit großem Dank und Lob für die „Feinschmeckerchuchi“ durch den Minister endete und mit einer Einladung für die Mannheimer Hobbyköche in die neue größte Kellerei badischer Winzer gekrönt wurde.

Und was sagte ein „Stammgast“ dieses Empfangs? „Ihr (gemeint war die Chuchi Mannheim) habt diesen Empfang seit Jahren zum schönsten Abend von 10 Tagen Maimarkt gemacht ...“ Ja, und darauf sind wir auch nach 47 Jahren sehr stolz!



Stimmung pur: „Speedy Gonzales“



Ehrendelicateur Klaus Curth zieht immer Damen an...



Alle strahlen – Gäste und Gastgeber



Eugen Kettmann beim Vorbereiten des Desserts



Rahmchampignons mit Speckknödeln



„Dreimal Politik“-Genuss (Bert Schreiber), Kommunalpolitik (Helene Heberer) und Reitsport (Peter Hofmann)



Bürgermeisterin Kubala (mit Schal), Altbürgermeister Schmid



Die Talkrunde: Minister Hauk, Messechefin Goschmann, Gerhard Mandel (SWR), Eichbaum-Chef Keilbach sen. und Bert Schreiber



Die Witwe von Minister Gerhard Weiser, dem Begründer des Empfangs, im Kreise ihrer Familie, Weggefährten und Freunden



Einladung zum Ordensprovinzfest Baden am Sonntag, 9. September 2018 in Bad Herrenalb, Ortsteil Rotensol

Liebe Kochbrüder, liebe Schwägerinnen,

schon sind bald wieder zwei Jahre vergangen, aber die Erinnerungen an das wunderschöne OP-Fest im Jahr 2016 sind noch allgegenwärtig. Nichts lag deshalb näher, als CL Wolf – Dieter Deutsch und die Brüder der Chuchi Bad Herrenalb zu bitten, erneut für die Ausrichtung eines solchen Events verantwortlich zu sein – meiner Bitte wurde ja bekanntlich schon vor vielen Monaten gern entsprochen; dafür schon heute unser aller Dank! Mit dem malerisch gelegenen „Waldkurhaus“ in Rotensol, einem OT von Bad Herrenalb, können wir erneut eine tolle „Location“ nutzen, die bereits 2016 viel Anklang gefunden hat. Dort wird es neben badischen Schmankekn ein kleines Rahmenprogramm auch mit Musik geben – lasst Euch einfach mal überraschen!

So viel sei schon heute verraten: für die Kids bauen wir wieder eine „XXL“ Hüpfburg auf.

Die Anschrift, auch für's Navi, lautet:
Mönchstraße 49 · 76332 Bad Herrenalb

Ab 11 Uhr erwarten Euch die badischen Chuchis mit vielen feinen Leckereien und Getränken zu einem spätsommerlichen Familienfest.

Der Kostenbeitrag beläuft sich auf supergünstige 35 Euro pro Person, all inclusive. Kinder bis 14 Jahre sind von uns herzlich eingeladen. Dafür könnt Ihr nach Herzenslust essen und trinken.

Wir freuen uns auf die Teilnahme von vielen Kochbrüdern, Schwägerinnen und Kids, eventuell auch aus anderen Ordensprovinzen, die wir im Rahmen der räumlichen und personellen Möglichkeiten mit Freude begrüßen; die maximale Teilnehmerzahl sind 120 Erwachsene.

Den badischen Chuchis ist es erlaubt, externe Kochbrüder oder auch persönliche Gäste einzuladen – die Reihenfolge der Anmeldung ist für die Teilnahmemöglichkeit entscheidend; der o. a. Kostenbeitrag gilt auch hierfür. Ihr könnt Euch ab sofort anmelden. Einfacher ist es für uns, wenn sich die jeweiligen Chuchis mit entsprechender Teilnehmerliste en bloc beim Landeskanzler Helmuth Balser anmelden unter:

balser.antiquitaeten@t-online.de.

oder per Post: Helmuth Balser · Haulerstr. 1 · 76596 Forbach

Ihr erhaltet dann eine Bestätigung mit Rechnung und Bankverbindung. Herzliche, brüderliche Grüße; die OP freut sich auf Euch!

