



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer  
Deutschland e.V. Ausgabe 6 | November | Dezember 2018

## Großmarmitage in Kroatien



## KiG 2019 Daten und Fakten

## Kiel lädt ein zum Großrat 2019

## Aus den Chuchis

## Literarisch- Kulinarisch

*Und auf der Seite Zwei ...  
... die Weihnachtsbäckerei*





### *Pistazien-Kekse*

**Zutaten:** 100g Pistazienkerne · 150g Mehl · 30g Speisestärke · 50g Puderzucker  
150 g kalte Butter

Pistazien mit dem Zauberstab sehr fein hacken. Mehl, Stärke, Pistazien, Puderzucker, 1 Prise Salz und Butter in Würfeln in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher nach Belieben mit Formen ausstechen. Backblech mit Backpapier belegen, Backofen auf 180 Grad vorheizen. Auf der mittleren Schiene 10 Minuten goldgelb backen, auskühlen lassen. Zur Dekoration mit Puderzucker bestäuben.



### *Walnussplätzchen*

**Zutaten:** 250 g Walnuskerne · 300 g Mehl · 1,5 TI Backpulver · 1 Vanilleschote  
Muskatnuss, frisch gerieben · 250 g Butter · 100 g Puderzucker · Salz · rotes  
Johannisbeergelee

Ca. 100 g Walnuskerne grob hacken. 50 g davon beiseitestellen, den Rest fein mahlen. Beides mit Mehl und Backpulver mischen. Das Vanillemark, 1 Prise Muskat, Butter, Puderzucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Mehlmischung zugeben und alles mit den Händen verkneten, bis ein glatter Teig entsteht, zu einer Rolle formen.

Ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teigrolle in 1,5 cm breite Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und je 1 Walnusshälfte aufsetzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen und auskühlen lassen.

### *Macadamia-Printen*

**Zutaten:** 4 El Milch · 50 g brauner Zucker · 125g Honig · 60 g Butter  
50 g Krümel-Kandis · 125 g Macadamia Nüsse, geröstet · 1 TI Anissaat  
1 TI Orangenzesten · 1 TI Zimt · 1 Msp. Piment · 1 TI Natron · 250g Mehl  
100 g weiße Kuvertüre

Für den Printenteig Milch und braunen Zucker in einem kleinen Topf verrühren und aufkochen, Honig einarbeiten. Ebenso Butter und Krümel-Kandis unterrühren und auskühlen lassen. Macadamianüsse fein hacken. Anissaat grob hacken.

Printenteig in kleinen Portionen zwischen Klarsichtfolie 6 mm dick ausrollen und Herzen oder sonstige Formen ausstechen. Backbleche mit Backpapier belegen und darauf die ausgestochenen Teigstücke setzen. Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Backofen bei 190 Grad vorheizen und auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen, auskühlen lassen. Kuvertüre fein hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Nach Belieben die Printe halb in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und auf Backpapier absetzen, mit Zuckerguss verzieren.

### *Nuss-Makronen*

**Zutaten:** 400 g Marzipanrohmasse · 2 Eiweiß · 150 g Puderzucker · ca. 5  
Tropfen Bittermandelaroma · 1 El brauner Rum · 100 g Haselnussblättchen  
100 g dunkle Kuvertüre

Für die Makronenmasse Marzipan grob raspeln, mit Eiweiß, Puderzucker, Bittermandelaroma und Rum zu einer glatten Masse verrühren. Backbleche mit Backpapier belegen. Mit einer Lochtülle Streifen von ca. 7 cm Länge und 1 cm Breite auf die Backbleche spritzen und kräftig mit Nussblättchen bestreuen. Backofen auf 180 Grad vorheizen, die belegten Bleche auf der untersten Schiene 15 Minuten backen. Auf dem Backpapier abkühlen lassen. Zur Garnierung Kuvertüre und Kuchenglasur hacken, mischen und über dem Wasserbad schmelzen. Makronen mit der Mischung garnieren, gut abtropfen und auf einem Gitter trocknen lassen.

## Liebe Brüder,

wir sind zurück von unserer wunderbaren Reise nach Kroatien. Es war phantastisch: Organisation, Wetter, Essen, und die Vielzahl der Erlebnisse haben uns beeindruckt. Die Organisatoren Markus vom Braucke und Gerhard Klocke und deren Team haben eine wirklich perfekte Reisemarmitage auf die Beine gestellt.

Die Sonne und die Brüder lachten um die Wette. Per Flachbooten ging es zu den Mandarinenplantagen, jeder konnte soviel pflücken wie er mochte. Diese Mandarinen sind wirklich unvergleichlich im Geschmack und nicht in Deutschland zu kaufen. Abends die Fahrt per Boot durch eine Schlucht zum Essen, das war wirklich beeindruckend und unglaublich schön! Am Samstag fand das Essen direkt am Hafen von Makarska statt, es gab ein kroatisches Hochzeitsmenue, einfach toll!

## Liebe Brüder,

zum Jahresende will ich mich bei Euch bedanken für die tatkräftige Unterstützung bei der Gestaltung unseres Clubmagazins. Wir können auch in dieser Ausgabe wieder über einige Rangerhebungen, Chuchiausflüge, Freundschaftskochen etc. berichten. Auch eine „kritische Betrachtung“ eines Kochbruders zu den derzeit unterschiedlich praktizierten Prüfungsmodalitäten ist mit dabei. Obwohl wir die vor Euch liegende Ausgabe 6/2018 um 4 Seiten auf 20 Seiten Umfang erhöht haben, sind bereits für das neue Jahr wieder 11 Beiträge für die Ausgabe 1/2019 eingegangen.

Das macht den HUMMER zu einer lebendigen und interessanten Lektüre. Und es spiegelt wider, in welchen Chuchis und Ordensprovinzen unser schönes Hobby besonders engagiert gelebt wird. Ganz zuvorderst muss in diesem Zusammenhang die Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau genannt werden.

Danke nochmals an alle Organisatoren. Weiter Berichte und Bilder hier im Hummer.

Jetzt können wir uns schon auf unsere nächsten gemeinsamen Feste freuen. Am 17. Mai findet der Grossrat in Kiel statt. Er wird maritim und bodenständig, also perfekt norddeutsch.

Dann am letzten Wochenende im August unser KIG, auch hier werden uns viele kulinarische Überraschungen erwarten.

Liebe Brüder, unsere gemeinsamen Veranstaltungen sind wirklich die Highlights unseres Clublebens. Gute Gespräche begleitet von ausgezeichneten Essen und einigen Gläsern Wein (Flaschen) sind für jeden Bruder eine Bereicherung. Lasst uns also gemeinsam feiern und genießen.

Dort „tanzt der Bär“! Es ist Euch sicher schon aufgefallen, dass in dieser Region die meisten „freien HUMMER-Redakteure“ und außergewöhnlich aktive Chuchis und Kochbrüder zuhause sind. Schon heute sind aus dieser Ordensprovinz für das kommende Jahr 4 GMdC-Prüfungen und 3 MdC-Prüfungen terminiert. Toll! Landeskanzler Gerhard Blumenröther kann mit Recht stolz sein auf seine Provinz. (Drei Mal dürft Ihr raten, aus welcher Ordensprovinz der Großteil der Berichte für die Ausgabe 1/2019 stammt)

Vielleicht ist das für die Kochbrüder aus den „überrigen“ Ordensprovinzen Ansporn und Motivation, es den Saarländern gleich zu tun. Dann können wir vielleicht in unserem „HUMMER“ im kommenden Jahr immer auf 20 Seiten über das Clubleben in der Republik berichten. Mich würde es freuen!



Euch und Euren Familien wünsche ich ein wunderbares und besinnliches Weihnachtsfest und einen tollen Rutsch ins Jahr 2019.

Bleibt gesund und genießt unser gemeinsames Hobby – Euer Robert



In diesem Sinne wünsche ich Euch allen genußreiche Festtage und ein in jeder Beziehung tolles neues Jahr, vor allen Dingen aber Gesundheit.

Euer Hummerredakteur und GP Frithjof

## 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:** shutterstock

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.



## Feinschmeckerchuchi auf Genießertour...



...ins badische Rebland der Ortenau, arrangiert als „Thanksgiving“ für die Mannheimer von Minister Peter Hauk für ihr alljährliches ehrenamtliches Engagement und die Gestaltung des Empfangs der Landesregierung auf dem „Mannheimer Maimarkt“, der größten Verbrauchermesse Deutschlands. Ziel war der neu erbaute Ortenauer Weinkeller in Offenburg. Begrüßt wurden die Chuchibrüder, die teils von ihren Ehefrauen begleitet wurden, von „Edeka“-Vorstand Jürgen Mäder und dem Geschäftsführer des Weinkellers sowie Vertriebsleiter aller Getränke, Dusan Gert. Die anschließende Führung durch diesen z. Zt. wohl perfektesten Weinkeller mit dem Kellermeister forderte immer wieder Staunen und Bewunderung heraus. Riesige kühlbare Tanks aus Edelstahl mit einem Fassungsvermögen von 90 000 Litern erlauben ein modernes und umweltfreundliches Kaltgärungsverfahren. Die Produkte der erlesenen Rotweinlagen, die auch die hochwertigsten im Sortiment sind, reifen selbstverständlich in ausgesuchten Barriquefässern. „Qualität wird bei uns wie eh und je mit großen Buchstaben geschrieben“, betonte der Kellermeister immer wieder. Nach dieser sehr informativen Einführung in die Welt der badischen Weine – u.a. werden ja auch Trauben aus badisch Franken „bearbeitet“, die aber nicht in Bocksbeutel abgefüllt werden dürfen – bat der Minister seine Gäste an die geschmackvoll eingedeckten Tische zu einer kulinarischen Weinprobe. Vor jedem Gang wurden ein oder zwei Weine probiert und auch diskutiert. Wie sagte Bert Schreiber: „Egal was in einen Wein hinein interpretiert wird, für mich sind nur zwei Dinge entscheidend: schmeckt er oder schmeckt er nicht ...“ Bei netten Gesprächen und einem Ambiente, in dem man sich auch sehr wohlfühlt hat, genossen Gastgeber und Gäste ein „badisches Menü“: Cremige Kartoffellauchsuppe – danach als Vorspeise Feldsalat mit Speck und Kracherle (das sind geröstete Weißbrotwürfel) und, als Hauptgang in Buffetform, Rinderfilet am Stück gebraten mit Zweigeltssauce (eine Rebsorte aus Österreich und dem Burgenland, die jetzt auch in Baden angebaut wird) und Kräuterbutter, dann gebratener St. Petersfisch in Weißburgundersauce. Zu beiden Gerichten konnte man als Beilage wählen: Bandnudel, Speckbohnen und Spinatnester sowie Rösti. Bei allen Gerichten merkte man doch etwas die Einflüsse des benachbarten Elsass. Als Dessert und süßes Finale servierte man ein Eisparfait im Glas, Zimtpannacotta und Zwetschgenragout. Rundum alles gelungen! Danke!

