



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer  
Deutschland e.V. Ausgabe 3 | Mai | Juni 2019



*Und auf der Seite 2 ...  
...das Rezept zur Hummersuppe*

## **Grossrat in Kiel mit toller Beteiligung**

 **Jetzt wird's höchste Zeit, sich für  
das Kochen im Grünen anzumelden**

 **Die Bayern haben jetzt wieder drei Landeskanzler**

 **Aus den Chuchis**

 **Literarisch-Kulinarisch**



# Hummersuppe



## Zutaten (für 8 Portionen)

4 gekochte Hummer, (je ca. 600 g, beim Fischhändler vorbestellen)  
10 Schalotten  
200 g Knollensellerie  
350 g Möhren  
5 Knoblauchzehen  
1 mittelgroße Stange Lauch  
5 Tomaten  
10 EL Olivenöl  
1 EL Fenchelsaft  
2 EL Tomatenmark  
0,2 l Noilly Prat  
1 l Weißwein  
2 l Gemüsefond  
5 Zweige Thymian  
1 Stange Zitronengras  
1 Bund Dill  
Salz  
300 g Crème double  
Pfeffer  
Cayennepfeffer  
4-5 EL Zitronensaft  
50 g Butterstücke im Gefrierfach anfrieren

## Zubereitung

Das Hummerfleisch aus den Schwänzen, Scheren und Gelenken auslösen und abgedeckt beiseite stellen.

Hummerkarkassen waschen, trocken tupfen, in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Plattiereisen zerkleinern.

Schalotten und Knoblauch hacken. Sellerie und Möhren schälen und würfeln. Lauch putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Ebenso die Tomaten in Stücke schneiden.



Öl in einem Topf erhitzen und die Hummerkarkassen anrösten, dabei regelmäßig umrühren. Schalotten, Sellerie, Möhren, Knoblauch und Fenchel zufügen und mitrösten. Tomatenmark zugeben, anschwitzen lassen, mit Noilly Prat ablöschen und vollständig einkochen lassen. Lauch und Tomaten zugeben und anschwitzen lassen, mit dem Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Jetzt den Gemüsefond hinzufügen. Thymian, das plattierte und geschnittene Zitronengras sowie den Dill zugeben. Mit Salz würzen und 45 Minuten köcheln lassen. Danach den Hummerfond durch ein feines Sieb gießen und ca. 1,5 l abmessen.

Den Hummerfond mit Crème double aufkochen und bei milder Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Jetzt die kalten Butterflocken nach und nach mit dem Schneebesen einarbeiten.

Hummerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Suppe angießen und mit Dill dekorieren.

Mit geröstetem Weißbrot servieren

## 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:** privat

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.

# Liebe Brüder,



was für ein toller Grossrat 2019 in Kiel! Eure Delegierten und wir hatten zwei wunderbare Tage, sogar das Wetter war norddeutsch angenehm mild (ohne Regen). Die Brüder der Ordensprovinz Hamburg Schleswig Holstein unter der Leitung von Gerald Zwickler (CL) und Gerd Brauer (OO) von der Schwentine Chuchi Raisdorf haben uns das schmackhafte Norddeutschland und die Ostsee mit Labskaus und einem tollen Fischbuffet näher gebracht. Wir haben geschmeckt in welcher Region wir waren! Und sogar die Seefahrt von Kiel nach Laboe und zurück hat jeder gut überstanden.

Im Namen des Kapitels und Grosskapitels danken wir allen Brüdern für ihren grossartigen Einsatz. So kam es auch dazu, dass der Grossrat voller Harmonie und Spaß verlief. Auf diesem Wege wollen wir weitermachen.

Kaum ist dieses Fest vorbei, erwartet uns schon das nächste Grossereignis: KiG – Kochen im Grünen!

Thomas Schmidhuber (MD) hat alles super im Griff, bisher liegen ihm schon 550 Anmeldungen vor, Man sieht: die Online-Anmeldung hat sich bewährt. Neben den vielfältigen, leckeren Gerichten, die uns die Chuchis präsentieren werden, erwartet uns eine Fülle von Überraschungen. Freuen wir uns schon darauf!

Diese Veranstaltungen lassen nicht nur das Herz von Kapitel und Grosskapitel höher schlagen, sondern auch das Herz aller Brüder. Wir sind ein toller Club, wir leben und lieben den Genuss und erfreuen uns an der Gemeinschaft der gleichgesinnten Brüder. Unser Hobby macht Spaß und begleitet uns ein Leben lang.

Liebe Brüder, ich freue mich darauf, Euch in Ketsch wiederzusehen.

Bis dahin mit einem herzlichen Gruß vom Herd an alle Herde des Clubs – Euer Robert

## Liebe Kochbrüder,

es sind nur noch wenige Wochen Zeit, bis am 15. Juli die Anmeldefrist für unser diesjähriges KiG endet. Daher sollten die Chuchis, die sich noch nicht angemeldet haben, beeilen, um noch eines der letzten freien Zelte online zu buchen.

Was könnt ihr beim KiG 2019 erwarten? Am Freitag steht in bewährter Tradition eine deftige Vesper bereit, damit mit voller Kraft die Arbeitsplätze in den Zelten eingerichtet und die Speisen für den Abend vorbereitet werden können.

Der Abend startet mit einem Apéro begleitet von schwäbischen amuse-bouches. Danach können die von den Kochbrüdern zubereiteten Vor-, Haupt- und Nachspeisen, bei Livemusik, verkostet werden.

Am Samstagmorgen erwartet uns das obligatorische Frühstücksbuffet mit ausgezeichnetem Ettl-Kaffee. Gut gestärkt kann dann die Zubereitung von frischen Laugenbrezeln und Weißwürsten verfolgt und nach deren Zubereitung auch beides verkostet werden. Der Musikverein aus Ketsch wird die Brezel- und Wurstproduktion mit beschwingten Melodien begleiten.

Mittags wird gegrillte Rinderbrust (Brisket) mit verschiedenen Salaten serviert. Danach gibt es Eis, Kaffee und Kuchen.

Den Abend beginnen wir mit einem Glas Sekt und Amuse-Bouches, die von den württembergischen Kochbrüdern zubereitet werden. Auf unserer Gourmetmeile können dann die Kochbeiträge der einzelnen Chuchis verkostet werden. Auch der Samstagabend wird mit Livemusik untermalt.



Weine und andere Getränke werden wieder zu Freundschaftspreisen angeboten, bitte verzichtet daher auf einen eigenen Getränkeausschank in Euren Zelten.

Das KiG klingt am Sonntagmorgen mit dem Frühstücksbuffet aus.

Also liebe Kochbrüder, wenn noch nicht geschehen, meldet Euch schnellstens an!



<https://kochen-im-gruenen.de>

## Chuchileiter der Ordensprovinz Hamburg/Schleswig-Holstein trafen sich in Rendsburg

➔ Unter der Leitung des Landeskanzlers Gerhard Ebel trafen sich der OO Gerd Brauer und die Leiter bzw. stellvertretende Leiter der sieben Chuchis der Ordensprovinz HH/S-H in Rendsburg, um zum einen die Ereignisse Revue passieren zu lassen, die im zurückliegenden Jahr so anlagen und zum anderen, welche Aufgaben im kommenden Jahr zu bewältigen seien.

