



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 2 | März | April 2019



-  **Bayern lädt ein
zur Marmitage
nach Würzburg**
-  **Schweizer Club
kochender Männer
hat einen neuen
"Zentralpräsidenten"**
-  **Bruderschaften
in Frankreich.
Ein Kochbruder
berichtet.**
-  **Aus den Chuchis**
-  **Literarisch-
Kulinarisch**

*Und auf der Seite 2 ...
...das Rezept zum
grünen Ofenspargel.*



Das Titelrezept: Mariniertes Ofenspargel mit Perlhuhnbrust parallel im Ofen gebacken:

Längs halbiert und in Gewürzöl marinierter Spargel und saftig gegarte Perlhuhnbrust. Mit Paprika-Pinienkern-Vinaigrette frühlingsfrisch garniert.

Zutaten für 4 Personen

1 TL Fenchelsaat
2 TL Koriandersaat
1 TL Kreuzkümmelsaat
1 TL Oregano, getrocknet
0,5 TL Chiliflocken
Salz
6 El Öl, neutrales, z.B. Maiskeimöl
1,2 kg Spargel
10 g Pinienkerne
1 Paprikaschote, rot, klein (ca. 140 g)
1 Paprikaschote, gelb, klein (ca. 140 g)
1 Zwiebel, rot (ca. 50 g)
4 El Apfelessig
Pfeffer
4 El Bio-Sesamöl, ungeröstet
4 El Olivenöl
20 g Butter
4 Perlhuhnbrüste, à 150 g; mit Haut
8 Stiele Thymian
1 TL Schwarzkümmelsaat

1. Für den Ofenspargel Fenchel, Koriander, Kreuzkümmel, Oregano, Chiliflocken und 1 TL Salz im Mörser fein mahlen. Mit neutralem Öl verrühren, beiseite stellen. Spargel waschen und abtropfen lassen. Enden abschneiden, Stangen längs halbieren. Spargel aufs Ofenblech legen, mit dem Gewürzöl übergießen. Gut mischen, sodass der Spargel rundum mit Gewürzöl benetzt ist.
2. Für die Paprika-Vinaigrette Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Abkühlen lassen, grob hacken. Paprika putzen, waschen, vierteln. Paprika entkernen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Zwiebel in feine Würfel schneiden. Essig mit 4 El Wasser, Salz, Pfeffer, Sesamöl und 2 El Olivenöl verrühren. Paprika, Zwiebeln und Pinienkerne unterrühren, beiseitestellen.
3. Spargel im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad (Gas 4-5, Umluft nicht empfehlenswert) auf der mittleren Schiene 20-25 Minuten garen.
4. Restliches Olivenöl mit Butter in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Perlhuhnbrüste rundum leicht salzen und pfeffern. Perlhuhnbrüste auf der Hautseite 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, Thymian zugeben, Perlhuhnbrüste wenden und im bereits vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene (unter dem Spargel) 15 Minuten braten.
5. Spargel auf vorgewärmten flachen Tellern mit der Perlhuhnbrust anrichten. Je 2-3 El Paprika-Vinaigrette über den Spargel geben und mit etwas Schwarzkümmel bestreuen. Dazu passt Baguette.

Liebe Brüder,



Der Winter ist gegangen und das Frühjahr kommt mit unserem Grossrat in Kiel, freuen wir uns darauf! Gerd Brauer und seine Mannen legen sich tüchtig in die Riemen.

Unser Aki Müller hat einen Prüfungs-Leitfaden zusammengestellt, damit unsere Prüfungen für alle vergleichbar und nachvollziehbar abgehalten werden. Ich finde, er ist sehr gut gelungen und ist für alle sicherlich eine große Hilfe.

Des Weiteren hat das Kapitel unsere Formulare überarbeitet, Ihr findet diese auf unserer Webseite. Die Anpassungen wurden auch nötig, um dem „Datenschutzmonster“ gerecht zu werden.

Liebe Brüder, ich habe noch eine persönliche Bitte: geht brüderlich und freundschaftlich miteinander um und lasst gegenseitige Sturheit nicht eskalieren. Wir haben ein wunderbares gemeinsames Hobby und es macht keinen Sinn, sich die Freizeit gegenseitig zu vergiften.

Der Klügere gibt nach ist hier wirklich der Königsweg.

Dieses war jetzt „das Wort zum Sonntag“. Ich freue mich sehr darauf, mit Euch in Kiel ein kühles Bier zu trinken.

Bis dahin Euer Robert

vom 30. August bis 2. September



Liebe Kochbrüder,

unser schönes Fest rückt langsam näher. Die Vorbereitungen sind am Laufen. Soweit noch nicht geschehen, wird es Zeit sich anzumelden, denn wir sind schon über 400 Teilnehmer für das KiG 2019. Ein Großteil der Kochzelte ist auch schon vergeben. In Ketsch warten wieder interessante Vorführungen auf Euch. So wollen wir am Samstag Weißwürste und Brezeln selbst herstellen. Dazu spielt der Musikverein von Ketsch auf.

Ebenso wird eine Vielzahl an Ausstellern vor Ort sein und mit brüderlichen Angeboten locken. Deshalb nutzt die Gelegenheit, Euch mit Kochbrüdern anderer Chuchis zu treffen, kommt nach Ketsch zum Kochen im Grünen.

*Herzliche Grüße von Herd zu Herd
Thomas Schmidhuber, Euer Majordomus, zusammen mit seinem
Organisationsteam*

Impressum

Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Hauptstraße 31
D-76593 Gernsbach

Telefon 0 72 24 - 99 48 900

Telefax 0 72 24 - 99 48 901

cc-club@t-online.de

www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:

Frithjof Konstroffer GMdC

Telefon 0 61 51 - 99 631-44

Telefax 0 61 51 - 99 631-12

hammer@printhouse-darmstadt.de

Layout, Produktion, Druck,

Verarbeitung und Versand:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co KG

Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt

www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Titelabbildung: 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.

Fesselspiele in der Enderle Chuchi Ketsch

➡ Der erste Kochabend des Jahres wurde von Rainer als Löffelführer gestaltet. Unser ehemaliger Chuchileiter hatte wohl eine Vision, als er das Motto des Abends bekannt gab: „Fessel mich“. Das Kopfkino sprang natürlich sofort an, und es wurde gerätselt, was damit nun auf uns zukommt. In seiner Einladung wurde das Menü wie folgt beschrieben:

Erbsensuppe mit Minze und Rostbratwurst

Hauptgänge:

1. Fesselspiel | 2. Fesselspiel | 3. Fesselspiel

Zimtroulade mit Kirschkompott und Vanilleeis

Nachmittags begann Rainer mit den Vorbereitungen, und als dann die ersten Kochbrüder eintrafen wurde die „Spiele“ eröffnet:

Lardo-Hackroulade mit roter Bete an dreierlei Senfsauce mit Kapern

Kohlroulade mit Salsiccia an Tomatensauce

Gewickelte Maispouardenbrüstchen mit Tomaten, Pastrami und Feta

Alle waren engagiert bei der Sache, aber die ersten Rollen sahen nicht gut aus. Es musste noch an der Technik gefeilt werden. Mit mehr Übung konnte sich das Ergebnis aber sehen lassen.

Dann rief unser neuer Chuchileiter Max pünktlich à table, der erste Gang stand auf dem Tisch. Ein einfaches Gericht zum Einstieg mit



aromatischen Überraschungen. Jochen V bewies sein Geschick beim Anrichten der von Bastian, Max und Peter gefesselten Speisen und uns wurden ansprechende Teller serviert. Die unterschiedlichen Rouladen harmonisierten perfekt in ihren Aromen und regten zum Meinungsaustausch an. Es war schön, wie auf einmal die Ideen zu anderen Rouladen-Gerichten diskutiert wurden. Unser Maître de Dessert, Phillip, versüßte uns mit seiner Kreation einer Zimtroule zum Abschluss des Menüs.