Bei bester Stimmung, wohl gesättigt und „ohne Durst“ fuhren die Mannheimer Feinschmeckerchuchi, die Gäste und längsten Wegbegleiter des Ministerempfangs auf dem Mannheimer Maimarkt, der Inhaber der größten Privatbrauerei Baden-Württembergs, Jochen Keilbach von „Eichbaum“, Vorstandschef Dr. Georg Müller von der M.V.V. Energie AG, sowie der Mitgeschäftsführer des Mannheimer Maimarktes, Herr Goschmann, wieder nach Hause. Das Thema im Bus: Was machen wir 2019? ...?

## Dr. Stefan Mang, Deutschlands derzeit jüngster und gleichzeitig fünfter GMdC im Kochclub Passauer Wolf

➔ Als unser jüngster Kochbruder Stefan im Oktober 2013 bei der GMdC-Prüfung von Michael Buchheit diesen als Beikoch unterstützte, dauerte es nach seinem MdC im Oktober 2014 nicht lange, bis er sich gedanklich mit dem Thema GMdC beschäftigte. Motivierend für ihn war auch, dass er nach erfolgreichem Bestehen der mit 39 Jahren der derzeit jüngste GMdC im gesamten CC Deutschland sein würde. Am 22. September 2018 war es dann soweit: MdC Dr. Stefan Mang stellte sich der siebenköpfigen Jury. Aus dem Norden und Westen waren GK Robert Eymann und VGK Uli Kampmeier angereist. Aus Baden-Württemberg kamen VGK Aki Müller, OO Dr. Christoph Jung, OO Christof Straub und CV Bernd Aldinger. Ich selbst als LK Altbayern vervollständigte die Kommission.

Als Beikoch hatte sich Stefan unseren Kochbruder CdC Alois Dorfner ausgesucht, als Sommelier begleitete uns während der gesamten Prüfung GMdC Rainer Unverricht. Begrüßt wurden alle mit einem eisgekühlten Pils, mit eigens gestaltetem Etikett. Wegen Verspätungen der DB begann dann kurz vor 14:00 Uhr das Prüfungssessen. Zur Begrüßung gab es als Amuse Bouche Roastbeef mit Senfcreme auf einem Zucchiniplätzchen, dazu einen Crémant Grande Cuvée. Als 1. Vorspeise stand auf der Speisekarte „Karibisches Gaumen-Feuerwerk“. Das Feuerwerk bestand aus gebratenen Jakobsmuscheln auf Mango-Salat, einer Scampi-Praline und einer Chili-Banane mit Petersilien-Pesto. Als Getränk wurde 2017er the Ned Sauvignon Blanc aus Neuseeland serviert. Bemerkenswert hier war die Tomatensauce im

## Glosse: Chaos in der Bruderschaft in letzter Minute verhindert:



*Noch nie hat unser „Hummer“ über die erfolgreiche Zubereitung eines Omelettes berichtet; stets nur über CdC-, MdC- und GMdC-Prüfungen! Dabei ist die Omelett-Zubereitung die wichtigste Prüfung unserer Bruderschaft überhaupt, denn ohne vom Neophyt zum Apprenti erhoben zu werden,*

*kann es keine Rangerhebung zum Chef de Chuchi geben, und ohne CdC Prüfung kein MdC und ohne MdC Prüfung kein Grand Maître. In Titel I Ziffer 3 unserer Ordensregeln ist das klipp und klar geregelt: Nur nach positiver Laudatio über ein unter Aufsicht der Chuchi zubereitetes Omelett wird der Kandidat zum „Apprenti“ erhoben und damit, aber auch nur damit, steht ihm der Weg zu höheren Weihen offen.*

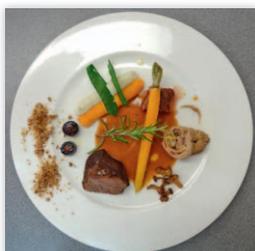
*Nun geschah bei einer MdC-Prüfung in der Chuchi Ensdorf am 28.09.2018 Unglaubliches: Unter Einfluss des von dem MdC-Kandidaten Alexander Heintz reichlich servierten Champagners und des phantastischen 2016er Ojo de Aqua Malbec Mendoza teilte der von Vize Großkanzler Uli Kampmeier als Jury-Vorsitzender entsandte Major Domus Thomas Schmidhuber beiläufig mit, dass er noch niemals in seiner Chuchi ein Omelett habe zubereiten müssen.*

*Entsetzt ob dieses Eingeständnisses konstatierte Landeskanzler Gerhard Blumenröther, dass Thomas somit immer noch Neophyt ist und alle von ihm bis*

Praliné. Das schaumige Zitronengrassüppchen mit Sesam-Perlhuhnbrust am Spieß und asiatischem Gemüse setzte das Menü fort. Zur nächsten Vorspeise: Kaisergranat mit Hagebutten, Broccoli und Parmesan gab es 2017er Feudo Arancio Grillo, Sizilien, der auch die weitere Vorspeise Frischkäse ravioli in Salbeibutter begleitete. „Catch of the month“, der Fischgang, Nordatlantischer Lachs auf Apfel-Gurken-Radieschen-Salat mit Wasabi-Gurken-Eis wurde serviert. Dazu einen 2016 Terlaner Weißburgunder aus Südtirol, der zum Gang sehr gut harmonierte, wie alle übrigen Weine zu den entsprechenden Gängen auch. Die Trilogie vom Kalb mit Karotten-, Blumenkohl-Püree und Pfifferlingen war dann der Hauptgang: Sous vide gegartes Kalbsfilet, geschmorte Backerl und Roulade waren die drei Arten der Fleischzubereitung. Von der Prüfungskommission hervorgehoben wurde die sehr schöne Optik am Teller. Getrunken dazu wurde ein 2015er Enrique Mendoza Las Quebradas. Das Ziegenkäseougat auf Quitten-Birnen-Gelee wurde von einem Graham's Tawny Port 20

begleitet. Den krönenden Abschluss bildete dann das Vanille-Tonkabohnen-Eis mit niederbayerischem Holunder. Auch hier wieder, wie bei sehr vielen Gängen zuvor, wurde die Optik des Arrangements am Teller besonders erwähnt.

Die abschließende Auswertung aller Punkte ergab, dass MdC Stefan die Prüfung bestanden hat, und er ab sofort das grüne Band tragen darf. Bei der daran anschließenden „Manöverkritik“, vorgetragen von VGK Uli Kampmeier, wurden die einzelnen Gänge besprochen, viel Lob, aber auch wo es Verbesserungspotenziale gab. Danach erfolgte, in Anwesenheit unserer Kochschwägerinnen, der Löffeltrunk: Stefan bestimmt die Menge, trinkt aus, lässt nachschenken und besteht damit auch diesen letzten Teil mit Bravour. Als Abschluss dann die Übergabe der Urkunde und des Ordens in Grün durch unseren GK Robert Eymann. Das gemeinsame Glas Sekt bildete den Abschluss einer wunderbaren GMdC-Prüfung. *GMdC Dr. Gerhard Hagen*



her erworbenen Kochränge null und nichtig sind, denn ebenso wenig wie ein CdC direkt eine GMdC-Prüfung ablegen kann, ist es einem Neophyten erlaubt, eine CdC Prüfung zu absolvieren und erst recht natürlich keine noch höheren Rang-Prüfungen. Da ein Neophyt selbstverständlich auch nicht Jury-Vorsitzender einer MdC-Prüfung sein kann, musste der LK zur Vermeidung eines sofortigen Prüfungs-Abbruchs die weitere Prüfungsleitung des Abends übernehmen.

Aber die Folgen sind ja noch viel schlimmer: Wie Chuchileiter MdC Peter Schwarz feststellte, sind natürlich auch alle CdC-, MdC- oder gar GMdC-Prüfungen ungültig, an denen der Neophyt entscheidend in der Jury beteiligt war!

Das totale Chaos drohte, sich über der CC Bruderschaft zusammen zu brauen. Was tun, um dieses entsetzliche Szenario abzuwenden? Nach intensivem Brain Storming innerhalb der Jury konnte LK Gerhard Blumenröther eine Möglichkeit des Auswegs aus dieser verwickelten Lage verkünden:

Neophyt Thomas Schmidhuber muss die Omelett-Zubereitung nachholen und sich den kritischen Gaumen einer Chuchi stellen. Zur Erleichterung aller hat Thomas unter Berücksichtigung seiner Verantwortung für das reibungslose Weiterbestehen unserer Bruderschaft zugestimmt, sich dieser schweren Prüfung nachträglich zu stellen..

Ein rechtliches Problem war dazu jedoch noch zu klären: Muss Thomas das Omelette in seiner Chuchi Zollernalb Balingen kreieren oder kann er das auch in einer anderen Chuchi rechtsgültig nachholen?