Der LK wies noch einmal darauf hin, dass die Kommunikation der Chuchis untereinander noch verbesserungswürdig sei. Auch die Teilnahme an den Veranstaltungen des Kapitels /Großkapitels, wie die Großratsitzung und Großmarmitage, so wie dem Ordensprovinzfest, könnte gerne noch ausgebaut werden. Erfreulich waren dagegen die Berichte der Chuchis über ihre Aktivitäten im Laufe des Jahres. Alle haben neben ihren abwechslungsreichen Kochabenden mindestens zwei Events durchgeführt, an denen ihrer Partnerinnen teilnehmen konnten. OO Gerd Brauer berichtete sodann über den Stand der Vorbereitungen für die Großratsitzung am 17/18.5.2019 in Kiel, an der auch alle Chuchis der Ordensprovinz in irgendeiner Weise eingebunden sind. Letztlich wurde noch besprochen, dass das Kochen im Grünen in Ketsch eine sehr beliebte Veranstaltung geworden sei und



wer daran teilnehmen möchte, möge sich recht bald dazu anmelden, wenn er nicht eine Absage riskieren will. Als letzten Punkt hatte LK Gerhard Ebel die vorgezogene Wahl des LK auf die Tagesordnung gesetzt. Schon vor einem Jahr hatte er darauf hingewiesen, dass er aus gesundheitlichen Gründen diese Aufgaben nicht mehr wahrnehmen kann und 2019 endgültig das Amt abgeben werde.

Einstimmig wurde GMdC Wilhelm-Otto Pelletier von der Schwentine Chuchi Raisdorf zum neuen Landeskanzler der Ordensprovinz Hamburg/ Schleswig-Holstein gewählt.

## Gut Ding will Weile haben oder der lange Weg vom CdC zum MdC

➔ Am 09.11.2007 stellte sich Jens Baldreich seiner Prüfung zum CdC. Am 09.11.2018 – genau 11 Jahre später – stellte er sich seiner Prüfung zum MdC. Die lange Zeit nutzte Jens für Ausarbeitung eines abgerundeten Prüfungsmenüs.

**\* Gebeizte Makrele mit Specksauce \* Grün-Weiße  
Petersilienwurzelsuppe mit wachsweichem Ei \* Selleriesalat mit  
leicht geräucherter Entenbrust, Apfel und Walnuss \* Gespickter  
Kabeljau mit Paprikaschaumsauce \* Filet vom Reh an getrüffeltem  
Kartoffel-Pastinakenstampf und jungen Schmormöhrrchen \* Geeistes  
Basilikumtörtchen mit Quittenkompott \* Espresso \***

Erneut hat Jens ein überzeugendes Menü zur Bewertung gebracht und wie auch 2011 den erfahrenen Beikoch Carsten Kausch (CdC) an seine Seite gewählt. – Prüfer VGK Uli Kampmeier, Ex-LK Manfred Löbber und LK Jan Menninghaus hatten viel Freude beim Ge-

nuss des rundherum gelungenen Menüs, besuchten die Küche und genossen die Atmosphäre um die festlich gedeckte Tafel. Die harmonisierenden Weine unterstrichen das Gesamtbild der Prüfung. Vor allem der gespickte Kabeljau mit Paprikaschaum hatte es den Prüfern angetan und wurde sehr gelobt. Es vielen Begrifflichkeiten wie „Sterneniveau“. Zum Schluss konnte es nur ein einstimmiges Urteil geben: „Mit Bravour zum MdC gekocht.“ Lob und kleine Hinweise aller Prüfer rundeten die Laudatio ab, bevor Jens als CdC niederkniete und sich nach der Rangerhebung als MdC erhob. Traditionell kamen die Schwägerinnen der Kochbrüder aus Bünde nach der Rangerhebung dazu und feierten mit unserem neuen MdC Jens und allen Kochbrüdern der Chuchi Bünde bei dem einen oder anderen Glas prickelnder Köstlichkeit. ... und nun auf zum GMdC!

*Thomas Kapke MdC*



# Chuchi Saarbrücken in den Vogesen



➔ Vom 29.3. bis 31.3.2019 unternahm die Chuchi Saarbrücken einen Ausflug in die Vogesen, nach Ventron in die dortige Hütte des KSV Schiffweiler. Vielen Dank an Sebastian, der das organisiert hat.



Nach der Ankunft aller Teilnehmer am Freitagabend, einer deftigen Brotzeit und nach etwa vier Stunden Schlaf, fanden sich die Teilnehmer am Samstagmorgen bereit für den touristischen Teil des Programmes: Eine Rundfahrt durch die Vogesen mit der, wegen sehr übersichtlicher Schneeverhältnisse, leider entfallenen Möglichkeit zum Skifahren.



Während dieser Rundfahrt und eines Spazierganges um den "Lac de Kruth-Wildenstein" beschlossen wir das Menü und tätigten die Einkäufe für den Hütten-Kochabend: Vosgiflette mit lokalem Münsterkäse, Muscheln, geschmortes

Kaninchen, Pannacotta mit Birnen, begleitet von Elsässer Riesling und trocken ausgebautem Gewürztraminer.

Uns hat die Fahrt sehr viel Spaß gemacht und wir werden das sicher bald wiederholen; vielleicht dann mit etwas mehr Schnee!

*Ulli Alt / Chuchileiter*

## Provinz Bayern Franken hat einen neuen Landeskanzler

➔ Bisher führte Landeskanzler Bayern Allgäu GMdC Herbert Lidel die Provinz Franken auf Grund der schweren Erkrankung von LK GMdC Prof. Dr. Uwe Schrell kommissarisch. An dieser Stelle, lieber Uwe, wünschen wir, deine Kochbrüder der Provinz Bayern, dir alles Gute für die Zukunft.

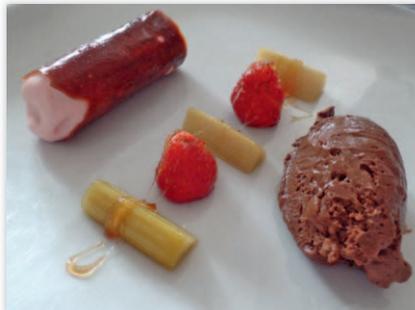
Nach Meinung von Herbert Lidel sollte die kommissarische Leitung jedoch nur übergangsweise sein. Nachdem mit dem Chuchileiter der Stoapfalz Chuchi Amberg, Günter Kühnlenz, die Provinz einen im letzten Jahr frisch gekürten GMdC bekommen hat, schlug LK Herbert Lidel ihn im Rahmen der CL-Tagung der Provinzen Bayern Franken und Altbayern in Bad Gögging als neuen Landeskanzler vor. Nachdem Günter Kühnlenz sich bereit erklärt hatte, dieses Amt zu übernehmen und nach der daran anschließenden, durch die anwesenden Chuchileiter der Provinz Franken erfolgten einstimmigen Wahl zum neuen Landeskanzler, bedankte er sich für das Vertrauen und nahm die Wahl an. Hier nun, lieber Günter, alles Gute für das neue Amt und auch herzlichen Dank dafür, dass du das Amt des Chuchileiters Deiner Stoapfalz Chuchi in Personalunion weiter behältst.



