Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer Deutschland e.V. Ausgabe 1 | Januar | Februar 2019

- **Kochen im Grünen:** Was ist neu dieses Jahr?
- **Fakten zum Großrat in Kiel**
- **Uli Kampmeier hat das Wort: Prüfungsregularien**
- **Aus den Chuchis**
- **Literarisch-Kulinarisch**

Und auf der Seite 16 ...

... das Rezept zum Rehrücken.

Regularien für Rangerhebungen

Liebe Brüder,

...man hat sich getraut! Das (Prüfungs-) Jahr 2018 mit 4 GMdC, 18 MdC sowie 25 CdC Prüfungen hat deutlich gezeigt, dass in unserem Club neben den tollen Großveranstaltungen auch in den Provinzen ein reges Miteinander herrscht. Um es einmal mit einer gängigen Formulierung zu sagen: Wir sind prächtig aufgestellt! Alle Prüfungen waren erfolgreich, teilweise gespickt mit außergewöhnlichen Varianten, Bewährtes, "Cross over", Mutiges, Exotisches, na ja, Traditionelles...

Was uns im Kapitel und Großkapitel besonders gefreut hat, war der Mut von einigen "alten Hasen" (pardon), sich doch noch einmal so richtig "ins Zeug zu legen". Das ist vorbildhaft und für die jungen Brüder Ansporn für eigenes Engagement im Club.

An dieser Stelle möchte ich noch einmal an einige Regularien, die unsere Prüfungen betreffen, erinnern. Die Anmeldefristen für Prüfungen betragen zwei (CdC), vier (MdC) und sechs Monate (GMdC). Die Beförderungsvorschläge sollen spätestens zu diesem Zeitpunkt vollständig ausgefüllt und vom CL und LK unterschrieben sein. Die Unterschrift möglichst lesbar. Ein neues Formular "Beförderungsvorschlag" ist auf unserer Webside unter "Clubservice" abrufbar.

Die Unterzeichner gehen übrigens mit ihrer Unterschrift auch eine Verpflichtung ein. Das anliegende Menü sollte nicht nur formell in Ordnung sein, auch der Inhalt ist im Vorfeld mit den Probanden abzustimmen. Passt die Speisefolge? Keine Wiederholung im Menü? Sind die Zutatenmengen angemessen? Ist die Weinliste vollständig mit Namen, Rebe, Winzer, Herkunft und Jahrgang?

Hat der Proband in den Jahren seiner Clubzugehörigkeit die Grundlagen und Erfahrung gesammelt, um sich der Prüfung zu stellen? Das „Antrainieren" von ein paar Menügängen ist damit sicher nicht gemeint. Also, Beförderungsvorschlag plus Rezepturen bitte möglichst fristgerecht an das Sekretariat schicken. Eine PDF-Version ist dabei sehr hilfreich.

Für die Jury, die oftmals eine lange Anreise hat, ist es wichtig zu wissen, zu welcher Uhrzeit die Prüfung stattfinden soll, weil ggf. die Fahrt (Auto, Bahn) organisiert, bzw. ein Hotelzimmer gebucht werden muss.

Ich möchte nochmals darauf hinweisen, dass alle Jurymitglieder ehrenamtlich zu den Prüfungen anreisen und alle Kosten selbst tragen. Sie sollten daher auch als Gast empfangen und betreut werden. Aus meiner Sicht ist das eine Selbstverständlichkeit.

Die CdC Prüfung, der in der Regel der LK vorsitzt, umfasst 4 Gänge. Das bedeutet, dass alle 4 Gänge auch vom Probanden zu konzipieren sind, genau so wie der Ablauf des gesamten Kochabends im Kreis seiner Chuchimitglieder ihm obliegt. Der Kandidat ist also nicht nur für die Zubereitung von Haupt- und einem Nebengang zuständig.

Die Bewertung der Menügänge bei allen Prüfungen (CdC, MdC und GMdC) geschieht nach der 10-Punkte-Skala, wobei für das Erreichen des MdC die Durchschnittsnote 6,0 und des GMdC die Note 7,0 erreicht werden muss.

Nun geschieht die Vergabe von Noten nicht nach den traditionellen olympischen Normen: Höher, Weiter ... Das alles kann man messen. In unserem Club gelten andere Kriterien, über die sich Kapitel und Großkapitel Gedanken gemacht haben. Generell sollte jeder Gang nach drei Gesichtspunkten beurteilt werden:

1. Die optische Präsentation.

Das Motto "das Auge isst mit" kommt hier zum Tragen. Farbkomposition, Verteilung der Bestandteile auf dem Teller, Konsistenz z.B. der Sauce(n), Verhältnis der Komponenten zueinander, z.B. Haupt- und Nebenbestandteile

2. Der Geschmack

Er stellt eingentlich das Wesentlichste dar, woran wir uns erfreuen wollen! Die Harmonie der Zutaten. Passende Kombinationen der Gewürze. Akzente durch pikante, scharfe, knusprige, schmelzige usw. usw.... Zutaten. Hier darf man der Phantasie freien Lauf lassen, um das geschmackliche Ziel zu erreichen.

3. Das Handwerkliche / die Technik

Hier ist das Geschick des Probanden angesprochen. Die Verarbeitung der Zutaten zu der gewünschten Endform. Der Einsatz der in der Küche vorhandenen bzw. notwendigen (technischen) Hilfsmittel. Hier gibt es eine Vielzahl von Angeboten, aber auf die produktbezogene Anwendung kommt es an. Nicht immer führt „High Tech" zum Ziel. Empfehlenswert ist die Präsentation der Gänge in Kombination der verschiedenen Zubereitungs- und Garmethoden. Kochen, (Über-) Backen, Schmoren, Braten, Grillen, Dünsten, Sous-Vide-Garen, Gelatine/Agar Agar. Unterschiedliche Texturen können das Niveau einzelner Menübestandteile deutlich steigern: Schaum, Gelee, Püree, Soufflee oder Flan.

Liebe Brüder, Ihr seht, dass man sich mit diesen drei Punkten bei der Bewertung eines Prüfungsganges gut helfen und zu einer (wohlwollenden) Benotung kommen kann.

Neben den 3 vorgenannten Beurteilungskriterien können noch weitere Dinge die Prüfung wesentlich aufwerten:

Die korrespondierenden Weine
Die Mise en place
Der geschmackvoll gedeckte Esstisch
Der Eindruck, dass der Proband sein Bestes gibt

Wie bereits angesprochen umfasst die CdC-Prüfung 4 Gänge, wovon 2 Gänge, der Hauptgang und ein Zweiter vom Probanden selbständig zuzubereiten sind. Den zweiten Prüfungs-Gang legt er selbst fest, denn er weiß ja selbst am besten, wo seine Stärken liegen. Im übertragenen Sinne gilt das gleiche für die MdC-Prüfung. In der Regel gibt es einen Fisch- und Fleischgang im Menü. Wenn nur einer der vorgenannten Gänge der Hauptgang ist, werden zwei weitere Gänge vorab festgelegt. Diese "Vorabfestlegung" kann im Beförderungsvorschlag bereits aufgeführt sein oder wird am Prüfungstermin vor dem Aperitif der Jury mitgeteilt. Der Proband entscheidet vor allen Prüfungen über die zu bewertenden Gänge!

Die Jury bewertet diese Gänge und zwar ausschließlich. Weitere Punkte für die anderen Gänge können vergeben aber nicht zur Berechnung der Prüfungsnote herangezogen werden. In diesem Zusammenhang weise ich darauf hin, das die MdC-Prüfung kein „Probelauf" für die GMdC-Prüfung ist. Ich halte die Formulierung in Titel IV (3)(b) „mindestens fünf Gänge" für etwas optimistisch oder gar verlockend, zu diesem Zeitpunkt schon das „ganz große Kino" präsentieren zu wollen. Eins nach dem anderen gilt nach wie vor als guter Ratschlag, aber bitte – jeder nach seiner Façon.

Weitere Punkte in unseren Ordensregeln behandeln die Abläufe bei den Prüfungen. CdC- und MdC- Prüfungen finden im Rahmen eines Kochabends statt, dessen Gestaltung dem Probanden obliegt. Es sind also alle Brüder, die an diesem Kochabend teilnehmen, am Tisch, zuzüglich Jury!

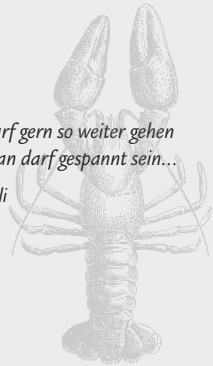
Sie helfen dem Probanden bei der von ihm vorgegebenen Gestaltung des Kochabends, kochen die anderen Gänge des Prüfungsmenüs und dürfen sicherlich bei „Basisarbeiten" wie z. B. Gemüse putzen zur Hand gehen.