Helmuth Balser GMdC, LK;
Wolf-Dieter Deutsch MdC, CL und die Chuchi Bad Herrenalb

Schweinerei in der Stoapfalz Chuchi



➔ Ende Januar stand bei der „Stoapfalz-Chuchi-Amberg e.V.“ zum 2. Mal Sauschlachten auf dem Programm. Dabei handelte es sich nicht um den Einkauf und Verarbeitung von Schweinehälften, sondern hier wurde die Sau noch buchstäblich durchs Dorf getrieben. Angefangen hat das Leben der Sau bei einem befreundeten Bauern im März 2017. Durch langsames und ausgewogenes Füttern brachte die Sau am Schluss 140 kg auf die Waage. Während normale Schweine nur ein Leben von max. 3-4 Monate haben, hatte unseres glückliche 10 Monate in einem kleinen Stall unter 10 Gleichgesinnten verbringen dürfen.

Um 7 Uhr morgens ging's los. Zusammen mit einem befreundeten Metzger wurde das Schwein erst fachmännisch betäubt bevor das Blut floss. Kräftiges und ausdauerndes Rühren von einem Kochbrüder war angesagt, um Klumpenbildung zur Weiterverarbeitung zu Blutwürsten zu vermeiden. Nachdem das Schwein in Pech gebadet und dann enthaart wurde, folgte das Aufhängen, Aufschneiden und Zerlegen. Aus gehacktem und noch warmen Fleisch wurde der erste Brotaufstrich serviert.

Jedem unserer Kochbrüder wurde dann eine Aufgabe zugeteilt: Fleisch im Waschkessel kochen, dann zusammen mit Zwiebel in Stücke schneiden. Portionieren und Sortieren, um in Handarbeit Blut- und Leberwürste, sowie Bratwürste und Pressack zu fertigen und anschließend zu sieden. Spezielle, rohe Fleischstücke wurde separiert, kamen in die Sur und werden nach 4 Wochen schwarz geräuchert.

Zwischendurch kam auch die Geselligkeit nicht zu kurz, während es anfangs los ging mit Kesselfleisch auf Kraut und Bauernbrot, endete es am Mittag mit dem Probieren von Blut- und Leberwürsten.

Unser Dank gilt unserem momentan für uns zuständigen Landeskanzler Herbert Lidel, aus Augsburg und den mit uns stark befreundeten Kochbrüdern aus Deggendorf, die mit 4 Mann angereist waren und fleißig mitgearbeitet haben. Für uns und unsere Gäste war dies wieder ein tolles Erlebnis.

Günter Kühnlenz – Chuchileiter und 1. Vorstand

Ein neues blaues Band für Stuttgart Filder

➔ Volkmars Langefeld hat am 04.05.2018 im Domizil der Chuchi Stuttgart Filder mit großem Erfolg die Prüfung zum Chef de Chuchi gemeistert und trägt von nun an den Hummer am blauen Band.

Der kulinarische Abend im Kreise seiner Kochbrüder wurde von Volkmars saisonal ausgestaltet und die Tafel zeigte sich stilvoll und festlich gedeckt. Das Menü las sich folgendermaßen:



Cracker mit verschiedenen Cremes

*

Spargel mit gerösteten Walnusskernen und Riesengarnelen

*

Weißer kalte Tomatenschaumsuppe mit Crevetten

*

Apfelsorbet mit schwarzem Calvados

*

Italienische Zitronenschnitzel an Karottenpüree mit Erbsen und Risotto-Milanese

*

Crème Brûlée mit Würzorange und gebackenen Erdbeeren

Zu den Gängen reichte Volkmars Weine aus Deutschland und Frankreich, die er teils selbst aus Frankreich importierte und die die Speisen wirklich hervorragend unterstützten.

Die Juroren um Landeskansler Bernd Britzelmayer konnten den Abend vollauf genießen und empfingen einen gelungenen Gang nach dem anderen. Als Wertungsgänge hatte sich Volkmars die Tomatenschaumsuppe und den Hauptgang ausgesucht und die Juroren waren sich einig: Alles gelungen. Vor allem die kalte Tomatensuppe war aromatisch sehr ausgewogen und gut herausgearbeitet und konnte bei der Jury durchgängig hohe Wertungen bewirken. Auch das Dessert war nicht

nur eine Augenweide, sondern konnte auch geschmacklich sehr überzeugen. Als besonderes Schmankele war GMdC Michael Buchheit extra aus Passau angereist, der den Prüfling überhaupt erst mit dem Chuchi-Virus infiziert hatte. Da gab es natürlich einige Anekdoten zu erzählen und auch dieser Ehrengast trug mit zu einem äußerst stimmigen und harmonischen Abend mit bei.

Auch sonst zeigte sich der Abend als sehr stimmig und rund und alle fühlten sich bei der noch jungen Chuchi Stuttgart Filder ausgesprochen wohl.