Zur Information an alle Kochbrüder in Deutschland: Bayern hat mit den Provinzen Altbayern, Bayern Allgäu und Bayern Franken zwar drei Provinzen, tritt aber nach außen immer als gemeinsame Provinz Bayern auf. Das sichtbare Zeichen hierfür ist die von Herbert Lidel initiierte und allein organisierte Bayernmarmitage 2019 am 26./27. Oktober in Würzburg.

*LK GMdC Dr. Gerhard Hagen*

## Saarpolygon Chuchi Ensdorf: Eine kulinarische Reise durch Europa



➔ Unter diesem Titel hatte MdC Peter Schwarz, Chuchileiter in Ensdorf, am 4. Mai diesen Jahres zu seinem Grand Maître Prüfungs Menü eingeladen. Mit einem launigen Zitat von Paul Bocuse zu Mosel-Winzersekt und frisch gebackenem Aperitifbrot mit Iberico Schinken begrüßte er die Jury, in deren Namen ihm VGK Aki Müller dankte und einen guten Erfolg zur Rangerhebung wünschte.

Von Spanien führte die Reise mit einer gehaltvollen Consommée vom Ochenschwanz in den Süden Frankreichs und von dort über das deutsche Rheinland mit „Himmel und Erd“, lecker angerichtet und dekorativ auf einem Amuse bouche Löffel serviert, ins kulinarische Zentrum Europas, das Saarland, zu Pissenlit (Bettseicher oder von „Restdeutschen“ auch Löwenzahn genannt) mit Wachtelai und Speck-Kaninchen. Zart und saftig das Kaninchen und lecker der leicht bittere Salat, mit dem der trockene Saar-Riesling Herrenberg 2016 hervorragend harmonierte. Als dann ging die Reise hinauf in den Norden zu Norwegens „Graved Laks“, von Peter hervorragend mariniert und auf knusprigen Gemüsepuffern mit einem Parmesan-Plätzchen serviert. Wieder weit nach Süden führte uns der Weg zu einem besonderen Genuss: Aus Zucchini, buntem Paprika und Aubergine gefertigten Involtini, gefüllt mit dreierlei Fisch, der sich zart und saftig mit seinem jeweiligen Eigengeschmack in der dekorativen Involtini-Hülle darbot. Köstlich dazu die Weißwein-Sauce mit Fontina Käse. Ein Roero Arneis Camestri 2017 begleitete ganz ausgezeichnet dieses Gericht.

Ein kurzer Sprung nach Kalabrien neutralisierte unsere Gaumen mit einem erfrischenden Limetten Sorbet, damit wir – zurück im saarländischen Feinschmeckerland – das perfekt gelungene Hauptgericht mit allen Geschmacksnerven genießen konnten: Saftig zarten und rosa gegarten Lammrücken aus der Biosphäre Bliesgau, serviert mit einer toll abgeschmeckten Weißwein-Kraftbrühen-Reduktion zu Lisdorfer Spargel. Ein leichter, fruchtiger Moulin-à-vent aus dem Beaujolais ergänzte perfekt diesen Genuss.

Eine Auswahl feiner Rohmilchkäse aus dem benachbarten Frankreich konnte schließlich die letzten „Hungergefühle“ der Jury-Mitglieder beseitigen, bevor Peter noch mit frischem Rhabarber-Erdbeerschaum in knusprigen Krokant Röllchen, Mousse au Chocolat und petit fours ein deutsch-französisches Feuerwerk abbrannte.

Die Laudatio hielt Vizegroßkänzler Uli Kampmeier als Jury-Vorsitzender und verlieh Peter Schwarz das verdiente „grüne Band“, der somit seine kulinarische Reise durch Europa als GMdC beenden konnte. Das natürlich nicht, bevor ihm von LK Gerhard Blumenröther und seinem Vertreter Wolfgang Vogelgesang ein beachtlicher „Schluck“ Champagner aus dem großen Löffel „eingeflößt“ wurde. (Wegen Peters Knieverletzung ausnahmsweise im Stehen). Damit kann die Chuchi Ensdorf nun ihren ersten Grand Maître begrüßen.

Gerhard Blumenröther

# Wanderpreis für die Karlsberg Chuchi Homburg



Der Wanderpreis der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau wurde im Jahre 2011 von Landeskanzler Gerhard Blumenröther gestiftet und seither vier Mal an Chuchis verliehen, die sich im Hinblick auf eine brüderliche Zusammenarbeit in der Ordensprovinz besondere Verdienste erworben haben. Die Entscheidung über die Verleihung treffen die Chuchileiter in einer ihrer turnusmäßigen gemeinsamen Sitzungen mit einfacher Stimmenmehrheit. Einstimmig hatten die Chuchileiter beschlossen, den Wanderpreis nunmehr der Karlsberg Chuchi Homburg zu verleihen; und zwar in Anerkennung ihrer vorzüglichen Organisation des Ordensprovinzfestes 2018. Diesen Beschluss vollzog der Landeskanzler in der Sitzung der Chuchileiter am 8. Mai 2019 und überreichte zusammen mit den Repräsentanten der Chuchis Lebach, Pirmasens, Saarbrücken und Trier den Wanderpreis feierlich an den Leiter der Karlsberg Chuchi GMdC Wolfgang Vogelgesang. Die Karlsberg Chuchi ist nun als 5. Preisträger auf der schönen Hummerschale eingraviert. Endgültig verbleiben wird dieser Wanderpreis bei der Chuchi, die ihn zum 3. Mal zugesprochen bekommt.

In ihrer Sitzung am 8. Mai, die auf Einladung der Chuchi Lebach in der dortigen Clubküche in Eidenborn stattfand, beschlossen die Chuchileiter das Programm der Ordensprovinz für Ketsch: 6 von den 7 Chuchis der Provinz werden in Ketsch dabei sein, wovon sich fünf aktiv mit kulinarischen Angeboten beteiligen werden.



So wird die Chuchi Trier indisches Hühnchen-Curry anbieten, die Chuchi Saarbrücken sous vide gegarten Schweinebauch, knusprig gebraten mit Linsensalat, die Karlsberg Chuchi Homburg Lammeilet auf „Bibbelchesbohne“, Schneckenuppe und Baba-au-Rhum, die Chuchi Lebach „Grumbierkiechelcha“ mit CC-geräuchertem Lachs und Crème fraîche sowie als Dessert Weinbergpfirsich mit gefülltem Mohncrêpe und Eis und die Chuchi Emsdorf natürlich wieder die beliebten Froschschenkel provençal.

Zum Abschluss der Sitzung lud die Chuchi Lebach die Teilnehmer zu einem Abendmenü ein: Spargel mit Bärlauchpesto Sauce, dazu kleine frittierte Kartoffeln an Schmand, gefüllt mit Beluga Kaviar, Rinderzunge in Madeira Sauce mit Kartoffelstampf, gefolgt von einem Teller mit Rohmilch Käsen und zum Abschluss frische Erdbeeren mit Bourbon Vanille Crème.

Die Vorspeise wurde begleitet von einem köstlichen 2017er Oestricher Doosberg, einem trockenen Rheinriesling Kabinett des Grafen von Schönborn, den Landeskanzler Gerhard Blumenröther im Auftrage von Hummer-Redakteur Frithjof Konstroffer servierte, welcher damit sein Versprechen im Artikel „Mea maxima culpa“ im „Hummer No.6/18“ einlöste. Vielen Dank, lieber Frithjof, die Rheinland-Pfälzer haben dir verziehen und bedanken sich für die önologische Gabe. Herzlichen Dank auch an Chuchileiter MdC Uli Blass, und seine Lebacher Kochbrüder für diese wunderbare Gastfreundschaft, mit der sie ihre Gäste verwöhnten!