In den Ordensregeln ist das nicht klar geregelt, denn dort heißt es nur „in der Chuchi“. Dazu wurde von der weit über die Grenzen des Saarlandes hinaus bekannten Anwaltskanzlei für Vereins- und Ordensfragen, Dr. Drehverrechts & Kollegen, ein Rechts-

gutachten in Auftrag gegeben, das rechtzeitig vor dem nächsten Besuch von Thomas in Ens Dorf am 26.10.2018 vorlag: „Die Omelette-Zeremonie gemäß Titel I Ziffern 2-3 OR kann von jeder Chuchi der CC Bruderschaft durchgeführt werden“.

So also reiste Neophyt Thomas Schmidhuber mit 5 Eiern im Gepäck zur MdC-Prüfung von Siegfried Seifert nach Ens Dorf an, also an den Ort, an dem die Katastrophe ihren Anfang nahm, um dort unter den kritischen Augen der Paul-Ricard Chuchi die Zubereitung seines Pflicht-Omelettes nachzuholen.

Das „Omelette nature“ war perfekt, wie der MdC-Prüfling des Abends, Siegfried Seifert, in seiner positiven Laudatio feststellte. (Honi soit qui mal y pense), woraufhin LK Gerhard Blumenröther erleichterten Herzens Thomas den „Apprenti“ bescheinigen konnte. Dies war sogar einen Crémant-Löffeltrunk wert (Champagner gibt's erst ab dem CdC!) und Vizegroßkanzler Aki Müller nutzte die Gelegenheit, Thomas den Hummer am grünen Bande um den Hals zu hängen und ihn (wörtliches Zitat) „vom Apprenti zum Grand Maître zu befördern“.

Vom Apprenti zum Grand Maître!? Das ließ erneut Zweifel aufkommen. Ein in der Zwischenzeit erwirktes 2. Rechtsgutachten der Advokaten Dr. Drehverrechts & Kollegen konnte diese Bedenken jedoch ausräumen: Eine Überprüfung der CdC-, MdC- und GMdC-Kochleistungen von Thomas hatte derart überzeugende Beweise seiner Kochkunst geliefert, dass diese aufgrund der nachgeholtten Apprenti-Prüfung als „geheilt“ anerkannt werden können.

So ist nun zwar die Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau nach Zahlung der beiden Rechtsgutachten pleite, was ihr aber die Rettung der Bruderschaft aus dem drohenden Chaos wert ist. MD GMdC Thomas Schmidhuber kann sich nun beruhigt der Vorbereitung des KiG 2019 widmen und die OP Mosel-Saar-Wasgau freut sich auf seinen nächsten Besuch, diesmal ohne Eier im Gepäck.

P.S.: Lieber Thomas, vielen Dank, dass Du den Spaß mitgemacht hast!  
Gerhard Blumenröther, Landeskantler



# Horst Hoormann neuer CdC in der Beethoven-Chuchi Bonn

➔ Am letzten Kochabend vor den Sommerferien trafen sich die Brüder der Beethoven-Chuchi Bonn zu einem besonderen Anlass. Kochbruder Horst Hoormann wollte sich vom Apprenti zum Chef de Chuchi kochen. Um seinem Hobby nun auch nach zweieinhalb Jahren als Apprenti mit dem Hummer am blauen Bande die gebührende Ehre zu erweisen, wagte er sich an die Prüfung zum CdC. Mit dem Trinkspruch „Gerne plaudert und speist jedermann mit Wonne, genussvoll bei untergehender Sommerabendsonne“ fasste er bereits zwei Hauptbestandteile unserer Kochabende treffend zusammen. Den dritten



Teil, das perfekte Kochen am Herd, wollte er denn selbst an diesem Tage unter Beweis stellen. Mit perfekter Vorplanung und Testen der Zubereitung aller Gänge im Vorfeld hatte er sich auf diesen Tag bereits gründlich vorbereitet. Mit einer wunderbar sommerlichen Tischdekoration und einer sorgfältig geplanten Küchenorganisation erwartete Kochbruder Horst an diesem Tag seine Kochbrüder und die Prüfungskommission in unserer Chuchi.

Zu einem fruchtig sommerlichen Amuse bouche „Garnelen und Ananas im Speckmantel“, begleitet von der 2016er Jahrgangsedition des Riesling Sekt Bonn Chance, extra trocken, eröffnete Horst pünktlich den genußvollen Abend. Die gut gelaunte Prüfungskommission mit LK und CL GMdC Dr. Christian Gutsche (Beethoven Chuchi Bonn), MdC Rudolf Schulte-Sasse (Heinzelmännchen Chuchi zu Köln) und MdC Dr. Roland Frötschl (Beethoven Chuchi Bonn) war sichtlich erfreut. Nachdem Horst mit seinem ebenso erfrischenden wie köstlichen Amuse bouche die Brüder und Juroren schon mal in Stimmung gebracht hatte, bat er zu Tisch zum ersten Gang, einem Salat mit Erdbeeren und Knuspernüssen mit fruchtigem Honig-Senfdressing. Der angenehm frischen Eröffnung an diesem warmen Sommerabend ließ er ein Krabbenrillette folgen, das fein gewürzt aber leicht und locker einen harmonischen Übergang zu den Prüfungsgängen herstellte. Beim ersten Prüfungsgang dem Filet vom Saibling auf karamelisierendem Chicorée, zeigte Horst sein Können mit einem perfekt gegarten



Fisch auf einem ebenso köstlichen Bett aus karamelisierendem Chicorée. Die Vorspeisen und den Saibling ließ Horst von einem trockenem aber fruchtig frischen 2016er Sauvignon Blanc von Julia Schittler aus Rheinhessen untermalen. Die Juroren überzeugte die Qualität des Fischgangs. Der zweite Prüfungsgang, ein Roastbeef an Madeira-Balsamico-Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse war ebenso lecker. Das Fleisch auf den Punkt gegart, zart und rosa wie es sein muß, die Soße himmlisch und feinwürzig und das Gemüse in Stiften bissfest, aber gar, wurde von allen sichtlich genossen. Der begleitende Tropfen, ein 2016er Felino Malbec aus Medoza von Vina Cobos, vinifiziert von Paul Hobbs, passte hervorragend mit kräftigen Aromen und der nötigen Harmonie von Tannin und Säure, ohne das Roastbeef zu erschlagen. Die kritische Jury zeigte sich vom Roastbeef zurecht ebenso angetan. Der folgende Käsegang als Intermezzo vor dem Dessert lockerte nochmal die Geschmacksnerven und gab Zeit für interessante Tischgespräche. Als Abschluß servierte Horst ein Pistazienparfait mit orangierten Erdbeeren. Das leckere Eis mit fruchtigen Erdbeeren war denn auch für alle Anwesenden ein gelungenes Einläuten der Sommerferien. Während die Kochbrüder und Horst noch in Tischgesprächen vertieft waren, zog sich die Jury zu einer kurzen Beratung zurück. Die Juroren waren in Ihrem Urteil schnell einig es wurde bereits von Horst und den Brüdern mit Spannung erwartet. Jury-Vorsitzender, Landeskanzler und Chuchileiter Christian Gutsche würdigte in seiner Laudatio die gekonnte und erfolgreiche Kochvorstellung unseres Kochbruders Horst. Zum krönenden Abschluß dieses schönen Abends kniete Horst sodann hernieder und nahm den Löffeltrunk sowie die Erhebung in den Rang eines Chef de Chuchi entgegen. Wir gratulieren unserem Kochbruder Horst Hoormann zu diesem schönen Erfolg und freuen uns auf weiterhin viele geschprächige sowie wonne- und genußvolle Kochabende und Events mit ihm.

LK CL GMdC Dr. Christian Gutsche, MdC Roland Frötschl

## 7 Prüfungsgänge für ein Maître Menü?

*Der Bewerber für den Titel des MdC unserer Bruderschaft muss entsprechend den Ordensregeln „ein phantasiereiches Menü mit mindestens 5 Gängen konzipieren und die Zubereitung von 3 Gängen, davon 2 Hauptgänge (Fisch- und Fleischgang) selbständig ausführen. Der Kandidat ist für die KOMPOSITION des Menüs und die Gestaltung des Kochabends allein verantwortlich“*

*So wie dies in den Ordensregeln steht, halte ich das für eine den Anforderungen an einen „Maître“ adäquate Regelung: Seine Kochkunst sollte er meines Erachtens auf die drei von ihm selbst zuzubereitenden Gänge konzentrieren, während er alle anderen Gänge, die seine Kochbrüder nach seiner Anleitung zubereiten, durchaus überwachen sollte.*

*Dieser Auffassung folgend habe ich in der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau als Jury-Vorsitzender stets nur eine Bewertung der 3 Gänge gemäß den Ordensregeln zugelassen; wobei die Komposition des Menüs, die Auswahl der Weine und die Gesamtgestaltung des Abends durchaus auch eine zusätzliche Bewertung erfahren durften, wenn dies eine erfolgreiche Prüfungsnote noch verbessern*

*konnte. Trotzdem gibt es in der Ordensprovinz immer wieder einmal Kandidaten, die das komplette Menü des Prüfungsabends ausschließlich selbst zubereiten wollen. Die Erfahrung dabei zeigt aber eindeutig, dass diese Praxis in den meisten Fällen zu Lasten der Prüfungsnote geht, weshalb ich den Kandidaten davon abrate.*

*Offensichtlich ist diese von mir geübte Praxis jedoch keinesfalls Prüfungsstandard in allen Ordensprovinzen: Mit großer Freude können wir neuerdings zu unseren Maître-Prüfungen auch Ordensobere begrüßen, von denen allerdings die unterschiedlichsten Auffassungen hinsichtlich des Prüfungsablaufes vertreten werden. So eröffnete z.B. ein OO den Prüfungsabend mit der Frage an den MdC-Kandidaten, ob er alle 7 Gänge des Menüs selbst kochen werde und sie alle gewürdigt haben wolle und welche davon gewertet werden sollen.*

*Daraus ergaben sich für mich folgende (theoretische) Wahlmöglichkeiten:*

*a) Er lässt alle 7 Gänge bewerten in der Hoffnung, dass der Gesamtdurchschnitt*



# Erster CdC bei der Dreiland Chuchi Lörrach

➔ Genau 3 Jahre nach der Gründung stellte sich Chuchi Leiter Dieter Korb der CdC Prüfung als Vorbild und Ansporn für die gesamte Chuchi, wie er betonte. Angereist war die Prüfungskommission mit Landeskanzler Alexis Schmelzer GMdC aus Freiburg, Dr. Uwe Jauch GMdC aus Schwenningen und Markus Feser, CdC, Chuchileiter Titisee-Neustadt.

