



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 5 | September | Oktober 2018



-  **Letzte Chance:
Jetzt Clubservietten
bestellen!**
-  **Zu Besuch
bei den Schweizer
Kochbrüdern**
-  **Ordensprovinzfest
Mosel-Saar-Wasgau**
-  **Ordensprovinzfest
Württemberg**
-  **Ordensprovinzfest
Kur-Mainz – Hessen-
Nassau**
-  **Aus den Chuchis**
-  **Literarisch-
Kulinarisch**



*Das Titelbild und das Rezept
mit Foto zu „Lamm Tschakapuli
mit georgischen wilden Mirabellen“
auf Seite 2 stammen von Gerhard
Blumenröther, Landeskanzler
Mosel-Saar-Wasgau*

Rezept aus der georgischen Küche von Gerhard Blumenröther:

Lamm Tschakapuli mit georgischen wilden Mirabellen

„In den mehr als 10 Jahren, die ich in Georgien beruflich tätig war, habe ich nicht nur viele gute Freunde gewonnen, sondern auch die georgische Küche schätzen und lieben gelernt. Eines meiner Lieblingsgerichte war und ist Lamm Tschakapuli.“

Als ich im Juni dieses Jahres wieder meine Freunde in Tbilisi besuchte, habe ich mir das Rezept verraten lassen und es kürzlich für meine Kochbrüder in Lebach nachgekocht. Es hat allen geschmeckt.“

Gerhard Blumenröther
Landeskanzler Mosel-Saar-Wasgau

Zutaten für 10 Personen:

2 Lammkeulen à ca. 1 kg
400 ml Lammfond
250 ml trockener, kräftiger Rotwein; (Saperavi, falls möglich)
2 Bund Frühlingszwiebeln
50 g frisches Estragon
großer Bund Koriandergrün
2 grüne Paprikaschoten
2 Fleischtomaten
Bund Karotten
Knolle Knoblauch
400 g grüne georgische Wildmirabellen; (ersatzweise 8 EL Tkemalisauce)
4TL Kartuli Artschika Gewürz; (ersatzweise koreanischer Piment)
Butterschmalz, Salz

Zubereitung:

Das Fleisch und die Karotten in mundgerechte Stücke schneiden. Die Karotten kurz anbraten und beiseite stellen. Das Lammfleisch nun ebenfalls in Butterfett kurz rundherum gut anbraten (ggfs. bei zu kleiner Pfanne in 2 Raten), dann wieder die Karotten beifügen und mit dem Lammfond ablöschen. Nun ca. 10 Minuten stark einkochen.

Estragon und Korianderblätter grob hacken, Paprika putzen und würfeln, die Frühlingszwiebeln fein würfeln, Knoblauchzehen schälen, Tomaten enthäuten und in Stücke schneiden. Alles zusammen mit dem Rotwein zum Fleisch geben und 30 bis 40 Minuten auf kleiner Flamme simmern lassen.

Dann die Wildmirabellen begeben und weitere 20 Minuten simmern lassen. Mit Kartuli Artschika und Salz abschmecken.

Zusammen mit frisch (oder frisch aufgebackenem) Fladenbrot servieren.

Guten Appetit!



Liebe Brüder,



meine Güte, wie die Zeit verrinnt, kaum ist unser toller Wahlgrossrat vorbei erwartet uns die Reisemarmitage nach Kroatien, die sicherlich ein wunderbares Erlebnis wird. Freuen wir uns auf phantastische, genussvolle und stressfreie Tage.

Unser Club entwickelt sich gut und wir haben eine Vielzahl engagierter Brüder, die Ihre Kochprüfungen ablegen, die eingereichten Unterlagen zeigen großes Engagement und spiegeln den wunderbaren Spirit unseres Clubs wieder.

Zu diesem Geist unseres Clubs gehört es auch, dass wir respektvoll miteinander umgehen, wir müssen nicht beste Freunde sein, aber wir teilen unsere Freizeit miteinander und genießen gemeinsam.

Dieses harmonische Clubleben ist der Zement unserer Bruderschaft.

Lasst uns also gemeinsam Spaß und Freude haben, bis zum nächsten Treffen

Euer Robert

Dauerbrenner Club-Servietten

Liebe Brüder, leider haben auf dem Großrat, davor und danach trotz mehrfacher Aufforderung lediglich 6 Chuchis ein Gebinde Club-Servietten je 600 Stück bestellt, das sind insgesamt 3.600 Servietten. Die Mindestauflage liegt aber bei 15.000. Und auch bei dieser Auflage sind die Servietten deutlich teurer als bisher. Damals hatten wir knapp 40.000 Stück produzieren lassen. Also müssen wir die Brüder, die bereits bestellt haben, weiterhin vertrösten, bis eine vernünftige Auflage zusammengekommen ist. Oder das Thema ganz zu den Akten legen – das entscheidet letztlich Ihr!

Deshalb starten wir jetzt nochmals einen letzten Versuch: Sollte bis zum Stichtag 31. Oktober 2018 nicht die Mindestauflage 15.000 erreicht werden (dazu müssten 25 Chuchis ein Gebinde bestellen) gehen wir davon aus, dass bei Euch kein Interesse besteht, dass wir Clubservietten herstellen lassen. Das wäre schade, aber das ist dann halt so!



Es grüßt herzlich
Euer Frithjof Konstroffer

Impressum

Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Hauptstraße 31
D-76593 Gernsbach

Telefon 0 72 24 - 99 48 900

Telefax 0 72 24 - 99 48 901

cc-club@t-online.de

www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:

Frithjof Konstroffer GMdC

Telefon 0 61 51 - 99 631-44

Telefax 0 61 51 - 99 631-12

hammer@printhouse-darmstadt.de

Layout, Produktion, Druck,

Verarbeitung und Versand:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co KG

Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt

www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Titelabbildung: Gerhard Blumenröther

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.