So konnten wir gesättigt und zufrieden, mit unserer Kochleistung, den Abend ausklingen lassen. Weitere Impressionen finden Sie auf unserer Homepage: www.enderle-chuchi-ketsch.de

Die Chuchi Freiburg erfreut sich eines weiteren CdC



➡ Vor 19 Monaten war unser Bruder Gerd Schmidt unserer Chuchi beigetreten. In dieser Zeit hat Gerd mit vielen überzeugenden Beiträgen gezeigt, dass er bereit ist, um höhere Ränge zu kochen. Am 22. Februar war es dann so weit. Gerd kochte für die Rangerhebung zum Chef de Chuchi. Für diese Aufgabe hat Gerd sich folgendes Menue ausgedacht:

* Pochierte Austern auf Alblinsen mit einer Reduktion vom Meer | Crémant Heimberger; Chardonnay Brut, Cave de Beblenheim * Sellerie-Birnen-Suppe mit Käse-Birnen-Walnuss-Cracker | 2017 Grüner Veltliner, Weingut Sattler * Erbs-Minz-Guacamole an Karotten- und Rote Bete-Marmelade mit frittiertem Thunfischtartar | 2017 Grauburgunder, Weingut Kopp * Involtini vom Perlhuhn auf Pfefferkraut | 2017 Spätburgunder Spätlese trocken, Weingut Ell * Apfel-Crémant-Suppe mit Quark-Mandelknödel | Crémant Heimberger; Chardonnay Brut, Cave de Beblenheim *

Gut vorbereitet und mit großer Ruhe und Übersicht arbeitete Gerd die einzelnen Gänge ab. Als Amuse bouche ließ Gerd eine pochierte Auster auf Alblinsen mit einer „Reduktion vom Meer“ servieren. Die Auster war punktgenau pochiert, die Alblinsen waren sehr gut gegart und perfekt abgeschmeckt. Das reduzierte Austernwasser würzte die Beurre blanc und stellte ein ideales Bindeglied zwischen Austern und Linsen her. Als erste Vorspeise wurde eine Sellerie-Birnen-Suppe aufgetragen, begleitet von einem knusprigen, sehr leckeren Käse-Birnen-Walnuss-Cracker. Eine klassische weiße Knollensellerie-Suppe mit eingelegten karamellisierten Birnenwürfelchen ergab ein sehr harmonisches Geschmacksbild. Der erste Prüfungsgang bestand aus einer Guacamole aus Erbsen und Minze, einem „frittiertem“ Thunfischtartar und Karotten- und Rote-Bete-Marmelade. Dieses Gericht war sehr ansprechend präsentiert und nicht nur ein Highlight für

das Auge. Involtini von der Perlhuhnbrust, gefüllt mit Schinken, begleitet von Pfefferkraut, gebratenen Kartoffelwürfeln und einer feinen Pfeffersauce. Was man aus Sauerkraut machen kann, zeigte uns Gerd mit seinem Pfefferkraut. Frisch zerstoßener schwarzer Pfeffer gab dem langsam gegarten Sauerkraut eine neue Geschmacksrichtung. Das Dessert, Apfel-Crémant-Süppchen mit der Quark-Mandel-Knödel-Einlage, war angenehm leicht und fruchtig, erfrischend wie der Crémant, den wir dazu tranken - einfach genial!! Genial war das ganze Menue, so dass die Jury, bestehend aus LK Jürgen Becker GMdC, CL Hans Kreim GMdC und Hans-Georg Friedel MdC, leichte Arbeit hatte, um zu einer Bewertung zu kommen. In seiner Laudatio gratulierte LK Jürgen Becker dem Bewerber zur überzeugenden CdC-Prüfung und somit zur Rangerhebung. Die Brüder gratulierten Gerd zum Hummer am blauen Band und können bestätigen, dass Gerd den Löffeltrunk mit Stolz genossen hat. Wir freuen uns auf seine weiteren kulinarischen Höhepunkte in unserer Freiburger Chuchi.

März 2019 CL Hans Kreim GMdC



Philipp Alexander Viethen, unser neuer Maître in Delmenhorst konnte seine Prüfung kaum erwarten.



➔ Am 11. Januar 2019, an einem kalten regnerischen Tag, gab es in Delmenhorst wohl kaum einen angenehmeren Ort als die Schulküche in der Philipp zur Maître-Prüfung antrat. Denn dort war es warm und es herrschte eine angespannte, aber fröhliche Stimmung.

Die Prüfer Großkanzler Robert Eymann, Ordensoberer Gerd Brauer und Landeskanzler Christian Holz trafen so rechtzeitig ein, dass sie die Mise en place und die Zubereitung gut verfolgen konnten.

Philipp konnte es ohnehin kaum erwarten, seine Maître-Prüfung abzulegen, und dazu scheute er keinen Aufwand, so brachte er nicht nur einen Profiherd mit, der einen 1 m breiten Backofen hatte, sondern auch mehrere Sous-Vide-Garer, sowie Induktionsplatten. Das war schon profimäßig, und dabei wurde er hervorragend unterstützt von seinem Beikoch Jan Friedrich Christiansen. Hier sein Menü:

Aperitif Brandy Cassis
Waldorfsalat à la Financière
Onsen-Ei à la Beaujolaise
Maronencreme mit geräucherter Ente
Orange
Loup en Croûte mit Sauce Choron
Tournedos Rossini, Foie Gras-Schaum,
Trüffel, Madeirasauce, Rosenkohllaub.
Creme Bavaoise au praliné, Backpflaumen
und Hippen

Der vorab gereichte Aperitif stimmte wunderbar auf den Abend ein und auch die zu den Menügängen gereichten Weine wa-

ren mit großer Sorgfalt ausgewählt. Der heute servierte Waldorfsalat beinhaltete nicht nur die obligatorischen Walnüsse, die außerdem karamellisiert waren, sondern auch perfekt gebratene Hühnerherzen. Nun kam der erste Prüfungsgang „Onsen-Ei“. Aus den bei 64°C gegarten Eiern wurde das Eigelb ausgelöst und auf goldbraun gebackenen Wölkchen aus Eiweiß zusammen mit Beaujolais-Sauce serviert. Eine herrliche Reminiszenz an das klassische verlorene Ei aus dem Burgund.

Die nachfolgende Maronencreme war nicht nur in der gewünschten Konsistenz, sondern auch hervorragend abgeschmeckt, die dazu servierten Entenbrüstchen hatte Philipp vorab mariniert und geräuchert. Jetzt folgte der zweite Prüfungsgang Loup en Croûte, Wolfsbarsch in Blätterteighülle. Die ganz frischen Fische, direkt aus Bremerhaven, hat Philipp filetiert, dann zwischen je zwei Filets Fischfarce eingebracht und den Kopf wieder angesetzt, um dann das Ganze in Blätterteig zu hüllen und wieder in Fischform zu bringen. Mit großem Ehrgeiz dekorierte Philipp dann die Fische, indem er ihnen mithilfe eines Trichters alle Schuppen zurückgegeben hat. Keiner von uns hatte mitbekommen, wann er die Schuppen zuvor gezählt hatte. Nun kamen die großen Fische in den mitgebrachten Ofen. Danach wurden Tranchen geschnitten, um dann anschließend mit Sauce Choron und Gemüse serviert zu werden. Einfach hervorragend. Direkt danach nahm Philipp den dritten Prüfungsgang in Angriff, das gelang auch zeitlich gut, denn die Tournedos wurden im



Sous-Vide-Becken gegart und vor dem Servieren nur noch kurz in Butterschmalz gebräunt und auf Brioche-Toast serviert. Die Foie Gras wurde in Sahne aufgekocht und neben einem Stück Gänseleber auf die Tournedos aufgespritzt. Zusammen mit den gereichten Rosenkohlblättern, Madeirasauce und Wintertrüffeln war auch dieses Gericht ein großer Genuss

Zum Abschluss durften wir uns über Crème Bavaoise au praliné mit Backpflaumen und Hippen freuen. Es war ein schönes Menü mit sehr gut gelungenen Prüfungsgängen, sodass Großkanzler Robert Eymann Kochbruder Philipp mit großem Lob zu seinem Erfolg gratulierte. Auch die anderen Prüfer OO Gerd Brauer und LK Christian Holz schlossen sich der positiven Laudatio uneingeschränkt an. Der Dank ging auch an alle Brüder der Chuchi Delmenhorst. Lieber Philipp, Deine Brüder freuen sich über den schönen Abend und Deinen Erfolg und wir wissen, dass Du auch weiterhin ein sehr engagierter Kochbruder sein wirst.