Das Fazit einer jeden Prüfung, gleich welcher Rang, sollte immer ein Fest für die Chuchi sein. Ein Höhepunkt in der brüderlichen, kulinarischen Gemeinschaft unseres CC-Clubs.

Wenn ich anfangs von einem erfolgreichen „Prüfungsjahr" 2018 sprach, so kündigt sich bereits jetzt im Januar viel Bewegung in den örtlichen Clubs an: Neben einigen CdC-Aspiranten haben sich bereits 4 Brüder zur MdC- Prüfung und 6 zur GMdC-Prüfung angemeldet!

Das darf gern so weiter gehen und man darf gespannt sein...

Euer Uli



Liebe Brüder,

Willkommen im Neuen Jahr 2019! Ich hoffe, Ihr seid gesund und mit viel Genuss 'reingerutscht.

Freuen wir uns auf dieses Jahr, denn es birgt viele Überraschungen, die unseren Geist, als auch Zunge und Magen verwöhnen werden.

Es erwarten uns dieses Jahr viele Prüfungen, das begeistert uns vom Kapitel besonders, und wir wünschen den Brüdern gutes Gelingen und viel Spaß bei der Herausforderung.

Am 17. und 18. Mai werden wir dann mit Euren Vertretern den Grossrat in Kiel abhalten, neben der Tagung soll es natürlich auch wieder ein rauschendes Fest werden, für das sich die Brüder der Chuchi Schwentine-Raisdorf schon jetzt „tüchtig ins Zeug legen". Wir freuen uns schon sehr darauf, dass der Norden Euch wieder einmal willkommen heißen darf. Schickt bitte alle Stoßgebete an Petrus, damit auch das Wetter stimmt.

Im August (30.08.bis 01.09.) startet dann unser tolles „KIG" – Kochen im Grünen! Thomas und sein Team werden diese Traumveranstaltung mit vielen Überraschungen zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Liebe Brüder, das Kapitel und ich freuen uns sehr, Euch in diesem Jahr wieder zu treffen und mit Euch das eine oder andere Glas Wein zu trinken, begleitet von einem tollen Gaumenschmaus.

Bis bald also – Euer Robert – Grosskanzler

mea culpa, mea culpa, mea maxima culpa

Da ist mir doch im letzten HUMMER wirklich ein „Fauxpas" passiert, als ich die Kochbrüder der Ordensprovinz „Mosel-Saar-Wasgau" zumindest verbal in das Saarland „eingemeindet" habe! Ich gebe Euch mein großes Indianer-Ehrenwort, dass dies ohne jeden politischen Hintergrund geschehen ist und mein Lob Euch allen galt, also auch den Rheinland-Pfälzer Chuchis. Ich kann aber sehr wohl verstehen, dass die Pfälzer unter Euch sich nicht angemessen gewürdigt sahen. Das kommt davon, wenn man im Alltags-Arbeits-Jargon von Eurer Ordensprovinz von „den Saarländern" spricht, wohl wissend, dass diese Bezeichnung geografisch nicht richtig und nicht vollständig ist. So passiert es dann, dass man – ohne es zu merken – diesen Terminus auch verwendet, wenn eine korrekte Bezeichnung angesagt wäre, zum Beispiel in einem HUMMER-Beitrag, sorry!
Tröstlich ist es für mich und mein schlechtes Gewissen, dass ein betroffener Kochbruder – nämlich der Chuchileiter von Pirmasens Dr. Günter Theis – Großmut beweist und meinen Fehler humorvoll aufarbeitet in einem Brief an seinen Landeskanzler:

„ ... Hummer attackiert die Palz.
Warnung vor wechselweiser Invasion!
Euer sehr beunruhigter Günter..."

Lieber Günter, ich verspreche Dir, dass ab sofort und so lange im internen redaktionellen Alltags-Arbeits-Jargon von Eurer Ordensprovinz von „den Pfälzern" gesprochen wird, bis meine Schuld gesühnt ist. Landeskanzler Gerhard Blumenröther werde ich bitten, bei Eurer nächsten Chuchileitersitzung ein Fläschchen von mir zu kredenzen!
Herzliche Grüße an die komplette vereinte Ordensprovinz – 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

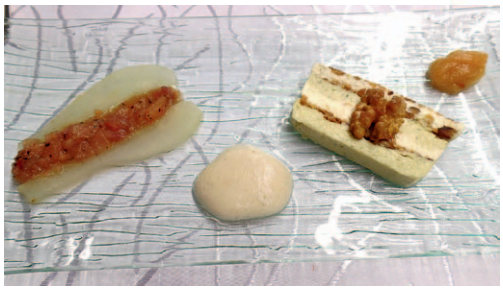
Layout, Produktion, Druck, Verarbeitung und Versand:
Printhouse Darmstadt GmbH & Co KG
Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt
www.printhouse-darmstadt.de

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.

Ein neuer Maître (und ein nicht eingehaltenes Versprechen)



➲ Fürst Karl II August soll am 15.Oktober 1776 nach einem malerischen Picknick mit seiner Maitresse Caroline-Auguste von Esebeck am Südhang des Buchenberges, dem heutigen Karlsberg, gesagt haben:
„Non seulement les plus grands délices culinaires peuvent être dégustés au pied du Buchenberg“ („Nicht nur die größten kulinarischen Genüsse können am Fuße des Buchenbergs genossen werden...“) Diese wörtliche Überlieferung stellte Christian Rubly seinem Maître-Prüfungsmenü am 17. November 2018 voran.
Unter dem Titel „Kulinarische Herbstlust“ präsentierte er zusammen mit seinen Kochbrüdern ein achtgängiges Menü der Spitzenklasse:
Auf Macaron mit einem Lebermousse von der Martinsgans, köstlich begleitet von einem süßen Sauternes 1988 des Château Lafaurie-Peyraguey, folgte frisch geräucherte Entenbrust mit gehackten Waldpilzen und einer Portwein-Kirsche, toll dekoriert mit einem CC-Hummer aus Roten Beeten, begleitet von einem Kir Royal.
Wunderbar samt-cremig ein Maronensüppchen mit einer Weinbergschnecke und frisch gehobeltem schwarzen Piemont-Trüffel, dazu von der Saar ein spritziger, frischer Auxerrois von Karl Petgen, und die Brüder wähnten sich schon im kulinarischen Himmel, bevor überhaupt der erste Prüfungsgang von Christian Rubly anstand: Medaillon vom Seeteufel, fest und doch saftig, gewürzt mit Fenchelsamen, Koriander und einem karamellisierten Speckstreifen, dazu Champagnerkraut und mit Butter aufmontiertem Schalotten-Champagner-Schaum, ideal dazu ein 2015er Chablis La Porte d’Or: Nahtlos konnte sich dieses Gericht in die Reihe vorangegangener Genüsse einreihen.
Ein fein-säuerliches Sanddorn-Sorbet wirkte äußerst appetitanregend für den folgenden 2. Prüfungsgang: Rosa gegartes Kalbsfilet unter einer Kräuterkruste, dazu Rahmwirsing und mit Croutons gefüllte Schneebällchen, gekrönt von einer absolut köstlichen Rahmsauce mit getrockneten Morcheln aus dem französischen Jura. Dazu hätte auch ein Weißwein aus dem Jura gut gepasst, aber der angebotene Rote Pauillac 2012 des Château Batailley war auch ein akzeptabler Begleiter.
Ein besonderer Tropfen wurde zum nachfolgenden Käse wie zum Dessert serviert: Eine Riesling Beerenauslese 2013 vom Weingut Anselmann aus dem pfälzischen Edesheim. Das war ein unübertrefflicher Begleiter sowohl zu der geschmackvollen Mascarpone-Terrine aus Fourme d’Ambert mit Birnenchutney, als auch zum letzten Prüfungsgang, einem Gugelhupf aus Vanilleparfait an dreierlei Waldbeeren-Spiegel mit einer Biskuit-Schnitte mit Beeren, Nüssen und Mandeln auf Brandteig, die jedem Konditormeister zur Ehre gereicht hätte. Insbesondere für diese Kreation zollte OO Alexis Schmelzer dem Kandidaten höchstes Lob in seiner Laudatio.
Der 1. Teil des Versprechens wurde also eingelöst:: Am Fuße des Karlsberges erhielten wir die größten kulinarischen Genüsse. Dafür verlieh OO Alexis Schmelzer dem Kandidaten Christian Rubly mit einer Urkunde die Würde des „Maître de Chuchi“ und Landeskanzler Gerhard Blumenröther schmückte ihn mit dem Hummer am gelben Bande, während er von Chuchileiter GMdC Wolfgang Vogelgesang den Champagner aus dem großen Löffel genießen durfte.
Die Jury aber wartet bis heute auf die Einlösung des 2. Teiles des Versprechens, denn nicht nur kulinarische Genüsse waren angesagt... Aber es sei dem frisch gekürten Maître verziehen, schließlich waren weit und breit keine Maitressen zu finden..