Ein neuer Chef de Chuchi in der Beethoven-Chuchi Bonn

➔ Alles neu macht der Mai und in der Beethoven-Chuchi Bonn hat sich Dr. Karl-Jakob Schmitz im Mai vom Apprenti zum Chef de Chuchi gekocht. Mit viel Übung und ausgefeilter Planung im Vorfeld hatte er sich auf diesen Tag vorbereitet. Mit einer detaillierten Skizze für die Tischdekoration und einer sorgfältigen Planung der Küchenorganisation hatte Kochbruder Karl-Jakob an diesem Tag nichts dem Zufall überlassen. Frei nach Eduard Mörike hatte er sein Menü gleich in Reimform auf der liebevoll und dem bunten Monat Mai entsprechend farbenfroh gestalteten Menükarte zusammengefasst:

Mit einem eigens für diesen Tag gedichteten Trinkspruch „Aus deutschen Landen sieben Sachen, die im Frühling Laune machen“ eröffnete Karl-Jakob zu „Blätterteigkörnchen mit Schwarzwälder Schinken und Ziegenkäse“ begleitet vom Riesling Sekt Bone Chance, extra trocken, 2016 pünktlich den Abend. Die gut gelaunte Prüfungskommission mit GMdC, LK und CL Dr. Christian Gutsche (Beethoven Chuchi Bonn), MdC und CL Dr. Walter Roevenich von der Eifel-Chuchi Kommern und MdC Dr. Roland Frötschl (Beethoven Chuchi Bonn) war sichtlich erfreut. Nach dem sehr leckeren Amuse bouche bat Karl-Jakob zu Tisch und lud zum Ersten Gang, einer vorzüglichen Kräuter-Rahmsuppe mit gerösteten Toastbrotwürfeln. Diesem folgte nach angemessener Pause eine frisch und auf den Punkt gebratene Maischolle, mit Kressebutter, passend gewürztem Frühlingsgemüse und Butterreis. Begleitet wurden Suppe und Fischgang vom einem bestens harmonisierendem Rheingau Riesling, Villa Spreitzer, trocken, 2015 vom bekannten Weingut Spreitzer aus Oestrich-Winkel. Dann stieg die Spannung mit dem ersten der beiden Prüfungsgänge „Stangenspargel mit Schinkensoufflés und Sauce Bearnaise“. Der perfekt gegarte Spargel in Begleitung von Schinkensoufflés und Sauce Bearnaise sah nicht nur klasse aus, sondern war es auch. Die perfekt abgeschmeckte Sauce Bearnaise und die würzigen Schinkensoufflés harmonisierten wunderbar mit dem kräf-

*Frühling lässt sein blaues Band
wieder flattern durch die Lüfte:
Süße, wohlbekannte Düfte
Streifen ahnungsvoll das Land.*

*Spargel simmert schon,
Maischolle will balde kommen.
Schnuppere, von ferne Schnitzelarom!
Erdbeere, ja du bist's!
Rhabarber wird dazu genommen!*



tigen Spargel und dem frischen Riesling vom Weingut Spreitzer. Eine gewisse Erleichterung ob des gelungenen ersten Prüfungsgangs war dem an diesem Abend hochkonzentrierten Prüfling zwar anzumerken. Trotzdem war er noch immer mit voller Leidenschaft bei der Vorbereitung des nächsten Prüfungsgangs, dem berühmten Wiener Schnitzel, ganz klassisch begleitet von Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren. Die wunderbare, leicht blasig und knusprig gebratene Panade mit dem darin auf den Punkt gegarten Kalbsschnitzel überzeugte schließlich auch die Juroren. Der schön gestaltete Teller mit



kunstvoll geschnitztem Zitronenkörnchen sowie der dazu sehr passende Frühburgunder vom Weingut Brogsitter unterstrichen den sehr guten Gesamteindruck. Danach gab es ganz klassisch eine Variation vom Käse deutscher Regionen und zum Dessert Erdbeeren mit Rhabarberschaum. Das

Dessert wurde dann zum prickelnden Ausklang von Brogsitters Rosé Sekt Prima Rosa aus der Pinot Noir Traube begleitet. Nach kurzer Beratung verkündeten die Juroren das Ergebnis und Landeskanzler Christian Gutsche würdigte in seiner Laudatio die schöne und erfolgreiche Kochleistung unseres Kochbruders Karl-Jakob. Unserer schönen Tradition folgend, durfte Karl-Jakob niederknien und den Löffeltrunk sowie die Erhebung in den Rang eines Chef de Chuchi entgegennehmen. Wir gratulieren unserem Kochbruder Dr. Karl-Jakob Schmitz zu diesem schönen Erfolg und freuen uns auf weiterhin viele geistreiche und leckere Kochabende und Events mit Ihm.

Christian Gutsche CL LK GMdC, Roland Frötschl MdC

Chuchi Alt Arnsberg, Provinz West-Westfalen Der Generationswechsel ist gelungen!

➔ MDC Dr. med. Michael Demmel, geb. am 15.5.1963, ist bei der JHV unserer Bruderschaft am 19.1.2018 einstimmig zum neuen Chuchileiter gewählt worden. Der vormalige CL, MDC Dr. med. Karl-Jochen Otto, war 2014 mit dem Wunsch angetreten, sich für den fälligen Generationswechsel einzusetzen.

Neue Mitglieder wurden gewonnen. Mit ihnen erblühten neue Ideen, Rezepturen und Kochverfahren. Die Senioren sind nun in der Minderheit und freuen sich mit den Junioren auf eine spannende, erneuerungsreiche kulinarische und gesellschaftliche Zukunft der Bruderschaft.

Karl-Jochen Otto



Zu Besuch bei den Schweizer Kochbrüdern in Thun vom 25. – 27.5.2018

➔ Jedes Jahr lädt die Confrérie de la Marmite zu ihrem Grand Marmitage. In diesem Jahr waren die Kochbrüder der Fulehung Chuchi Thun die Ausrichter zum 59. Grand Marmitage und hatten sich so einiges einfallen lassen und organisiert.

Gleich nach dem Ankommen im Seepark Hotel Thun, direkt am Thuner See gelegen, wurden wir von den Kochbrüdern empfangen, zur Terrasse geleitet, und die direkte Sicht auf die einst im Schulunterricht gelernten Berge wie Eiger, Mönch und Jungfrau erklärt – wunderbar bei schönstem Wetter!

Abends ging es mit dem Bus in die Konzepthalle ins Zentrum von Thun, eine wahrhaft einladende und einmalige Location zwischen Tradition, Event, Design und Moderne. Hier, auf der Terrasse, begann mit Biersomelier Gerhard Kessi die versprochene Bierprobe geschmacklich verschiedenster Biere der Privatbrauerei Old School, jeweils harmonisch begleitet von einem passenden Gericht mit Chefkoch Enrico Rudel, zubereitet in der vorhandenen Showküche – perfekt!