Gerhard Blumenröther





## Die Chuchi Lebach mit neuem Maître

➔ Die Krebse für sein Menü hatte Manfred Hoffmann selbst gefangen, in dem munter durch das Saarland sprudelnden kleinen Flüschen namens Primus. Zuvor aber servierten seine Kochbrüder als Auftakt eine Jakobsmuschel, lecker mit Spargelstückchen und Orangenbutter in der Muschelschale angerichtet. Ausgezeichnet passte dazu der von Manfred ausgewählte Crémant Rosé von der Loire.



Ein sehr fruchtiger trockener Bio-Riesling von der Saar mit dezenter Säure begleitete das unter einer Kräuterkruste gegarte Saiblingsfilet, dekorativ auf Kartoffel-Brunnenkresse Püree mit Apfelvinaigrette angerichtet als ersten Prüfungsgang. Während die folgende Krebsuppe nicht die Zustimmung der Juroren fand, da die Tomaten den Krebsgeschmack völlig überlagerten, versöhnte der folgende Hirschrücken an Chutney von schwarzen Johannisbeeren die Jury wieder, auch wenn Manfred bei der Füllung der Topfenknödel versehentlich Boudin statt der vorgesehenen groben Leberwurst verwendet hatte. Ein guter Begleiter zu dem Wildgericht war der Côtes du Rhône, der auch Grundlage der das Wild begleitenden ausgezeichneten Sauce war.

Zum Abschluss des Prüfungsmenus servierten die Lebacher Kochbrüder ein der Jahreszeit angepasstes erfrischendes Sorbet von Rhabarber mit einem nicht nur dekorativ sondern auch geschmacklich tollen Rhabarber-Quarkstrudel.

Die Laudatio hielt der Landeskanzler Rhein-Main, GMdC Dr. Herbert Geipert, den einmal im Saarland begrüßen zu dürfen, CL Uli Blass und LK Gerhard Blumenröther besonders freute.

Schließlich gab es Urkunde und Hummer am gelben Ordensband sowie den obligatorischen Schluck Champagner aus dem Löffel des Landeskanzlers für einen erleichterten MdC Manfred Hoffmann.

*Gerhard Blumenröther*



## Romäus-Chuchi Villingen ehrt MdC Uwe Gatermann

➔ Beim 469. Kochabend der Romäus-Chuchi Villingen wurde MdC Uwe Gatermann, Gründungsmitglied der Villingener Chuchi, für seine 50-jährige Clubzugehörigkeit geehrt.

Chuchileiter Jörg Gressenbuch überreichte ihm aus diesem Anlass das Abzeichen mit dem goldenem Ehrenkranz. Dazu gratuliert sehr herzlich auch die HUMMER-Redaktion im Namen des Kapitels und Großkapitels!





## Chuchileiter-Sitzung der Ordensprovinz Baden: Vorbereitungen für das „Kochen im Grünen“ laufen auf Hochtouren

➔ Einer der Kernpunkte bei der jährlichen Chuchileiter-Sitzung der Ordensprovinz Baden beschäftigte sich diesmal mit der personellen Verjüngung innerhalb der dortigen zwölf Chuchis. Bei der Zusammenkunft im „Fass-Stüble“, dem Domizil der Pforzheimer Reuchlin Chuchi mit Chuchileiter Georg Heilmann an der Spitze, wurde vor allem deutlich, dass der Generationswechsel in vollem Gange ist. Während einige der Chuchis derzeit über eine homogene Altersstruktur mit einem Durchschnittsalter um die 50 Jahre verfügen, ist es für andere wiederum ungleich schwieriger, neue, jüngere Kochbrüder für den CC-Club zu gewinnen. „Wir müssen auch in Zukunft bei der Nachwuchswerbung Gas geben“, lautete demnach auch das Fazit von Landeskanzler Helmuth Balsler von der Schwarzwald-Chuchi Gernsbach. Und diesen Hinweis verband er auch ganz bewusst mit dem kommenden Großereignis Ende August, Anfang September, welches durch das „Kochen im Grünen“ (KiG) in Ketsch bevorsteht. Harry Schlamp (Chuchileiter Albert-Chuchi Eggenstein) und Frank Scholz (Reuchlin-Chuchi Pforzheim) vom Organisationsteam berichteten über den Stand der Vorbereitungen.



*Quinoa-Taboulés mit Gambas; Tritip vom Rind mit Pastinakenpüree und Romanesco; Zanderfilet auf Champagnersauerkraut; Nougatmousse mit Gewürzapfel*



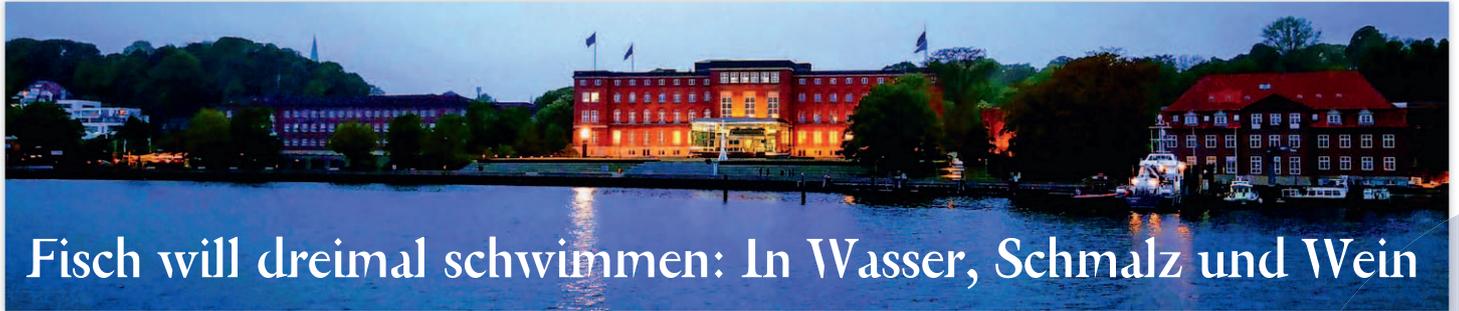
Explizit weist das Organisationsteam des „KiG“ darauf hin, dass mit der Zeltmiete, die für die Ordensprovinz Baden vom Landeskanzler getragen wird, die Verpflichtung verbunden ist, als Chuchi auch tatsächlich zu kochen und Gerichte für den Essensplan an allen drei Tagen anzubieten.