Gerhard Blumenröther

Aufregung bei der 7-Schwaben Chuchi in Augsburg: Gesamte Jury nach MdC-Prüfung festgesetzt

➲ Es begann ganz wunderbar! Christian Kummer, ein junger Wilder in der 7-Schwaben Chuchi Augsburg, hat sich entschlossen, sich die Würde des gelben Bandes zu erkochen. Mit seinem Beikoch Egon Kunz konnte er auch auf die nicht unerheblichen Attribute Geduld und Erfahrung zählen. Für die gestrengen Gaumen der Jury und seiner Chuchi hat er sich Einiges vorgenommen:

***Spanferkelsülze in Starkbiergeleé – Rettich – Meerrettichschaum**
***Topinambursuppe – geräucherter Aal – getrüffeltes Petersilien-Haselnusspesto**
***Süßkartoffelgulasch – Speckchip – Kernöl**
***Kabeljau in Pankokruste – Orangenmöhren – Selleriecreme**
***Gefüllter Kalbsrücken – Ratatouillegemüse – Portweinjus – Polentaschnitten**
Kaffee Panna Cotta – Pinienkern-Karamellsauce

Ja – und wunderbar war auch schon das Amuse-Bouche, die Spanferkelsülze. Wenngleich das Amuse, auf einem Löffel serviert, ein handwerklich perfektes Sülzchen bot, so brachte es doch die Aufnahmekapazität der „Bouches“ der durchtrainierten Grand-Maîtres bis an ihre Grenzbelastung.

Darauf folgte ein samtiges Topinambursüppchen mit Petersilienpesto und als Topping, Räucheraal. Alles fein aufeinander abgestimmt, war es ein wunderbarer Gaumenschmeichler!

Einen absoluten Volltreffer landete Christian aber mit seinem Süßkartoffelgulasch! Die Süßkartoffeln wurden mit Kokosmilch, Maracujasaft und weiteren Zutaten aus der kreolischen Garküche mit einem krossen Speckchip so „getunt“, dass sich Jury und Chuchi einig waren: eine Meisterleistung! Es folgte der Kabeljau, dem leider etwas sein feuchtes Element abhanden kam, aber auch in seiner Gesamtkonzeption überzeugte.

Der Hauptgang, ein Spinatgefüllter Kalbsrücken, war wieder ganz nach dem Geschmack der Jury. Das Fleisch zart-rosa, die Sauce, die Gemüse und die Polenta – die Erwartungen der Jury wurden übererfüllt! Ebenso wurde das Dessert, die Kaffee Panna Cotta, hervorragend bewertet und bildete einen perfekten Abschluß eines tollen Prüfungsmenues.

Die Jury, allen voran Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle, Ordensoberer Christof Straub, Chuchileiter Dr. Ernst Mittermeier und Landeskanzler Herbert Lidel waren sich über die erkochten Verdienste mehr als einig und mit einem Löffeltrunk wurde Christian Kummer feierlich zum Maître de Chuchi erhoben. Nach dem finalen Absingen mehrerer Strophen des allbekannten Augsburger Chuchi-Liedes, verbunden mit dem notwendigen Umtrunk, kam die Zeit des Abschiedes von den 7-Schwaben, die sich bei Kochbruder Helmut, im „Feinkost Kahn“, zu Hause fühlen dürfen.

Da das Treppensteigen mit prall gefüllten Bäuchen etwas zu beschwerlich erschien, nahm die Jury den Lift. Leider empfand auch der Aufzug die vier gewichtigen Herren, obgleich er sonst 6 Normalpersonen zu transportieren hätte, auch zu beschwerlich und blieb prompt zwischen zwei Geschossen murrend stehen. Verdutzte Gesichter bei der Jury, gute Ratschläge der „freien“ Marmiten folgten.

Bereits nach Minuten stieg in dem engen Kabuff die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit im gleichen Maße, wie der Sauerstoffgehalt abnahm. Uns Allen war plötzlich klar, wie Schmorgerichte eigentlich wirklich funktionieren!

Unser Großlöffelmeister Hans-Peter, als einziger auf dem Holzkoffer seines goldenen Löffels thronend, aber deshalb nicht minder schwitzend, übernahm nun Kraft seines sonst so kommunikativen Amtes, die Konversation mit der Notfalltante von OTIS. Die war zwar von der drängenden Kraft und Wucht seiner Worte hörbar beeindruckt, konnte uns die Rettung aber trotzdem nicht unter einer halben Stunde versprechen. Sie versicherte uns jedoch ihres trostreichen Mitgefühls. Also... warten! Unser Großlöffelmeister murmelte etwas von: „gar nicht lustig...“ vor sich hin.

Wir näherten uns unterdessen dem perfekten Garpunkt, als nach ca. einer ¾ Stunde dann doch ein fröhlicher Monteur sein Gesicht durch die Aufzugstür quetschte, mit den anerkennend-respektvollen Worten: „Ja, habt‘s Ihr a Hitz do drin“. Unserem heiligen Notfall-Christophorus gelang alsbald das Öffnen der Türe und er machte den Weg frei. Mit einem gekonnten Felgaufschwung auf das ca. 1,5 m höhere Geschoß konnten dann die vier klaustrophobierten und dehydrierten CC-Würdenträger den Ort ihrer Klausur, unter dem Applaus der erleichterten Kochbrüder, wieder verlassen.

Übrigens: Der neue MdC Christian war aber nachweislich eines Alibis und mangels eines Motives, an der Festsetzung der Jury mit Sicherheit nicht beteiligt: Er erhielt nämlich eine ganz hervorragende Benotung!

LK Herbert Lidel

Paul-Ricard-Chuchi Ensdorf: Bravouröse Kochleistung von Klaus Engeldinger

➲ Die Ansprüche sind hoch in der Chuchi Ensdorf. Es ist eine Chuchi ausgezeichneter Feinschmecker und exzellenter Köche. In dieser Riege der Maîtres adäquate Gerichte zum Erwerb des Hummers am gelben Bande zu kreieren ist keine Aufgabe, die sich „en passant“ erledigen ließe. Aber Klaus Engeldinger hat mit seiner Leistung am 23. November 2018 bewiesen, dass er dazu gehört, zu den Ensdorfer Künstlern am Herd:

Nach einem Aperitif-Auftakt mit Rum-Orange-Cocktail und anschießenden Räucherlachs-Knusperpralinen auf Wasabi-Gurke folgte ein toll samtiges Maronensüppchen mit frischen Pfifferlingen und rosa gegarten Scheiben vom Reh Filet, bevor Klaus Engeldinger als ersten Prüfungsgang Röllchen aus hervorragend marinierten, zarten und saftigen Lachsforellen auf jungem Spinat mit gerösteten Pinienkernen servierte: Zusammen mit einem 2016er Weißburgunder des Weingutes Emrich-Schönleber von der Nahe ein Hochgenuss.

Der zweite Prüfungsgang folgte sogleich mit einem perfekt gegarten Filetsteak vom saarländischen Weiderind, dazu toll gefertigte Maronen Pasta und gewürfelte Kohlrabi sowie einer Saucen Reduktion, die einfach „meisterlich“ war. Dass aus dem Lubéron in der Provence auch Rotweine kommen, die durchaus zu den „Großen“ aus Frankreichs Süden zu zählen sind, bewies der mit diesem Gericht toll harmonierende 2012er Gros Lubéron der Domaine Guillome.

Bevor Klaus sein Dessert präsentierte, stellte CdC Léon Chaussy sein traditionelles Käsebüffet vor. Ohne dieses Käsebüffet vom „Maître Fromagier“ Léon ist ein Menü in der Chuchi Ensdorf seit eh und je nicht vorstellbar: Im Saarland, in Frankreich und in Luxembourg hat Léon Chaussy seine Käselieferanten, die ihm feinste, bestens gereifte Rohmilchkäse auf Bestellung liefern und die er seinen Kochbrüdern nicht nur mit feinen Brotsorten, sondern auch mit launigen Worten und hintergründigem Humor serviert. Ein Minervois AC Aires Hautes Clos d’Escandil konnte mit seiner ausladenden Frucht und Brillanz in den Aromen den kräftigen Käsen standhalten.