In der Showküche

die Fulehung Chuchi mit Grand Maître Ueli Krebs für die perfekte Organisation und Gastlichkeit, vor allem auch an Großmarmit Kurt Wiedmaier für die Einladung – wir kommen wieder! *Christof Straub OO*

Grand Maître Ueli Krebs begrüßt die Confrères und die Gäste



Biersomelier Gerhard Kessi schenkt ein zur ersten Probe



Am Samstag dann zunächst der Vormittag zur freien Verfügung, z. B. für einen Einkaufsbummel, oder die Erkundung der Stadt selbst. Am Nachmittag führte das Programm zum nahe gelegenen historischen 360°-Panorama der Stadt Thun, humorvoll und geschichtlich versiert erklärt von Stadtarchivar a. D. Dr. Jon Keller – einfach toll!

Abends wartete auf uns schließlich der Galaabend im Seepark Hotel selbst. Das 6-Gang Menu versprach nicht zu wenig, ein kulinarischer Genuss und eine Präsentation jeder Gang für sich:

Überhaupt, Dank an die wahrhaft junge Küchenmannschaft mit Chefkoch Florian Bettschen an der Spitze. Nochmals herzlichen Dank an

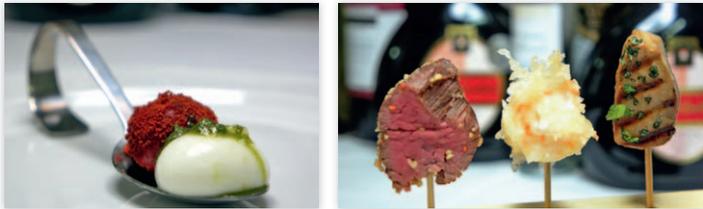


Günter Kühnlitz erkocht sich mit Bravour das Grüne Band

➔ Der Chuchileiter der Stoapfalz Chuchi Amberg erkochte sich mit einem 10 Gänge Menü den Hummer am grünen Band und damit den Titel Grand-Maitre de Chuchi. Der Vorsitzende der Prüfungskommission Großkanzler Robert Eymann reiste für dieses Ereignis extra aus Bremen an.

Eingangs erklärte Günter Kühnlitz sein Motto, unter das er sein Menü stellte: „Die magische Zahl 7“. Er sei nun 7 Jahre Mitglied im Chuchi Kochclub und tüftelte ganze 7 Monate am Menü, 7 Prüfer aus ganz Deutschland kamen zur Abnahme der Prüfung zusammen, die wiederum 7 seiner 10 Gänge mit kritischen Augen und Gaumen bewerteten.

Zur Seite standen ihm Alexander Bösl, als Oberkellner, für Service, Wein, Announcement und Entertainment der Jury verantwortlich, Peter Haberberger im Service, Wolfgang Widmann für den Sorbet Zwischengang und Stefan Dorsch als Beikoch.



Eröffnet wurde das Menü mit einem Ausflug in die Molekulare Küche. Gerecht wurde eine Tomatenpraline in Mantel von knusprigen Tomatenflocken, sphärischem Mozzarella, altem Balsamico und Basilikum Pesto, alles als Komposition auf einem Löffel angerichtet. Darauf folgten 3 Lollis als Mundbissen: Rinderfilet mit Erdnuss Kruste, Garnele im Reismudel-Mantel frittiert und gegrillter Thunfisch.



Ententerrine mit einer Einlage von Gänsestopfleber, Apfel-Walnuss-Salat und Zuckerschoten in Vinaigrette waren die kalte Vorspeise. Die Suppe, eine Consommé mit Strudeleinlage führte bei der Jury zu einer ungewöhnlichen Aktion, energisch verlangte ein Teil der Jury Nachschlag, was vom Vorsitzenden, Großkanzler Robert Eymann dann aber unterbunden wurde, mit Hinweis auf die noch folgenden Gänge.

Als nächstes folgte ein im Vakuum (Sous-Vide) gegarter Nierenzapfen vom Rind (Onglet), der kurz vor dem Servieren noch scharf



kurz angebraten wurde. Angerichtet mit Ratatouille in Paprikasoße, Citronelle, Petersilienwurzel und Bratensaft.



Als Fischgang servierte Günter Kühnlitz ein Seeteufelfilet, dazu reichte er ein butteriges Kartoffelpüree, Fenchelsalat, Beurre blanc und Pink-Grapefruit-Gel.



Nicht gewertet wurde das Champagnersorbet, das Wolfgang Widmann perfekt in Szene gesetzt hatte.

Der Höhepunkt des Menüs: ein ausgelöster Hirschrücken mit Wildfarce im Speckmantel und Rotwein Wildsoße. Begleitet von einem Türmchen aus Sellerie mit Selleriepüree, Birnen- und Dörrbirnen-Kompott. Das Fleisch stammte von einem 1-jährigen Oberpfälzer Hirsch, der extra für die Prüfung erlegt wurde. Der ausgelöste Hirschrücken wurde im Ganzen im Niedrigtemperaturverfahren gegart, dann in Medaillons geschnitten und angebraten.

Das Pre-Dessert leitete über vom Herzhaften zum Süßen. Serviert wurde eine Zucker-Cannelloni gefüllt mit Parmesan-Espuma; dazu weisser Schokoschaum, ein Sößchen und ein herbes Sorbet von grünen Tomaten.

Der abschließende Gang war ein Tausendblätterkuchen aus Blätterteigschichten mit einer leichten Schokoladenganache von weißer Schokolade, frischen Früchten und Waldbeerensoße. Serviert wurde auf einem extravagant garnierten Teller im Miró-Style.

Um einen Eindruck von der Mühe des Prüflings und seines Beikoch





Stefan Dorsch zu vermitteln, muss man nur die Anzahl der Hauptkomponenten betrachten. Sage und schreibe, mehr als 50 Komponenten wurden für das Menü angerichtet. Um das zu bewältigen, gab es eine umfangreiche schriftliche Detailplanung mit Festlegung aller Mise en Place Positionen und der Arbeitsschritte zur Fertigstellung. Ausgeführte Arbeiten wurden abgestrichen, um einen kontrollierten Ablauf für die über 4 Stunden dauernde Menuefolge zu erhalten.