Nach dem Dessert folgte dann der große Moment: Nach kurzem

Beraten der Jury konnte Landeskansler Bernd Britzelmayer trotz anfänglich großer Hektik Volkmars zur bestandenen Prüfung gratulieren und der neue Chef de Chuchi nahm freudig und stolz den Hummer am blauen Band, sowie die Urkunde in Empfang. Herzlichen Glückwunsch zu dieser tollen Leistung und vielen Dank für einen wunderbaren Abend.

Andreas Schlaiss CdC, AL Chuchi Geislingen Oeder Thurm



Chuchis und Ihre Werkzeuge



➡ Der „analytische Gastronom“ (so Brillat-Savarin) kümmert sich idealerweise nicht nur um die Kulinarik, sondern auch um die Handwerkskünste – sicherlich kann nicht jeder seine Kitchen-Aid reparieren, aber das Messer, mit dem so reichlich in der Küche hantiert werden muss, das sollte man doch schärfen können.

Wir jedenfalls (Landgrafen-Chuchi, Pirmasens) haben dies auf unsere Weiterbildungs-Agenda geschrieben und in Günter Hofmeister von der Firma Lützenkirchen in Worms, den geeigneten Lehrmeister gefunden: einen Abend lang in die Kunst des Schmiedens, Fegens, Schärfens und Wieder-Schärfens eingeführt zu werden, ist Arbeit – für Lehrer und Schüler.

Die allseits verfügbaren Video-Tutorials wurden anfänglich einer Kritik unterzogen: man erkennt nicht wie die Druckverteilung bei den Vor- und Zurückbewegungen ist, auch ist die Winkelführung eher liberal gestaltet. Die Pflege des benutzten Messers ist nicht nur wegen des Schnittguts angezeigt. Schuld an Abnützungen ist die Schnittunterlage: nach Kontakt mit deren Oberfläche wird Stein oder Stab notwendig – und als Faustregel: nach 10 Jahren (je nach Ausgangsqualität) ist eine Überarbeitung in einer professionellen Schleiferei angezeigt! Danach haben wir wieder 10 Jahre Stein oder Stab. Am Stein muss die reflektorisch sichere Messerführung je nach Stein, Klingenlänge und Schnittwinkel erst mal geübt werden – was derart anstrengend ist, dass die Pause durch unseren Löffelführer Claus Linde eingeläutet, unterstützt von Michael Krauch, mit viel Genuss genutzt wurde: Claus hatte für diesen Abend „Pfälzer Küche“ auf seinem Panier und startete mit Brot und Bratwurst aus seiner Küche!

(Gesamturteil: meisterlich!) – Messerstahl hoher Rockwell-Härtegrade benötigt Steine hoher Körnungszahl. Wir hatten an diesem Abend Steine zwischen 3000-6000, und auf diesem Stein hat das Messer NICHT in schiefen Winkeln sondern rechtwinklig zur Längsachse des Steines geführt zu werden. Durch falsche Behandlung „versaute“ Steine benötigen übrigens eines Abreibsteines! Und wenn wer mit Leder arbeitet: die notwendige Schleifpaste bitte vom gleichen Lieferanten beziehen.

Und weiter Pausen gastronomischer Art: „Franzose-Supp“ (Gemüse und Rind), Leberklöße, Arme Ritter und Weinschaumcreme – also das war uns (nebst wechselnder Weine – Saar und Pfalz) die notwendige Versorgung bei der harten Arbeit, die dann noch („für die Seele!“ so O-Ton Günter Hofmeister) mit einer praktischen und theoretisch höchst fundierten Präsentation der außergewöhnlich schönen Forge-Laguiole Messer abgerundet wurde.

Übrigens sind nach diesem Abend meine Sabatier-Messer so scharf wie noch nie!

Wir trauern um unseren Kochbruder und Chef de Chuchi Manfred Fischer

Kochen war seine große Leidenschaft. Wir vermissen ihn.

Stoapfalz-Chuchi-Amberg e.V.

Literarisch – kulinarisch

Liebe Brüder der Kochkunst,

es ist Sommer und somit naht für viele die Urlaubszeit. Anlass für mich, Sie auf eine kulinarische Deutschlandreise einzuladen. Mit dieser Ausgabe des „Hummer“ serviere ich Ihnen den ersten Teil, im folgenden Heft folgt Teil 2. Wer sich einen Gesamteindruck verschaffen möchte, findet in Christine Metzgers „Culinaria Deutschland“ eine Fundgrube an Rezepten zu einem Schnäppchenpreis.