Gerhard Renz GMdC, Chuchileiter



Bürgermeister Specht, Minister Hauk, Dir. Keilbach



Brotkönig Grimminger, Spitzenwinzer Jens Bühler,
Kellereidirektor Bruno Wolff (BASF)



DFB-Vize Ronny Zimmermann, Speerwurf-
Europameister Andreas Hofmann, Direktor Gregor
Spachmann (Radio Regenbogen)



Es ist geschafft: Eberhard Gienger und der „Macher“ Bert Schreiber



„die Großkopfeten...“



links: Die Vorspei-
se: „Sylter Strand-
gut“ (Krabbencock-
tail, Wachtelspiegelei,
Pumpernickel)

rechts Das Dessert:
Dreierlei Mousse
mit kleinem Ragout
von Citrusfrüchten



„Ich bin ein lausiger Koch, aber ein perfekter Esser“...

➡ ... so bedankte sich die deutsche Turnlegende Eberhard „Ebse“ Gienger für die Ehre, 52. (!) Träger der „Mannheimer Kochschürze“ geworden zu sein! Trotzdem hat er die Ehrung mehr als verdient, denn, wie heißt es in den Verleihungskriterien? Der Geehrte muss es in Politik, Sport, Show, Kulinarik oder Wirtschaft meisterlich verstanden haben zu Rühren, also, außergewöhnliche Leistungen vollbracht haben – und das hat er: 36-mal Deutscher Meister, dreimal Europameister, Weltmeister, Medaillengewinner bei der Olympiade 1976, Weltcupsieger, zweimal „Sportler des Jahres“ der Bundesrepublik Deutschland und damit Vorbild und Vorzeigethlet des deutschen Sports allgemein! So durfte er auch die Ehrung im Kreise früherer Schürzenträger und 120 handverlesenen Prominenten verdient entgegennehmen. „Angetan“ mit der Schürze, dem Kochhut und dem Kochlöffel, bedankte er sich dann bei der „Feinschmeckerchuchi“ Mannheim und dem Auditorium mit einer Rede, die in dieser Art einmalig war und minutenlang mit stehendem Applaus belohnt wurde: So viele Bonmots, Gedichte und Anekdoten in fünfzehn Minuten aneinandergereiht – und das frei, ohne jedes Konzept – das gab es in 52 Jahren noch nie! Dieser Auftritt war das absolute Highlight. Als äußeres Zeichen seines Dankes lud er alle Mannheimer Kochbrüder zu einem sommerlichen Grillfest auf seinen Heimatflughafen ins hessische Bergland ein. Warum? Nun, Herr Gienger ist auch passionierter und erfolgreicher Fallschirmspringer und will den Mannheimern damit auch sein Hobby vorstellen. Mehr noch: wer Mut hat, darf mit ihm einen Sprung vom Himmel auf die Erde wagen – einer hatte zwar Mut, darf aber (Gott sei Dank!) nicht, weil er zu schwer

ist ... wer wohl? Natürlich Bert Schreiber, der wie immer „Spiritus rector“, Ideengeber, Gestalter und Moderator der Gala war.

Doch was hatten die Mannheimer in diesem Jahr aufgetischt? Nach kleinen Snacks – Tatar vom Weiderind, pikantes Forellenmousse, kleine Quiches – und einem spritzigen Winzersekt zum Empfang im Foyer wurde im wie immer traumhaft geschmückten Saal, verantwortlich dafür waren die Brüder Bernd Otto und Peter Bausback, der erste Gang gereicht: „Sylter Strandgut“ – ein im Glas angerichteter Nordseekrabbencocktail nach dem Rezept einer alten Fischerfamilie, dazu ein Pumpernickeltaler mit Krabben und darüber ein Wachtelspiegelei. Eine echte Spitzenleistung der zweite Gang: „Loins vom Winterkabeljau“ umhüllt von einer Farce von Lachsforellen mit Hummerstückchen und im Strudelteig knusprig gebacken, angerichtet auf gebutterten Zuckerschoten, fürwahr Spitze! Besonders auch die Sauce von Stefan Muser. Der Hauptgang: „Gebratene Lambäckchen mit Gemüse-Graupen-Risotto“ und Röschen von gebratenem Lambries – wieder eine Meisterleistung, die von den anwesenden Sterneköchen mit erhobenem Daumen honoriert wurde und zu dem ein Glas 2015er Ellerstadter Kirchenstück, Pinot noir Auslese, prämiert mit der Goldenen Kammerpreismünze von Rheinland-Pfalz, der Weindomäne Vollmer mehr als nur „der Begleiter“ war ... Das süße Finale bildeten dann „dreierlei Mousse“ von Schokolade und ein erfrischendes Ragout von Zitrusfrüchten!

Für den perfekten Ablauf in der Küche sorgten Hermann Enning, der „junge“ Chuchileiter, und Bernd Nennstiel.



Bern Nennstiel beim „letzten Tropfen“



Vorstandsvorsitzender Dr. Georg Müller (MVV) ehrt Bert Schreiber mit dem Wasserturm (Mannheims Wahrzeichen) für 50 Jahre Zusammenarbeit



„Zwei große Italiener“: Dario Fontanella, der Erfinder des „Spaghetti-Eis“ und Alberto Ferrarese, der Spitzenkoch



Showstar Max Schautzer und Astronaut Dr. Ulf Merbold



Starkoch Jörg Müller im Kreise einiger seiner Stammgäste



Die Sterneköche Tristan Brandt und Jörg Sackmann



SKH Leopold Prinz von Bayern und „Sportadel“: Boxweltmeister Sven Ottke



Der Fischgang: Loins vom Winterkabeljau im Knuspermantel



Lammbackchen an Graupenrisotto mit gebratenen Lammbrües-Röschen



Und was ist das Geheimnis dieser in der ganzen Bruderschaft wohl einmaligen Veranstaltung? Neben dem Flair und dem Zusammenhalt der Mannheimer Kochbrüder wahrscheinlich das „Who is Who“ der Gäste. Hier ein kleiner Auszug: Von den früheren Schürzenträgern waren SKH. Prinz Leopold von Bayern, Prof. Dr. Dieter Hundt, Ex-Ministerpräsident Roland Koch, Showkone Max Schautzer, Astronaut Dr. Ulf Merbold, Publizist Dr. Müller-Vogg, der Komponist der FIFA-Hymne und Musikbotschafter Franz Lambert (er unterhielt die Gäste wie stets mit seiner unverwechselbaren Musik) angereist, ebenso die Sterneköche Jörg Müller (er hatte für die frischesten Sylter Krabben gesorgt, die je in Mannheim serviert wurden!), Hans-Paul Steiner, Jörg Sackmann, Tristan Brandt – Shooting Star der deutschen Köche – Staritaliener Alberto Ferrarese, der Küchendirektor der BASF – Gourmetgastronomie Karl Hermann Franck, dann Dario Fontanella – er hat vor 50 Jahren das legendäre Spaghettieis erfunden – Spitzenpatissier Klaus Erdmann, aber auch Klaus Hambel, in Feinschmeckerkreisen bekannt als „der Saumagenkönig“ neben Spitzenwinzer Jens Bühler, dessen preisgekrönter Sauvignon blanc die Zungen schnalzen ließ, oder die Sportlerriege u.a. mit Boxweltmeister Sven Ottke, DFB-Vizepräsident Ronny Zimmermann, Trainerlegende „Schlappi“ Schlappner und Speerwurfeuropameister Andreas Hofmann, aus der Wirtschaft Vorstand Michael Heinz von der BASF, EDEKA-Vorstand Jürgen Mäder, der Vorstandsvorsitzende der M.V.V. Energie AG Dr. Georg Müller, die Landesregierung wurde repräsentiert durch Minister Peter Hauk, Oppositionsführer Andreas Stoch, Abgeordnete des Bundestages, Landräte, Oberbürgermeister und „last, but not least“ vom CCI die Präsidenten der Confrerie Suisse, vom SCKM-Schweiz, aus Belgien und vom CC-Club kochender Männer das Kapitel und Großkapitel, mit Großkanzler Robert Eymann an der Spitze, und, und, und ...