In der Laudatio von Vizegroßkanzler Ulli Kampmeier wurde nun eine Beurteilung der einzelnen Gänge vorgetragen:

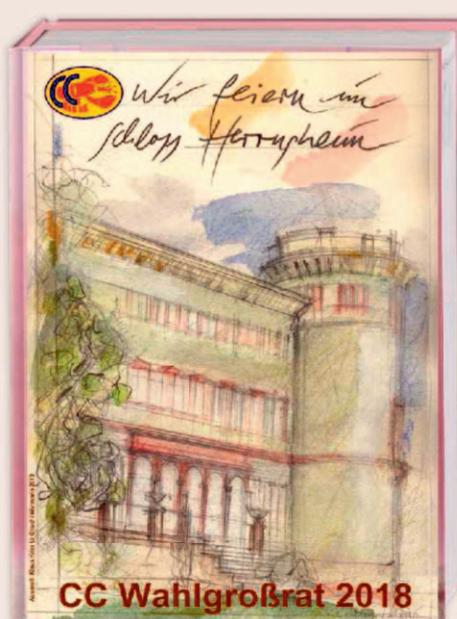
Das Hauptgericht mit dem Hirschrücken wurde als herausragendes kulinarisches Erlebnis gewürdigt. Wenn Prüfer davon sprechen, ein solches perfektes Hirsch-Fleisch hätten sie nie vorher gegessen, ist das schon eine besondere Auszeichnung, die mit höchsten Noten beurteilt wurde. Hervorgehoben wurde auch die zum Menü perfekt abgestimmte Weinbegleitung.

Natürlich gilt, so Kampmeier, auch der Spruch: „Allen Menschen recht getan, ist eine Kunst die Niemand kann!“ Einer kritischen Jury schon gar nicht. So gab es aber wenige Anmerkungen für die anderen Gerichte, was man im Detail vielleicht hätte verändern oder verbessern können.

Großkanzler Robert Eymann schloss der Prüfung mit den Worten „Im Leben eines Hobbykochs im Club kochender Männer, ist das Erreichen des Grand-Maitre Titels ein herausragendes Ereignis. Günter, knie als Maitre nieder zum Löffeltrunk und erhebe dich als neuer Grand-Maitre!“



Peter Haberberger MdC



Liebe Brüder,

der Wahlgroßrat in Worms ist Vergangenheit. Ein positiver Bericht im HUMMER und zahlreiche persönliche Anschreiben haben uns erreicht.

Unser CL MdC Hans Biedert und ich, sowie die Chuchi Wormatia, bedanken uns sehr herzlich für die Dankesworte.

Da alle, die in Worms teilgenommen haben und natürlich die vielen Zuhause gebliebenen Brüder, vielleicht eine bleibende Erinnerung bzw. einen Eindruck haben möchten, wurde ein Bildband (DIN A 4, 84 Seiten, 180 Fotos) mit zahlreichen Kommentaren geschaffen, den Interessierte Brüder erwerben können.

Das Buch kann zum Selbstkostenpreis von 35 Euro zzgl. Versandkosten bei mir bestellt werden. Die Bestellungen sollten zeitnah getätigt werden, damit eine Sammelbestellung erfolgen kann. Nachbestellungen verursachen Zusatzkosten. Bestelladresse: bernd.harbauer@me.com

MdC Bernd Harbauer



Sonne satt und Gaumenschmaus beim Ordensprovinzfest Mosel-Saar-Wasgau

➔ Welch ein Sommer dieses Jahr! Sonnenschirme dienten nur ihrem ursprünglichen Zweck und nicht, wie bei manchem Fest der vergangenen Jahre, als Regenschutz. Unter blauem Himmel trafen sich die 7 Chuchis der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau im August in Homburg-Schwarzenbach, wo Chuchileiter GMdC Wolfgang Vogelgesang mit seinen Brüdern der Karlsberg-Chuchi Homburg und der tatkräftigen Unterstützung des christlichen Jugenddorfes Schwarzenbach das diesjährige Ordensprovinzfest vorbereitet hatten. Dieser Ort bot nicht nur ein schönes Ambiente für die Veranstaltung, sondern auch hervorragend professionell ausgestattete Koch-, Kühl- und Anrichte-Räume, die keine Wünsche offen ließen. Hier machte das Kochen, braten und backen richtig Spaß und die Kochbrüder waren in ihrem Element!

Zum Jahrgangs-Crémant aus dem Elsass servierten die Brüder der Chuchi Gourmet 72 im Schinken gebackene Feigen und die Landgrafen Chuchi Pirmasens grillte ihre Saté Spieße inmitten des Festes, sodass den Teilnehmern schon von den Grilldüften das Wasser im Munde zusammen lief. Nicht nur optisch verführerische Fisch Involtini der Paul-Ricard-Chuchi Ens Dorf folgten auf ein delikat-scharfes Thai Süsschen mit Coquille St.Jacques-Einlage der Chuchi Trier; und schließlich als Hauptgericht von der Karlsberg-Chuchi gegrillte Kalbskoteletts in Morchel-Rahm, begleitet von dreierlei köstlichen Salaten der Chuchi Saarbrücken.

Süße, aromatische Mohn-Crêpes mit Weinberg Pfirsichen und Nuss-Parfait bereitete die Chuchi Lebach zu, und am Nachmittag verwöhnte die Chuchi Saarbrücken die Gäste mit Kaffee zu frisch gebackenen Butter- und Mirabellen-Kuchen.

Nicht ohne Stolz erklärte Landeskanzler Gerhard Blumenröther, der zusammen mit seinem Stellvertreter Wolfgang Vogelgesang das Fest eröffnete, dass dies das zehnte Ordensprovinzfest ist, nachdem er eine solche Veranstaltung mit Übernahme seines Amtes als Landeskanzler in der Ordensprovinz etablierte. Mit großer Freude konnte er als Ehrengäste den Großprotokollar unserer Bruderschaft, GMdC Frithjof Konstroffer mit seiner Gattin Cordula begrüßen sowie den Landeskanzler der Ordensprovinz Rhein-Main, GMdC Dr. Herbert Geipert mit seiner Gattin Birgit. Erstmals als Gast nahmen auch eine Vertreterin der Deutsch-Französischen Weinbruderschaft sowie ein Vertreter der Baillage Saar-Pfalz der Chaîne des Rôtisseurs teil, die LK Gerhard Blumenröther herzlich willkommen hieß. Besondere Grüße widmete GMdC Wolfgang Vogelgesang den anwesenden „CC-Veteranen“ MdC Erich Hein und GMdC Fred Pfeiffer. Dr. Manfred Hettinger von der Chuchi Trier konnte im Rahmen des Festes das silberne Wapen für 15-jährige CC-Mitgliedschaft überreicht werden.

