



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 4 | Juli | August 2018



-  **Ein Fest der Superlative:
Nachlese zum Großrat 2018 in Worms**
-  **Ordensprovinzfest Rhein-Main 2018
in Darmstadt**
-  **Ordensprovinzfest Baden am 9.9.2018
mit geändertem Veranstaltungsort**
-  **Aus den Chuchis**
-  **Literarisch-Kulinarisch**

*Das Titelbild und das Rezept auf Seite 2:
Fischgang aus dem GMdC-Prüfungsmenü von
Günter Kühnlenz, Stoapfalz Chuchi Amberg*



Seeteufel mit Fenchelsalat an Kartoffelpüree, Pink Grapefruit-Gel und Beurre Blanc



Zutaten und Zubereitung für 4 Personen:

Für den Fisch:

500 g Seeteufel, 3 cl Gin, 50 g Butter, Meersalz

Zubereitung:

Das Seeteufelfilet in ca. 5 cm breite Stücke schneiden. Danach in eine Schüssel geben, salzen und mit Gin einreiben. Die Stücke in einen Sous Vide geeigneten Folienbeutel geben, Butter dazugeben und vakuumieren. Mindestens eine Stunde marinieren lassen. Bei 55° C im Wasserbad ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.

Für den Fenchelsalat:

1 Fenchelknolle, 1 Pink Grapefruit, 1/2 Zitrone, Saft, 1 TL Zucker, Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Den Fenchel putzen, waschen und in 1 mm feine Streifen hobeln. In eine Schüssel geben und zunächst mit etwas Zucker und Salz vermischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Pink Grapefruit filetieren, die Filets halbieren und zusammen mit dem Zitronensaft, Olivenöl und Pfeffer zu dem Fenchel geben und alles vorsichtig vermengen. Nochmals mind. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die karamellisierten Fenchelsamen:

Fenchelsamen

Zubereitung:

Den Fenchelsamen in einer heißen Pfanne anrösten. Zum Schluss den Zucker mit in die Pfanne geben und karamellisieren lassen. Die fertig karamellisierten Fenchelsamen zum Abkühlen auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller geben.

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehlig kochende Kartoffeln, 200 g Butter, 100 ml Milch, Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und halbieren und in einen Topf mit kaltem, gesalzenem Wasser geben und weichgaren. Die weich gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gut würzen. Die Butter mit einem Schneebesen vorsichtig unter das heiße Püree mischen, bis sie vollständig eingearbeitet ist. Die warme Milch nach und nach dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen untermischen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für das Pink Grapefruit-Gel:

100 ml frisch gepresster Pink Grapefruit Saft, 2 cl Gin, 1 g Agar Agar Pulver, 1/2 TL Zucker, Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben und mit einem Schneebesen gut vermischen. Einmal bis kurz vorm Aufkochen erhitzen. Vom Herd nehmen und vollständig erkalten lassen. Das kalte Gelee in einen hohen Messbecher geben und mit einem Stabmixer glatt mixen. Evtl. noch etwas Saft hinzugeben, falls das Gel zu fest ist.

Für die Beurre Blanc:

50 g in Würfel geschnittene, eiskalte Süßrahm-Butter, 50 g zimmerwarme Süßrahm-Butter, 4 cl Gin, 1 Schalotte, 20 ml Zitronensaft, 50 ml Sahne, Salz, etwas Fischfond (fällt beim Garen des Fisches an) zudem: Forellenkaviar

Zubereitung:

Die Schalotten fein würfeln und mit der zimmerwarmen Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur glasig dünsten. Sie dürfen dabei keine Farbe annehmen. Dann mit dem Gin und Zitronensaft ablöschen und einreduzieren lassen. Danach die Sahne hinzugeben und auf niedriger Hitze weiter einreduzieren lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Nun einen Teil der eiskalten Butterwürfel nach und nach mit einem Schneebesen oder Stabmixer in die Sauce einmontieren und mit Salz abschmecken.

Kurz vor dem Servieren das Fischfond-/Buttergemisch aus dem Vakuumbeutel zugeben, nochmal mit dem Stabmixer aufmixen, eventuell noch etwas eiskalte Butter einmontieren.

Anrichten:

Drei kleine Löffel vom Fenchelsalat dreiecksförmig auf den Teller geben. Darauf je ein Stück Fisch legen. Von dem Kartoffelpüree mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen und so auf den Teller geben, dass die oberen Fischstücke verbunden werden. Den Fisch mit etwas Beurre Blanc übergießen und mit Forellenkaviar garnieren. Ein paar Tupfen Pink Grapefruit-Gel auf dem Teller verteilen, um dem Ganzen Farbe zu geben. Das Kartoffelpüree mit Petersilie garnieren. Karamellisierten Fenchelsamen über den Teller verstreuen.

Guten Appetit!

Liebe Brüder,

ein phantastischer Großrat in Worms liegt hinter uns. Die Chuchi Wormalia Worms und die unterstützenden Chuchis der Ordensprovinz und die Chuchi Lampertheim haben uns ein kulinarisches Highlight beschert. Wir alle müssen uns dafür besonders bei den Organisatoren Hans Biedert und Bernd Harbauer und natürlich bei dem Landeskanzler Herbert Geipert von ganzem Herzen bedanken.

Es war ein Wahlgroßrat und wir vom Kapitel und Großkapitel bedanken uns bei Euch Brüdern für unsere Wiederwahl und das Vertrauen, das Ihr uns entgegengebracht habt. Wir freuen uns, die zwei neugewählten Ordensoberen Christoph Straub und Alexis Schmelzer in unserem Kreis begrüßen zu können, denn



jüngere Unterstützung ist immer willkommen. Aber an dieser Stelle wollen wir Klaus Jeromin nochmals unseren Dank für die jahrzehntelange hervorragende Arbeit im Club aussprechen. Klaus Jeromin hat den Club kulinarisch geprägt und die Standards bei den Prüfungen geschaffen. Klaus, wir danken Dir für Dein außergewöhnliches Engagement.

Bernd Aldinger, unser Majordomus, hat sein Zepter an unseren neuen Majordomus

Thomas Schmidhuber weitergegeben. Bernd hat unser großes Clubfest KIG in Ketsch zu dem gemacht, was es heute ist. Dieses Niveau zu halten wird für Thomas schwer, aber bei der Ausbildung durch Bernd wird es gelingen, da bin ich sicher. Wir alle danken Dir, lieber Bernd, für Deinen unglaublichen Einsatz, der für Dich mit viel persönlichem Verzicht verbunden war. Nicht vergessen wollen wir dabei Dich, liebe Eva, nur durch Deine Unterstützung konnte Bernd diese Leistung erbringen. Der Club dankt auch Dir von ganzem Herzen.

Der nächste Großrat 2019 findet dann in Kiel an der "Waterkant" statt, er wird sicherlich anders, aber bestimmt auch toll. Die Chuchi Kiel hat schon viele Pläne und unser OO Gerd Brauer plant

und unterstützt mit LK Gerhard Ebel die Organisation. Wer den Genuss liebt, sollte sich jetzt schon auf unsere Reisemarmitage nach Kroatien freuen, es wird sicherlich wieder ein phantastisches Highlight. Wer sich noch als Spätentschlossener anmelden will, für den werden wir noch einen Platz finden.

Liebe Brüder, wir, die gewählten Mitglieder des Kapitels und Großkapitels werden den Club wie bisher in Eurem Sinne offen und transparent führen. Seid bitte nachsichtig mit uns, sollte doch einmal etwas schiefgehen.

Lasst uns also gemeinsam Spaß an unserem wunderbaren Club haben.

Bis spätestens in Kroatien –
Euer Robert

Alea iacta est: Kapitel und Großkapitel sind für 2 Jahre gewählt!



Das frisch gewählte Kapitel und Großkapitel (v.r.n.l.): Großlöffelmeister Peter Maichle, Großprotokollar u. Hummer-Chefredakteur Frithjof Konstroffer, Großalmosenier Willi Keeren, Vizegroßkanzler Uli Kampmeier, Großkanzler Robert Eymann, Vizegroßkanzler Aki Müller und – neu im Kapitel – Majordomus Thomas Schmidhuber sowie die Ordensoberen Dr. Christoph Jung, Gerd Brauer, Horst Ruppert, der Sprecher der Ordensoberen und die beiden "Neuen". Alexis Schmelzer und Christof Straub.