Aber wer war am glücklichsten? Alle, die eine Einladung erhalten hatten – und sicherlich Eberhard Gienger. Er wird in der Liste der bisherigen 52 Träger der „Mannheimer Kochschürze“ einen Spitzenplatz einnehmen! Die „Feinschmeckerchuchi“ aber freut sich über einen vortrefflichen Abend und sicher heute schon auf 2020, wenn die nächste „Mannheimer Kochschürze“ verliehen wird!

Hier noch einige Anmerkungen der Presse: Herr Gienger, wie fühlen Sie sich nach dieser Ehrung? „Wenn man sieht, wer hier alles eingeladen ist und in welchem illustren Kreis früherer Geehrter ich mich nun befinde, dann fühle ich mich sehr sehr gut aufgehoben!“

Herr Gienger, hatten Sie von der „Mannheimer Kochschürze“ Kenntnis? – Eigentlich nicht, erst nachdem ich von meinem Parteifreund Minister Altmaier, der ja auch Schürzenträger ist, davon erfahren hatte und aufgeklärt wurde.

... Bert Schreiber, wie immer als Moderator in Hochform, hat es in über 50 Jahren geschafft, einem unscheinbaren „Stück weißem Stoff“ (die Schürze) diese legendäre Aura zu verschaffen...

... betrachtet man die Gästeliste, ist sie nur die offizielle Bestätigung des Satzes, mit dem Bert Schreiber alljährlich die Gäste begrüßt und den Abend seit 52 Jahren eröffnet: „Wer hier isst, ist wer!“

... und was sagte ein Gast über Bert Schreiber? „Wer nicht will, findet Gründe – wer aber will, findet Wege! Und Bert Schreiber will immer ...

Übrigens, für 50 Jahre höchst erfolgreiche Zusammenarbeit mit der M.V.V. Energie AG und der „Erfindung“ dieser Veranstaltung, erhielt Bert Schreiber zur Erinnerung ein Unikat, das eigens für ihn angefertigt wurde: Eine 3 kg schwere Nachbildung des Mannheimer Wasserturmes in goldfarbenem Messing – sie wird nun bei jedem Kochabend die gemeinsame Tafel zieren!

20 Jahre Vesperkirche – 10 Jahre Mannheimer Chuchi dabei

➔ Dabei? Das heißt, die „Feinschmeckerchuchi“ gestaltete zum zehnten Mal in ununterbrochener Reihenfolge die Eröffnungsveranstaltung dieser alljährlich stattfindenden 4-wöchentlichen Benefizveranstaltung für bedürftige Menschen der Stadt Mannheim. „Gestalten“, was bedeutet das? Sie laden Menschen auf ihre Kosten (also der Chuchimitglieder!) in Mannheims Traditionskirche City-Konkordien zum Essen ein, in diesem Jahr zu „Kalbsfrikassee nach Omas Rezept dazu Risi Bisi, also Butterreis vermischt mit Zuckererbsen“ und als Dessert „Schwarzwälder Kirschtorte im Becher“!

Was wurde verarbeitet? 92 kg Kalbsnackens und Kalbsschulter, 35 kg frische Champignons, 25 kg TK-Erbisen, 30 kg Reis, 15 kg Röstgemüse, 15 kg Zwiebeln, 15 Liter Sahne und verschiedene Kräuter sowie der Saft von 30 Zitronen für das Hauptgericht, dazu zum „Abrunden“ 6 Flaschen Pfälzer Riesling und für das Dessert 30 kg Sauerkirschen, 5 Torten Schokobisquit, die jeweils in Scheiben geschnitten und dann mit einem Weinglas ausgestochen und als Boden in die Becher gelegt wurden. „Beträufelt“, also „saftig gemacht“, mit einem Gemisch aus Kirschsaff und Schwarzwälder Kirsch-Brand, darüber dann eine Schicht der leicht gebundenen Kirschen, darüber noch eine dicke Sahnehaube, die dann mit Schokoraspel bestreut und einer Kirsche garniert wird. Von den Köchen angerichtet, von jeweils 40-60 freiwilligen Helfern an den Tischen serviert(!) ergab dies 443 Mittagessen für die Gäste und zusätzlich für die freiwilligen Helfer auch noch ca. 30 Essen.



Aufwendige Vorbereitungen in der Küche; v.l.n.r. Bernd Nennstiel, Reiner Baumann, Thomas Kübler



Gottesdienst vor dem Essen

Beim Verlassen der Kirche erhalten dann die Verköstigten für das Abendessen noch einen Beutel mit Brötchen, Butter, Wurst oder Käse und auch 2-3 Obstteile, also Apfel und Banane, Orange und Birne oder anderes Obst. Dazu, erstmals in diesem Jahr, haben sich abwechselnd auch praktische Ärzte, Zahnärzte und Apotheker, aber auch „Berater“ für Rechtsfragen oder auch Hilfe bei Behörden für Sozialleistungen kostenlos zur Verfügung gestellt.

Und wie wird alles finanziert? Alles durch Spenden der Gemeinde, der Kirche, aber auch von Firmen. Im Fall der Chuchi Mannheim wird deren Engagement komplett (!), also das gesamte Menü, durch die Kochbrüder bezahlt, am Vorabend vorbereitet und immer am 6. Januar ab morgens 7.00 Uhr fertig gekocht, dann abgefüllt in Thermobehälter, in die Kirche gefahren und ausgegeben ... Noch einmal zur Erinnerung: ca. 500 Essen, vor- und zubereiten, ausgeben und diesen Einsatz dann auch komplett selbst bezahlen!

Ein solches Engagement wie das der Chuchi Mannheim dürfte in der Bruderschaft beispielhaft sein und beweist aber auch gleichzeitig den Stellenwert, den sich die Feinschmeckerchuchi in ihrer Heimatstadt Mannheim auch auf diese Art selbst erarbeitet hat, neben der mittlerweile bereits zum 52. Mal verliehenen „Mannheimer Kochschürze“, deren Bedeutung und Ausstrahlung mittlerweile bundesweite Anerkennung und Beachtung genießt!

Einhorn-Chuchi Schwäbisch Gmünd startet ins Neue Jahr mit Zuwachs

➔ Zum ersten Kochabend 2019 im Rahmen der üblichen Freitagsrunde durften sich Chuchileiter Thomas Menzner und seine Kochbrüder über die Aufnahmeprüfung von Neu-Mitglied Dr. Jürgen Mayer freuen. Der jüngste Bruder in der Runde war im Herbst schon mehrfach eingeladen und konnte nun unter Beweis stellen, dass er nicht nur ein geselliger und kurzweiliger Tischnachbar ist, sondern auch noch was vom Kochen versteht. Mit seinem „Omelettörtchen im Speckmantel mit

Walnuss-Radicchio-Krokant auf Spinat“ überzeugte er alle Kochbrüder und seine Aufnahme in die „Tafelrunde“ wurde einstimmig beschlossen. Besiegelt wurde das Ganze durch das Aufnahme-ritual, nämlich einem kräftigen Schluck Champagner aus dem Silberlöffel. An dieser Stelle nochmals ein „Herzliches Willkommen“ unserem neuen Kochbruder Jürgen. Wir wünschen ihm und uns weiterhin schöne Kochabende und baldiges Abschiednehmen vom Apprenti.



Die Chuchi Pompejanum Aschaffenburg hat einen neuen CdC

➔ Frank Welzbacher erkochte sich am 2. Mai 2018 mit Bravour den Hummer am blauen Band. Die Jury mit Frithjof Konstroffer GP, Horst Ruppert OO, Dr. Herbert Geipert LK, Roland Ritter CL und die anwesenden Kochbrüder konnten sich von Franks Kochkunst überzeugen und waren begeistert.