Mit kulinarischen Grüßen – Ihr Helmut Weber



Christine Metzger: Culinaria Deutschland – Deutsche Spezialitäten. Ullmann Medien, 380 S., 10,00 EURO

Ob Matjes mit grünen Bohnen, Rheinischer Sauerbraten oder Maultaschen – auf 380 Seiten präsentiert Culinaria Deutsche Spezialitäten die bekanntesten Rezepte aus allen Bundesländern. Detaillierte Fotoreportagen veranschaulichen den Herstellungsprozess und laden den Leser dazu ein, sich selbst durch die Regionen zu kochen. Daneben findet sich eine Fülle an Hintergrundinformationen zu den regionalen Traditionsspeisen, ihren Zutaten und ihrer Zubereitung. Es erschließt sich ein ganzes kulinarisches Universum, das zur Bereicherung der eigenen Küche beiträgt.



Heike Winter und Evert Kornmayer: Saarländische Küchenbibel – Die große Rezeptsammlung. Verlag Kornmayer, 475 Seiten, 19,90 EURO

Noch nie gab es eine so große, umfangreiche Sammlung saarländischer Gerichte bzw. Rezepte. Frei nach dem Motto „Esse un trinke sinn die drei scheensche Sache wo's gebbd.“ wurden über 390 wunderbare Rezepte aus dem Saarland zusammengetragen. Selbstverständlich auch Dibbelabbes, Gefilde, Hoorische & Schwenkbraten, aber auch Variationen wie Lyoner-Carpaccio, Pastetchen mit Ragout Fin & Wildhasenrücken.



Die besten Fischrezepte aus Mecklenburg-Vorpommern. BuchVerlag für die Frau, 96 S., 9,95 EURO

Eine kulinarische Reise durch Mecklenburg-Vorpommern ist immer eine Reise zu „bekannten und neuen Ufern“ – im einfachen und doppelten Wortsinn: Denn neben Klassikern der Mecklenburger Fischküche gibt es auch viele neue Spezialitäten zu entdecken.



Johannes Guggenberger: Kochen im Ländle. Belser Verlag, 160 S., 19,99 EURO

Die kulinarischen Dialekte der Regionen Baden-Württembergs spiegeln sich in diesem ersten Band der neuen „Mein Ländle“-Edition wider.

Die Autoren haben bekannte und unbekannte regionaltypische Gerichte ausgewählt, nachgekocht, probiert, verfeinert, mit allerhand Anekdoten und Hintergrundwissen gewürzt und fotografisch und gestalterisch wunderschön angerichtet. Mit dem Wissen der Tradition haben sie die Spezialitäten für die moderne Küche angeschwitzt, abgeseiht, blanchiert, gehen lassen, geköchelt, ausgebacken und garniert.



Anna Cavellus, Monika Schuster: Servus Bayern. Verlag Gräfe & Unzer, 256 S., 19,99 EURO

Alle bayerischen Schmankerl sind nach Anlässen und Orten, an denen der Bayer am liebsten isst, gegliedert.

So etwa die Freitagskuchl, bei der beim eingefleischten Bayern ausnahmsweise kein Fleisch auf den Teller kommt. Macht aber gar nix, denn so a Dampfndel mit Krusterl schmeckt himmlisch. Und auch Traditionelles wie das Maibaumaufstellen, der Almatrieb, die Kirchweih und so manches Volksfest bieten viele bayerische Schmankerl – optisch und kulinarisch.



Bremer Kochbuch. Verlag Schünemann, 192 S., 16,90 EURO

Im Jahr 1949 war an internationale Küche ist in deutschen Haushalten noch nicht zu denken. Gekocht wurde mit regionalen Zutaten und nach bewährten Rezepten. Vom Pannfisch bis zum Knipp, vom Klaben bis zum Braunkohl: Der „Bremer Frauen-Erwerbs- und Ausbildungsverein“ trug in dieser Ausgabe des traditionellen Kochbuchs über 700 Bremer Rezepte zusammen und sparte auch nicht mit Tipps und Hinweisen zur „Neuzeitlichen Küche“. Anlässlich des 200-jährigen Verlags-Jubiläums erscheint nun dieser Reprint – für alle Nostalgiefans, Kochbuchsammler und Freunde der guten norddeutschen Küche



Gisa von Barsewisch: Vom Kochen & Leben in märkischen Gutshäusern – Zu Gast bei Familie Gans zu Putlitz. L&H Verlag, 200 S., 19,80 EURO

Die Geschwister Gisa und Bernhard Barsewisch sind

Nachkommen der Familie Gans zu Putlitz und verbrachten einen prägenden Teil ihrer Kindheit auf dem Putlitzschen Gut Groß Pankow. Anhand von Kindheitserinnerungen und alten Aufzeichnungen der Familie malen Sie in diesem Buch ein realistisches Bild vom Leben des Brandenburger Landadels. Geschichten und alte Familienrezepte entführen den Leser in das gemeinschaftliche Zusammenleben von Gutshausbesitzer und Angestellten und geben einen Einblick in die Küche und Kochtöpfe der damaligen Zeit.