Es war ein richtiges Familienfest mit den „Schwägerinnen“ und mit den kleinen Gästen, die sich mit Begeisterung als „Nachwuchs“-Köche und -Köchinnen übten!

Gerhard Blumenröther





© Nicole Frick



© Nicole Frick

Die Hobbyköche
der OP Württemberg des
CC-Clubs kochender Männer e.V.
zu Gast in Bad Saulgau



© Nicole Frick



➔ Im Restaurant des Golfclubs Bad Saulgau fand ein ganz besonderes kulinarisches Ereignis statt. Der Landeskanzler der Ordensprovinz Württemberg des CC-Clubs kochender Männer e.V. Bernd Britzelmayer von der Chuchi Oederthurm aus Geislingen hatte zum Ordensprovinzfest geladen. In Zusammenarbeit mit der ausrichtenden Chuchi Bad Saulgau „Die Ritter der Spätzlerunde“ versammelten

sich am frühen Abend auf der Terrasse des Golfclubs bei strahlendem Sonnenschein Hobbyköche aus Deutschland und der angrenzenden Schweiz. Bei einem Glas Sekt aus dem Hause Clauß und Fingerfood lauschten die Kochbrüder und die anwesenden Damen zur feierlichen Eröffnung den Dudelsackklängen der „Royal Sulgamer Crown Swamp Pipers“, ehe sich der Landeskanzler persönlich bei den Pipers



Fotos: Nicole Frick



für deren Darbietung bedankte und die ca. 80 Gäste willkommen hieß.

In der Küche des Clubrestaurants brannte derweil die Luft. Das Küchenteam unter der Leitung von „Major Domus“ Thomas Schmidhuber von der Chuchi Balingen-Zollernalb hatte sich viel vorgenommen. Die anwesenden Gäste sollten mit einem 6-Gang-Menü gebührend verwöhnt werden.

Nachdem sich der festlich geschmückte Saal gefüllt und alle Anwesenden ihre Plätze eingenommen hatten, begann das Küchenteam den 1. Gang zu schicken: Begleitet von Live-Musik durch die „Kevin Band“ aus Balingen wurde eine sommerliche Buttermilch-Terrine an Wildkräutersalat mit Nektarinen kredenzt. Während der fein-würzige Geschmack der Wildkräuter noch am Gaumen der Gäste nachwirkte, arbeitete das Küchenteam bestehend aus den Kochbrüdern Christian Schmid, Sebastian Solleder, Nikolai Schaller, Peter Welker, Bernd Britzelmayer und Andreas Schlaiss bereits am 2. Gang des Abends: Kalbs-Ravioli auf roter Cassis-Sauce.

Jetzt wurde es Lokal! Der nächste Gang bestand aus einem Filet von der „Wagenhausener Lachsforelle“ auf grünem Graupen-Risotto und Rote-Bee-tee-Schaum. Schwamm der Fisch am frühen Morgen noch im lokalen Weiher, so befand er sich jetzt, nur Stunden später, auf den Tellern der Festgesellschaft. Das folgende Zitronensorbet wurde nicht wie üblich mit Sekt aufgegossen. Der Landeskanzler Bernd Britzelmayer und Chuchileiter Peter Welker ließen es sich nicht nehmen, jedem Gast persönlich einen Schuss polnischen Belvedere-Wodka zum Sorbet anzubieten. Diesem hochprozentigen Zwischengang folgte das „Filet-Wellington“ mit feinem Gemüse und Madeira-Sauce. Eigens für diesen Gang hatte „Major Domus“ Thomas Schmidhuber Triumphbögen aus Blätterteig gebacken, die das Rinderfilet auf den Tellern majestätisch überragten. Zwischen den Gängen gaben Koni Ritter „Ehrenzentralpräsident Schweizer Club kochender Männer“ und Kurt Widmeier „Großmarmite der Confrérie de la Marmite“ brüderlich, verbindliche Worte zum Besten. Darüber hinaus bedankte sich der Landeskanzler bei Ulrike Rude, Simone Schmidhuber, Isabelle Welker und seiner Gattin Ruth Britzelmayer, sowie dem Golfclubbeigener Wolfgang Weiß und seiner Gattin für deren Unterstützung und Hilfe bei der Organisation des Festes. Das jüngste Mitglied des Küchenteams, der Kochbruder Nikolai Schaller von der Chuchi Bad Saulgau, wurde zudem mit dem „Goldenen Knopf“ des Landeskanzlers für seinen unermüdlichen Einsatz am Herd ausgezeichnet. Eine feurig flambierte Beerenkugel und Portweineis rundeten den Festabend auf süße Art und Weise ab. Die Köche und die Gäste genossen den kulinarischen Abend in vollen Zügen. „Ein Anlass“, so der Vizezentralpräsident SCKM Wolfgang K. Stiefel aus der Schweiz, „an den wir uns noch lange erinnern werden.“

Peter Welker, CL, Bad Saulgau;
Andreas Schlaiss, AL, Geislingen

Das erste Band ist das Schönste – Thomas Loris neuer CdC der Chuchi Paul Ricard Ensdorf



➔ Passend zum lauen Frühsommerabend begann die Prüfung im blumengeschmückten Hof der eigenen Firma mit einem fruchtigen Aperitivo Rosata und dazu als Amuse Bouche ein Gourmetlöffel mit fein gewürztem, cremigen Lachstatar, darauf ein knuspriger, selbstgemachter Kartoffelchip, ein gelungener Auftakt.

Es folgte eine Petersilienwurzelsuppe, die viele Aromen fein abgestimmt in sich vereinte, beginnend mit einer leichten Süße und endend mit einem würzigen Abgang.

Das nächste Gericht, eine kross gebratene Lachsforelle auf cremigen Erbsenpüree wurde durch einen fruchtig – herbsäuerlichen Zitronenschau perfekt ergänzt.

Der erste Prüfungsgang „Gisinger Rehrücken an Rotwein – Buttersauce und Speckbohnen“ fand höchste Anerkennung bei der Jury bestehend aus MdC Manfred Gantner, MdC Peter Schwarz und dem stellvertretenden Landeskanzler GMdC Wolfgang Vogelgesang. Ein wunderbar zarter, auf der Zunge zergehender Rehrücken umschmeichelt von einer cremigen Buttersauce und begleitet von – eine ungewöhnliche Kombination – knackigen Speckbohnen.