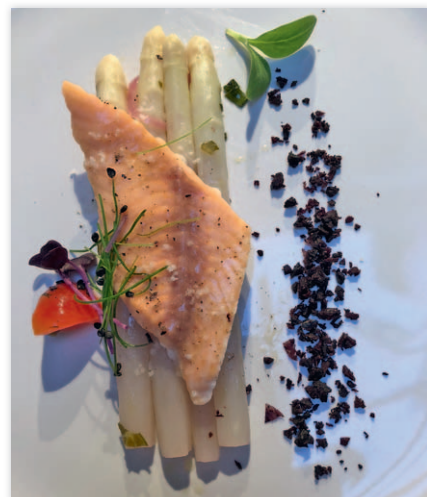
Menü: Ricotta I Paprika * Basilikum I Morcheln I Wachtelei *
Spargel I Saibling * Radieschen I Gelee * Kalb I Karotte I
Kräuterseitlinge * Erdbeere I Thymian

Frank bewies in Ausführung und Darbietung dieses anspruchsvollen Menüs in souveräner Art und Weise sein Können.

Die dazu getroffene Auswahl der Weine fügte sich harmonisch in die Speisenfolge ein, die Tischdekoration war grandios.

Der ganze Kochabend verlief ohne jegliche Komplikation, so dass Frank am Schluss zum Löffeltrunk niederknien und die herzliche Gratulation aller entgegen nehmen konnte.

Alle waren sich einig, dass Frank nach dieser Leistung noch Großes in der Küche erreichen wird. C.S.



Einladung zur Bayern-Marmitage



am 26. Oktober 2019
in Würzburg

Liebe Brüder, liebe Damen,
tafelt mit uns im Weinkeller des Fürstbischofs! Erlebt ein exklusives Fest in Würzburg's Residenz! Wir haben für Euch ein tolles Programm vorbereitet:

Wir treffen uns um 15:00 Uhr in der Wein-
stube des Hotels Maritim, in Würzburg,
Pleichertorstraße 5. (Parkhaus vorhan-
den). Dort werden Euch Kuchen, Ca-
napés u. Erfrischungsgetränke gereicht,
wir erwarten den Bürgermeister zum of-
fiziellen Empfang.

Um 16:30 Uhr brechen wir mit 3 Stadt-
führern zu einem Spaziergang auf (ca. 1,5
Std.), der uns durch die Stadt, zur Würz-
burger Residenz führt.

Gegen 18:00 Uhr werden wir im histori-
schen Kellergewölbe zum Aperitif emp-
fangen. Es folgt ein 5-gängiges Menü bei
Kerzenschein, zelebriert von unserem CC-
Freund und Küchendirektor Klaus Koch.
Fünf begleitende Weine werden vom
„Staatlichen Hofkeller“ präsentiert.

Ab 22:30 Uhr Rückzug zum Hotel Ma-
ritim (zu Fuß 17 Minuten, o. individuell
per Taxi). Ausklang an der Hotelbar.
Alle vorgenannten Leistungen sind im
Preis von 118,- Euro pro Person enthalten!

Bitte überweist für die Anmeldung, unter
Angabe der Teilnehmernamen, auf das
Bankkonto :

Herbert Lidel, IBAN DE
79720200700020671432. Die Überwei-
sung gilt als Teilnahmebestätigung!
Wir haben für Euch folgende Hotelkon-
tingente (Kennwort: Bayern-Marmitage)
vorgesehen:

Hotel Maritim, Tel. 0931-3053-0, E-Mail:
info.wur@maritim.de, 1 DZ „Classic“ 156.-
Euro / Übernachtung.

Hotel Rebstock, Tel. 0931-3093-0, E-Mail:
rebstock@rebstock.com, 1 DZ „Standard“
199.- Euro / Übernachtung.

Würzburg ist im Oktober generell sehr
gut besucht! Daher ist eine Anmeldung
für Hotel und Marmitage bis spätestens
13. Juli 2019 zwingend erforderlich!

Das Hotel bitte selbst buchen und
bezahlen!

Kleiderordnung: Kochbrüder bitte mit
Kochjacke, schwarzer Hose, Orden und
Ehrenzeichen, die Damen sportlich.

Auf Eure Anmeldung freut sich, stellver-
tretend für die Ordensprovinz Bayern:

LK Herbert Lidel, Tel. 0171-171 6144, Mail:
hlidel@yahoo.de, (Organisation und
Leitung)

Generalversammlung 2018 des Schweizerischen Clubs kochender Männer

➔ Am Samstag, den 9. Juni 2018 hatten die Aargauer Hobbyköche zur Generalversammlung geladen und zwar bei herrlichem Wetter ins Grand Casino nach Baden bei Zürich. Die Begrüßung der Kochbrüder erfolgte mit Kaffee und Croissants, oder wie die Schweizer sagen – mit „Gipfeli“, teilweise auf der Gartenterrasse, teils im Cafe. Der Kursaal des Grand Casino ist ein denkmalgeschütztes Gebäude und gilt als einer der gesellschaftlichen Mittelpunkte des Kurortes. Die Generalversammlung begann pünktlich bei vollbesetztem Saal mit der offiziellen Begrüßung der Kochbrüder und Ehrengäste durch den Zentralpräsidenten Koni Ritter.

Nach der Genehmigung des Protokolls der GV 2017 in Zug, des Jahresberichts 2017 des Zentralpräsidenten und der Jahresrechnung 2017, wurde die Mitgliederentwicklung des SCKM diskutiert. Hier kristallisierte sich heraus, dass sich zwar immer mehr männliche Kochgruppen bildeten, die aber nicht mehr bereit seien, sich zu organisieren. Koni Ritter appellierte an alle Kochbrüder, durch Überzeugungsarbeit neue Mitglieder zu gewinnen.

Nächster Punkt der Tagesordnung waren Neuwahlen. Dazu erklärte Koni Ritter seinen schon lange angekündigten Rücktritt von der Funktion des Zentralpräsidenten des SCKM. 12 Jahre seien genug und 70 Jahre sei auch ein Alter, in dem man das Amt in jüngere Hände geben könne. Ihm habe es immer Spaß gemacht, das Schiff SCKM durch nicht immer ruhige Gewässer zu steuern, natürlich immer unterstützt von den anderen Präsidiumsmitgliedern. Er bedankte sich bei allen Kochbrüdern für ihre Mitarbeit.

Der Ehren-Grossmarmite der Confrérie de la Marmite Franz Altenburger bedankte sich bei Koni Ritter für die immer gute Zusammenarbeit und würdigte seine Verdienste um das Hobby kochender Männer. Er verlas auch noch Grüße von Bert Schreiber, dem Generalsekretär der Confédération Culinaire Internationale und einem guten persönlichen Freund von Koni Ritter über lange Jahre. Koni sei auch immer ein treuer Begleiter des deutschen Clubs kochender Männer gewesen, sei es bei Marmitagen oder auch bei den Kochveranstaltungen im Grünen. Auch das Verhältnis von Koni zu bestimmten deutschen Clubs sei immer sehr herzlich gewesen. Er dankte Koni Ritter im Namen des CCI für seine Verdienste um den Club kochender Männer. Unter lang anhaltendem Applaus beendete Franz



Koni Ritter bei der Amtseinführung von Christoph Bachmann



Zentralpräsident und Ehrenzentralpräsident

Altenburger seine Rede.

Die Neuwahl des Zentralpräsidenten leitete Vizepräsident Urs Mörsching. Koni Ritter schlug zu seinem Nachfolger seinen bisherigen Pressechef Christoph Bachmann vor, der auch einstimmig gewählt wurde. Christoph gehört dem SCKM seit 30 Jahren an und ist Gründungsmitglied der Wollerauer Becki-Chuchi.

Er dankte Koni Ritter für seine Verdienste um den Club, überreichte ihm einen Gourmetgutschein für ihn und seine Gattin Keiko und drückte seine Hoffnung aus, dass Koni auch weiterhin mit seinem Netzwerk den Club unterstützen werde. Er selbst werde die Pressearbeit weiterführen.

Wiedergewählt wurden einstimmig die beiden Vizepräsidenten Urs Mörsching und Wolfgang Stiefel, der Ressortleiter Finanzen Hans Hulliger und Fähnrich Freddy Peyer.

Christoph stellte den Vorschlag zur Abstimmung, Koni Ritter zum Ehrenzentralpräsidenten des SCKM zu wählen. Dies geschah dann einstimmig.

Nächster Ausrichter für die GV 2019 wird die Region Zentralschweiz sein. Dies ist dann der 60. Geburtstag des SCKM.