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: Günter Kühnlitz

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.



Wahlgroßrat in Worms – ein Fest der Super

➔ Gleich vorneweg: Die Wormser verstehen zu feiern! (Der Verfasser konnte sich bereits 2016 beim Ordensprovinzfest davon überzeugen.) Engagiert, couragiert und professionell agieren Kochbrüder der Wormatia, der Spargelrunde Lampertheim und weiterer benachbarten Chuchinen der Ordensprovinz.

Mit der Organisationsleitung Bernd Harbauer MdC betraut, genau der richtige Kochbrüder am richtigen Platz, nach eigenem Bekunden mehrere hundert Mails in den vergangenen Monaten, neben Chuchileiter Hans Biedert MdC und auch Martin Bentz CdC, stellvertretend für alle aktiven Kochbrüder.

Diese Zusammenarbeit und diesen Zusammenhalt betont auch Landeskanzler Dr. Herbert Geipert am Festabend selbst.

Doch zurück zum Beginn: Bereits am Donnerstagabend waren Mitglieder von Kapitel und Großkapitel, auch die Landeskanzler zum „Kennenlernen“ in einen ausgebauten italienischen Markt, Errante Supermercato, nunmehr Vinothek, geladen.

Tags darauf, während dieselben noch im Rathaus tagen, werden die Chuchileiter bzw. ihre Delegierten auf der Terrasse des Museums Heylshof, gleich bei den Nibelungen-Festspielen nach Rheinhessenart mit Weck, Worscht und Woi eingeladen. Schon hier tauschen sich die Brüder in launigen Runden, Gesprächen, zum Kennenlernen oder Wiedersehen, aus. Dass der Aufenthalt vor Ort großartig werden wird, stellt sich schon hier heraus: Kaiserwetter – immer, wenn in Worms gefeiert wird und (scheinbar) extra von den Verantwortlichen bestellt. Überhaupt, Bernd wird nicht müde, unerbittlich nach unserem Wohl zu fragen und zeigt sich angenehm und unentwegt besorgt um uns.

Der Beigeordnete der Stadt Worms Waldemar Herder empfängt uns offiziell, CL Hans Biedert begrüßt und weist uns ins weitere Programm ein. Wie von selbst verteilen wir uns zur Stadtführung in Gruppen und lernen Worms wahrhaftig kennen. Neben der Einführung in die Nibelungenstadt, werden u. a. das Lutherdenkmal, das angehende Weltkulturerbe jüdischer Friedhof und nebenbei ganz unbemerkt Verpflegungsstationen mit Eis, sowie Bier der Brauereimanufaktur des Kochbrüders Ulrich Sander besucht und gemeinsam verkostet.

Nach kurzem, kühlenden Aufenthalt im Wormser Dom, werden wir dort mit einem Orgelkonzert durch Organist Jonas Janzon belohnt. Kochbrüder Bernd lädt zur Busfahrt zum Schloss Herrnsheim, von der Stadt Worms für den Festabend und das Großratswochenende zur Verfügung gestellt bzw. die Nutzung ermöglicht.

Was für ein Empfang: Gäste, Sponsoren, Kochbrüder und auch Schwägerinnen treten ein in ein wahrhaft kaiserliches Geschehen: Mittelalterliche Rundzelte, bewaffnete Ritter, die Kulisse im Park und an der Freitreppe zu Schloss Herrnsheim einfach großartig – ein einmaliges Erlebnis. Das Fanfarencorps der Nibelungenstadt Worms, perfekt, v. a. in mittlerweile Gluthitze, jeder Anwesende sucht den Schatten – Mittelaltermarkt, Klaus Susemichel mit seinen Rittersleuten.

Die Kochbrüder der Chuchinen bereiten hier bereits unser Festmahl zu und richten hier später an – fast unbemerkt, da im eigenen Zelt und v. a. geräuscharm, bestens vorbereitet durch Probekochen, perfekte Aufgabenverteilung und Zusammenspiel – so gelingt Kochen auf hohem Niveau für eine so zahlreiche Gesellschaft und so entsteht, trotz allem angenehmer Stress, wahrlich Brüderlichkeit – Dank an alle beteiligte Kochbrüder. Hier besonders hervorzuheben muss man GmdC



lative

Wilfried Neudecker „Soßen Willi“, der ebenso wie LK GMdC Dr. Herbert Geipert, ganze Gänge vorbereitete. Wer glaubt, dass das schon alles ist, wird eines Besseren belehrt: Bernd ruft zum Eintreten in die Festräume, wieder sitzen Kapitel und Großkapitel in bunter Reihe mit Sponsoren und Kochbrüdern. Überhaupt Sponsoren: Zahlreiche konnten durch die Organisatoren gewonnen werden, darunter als größter Einzelsponsor beispielhaft genannt die Volksbank Alzey-Worms sowie die renommierten Weingüter Hammel, von Winning, Lergenmüller und das Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan. Zwei aber stammen aus den Reihen der Kochbrüder der Wornatia selbst: Heinz Spohr, verantwortlich für korrespondierende und harmonisierende Weine sowie Ulrich Sander, immerzu und allzeit frisch gezapfte, kühlende und wohlschmeckende Bierspezialitäten. Und – nicht zu vergessen – Speisekarten und Programme spendierte wie immer das Printhouse Darmstadt, vertreten von GP und „HUMMER“-Chefredakteur Frithjof

Doch nun zum Ablauf des Abends: Großkanzler Robert Eymann begrüßt die zahlreichen Kochbrüder, Gäste und Sponsoren, betont die Gastfreundschaft der Brüder aus Worms und der ganzen Ordensprovinz Rhein-Main. Ebenso auch die der Stadt Worms mit Oberbürgermeister Michael Kissel, die den Festabend als krönende Veranstaltung und den folgenden Großrat ermöglicht und überreicht als Gastgeschenk unsere Glasplatte mit Hummer. Hierauf erhält dieser, erschienen mit Partnerin MdL Kathrin Anklam-Trapp, als unsere höchste Auszeichnung den Löffeltrunk durch Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle. Dieser schreitet zur Tat und kann sich eine wohlgemeinte Spitze, wonach endlich ein „Sozi“ vor ihm als „Schwarzen“

knen müsste, nicht verkneifen. Wohlgerne, die beiden haben sich vor zwei Jahren beim Ordensprovinzfest in Worms kennen gelernt und sind freundschaftlich verbunden. Landeskanzler Dr. Herbert Geipert betont ebenso die tolle Zusammenarbeit der Kochbrüder der beteiligten Chuchinen der Ordensprovinz und spricht vielen Kochbrüdern aus dem Herzen.

Hier das Menu, perfekt zubereitet, serviert durch zahlreiche engagierte und immerzu freundliche Damen, nur unterbrochen durch Gesangsbeiträge der jungen Solistin Giulia Scopelliti, u. a. mit „I feel pretty“ aus der West Side Story und „Meine Lippen, sie küssen so heiß“ von Franz Léhar, begleitet von Chanmi Lee am Piano. Der große Applaus der Brüder und die Begeisterung hat diesen Auftritt bestätigt.

Tomatencreme, Eismeerkrabben und Avocado ∞ Pulpo Carpaccio mit Vinaigrette ∞ Hummerbisque mit Scampi ∞ Wildlachs, warm geräuchert mit Lakritzsoße, Tonicgurke, Pastinakenpüree ∞ Filet Wellington, Marktgemüse und Madeirasoße ∞ Brownie, Mangosorbet, Valrhona Espuma mit süßem Basilikumpesto

Die Brüder wollen nicht gehen bzw. aufbrechen, unser Organisator Bernd Harbauer zeigt sich unerbittlich, der Bus müsse pünktlich abfahren und das Schloss „geräumt“ werden – verständlich, tags darauf wollen wir hier Mittagstisch und Abschied feiern.