Nach Abschluss der Sitzung kredenztten die Kochbrüder der Reuchlin-Chuchi Pforzheim den Chuchileitern der badischen Ordensprovinz ein exquisites Menü. Zum Einstieg gab es Filetlöffel mit Erdnüssen sowie Quinoataboulé mit Gambas. Eine Kartoffel-Lauchsuppe mit Jakobsmuschel und Bacon schloss sich an und stimmte perfekt auf den Fischgang mit Zanderfilet auf Champagnersauerkraut ein. Als Höhepunkt des Menüs wurde ein „Bürgermeisterstück“ (Tritip) vom Rind mit Pastinakenpüree und Romanesco serviert, ehe bei einem Nougatmousse mit Gewürzapfel auch die süß eingestellten Geschmacksnerven angenehm umschmeichelt wurden. Eine wunderbar passende Weinauswahl mit Grauburgunder, Riesling und Cabernet Sauvignon begleitete das feine Menü. Herzlichen Dank für Eure tolle Gastfreundschaft, liebe Reuchlin-Chuchi!

pep



*Die Chuchileiter der Ordensprovinz Baden um Wolf-Dieter Deutsch (Chuchi Bad Herrenalb/stehend, von links), Georg Heilmann (Reuchlin-Chuchi Pforzheim), Landeskanzler Helmuth Balsler (Schwarzwald-Chuchi Gernsbach), Axel Müller (VGK, Schwarzwald-Chuchi Gernsbach), Hans-Peter Restle (Chuchi Goldene Gabel Offenburg), Thomas Frisch (Chuchi Baden-Baden), Ansgar Hoferer (stellvertretender Landeskanzler, Chuchi Baden-Baden/sitzend von links), Andreas Meyer (Chuchi Simplicissimus Offenburg), Harry Schlamp (Albert-Chuchi Eggenstein), Peter Hepfer (Chuchi Ettlingen) und Maximilian Schwab (Chuchi Ketsch) trafen sich zu ihrer jährlichen Sitzung in Pforzheim.*



## Fisch will dreimal schwimmen: In Wasser, Schmalz und Wein

➔ Getreu diesem Sprichwort luden die gastgebenden Kochbrüder im Auftrag der Ordensprovinz Hamburg-Schleswig-Holstein, mit der Chuchi Schwentine Raisdorf auf der Kommandobrücke, hier mit Chuchileiter Gerald Zwickler und Ordensoberer Gerd Brauer GMdC, zum diesjährigen Großrat am 17./18.05. nach Kiel ein.

Alles, gar alles auf die See und das Flair der Ostsee abgestimmt. Geschickt und ohne viel Drumherum den Norden Deutschlands und das, was es dort alles zu sehen und zu schmecken gibt, optimal genutzt, dargestellt und präsentiert. Beim Abschied dann viel Lob, Anerkennung und die Gewissheit, alles richtiggemacht zu haben. Wir kommen wieder!

Angekommen im Hotel Atlantik, optimal gelegen, gleich gegenüber vom Kieler Bahnhof, erwarten uns die ersten Brüder der Chuchi Kiel um den Organisator Jörg Junghans am Bahnhofskai mit Bier aus Flensburg und den ersten Häppchen, eben mit Fisch. Der Wettergott und Neptun spielen mit. Gemäß dem Lied „heut geht’s an Bord“ schiffen wir ein, werden von einer netten Crew auf dem Museums-schiff Stadt Kiel empfangen. Der Kapitän heißt „Leinen los“ und steuert rund 90 Kochbrüder aus allen Ordensprovinzen unseres CC-Clubs sicher durch Tiefen und Untiefen auf die Ostsee hinaus durch die Kie-

ler Förde. Charmant erläutert uns ein Crewmitglied Werften, Fahrterminals, die Schwentinemündung, das Geomar, Fisch- und Garne-lenzucht, die Schleuse zum Nord-Ostseekanal, schließlich auch unser Ziel, das Ostseebad Laboe als den äußersten Ort auf der Sonnenseite der Kieler Förde.

Hier angekommen wird uns ein Einblick in die Arbeit und in die Station der Laboer Seenotretter vermittelt. Unter fachkundiger Anleitung werden der Seenotrettungskreuzer BERLIN, ein Schiff der 28-Meter-Klasse, mit dem Tochterboot STEPPKE besichtigt, erläutert, mit einem Filmbeitrag über die Seenotrettung unterstrichen. So gehören die Großschiffahrtswege von und zu den Kieler Häfen oder von und zum Nord-Ostsee-Kanal zum Revier der Laboer Crew. Apropos Crew: Die „CC-Crew“ verwöhnt uns im Anschluss mit Prosecco und „Küstensushi“, gefertigt von der Rendsburger und der Schwale Chuchi Neumünster, bevor es wieder an Bord geht. Kaum hat die Fahrt begonnen, werden Labskaus mit Wachtelspiegelei gereicht, zubereitet vom frisch gebackenen Landeskanzler W.-O. Pelletier (Pelle). Erst nach dieser bekömmlichen einheimischen Spezialität gelangen wir mit Erlaubnis an’s bereitgestellte Buffet, das keine Wünsche offen lässt: selbst nicht Fischliebende schwärmen vom Angebot mit Graved Lachs und Honig-





senfsauce, Räucherlachs, Krabbensalat, Remoulade, Lachs-Krabbenfrikadellen, Sherry-Terrine, Hering in Sauer, Kieler Sprotten aus der Kiste, Räucherfischmousse, Katenschinken, Dänisches Schweinefilet, Preetzer Eier, Holsteiner Käseplatte, Obst, Chutney, Brot, Butter, und, und, und... Wer hier nichts findet ist selber schuld und wer zu viel davon genommen hat, dem wird ein „Möwenschiss“ (Korn, Wurst und Senf) angeraten.

Auch beim Dessert mit Friesentörtchen im Glas, verschleiertem Bauernmädchen, Flensburger/Präsidentencreme bleiben keine Wünsche offen – eben alles, ob Vor-, Haupt- oder Nachspeise, superlecker, reichlich und vor allem selbstgemacht!

Überhaupt zeichnen sich die Kochbrüder aller beteiligten Chuchis gemäß des „Kapitäns“ der Schwentine Raisdorf auf ihrem zugeordneten Platz der Crew aus:

Kiel (Fischbrötchen), Lübeck (Dessert), Neumünster (Küstensushi), Reinbek (Dessert), Rendsburg Stade (Graved Lachs) – gelebtes Zusammenarbeiten und Brüderlichkeit innerhalb einer Ordensprovinz und innerhalb unseres CC-Clubs. Anerkennung und Lob sprechen die angereisten Brüder immer wieder aus. Wieder im Hafen angekommen nehmen wir Abschied einer außergewöhnlichen Ausfahrt, teilweise verlangen wir im Anschluss noch einen Absacker, diesen in der Mehrheit in der achten Etage, eben der Bar im Hotel Atlantik.

Tags darauf der Großrat, die Versammlung von Kapitel, Großkapitel, Landeskanzler, Chuchileiter und Gästen: Schon der Ort – einfach außergewöhnlich. Kein Ratssaal, nicht irgendeine Festhalle, sondern nur für uns, der Terminal der STENALINE am Schwedenkai 1 in Kiel. Neugierige Blicke der Reisenden mit dem Schiff treffen uns, ungestört erleben wir neben den Regularien Ein- und Ausfahrt großer Fäh- und Urlaubsschiffe so ganz nebenbei.

Auch bei uns klappt alles wie am Schnürchen: Nach kurzer, herzlicher Begrüßung durch Großkanzler Robert Eymann und Ordensoberer Gerd Brauer folgen sogleich die Rechenschaftsberichte von Großkanzler sowie Großalmosenier Willi Keeren. In diesem Zusammenhang ergeht ein großer Dank, komplettiert durch begleitend langanhaltenden Applaus an Kochbrüder und Chuchileiter der Rolandchuchi Bremen Udo Jendroschek, MdC, für die erneute unentgeltliche Buchhaltung und Rechnungslegung im Dienste und zum Wohl der

Bruderschaft.