Zum Schluss erfolgte noch die Verlosung der von den Sponsoren zur Verfügung gestellten Küchenhelfer und einem großzügigem Hotel- und Restaurantgutschein.

Anschließend an die Generalversammlung wurde ein Apéro auf der Gartenterrasse angeboten und dann servierte die Küche des Grand Casino noch ein leichtes Sommermenü, bevor sich alle wieder auf den Heimweg machten.

Dr. Hansjörg Fähnle GMdC Chuchi Geislingen Oederthurm

Kochen und Kunst leben von Kreativität – Dreiland Chuchi Lörrach

➔ Vielfalt ist eines der Erfolgsrezepte in unseren Chuchis. Dazu gehören unterschiedliche Berufe, Hobbies, Charaktere und natürlich Geschmäcker.

Kreativität und Kochen gehören genauso zusammen wie Kunst und Kreativität. Kein Wunder also, dass der Leiter der Dreiland Chuchi Lörrach, Dieter Korb CdC, nicht nur beim Kochen seinen Ideenreichtum zeigt, sondern auch künstlerisch unterwegs ist. Seine Bilder hat er in der Vergangenheit bei vielen Ausstellungen und in Galerien im In- und Ausland gezeigt.

Nun kam Dieter auf die Idee, selbst unter die Galeristen zu gehen, aber nur temporär für wenige Monate. Die erste POP UP GALLERY in der südwestlichsten Ecke Deutschlands, wo Deutschland, die Schweiz und Frankreich sich treffen, war geboren. Schnell waren befreundete Künstler für die Ausstellung gefunden und die 350 m² Galeriefläche gefüllt. Die Vernissage Ende Januar war mit fast 200 Besuchern ein toller Erfolg. Für seine Chuchibrüder organisierte Dieter Korb dann einen

ruhigeren und persönlicheren Termin. Anfang Februar trafen sich folgende Chuchi Obere, sowie Brüder und Schwestern in Lörrach zu einer Privat-Führung durch seine POP UP GALLERY.



Neuer Maitre in der Chuchi Ensdorf/Saar

➔ Lange hatte er sich zeitgelassen und dann am 26. Oktober war es soweit: Sigfried „Siggi“ Seifert, CdC der Chuchi Paul Ricard in Ensdorf-Saar hatte das Menü beisammen, die Jury um Vizegroßkanzler Axel Müller, Majordomus GMdC Thomas Schmidhuber und MdC Ulrich Blass von der Chuchi Lebach zum Prüfungsabend eingeladen. Das Warten hatte sich gelohnt. Ein gründlich geplantes und umfangreiches, herbstlich abgestimmtes Menü aus sechs Gängen begleitet von italienischen Weinen. Mit einer, dem Anlass entsprechenden, floral wunderschön und stilvoll eingedeckten Tafel unseres Kochbruders „Siggi“ zeugte das Ambiente schon von einem kulinarischen Abend mit Hochgenuss.

Standesgemäß begrüßte der Proband die sichtlich gut gelaunte Jury und seine Kochbrüder zu einem wahrhaft königlichen Aperitif, einem ZaZa, dem Lieblingsgetränk Queen Elisabeth der II. Dem Amuse Bouche vom Duett vom Thunfisch mit Pflaumen Chutney folgte eine sämige Suppe von der Pastinake mit zart gebratener Geflügelleber und karamellisierten Zwiebeln.

Der fruchtig-frische Fenchel-Orangen-Salat mit Pistazien, Rosinen, Kapern, Granatapfel und mit Aromen von Curry, Zimt und Fenchelsamen, bildete mit einem glasig gebratenen Loup de Mer einen sehr harmonisch abgestimmten ersten Prüfungsgang.

Nachdem CdC Sigfried Seifert mit seinem ebenso erfrischenden wie köstlichen Fischgang - und den erstklassigen Weinen - die Brüder und Juroren schon mal in Stimmung gebracht hatte, servierte er seinen Fleischgang, einen perfekt gebratenen Rehrücken im Petersilienmantel mit einem geschmackvollen Steinpilzrisotto umrahmt von



einer eleganten Holunderjus, der große Anerkennung bei der Jury und Kochbrüdern fand.

Hoch anzuerkennen war auch die Besonnenheit und Souveränität mit der in der Küche gearbeitet wurde, trotz einer unerwarteten Zubereitung eines Prüfungsomlettes, welches eines der Jurymitglieder, unter den kritischen Gaumen des Probanden und der Chuchi nachholte. Darüber wurde bereits ausführlich im Hummer berichtet.



Nach dem obligatorischen Entremet de fromage (Käsegang), der traditionell immer vor dem Dessert serviert wird, glänzte Siegfried mit seinem optisch ansprechenden und genussvollen Dessert: Variationen vom Apfel, bestehend aus einem Apfeltörtchen, Ragout und Parfait vom Apfel, und setzte damit den berühmten „i-Punkt“ eines außergewöhnlich gelungenen und zugleich kuriosen Abends.

Die Juroren waren sich auf Grund der herausragenden Leistung in Ihrem Urteil schnell einig. So kam es zum krönenden Abschluss dieses schönen Abends, indem Siegfried unter den Augen der Juroren und Brüder verdient den Löffeltrunk sowie die Erhebung in den Rang des Maitre de Chuchi entgegen nahm. Wir gratulieren unserem Kochbruder Sigfried Seifert zu diesem schönen Erfolg und freuen uns auf weiterhin viele gesellige und genussvolle Kochabende und Events mit ihm.

und POP UP GALLERY

Die Ehre gaben sich Dr. Jürgen Becker, Landeskansler Schwarzwald-Bodensee, Leiter der Chuchi Singen, GMdC; Markus Feser, Leiter der Wälder-Chuchi Titisee-Neustadt, CdC; Rudi Kreutz, Leiter der Niko-



laus-Chuchi Überlingen, MdC und Alexis Schmelzer, Ordensoberer, GMdC.

Mit südbadischen Winzersekt, Speck-Gugelhupf und leckeren Häppchen wurde die südbadische Kunstführung zu einer launigen Veranstaltung.

Am 24. Februar endete die erste Ausstellung; am 3. April die zweite Ausstellung; aber es geht weiter mit neuen Künstlern vom 5. Mai bis 2. Juni 2019. <https://www.atelierdieterkorb.de/pop-up-gallery-lörrach/> Hans Joachim Friedrichkeit, Dreiland Chuchi Lörrach

FaMe – modern kitchen – Fabian Meßmer

neuer MdC der Romäus-Chuchi Villingen



➔ Ein gutes Jahr nach Erhalt seines blauen Bandes machte sich Fabian Meßmer (geb. 1997) an die ambitionierte Aufgabe, sich der Prüfung zum Maître de Chuchi zu stellen. Die Leidenschaft und das Interesse für besonderes Kochen wurden ihm schon früh von Hause aus mit auf den Weg gegeben: es ist noch nicht lange her, dass er seinen Vater Roland bei dessen MdC-Prüfung in Villingen unterstützen konnte. So hat Fabian für seine Küchenbrigade, bestehend aus fast allen aktiven Villingen Kochbrüdern, ein Menu zusammengestellt, welches die geladene Jury mit den OO Alexis Schmelzer, GMdC und Dr. Christoph Jung, GMdC, sowie Jörg Gressenbuch, MdC und CL, schon im voraus neugierig und freudig gestimmt hatte.