Einige Kochbrüder schwärmen noch aus, nach kurzer Nacht trifft man sich pünktlich zum Wahlgroßrat im Tagungszentrum Wormser. Wer gedacht hat „wie immer“, lernt neue Kochbrüder in den Funktionen von Kapitel und Großkapitel kennen. Nach Begrüßung,



Grußworten, Rechenschaftsberichten von Großkanzler Robert Eymann und Großalmosenier Willi Keeren, sowie Rückfragen hierzu, wird zunächst Ordensoberer und Chevalier Klaus Jeromin durch unseren Großkanzler verabschiedet. Er betont das langjährige Engagement von Klaus für den Club und hebt dieses in den verschiedensten Funktionen hervor. Sodann dankt er im Namen aller Kochbrüder, dass er den Club auch kulinarisch geprägt hat. Für die Rechnungsprüfer berichtet Landeskanzler Dr. Gerhard Hagen und bescheinigt neben solider Arbeit wahrliches Vertrauen in die Amtsträger. Schließlich schlägt er in gewohnt gekonnter Form als gewählter Versammlungsleiter auch die Entlastung des Kapiels vor – einstimmig – und anschließend die Neuwahlen. Als Ergebnis gibt er bekannt:



Für das Kapitel

GK Robert Eymann
 VGK Uli Kampmeier
 VGK Aki Müller
 GA Willi Keeren
 GL Hans-Peter Maichle
 GP Frithjof Konstroffer
 MD Thomas Schmidhuber (neu)

Für das Großkapitel

OO Horst Ruppert
 OO Dr. Christoph Jung
 OO Gerd Brauer
 OO Christof Straub (neu)
 OO Alexis Schmelzer (neu)

Die Stimmen von 685 Kochbrüdern sind bei der Kapitelwahl vertreten, bei der Wahl des Großkapitels 678. Gewählt wurden: Im Anschluss daran erfolgen die Wahlen zum Ehren- und Satzungsrat mit den Brüdern Bernd Nennstiel, Hans Enk und Alwin Rothenberger. Rechnungsprüfer werden wiederum Dr. Gerhard Hagen und Herbert Lidel.

GA Willi Keeren gibt einen Ausblick und erläutert den neuen Etatansatz, steht für Fragen und Erläuterungen zur Verfügung. Markus von Braucke MdC, CL Bünde, gibt Neues zur Reisemarmitage nach Kroatien vom 1. – 04. November 2018 bekannt.

Unser wiedergewählter GK Robert Eymann leitet die zahlreichen Ehrungen ein: Neu im Club sind die Ehrungen für 50jährige Mitgliedschaft im CC für unsere langjährigen Kochbrüder. Die ersten An-

wesenden und alle Folgenden erhalten hierzu erstmals ein für diesen Zweck geschaffenes Emblem mit persönlichem Anschreiben des Großkanzlers:

Chevalier Heinz Röder, Chevalier und Ehrengroßkanzler Bert Schreiber, Chevalier Bernd Aldinger, CL Ekkehard Hagelloch GMdC, Schwäbisch Hall und Heinrich Klein GMdC, Dortmund.

Die beteiligten Kochbrüder am Festabend und am Wormser Großrat wurden bereits am Abend zuvor geehrt. Im Rahmen der Sitzung erhalten weitere Brüder Ehrung und Ehrenabzeichen in Silber, hier Hans Biedert MdC, CL Wormatia Worms und auch für Kochbruder Bernd Harbauer MdC, beide für die Organisation des Großrates. Ohne dieses ehrenamtliche Engagement (!), Kontakte, unermüdliches Arbeiten und Eintreten für die Sache, hätte dieser so nicht stattfinden können – die anwesenden Kochbrüder danken es!

Für langjähriges Wirken und Engagement erhält Bernd Britzelmayer, LK der Ordensprovinz Württemberg, ebenso die Ehrennadel in Silber. Die Ehrennadel in Gold erhalten Gerhard Blumenröther, LK der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau, VGK Aki Müller und GP Frithjof Konstroffer für ihre Verdienste im Kapitel, letzterer auch für sein Amt als Chefredakteur unseres Clubmagazins „Hummer“.

Der Großrat schließt, wir genießen wieder mit 85 Personen in Schloss Herrnsheim ein Drei-Gänge-Menü der beteiligten Chuchinen. Lob und Dank sind euch gewiss, Worms bleibt in Erinnerung! Weiter geht's zum Großrat 2019 nach Kiel – neue Erlebnisse, neue Eindrücke, Brüderlichkeit – wir freuen uns!

Christof Straub, OO

Ein Nachwort zum Großrat von einem Teilnehmer:

Was die Chuchi Wormatia Worms und die Chuchis der Ordensprovinz Rhein-Main in Worms und im Schloss Herrnsheim kulturell und kulinarisch geboten haben, war absolute Spitze und ist nicht mehr zu toppen: Ob die Fahrt durch das historische Worms, ob das phantastische Orgelkonzert im Wormser Dom, ob die Darbietung des großen Fanfarencorps im Schlossgarten, ob der kleine, liebevoll hergerichtete Mittelaltermarkt, ob die beeindruckenden Darbietungen der lyrischen Sopranistin Giulia Scopelliti, ob das von den Chuchis zubereitete 6-Gänge-Festmenü, das mit einer Auswahl köstlichster Weine in der tollen Kulisse des Schlosses geboten wurde, das alles war "ganz großes Kino", wie ich es nur in etwa vergleichbarem Umfang (aber lange nicht in dieser Qualität) von Veranstaltungen der Chaîne des Rôtisseurs kenne. Allerdings mit einem Unterschied: Was in Worms den Kochbrüdern unentgeltlich geboten wurde, kostet dort pro Teilnehmer einige Hundert Euro! Ein ganz großes „Dankeschön“ an alle Organisatoren dieses so wunderbar gelungenen Festes unserer unübertrefflich schönen Bruderschaft!

Gerhard Blumenröther





Aus meiner Sicht ...



... war dieser Großrat in Worms einer der schönsten, harmonischsten und vom Engagement der Veranstalter her auch einer der besten, den ich in meiner nunmehr mehr als 53-jährigen Clubzugehörigkeit erleben durfte! Ich weiß nur zu genau, wovon ich rede, habe ich doch selbst sechs Großratsveranstaltungen hauptverantwortlich organisiert. Deshalb nochmals ein Riesenkompiment und großer Dank all denen, die mitgearbeitet (!) haben. Stellvertretend für alle nenne ich hier Hans Biedert und natürlich Bernd Harbauer.

Wie heißt es so schön? Hat man Erfolg sind alle mitentscheidend gewesen, geht es aber schief, dann war stets nur einer, allenfalls zwei, dafür verantwortlich ... Für mich ist dieser Großrat in Worms für die nächsten Jahre nicht zu toppen, es war ganz einfach sehr, sehr schön!

Wie immer, so gilt aber auch hier: Wo viel Sonne ist (und die hat uns in Worms ja fürwahr verwöhnt), gibt es doch hie und da ganz kleine Schatten. Einer davon, für mich sogar der einzige, waren die Wahlen der Ordensoberen. Wer mich kennt, weiß, ich war und bin immer ein Mann offener Worte, ohne dabei jemanden bevormunden oder vielleicht sogar beleidigen zu wollen. Ich habe immer und werde auch in Zukunft jede Wahl akzeptieren,

denn dafür wird ja gewählt, ABER, die Gedanken sind frei und ich habe mir Gedanken gemacht. Wie kann es sein, dass ein Mann, der die höchste Ehreung des Clubs, den Titel Chevalier CC, verliehen bekam, dazu die goldene Ehrennadel, sich zurückziehen wollte aus der „gesetzgebenden Verantwortlichkeit“ unserer Bruderschaft, sich dann aber doch – aber nur auf dringliches Bitten vieler Freunde – nochmals bereit erklärt hat, für weitere zwei Jahre zu kandidieren, so wenig Stimmen erhalten hat?