Nach dem Bericht der Rechnungsprüfer, LK Herbert Lidel und LK Dr. Gerhard Hagen, erfolgt folgerichtig einstimmig die Entlastung. Ebenso wird der Etat 2019 einstimmig genehmigt. Für die Reisemarmitage vom 01. – 04.10.2020 nach Griechenland und gleichzeitig dem 60-jährigen Jubiläum der CC-Bruderschaft gewähren die Anwesenden zu diesem Anlass einen einmaligen höheren Zuschuss aus den Rücklagen. Sodann erklärt Ordensoberer Dr. Christoph Jung den Stand der Vorbereitungen und berichtet von der bewährten Zusammenarbeit mit dem Reiseveranstalter „berge & meer“. Gleichzeitig spricht GK Robert Eymann nochmals Dank an die Organisatoren und die Verantwortlichen der letzten Reisemarmitage aus der Ordensprovinz Ost-Westfalen-Lippe nach Kroatien aus.

Schließlich folgt die Ehrung der beteiligten Kochbrüder und Chuchinen der Ordensprovinz Hamburg – Schleswig-Holstein mit der für einen Großrat vorgesehenen Auszeichnung: Jürgen Bauer, Hartmut Brandau, Manfred Breuer, Klaus Diederichs, Gerhard Ebel, Oliver Kaukel, Eckhard Lindemann, Volker Stapel, Kai Windeler, Martin Ihde. Der Chuchileiter der Chuchi Schwentine Raisdorf Gerald Zwickler erhält für sein Engagement und seine Leistung mit Dank und Applaus der Kochbrüder durch GK Robert Eymann die silberne Ehrennadel des Clubs. Ebenso die Mitorganisatoren LK „Pelle“ und OO Gerd Brauer. Unser Dank geht auch an Corinna Brauer, die unermüdlich den Ausflug mit der Kamera begleitete und – teils mit artistischen Klettereien – alles im Bild festhielt.

Zum Ende der Großratsitzung schließlich noch die Einladung zum Wahlgroßrat 2020 nach Ulm. Auch die Ordensprovinz Württemberg, Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle, Majordomus Thomas Schmidhuber, Ordensoberer Christof Straub, Landeskanzler Bernd Britzelmayer und alle Kochbrüder der Ordensprovinz freuen sich auf euch! 2021 dann in Bonn, Ordensprovinz Nordrhein.

Auch neu: der Großrat 2019 schließt in Rekordzeit bereits um 10.45 Uhr. Bevor dann die Kochbrüder auseinandergehen, noch das obligatorische Abschlussessen im Hotel beziehungsweise zuvor noch bei schönstem Sonnenwetter ein Resümee bei bester Laune, Bier und Wein auf der Terrasse des Lokals „Blauer Engel“ – Dank und Kiel Ahoi!

*Christof Straub OO, GMdC*



## Weiterbildung beim Sternekoch für die Dreiländ-Chuchi Lörrach

„Das Bessere ist der Feind des Guten“ und wo kann eine noch junge Chuchi besser etwas dazulernen als bei einem Meister seines Fachs.

In Bad Säckingen am Hochrhein, bekannt durch den Trompeter von Säckingen gibt es ein kleines feines Sterne-Restaurant mit dem bezeichnenden Namen „Genuss-Apotheke“ Ausgezeichnet seit vier Jahren mit einem Michelin Stern, 16 Punkte im Gault Millau und drei F vom Feinschmecker, kocht Raimar Pilz, unterstützt von seiner Partnerin Annett Ronneberger als Sommelier, für nicht mehr als 20 Gäste.

Kochbruder Hans-Joachim Friedrichkeit organisierte im April einen Kochabend, an dem uns die Genuss-Apotheke für 6 Köche der Dreiländ Chuchi Lörrach und begleitende Damen exklusiv zur Verfügung stand.

Zwei Stunden Kochvorbereitung hatten sich die Herren vorbehalten, derweil besichtigten die Damen die Altstadt von Bad Säckingen und die historische Holzbrücke über den Rhein in die benachbarte Schweiz.

Nach Besprechung des Menüs bei einem Crémant Brut aus dem Winzerkeller Auggener Schäf ging es an die Arbeit: Der Seesaibling musste fachgerecht filetiert und entgrätet sowie in gleichmäßige Stücke für das sous vide vakuumiert werden. Es folgte nur ein wenige Minuten dauerndes Erwärmen im sous vide Bad, genug für die Seesaibling Filets in Sashimiqualität.

Aus grünem Apfelpüree, Zucker und Wasabi entstand ein Grünes Meerrettichsorbet zum Füllen der zusammengerollten Gurkenscheiben.

Neu war die Herstellung der dekorativen Aschehippen aus Wasser, Mehl, Traubenkernöl, Salz und Holzkohlenasche.

Gut gemixt und in der sehr heißen Pfanne ausgebacken verdampft das Wasser, das Öl separiert sich und es entsteht ein schmuckes Gerüst zur Dekoration.

Beim Hauptgang wurde zunächst das Charolais Kalbsfilet pariert, also die Häute und Sehnen entfernt. Nach dem Marinieren für das sous vide vakuumiert und schonend nur etwa 20 Minuten gegart. Danach erfolgte das scharfe Anbraten für die Röstaromen und Würzen der Filets.

Die Petersilienwurzel wurden geschält, gewürfelt und weichgekocht. Mit Rahm und Butter püriert, gewürzt und durch ein Sieb gestrichen.

Zur Dekoration wurden einige Petersilienwurzelscheiben in Traubenkernöl knusprig frittiert.

Beim Dessert machte vor allem die Teig-Herstellung der Brownies mit Nüssen den Naschkatzen unter den Kochbrüdern viel Spaß.

Bei der Gestaltung der dekorativen Zuckerkorkenzieher war die richtige Temperatur der Zuckermasse und ein lockeres Handgelenk gefragt. Nach vielerlei Versuchen mit kaum vorzeigbaren Resultaten, musste dann Chef Raimar Pilz selbst als geübter Profi einspringen. Neben so manchem handwerklichen Trick kam auch die Lebensmittelkunde nicht zu kurz.

Alle Chuchi-Teilnehmer schätzten die ruhige und humorvolle Art von Raimar Pilz, der uns nach kurzer Einweisung oder praktischer Demonstration alle Arbeitsgänge überließ und beratend und erklärend zur Seite stand. Diese Art Fortbildung können wir in einem Jahr fortsetzen, war unisono das Resümee der Kochbrüder, dem auch die Damen gerne zustimmten.