Zum Schluss aber musste Klaus Engeldinger beweisen, dass er auch mit Desserts seine Kochbrüder verwöhnen kann: Dies ist ihm überzeugend gelungen mit einem Macadamia Eis und Mandel Panacotta mit Mandarinen.

Wie kann man einen solchen Hochgenuss noch steigern? Mit einem frischen, kraftvollen Weißwein aus Frankreichs Süden „Tarriquet Les Dernières Grives 2015“. Ein Wein aus den spät gelesenen Trauben, die den „dernières grives“, den letzten in den Süden gewanderten Drosseln streitig gemacht werden. Eine tolle Wahl von Klaus Engeldinger.

Die Jury, bestehend aus MdC Ulrich Alt, dem CL der Chuchi Saarbrücken und MdC Peter Schwarz, dem CL der Chuchi Ensdorf sowie Landeskanzler Gerhard Blumenröther würdigten die Leistung des Probanden mit einer hohen Note.

Fazit: Ein tolles Rangerhebungskochen, ein genussreicher, brüderlicher Abend, eine Laudatio, Ernennungs-Urkunde zum „Maître de Chuchi“, den Hummer am gelben Bande, ein großer Schluck Champagner aus den Löffel des Landeskanzlers und ein stolzer, aber auch erleichterter neuer „Maître de Chuchi“.

Gerhard Blumenröther

Vom Chef de Chuchi zum Maître de Chuchi

➲ Gemäß des Mottos „Man liebt das, wofür man sich müht, und man müht sich für das, was man liebt“, hat der Chuchi-Leiter Baden-Baden, Thomas Frisch sich mit seinem 7-Gänge-Menue, wovon 3 Wertungsgänge waren, den Rang eines Maître de Chuchi erkocht.

Die Jury, bestehend aus den Prüfern Vizegroßkanzler Axel Müller, Landeskanzler Helmuth Balser und GMdC Ansgar Hoferer, wurde in der Euraka Baden-Baden, dem Domizil der Chuchi Baden-Baden, herzlich willkommen geheißen.

Ein Hingucker war der festlich gedeckte Tisch, passend zur Jahreszeit mit herbstlichen Akzenten, von Floristmeister und Chuchi-Bruder Reiner Baudistel, der auf mehr hoffen ließ.

Bestens vorbereitet und mit ruhiger Hand konnte Thomas nun mit seinem Menue starten.

Los ging‘s mit einem Amuse-Bouche bestehend aus einer Jakobsmuschel-Saltimbocca an einer Erbsencreme und Vanille. Hierzu wurde ein Cremant d‘Alsace Domaine Muré Crémant d‘Alsace Cuvée Prestige Brut gereicht.

Nach dem ersten Wertungsgang, einem frittierten Onsenei, begleitet von einem Topinambur Espuma, dazu Muscheln im Rieslingsud und einem spritzigen 2016 Weissburgunder J2 vom Weingut Becker Landgraf aus Gau-Odernheim, konnte es mit dem Zwischengericht, einer Maronensuppe mit geräucherter Entenbrust und Chili-Zimt-Croutons, weitergehen.

Die Fischravioli an Blattspinat mit einem Hummerschaum, dazu ein 2016 Pouilly-Fumé Domaine Jean Pabiot von der Loire, schlossen den zweiten Wertungsgang ab. Um den Gaumen für das dritte Prüfungsgericht, nämlich einem Hirschkalbsfilet mit gebratenem Gemüse, Waldpilzen und Schwarzwurzelcreme weiter zu verwöhnen, wurde ein Lambic-Sorbet mit Pflaume und schwarzer Johannisbeere vorweg serviert, wobei der 2012 Propiedad Palacios Remondo aus dem Rioja zur Hauptspeise sehr gut dazu passte.

Gesättigt und äußerst zufrieden, konnte man sich dem Dessert, einem Parfait von Nougat de Montelimar mit karamellisierten Apfelspalten und dem Pajarete Pedro Ximenez aus Malaga, widmen. Geschafft und zufrieden hörte sich Thomas die Laudatio von Vizegroßkanzler Axel Müller an. Er bescheinigte dem Prüfling, dass er sich den Anforderungen mit Bravour gestellt hat. So stand dem Löffeltrunk nichts mehr im Wege. Mit dem Hummer und dem gelben Band sowie der dazugehörenden Urkunde, überreicht durch GMdC Ansgar Hoferer, wurde Thomas in den Rang eines Maître de Chuchi erhoben und durfte die Glückwünsche seiner tatkräftig unterstützenden Kochbrüder entgegen nehmen.

Chuchileiter der OP Mosel-Saar-Wasgau 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 „Stormwind“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 GMdC-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.

Die Chuchi „Paul Ricard“ Ensdorf/ Saar begrüßt einen neuen MdC

➲ Mit dem Zitat: „Fürchte dich nicht, langsam zu gehen, fürchte dich nur, stehen zu bleiben.“ (Chinesische Weisheit) startete unser Kochbruder Alexander Heintz am 28.September 2018 sein Rangerhebungskochen. Die Jury, Majordomus GMdC Thomas Schmidhuber, Landeskanzler GMdC Gerhard Blumenröther und Chuchileiter MdC Peter Schwarz, konnten am Ende des Rangerhebungskochen feststellen, dass Alexander dieses Zitat bei seiner Prüfung hervorragend umsetzte.

Schon die ausgefallene Kompositionen seines Aperitif, Pisco Sour, in einem Spiel von Süße und Säure und dem bekannten Barsol Primero Quebranta Pisco mit der cremigen Raffinesse von Eischnee, war schon ein Hinweis, was uns an diesem Abend an weiteren Köstlichkeiten noch erwarteten würde.

Als Amuse-Bouche folgte „Rote Bete – Rinderfilet – Krabben“ (Variation vom Labskaus 4.0), eine außergewöhnlich Kombination mit einem feinen Spiel von Aromen.

Auch die Fenchelsuppe „Curry und Orange – Salsiccia“ zeichnete sich durch ein ausgewogenes Verhältnis von Schärfe und Frucht aus, das durch die Salsiccia harmonisch ergänzt wurde. Begrüßt wurde die Suppe mit einen Weißwein aus dem Piemont „La Marchesa Gavi 2016“, der mit seinem mineralisch, schlanken Charakter, die fruchtige Note der Suppe sehr gut begleitete.

Darauf folgte ein „Spinatrisotto – Involtini von der Seezunge – Zitronenschaum“. Das cremige (schlotzige) Risotto mit den perfekt gegarten Involtini und der fruchtigen Säure des Zitronenschaums mit dem „Champagne Godmé Brut Blanc de Blancs“ läutet gebührend den ersten Wertungsgang ein.

Der erste Wertungsgang „Lauwarmer Thunfisch – Tomatensorbet – Tomaten-Mango-Kompott“, ein außerordentlich aufwendiger Hauptgang zeigte uns mal wieder, wie sich so ungewöhnliche Komponenten harmonisch ergänzen können. Der Tunfisch perfekt gegart mit einer Schärfe, die sich mit dem Tomatensorbet hervorragend verband und mit der Süße des Tomaten-Mango-Kompotts ergänzte. Abgerundet wurde das Gesamtbild dieses Gerichtes durch einen Riesling von Stefan Winter 2016 aus Rheinhessen mit Aromen von Zitrus und Apfel.

Wer sich nun fragte, ob sich diese Leistung im zweiten Wertungsgang wiederholen ließe, wurde mit „gefülltem Lamm – Zuckerschoten – Süßkartoffeln“ mehr wie überrascht. Das gefüllte Lamm, perfekt gegart, mit einer fein abgestimmten Füllung und einer exzellenten Soße konnte überzeugen. Die Beilagen von Zuckerschoten und Süßkartoffeln rundeten dieses Gericht hervorragend ab. Begrüßt wurde dieser Gang von einem „Ojo de Agua Malbec 2016 Mendoza“ aus Argentinien, der mit seinem vollfruchtigen Bouquet schwarzer Kirschen, Pflaumen und Lakritze, diesen Fleischgang hervorragend begleitete.

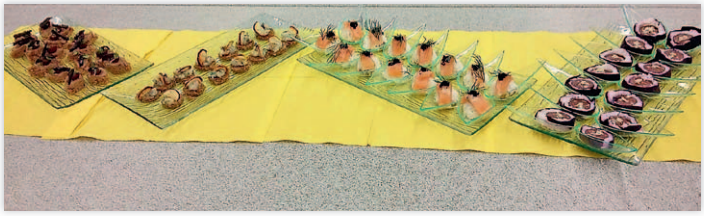
Während des Käsegangs konnte Alex dann noch einmal tief durchatmen. Der Nachtisch, eine Komposition von „Salz-Grapefruit-Karamelleis – Rosmarin Panna-cotta – gebratener Pfirsich“ sollte die Jury letztendlich überzeugen. Der Kontrast von Salz, Süße, Säure und dem feinen Aroma von Rosmarin war perfekt gelungen.