Dass Südbaden im Dreiland Deutschland, Frankreich, Schweiz für Genuss steht, wussten schon die Römer, als sie vor 2000 Jahren unter Kaiser Vespasian die südwestliche Ecke Deutschlands besetzten. Natürlich gehören heute auch die vielen renommierten badischen Winzer dazu.

Dieter hatte für sein Menü die Weinbegleitung vom Weingut Dörflinger im badischen Müllheim gewählt. "Die geschmackvolle Visitenkarte dieses höchst renommierten, vor über 100 Jahren gegründeten Familienweingutes sind drei schlanke und feine Lagengutedel, die Hermann Dörflinger, wie alle seine Weine, stets kompromisslos zu 100 Prozent durchgären lässt. Die Weine sind von einer klaren, intensiven Frucht geprägt, die großes Vergnügen und Lust zum Weitertrinken macht." schrieb Gault & Millau.

**\* Lachsrollchen auf Möhrenspänen und Salat \* Paprikacremesuppe in dreierlei Farben \* Lamm-Zwetschgen-Gulasch mit Ratte und Kürbispüree \* Mokka-Joghurt-Flip mit Marzipanlöffel \***



Zum Apero erfreute sich die Jury und die Kochbrüder an einem Winzersekt. An der fein herbstlich dekorierten Tafel folgte ein Riesling zu Lachsrollchen auf Möhrenspänen und Salat als Amuse. Die Vorspeise war eine Paprikacremesuppe in dreierlei Farben. Dieter und die Beiköche Gerhard und Kurt mussten gleichzeitig mengengleich gießen, um die drei Suppen unvermischt im Teller zu servieren. Ein optisches Highlight mit Gutedel als Weinbegleitung.

Bei der Hauptspeise Lamm-Zwetschgen-Gulasch mit Ratte und Kürbispüree musste sich Dieter noch einmal richtig ins Zeug legen, um durch raffiniertes Würzen die geschmacklichen Nuancen herauszuarbeiten. Hier hatte er als Weinbegleitung ausnahmsweise einen Rioja Don Jacobo ausgewählt.

Das Dessert bereitete den Beiköchen Lorenz und Kurt dann ein wenig Stress. Die Rohmasse für den Marzipanlöffel zu einem Mokka-Joghurt-Flip wollte nicht die richtige Konsistenz einnehmen. Die rettende Idee hatte dann Prüfer Dr. Uwe Jauch, so wurden aus einer Löffelform im Backofen leckere braune Marzipan Stäbchen.

Nach jedem Gang zog sich die Prüfungskommission zur Beratung zurück und protokollierte die Ergebnisse.



Geschmack, Optik, Zubereitung des Prüfungsmenus und die Tischdekoration entsprachen den hohen Anforderungen für das blaue Band wie Prüfungsleiter Alexis Schmelzer mit seinen Mitjuroren bei seiner Ansprache ausführte. Mit der Übergabe der CdC Insignien, der Urkunde und Gastgeschenke an Dieter und seinem traditionellen Löffeltrunk endete die kleine Zeremonie, aber nicht der Abend.

*Hans-Joachim Friedrichkeit, Dreiland Chuchi Lörrach*

## Eine kritische Betrachtung unserer Prüfungs-Praxis.

auch dann für ein Bestehen reicht, wenn einer der Hauptgänge total daneben gehen sollte.

- Er lässt alle 7 Gänge bewerten und entscheidet erst am Ende des Menüs, welche 3 davon er bewertet haben möchte.
- Er wählt von den 7 Gängen 3, 4, 5 oder 6 zur Bewertung aus.
- Er entscheidet sich vor Beginn des Menüs für 3 Wertungsgänge entsprechend den Ordnungsregeln.

Über Sinn oder Unsinn dieser 4 von mir entwickelten Möglichkeiten lässt sich trefflich streiten; nur eines sollte klar sein: Bewertung und Prüfungsnoten sind nur dann fair, wenn alle Kandidaten nach den gleichen Voraussetzungen bewertet werden. Das ist aber nicht mehr der Fall, wenn die unterschiedlichsten Bewertungen nach dem Zufallsprinzip vom Vorsitzenden der Jury abhängen.

Das von mir am meisten gehörte Argument der Prüfungskandidaten, die das gesamte Maitre Menü selbst zubereiten wollen, ist das einer „Probe für das GMdC-Menü“. Abgesehen davon, dass solche Proben sinnvoller Chuchi-intern bei nor-

malen Kochabenden durchgeführt werden könnten, ist es in meiner Amtszeit als Landeskanzler von nunmehr fast 20 Jahren nur ein einziges Mal vorgekommen, dass auf eine solche 7-Gänge-Maitre-Prüfung eine GMdC-Prüfung gefolgt ist. Könnte daraus geschlossen werden, dass der Prüfling sich bei seiner selbst zu früh gestellten Aufgabe überfordert hatte und sich aus dieser Erfahrung heraus nun gar nicht mehr an die GMdC-Prüfung herantraut? Wäre es nicht sinnvoll, die Prüfungsregeln in unserer Bruderschaft einheitlich festzulegen? Wünschenswert wäre dies meines Erachtens allemal. Vielleicht sollten wir dies einmal diskutieren, zum Beispiel bei der nächsten Landeskanzlersitzung.

*Gerhard Blumenröther*

Anmerkung der Redaktion: Nur wenn der MdC-Kandidat alle Gänge selbst kocht, können auch alle gewürdigt werden. Der Prüfling muss im Vorhinein die drei zu wertenden Prüfungsgänge festlegen. So ist es auch an diesem Prüfungabend der vorstehenden Betrachtung geschehen. Die vom Autor dargestellten „Wahlmöglichkeiten“ wurden von den Ordensobren weder hier noch sonst ermöglicht und sind keine Prüfungspraxis.

# E in Fest-Abend in der Chuchi Gourmet 72 Homburg:



➔ Nicht nur berufsmäßig, sondern auch im Hobby in den Fußstapfen seines Vaters MdC Horst Lintz, erkochte sich auch Stefan Lintz am 21. September 2018 mit einem 7-gängigen Menü den Hummer am gelben Bande. Diesen Anlass, zu dem Chuchileiter MdC Manfred Gantner auch den Ordenssoberen Horst Ruppert begrüßen konnte, nutzte Landeskanzler Gerhard Blumenröther zur Ehrung eines hochverdienten Gründungsmitgliedes der Gourmet 72: MdC Siegfried „Siggi“ Pillong. 1972 als 2. Chuchi in



Saarbrücken gegründet und dann zu mehrmals wechselnden Orten im Saarland wandernd, fand die Gourmet 72 Saarbrücken schließlich eine endgültige Heimat in der Mensa des Johanneums Homburg. Als einziges Gründungsmitglied und immer noch in Saarbrücken wohnend hält MdC Siegfried Pillong der „Gourmet 72“ die Treue und scheut trotz seines hohen Alters nicht den weiten Weg zu den Kochabenden in Homburg. Sichtlich bewegt nahm „Siggi“ vom Landeskanzler die Ehrennadel der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau entgegen.

Für einen tollen kulinarischen Auftakt sorgte dann der MdC-Aspirant Stefan Lintz, der mit einem köstlichen Salat aus frischen Gemüsen, Kräutern, Lachs und Schinken zu Champagner den Festabend eröffnete. Dass Stefan ausgezeichnet mit Fisch umgehen kann, bewies er



sowohl mit einem perfekt gewürzten und sehr schön präsentierten Calamari Risotto, als auch mit Seeteufel Filets, die er auf geschmorten Spitzpaprika und Tomaten mit Basilikumblättern servierte.

Zwischen diese beiden Prüfungsgänge passte sehr gut das

Süppchen aus weißen Bohnen und Fenchel und vor dem kommenden Fleischgang, Filets vom Iberico Schwein mit mediterranem Gemüse, neutralisierte ein Orangensorbet mit Campari und Kumquat unsere Gaumen.

Ein Mandelkuchen mit Vanille Eis und Orangen schloss dieses köstliche, mediterrane Menü ab, das von ausgezeichneten Weinen begleitet wurde und die Jury von den Kochkünsten des MdC Aspiranten voll überzeugte.

So konnte Stefan Lintz mit Stolz die Glückwünsche von OO Horst Ruppert, die Urkunde von CL Manfred Gantner und den begehrten Hummer am gelben Bande von LK Gerhard Blumenröther entgegennehmen. Der traditionelle Champagner Trunk aus dem großen Löffel des Landeskanzlers beschloß diesen gelungenen Festabend bei der Chuchi Gourmet 72 Homburg.

*Gerhard Blumenröther*



## 2. Großmarmitage auf Reisen vom 1. bis 4. November an der Kroatischen Adria



➔ 2 Jahre haben wir Brüder der Ordensprovinz Ostwestfalen geplant und vorbereitet, kalkuliert, verworfen und beschlossen.

Im April 2018 ging es auf Vorreise nach Kroatien. Mit dabei die Brüder Marcus vom Braucke, Gerhard Klocke, Jörg Remberg und Karl-W. Vinke.

Alles perfekt organisiert und vorbereitet von „Berge & Meer“ in Person von Gerlind Heidt. Mit Hilfe des örtlichen Partners, der Reisewelt Teiser, konnte letztendlich ein Programm entwickelt werden das allen Ansprüchen gerecht werden sollte.

4 Tage vor dem offiziellen Beginn unserer Großmarmitage trafen bereits 56 Schwägerinnen und Brüder in Kroatien ein, um ein paar wunderschöne Tage an der Adria zu verbringen. Unter anderem wurden Ausflüge nach Split und Trogir, auf die Insel Brac und natürlich nach Dubrovnik – nicht ohne Zwischenstopp zur Verkostung frischer Adria-Austern organisiert.