Der Käsegang: Eine vom Käsespezialisten der Chuchi Paul Ricard Ensdorf – Kochbruder Dr. Leon Chaussy – exzellent zusammengestellte und präsentierte Auswahl an reifen Rohmilchkäsen – so muss Käse schmecken!

Der Abschluss des Menüs war der zweite Prüfungsgang „Erdbeer-Schoko-Lasagne und Erdbeerparfait“ wunderschön präsentiert und hoher Genuss: In der Erdbeer-Schoko-Lasagne gingen zartbittere Schokoblätter eine gelungene Liaison mit süßer Erdbeer-Mascarpone Creme ein, begleitet von cremigem Erdbeerparfait.



Am Ende eines gelungenen und harmonischen Kochabends konnte ein strahlender Thomas Loris nach einer ausgezeichneten Prüfungsleistung den Hummer am blauen Band und die Urkunde zum Chef de Chuchi in Empfang nehmen.

Die Rheingau-Chuchi Kiedrich freut sich mit ihrem neuen CdC: Franco Napolitano

➔ Nach mehreren Anläufen war es am 18. Mai 2018 soweit. Unser Kochbruder Franco Napolitano trat zur Prüfung an, um das „blaue Band“ zu erkochen.

Die Kochbrüder trafen sich in ihrem Kochdomizil, um unter der Löfelführung von „Noch-Apprenti“ Bruder Franco das von ihm geplante Prüfungsmenü zuzubereiten. Ziel war es an diesem Abend die Jury, mit LK Jean-Claude Fourcade und GMdC Peter Gottbehüt sowie GMdC André Picard-Maureau, davon zu überzeugen dass Franco reif für den Hummer am blauen Band ist. Gute Geister sorgten dafür, dass sich der Tisch zu einer toll gedeckten Tafel verwandelte, die, von ihrem Eindruck her, für jede andere Veranstaltung hätte nicht schöner sein können. Nach einer standesgemäßen Begrüßung der Anwesenden überraschte der Prüfling mit folgendem Menü:



Amuse-Bouche: gerösteter Laugentaler mit Spargel-Frischkäse-Mousse und Pfannkuchentröllchen mit Lachs und Frischkäse gefüllt. (Rieslingsekt vom Staatsweingut Kloster Eberbach)



Vorspeise: Fruchtiger Feldsalat mit Mango-Chili-Dressing und frisch gebackenes Ciabatta (2017er DIANTHA Terre Siciliane)

Suppe: rote Paprika-Schaumsuppe (2017er Vento Rosato)

Fischgang (Prüfgang): Lachs am Tagliatellennest mit Limetten-Senf-Sahne-Sauce (2017er Domaine Guillman, Cotes de Gascogne)

Fleischgang (Prüfgang): Saltimbocca alla Romana an Salbei-Gnocchi mit Schneidebohnen (2016er Don Aurelio Garnacha Rotwein)

Dessert: Limetten-Joghurt-Mousse mit Schokogitter im Glas (2017er Grimont aus Südafrika)

Die Zusammenstellung und die Zubereitung des Menüs überzeugte ebenso, wie die mit Sorgfalt und passend zu den Gängen ausgewählten Getränke. Die Jury votierte einstimmig und kam zu dem Urteil: „Ein tolles Essen; Prüfung bestanden“. Franco nahm den Trunk aus dem Römer, die Urkunde und den Hummer am blauen Band, mit Stolz, wenn auch etwas abgespannt, entgegen und freute sich im Anschluss über die Glückwünsche der Jurymitglieder und seiner Kochbrüder.

Kiedrich im Juni 2018
CPB (MdC)

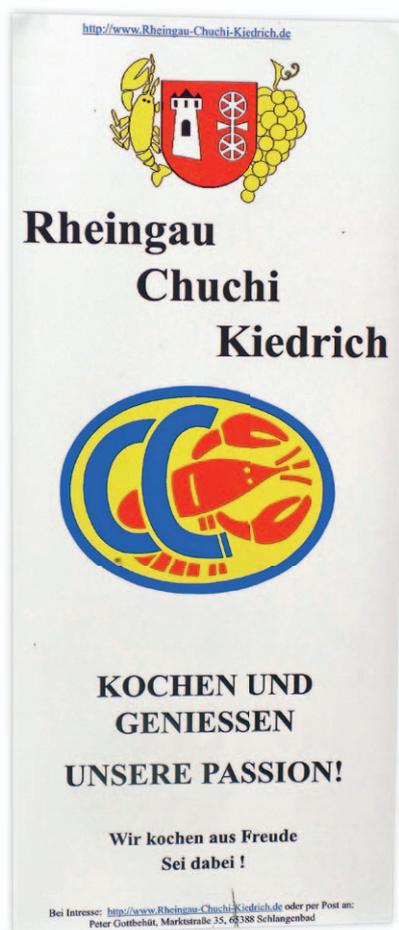


Ordensprovinzfest 2018 in Obergladbach

➔ Das Ordensprovinzfest der Ordensprovinz „Kur Mainz Hessen Nassau“ wurde am 10. Juni 2018 in Obergladbach gefeiert. Unter dem Motto „Landpartie hinnorm Gebück“ wurde wieder einmal groß aufgetischt. Mit dabei waren die Chuchis: Rheingau-Chuchi Kiedrich, Chuchi Wiesbaden, Chuchi Mainz, Kelten-Chuchi Wöllstein, Chuchi Mainz Gutenberg.

Die Rheingau-Chuchi Kiedrich organisierte mit der „Chuchi Wiesbaden“ die Landpartie, die vor dem Bürgerhaus in Obergladbach stattfand. Die Köche von fünf Chuchis verwöhnten dabei die etwa 190 Gäste, die in schön geschmückten Zelten Platz nahmen. Begrüßt wurden sie von Jean-Claude Fourcade, dem Landeskanzler, mit einem Glas Sekt. Dazu gab es Apfelschmalz auf Landbrot und ein Blini mit Kaviar von den Organisatoren. Als erste Vorspeise servierten danach die Köche der „Chuchi Mainz“ eine Frischkäsemousse auf jungem Mangold.

Diesem sehr gelungenen und schmackhaften Einstieg ins Menü folgte ein beeindruckendes „Zweierlei von der Wisperforelle“ mit Salatbeilage von der Kelten-Chuchi Wöllstein. Nach der Wisperforelle folgte eine Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Radieschen von der „Chuchi Mainz Gutenberg“.



Ebenfalls aus der Region fand Wildschweincarpaccio auf die Teller. Serviert wurde dies von der „Chuchi Wiesbaden“.