Wie schon erwähnt, selbstverständlich akzeptiere ich jede Art von Wahl, nur begreifen kann ich so etwas nicht! Den beiden neuen Ordensoberen wünsche ich, dass sie sich in ihr neues Amt so einführen und es auch in der Art fortführen, wie ich beide bisher kennen und schätzen gelernt habe! Ein ehrliches und offenes Wort aber kann oft mehr bewirken, als manche Ehreung oder Auszeichnung ...

In diesem Sinne werde ich auch stets und in Zukunft meine Meinung äußern und handeln, immer zum Wohle für unsere Bruderschaft, für uns alle und eben für das schönste Hobby der Welt!

Ich freue mich heute schon auf jedes Wiedersehen mit jedem von Euch und damit auch auf unser nächstes großes Fest ...

Bert Schreiber
Ehrengroßkanzler und Chevalier CC
Generalsekretär CCI



Chuchi Bünde on Tour



Gruppenbild mit dem Kochteam der Ratsstube

➔ Goslar und Umgebung war das diesjährige Reiseziel der Kochbrüder aus Bünde. Bei strahlendem Sonnenschein und 29°C trafen die ersten 4 der 7 Teilnehmer gegen Mittag in Goslar ein. Der Mittagsimbiss mit typischem Harzer Roller auf Schmalzbrot und Bauernbrot mit Barbarossa-Aufstrich war das Amuse Gueule für diese kulinarisch und kulturell geprägte Reise.

Gut gestärkt besuchten Arne, Carsten, Jan und Thomas die Kaiserpfalz. Sie zählt zu den größten, ältesten und besterhaltenen Profanbauten des 11. Jahrhunderts. Zu Zeiten des Reisekaisertums war es für Herrscher üblich durch ihr Reich zu ziehen, Präsenz zu zeigen und so vor Ort ihre Macht auszuüben. Bis zu 1000 Personen gehörten zum reisenden Hofstaat und wurden dann in den Pfalzen beherbergt. Imposant ist auch der prunkvolle Thronsaal. Die sich über eine komplette Seite erstreckende Fensterfront lässt viel Licht auf die 3 anderen Wände fallen und erhellt so die farbenfrohen Bilder. Die Bilder - deren Erstellung 20 Jahre gedauert hat - erzählen die Geschichte des deutschen Kaiserreiches.

Im Anschluss stellte unser Landeskazler Jan seine Fähigkeiten als kundiger Stadtführer durch die Stadt Goslar unter Beweis. Hier steht unter anderen das Geburtshaus der Industriellen-Familie Siemens. Viele der Häuser sind über 500 Jahre alt und in einem tadellosen Zustand. Die gesamte Innenstadt ist geprägt von diesen alten Häusern, die oft mit Karikaturen oder Wahrzeichen, wie dem Dukatenscheißer oder der Butterhanne, verziert sind.

Nach dem Eintreffen der restlichen Kochbrüder Jens, Jürgen und Ralf war die Mannschaft komplett und führte den kulinarischen Teil im „Trüffel“ fort. Hier ist der Name Programm. Viele der Gerichte sind auf diesen Edelpilz ausgerichtet: Ziegenkäse mit Trüffelhonig und fri-

schem Trüffel oder Lammfilet auf Steinpilztrüffelsoße, seien hier nur beispielhaft erwähnt.

Der zweite Tag stand ganz im Zeichen der Erkundung der Region. Ausgestattet mit passendem Schuhwerk begann der Wandertag in Bad Harzburg mit einer Seilbahnfahrt auf den Burgberg zur Canossa-Säule. Das hier ansässige Hotel mit Gastronomie kommt mit viel Witz daher. Der Stand des Hochwassers wird an einem der Überdachungspfeiler angezeigt (Hochwasser auf einem Berg ?!). Kostenlose Komplimente zum Mitnehmen (= Abreiszettel mit Komplimenten), Sprüche wie „Dinge die Sie mit einem Victorias Secret Model gemeinsam haben? Hunger!“ oder das Schwert Excalibur in einem Felsbrocken, sind nur einige der lustigen Ideen, die auf dem gesamten Areal zu entdecken sind.



Harzer Spezialitäten Bauernbrot mit Barbarossa-Aufstrich, Schmalzbrot mit Harzer-Roller

Der Abstieg vom Berg erfolgte nach einer kurzen Wanderung über den Baumwipfelpfad. Zum Mittagsimbiss steuerten wir die Bavariaalm am Torfhaus an. Bei toller Fernsicht auf den 1.141 m hohen Brocken genossen wir auf

der Außenterrasse bayerische Spezialitäten. Frisch gestärkt wurde der Kräuterpark in Altenau besucht. Viele Aromen heimischer und exotischer Gewürze und Kräuter strömten auf uns ein. Infotafeln zu den einzelnen Kräutern erklärten anschaulich deren Verwendung und teils heilende Wirkung. Zurück in Goslar ging es nach einer schnellen Umziehpause zum Abendessen. Wer glaubt, dass Burger und Co. trockenes Industrie-



Burger Camembert Cheese



Gebeizte Lachsforelle mit feuriger Rote Beete, Blumenkohl und Schwarzbrot Papier



Mit Kaffee lackierter Rehrücken mit Erbsenkroketten, Schmorgemüse und grüner Kräuterspeck



Törtchen von Gin Tonic dazu Pfeffer, Himbeere und Rosenblüteneis

der Außenterrasse bayerische Spezialitäten. Frisch gestärkt wurde der Kräuterpark in Altenau besucht. Viele Aromen heimischer und exotischer Gewürze und Kräuter strömten auf uns ein. Infotafeln zu den einzelnen Kräutern erklärten anschaulich deren Verwendung und teils heilende Wirkung.

Zurück in Goslar ging es nach einer schnellen Umziehpause zum Abendessen. Wer glaubt, dass Burger und Co. trockenes Industrie-



Pause im Kräutergarten



Minze im Kräutergarten



Ralf auf dem Baumwipfelpfad

hackfleisch zwischen pappigen „Brötchen“ sein müssen, der sollte unbedingt das „Burgerglück“ besuchen. Hier werden außergewöhnliche Burgerkreationen angeboten, die durch Phantasie und Qualität bestechen und so ein ganz anderes Bild dieses beliebten Fastfoods zeichnen.

Wo klang der Abend aus? Wetterbedingt im Biergarten! Überhaupt war die gesamte Reise geprägt durch stechenden Durst, ausgelöst durch das hochsommerliche Wetter. Aber wir bekämpften diesen intensiv bei unseren regelmäßigen Pausen, in gemütlicher Runde in einem der vielen Biergärten. Wer gewonnen hat, bleibt unser Geheimnis. Tag 3 war der kulinarische Höhepunkt dieser Reise. Nach dem Besuch des Höhlenzentrums Bad Grund mit Tropfsteinhöhle und Ausstellung, ging es nach Wildemann in das Restaurant des Hotels Rathaus. Hier zaubern zwei junge Köche und der Service als Familienunternehmen wahre Köstlichkeiten auf die Tafel. 13 Gault Millau Punkte und Würdigungen im Michelin Bib Gourmand und Falstaff Restaurant Guide 2018 sind nur einige der Auszeichnungen. Familie Geinitz legt Wert auf hohe Qualität, saisonale Verfügbarkeit und moderne Interpretation. Es werden ausschließlich Produkte von regionalen Erzeugern verarbeitet. Das Menü, das für die Chuchi Bünde bereitet wurde:

Amuse Gueule = Hausgemachte Brötchenvariationen
(Rote Beete, Bärlauch, Spinat, Walnuss, Roggen, Weizen)

begleitet von Schalottenbutter und Gemüsebutter
Gebeizte Lachsforelle mit feuriger Rote Beete, Blumenkohl
und Schwarzbrot Papier

Cosmommé von der Strauchtomate aromatisiert
mit Holunderblüte und Spargelravioli

Mit Kaffee lackierter Rehrücken mit Erbsenkroketten, Schmorgemüse
und grüner Kräuterspeck

Törtchen von Gin Tonic dazu Pfeffer, Himbeere und Rosenblüteneis

Gerne geben wir diesen Geheimitipp an unsere Kochbrüder in aller Welt weiter!

Rundum zufrieden ging es am Nachmittag zurück nach Goslar zum Verdauungsspaziergang auf den ehemaligen Wehranlagen.