„Alexander, du bist eines Maîtres sehr würdig“, lautete konsequenter Weise auch das einstimmige Urteil der Jury. Mit der Urkunde, dem Hummer am gelben Band und dem Löffeltrunk, begleitet von den herzlichsten Glückwünschen aus der Bruderschaft und seinen Kochbrüdern fand diese hervorragende MdC Prüfung in einer gemütlichen Runde einen würdigen Abschluss.

MdC Klaus Engeldinger

Eine phantasievolle Reise in den Schwarzwald

➲ Um den hohen Rang eines Maître de Chuchi zu erwerben, entführte Markus von der Chuchi Karlsberg, Homburg, die Juroren, Majordomus Thomas Schmidhuber, Landeskanzler Gerhard Blumenröther und Chuchileiter Wolfgang Vogelgesang und seine Kochbrüder kulinarisch in den Schwarzwald.



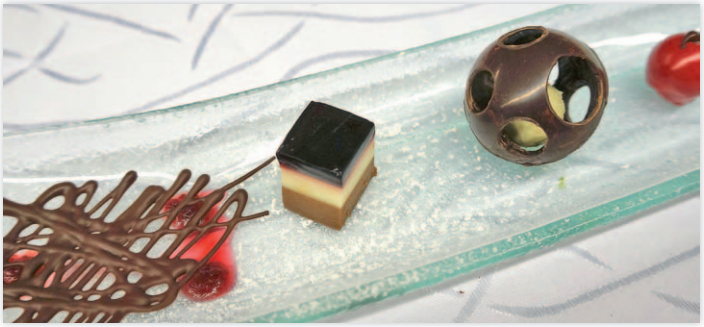
Zum Auftakt gab es eine Auswahl „Schwarzwälder Tapas“: Blutwurstmaki, Saiblingsnigiri, geröstete Brotscheiben, einmal mit Kastanienpüree, einmal mit Apfel-Zwiebel Schmalz. Der folgende

erste Prüfungsgang „Gestapelte Forelle mit Treibholz“ entpuppte sich als kunstvolle Komposition aus aufeinandergestapelten Mini-Rote Beete Crêpes, verbunden mit Forellenmus und „Treibholz“ aus selbstgefangener und geräucherter Forelle sowie Kartoffel-Meerrettich Puffer und einer Honig-Senf Sauce.

Das anschließende „Wachtelei aus erwachsenem Tier auf blühender Wiese“ war eine Wachtelpraline aus der Wachtelbrust gefüllt mit Farce und Gänseleber auf Salat mit Blüten und Zwetschgenchutney. Sehr phantasievoll ging es weiter mit „Schnecke in Schnecke auf grüner Pilzwiese“ einer mit Schneckenragout gefüllten Schneckennudel und Morchel-Pannacotta unter Petersilienöl.

Nach einem erfrischenden Zwetschgensorbet und Zwetschgenessig des „Essigdoktors“, der den Appetit neu anregte, dann der zweite Prüfungsgang, „Kauendes Kalb auf grüner umzäunter Weide“, sehr zarten 48 Stunden Sous-Vide gegarten Kalbsbäckchen, nebst einer Erbsencreme, umgeben von einem Zaun aus Herzoginkartoffeln.

Es folgte der Käsegang „Strenger Fladen“ ein Teigfladen überbacken mit einer würzigen Käsemischung mit Speck und Zwiebeln. In seinem 3. Prüfungsgang „Schwarzwaldtorte, ..., nur anders“, baute Markus das bekannte Dessert neu auf und präsen-



tierte Türmchen aus Schokoladen-, Sahne- und Kirschgelatine, eine Kirschpraline überzogen mit Mirror-Glaze, sowie einer Trüffelpraline, mit Kirsch-, Sahne-, Schokoladenfüllung in einem Schokoladenkäfig. Dies bildete den Abschluss eines gelungen Maître-Menüs.

Die zu den Speisen ausgewählten Weine, der Weingüter Friedrich Becker Schweigen und Lorenz und Corina Keller Erzingen, harmonierten vorzüglich.

Die Juroren waren sich einig: Markus Kania ist ein würdiger Maître de Chuchi. Die Überreichung der Maître Urkunde und des Hummers am gelben Band sowie der obligatorische Löffeltrunk beschlossen einen gelungen und harmonischen Kochabend.

Austern – Hummer – Jakobsmuscheln – Steinbutt: zweiter Kurs der Chuchi Pirmasens bei Vjekoslaw Pavic

➲ Guter Unterricht heißt auf vorherigen Lektionen aufbauen – und genauso hat unser Lehrmeister, Sternekoch V. Pavic, seinen zweiten Kurs strukturiert (über den ersten, siehe HUMMER 1/17). Am 5.11.18, 12.30 Uhr, startete die vollständige Landgrafen-Chuchi Mannschaft in der Brasserieküche mit einer Stabsbesprechung – parallel zu einem Imbiß aus Birne-Bohne-Speck-Süppchen, gefolgt von Fregola sarda mit confiertem Lachs. Pfälzische Weinbegleitung ist obligatorisch bei Sommelier Alexander Wahl.

Aber an die Arbeit, wer fleißig seine letzten (s.o.) Lektionen repetiert hat, (das Herstellen diverser Fonds), darf nun Saucen komponieren. Saucen zu den edelsten Erzeugnissen des Meeres – so unser Wunsch. Zunächst eine kleine Fingerübung: das korrekte Öffnen der Auster mittels einer „Lancette à huitres", spitzer als die deutschen Modelle und optimal zum Öffnen von der Seite, nicht vom Gelenk der Auster her, diese dann serviert mit Passionsfrucht-Mango-Mischung statt Vinaigrette. Danach Carpaccio vom bretonischen Hummer. Die gekochten Teile (Schwanz und Zange) in dünnen Scheiben unter der Wärmelampe (in Folie eingeschlagen) erwärmt und dazu eine Currysauce mit zwei Fonds als Basis: Fond blanc (vom Geflügel) und Fischfond. Besondere Tipps: Apfel gehört dazu, auch Gari-Ingwer. Curry setzt sein Aroma erst richtig frei unter Hitzeexposition. Die später bereitete Safransauce als Begleitung der Coquilles St.Jacques braucht aber für ihren intensiven Geschmack Zeit, somit über 24 Stunden ziehen lassen.

Zu den Jakobsmuscheln ist speziell anzumerken: Meister Pavic favorisiert alle bretonischen Meeresfrüchte, nicht aber die dortigen Jakobsmuscheln! Da jene per Schleppnetz eingesammelt werden, sei häufig eine gewisse Sand- und Schlickansammlung in ihrem Inneren, was nach kurzer Lagerzeit den Geschmack verändern würde. Dies sei mit getauchten norwegischen Muscheln ausgeschlossen. Auf den Fotos sind diese Muscheln an der weißen Plastikklammer am Rand zu erkennen. Gut zu wissen, ich aber bin mir nicht sicher, ob meine Zunge einen solchen Unterschied je würde erkennen können. Was aber immer zu erkennen wäre, ist der sensationelle Sancerre, Bernard Reverdy 2017, Chapeau!!!

Das Zerlegen eines Fisches zeitigt 50% Abfall (OK, für einen Fond noch verwertbar), St Pierre etwa 60% – und der Star des Abends, der 6 kg-Steinbutt? Eigentlich hätten wir wetten sollen, denn das war ein Ergebnis, das so in keinem Fischbuch steht. Nachgewogen wurden es dann nur noch 1,7 kg verwertbares Fleisch! Dies wird mit Madeirasauce serviert werden – und als Tipp dazu: Trüffeljus hilft den Geschmack zu optimieren. Überhaupt, welche Tricks nehmen wir mit nach Hause: wir beginnen eine Sauce mit dem Erhitzen von Fond mit Butter, um die Glaçage (im Wörterbuch als „filmähnliche Gesamtfläche" definiert) zu verbessern; nicht nur Absieben, sondern auch durch ein Tuch passieren; nicht mit dem Handmixer aufschäumen, sondern die viel höhere Drehzahl des Thermomix® ausnützen und vieles mehr.

Nachdem nun die Beispielgerichte verzehrt waren, alle von allerhöchstem Niveau versteht sich, war dieser 10 stündige Intensivkurs leider schon zu Ende. Jedoch konnten wir zwei Wochen später, dank der Löffelführung (und des Sponsoring) von Stephan Markert, GMdC, diese erlernten Rezepte nachkochen und durften uns selbst gratulieren, denn wir haben an diesem Kochkurs offenbar mit Erfolg teilgenommen!