Am Donnerstag trafen dann weitere 83 Teilnehmer an den Flughäfen Split und Dubrovnik ein. Der Schweizer Bruder Wolfgang Stiefel und Familie hatten dabei die abenteuerlichste Anreise mit einer wirklichen Odyssee. Spät am Abend konnten dann Großkanzler Robert Eymann und OWL Landeskanzler Jan Menninghaus die Teilnehmer in der Bar des wunderschönen Hotels „Medora Auri Beach“ willkommen heißen.

### Am Freitag dann die „Kulinarische Rundreise“

Entgegengesetzt fuhren 3 Busse die verschiedenen Zielpunkte an. Über die Küstenstraße ging es zunächst ins Neretva Delta, wo wir auf kleine Boote umstiegen und auf dem Wasserweg in Richtung Mandarinenplantage fuhren, nicht ohne uns mit Schinken, Käse, Wein und Schnaps ausgiebig zu stärken. >



Die anschließende Mandarinenernte und Verkostung war sicherlich für alle Teilnehmer ein Highlight.

Inmitten der Wasserlandschaft besuchten wir anschließend die Ausgrabungen des Ortes Naronna mit dem römischen Museum.

Weiter ging es dann mit dem Bus zu den Kraterseen von Imotski. Wer einmal am Kraterstrand dieser Seen gestanden hat, wird diesen Anblick lange nicht vergessen. Nahezu senkrecht fallen die Steilwände ca. 200 Meter tief hinab zur Wasseroberfläche. Ein einmaliges Naturphänomen in Europa.

Weiter ging es in den Ort Imotski um dort in einem kleinen Weingut eine Weinprobe mit typischen Weinen der Region zu erhalten: Kujundzusa, Chardonnay und Vranac. Dazu natürlich eingelegten Frischkäse in Olivenöl, getrocknete Feigen, Schinken und das hausgebackene Peka-Brot. Anschließend führen wir in den Küstenort Omis, wo es bei schon einbrechender Dunkelheit wieder auf Boote ging, die uns nach kurzer Fahrt über den Cetina Fluß zu dem uralten Lokal „Kastil Slanica“ brachten, wo wir mit kroatischer Musik und Grappa begrüßt wurden.

Ein rustikales Menü, bestehend aus Sopamik – eine Art vegetarische Pizza-, Peka, ein Eintopfgericht bestehend aus Kartoffeln, Kalb- und Hühnerfleisch und verschiedenen Salaten war dann die Grundlage für reichlich alkoholische Getränke.

Nach der Rückfahrt zum Hotel konnte dann der Abend in der Hotelbar bei Live Musik gebührend beendet werden.

Am Samstag gab es dann ein Angebot verschiedene Ausflüge wahrzunehmen, bzw. im oder am Hotel zu relaxen. Die Adria war bei einer Wassertemperatur von ca. 20° noch ideal zum Schwimmen geeignet.

Am Abend dann der „Kroatische Abend“ im Hotel Miramare in Makarska. Nach dem obligatorischen Gruppenfoto vor der Kathedrale des Ortes, folgte ein kleiner Spaziergang zum Hotel Miramare, wo auf der Terrasse, bei einem wunderbaren Blick auf den Hafen der Aperitif eingenommen wurde. Bei Traumwetter ein wunderschönes Erlebnis. Anschließend konnten wir ein typisches dalmatinisches Hochzeitsmenü zu uns nehmen:

- \* Octopus-Salat \* Pilzcremesuppe \* Rumpsteak mit Beilagen \*
- \* Dalmatinischer Schinken, Käse der Region, franz. Salat \*
- Calamari, Scampi und Seebarsch vom Rost mit Mangoldgemüse
- \* Dalmatinska Pasticada mit Gnocchi \*
- \* Torte regije tipa \* Kaffee und Grappa \*

Natürlich alles begleitet von verschiedenen Weinen und dem guten kroatischen Bier. Zwischen den Gängen zeichnete Großkanzler Robert uns Brüder aus OWL mit dem kleinen Hummer für die Organisation der Großmarmitage aus. Marcus vom Braucke und Gerhard Klocke erhielten das Clubabzeichen in Silber bzw. in Gold.

Günter Kühnlenz, der einzige anwesende Bruder, der in den zurückliegenden Monaten die GMdC Prüfung abgelegt hat, wurde vor Großkapitel und Kapitel von Großlöffelmeister Peter mit dem obligatorischen Löffeltrunk geehrt. Der Abend endete dann wie immer mit dem Absacker in der Hotelbar.

Leider ging es dann am nächsten Tag schon wieder Richtung Heimat. Wir Brüder aus OWL sagen Danke, dass ihr unsere Gäste wart und freuen uns auf die nächste Großmarmitage, wo immer sie auch stattfinden wird.

Wir danken ganz besonders: Monika Neichel, für die große Hilfe bei der Vorbereitung und Organisation der Reise. Gerlinde Heidt von „Berge & Meer“ für die perfekte Vorbereitung und die Unterstützung während der Reise. Herrn Teiser mit dem gesamten Team der Reisewelt Teiser & Hüter GmbH für die Programmorganisation während der gesamten Reise. Und nicht zuletzt Melita Pekas, die uns bei der Vorbereitung und Durchführung des Programmes dank ihrer kompetenten und charmanten Art immer wieder begeistert hat.

Karl-W. Vinke MdC; Provinzschreiber OWL





# KiG 2019

„Die ERSTE“



Liebe Kochbrüder,

Seit unserem tollen Fest in Ketsch ist gerade einmal ein Jahr vergangen und das Orga-Team ist bereits seit mehreren Monaten mit den Vorbereitungen für das KiG 2019 beschäftigt.

Generell: Die Grundstruktur vom KiG 2017 bleibt für das KiG 2019 erhalten und wir bemühen uns, durch die gewonnenen Erfahrungen das KiG in Details weiter zu verbessern.

Die Teilnahmekosten für die Kochbrüder und deren Familienmitglieder werden für das gesamte Wochenende 60,- Euro betragen.

Eine Änderung der Eintrittskosten gibt es auch für die Gäste. Für sie erhöht sich der Betrag auf 90,- Euro.

Kinder und Jugendliche bis zum vollendeten 13. Lebensjahr zahlen nichts, sie sind kostenfrei vom Club eingeladen.

Mit den neuen Teilnahmegebühren wird die Erhöhung der Vergütungen für die kochenden Chuchinen finanziert. Die Einzelheiten hierzu werden wir den Chuchileitern im Januar 2019 mitteilen.

Ab dem 14. Januar 2019 könnt Ihr Euch auf der Club-Internetseite für das KiG 2019 anmelden. Wir bitten die Anmeldungen pro Chuchi vorzunehmen, Sammelanmeldungen von Ordensprovinzen sind nicht möglich. Auch können Zelte nur an kochende Chuchinen vergeben werden.

Nachdem in 2017 die Anmeldemöglichkeit über die neu geschaffene Internetseite sehr gut angenommen wurde, werden wir für 2019 auf die Anmeldung per Papier ganz verzichten.

Bleibt also neugierig und blockiert in Eurem Terminkalender schon jetzt das Wochenende 30. August/1. September 2019.

Weitere Informationen gibt es in den folgenden Hummerausgaben.

Wir freuen uns auf Euch im schönen Ketsch  
Euer MD Thomas Schmidhuber und das KiG-Orga-Team

## Ordensprovinz Hamburg/Schleswig-Holstein feiert in kleinerem Rahmen sein Freundschaftskochen

Das letzte größere Freundschaftskochen der Provinz wurde von der Chuchi Reinbek/Sachsenwald im Jahre 2013 ausgerichtet. Schon seinerzeit war das Interesse an solch einer Veranstaltung nicht mehr sehr groß; es fehlten damals zwei Chuchis ganz und die anderen Chuchis waren auch nicht sehr stark vertreten.

Der nächste Versuch ein Ordensprovinzfest auf die Beine zu stellen wurde von der Chuchi Sülzmeister in Stade 2015 wegen mangelnder Anmeldungen nicht weiter verfolgt. In vielen Gesprächen mit den Chuchileitern wurde später versucht, die Ursache für dieses Desinteresse der Kochbrüder an solch einer Veranstaltung herauszufinden, aber es konnten keine konkreten Gründe herausgearbeitet werden. Man war sich immer einig, die Kommunikation der Chuchis untereinander müsse forciert werden und eine wirklich gute Möglichkeit dazu sei solch ein Ordensprovinzfest.

Um überhaupt ein Forum für solch ein Treffen zu schaffen organisierte ich im September 2018 mit tatkräftiger Unterstützung des Chuchileiters der Schwentine Chuchi Raisdorf, Gerald Zwickler, das erforderliche Equipment und die Räumlichkeiten und verschickte die Einladungen. Von sieben Chuchis haben vier eine Abordnung geschickt. Wir waren immerhin 26 Kochbrüder, obwohl oder weil es kein touristisches Beiprogramm gab.



Wir starteten zunächst mit Kaffee und Kuchen und begannen dann auch recht bald mit den Vorbereitungen zum Grillen.

Für einige Kochbrüder war es neu und ungewöhnlich, dass man Kalbs- tafelspitz auch grillen kann und waren erstaunt, wie lecker dieses schmeckt. Zuvor gab es aber erst Lachs auf dem Zedernholzbrett gegart und zuletzt noch Lammfilets mit Minzebutter. Zu dem jeweiligen Grillgut konnte man die entsprechenden Saucen wählen und musste sich noch entscheiden, welcher Salat als Sättigungsbeilage erhalten sollte. Man hatte die Wahl zwischen einem Kartoffel-, einem Gurken und einem Tomaten-Brot-Salat. Natürlich waren für jeden auch die entsprechenden Getränke bereitgestellt. Mit einer Crème Brûlée wurde das üppige Essen abgeschlossen.