Die frischen Zutaten hatte Fabian in Ingolstadt, seinem derzeitigen Arbeitsort, bekommen. So war das Amuse bouche ein Carpaccio vom Rehrücken mit sautierten Pilzen der Saison – gemeinsam erstellt mit Kochbruder Uwe Gatermann, dem Gründungsmitglied und ältesten MdC der Chuchi Villingen. Eine erste Vorspeise bot eine Avocado-Garnelen-Roulade nach einem technisch anspruchsvollen Rezept von Daniel Humm (Eleven Madison Park, NY). Aus dem Sud der hierfür pochieren Garnelen reichte er eine hervorragende Consommée im Glas mit einem auf den Punkt gebratenen Seeteufel, mit Kumquats, die die passende Säure gaben, auf einem Spieß serviert. Wunderschön rosa gebratene Taubenbrust

mit Apfel-Safran-Kompott und Dattelpüree sowie ein Frischlingsrücken mit Maronengnocchi, Tamarillo, Nuscrumble und Sauerkirschgel waren ohne Einschränkungen die Höhepunkte dieses „Menus für Fortgeschrittene“, welches durch einen Klassiker, einen warmen Schokoladenkuchen mit Waldfruchtsauce und Salzkaramellis im Karamellkörnchen, meisterhaft zubereitet vom neusten Apprenti der Romäus-Chuchi, Markus Flöß, zum Abschluss kam. Fabian zeigte bei der Wahl der begleitenden – überwiegend deutschen – Weine einen sehr sicheren Geschmack (und eine entsprechend gute Beratung)! Die klassisch-nüchtern gestaltete Menukarte bot als Titelbild ein von Fabian entworfenes Logo: FaMe (engl. fame), welches augenzwinkernd aus seinen Initialen gebildet wurde. Die Jury zeigte sich begeistert von der von Fabian und seinen Brüdern gebotenen Leistung. Mit zum Teil Höchstnoten belohnt war es für alle eine Freude, dem wohl jüngsten MdC im Club kochender Männer Urkunde und das gelbe Band durch OO Alexis Schmelzer zu überreichen und den Erfolg mit Champagner aus der goldenen Kelle zu feiern! Auch wenn die Anlagen zum Grand Maître schon gut erkennbar sind: mit der nächsten Prüfung darf Fabian sich ruhig noch etwas Zeit lassen: die Chancen, demnächst dann auch noch jüngster GMdC in der Geschichte der Chuchi zu werden, stehen bis dahin und vorerst jedenfalls gut. Gj





Chuchi Leingarten unterwegs im Ländle: mit der Chuchi Sindolf gemeinsam am Herd



➔ An einem sonnigen Samstag im September machten sich drei Kochbrüder der Chuchi Leingarten unter der Führung ihres Küchenchefs Wolfgang Schäl auf nach Sindelfingen, um mit den Kochbrüdern der Chuchi Sindolf ein schönes Menü zu kochen.

Vorausgegangen waren schwierigste Terminplanungen, die aber dann wie durch eine glückliche Fügung zum Erfolg führten. Gute Dinge trafen die Leingartner überpünktlich in Sifi ein, und nach kurzer Begrüßung und dem einen oder anderen Gläschen Champagner nahm der Kochabend Fahrt auf. Es kochten jeweils ein Sindelfinger und ein Leingartner quasi im Duett einen Gang – die Paare fanden sich rasch und alsbald herrschte reges Treiben in der Küche. Der eine oder anderen Gang wurde von den Akteuren teilweise kreativ abgeändert – was dem gesamten Menü aber eher gut tat. Und das alles gab's zu essen:

AMUSE BOUCHE: Kirschtomaten-Spieße mit Speck und Crostini mit Oliven-Tapenade, Artischocken und Kirschtomaten, dazu ein Grauburgunder Ihrer Winkelberg vom Weingut Dr. Heger (Baden) aus dem Jahr 2014. | **VORSPEISE:** Gebratene Garnelen mit Zucchinirolade auf Erbsenrisotto, begleitet von einem Spumante Methodo Traditionale 2008 Extra Brut; Bruno Giacosa, Piemont. | **SUPPE:** SHOYU-RAMEN mit Ente und Shiitakepilzen, dazu ein Sauvignon Blanc Mount Nelson 2014 Marlborough New Zealand. | **FISCHGANG:** Zanderfilet an Trauben-Spitzkohl, mit einem Riesling von der Fels 2013 Weingut Keller, Rheinhessen. **ZWISCHENGANG:** Sorbet von der Mönchsberg-Zwetschge. | **HAUPTGANG:** Lammkarree mit Tomaten-Salbei-Kruste und buntem Gemüse, dazu ein Bolgheri Rosso le Macchiole 2016 aus der Toskana. | **NACHTISCH:** Ingwer-Eis mit karamellisierten Feigen ergänzt mit einem winzigen Schlückchen Clairette de Die von Poulet & Fils aus Frankreich.

Alles in allem ein sehr aufwendiges Menü – es mußte ordentlich gearbeitet werden – hat aber allen sehr großen Spaß gemacht und letztendlich sensationell gut geschmeckt. Man hätte meinen können, die Sindelfinger und Leingartner kochten schon jahrelang zusammen – alles sehr harmonisch und professionell. Alle Kochbrüder waren sich einig – ein sehr gelungener Kochabend, der seine Fortsetzung (hoffentlich bald) in Leingarten beim Gegenbesuch der Sindolfer finden wird.

Jürgen Katz / Mdc





➔ Dem deutschen Touristen, der einmal in der douce France einen Umzug, ein Fest oder ein Großkapitel dortiger Wein- oder Gastro-Bruderschaften gesehen hat, bleibt oft ein Staunen oder ein Gefühl des Neides einem etwas karnevalistisch anmutenden, aber zunächst rätselhaften Treiben gegenüber. Bunt, manchmal historisch, oft aufwendig gekleidet, die einen von gravitätischem Äußeren, fast bischöflich – was Absicht ist, lustig tanzend, aber mit Orden behangen (erinnert an den rheinischen Karneval) präsentieren sich Gruppen, deren Gefüge uns fast hermetisch scheint.

Das Ziel dieser Organisationen ist eine Weinlage oder ein spezielles Gericht ihres Terroirs bekannt zu machen und mit anderen Bruderschaften zusammen freundschaftlichen Austausch zu pflegen: dies anhand von überall jährlich stattfindenden Kapiteln, die vor allem von den befreundeten Brüdern anderer Gegenden besucht werden, aber auch uns Ausländer (ich berichte von den Erfahrungen, die ich zusammen mit unserem LK Gerhard Blumenröther, GMdC, habe machen dürfen) aufnimmt.

Die Inthronisierung hat etwas zwischen Ritterschlag und Kommunion, mit Hymne (in Nantes etwa das Loblied der Jakobsmuschel zur Melodie des Kanon „Bruder Jakob“), Ordensverleihung, Bruderkuss und Messwein, Schwu! ...daß man hinfert und weltweit alle Rezepte von diesem oder jenem sammelt und weiterverbreitet... Für uns Externe ist es eine wertvolle Möglichkeit die französische Kultur, nicht nur gustatorisch, sondern auch familiär kennenzulernen, wobei wichtige Diskussionsthemen sowohl Kochrezepte und önologische Fragen, als auch europäische Politik und Kulturaustausch sind. Die gastronomischen Ereignisse anlässlich eines Kapitels (Chapitre) sind meistens exquisit – und zeigen darüber hinaus dem Ethnologen weitere französische Spezialitäten auf: etwa die Neigung auch während des Festmenüs ab den ersten Takten der Tanzmusik (gerne auch mit Schifferklavier) sofort auf die Tanzfläche zu eilen.

Der touristische Impact wird auch vom Lokalpolitiker geschätzt, so dass Empfang im Rathaus oder Treffen mit Abgeordneten üblich sind. Auch öfters der Zusammenhalt zwischen den Gemeinden von denselben dergestalt finanziert wird, dass die Reisespesen zu auswärtigen Kapiteln bezuschusst werden.

Im Laufe der Zeit erfährt man auch, dass Weinbruderschaften traditionsreicher sind, da meistens schon im Mittelalter gegründet – die ältesten gehen auf Johann Ohneland im Bordelais zurück (Lit. auf Anfrage)- und auch reicher sind. Dass manches Mal auch der Adel eine Rolle spielt: aktuell in Nancy führte Baron Bernard de Pixerecourt durch die Inthronisation, während der Prior (sic!) der Bruderschaft, Patrick de Brousse de Montpeyroux, den Inthronisationschwur „Rien sans Amour“ (Ohne Liebe ist alles Nichts), mit jedem Glas Vin de Toul (eine Insider-Information: diesen Wein kennt man in Deutschland fast nicht) immer hingebungsvoller intonierte.