Am Ende wird alles gut, und wenn es nicht gut wird, ist es noch nicht das Ende *(Oscar Wilde zugeschrieben)*

➲ Die im Jahre 2014 neu gegründete Chuchi Sindelfingen Sindolf entwickelt sich gut und macht auf sich aufmerksam in Württemberg und auch über die Grenzen hinaus.
Der Ursprung dieser Neugründung lag in der geplanten Auflösung der Chuchi Stuttgart Rössle durch dessen ehemaligen Chuchileiter.
Die Köche aus Stuttgart Rössle suchten einen Neuanfang, gründeten unter der Leitung von Rainer Anglett CL die Chuchi Sindolf und zeigten seither mit Ihren Prüfungen ihr Engagement und ihr Können im Kochen: Oliver Claus CdC, Martin Nicklous Scott CdC und Matthias v. Löwe MdC.
Kochbruder Nicklous Scott ist neuer CL bei Stuttgart Rössle und baut eine der ältesten Chuchinen im CC Club wieder neu auf.
Über das für die Kochabende neu gefundene kleine Küchenstudio sind die Köche dankbar und zufrieden. Für mich als Koch, der seine GMdC Prüfung kochen würde, ist diese Küche viel zu eng und hat leider kein Ambiente.
Der Koch Michael Förch stand bei jedem Handgriff unter Kontrolle der kritischen Prüfer (hautnah). Er war cool und hat am Ende seinen GMdC erfolgreich erkocht.
Einen Gang möchte ich beispielhaft beschreiben. Menü und alle Rezepte stehen unter www.chuchi-wuerttemberg.de.

Wild Consommé mit Wachtelei und Chili: Brühe mit Wildknochen, Gemüse, Pilze, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, Orangenschale, Piment, Wacholderbeeren, Nelkenpfeffer, Eiweiß zur Klärung, eine Prise Salz, am Schluss mit Sherry, Madeira abschmecken.
Eine Consommé ausgezeichnet gewürzt! Die einen sagen zu sehr reduziert, die anderen zu viel Salz. Für mich ein besonderes Genusserlebnis, mit einem toll eingesetzten Wachteleigelb.
2018 hatte ich den Wunsch an meine Chuchinen geäußert, Gewürze in den Focus zu stellen.

Am Ende ist alles gut. Ein neuer GMdC Michael Förch in einer jungen Chuchi, der Chuchi Sindolf. Gratulation.

Landeskanzler Württemberg Bernd Britzelmayer

Foto: Tapico / Wikimedia Commons / CC-BY-SA-3.0 / GFDL

Großrat am 17. + 18. Mai 2019 in Kiel

Foto: KarleHorn / Wikimedia Commons / CC-BY-SA-3.0 / GFDL

Liebe Kochbrüder,

der Termin für den Großrat ist sicherlich schon in eurem Terminkalender vermerkt. Ohne schon zu viel verraten zu wollen, erhaltet ihr einen kleinen Abriss der geplanten Schifffahrt. Es wird eine einmalige, für euch zusammengestellte Tour, die nicht wiederholbar sein wird, also keine Linienfahrt. Das Museumsschiff Stadt Kiel ist eines der wenigen Schiffe, auf dem Kapitän und die Mannschaft sich auf einen Besuch im Maschinenraum und auf der Brücke freuen. Vom Bahnhofskai mit der weltweit einzigen Dreifeldzugklappbrücke geht's an den Kreuzfahrschiffen und den Fähranlegern nach Schweden und Norwegen vorbei, zu den Werften. Mit Glück kann man einen Blick auf den Neubau eines U-Bootes oder einer Mega-Yacht erhaschen.
Auf dem Weg zur Schleuse des Nord-Ostsee-Kanals, der am meisten befahrenen Wasserstraße der Welt, lassen wir das Geomar und die Güterhäfen hinter uns. Von der Schleuse geht es bis fast ans Ende der Kieler Förde nach Laboe mit dem U-Boot und dem Marine-Ehrenmal. Station werden wir noch bei den Seenotrettungskreuzern mit einer entsprechenden Führung machen.
Natürlich ist unterwegs und an den Haltepunkten für euer leibliches Wohl gesorgt. Lasst euch von der regionalen Küche Schleswig-Holsteins überraschen, nur so viel wird verraten, echtes Küsten-Sushi und Möwenschiss werden die wenigsten von euch bisher gegessen/getrunken haben. Die Anmeldeunterlagen erhaltet Ihr in Kürze von Monika.

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

Ein blaues Band für Uli Demmer von den Dortmunder Pottkiekern

➲ Entsprechend der Ordensregeln hat ein Bewerber für das blaue Band zu zeigen, dass er die Gestaltung eines Kochabends allein verantwortlich auf die Beine stellen kann. Dass dies auch mit authentischer Hausmannskost hervorragend funktioniert, belegte Ulrich Demmer zum Jahresabschluss bei „seinem“ Kochabend der Dortmunder Pottkieker am 14.12.2018.
Unter der Devise „Wat leckret im Pott ausm Pott“ demonstrierte Uli bestens organisiert mit seinem Menü:
Kartoffel-Kaltschale mit Currywurst // Biersuppe // Kräuterfisch auf Linsengemüse // Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln // Westfälische Pumpernickel-Creme mit Kirschsauce, begleitet von ausgesuchten Weinen des Weingutes Graf von Weyher aus der Pfalz, seine Verbundenheit mit der regionalen Küche und bewies, dass man auch mit bodenständigen Gerichten einen schönen Kochabend bewerkstelligen kann, der einem den Mund zu wässern vermag.
Kochen (und Essen) wie da, wo du wech kommst, heißt ja auch nicht automatisch „Old School“ und ist oft besser als den letzten Gastro-Neuheiten hinterher zu hetzen. „Old School“ sollte man jedoch erst mal können (und Uli kann’s) – dann sieht man weiter. Das Rezept der Suppe war allerdings zurecht in Vergessenheit geraten.
Die Prüfungsjury unter dem Vorsitz von Landeskanzler Dr. Holger Tietz mit Hans-Werner Neumann, dem CL Handwerker-Chuchi

Arnsberg und unserem CL Dr. Christian Hoffmann wies natürlich darauf hin, dass es hinsichtlich der Finesse noch Luft nach oben gäbe. Aber unter der genannten Maxime der Ordensregel hat Uli alles richtig gemacht und sich den Titel Chef de Chuchi redlich verdient. Man muss sich ja auch noch steigern können – auf das gelbe Band sind wir schon jetzt gespannt.

Der Schluck vom großen Löffel beendete einen tollen Abend.
Vielen Dank dafür, lieber Uli!

KiG 2019 „Die Zweite“

Denkt daran, das KiG 2019 findet vom 30. August bis 2. September statt!

Wie wir im letzten Hummer berichtet haben, gibt es für das KiG 2019 mehrere Neuerungen, die an dieser Stelle den räumlichen Rahmen sprengen würden.
Wir haben deshalb an alle Chuchileiter ganz ausführlich über die Änderungen berichtet.
Darüber hinaus könnt Ihr KiG 2019 „Die Zweite“ auf unserer Internetseite in voller Länge studieren und Euch ausführlich informieren.

Vorab nur soviel:

- *Für Kochbrüder, Kochschwägerinnen, Lebenspartner und Familienmitglieder beträgt der Teilnahmebeitrag für das gesamte Wochenende 60 Euro.*
  Für Gäste haben wir den Betrag für das gesamte Wochenende auf 90 Euro erhöht.
  Kinder und Jugendliche bis zum vollendeten 13. Lebensjahr zahlen nichts, sie sind wie bisher kostenfrei vom Club eingeladen.