Hans-Joachim Friedrichkeit, Dreiländ Chuchi Lörrach



Amuse Bouche: Ziegentopfen, Rote Beete Sorbet, Joghurt Crumbles und fermentierte Karotte



Vorspeise: Seesaibling – Gurke & Avocadosalsa – grünes Meerrettichsorbet



Hauptgang: Charolaiskalb sous vide – Basilikum & Limecress – grüner Spargel & Petersilienwurzelcreme – Thymianreduktion



Dessert: Frand cru Schokolade – Brombeergel & Mascarpone – Haselnussbrownie & Sauerrahmsorbet

# Die Chuchi Kiepenkerl Münster ist stolz auf ihren ersten Maître

➔ Am 24. April 2019 absolvierte Dr. Markus Heukamp, CL der Chuchi Kiepenkerl, erfolgreich seine MdC-Prüfung. Im Laufe des Abends, der unter dem Motto „Grüße aus aller Welt“ stand, wurden die Prüfer, Großalmosenier Willi Keeren, GMdC, der LK der Provinz Westfalen-West Dr. Holger Tietz, GMdC, und der CL der Chuchi Castrop-Rauxel Habichthorst Jürgen Radigk, GMdC, und die weiteren Anwesenden in Form der einzelnen Gänge kulinarisch durch diverse Regionen verschiedener Erdteile geführt.

Zur Begrüßung und zum Amuse Gueule, einem Tartar vom Bündnerfleisch mit Nusspesto und Sauerrahm, reichte der Prüfling einen Champagner Pol Roger Brut Reserve. Danach startete Markus, unterstützt durch seinen Beikoch Dr. Jens Huber, unmittelbar mit dem ersten, asiatisch inspirierten Prüfungsgang, einem Thunfisch-Tataki mit Gurke und Senf-Eis. Die vermeintlichen, durch den perfekt gegarten Thunfisch, das Senf-Eis und die Gurke gebildeten geschmacklichen Kontrapunkte, lösten sich dabei in der Gesamtkomposition harmonisch auf. Diese Kunst, vermeintliche Gegensätze in der Komposition zu einem geschmacklich ansprechenden Erlebnis zu führen, konnte in der Folge auch in den späteren Gängen wiedergefunden werden. Abgerundet wurde der nach Ansicht der Prüfer sehr gelungene erste Prüfungsgang durch einen 2015er Sauvignon Blanc „Petit Clos“ aus dem Hause Clos Henri.

Anschließend führte die kulinarische Reise in Gestalt eines Mandelsüppchen mit Chorizo in spanische Gefilde. Ungeachtet der anstehenden Prüfungsgänge wurde diese ebenfalls von Markus und seinem Beikoch zeitlich gut abgestimmt geschickt. Die folgende Jakobsmuschel mit Blumenkohl und Rosinen-Kapern-Sauce führte sodann weiter nach Norden in die Bretagne. Auch hier zeigte sich, dass der Prüfling es verstand, mit verschiedensten Aromen und Texturen umzugehen: das natürliche Aroma der Jakobsmuschel ergänzte sich hervorragend mit den süßlich-sauren Aromen der Rosinen-Kapern-Sauce. Hierzu begrüßten die Anwesenden im Glas einen 2015er Monsheimer Chardonnay aus dem Hause Milch.

Der folgende zweite Prüfungsgang, eine Rotbarbe mit Kartoffelschuppen und Noilly Prat-Sauce,

ließ die Runde noch eine Weile in Frankreich verweilen und baute auf seinem Vorgänger auf. Das Gericht präsentierte sich geschmacklich abgerundet, in sich stimmig und war handwerklich perfekt auf den Teller gebracht worden, was das volle Lob der Prüfer fand. Begleitet wurde dieser Gang von einem Riesling aus dem Jahre 2016 des Weingutes Max Müller „Escherndorfer Lump“. Ein vor dem folgende dritten Prüfungsgang gereichtes Ingwer-Limetten-Sorbet, zeichnete sich dann erneut durch eine gelungene Verbindung verschiedener Aromen aus.

Im dritten Prüfungsgang konnte der Kandidat nochmals seine gute Form beweisen und erfreute die Anwesenden mit einem Kalbsfilet in BBQ-Lack und Kräutermantel auf Hummuspüree. Damit waren kulinarisch nun Anleihen aus der orientalischen sowie der nordamerikanischen Küche an der Reihe. Das auf den Punkt sous vide gegarte Kalbsfilet wurde durch den BBQ-Lack geschmacklich abgerundet und durch das sahnig-cremige Hummuspüree gelungen unterstützt. Die Kritik aus der Prüferriege, man habe sich (noch) mehr des BBQ-Lacks gewünscht, beruhte daher wohl auch eher auf dem gelungenen Geschmack des Ganges und dem Wunsch nach mehr, als auf einer Nachlässigkeit des Prüflings. Im Glas wurde der Gang begleitet von einem Teroldego aus dem Jahre 2010 des Weinguts Elisabetta Foradori.

Zum abschließenden Dessert konnte sich der Prüfling dank der bis hierhin gezeigten Leistung bereits etwas entspannen. Das vom anwesenden Gast Christian Falkenberg und Kochbruder Max Noelke zubereitete Duett von der Tonkabohne rundete eine genussvolle und abwechslungsreiche Menüfolge ab. Die dazu eingeschenkte Riesling Auslese aus dem Jahre 2004 von Herrmann Ludes „Thönricher Ritsch“ fügte sich dabei nahtlos in die gelungene Weinauswahl zu den anderen Gängen ein. Die Prüfer zeigten sich in der Folge nicht nur von den sehr gut zubereiteten Prüfungsgängen sowie der gelungenen Zusammenstellung des Menüs überzeugt, sondern lobten auch die gute Zeitplanung des Kandidaten und die Unterstützungsleistungen der Kochbrüder. So konnte sich der sichtlich stolze und glückliche Prüfling nach der Laudatio des Großalmoseniers zum Löffeltrunk



niederknien, um anschließend von den Prüfern das gelbe Band eines MdC zu erhalten. Die noch junge Chuchi Kiepenkerl freute sich über dieses erste gelbe Band, dem in Kürze hoffentlich das nächste folgen wird: bereits im Mai steht die MdC-Prüfung des nächsten Kochbruders und Beikochs der Prüfung vom 24. April 2019 an.

Dr. Jens Grobelny

# Die „Rustikale Feinschmeckerchuchi“ Mannheim bekocht den 48. Empfang der Landesregierung auf dem Maimarkt

➔ Neben der jährlichen Verleihung der „Mannheimer Kochschürze“ ist es für die Kochbrüder der Feinschmecker-Chuchi Mannheim ebenfalls Tradition, auf dem Mannheimer Maimarkt in der Baden-Württemberg-Halle den Empfang der Landesregierung zu bekochen. Und in diesem Jahr zum 48. Mal!

Minister Peter Hauk hatte wieder geladen und eröffnete den Abend mit einer kurzen Begrüßungsrede an die geladenen Gäste aus Wirtschaft, Verwaltung, Politik und Medien sowie die unterstützenden Sponsorenfirmen Eichbaum Brauerei, Familienbäckerei Grimminger, die Firmen Ensinger und MVV.

Ganz besonders bedankte er sich auch bei Bert Schreiber und der Feinschmeckerchuchi für ihr kulinarisches Engagement in all den 48 Jahren.

Bert Schreiber bedankte sich seinerseits und verlieh seiner Hoffnung Ausdruck, dass er noch die nächsten zwei Jahre dabei sein könne, um die „50“ voll zu machen...