Der Hauptgang kam von der „Rheingau-Chuchi Kiedrich“: Schweinefilet (Sous-Vide gegart) mit Pilzrahmsauce und Gaulskniddel. Eine Zitrontarte mit Meringues (Baiser) gebläht und mit Beeren garniert vom Landeskanzler Fourcade rundete das Menü ab. Bei der Zubereitung legten die organisierenden Chuchis größten Wert auf regionale Produkte. Diese wurden in der Küche des Bürgerhauses und den auf dem Festgelände aufgebauten „Küchenzelten“ zubereitet und angerichtet.

Angenehm unterhalten wurden die Gäste von den „Wiesbadener Taunusmusikanten“. Aber auch für die Kinder war gesorgt. Diese konnten, unter Anleitung eines „Bogenschieß-Trainers“, das Bogenschießen kennen lernen. Peter Gottbehüt, Chuchileiter der „Rheingau Chuchi Kiedrich“, hatte mit seiner Familie speziell für die Veranstaltung Blumenstehlen gebaut, die von den Festbesuchern käuflich erworben werden konnten, wobei der Erlös des Verkaufs den Jugendfeuerwehren Kiedrich und Obergladbach zugute kommt.

Kiedrich, im Juli 2018 CPB (Mdc)





Dreiland-Chuchi Lörrach kocht im Weingut S.A. Prüm



➔ Vom 15.6. bis 17.6.2018 gingen 5 Kochbrüder der Dreiland Chuchi Lörrach mit Damen unter Leitung von Chuchi Leiter Dieter Korb auf Kochexkursion an die Mosel. Ziel war in Bernkastel-Wehlen das älteste Weingut der Region, Saskia A. Prüm. Kochbruder Dr. Friedrich Hugenschmidt, befreundet mit der Familie Prüm, hatte uns die Tür zur Weingutküche und Keller geöffnet und das Wochenende organisiert. Prüm, dieser Name ist besonders an der Mittelmosel untrennbar mit Weinbau verbunden. Die ersten Hinweise der Familie Prüm gehen auf Dokumente von 1156 zurück. Von 1971 bis 2017 wurde das Gut von Raimund Prüm geleitet, der das Gut zu dem gemacht, was es heute ist: eines der besten Weingüter Deutschlands mit internationalem Erfolg. Mitte 2017 übernahm seine Tochter, Saskia Andrea Prüm, die operative Leitung des Weingutes. Zum Weingut gehört auch ein großzügiges Gästehaus, wo alle Brüder und Schwestern übernachten konnten. Nach den Begrüßungstropfen ging es ab in die Gutsküche. Ein bisschen Stress kam nur am Anfang auf mit unbekanntem Küchengeräten, Töpfen und Herden zu arbeiten, bis Raimond Prüm's Riesling wirkte und für Entspannung sorgte. Höhepunkt des wunderbaren Abends war ganz ohne Zweifel die Auszeichnung der 5 Kochbrüder zum „Ambassador de Riesling“ durch Raimond Prüm mit entsprechender Anstecknadel. Am Samstag folgte eine morgendliche Wanderung in das mittelalterliche Moselstädtchen Bernkastel. Anschließend wurden die frischgebackenen „Botschafter des Riesling“ bei einer Weinprobe und Begehung durch Raimond Prüm in die weiteren Geheimnisse der Moselweine eingeführt, der z. T. bis zu einem Jahr auf der Hefe liegt. Dabei erläuterte er uns auch seine Charity Philosophie, dass eine der letzten Flaschen aus dem Gründungsjahr des Weingutes für 6.000 Euro verkauft wurde. „Es freut mich, wenn ich mit dieser Spende einen Beitrag zum Kampf gegen den Brustkrebs leisten kann“, schloss Raimond Prüm. Ein weiteres Highlight am Nachmittag war eine Wanderung zum Weingut Markus Molitor in Wehlen, mit einer weiteren Weinprobe. Der Abend schloss bei traumhaftem Wetter im Gasthaus des Rieslings „Zeltinger Hof“.

Hans-J. Friedrichkeit, Dreiland-Chuchi Lörrach



Nachrufe

Die Kochbrüder der Nibelungen-Chuchi Biebesheim und ihre Frauen trauern und nehmen Abschied von zwei Kochbrüdern.

MdC Klaus Suckow
*8.12.1934 † 1.6.2018

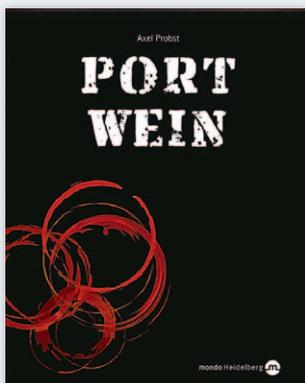
Sieben Männer gründeten 1974 die Nibelungen-Chuchi in Biebesheim. Mit Klaus ist jetzt das letzte Gründungsmitglied von uns gegangen. Bis zum Schluss lag ihm der Kochclub am Herzen, auch wenn eine Teilnahme an den Kochabenden in den letzten Jahren krankheitsbedingt nicht mehr möglich war.

MdC Gerhard Schäfer
*19.9.1940 † 1.7.2018

Plötzlich und unerwartet ist Gerhard, ein weiteres Urgestein der Chuchi, gestorben. Bereits 3 Jahre nach der Gründung der Nibelungen-Chuchi, also vor mehr als 41 Jahren, ist Gerhard in den Club aufgenommen worden. Sein überdurchschnittlich großer Einsatz bei vielen Veranstaltungen ist unvergessen.