- *Die Materialvergütung für die kochenden Chuchinen wird erhöht und künftig nicht anhand von Auslagenbelegen abgerechnet, sondern es wird eine Materialkostenpauschale von 210 Euro für ein halbes und 420 Euro für ein ganzes Zelt geben. Im Gegenzug verpflichten sich die kochenden Chuchinen bei einem halben Zelt mindesten 2 und bei einem ganzen Zelt mindestens 4 Speisebeiträge anzubieten.*

- *Die Anmeldung ist auf der Clubinternetseite freigeschaltet, sodass Ihr Euch bereits jetzt anmelden und Euer Zelt reservieren könnt. Ergänzungen oder Änderungen der Onlineeinträge können bis zum Stichtag 14.07.2019 online vorgenommen werden. Hotelkontingente sind reserviert. Die Hotelangebote sind in der Onlineanmeldung aufgeführt.*

Es grüßt Euch brüderlich
Thomas Schmidhuber MD und das komplette Orgateam

Uwe Gottbehüt neuer MdC in der Rheingau-Chuchi-Kiedrich

➲ Unser Kochbruder und CdC „Jason“ (Uwe Gottbehüt) entschloss sich am Anfang diesen Jahres, die Rangerhöhung zum MdC anzugehen. Ein guter Vorsatz, den er frei nach dem Motto „Ein Mann ein Wort“ am 20. Oktober 2018 in die Tat umgesetzt hat.
So trafen sich die Kochbrüder am Prüfungstag schon am Nachmittag im Kochdomizil um Vorbereitungen unter der Leitung des Prüflings zu treffen. Gegen 18 Uhr war die Prüfungskommision mit: Ordensoberer und GMdC Christof Straub, Landeskanzler und GMdC Jean-Claude-Fourcade sowie Chuchileiter und GMdC Peter Gottbehüt komplett, und die Prüfung konnte beginnen.
Schon während der Vorbereitungszeit hatte Jason den Tisch in eine, dem Anlass entsprechende, Tafel verwandelt, die schon vom Ansehen her Lust machte daran zu „Speisen“. Ein gutes Mies-en-place ist die „halbe Miete“ und verringert den Stress-Faktor während des Kochens erheblich. Die zweite „halbe Miete“ sind gute Zutaten und die Kenntnis ihrer richtigen Zubereitung. Hier zeigte unser Jason, dass er wahrlich ein geeigneter Anwärter auf das gelbe Band ist, denn, nach der standesgemäßen Begrüßung aller Anwesenden, überraschte er uns mit folgendem Menü:

Amuse Geule

*

Herbstlicher Blattsalat mit Wildhasenrücken und marinierten Beeren

* * *

Hacksteak à la Jason

* * *

Gedünsteter Seeteufel auf Safransoße mit Schnittlauch-Öl und Ricotta-Fenchel-Ravioli

* * *

Sous Vide gegarte Entenbrust mit Trauben-Cassis-Soße und Walnussknödel mit karamellisierten Walnüssen

* * *

Schokoflan mit Orangenschmand und Orangenfilets

Alle Teilnehmer der Prüfung waren von der Zusammenstellung und der Zubereitung wie auch von der Auswahl der passenden Getränke absolut überzeugt. Die einzelnen Gänge wurden in absolut guter

zeitlicher Folge serviert, sodass die Jury auch immer noch genügend Raum zur Bewertung der einzelnen Speisen hatte.
Schlussendlich kam sie dann auch zu einem einvernehmlichen Ergebnis welches „Prüfung mit hoher Punktzahl bestanden“ lautete.
Die abschließende Laudatio vom Ordensoberen Christof Straub würdigte die Leistung des neuen MdC Uwe Gottbehüt dann auch in hohem Maße. Und dann, endlich, gab es das gelbe Band, die Urkunde und den obligatorischen Trunk aus dem Römer. Danach gratulierten alle Anwesendem dem frisch gebackenen MdC, der die Glückwünsche mit Stolz, wenn auch etwas abgespannt, entgegen nahm.

Kiedrich im Oktober 2018 – CPB (MdC)

Ehrung für 40 Jahre Mitgliedschaft

➲ *Die Stoapfalz Chuchi Amberg e.V. ehrt Alfred Pleitner und Peter Haberberger für 40 Jahre Mitgliedschaft. Chuchileiter Günter Kühnlenz überreicht zur Laudatio einen goldenen Jackenknopf in Form eines Hummers, dem Symbol, das die Marmiten auf der Kochjacke tragen.*

Am Bild von links nach rechts: Stefan Dorsch CdC, 2. Vorstand und Schriftführer, Günter Kühnlenz GMdC, 1. Vorstand und Chuchileiter, Peter Haberberger MdC, Wolfgang Widmann, Almosier und Alfred Pleitner CdC.
Abbildung Jackenknopf von Goldschmied und Kochbruder Batho Gündra

Die Kochbrüder Alfred Pleitner CdC und Peter Haberberger MdC sind nun mehr als 40 Jahre Mitglied bei den Stoapfalz Chuchis Amberg und in der Bruderschaft der Marmiten. Beide bringen sich immer noch aktiv ins Clubgeschehen ein.
Alfred ist seit vielen Jahren Kassenprüfer und Träger des goldenen Emblems des CC-Clubs auf seiner Kochjacke. Peter hatte im Laufe seiner Mitgliedschaft schon viele Posten im Kochclub erfolgreich inne, u.a. auch Chuchileiter. Er ist eine tragende Säule des Kochclubs und engagiert sich z.B. für die Durchführung der Kochkurse und Workshops, aber auch, um neuen Kochbrüdern Tips & Tricks und Küchen Know-how zu vermitteln.
Beiden wurde von Chuchileiter Günter Kühnlenz ein goldener Hummer in Form eines Jackenknopfes überreicht. Der Knopf ist in massivem 925er Silber gegossen und matt mit Gold plattiert und wurde von Batho Gündra, Kochbruder in Worms, entworfen und realisiert. Batho ist ein hoch dekorierter Schmuckdesigner, ausgezeichnet mit zahlreichen Design- und Staatsehrenpreisen und lehrt an der Goldschmiedeschule Pforzheim.

Weinflirt 2018 der Chuchi Freiburg im Land des Klingelbergers

➲ Nach einigen frühen „Hundstagen“ im Juni, sollte der 23. des Monats mit Kochevent-verträglichen Temperaturen und strahlendem Sonnenschein glänzen. Beste Voraussetzungen also für unseren Weinflirt, welchen die Chuchi Freiburg dieses Jahr für insgesamt 50 Personen auf dem Weingut Schloss Ortenberg in der Ortenau ausrichtete. Trotz des abgekühlten Wetters trafen noch vor dem Start um 13.30 h die ersten durstigen Gäste ein. Dies brachte Matthias Wolf, den Weingutleiter, nicht in Verlegenheit. Mit einem beherzten Griff in Kühl- und Gläserschrank förderte er ganz außerplanmäßig einen frisch-fruchtigen Rivaner zutage, der den Frühstartern ganz ausgezeichnet mundete.

Zur offiziellen Begrüßung konnten wir dann mit unseren Gästen, darunter einige unserer befreundeten Kochbrüder aus Molsheim und Offenburg, sowie natürlich unseren Schwägerinnen, in Erwartung eines großartigen Tages anstoßen. Die erste Stärkung zum Rivaner bestand aus frisch gebackenem Brot mit allerlei Feinem: Speck und Coppa aus dem Schwarzwald, Jambon Persillé, Paté und Salami sowie einer Auswahl bester Ziegenkäse aus dem nahen Elsass. Mit diesem Auftakt waren die Erwartungen an unser diesjähriges Menü natürlich entsprechend hoch. Für dieses Jahr hatten wir uns folgendes vorgenommen:

Forellentartar auf Kartoffelpuffer mit Zitronenschmand und Gremolata
2016 Pinot Sekt brut
Spargel-Crêpe an Kräuter Vinaigrette
2017 Weißburgunder Granit trocken
2017 Weißburgunder & Chardonnay Granit trocken
Lachs im Buchenholzspan mit Taboulé
2016 Sauvignon blanc Granit trocken – 2016 Klingelberger Alte Reben trocken
Kalbsbäckle an Morchelrahmsauce mit Safran Tagliatelle
2015 Pinot noir Granit trocken – 2016 Spätburgunder Alte Reben trocken
Spargeleis mit marinierten Erdbeeren und Pumpernickelcrunch
2016 Muskateller Granit feinfruchtig
2015 Spätburgunder Weißherbst Auslese

Während unserer Menü-Vorbereitungen wurden die Gäste auf einen kleinen Spaziergang durch Rebberge und Keller eingeladen und mit einem kühlen Glas Wein in der Hand in Struktur und Geschichte des im Jahre 1997 gegründeten Weinguts Schloss Ortenberg eingeweiht. Die Vorfreude und Neugier auf die Weinbegleitung zu unserem Menü war somit geweckt, ebenso der Appetit, und wir konnten unsere Gäste gegen 16.30 Uhr in den mit Sommerblumen festlich dekorierten und eingedeckten Verkostungsraum bitten. Wir starteten unser Menü mit einem sommerlich-leichten Amuse in Form eines Forellentartars, serviert auf einem kross gebratenen Kartoffelpuffer und veredelt mit Zitronenschmand und Gremolata, zu dem der feinperlige Pinot brut, Sekt des Jahrgangs 2016, ganz hervorragend harmonierte. Ab Vorspeise und Zwischengang, einer Spargel-Crêpe mit saftigem Schinken an Kräuter-Vinaigrette sowie einem marinierten und im Buchenholzspan geräucherten Lachs mit einer herrlich frischen Taboulé, wurden dann jeweils zwei begleitende Weine pro Gang verkostet und vorgestellt. So konnte jeder seinen ganz persönlichen Favoriten ermitteln und nachschenken lassen, wovon wir regen Gebrauch machten. Die Warnung des Weingutleiters ob der Anzahl zu verkostender Weine wurde durch die Bank in den Wind geschlagen und die von Anfang an sehr gute Stimmung verzeichnete durchaus noch leichte Zugewinne.