Der Abend auf der Außenterrasse der Gosebrauerei klang spät aus. Die Gosebrauerei bietet neben den klassischen Bieren wie Pils, Hefeweizen etc. die Gose als Spezialität. Dieses Harzer Urbier ist eine obergärige Weizenbierspezialität, die neben den üblichen Zutaten mit Koriander und Salz hergestellt wird. Bei der „Entsorgung“ der getrunkenen Bierspezialitäten legt das Brauhaus Wert auf Mülltrennung (siehe Foto).

Dass Goslar und Umgebung eine Reise wert sind, zeigt auch der Plan des einen oder anderen Bänder Kochbruders die Stadt zusammen mit dem holden Weibe zu besuchen. Für die Adventswochenenden sind aber schon kaum noch Hotelzimmer frei.

Wir haben die Zeit sehr genossen und legen Euch liebe Kochbrüder und Schwägerinnen ans Herz, unseren Spuren zu folgen. Braucht Ihr weitere Tipps, meldet euch einfach.

Thomas Kapke MdC



Dukatenscheißer



„Mülltrennung“ im Gosebräu

Neuer Hummer am Blauen Band in der Chuchi Kaiser Karl Ingelheim

➔ Am 8. Dezember 2017 stellte sich unser Kochbruder Manfred Mayer der Prüfung zur Erlangung des Ranges eines Chef de Chuchi. Die Prüfungskommission des Abends wurde von folgenden Kochbrüdern der Chuchi Kaiser Karl gestellt:

Jean Claude Fourcade GMdC (Landeskanzler Kurmainz-Hessen-Nassau), Dr. Jörg Stoffregen GMdC (Chevalier de la Marmite), Ralf Schweikert MdC, Meinrad Regner MdC.

Manfred hatte seinen Prüfungs-Kochabend unter folgendes Motto gestellt:

„WAS BIETET UNS DER WINTER“ Food pairing mit saisonalen Produkten

Als Amuse-Gueule wurden Lauchpuffer mit Lachs, Knoblauch und Zitrone gereicht. Dieser Auftakt war sehr beeindruckend und machte Lust auf mehr. Als nächstes wurden wir mit einer geschmacklich erstklassig abgestimmten Maronen-Quitten-Portweinsuppe mit Blutwurst verwöhnt. Der erste Prüfungsgang den Manfred servierte, war ein vorzüglicher Heilbutt auf Spitzkohl im Algensud mit Limettencreme-Nocke. Der zweite von Manfred kredenzte Prüfungsgang war ein auf den Punkt gebratener Lammrücken mit Olivenkrokant auf Artischocken-Paprika-Gemüse. Neben dem hervorragenden Lammrücken sollte hier auch der geschmacklich hochinteressante Olivenkrokant nicht unerwähnt bleiben. Dieser Gang war für alle das uneingeschränkte Highlight dieses Menus und zeigte, dass Manfred zur gegebenen Zeit auch für höhere Weihen absolut geeignet ist. Der krönende süße Abschluss des Menus war ein Schokoladenküchlein mit Zimteis auf Ananas-Granatapfelkern-Ragout. Zu keiner Zeit hatten die Prüfer Zweifel an der Qualität der dargebotenen Kochleistung. So durfte Manfred niederknien und aus der Hand von Landeskanzler Jean Claude Fourcade den verdienten Löffeltrunk zu sich nehmen. Anschließend wurde Manfred von Chevalier de la Marmite Dr. Jörg Stoffregen der langersehnte Hummer am Blauen Band überreicht. Herzlichen Glückwunsch Manfred!

Meinrad Regner MdC, Protokollar der Chuchi Kaiser Karl



Chevalier Dr. Jörg Stoffregen GMdC, Manfred Mayer CdC nach bestandener Prüfung beim Löffeltrunk, Landeskanzler Jean-Claude Fourcade GMdC und CL Günter Balber MdC.

Die Chuchi Mannheim zu Gast beim Generalkonsul der VR China



➔ S.E. Wang Shunqing im Generalkonsulat in Frankfurt, das gleichzeitig das größte und repräsentativste innerhalb Europas ist. Der Generalkonsul hatte die Mannheimer Kochbrüder zusammen mit Fußballikone Klaus „Schlappi“ Schlappner, langjähriger Fußballnationaltrainer Chinas und guter Freund von Chevalier CC Bert Schreiber sowie den Vorstandsvorsitzenden der M.V.V. Energie AG Mannheim Dr. Georg Müller zu einem Empfang mit Abendessen in seine Residenz eingeladen. Die Chuchi Mannheim war vor einigen Jahren der erste deutsche Gast in der staatlichen Kochschule Chinas in Peking.

Schon der Empfang am Eingang, der flankiert ist von zwei Marmorlöwen, war sehr beeindruckend und ließ uns schon da einige weitere Überraschungen erwarten. Wie in China üblich, gibt es in offiziellen Gebäuden verschieden große Banketträume – so würden wir sie nennen – die je nach Größe der Gästegruppen genützt werden. So wurden auch wir in einen Raum geleitet, wo uns eine lange Tafel erwartete, die typisch chinesisch eingedeckt war. So sitzt z.B. der höchstrangige Gast dem Gastgeber gegenüber und die Gattin des Gastgebers neben ihm. Alles streng nach Vorschrift.

Auf dem Tisch – eingedeckt nach chinesischer Sitte mit Stäbchen auf dazu passenden „Bänkchen“, aber auch für uns doch meist etwas „ungeschickte“ Europäer Messer, Gabel, Löffel. Als Getränke – mittlerweile liebt



man das in China – deutscher(!) Wein und natürlich unverzichtbar – vor und nach jedem Gang – ein Schluck Ma-o-tai, der chinesische Schnaps. Auch geht man in China mehr und mehr dazu über, die jeweiligen Gänge der Speisen in geordneter Menüfolge zu servieren und nicht, wie sonst in China üblich, so wie die Gerichte fertig werden, alles auf einmal auf den Tisch zu bringen. Das Dinieren wird dadurch geordneter und die Speisen bleiben vor allem stets in korrekter Temperatur.

Was wurde aufgetischt? Vorab eine gemischte Vorspeise – allein wie der Teller angerichtet war, schon eine Augenweide – danach eine Tofusuppe „Chrysanthemen Art“, zart aber aromatisch gewürzt, mit besagter schwimmenden „Chrysanthe“ aus kunstvoll geschnittenem Tofu, danach folgten „Duftende Garnelen“ wundervoll abgeschmeckt, vor „Gebratener Jakobsmuschel“ mit Strohpilzen in gedämpfter (naturbelas-

sener!) Tomate. Das dann folgende gekochte Rindfleisch „Sichuan Art“, leicht scharf und sehr pikant, war ein absolutes Highlight! Der Höhepunkt für Auge und Gaumen war aber ein „Pfungstrosen Pilz“ in Abalone-Sauce. Der, fast müsste man sagen „zisierte“ Pilz war an gedämpfte grüne Blätter angelegt und sah tatsächlich aus wie eine essbare Blume – ein Meisterwerk des Kochs! Gewissermaßen als Übergang zum Dessert (wahrscheinlich für uns auf deutsche Art angepasst mit Eis) gab es etwas ganz Neues (für uns!): „Kalte Nudeln Sichuaner Art“. Hier werden kalte Nudeln in ein Schälchen drapiert, dazu legt man in Streichholzgröße geschnittenes rohes Gemüse wie Gurken, Karotten, Pak Choi Stiele und eine Art Melonen – dies alles vermischt man dann mit den Nudeln und der sehr würzigen Marinade aus dem bekannten Sichuan Pfeffer, Sesamöl, Sojasauce und Zucker. Hört sich ganz simpel an, hat aber herrlich geschmeckt! Die Stimmung war bestens, auch dank der vielen Schlückchen Ma-o-tai...

Für alle, die diesen Abend erleben und genießen durften, stand eines unumwunden fest: Solche Treffen nützen der Verständigung und Freundschaft zwischen den Völkern mehr als alle politischen (Fehl-)Versuche und Protokolle ... Herzlichen Dank dem Herrn Generalkonsul für diesen Abend, für den wir uns auch materiell bedankt haben mit Schwetzingen Spargel „Meisterschuss“ und Goldmedaillen-Riesling von Reiner Baumann.