An dem Geräuschpegel konnte man deutlich hören, dass das Ziel des Ordensprovinzfestes, die Kommunikation der Kochbrüder untereinander zu fördern, im vollen Umfange angenommen wurde. Gegen 21 Uhr verabschiedete man sich in voller Überzeugung, ein Treffen in dieser Art muss sich recht bald wiederholen.

Gerhard Ebel; LK HH/S-H

# Neuer Maître am Pompejanum

➔ Es hatte zwar etwas gedauert, aber plötzlich war es soweit: Sebastian Henneberger, CdC der Chuchi Pompejanum Aschaffenburg, hatte die Rezeptur beisammen, die Jury war mit Horst Ruppert OO, unserem Grossprotokollar Frithjof Konstroffer und dem Aschaffener Chuchileiter Roland Ritter besetzt und als Gast Dr. Sepp Henneberger, CL der Durllesbach – Chuchi Bad Waldsee und langjähriger Pompejaner, war zum Kochabend eingeladen.

Das Warten hatte sich gelohnt. Ein penibel vorbereitetes und umfangreiches Menü aus sieben Gängen, selbst gekocht von Sebastian, mit Ausrichtung auf Aromen des östlichen Mittelmeeres, begleitet von Weinen überwiegend französischer Provenienz, erwartete die Jury, den grössten Teil der Aschaffener Kochbrüder und den Papa.

Einem Amuse gueule von kurzgebratenem Thun in Spitzpatrikareduktion auf Maiskuchen folgte als erste Vorspeise eine Saint Jacques, mit Basilikum in hauchfeinem Lardo glasig gebraten auf einem Salat von Belugalinsen, gewürzt mit einem Hauch Zitrusabrieb.

Wolfram Siebeck schmähte einst den Blumenkohl als „ordinären Stinker“. Sebastian bereitete ihn in einem vegetarischen Gericht auf vierfache Weise: Gebraten, sous vide, als Couscous feinst gehackt und als Creme mit einer Geschmacksfülle unterschiedlicher Aromentupfer von Curry, Rosinen, Mandeln und Möhren. Ungewöhnlich und aufwendig in Geschmack und Darbietung. Hätte vielleicht auch Siebeck geschmeckt.

Die samtige Fülle des Hummer-Eises auf Melonengranité stellte zwangsläufig keinen Trenngang dar und reihte sich daher vor einem Doradenfilet ein, das in Limettensaft kalt angegart und dann im Ofen mit einer Kruste von Trockenpflaume, Knoblauch, Koriandergrün und Panko vollendet wurde. Ein Kicherebsenpüree mit Garam Masala war die Basis, Pampelmusenfilets zwischen knackig gegarten Garnelen eine angenehme Säurespitze.

Der perfekt gebratene Lammrücken auf Bohnenpüree und Pesto aus frischen Knoblauchtrieben fand grosse Anerkennung wie auch der Abschluss mit einem Tris aus Baklava, Eis von Mokka mit Kardamom und Ouzo-Kisses. Letztere bestanden aus frittierten Ricottabällchen mit gemahlenem Anis und Ouzo, der auch das dazu gereichte Sabayon würzte. Das gesamte Menü fand grosses Wohlgefallen bei der Jury, sowohl hinsichtlich der Komposition als auch der handwerklichen Fertigkeit, was sich auch in der Bewertung der drei Prüfungsgänge ausdrückte. Hochzuschätzen war auch die Gelassenheit mit der in der Küche gearbeitet wurde, sassen doch immerhin 10 Kochbrüder am Tisch. Mit grosser Freude nahm dann auch unser Bruder Sebastian das gelbe Band entgegen und einen kräftigen Schluck Champagner, gereicht vom Papa, aus dem chuchieigenen grossen Löffel zu sich.





„Do werd  
die Wuzz  
geschlacht,  
do werd  
die Woscht  
gemacht“ ...

(Kurt Dehn)



➔ Unter diesem herbstlichen Motto hat die Landgrafen-Chuchi Pirmasens sich weiter durch den küchentechnischen Lehrstoff gearbeitet. Mit tätiger Mithilfe von Metzgermeister Dietmar Herrmann, der uns schon einen Lehr- und kenntnisreichen Wildkurs ermöglichte (HUMMER 6/17), wurde nun auch die hohe Schule urlandwirtschaftlicher Versorgung: „Schlachten, Verwursteln, Feiern“ besucht.

135 kg schwer war die 6 Monate alte Wutz aus Bio-Zucht, die freitags geschlachtet wurde; ehrlich: Schlachten ist nichts für schwache Nerven, archaisch! (ein paar zivilisatorische Ideen haben wir doch wohl alle schon internalisiert). Nach Veterinärbesuch – und dessen Demonstration der geradezu autoptischen Untersuchung - und Freigabe des Tieres, erfolgte dann die fachmännische Zerlege- und Verwertungsarbeit. Zu Hilfe kam der Chuchi auch unser Vize-Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang, GMdC aus Homburg, ebenfalls der Oberbürgermeister der Stadt Pirmasens, Dr.B. Matheis, der als Jäger sich in der hier notwendigen Anatomie bestens orientiert zeigte.

Nun an die Arbeit, aber: direkter Kontakt mit den Rohstoffen Fleisch, Fett, Innereien, Knochen, Schwarte – roh und gekocht, Demonstration der Schnitttechniken, Diskussion der daraus folgenden Rezepte (etwa gefüllter Schweinefuß, was dann doch unisono verworfen wurde, Erinnerung an die Aspikgewinnung aus demselben, Schweineschmalz aus dem Nierenfett, Verwertung der Innereien heute und früher) und dann Einstieg in die chronologische Schlachtfest-Speisekarte: erst Wellfleisch - hierzu wurde Bier aus Kuchems Brauhaus, Pirmasens, genossen: ein idealer Begleiter! Und dann die Herstellung von Bratwurst-Brät, wobei dieses roh als Schweinemett mit rohen Zwiebeln eine Delikatesse darstellt; die in der Folge zubereitete Bratwurst, zusammen mit Leber- und Blutwurst, als letztes Schwartenmagen (und bei dessen Genuß fiel dem Berichterstatter auf, wie sehr der genießende Esser sich wieder von den vorher durchlebten Gefühlen – eine gekochte Schwarte zu zerteilen ist de facto nicht als ästhetisches Vergnügen anzusehen- abspalten kann); auch gustatorisch unterstützt durch eine Auswahl brillanter Pfälzer Weine (Kurt Dehn dichtet weiter: „Und herrlichen Wein gibt’s im Pfälzerland“).



*Meinerseits plädiere ich nächsten Herbst für ein weiteres Schlachtfest!*



# Aus Blau wird Gelb: Dortmunder Pottkieker begrüßen den neuen MdC Peter Harder



➔ Am 5. Oktober 2018 – genau 157 Wochen nach seiner CdC-Prüfung – legte unser „Neu-Rentner“ Peter Harder Zeugnis ab, dass er noch nicht zum alten Eisen gehört – ganz im Gegenteil! Zeit also für seine Maitre-Prüfung! Mit seinem jahreszeitlichen Menü:

**Rindertartar auf Spitzkohl mit Schnittlauchöl und Wachtelspiegelei \* Süsschen von Cidre und karamellisierten Walnüssen \* Kabeljau mit Panko-Kruste, Belugalinsensalat und Paprikajus \* Lammrücken mit zweierlei Kartoffelstampf, Möhrengemüse und Balsamicoschalotten \* Heiße Orange mit Camparikaviar**

stellte er souverän unter Beweis, dass seine Kenntnisse und Fähigkeiten in seiner „blauen Periode“ weitergewachsen sind. So

soll es ja auch sein! Und sein Organisationstalent hat durch seine Verrichtung ebenfalls keinen Schaden genommen.

Die Weine aus Deutschland und Italien harmonierten vortrefflich, insbesondere der Cocktail Italian Blossom zum heißen Molekular-Dessert waren ein kulinarisches Highlight. Aber auch der klassische Fisch war eine Sünde wert.

Die Jury mit Landeskanzler Dr. Holger Tietz, dem CL der Chuchi Recklinghausen Vest, Michael Busse und unserem CL Dr. Christian Hoffmann zeigte pflichtgemäß Optimierungsmöglichkeiten auf, die Ansporn für das weitere Wirken des neuen Maitre de Chuchi sein werden. Denn da gibt es ja noch eine Farbe...

*Den Schluck vom großen Löffel hast Du Dir verdient.  
Danke für den tollen Abend, Peter!*



## Die „Schwentine Chuchi Raisdorf“ lädt euch zum Großbrat am 17. + 18. Mai 2019 nach Kiel ein

Liebe Kochbrüder,

kommt in den „echten“ Norden nach Kiel und blockt den Termin in eurem Kalender. Lernt Kiel von der Wasserseite kennen. Am Freitag starten wir gegen 16:30 unsere Rundreise am Bahnhofskai mit dem Museumsschiff Stadt Kiel. Es geht einmal rund um die Kieler Förde mit mehreren Zwischenstopps, die wir nutzen euch etwas von Kiel zu zeigen und natür-

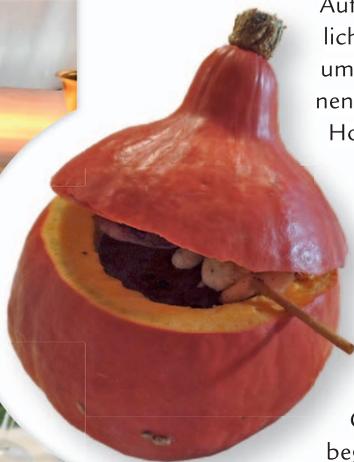
lich auch die regionale Küche zu genießen. Unsere Rundreise wird gegen 22:00 wieder am Bahnhofskai enden. Danach wartet die Bar im Hotel Atlantic über den Dächern von Kiel mit Blick auf den Hafen auf euch. Die Tagung am Samstag findet wieder maritim im Terminal der Stena Line statt. Zimmerkontingente sind im Hotel Atlantic direkt am Bahnhof und

dem Bahnhofskai sowie im Hotel Berliner Hof auch am Bahnhof reserviert. Die Chuchi Raisdorf und die Ordensprovinz hoffen euch recht zahlreich in Kiel begrüßen zu dürfen.