Claus Sylvester Dörner und Ilse-Sibylle Dörner: Das Hamburg Kochbuch – Die feine bürgerliche Küche der Hansestadt. Husum Verlag, 352 S., 15,95 EURO

Die historisch gewachsene Küche Hamburgs ist in ihrer Qualität und Feinheit der Küche an den Fürstenhöfen ihrer Zeit durchaus ebenbürtig. Sie wurde aber nicht durch Hofköche sondern durch Hausfrauen präsentiert. Die Autoren haben die teilweise über hundert Jahre alten Rezepte gesammelt und mit modernen Zutaten ausprobiert.



Carl Wilhelm Sametzky: Berliner Kochbuch – Kulinarisches aus dem 19. Jahrhundert. Severus Verlag 252 S., 16,00 EURO

Sametzky hat das kulinarische Portrait Berlins im 19. Jahrhundert festgehalten – eine Stadt im Wandel, international. Gängige Leibgerichte werden mit ausgefalleneren Kreationen aus Frankreich, Italien oder Portugal kombiniert. Für Anfänger und Fortgeschrittene geeignet, von leichten Speisen bis zu aufwendigen Fleischgerichten, von süß bis herzhaft ist für jeden Gaumen etwas dabei – inspirieren lassen, nachkochen und genießen!

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.



Der HUMMER Klassiker SURF & TURF



Zutaten für 4 Portionen:

Hummer

2 Hummer vorgegart, Butter, Salz, Pfeffer

Vinaigrette

150 g Kartoffeln, Salz, 3 mittelgroße Schalotten, Olivenöl, Apfelessig, Pfeffer, Zucker

Sauce

100 g Möhren, 100 g Knollensellerie, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 TL Tomatenmark, Noilly Prat

Steaks

4 Kalbsrückensteaks, Olivenöl, Salz, Pfefferr

Zubereitung:

Die Hummerschwänze vom Brustpanzer trennen und das Schwanzfleisch herauslösen. Scheren und Gelenke mit dem Messer leicht aufschlagen. Fleisch vorsichtig herauslösen, abspülen, trockentupfen und kalt stellen. Hummerpanzer gut ausspülen, in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Plattireisen zerkleinern.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten bissfest blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Schalotten fein würfeln, ca. 10 El Öl, Essig und Schalotten in einer Schüssel verrühren und mit Salz, Pfeffer würzen. Die Kartoffeln zugeben.

Für die Sauce Möhren und Sellerie putzen, schälen und fein würfeln. Zwiebeln fein würfeln. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und den Hummerpanzer bei mittlerer Hitze rösten.

Möhren, Sellerie und Zwiebeln

zugeben und weitere 10 Minuten

mitrösten. Tomatenmark zugeben

und anrösten. Mit Noilly Prat ablöschen

und auf die Hälfte einreduzieren. Mit 1 Liter kaltem Wasser auffüllen und ca. 45 Minuten simmernd köcheln, durch ein Haarsieb passieren und bei milder Hitze auf ca.

100 ml einkochen. Zum Schluss abschmecken.

Für das Fleisch Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Steaks darin bei starker Hitze auf jeder Seite 1 Minute braten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad ca. 10 Minuten ziehen lassen. Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.

Für den Hummer die Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen lassen, die Hummerschwänze und -scheren darin 1-2 Minuten braten, dabei mit Salz würzen. Das restliche Hummerfleisch zugeben. Hummerfleisch mit der Kartoffel-Vinaigrette mischen und erwärmen. Die Kalbsrückensteaks aus der Folie nehmen und mit dem Hummer auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Kartoffel-Vinaigrette und dem Hummerfond beträufeln.

Dazu eventuell ein Erbspüree servieren. Hierfür 500 Gramm Tiefkühlerbsen in Salzwasser 3-4 Minuten bissfest garen und mit etwas Garflüssigkeit mit dem Zauberstab grob pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken



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