Ordensprovinzfest Rhein-Main 2018 in Darmstadt

➔ Es war das 4. Ordensprovinzfest in Darmstadt seit Begründung dieser Veranstaltung vor 38 Jahren. Bei Großherzogwetter hießen die Chuchi Darmstadt und Landeskanzler Dr. Herbert Geipert 104 Kochbrüder und Schwägerinnen im Ambiente des Jugendstilsschlusses, Georg-Lichtenberg-Haus, willkommen. Aus dem Kapitel nahmen teil GL Peter Maichle und GP Frithjof Konstroffer. Außerdem konnte Chevalier Heinz Röder von der Chuchi Rhein-Main Rüsselsheim begrüßt werden. Vor dem Vestibül erwarteten die Gäste dreierlei Quiches der Spargelrunde Lampertheim und Secco vom Weingut Spohr. In der historischen Bibliothek eröffnete Chuchileiter Mark Herz pünktlich die Veranstaltung und übergab Daniela Wagner, Bundestagsabgeordnete der Grünen, das Wort. Diese richtete ein Grußwort des Darmstädter Oberbürgermeisters Jochen Partsch an die Köche und zeichnete den Anwesenden ein Bild unserer Stadt. Durch das kulturelle Programm führten vier Wissenschaftler und unser Jugendstil-Spezialist Harald Ernstberger im Hessischen Landesmuseum. Zurück im Schloss, sorgte ein siebengängiges Festmahl für das leibliche Wohl. Dem farbenfrohen Amuse-Gueule folgte eine geschmackvolle Spargelterrinen der Chuchi Pompejanum Aschaffenburg mit Wildkräutersalat. Die Portefeuille-Chuchi Obertshausen legte eine klare Tomatenessenz mit Spargel und Brochette von Garnele, Mozzarella und Mini-Romanos vor. Die Chuchi Darmstadt bediente mit einem Basilikum-Limetten-Sorbet in der

Frucht. Die Nibelungen-Chuchi Biebesheim präsentierte ein perfektes Flank-Steak und servierte es mit karamellisierten Karotten und Pak-Choi auf einem Bett von Süßkartoffel-Mash. Für die Soße zeichnete unser TV-Star Wilfried Neudecker GMdC. Fürs Dessert sorgte die Chuchi Darmstadt in Form einer Milk Tart mit Croustillant, Maracuja und Vanilleglace. Den Abschluss gaben Körbe mit Käse vom Affineur. Die Begrüßungsrede hielt unserer LK Dr. Herbert Geipert und ehrte die gastgebende Küche mit Rückblick auf deren lange Geschichte seit 1960. Er erinnerte an den jahrzehntelangen Chuchileiter Reinhard Plocki und erwähnte Emil Rellig GMdC und Fred Konstantin MdC, deren heute Dienstälteste. In einer weiteren Rede warf Fred ein humorvolles Schlaglicht auf Köche und Kochen. Für Musik und Tanz im kleinen Saal sorgten Oscar und seine Lindy Hop Dancers in Kostümen der 40er-Jahre. Aufmerksam und herzlich sorgten Linda, Marlene und Jenny unter Führung von Elliott Konstantin für den fleißigen Service. Namens unserer Chuchi danke ich als Organisator an dieser Stelle allen noch einmal ganz herzlich; den Teilnehmern für ihr zahlreiches Erscheinen, den vielen mitwirkenden Kochbrüder aus den Chuchinen unserer Ordensprovinz für den großen Beitrag am Gelingen dieses gemeinsamen Festes und insbesondere unserem unermüdlichen Landeskanzler Dr. Herbert Geipert für Rat und Tat.

Peter Hovurka CdC



Zwei neue CdCs im Saarland



➔ Den Auftakt zu den 12 Rangerhebungs-Kochen 2018 in der OP Mosel-Saar-Wasgau machte am 11. Mai auf festlich und liebevoll dekoriertes Tafel Sebastian Zewe von der jungen Chuchi Saarbrücken. Als erster aus dem Kreise der Neophyten wagte er sich an die Bewerbung zum Hummer am blauen Bande; und das mit Erfolg: Nach einer köstlichen Blutwurst-Praline auf karamellisiertem Apfel, zubereitet von Andy Ludwig, startete Sebastian gleich mit einem anspruchsvollen Fischgang nach italienischem Rezept: Cacciucco alla Viareggiana, das durch seinen phantastisch gehaltvollen Sud überzeugte. Dass er auch mit Fleisch umgehen kann, bewies uns Sebastian mit seinem Lammkarree „rare“, begleitet von knusprigen Kartoffelplätzchen und Marsalla-Möhrrchen. Eine Auswahl italienischen Käses sowie eine Crème brûlée à l'Orange von CL Uli Alt rundeten das Prüfungs-menü ab.



Die Jury von Jörg Berner MdC (Chuchi Ens Dorf) und CL Uli Alt unter der Leitung von LK Gerhard Blumenröther überreichte dem stolzen ersten Chef de Chuchi von Saarbrücken Urkunde und Ordensband und luden ein zum großen Schluck aus dem Löffel des Landeskanzlers. Nur 1 Woche später stellte sich Maximilian Schmitt von der Homburger Chuchi Gourmet 72 der CdC-Prüfung: Ein echtes Kochtalent, das sicher einmal die höchsten Weihen unserer Bruderschaft erreichen wird. Nach einem Champagner im schönen Gewürzgarten der Chuchi, servierte uns Maximilian ein köstliches weißes Tomatengelee aus einer Auswahl mallorquinischer Tomaten mit Avocado Creme und Kräutern Focaccia. Es war eine arbeitsaufwendige Kreation nach eigenen Ideen, die sowohl im Geschmack als auch in der Präsentation überzeugte. Phantastisch war auch der folgende Safran-Chili-Kalmar auf in Sepia-Tinte zubereitetem „Risotto Nero“, zu dem Maximilian einen aus Mallorca mitgebrachten Nounat 2017 vom Weingut Binigrau servierte.



Obwohl seiner „CdC-Pflichtübung“ mit diesen beiden Prüfungsgängen Genüge getan wäre, ließ es sich der Proband nicht nehmen, auch die folgenden Gänge selbst zuzubereiten: Auf eine weitere eigene Création „Gurken-Tonic Sorbet mit Ferdinand's Saar dry Gin“ folgten ein Lammkarree „Medium“ mit Thymian-Zitronen-Polenta und in Zucchini-Auberginen eingepackte getrocknete Tomaten sowie ein Dessert-Potpourri von Schoko-Brownie mit Himbeer-Sphäre, Schokoladen-Air, Whyski-Sahne und frischen Früchten, alles begleitet von perfekt ausgewählten Weinen.



LK Gerhard Blumenröther würdigte die tolle Leistung von Maximilian Schmitt in seiner Laudatio mit den Worten, dass er in seiner



fast 20-jährigen Amtszeit als Landeskanzler noch nie eine derart hohe Prüfungsnote erteilen konnte und dass diese hohe Wertung für die beiden Prüfungsgänge in gleicher Höhe für das gesamte Menü Gültigkeit haben würde. Zusammen mit den Jury-Mitgliedern Uli Alt MdC von der Chuchi Saarbrücken und Chuchileiter Manfred Gantner MdC überreichte er dem stolzen neuen Chef de Chuchi seine Urkunde und den Hummer am blauen Bande.





Gruppenfoto: Viele Themen gab es auf der Chuchi-Leiter-Sitzung der Ordensprovinz Baden in Eggenstein zu besprechen. Von links: Horst Geyer-Weischer (CL Aquae Aureliae, Baden-Baden), Harry Schlamp (CL Eggenstein), Georg Heilmann (CL Pforzheim), Rainer Walz (CL Murgtal-Chuchi Gaggenau), Wolf-Dieter Deutsch (CL Bad Herrenalb), Wolfgang Halter (CL Goldene Gabel Offenburg), Landeskanzler Helmuth Balsler (Schwarzwald-Chuchi Gernsbach), Uwe Werner (CL Simplicissimus Offenburg), Ansgar Hoferer (CL Baden-Baden) und Peter Hepfer (CL Ettlingen).