Bei Fragen etc. wendet ihr euch an die Organisatoren Chuchileiter Gerald Zwickler (geraldzwickler@online.de) oder OO Gerd Brauer (gerd.brauer@t-online.de, 0171-7942207)



## Faszination Kochen



➔ Es erinnerte mich an einen Sternekoch aus dem elsässischen Marlenheim, bei dem ich früher so oft und so gerne zu Gast war, weil er mit Vorliebe seine eigenen Gemüse und Kräuter aus dem Garten für seine köstlichen Menüs verwendete:

Ein „Waldmeister Spritz à ma façon“ erfrischend und perlend, angesetzt mit Waldmeister aus dem eigenen Garten, dazu Brioche, locker, leicht und lecker, das jeden Bäcker vor Neid erblassen lassen würde, würziges Vollkornbrot, natürlich auch selbst gebacken, 3 diverse Aufstriche vom Feinsten. Zurückhaltung ist angesagt, damit genügend Appetit bleibt für die folgenden Köstlichkeiten:

Auf festlich herbstlich gedecktem Tisch, umrahmt von Maronen und Hopfen, auf Holzfurnier gelaserten Menükarten, präsentieren sich kleine Hokaido-Kürbisse, gefüllt mit Piment d'Espelette gewürzter Kürbissuppe, garniert mit Gambas und Bacon, begleitet von trockenem Weißburgunder Ellermann-Spiegel 2017.

In einer Sauce vom Meerrettich, geerntet von einer 50-jährigen Pflanze in Opas Garten, mit Sahne verfeinert, lacht uns ein Kabeljau Loin an, knusprig gebraten und innen zart und saftig, begleitet von kleinen Petersilienkartoffeln, die so gut auch

nur aus dem eigenen Garten schmecken können, in idealer Begleitung von einem trockenen Blanc de noir „Illusion 2017“ von Gies-Düppel.

Alle Gäste in der Küche, schauen sie dem Kochkünstler über die Schulter, wie er nun sous-vide gegarte Lammhaxen in der Pfanne aromatisiert, mit einer phantastischen Saucen Reduktion umgibt, Gratin dauphinois zubereitet und mit unglaublich köstlichen geschmorten Balsamico Kirschtomaten als kleine, rote Tupfer garniert. Nichts passt besser dazu als der gebotene 2016er Crozes Hermitage!

Und dann noch ein „Tüpfelchen auf dem i“: Angefrorenes Tongabohneneis und Pflaumenröster mit rotem Tawny Portwein.

Ein Erlebnis, dem Kochkünstler zuzuschauen, wie er in aller Ruhe und mit sicheren Griffen wie selbstverständlich solchen Gaumenschmaus in die Töpfe und auf die Teller zaubert: „La cuisine, c'est son Violon d'Ingré“. Ein „Naturtalent“.

Und, beinahe hätte ich's vergessen zu erwähnen: Wo ist der Ort des Geschehens und wer ist dieser bewundernswerte Koch, dem die Pirmasenser Maitres und Grand Maitres so fasziniert in der Küche über die Schulter schauen? Es ist kein Sternekoch und es ist auch keine Restaurantküche, es ist der Neophyt Tristan Chéret von den Landgrafen Pirmasens, der in seiner – keine Wünsche offen lassenden Privatküche – im Oktober dieses Jahres zum Rangerhebungskochen für den Chef de Chuchi eingeladen hatte. Félicitations, CdC Tristan Chéret !

Gerhard Blumenröther





## Hermann Enning, jüngster „alter“ MdC der „Feinschmeckerchuchi Mannheim“!



➔ Weil man in der Chuchi Mannheim nicht allzu viel Wert auf „Orden“ legt, wohl wissend, dass exzellente Küche, feine gepflegte Tischsitten und in jeder Beziehung Qualität zu den herausragenden Eigenschaften dieser Chuchi zählen, hat sich doch wieder einmal ein Kochbruder einer „Prüfung“ gestellt: Hermann Enning, der Westfale aus Recklinghausen in Mannheim, wagte es – und wie ... Seine erste Idee war, dass er alle Backwaren – ein fantastisch knuspriges Brot und auch die Brioche – selbst gebacken hat und als begleitende Weine ausschließlich Gewächse unseres Chuchibruders Reiner Baumann servieren ließ, der ja jüngst erstmals den großen Ehrenpreis für seinen Sauvignon Blanc erhalten hat. Aber, und das tat er mit vollem Risikobewusstsein, er kochte sein Prüfungs Menü für die Chuchi sowie als Gast, Klaus Erdmann, der jüngst vom Gourmetjournal „Der Feinschmecker“ in die Liste der 50 besten Konditorei-Cafés aufgenommen wurde. So trafen sich an der, wie stets herrlich von Bernd Otto dekorierten Tafel 18 (!) erwartungsvolle „Feinschmecker“, dabei die Jury mit Großprotokollar Frithjof Konstroffer, Landeskanzler Herbert Lidel und Grand Maître Bernd Nennstiel von der eigenen Chuchi, alle begrüßt von „Clubikone“, Ehrengroßkanzler und Chevalier Bert Schreiber.

Hier nun das Menü: „Gänseleber auf meine Art“ – eine Gänsestopfleber im Glas geschichtet mit frischen Trüffeln aus der Steiermark (wirklich!) unter einem Traminergeleespiegel dazu Brioche, es folg-

te ein „Salat von Meeresfrüchten“ mit Pulpo, Garnelen, Muscheln und Calamares in einer würzigen Marinade mit Staudensellerie und frischen Kräutern, danach „Rheinzander auf rotem Spitzkohl“, dem ein Gaumenkitzel, „Ravioli vom Perlhuhn mit gefüllter Zucchini-Blüte“, folgte und alle strahlen ließ. Absolutes Highlight aber war der Hauptgang: „Crepinettes vom Lammkarré“ mit „Ratatouille nach Hermanns Art“ – Fleisch und Gemüse einfach ein Traum, das war absolute Spitze!

Das schaumige Mousse vom Allgäuer Bergkäse danach, gedacht als kleine pikante Überleitung zum Dessert, erfüllte voll und ganz, was Hermann davon erwartet hatte. Das Finale war dann eine absolut eigene Création des Prüflings: „Meine süße warme Lasagne“ – vier bescheidene Worte, aber ein echter Genuss! Mit gemahlener Pistazien selbst zubereitete grüne Nudelblätter, dazwischen geschichtet mit einer Creme aus Nüssen, leicht überbacken, und dazu eine fantastische (auch selbst gemacht) Eiscrème! Es war ein wunderbares Menü für alle Gäste, eine bravouröse Leistung von Hermann und der „Hummer am gelben Band“ der verdiente Lohn für diese Leistung! Die Ehrung nahm dann ein ebenso stolzer Ehrengroßkanzler Bert Schreiber vor, der dafür extra seinen original Ehrenlöffel der gesamten Bruderschaft, 20 kg schwer und echt versilbert, nochmals „aktiviert“ hatte: Herzlichen Glückwunsch Hermann!

## Feinschmeckerchuchi Mannheim“ besuchte die Steiermark ...

➤... auf Einladung des Trägers der 52. „Mannheimer Kochschürze“, Landeshauptmann (bei uns Ministerpräsident) Hermann Schützenhöfer. Bei ununterbrochen wolkenlosem Himmel und strahlendem Sonnenschein – und das die gesamten vier Tage – war die erste Rast bei der „7 Schwaben – Chuchi“ in Augsburg. Ein herbstlich wunderbar gedeckter Tisch im Garten von Landeskanzler Herbert Lidel, dazu Brätknödelsuppe, Weißwurstl und gebackener Weißwurstkäs, Bratwürste vom Holzkohlengrill, Kuchen von Anne Lidel und bestens gelaunte Augsburger war für den Besuch aus Mannheim vorbereitet. Herzlichen Dank nach Augsburg – eine „Revanche“ ist bereits in Planung ...

Die weitere Fahrt nach Graz bei „Schlaf“ oder „Skat“ verlief unterhaltsam und ganz kurzweilig und was das Wichtigste war, man war wieder einmal ganz unter sich, was ja für die Kontakte untereinander sehr förderlich ist. Müde, aber bestens gelaunt, endete der erste Tag in den Betten des Traditionshotels „Erzherzog Johann“ in Graz. Der nächste Tag begann mit einem „kulinarischen Stadtrundgang“, wobei Proben vom „Gold der Steiermark“, dem Kürbiskernöl, getestet wurden, auch landestypischer Käse und dann „die“ Entdeckung: Ganz frische, wunderbare schwarze steirische Trüffel – eine Novität, die bis dato den Mannheimern unbekannt war! Der gesamte Vorrat des Ladens

war im Nu verkauft – für den Händler „das Geschäft des Jahres ...“ Am Nachmittag begleitete der Landeshauptmann persönlich seine Gäste – zu denen sich auch Botschafter Dr. Prosl, ebenfalls Träger der Kochschürze, gesellt hatte – in eine, in dieser Jahreszeit besonders frequentierte „Buschenschänke“ (bei uns Straußwirtschaft), in das ehrwürdige Schloss Stainz mit seiner berühmten Jagdtrophäenschau und zum „Finale“ steirischer Gastlichkeit zum „Jagawirt“ Werner Goach, früherer Küchenchef des Kultlokals „Stanglwirt“ in Kitzbühel. Dieser Mann erfüllte sich einen Traum mit der Verwirklichung



seiner Idee, das, was er in seiner Küche verarbeitet, möglichst auch selbst zu erzeugen. Er ist fürwahr Schweinezüchter, Jäger, Gemüse- und Obstbauer, Schnapsbrenner, aber in erster Linie excellenter Koch! Wenn er erzählt, kann man, muss man, aufmerksam zuhören. So versteht man und genießt seine einfachen, regional inspirierten Gerichte noch mehr. Herausragend seine Lammschnitzel mit steirischem Erdäpfelsalat, natürlich mit Kürbiskernöl! Es war ein herrlicher Tag, umrahmt von der imposanten Bergwelt. Der Samstag war dann dem Besuch der Schinkenmanufaktur Vulcano und der „etwas anderen“ Schokoladenfabrik Zotter gewidmet. Vulcano – ein Erlebnis! Schinken dieser Art, in der Qualität, viele waren der Meinung, so etwas vorher noch nie gegessen zu haben. Genuss der Spitzenklasse! Ebenso, interessant weil eben „anders“, die Schokoladenfabrik Zotter. Wir „erlebten“ Schokolade gewissermaßen von der Bohne bis zum Endprodukt live. Auch das uns geschilderte Marketing geht neue Wege mit neuen Ideen – das Produkt einfach super und süß.