Das im Hauptgang servierte Sous-Vide gegarte und sehr zarte Kalbsbäckle an Morchelrahm mit frischen Safran-Tagliatelle bildete mit den zwei ausgeschenkten und hervorragend harmonierenden Spätburgundern den vorläufigen Höhepunkt des Abends. Zum fulminanten Abschluss hatten sich dann alle Brüder am Herd und im Service bemüht das Dessert, eine nicht ganz alltägliche und sehr feine Spargeleis-Kreation mit marinierten Erdbeeren und Pumpernickel-Crunch, noch vor 20:00 Uhr zu kredenzen. Die Eile rührte daher, dass ja noch ein weiteres Highlight auf der Tagesordnung stehen sollte. Ob allerdings unsere 11 Jungs in Weiß (keine Kochuniformen!), die eigens für uns per Beamer an die Weingut-Wand projiziert wurden, gegen die Schweden für besagtes Highlight sorgen konnten, sei nun dahingestellt und soll hier keine weitere Beachtung finden. Sowieso bot sich eine deutlich bessere Alternative an, welche darin bestand, auf der Terrasse des Weinguts mit dem einen oder anderen Glas Wein in der Hand den Blick über das Rheintal bis hinüber nach Straßburg schweifen zu lassen und den spektakulären Sonnenuntergang zu genießen.

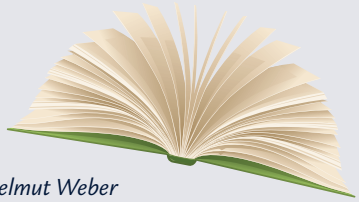
Wie auch immer die Wahl ausfiel, blickte man gegen 22 Uhr in, wenn auch nicht fußballerisch, dann doch kulinarisch, zufriedene Gesichter, die sich langsam auf den Heimweg begaben. Das Fazit der Gäste jedenfalls fiel zur Freude aller Beteiligten

durchweg positiv aus. Allen Kochbrüdern, dem Team des Weingutes, sowie den einspringenden Schwägerinnen und Gästen, sei hier ein riesen Kompliment und ein großes Dankeschön ausgesprochen, da diese Veranstaltung der Chuchi Freiburg erst durch das Zusammenwirken der vielen fleißigen Hände möglich gemacht wurde! Wir konnten alle einen wunderbaren Tag in der Ortenau genießen, der die Vorfreude auf den Weinflirt 2019 bereits geweckt hat.

Markus Heiny – Chuchi Freiburg

Literarisch – kulinarisch

Liebe Brüder der Kochkunst,
hier nun die restlichen, prämierten Titel. Im nächsten Hummer lautet das Thema: Frühlingserwachen – Neuerscheinungen Frühjahr 2019.



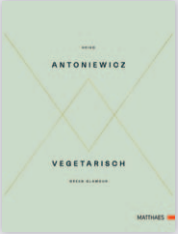
Mit kulinarischen Grüßen – Ihr Helmut Weber

TV Köche &Prominenz

Johann Lafer: Das Beste – Die besten Rezepte aus über 40 Jahren Küchenerfahrung und Johann Lafers Tipps & Tricks. 551 S., Verlag Gräfe und Unzer, 39,99 EURO – Das Buch bietet eine sehr solide Grundlage für jeden, der als Hobbykoch anfängt oder seine Kenntnisse verbessern will. Ein sehr empfehlenswertes Buch für alle, die mit Freude kochen.

Produktbezogene Küche

Eva Derndorfer, Elisabeth Fischer: Honig – Das Kochbuch. 240 S., Brandstätter Verlag.34,90 EURO. – Honigwissen in neun abgeschlossenen Kapiteln, wie Arten, Sensorik, Honig und Schönheit, Honig als Naturheilmittel und 85 ausgewählte Kochrezepte. Handwerklich und thematisch in jeder Beziehung ein sehr gut gelungenes Buch!

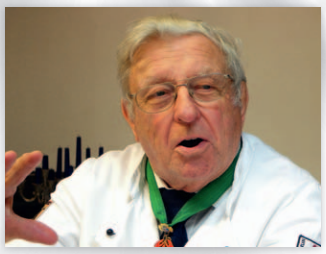


Kategorie Vegetarisch & Vegan
Heiko Antoniewicz: Vegetarisch – Green Glamour. 232 S., Matthaes Verlag. 74,90EURO
Ein wunderbares, anspruchsvolles Kochbuch. Sehr schöne Bilder – gut beschriebene und großartig angerichtete Rezepte auf höchstem Küchentechnisch ist dieses Buch eine Bereicherung.

Sonderpreis
Alois Wierlacher (Hg.): Kulinaristik des Frühstücks – Breakfast across Cultures. 437 S., Iudicium Verlag. 64,00 EURO
33 Wissenschaftler aus aller Welt haben in vier Kapiteln das Thema „Frühstück“ wissenschaftlich aufbereitet.

*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.

Nachruf



Herbert Birle,
Rechtsanwalt a.D., GMdC und langjähriges Mitglied der Chuchi Reuchlin Pforzheim, hat am 10. Januar 2019 im Alter von 84 Jahren seinen Platz an unserem Herd endgültig verlassen.

Über die Chuchi Reuchlin hinaus wurde Herbert bekannt durch sein Werk “Die Sprache der Küche”, ein viel gelobtes Kochlexikon, das vor wenigen Jahren in überarbeiteter Form erneut aufgelegt wurde.
Bei den Brüdern der Chuchi Reuchlin Pforzheim hinterlässt Herbert eine schmerzliche Lücke, sie werden ihm stets ein ehrendes Andenken bewahren.

Die Kochbrüder der Chuchi Reuchlin Pforzheim
Unser Dank gilt den Ettlinger Kochbrüdern, die ihm im Rahmen der Trauerfeier die letzte Ehre erwiesen haben.

Das Titelrezept: Ganzer Rehrücken

Einkaufsliste (8 Personen im Menu)

Für den Rehrücken

1 Rehrücken mit Knochen ca. 1,5 kg, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Tymian, Salz, Peffer

Für die Soße:

1,5 kg Rehknochen und -Abschnitte, 500 g Zwiebeln, 200 g Knollensellerie, 200 g Möhren, Erdnussöl, 2-3 Esslöffel Tomatenmark, ½ Liter Rotwein, ½ Liter Portwein, 1-2 Lorbeerblatt, ca. 10 Wacholderbeeren, ca. 10 Pimentkörner, 1 El Mehl, Salz

Zubereitung Rehrücken:

Rehrücken parieren und die Silberhaut entfernen, Parüren für die Sauce beiseite stellen. Öl im Bräter erhitzen und den Rehrücken auf der Fleischseite 2-3 Minuten hart anbraten, wenden, salzen und pfeffern mit den Kräutern belegen. Den Bräter nun in den auf 100 Grad vorgeheizten Ofen schieben und ca. ½ Stunde garen lassen bis zu einer Kerntemperatur von 50 Grad. Reh-

rücken aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abgedeckt ruhen lassen, dabei erhöht sich die Kerntemperatur um ca. 5 Grad. Kurz vor dem Servieren die Filets auslösen und schräg in ca. 3 cm breite Scheiben schneiden, mit der Soße nappieren.

Zubereitung Sauce:

Knochen und Parüren auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad rösten, bis sie eine braune Farbe angenommen haben. Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen und grob würfeln, ca. 10 Minuten mitrösten lassen.

In einem großen Topf das Erdnussöl erhitzen und darin die Knochen und die Gemüsewürfel hart anbraten. Jetzt das Tomatenmark unterrühren und mit dem Mehl bestäuben. Mit dem Rotwein ablöschen und komplett einkochen lassen. Ebenso mit dem Portwein verfahren. Dann soviel kaltes Wasser zugeben, bis die Knochen und das Gemüse bedeckt sind. Ca. 1,5 Stunden köcheln lassen, regelmäßig abschäumen. Die letzten ca. 15 Minuten Lorbeerblatt, Wacholder und Piment mitköcheln lassen, durch ein feines Sieb passieren und auf ca. ½ Liter reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren mit Butter aufschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu Spätzle und Rosenkohl servieren.

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