Chuchi-Leiter-Treffen der Ordensprovinz Baden in Eggenstein

Die Ordensprovinz Baden wächst und gedeiht. Gerade in Baden scheint die Philosophie des Clubs kochender Männer auf fruchtbaren Boden zu fallen. Denn im Vergleich zu anderen Ordensprovinzen ist die Zahl der dortigen Mitglieder während des vergangenen Jahres um rund zehn Prozent gewachsen. Auf diese erfreuliche Entwicklung wies Landeskanzler Helmuth Balsler (Schwarzwald-Chuchi Gernsbach) in der diesjährigen Chuchileiter-Sitzung in Eggenstein nahe Karlsruhe hin. Auf der Tagesordnung stand unter anderem auch das Thema Internet. Wobei speziell die Offenburger Chuchileiter Uwe Werner (Chuchi Simplicissimus) und Wolfgang Halter (Chuchi Goldene Gabel) darauf aufmerksam machten, wie wichtig eine funktionierende Homepage sei, um neue Mitglieder zu werben. „Bei uns hat die neue Homepage eingeschlagen wie eine Bombe und wird stark frequentiert“, berichtete Wolfgang Halter. Heiß diskutiert wurde beim Chuchi-Leiter-Treffen in Eggenstein auch der Punkt „CC-Prüfungen“. Landeskanzler Helmuth Balsler hielt fest, dass es in den Jahren 2017/18 bundesweit weniger Prüfungen gegeben habe als sonst üblich und stützte sich dabei auf Zahlen der Clubgeschäftsstelle in Gernsbach. Vor allem die mitunter doch sehr lange Vorlaufzeit vom Einreichen der Rezepte an die Prüfungskommission bis zum tatsächlichen Prüfungstag – bei GMdC-Prüfungen sind es sechs Monate – wurde von so manchem Chuchileiter mit dem Hinweis kritisiert, dass dies Prüflinge abschrecke. Nichtsdestotrotz war man sich im Chuchi-Leiter-Gremium aber einig, vor allem jüngere Koch-

brüder zu motivieren, sich als Einstieg etwa den Rang eines CdCs oder MdCs zu erkochen.

Stolz ist man im Badischen auf die dort in regelmäßigen Zyklen ausgerichteten Festivitäten, wie das „Kochen im Grünen“ (KiG) in Ketsch oder das Schlachtfest der Reuchlin-Chuchi Pforzheim in Dietlingen, das ebenso wie das KiG im Zwei-Jahre-Rhythmus stattfindet. „Solche Feste sterben aus, wenn die Publikums-Resonanz nicht mehr stimmt“, warb Landeskanzler Helmuth Balsler um die regelmäßige Teilnahme der Kochbrüder. Besonders im Hinblick auf das vor zwei Jahren neu ins Leben gerufene Ordensprovinzfest in Bad Herrenalb-Rotensol, das am 9. September stattfinden wird (siehe auch Einladung im „Hummer“). Bei den Wahlen wurden Landeskanzler Helmuth Balsler und sein Stellvertreter Ansgar Hoferer (Chuchi Baden-Baden) für zwei weitere Jahre in ihren Ämtern bestätigt. Der badische Ordensprovinzchef wies allerdings darauf hin, dass er 2020 nicht mehr als Kandidat zur Verfügung stehen werde.

Verwöhnt wurden die Chuchileiter an diesem vergnüglichen Abend in familiärer Atmosphäre von der gastgebenden Chuchi Eggenstein mit allerlei Leckereien. Dazu zählten unter anderem gratinierter Ziegenfrischkäse mit Bergkäsebucheln und Walnuss-Vinaigrette, Bachsaibling mit Kräuterfarce im Strudelteig, Kaninchen mit Pesto-Risotto und Orangen-Granitée mit Grand-Marnier-Sabayon und Mandelkrokant.

pep

... geänderter Veranstaltungsort ... geänderter Veranstaltungsort ... geänderter Veranstaltungsort

... Einladung zum Ordensprovinzfest Baden am Sonntag, 9. 9. 2018 jetzt in der Rheinhalle Ketsch

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.

Dank der spontanen Hilfsbereitschaft der Enderle – Chuchi konnten wir unser Fest retten; wir feiern nun in der vom KiG bekannten Rheinhalle in Ketsch! Dort wird es neben badischen Schmankerln 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:

Rheinhalle Ketsch, Im Bruch, 68775 Ketsch

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 140 Erwachsene.

Den badischen Chuchis ist es erlaubt, externe Kochbrüder oder auch persönliche Gäste einzuladen – die Reihenfolge der Anmeldung ist für die Teilnahme-möglichkeit 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 zusammen beim Landeskanzler Helmuth Balsler anmelden unter: balsler.antiquitaeten@t-online.de oder per Post: Helmuth Balsler, Haulerstr. 1, 76596 Forbach

Ihr erhaltet dann eine Bestätigung mit Rechnung und Bankverbindung.

Herzliche, brüderliche Grüße; die OP freut sich auf Euch!

Helmuth Balsler GMdC, LK; Rainer Limmer MdC; CL und die Enderle – Chuchi Ketsch



Sommeressen mit Damen im Elsaß



➔ Das alljährliche Sommeressen der Chuchi Baden-Baden mit Damen fand dieses Jahr in Wissembourg, im Elsaß, statt.

Das Elsaß, bekannt für kulinarische Köstlichkeiten, hat mit dem „Moulin de la Walk“, das von Familie Schmidt seit 1949 in stilvollem Ambiente bereits in dritter Generation in Wissembourg geführt wird, ein Restaurant der Haute Cuisine hervorgebracht.

Nach einer kurzen Begrüßung durch den Chuchi-Leiter Thomas Frisch, der auf die nunmehr schon lange Tradition des Damen Treffens der Chuchi Baden-Baden hinwies und sich bei Chuchi-Bruder Rainer Baudistel für die tolle Organisation bedankte, konnte mit dem Amuse bouche, bestehend aus Tomatengazpacho, Cake von Tomate und Schinken und einer Thunfischmousse mit Avocadocrème, Gurke und Grünapfel, der Startschuss für ein nachfolgend delikates und wahlweise 3-Gänge-Menue gegeben werden.

Das begann zum einen mit einer hausgemachten Wildterrine an Saisongarnitur bzw. mit einem Duo von hausgemachten Stopfleberterrinen als erstem Gang. Die Weine zu den jeweiligen Gerichten wurden individuell bestellt und ergänzten sich sehr

gut zu den Speisen. Mit einem hausgemachten Aprikosensorbet ging es in die 2. Runde. Das darauffolgende Zanderfilet à la matelote mit Rieslingsauce und feinen Nudeln konkurrierte mit der gebratenen Kalbshüfte an Saisongemüse und Reistörtchen mit Comté und stellte unsere verwöhnten Gaumen zu tiefst zufrieden.

Bereits gesättigt durch die überaus großzügigen Portionen, gab man sich dann dennoch dem dritten und letzten Gang, einem Tiramisu von Erdbeere mit Mascarpone-Crème, flankiert von einem Erdbeersorbet, bzw. einer Schokolade-Zitronenverführung hin, dessen kreative Anrichtetechnik nichts zu wünschen übrig ließ.

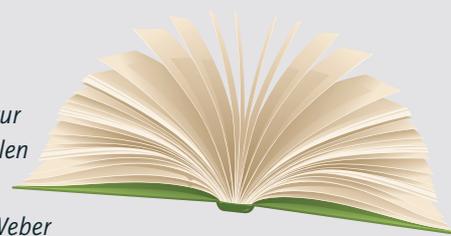
Überaus glücklich über die hervorragende Wahl des Restaurants und die großartige Qualität der angebotenen Leckereien, machte sich die Gruppe zum Verdauungsspaziergang auf, um das Städtchen Wissembourg zu inspizieren und geschichtliches zu erfahren. In der Patisserie Daniel Rebert fand der gelungene Tag seinen Abschluss.