Die Mannheimer Feinschmeckerchuchi verwöhnte die geladenen Gäste mit nachstehenden Köstlichkeiten:

- Geklärte Rinderbrühe mit Putenleberknödel
- Pikanter „weißer Kees“ mit gebeiztem Lachs und Kartoffelchen
- Grün-weißes Spargelragout mit Geflügelbällchen
- Weißwurstsalat „Kurfürzler Art“
- Zarter Tafelspitz vom Weiderind mit grüner Soße „auf andere Art“
- Wildbratwürstchen mit „Burgunder Krautsalat“

Odenwälder Apfelweincrème mit karamellisierten Apfelstückchen und Löffelbiskuits.



Die bekannte Partygang „Speedy Gonzales“



Ein Blick in die Gästerei



v.l. Direktor Thomas Keilbach junior, Jochen Keilbach senior, Inh. der Eichbaum Brauerei, SWR Studioleiter Gerhard Mandel mit Frau



Bernd Nennstiel und Reiner Baumann, Chuchi Mannheim



Die Gastgeber Minister Peter Hauk und Bert Schreiber



Es ist geschafft: Die „Mannheimer“ können wieder strahlen...



# Literarisch – kulinarisch

## Liebe Brüder der Kochkunst,

man bekommt sie eher selten in die Hand: die Ausbildungsliteratur der Köche. Ein guter Anlass, Ihnen einen Verlag mit großer Tradition vorzustellen: den Pfanneberg Verlag.

Der Verlag wurde 1949 in Gießen gegründet; es sollte die Arbeit des 1945 zerstörten Hein-

rich-Killinger-Verlages, Nordhausen, fortgesetzt werden. Schwerpunkte blieben Ausbildungsliteratur zur Konditorei und Gastronomie. Weitere thematische Spezialisierungen folgten. 1997 übernahm die Verlagsgruppe Europa-Lehrmittel, Firmensitz Haan-Gruiten, den Pfanneberg Verlag vom Verlagsgründer. Zahlreiche Titel des Verlags wurden beim Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen

Akademie Deutschlands (GAD) ausgezeichnet. Aus dem umfangreichen Verlagsprogramm stelle ich Ihnen vier Titel vor. Weitere Informationen über das Verlagsprogramm finden Sie im Internet [www.pfanneberg.de](http://www.pfanneberg.de).

Mit kulinarischen Grüßen  
Ihr Helmut Weber

Frank Brandes, Hermann Grüner, Heike Harten, Reinhold Metz, Marco Voll, Thomas Wolfgang: **Der junge Koch/Die junge Köchin**. 800 S., CD; 37., überarbeitete und erweiterte Auflage. 42,90 EURO



Der junge Koch/Die junge Köchin ist seit Jahrzehnten das Standardwerk für die Ausbildung. Das moderne Layout unterstützt die fachliche Wissensvermittlung durch viele Fotos und Grafiken, ta-

bellarische Übersichten sowie Ablauf-Darstellungen und gut aufbereitete Zusatzinformationen. Das multimediale Konzept verknüpft eine verständliche Darstellung der Fachinhalte mit der Vermittlung von Methodenkompetenz sowie Praxistipps. Darüber hinaus finden Nutzer auf der bucheigenen Website [www.der-junge-koch.de](http://www.der-junge-koch.de) weitere hilfreiche und regelmäßig aktualisierte Materialien. Alle Abbildungen des Buches erhalten Sie außerdem als digitales Bildpaket in der EUROPATHEK.

Die 37. Auflage erscheint grundlegend überarbeitet. Sie vereint Theorie und Praxis, integriert neue, aktuelle Themen sowie Mindmaps. Durch Beiträge neuer Autoren wurde auch der Umfang des Buches deutlich erweitert.

Der Titel ist auch als digitales Buch erhältlich mit einer Nutzungsdauer von 12 Monaten. 14,90 EURO

Der Verlag bietet weitere Titel zur Koch/Köchin-Ausbildung für Lehrer und Schüler an.

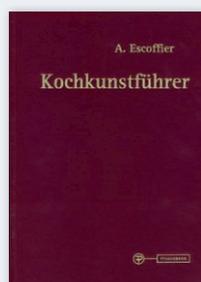
Jürgen F. Herrmann (Hg): **Herings Lexikon der Küche**. 1020 S. Herausgegeben von Herrmann, F. Jürgen, 25., durchges. Aufl., Italienisch, Spanisch, Deutsch, Französisch, Englisch. 2012, 1020 S. CD. 39,70 EURO



International anerkanntes Nachschlagewerk für die moderne und klassische Küche. Kurze Kochanleitungen unter Einbeziehung regionaler und internationaler Verzehrgegewohnheiten. Ernährungswissenschaftliche Grundlagen, wichtige Fachbegriffe, Vegetarische Kost, Vollwertkost, Asiatische Küche, Ausführliche Nährwerttabellen, Verzeichnis der Zusatzstoffe, Wein, Spirituosen, Mischgetränke, Aufgussgetränke mit Rezepten. Fachwortverzeichnis in Deutsch, Französisch, Englisch.

Escoffier, Auguste: **Kochkunstführer - Hand- und Nachschlagebuch der klassischen französischen Küche und der feinen internationalen Küche**. 726 S., 15. deutsche Auflage. 63,70 EURO

Escoffier, Auguste: **Kochkunstführer - Hand- und Nachschlagebuch der klassischen französischen Küche und der feinen internationalen Küche**. 726 S., 15. deutsche Auflage. 63,70 EURO



Auguste Escoffier (1846 - 1935) gilt heute als der Reformator der Kochkunst des 20. Jahrhunderts. Essen wurde gesünder und bekömmlicher - Mise en place sowie die gesamte Küchentechnik wurden von ihm modernisiert und die Anrichteweisen zweckgerichtet vereinfacht.

F. Jürgen Herrmann: **Das große Lexikon der Speisen**. 1092 S., CD. 1. Auflage 2011. 55,70 EURO



Das große Lexikon der Speisen ist ein umfassendes und modernes Nachschlagewerk für die Küche, das das gesammelte kulinarische Wissen der deutschen und internationalen Küche abbildet.

•Es ist alphabetisch

aufgebaut und enthält über 17.000 Einträge und etwa 1.500 farbige Abbildungen.

•Aufgenommen wurden Zutaten und Speisen von den klassischen Garnituren bis zur Herstellung von Trendspeisen und etablierten ausländischen Speisen.

Es wendet sich an alle Küchenprofis – Köche und Küchenmeister in Ausbildung und Beruf, Mitarbeiter der Gastronomie, der Hauswirtschaft und des Lebensmittelhandels – sowie an alle, die gerne kochen und sich der Kochkunst zugetan fühlen.

Das Buch spiegelt die gegenwärtige Fachpraxis wider. Dem Ernährungstrend in der Gesellschaft folgend, finden neben traditionellen Verfahren der deutschen und der regionalen Küche auch europäische Zubereitungen, insbesondere aus der mediterranen Küche, sowie internationale, speziell asiatische, Gerichte ihren Niederschlag. Hinweise zu den Verfahren der Speisenerbereitung und Informationen zu Rechtsbestimmungen runden die Einträge ab. Über das Buch verteilt werden besonders hervorzuhebende Zubereitungen als kalkulierbare Rezepte präsentiert.



# NOCH APPETIT?

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

**JFS**<sup>®</sup> GRUPPE  
Steuerberatung  
Wirtschaftsprüfung  
Unternehmensberatung

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

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



Assoziiert mit Maack & Company