Den Abschluss der Grazer Tage bildete das Gourmet-Menü auf der Burg im Schlossrestaurant, gewissermaßen über den Dächern von Graz oder „Graz lag uns zu Füßen...“ Voller interessanter neuer Eindrücke von einem wahren „Genussland“ kehrten die Mannheimer Kochbrüder wieder in ihre Heimat zurück – und wieder können alle viel erzählen, vor allem, wie schön und für den Zusammenhalt förderlich es war ... Dank gebührt dafür vor allem dem Landeshauptmann der Steiermark, Ehrengroßkanzler Bert Schreiber und „Reisemarschall“ Hermann Enning.



## Chuchileiter der OP Mosel-Saar-Waagau tagten in Ensdorf

➤ Interne wie gemeinsame Planungen für das Jahr 2019 waren Thema für die Jahres-Abschluss Besprechung der Chuchileiter am 21. November 2018 in der Gaststätte „Sturmwind“ in Ensdorf. Ein wichtiger Punkt waren die Rangerhebungskochen, deren Verteilung möglichst über das ganze Jahr erreicht werden sollte. Bei 11 derartigen Veranstaltungen ( nach 12 im Jahr 2018) ist eine solche Verteilung schon sinnvoll und konnte nun auch erreicht werden. Von den 11 geplanten Rangerhebungskochen werden 2 CdC-, 5 MdC- und 4 GMD-C-Prüfungen sein!

Fazit gezogen wurde aus dem Ordensprovinzfest 2018 in Homburg und erste Vorbereitungen wurden ins Auge gefasst für das Kochen im Grünen 2019, auf das sich alle je an dieser Veranstaltung teilgenommenen Brüder wieder sehr freuen. Landeskanzler Gerhard Blumenröther berichtete über die bisher bekannten Vorbereitungen für den Großrat in Kiel und warb um rege Teilnahme, die sich trotz der großen Entfernung in den Norden unserer Republik sicherlich lohnen werde. Neben zahlreichen Chuchi-internen Veranstaltungen



wurden wieder gegenseitige Einladungen zum gemeinsamen Kochen geplant und eine Chuchi übergreifende Weinprobe der Ordensprovinz bei den bischöflichen Weingütern in Trier ins Auge gefasst, sofern die Chuchi Trier eine solche nochmals organisieren kann.

Die nächste Chuchileiter Besprechung wurde für den 8. Mai 2019 bei der Chuchi Lebach vereinbart, wo die Details der Beteiligung am Kochen im Grünen Hauptthema sein werden.



## Liebe Brüder der Kochkunst,

Der erste Tag der Buchmesse in Frankfurt ist ein Festtag für das Kochbuch. Im Rahmen eines Festaktes präsentierte die Gastronomische Akademie Deutschlands die Ergebnisse des 52. Literarischen Wettbewerbs im Radisson Blu Hotel.

Die GAD e.V. führt den Literarischen Wettbewerb seit 1960 durch. Seither reichten ca. 50 europäische Verlage mehr als 4.500 Bücher zur Bewertung ein. Es wurden 414 Goldmedaillen verliehen sowie zahlreiche Silbermedaillen und 21 Goldene Federn (herausragendes Buch über alle Kategorien hinweg). Eine Goldmedaille erhält das beste Buch in seiner Kategorie. An der Beurteilung der Bücher waren 59 Juroren beteiligt. Der Literarische Wettbewerb der GAD gehört zu den renommiertesten Wettbewerben der Branche.

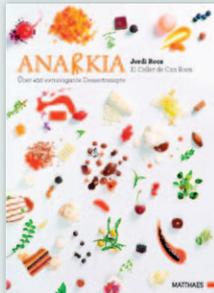
Die Ziele des Wettbewerbs:

1. Autoren und Verleger sollen angeregt werden, hochwertige und zielgruppengerechte Bücher auf den Markt zu bringen.
2. Der Buchhandel soll zur Kundenbetreuung und Absatzförderung eine qualifizierte Argumentations-Unterstützung erhalten.
3. Der interessierte Leser soll bei der Auswahl von Koch- und Genussbüchern durch die Auszeichnung der GAD eine verlässliche Orientierungshilfe finden.

Ich stelle Ihnen diesmal die mit Gold ausgezeichneten Titel des 52. Wettbewerbs vor, versehen mit einer kurzen Bemerkung der Jury. Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer wurden für ihr Lebenswerk mit dem Ehrenpreis der GAD geehrt. Außerdem erhielt das Buch „Kulinaristik des Frühstücks“, herausgegeben von Prof. Dr. Alois Wierlacher, Gründer der Deutschen Akademie für Kulinaristik, erschienen im Iudicum Verlag.

Mit kulinarischen Grüßen –  
Ihr Helmut Weber

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.



**Backen & Patisserie**  
Jordi Roca: Anarkia – Über 450 extravagante Dessertrezepte. 560 S., Matthaes Verlag, 128,00 EURO. – „Das Buch für Dessertkünstler zeigt eindrucksvoll, auf welchem außergewöhnlichen Niveau sich Jordi Roca bewegt. Die Step-by-Step-Bilder sorgen für Sicherheit in der Anfertigung.“



### Fachbuch

Kirchner u. a. Die Käsekammer. 248 S., Trauner Verlag, 18,50 EURO. – „Ein für den Unterricht bestens geeignetes Lehrbuch zum Thema Käse, das auch als kompetentes Nachschlagewerk im Restaurant und der Küche dient.“



### Fleisch & Geflügel

Christian Teubner: Das große Buch vom Fleisch. 360 S., Verlag Gräfe und Unzer/Teubner Edition, 79,90 EURO. – Das Buch für Fleischenthusiasten! Es ist eine Bereicherung für jede Küche. Gezieltes Fachwissen zur Fleischqualität, Einkauf, Lagerung und verschiedene Schnitte in Deutschland oder im Ausland werden erläutert.



### Gesunde Küche

Karin Greiner: Bäume in Küche und Heilkunde – 180 Rezepte von herzhaft bis süß. 264 S., AT Verlag, 29,90 EURO. – „Das Buch ist für die Zielgruppe sehr wertvoll. Die Auflistung der einzelnen Bäume hat die Qualität eines Lexikons. Auch die erläuterten Grundrezepte bieten eine große Vielfalt“



### Getränke

Romana Echensperger: Von wegen leicht und lieblich – Das ultimative Weinbuch nur für Frauen. Ein Weinführer für die weibliche Seite des Weinens. Ein Grundkurs in Wein von einer Master of Wine. 192 S. Christian Verlag, 25,00 EURO. – „Ein Werk, das alle elementaren Themen umreißt, schön bebildert ist und Weinwissen praxisgerecht serviert. Ein sehr gutes Weinbuch.“



**Küche der Regionen**  
Alain Ducasse, Christophe Saintagne, Paule Neyrat: Ducasse Nature II. – 150 Jahreszeiten-Rezepte für eine „Cuisine Naturelle“. 380 S. Hädecke Verlag, 34,00 EURO. – „Alain Ducasse verrät in seinem zweiten Band von NATUR weitere Rezepte, die einfach nachkochbar und für die tägliche Küche geeignet sind. Die Rezeptbeschreibungen sind präzise und detailliert.“



### Küchentechniken/ Kochprozesse

Rolf Caviezel, Thomas Vilgis: Koch- und Gartentechniken – Wissenschaftliche Erläuterungen und Rezepte. 296 S., Matthaes Verlag, 74,90 EURO. – Das exzellente Buch richtet sich sowohl an den engagierten Profi wie auch den (naturwissenschaftlich) interessierten Hobbykoch.



### Lizenzangaben

Nicolas Stromboni: Korsika das Kochbuch – authentisch – einfach – echt. 320 S. Christian Verlag, 40,00 EURO. – Sehr authentisches Buch mit „Lifestyle Charakter“, das noch unbekannte traditionelle korsische Gerichte, weg von den aktuellen Food-Trends, vorstellt.



### Obst Gemüse Kräuter

Thomas A. Vierich, Thomas Vilgis: Aroma Gemüse – Der Weg zum perfekten Geschmack. 544 S., Verlag, Stiftung Waren-test, 49,90 EURO. – „Ein sehr gutes Warenkunde-buch! Ausführlich und gewissenhaft recherchiert, detailliert aufgearbeitet. Der Abschnitt „Technik“, wird jeden Koch begeistern.“



### Tafelkultur – kulinarische Geschichten

Martina Meuth, Bernd Neuner-Duttenhofer: Kochen mit Martina & Moritz – Das Beste aus 30 Jahren. 192 S. Verlag Becker Joest Volk, 28,00 EURO. – 30 Jahre kulinarisches Schaffen – ihre TV-Sendungen haben Kultstatus. Ihre Art zu kochen ist keine Hexerei, und findet ein breites Publikum ohne dabei mittelmäßig zu sein.

## 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 Textilienvielfalt 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](mailto:bernd.mueller@berendsohn.com)

email: [bernd.mueller@spargelrunde.de](mailto: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<sup>®</sup> GRUPPE**  
Steuerberatung  
Wirtschaftsprüfung  
Unternehmensberatung

Parkallee 5 · 28209 Bremen  
Telefon (0421) 33 58 20

Neuer Wall 80 · 20354 Hamburg  
Telefon (040) 226 35 52 90  
[www.jfsconsulting.de](http://www.jfsconsulting.de)



Assoziiert mit Maack & Company