Nachrufe

*Die Brüder der Chuchi Bielefeld
mussten Abschied nehmen von*

Bruder Klaus Fischer MdC



*der im Dezember 2018 plötzlich und unerwartet
im Alter von 88 Jahren verstarb.*

*Klaus war 1971 Mitbegründer unserer Chuchi
und nahm bis zuletzt als passiver Bruder und Förderer
an unseren Kochabenden teil.*

*Unvergessen die von ihm ausgerichteten Chuchifeste
auf seiner „Kolchose“ in Bad Salzuflen, die immer wieder zum
Treffpunkt aller Brüder der Ordensprovinz Ostwestfalen wurden.*

Wir werden sein Andenken in Ehren bewahren.

*Wir nehmen Abschied
von unserem Kochbruder*

Hans-Joachim Prinz CdC



*der am 19. Januar 2019 kurz vor seinem 90. Geburtstag
für uns unerwartet und plötzlich verstarb. Jochen hat nicht
nur hervorragend gekocht, sondern durch seinen Beruf als
Chefdesigner hat es ihm auch sichtlich Spaß gemacht, uns
immer wieder Tipps für noch raffiniertere Dekomöglichkeiten
aufzuzeigen. In den 37 Jahren seiner Zugehörigkeit zu
unserer Bruderschaft hat er mit viel Liebe, Leidenschaft und
Hilfsbereitschaft an unseren Kochabenden und Veranstaltungen
teilgenommen.*

*Wir sind traurig und werden ihn sehr vermissen.
Unsere Gedanken sind bei unserer Schwägerin Inge.*

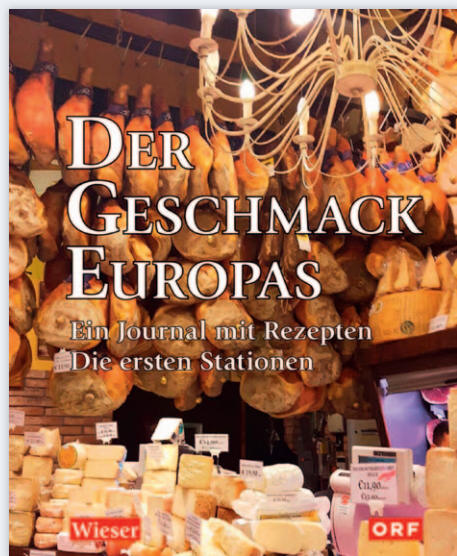
*In Dankbarkeit und guter Erinnerung –
die Kochbrüder der Chuchi Delmenhorst*

Liebe Brüder der Kochkunst,

Diesmal sind es drei Titel, die mir besonders aufgefallen sind und die ich ausführlich vorstellen möchte. Besonderer Dank gilt dem Wieser Verlag für die Erlaubnis, Willi Peynys Würdigung des Fernsehfilms „Der Geschmack Europas – Ein Journal mit Rezepten“ zu veröffentlichen. Parallel zum TV-Film entstand ein beeindruckendes literarisch-kulinarisches Lesebuch. Über den Film schrieb Willi Peyny an den Verleger des Wieser Verlages und über das Buch könnte ich meine Begeisterung nicht besser ausdrücken:

Der Geschmack Europas

„Lieber Lojze, Dein Film ist zum Verlieben, sich verlieben in die Menschen, in die Landschaft und nicht zuletzt in die Speisen. Da ist Dir wirklich was ganz Tolles gelungen. Wunder schön die Verbindungen der einzelnen Bereiche, der Gaumenfreuden, der literarischen und karstigen Hervorbringungen, aus denen die Menschen Wunderbares erzeugen. Das Einfache – Du sagte es im Film – ist das am Schwierigsten Herzustellende. Und Dein Film ist einfach. Einfach zum Verlieben. Man möchte sofort dorthin fahren, sofort die Leute treffen, sich in diesen geheimen Wirtschaften bewirten lassen. Vor allem auch den Leuten hast Du ein Denkmal gesetzt! Da haben wir Linke immer von der Insbildsetzung der Arbeiterklasse gefaselt und da machst Du es mit ungemeiner Verve und Charme, quasi tänzelnd im Vorübergehen. Sässe ich in einer Jury, ich gäbe Dir sechsmal die Eins. [...]“



Lojze Wieser: Der Geschmack Europas – Ein Journal mit Rezepten, Weitere Stationen, Wieser Verlag, 374 S., 34,00 EURO

Apéro

Tauchen Sie mit der Profi-Konditorin Cathérine Jamin und dem Gewürzmüller Ingo Holland tief in das Apéro-Lebensgefühl ein! – Ein frischer spanischer Weißwein, ein aromatischer Cidre – dazu Kichererbsenkräpfen mit Petersilien-Absinthbutter, Lammspießchen mit Erdnussauce oder Ziegenkäsemandeln. Bloß nichts Schweres oder Verkopftes! Leicht, beschwingt in kleiner oder großen Runde genießen, ohne an die Folgen zu denken – das ist die Apéro-Lebensart, die die beiden Autoren im mediterranen Raum kennen und lieben gelernt haben. Mit über 100 ambitionierten als auch einfachen Rezepten mit passenden Apéro-Empfehlungen bringen der Spitzenkoch und die Konditormeisterin diese Genusskultur zu Ihnen nach Hause. Vom Sternekoch zum Gewürzmüller und Buchautor: Ingo Hollands Bücher „Gewürze“ und „Salz“ sind längst zu Standardwerken avanciert.



Cathérine Jamin, Ingo Holland: Apéro – Ein leichtfertiger Genuss. Hg. Altes Gewürzamt, 234 S., 39,90 EURO

Auch die Frankfurter Profi-Konditorin Cathérine Jamin begeisterte mit ihrem Backbuch-Debut mit raffinierten Rezeptideen aus der Back- und Patisseriekunst. Nun präsentieren Jamin & Holland ihr erstes gemeinsames Werk, bei dem sich die beiden Genussfreunde nicht nur an ein neues kulinarisches Thema herangewagt, sondern sich auch einer großen Leidenschaft gewidmet haben: Der Apéro-Kultur.

Umami

Ein Kochbuch zum Thema Umami? Unbedingt! Der Stoff, dem das Image eines Geschmacksverstärkers aus der asiatischen Küche anhaftet, ist alles andere als das. Er ist auch nicht nur natürlicherweise Bestandteil des menschlichen Körpers und darüber hinaus vieler Lebensmittel.

Es ist an der Zeit, sich diesem fünften Geschmack zuzuwenden und zu zeigen, welches Potenzial in ihm steckt. Heiko Antoniewicz hat dies getan – und herausgekommen ist dieses Kochbuch. In über 50 Rezepten beweist er, dass Umami in Verbindung mit unterschiedlichen Kochtechniken Speisen zu neuen Geschmackskomponenten und dem Gast zu neuen Geschmackserlebnissen verhilft.

„Umami ist ein wunderbarer Teamplayer, er kann Gerichte und typische Aromenbilder akzentuieren sowie für Abwechslung auf der Zunge sorgen“, sagt Antoniewicz. Insofern ist dieses Buch eine Einladung, neu über das Kochen, über das Schmecken und über das Genießen nachzudenken, um den fünften Geschmack neu zu entdecken.



Heiko Antoniewicz: Umami. Tre Torri Verlag, 224 S., 49,90 EURO



Literarisch-kulinarisch ist ein Produkt von **küchenfeder**
– Gastronomisches Pressebüro – Helmut Weber –

In der Ritzbach 38 · 65510 Idstein · Tel. 0175 - 71 23 691 · E-Mail: kochbuch@t-online.de
Alle Preisangaben wurden sorgfältig recherchiert; Irrtum und Preisänderung vorbehalten.



NOCH APPETIT?

JFS ist Ihr Partner für steuerrechtliche Fragen, Wirtschaftsprüfung und Unternehmensberatung. Wir unterstützen Sie dabei, versteckte finanzielle Potenziale zu entfalten und erfolgreiche unternehmerische Perspektiven zu entwickeln. Mit dem Know-how einer großen Kanzlei und dem persönlichen Engagement eines inhabergeführten Unternehmens. Steuerberatung à la carte!

JFS[®] GRUPPE
Steuerberatung
Wirtschaftsprüfung
Unternehmensberatung

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

Neuer Wall 80 · 20354 Hamburg
Telefon (040) 226 35 52 90
www.jfsconsulting.de



Assoziiert mit Maack & Company