**Nous serons de retour
Wir kommen wieder !**



Literarisch – kulinarisch

Liebe Brüder der Kochkunst,
hier nun der zweite Teil unserer kulinarischen Deutschlandreise. Diesmal finden Sie auch Spannendes zur Entspannung - viel Vergnügen. Und denken Sie daran: es ist nicht immer der Gärtner der Mörder; es sollen auch schon mal Köche einschlägig aufgefallen sein ...



Genussvolle Urlaubstage wünscht Ihnen Ihr Helmut Weber

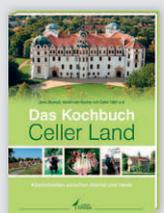


Landesjagdverband Hessen (Hg): Hessisches Wildkochbuch. Band I, Band II. Neumann-Neudamm Verlag, 96 S./96 S., jeweils 16,99 EURO Von erprobten Wildrezepten für Braten, Gulasch, Steaks, Rouladen und Frikadellen von den heimischen Wildarten bis hin zu „Wildschwein im Holzbackofen nach

Keltenart“ und Wildgerichten mit exquisiter italienischer oder masurischer Note reicht die Palette der Kochrezepte. Vorspeisen, Wildsalate und -pasteten, süße Nachspeisen aus der Speisekammer der Natur, Wildwurst und -schinken sowie selbst aufgesetzte Fruchtschnäpse kommen ebenfalls nicht zu kurz. – Der Aufruf von Landesjagdverband Hessen und dem Landesbetrieb Hessen-Forst an die hessischen Bürgerinnen und Bürger, ihr ganz persönliches Wildrezept einzusenden, hat ein ungewöhnlich großes Echo gefunden. Tipps für die Zubereitung und eine kleine Warenkunden führen den Leser in die Wildküche ein.

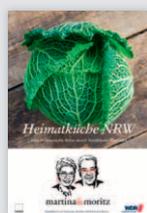


Ernst Max Pötzsch: Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen. Thorbecke Verlag, 196 S., 34,00 EURO – Das Buch ediert den Text einer Rezeptsammlung, die in den Jahren 1898/99 in der Küche des Prinzen Friedrich August von Sachsen aufgeschrieben wurde. Zudem erläutert eine ernährungshistorische Abhandlung die Charakteristika der Dresdner Hofküche, die pars pro toto für die feine Küche in Deutschland um 1900 steht. Damit wird erstmals in einer neueren Studie das hohe kulinarische Niveau dokumentiert, das es vor dem Ersten Weltkrieg in Deutschland gab und das neben der Industrialisierung der Ernährung bislang kaum beachtet wurde.



Jens Stumpf: Das Kochbuch Celler Land. Edition Limosa, 153 S., 19,90 EURO – Die Celler Köche, die LandFrauen der Region und Celler Bürger laden Sie ein, mehr als 130 verständlich beschriebene Rezepte zu probieren. Eine Vielzahl von nützlichen Zubereitungstipps helfen auch dem ungewöhnten Hobbykoch, leckere Speisen zu kreieren. Erfahren Sie mehr über die Region Celler Land in über 20 Geschichten. Wunderschöne Fotografien präsentieren in diesem Buch die Besonderheiten des Celler Landes. Begleiten Sie den Autor auf dieser kulinarischen Reise durch das Celler Land, mit guter, traditioneller Küche – geprägt von

regionalen Produkten aus heimischen Wäldern, Flüssen und Feldern.



Martina Meuth, Bernd Neuner-Duttenhöfer: Heimatküche NRW. Edition Essentials. 207 S., 22,00 EURO – Martina & Moritz haben ihre spannendsten Entdeckungen zum Nachlesen und Nachkochen zusammengefasst. Als besondere Zutat wurden die Rezepte um Warenkunde, Tipps und Tricks zum guten Gelingen ergänzt. Sie erklären die Grundlagen der acht kulinarischen Regionen Nordrhein-Westfalens: Rheinland, Niederrhein, Münsterland, Ruhrgebiet, Eifel, Bergisches Land, Sauerland und Ostwestfalen-Lippe. Dabei wurden die überlieferten Gerichte behutsam modernisiert und den heutigen Essgewohnheiten angepasst, ohne den Charakter der Speisen zu verändern.



Christa Aibel: Weiberwirtschaften Rheinland-Pfalz - Refugien für Leib & Seele – Wirtinnen und ihre Lieblingsrezepte. Hädecke Verlag, 200 S., 22,00 EURO – Die Wirtin, sagt man, sei die Seele eines Gasthauses. Erfrischend geschrieben, führt das Buch durch die „weibliche“ Wirtshauskultur in Rheinland-Pfalz mit fundierten Tipps, vielen Anekdoten, amüsanten Plaudereien und den Lieblingsrezepten der Wirtinnen. – Adressen, Öffnungszeiten und erklärende Hinweise zur Anfahrt sowie Ausflugstipps und eine Übersicht der Winzerinnen in Rheinland-Pfalz machen das sympathische Buch zu einem echten kulinarischen Reiseführer.



Blasenwurst und tote Oma: 16 Kulinarische Kurzkrimis mit Rezepten aus Sachsen-Anhalt. Mitteldeutscher Verlag, 9,90 EURO – Die Küche Sachsens-Anhalts besticht durch ihre Bodenständigkeit. Doch schon die Namen der Gerichte verraten, dass auch Abgründiges dahintersteckt. Richtig raffiniert wird es, wenn einheimische Autoren aus diesen Zutaten Kriminalgeschichten schreiben. In diesem vierten Band ostdeutscher Krimispezialitäten finden sich rätselhafte Verbrechen und hinterhältige Mordgespinste, abgerundet mit einem Schuss schwarzen Humors, angesiedelt zwischen Halle und Magdeburg, Harz und Altmark, Elbe, Saale und Unstrut.

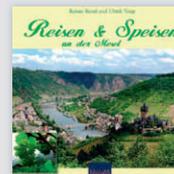
Meinolf Hammerschmidt: Das Birnen- und Quittenbuch in Schleswig-Holstein. Wachholtz Verlag, 108 S., 9,90 EURO – Von trendigen Importfrüchten auf die hinteren



Plätze verwiesen, sind die alten Hausmannskost-Obstsorten der Birnen- und vor allem der Quitten - fast zu den eigentlichen Exoten geworden. Doch Birnen und Quitten bereichern durchaus die Küche und den Obstgarten. Welche Unterschiede und Sorten es gibt und wie man die Früchte schmackhaft verarbeiten kann, lässt sich in diesem liebevoll gestalteten Buch in einer Mischung aus Geschichte und Geschichten erfahren. Naturgetreue Zeichnungen von Walter Karberg geben einen guten Eindruck der erstaunlichen Sortenvielfalt im Land. Rezepte aus der Sammlung der Landfrauen bieten kulinarische Inspirationen für die verschiedenen Birnen- und Quittenarten.



Thüringer Kloßbuch – alles über das Nationalheiligtum der Thüringer. Rhino Verlag, 96 S., 5,95 EURO Wenn es um das kulinarische Nationalheiligtum Kloß geht, verstehen die Thüringer keinen Spaß. Sie machen sogar eine Wissenschaft daraus! Matthias Gose und Torsten Laudien geben eine Einführung in die „Kloßologie“ von der Herkunft der Kartoffel über die ersten Kloßrezepte bis hin zur Kloßherstellung unserer Tage.



Renate Kessel, Ulrich Triep: Reisen & Speisen an der Mosel. Edition Lempertz, 224 S., 24,95 EURO Entdecken Sie eine zweitausend

Jahre alte Kulturregion, die zu den schönsten und vitalsten in Europa zählt. Kelten, Römer, Franken und die heutigen Bewohner haben daran mitgewirkt. Mit diesem Buch laden die beiden Koblenzer Autoren zu einer erlebnisreichen Moselreise ein. Anschaulich werden die landschaftlichen, kulturgeschichtlichen und kulinarischen Höhepunkte aufgezeigt. Sie empfehlen die regionale Küche führender Küchenchefs und stellen eigene moselländische sowie überlieferte römische Gerichte vor.

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