Wir verlieren mit Klaus und Gerhard liebe Kochbrüder, Freunde und ganz besondere Menschen.
Dr. Herbert Geipert, CL der Nibelungen-Chuchi Biebesheim

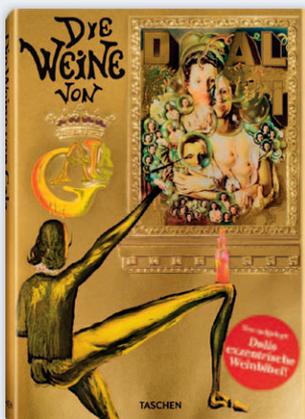
Literarisch – kulinarisch



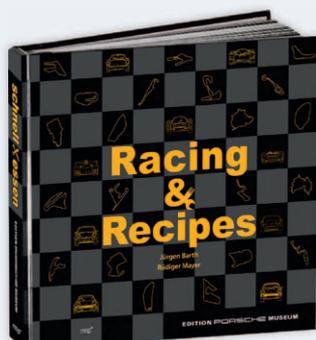
Axel Probst: Portwein. 415 S., 49,95 EURO, Mondo Verlag. Ausgezeichnet mit dem World Cookbook Award in der Kategorie „European Wine, except France“



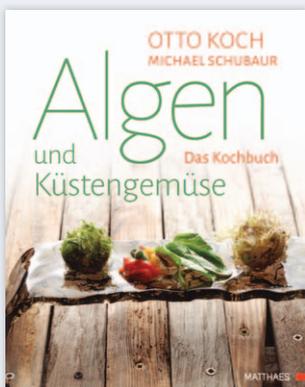
Murielle Rousseau: Die geheimen Schätze der französischen Küche. 176 S., Verlag BusseSeewald, 24,95 EURO. Ausgezeichnet mit dem World Cookbook Award in der Kategorie „French“.



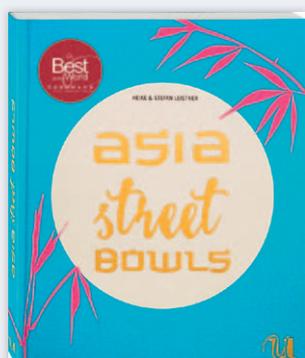
Salvatore Dali: Die Weine von Gala. 300 S. 50,00 EURO; Taschen Verlag. Ausgezeichnet mit dem World Cookbook Award in der Kategorie „Illustrations“



Rüdiger Mayer, Jürgen Barth: Racing and Recipes. 160 S., 29,90 EURO, Motorbuch Verlag, Ausgezeichnet mit dem World Cookbook Award in der Kategorie „Sports and Nutrition“



Otto Koch, Michael Schubaur: Algen & Küstengemüse. 256 S., 74,90 EURO, Matthaes Verlag. Ausgezeichnet mit dem World Cookbook Award in der Kategorie „Fish and Seafood“



Stefan & Heike Leistner: Asia Street Bowls. Authentische Suppen und Brühen aus fünf asiatischen Ländern. Umschau Buchverlag, 29,95 EURO. Ausgezeichnet mit dem World Cookbook Award in der Kategorie „Street Food“



Liebe Brüder der Kochkunst,

1995 wurde er von Edouard Cointreau begründet – der Gourmand World Cookbook Award. Zunächst erschien das Magazin ICR – International Cookbook Revue. Das mehrfarbige Heft stellte Kochbücher aus aller Welt vor – damals eine Sensation. Wie kam man damals an Informationen über ausländische Titel? Jetzt gab es eine zuverlässige Informationsquelle. Auf der Frankfurter Buchmesse werden erstmals Kochbücher in einem internationalem Wettbewerb ausgezeichnet. In den folgenden Jahren finden die Prämierungen in wechselnden Orten wie Paris, Périgueux, Versailles, Grythyttan und weiteren Orten statt. Ich konnte als Gast in Sorges (2001), Angers (2003), Kuala Lumpur (2006) und Beijing (2007) teilnehmen und erlebte die wachsende internationale Bedeutung dieses Wettbewerbs unmittelbar mit. 2015 erhielt ich in Frankfurt die Auszeichnung „Best Cookbook Bookseller – Best in the World“. An dem Gourmand Kochbuch-Wettbewerb wurden in diesem Jahr Bücher aus 215 Ländern und Regionen eingesandt. Eine Jury bewertet in 108 Kochbuch-Kategorien und 30 Getränkebuch-Kategorien.

In diesem Jahr feiert die Gourmet Gallery auf der Frankfurter Buchmesse ihr 10jähriges Bestehen; dort finden Sie Gourmand World Cookbook Awards. Den Besucher erwarten auf ca.

1.000 qm zahlreiche Darbietungen; unter anderem gibt es eine Showküche und eine umfangreiche Präsentation von Kochbüchern aus aller Welt.

Auch ist viel Kochprominenz unterwegs. Am Samstag und Sonntag ist die Buchmesse für das Publikum zugänglich. Die Gourmet Gallery finden Sie in Halle 3.1. Ein Ausflug, der sich lohnt.

Mehr Informationen über GOURMAND finden Sie im Internet: www.cookbookfair.com. Deutsche Titel wurden in 37 Kochbuch- und 10 Getränkebuch-Kategorien ausgezeichnet; hier einige Beispiele.



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.

Berendsohn AG: Neuer Kooperationspartner des CC Clubs kochender Männer!

Kochbrüder sind stolz auf ihre Chuchi und zeigen Flagge. Auf der Kochjacke darf der Namen des Kochbruders nicht fehlen und natürlich auch nicht das Wappen der Chuchi. Was oft fehlt, sind die Kontakte zu Profis, die nicht nur hochwertige Textilien anbieten, sondern auch einen professionellen Stickservice. Das möchten wir ändern! In einem persönlichen Gespräch mit unserem Werbeberater finden wir Ihre perfekte Lösung.

Zeigen Sie, wer Sie sind.
Mit Kochclub-Shirts und -Schürzen von Berendsohn



Wählen Sie aus einer riesigen Textilvielfalt vom Poloshirt bis zur Outdoorjacke. Mit über 19 modischen Farbvarianten in acht Größen (von XS bis 4XL). Wir bringen Ihr Logo auf Ihre Kleidung: Hochwertig gestickt – ganz individuell nach Ihren Bedürfnissen.

Vielfalt erleben.
Die Allesmöglichmacher im Werbemittelbereich



Unsere Produkte auf einem Blick:

- Streuartikel
- hochwertige Geschenke
- Branchenartikel
- Unternehmenskleidung
- Geschäftsausstattung (Visitenkarten, Briefpapier, Aufsteller, etc.)



AUSSERGEWÖHNLICH WERBEN - PERSÖNLICH SCHENKEN


BERENDSOHN

„Als Kochbruder u. Chuchileiter ist Kochen meine Leidenschaft. Beruflich entwickle ich für meine Kunden kreative Werbeideen. Demnächst auch für Sie?!“



Bernd Müller, MdC

Werbeberater bei Berendsohn & Chuchileiter der Lampertheimer Spargelrunde e.V

Sie erreichen mich

mob. +49 175 43 29 92 1 | tel. +49 6206 51 05 8

email: bernd.mueller@berendsohn.com

email: bernd.mueller@spargelrunde.de



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