



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 4 | Juli | August 2019



-  **50 Jahre Chuchi Trier**
-  **„Chuchi-Kids“**
in der Chuchi Pompejanum in Aschaffenburg
-  **Ordensprovinzfest Rhein-Main**
im fränkischen Sulzfeld
-  **Ordensprivinzfest OWL**
in Bielefeld
-  **Aus den Chuchis**
-  **Literarisch-Kulinarisch**

Und auf der Seite 2 ...
...ein schmackhaftes Fisch-Rezept



Das Juli Fischrezept:

Zander-Lachs-Roulade mit Calamari

Zutaten für 4 Personen

5 Zanderfilets je ca. 100 Gramm
2 Riesengarnelen, roh mit Schale ohne Kopf
1 Eiweiß
3 El Schlagsahne
2 Tl Limettensaft
1 Msp. Cayennepfeffer
4 Stück Lachsfilets je ca. 50 g, ohne Haut
12 Baby-Calamari-Tuben
8 mittelgroße Strauchtomaten
4-5 Stiele krause und glatte Petersilie
etwas El Olivenöl
100 g schwarze, entsteinte Oliven
100 g Butter
Salz Pfeffer

Zubereitung

Zander entgräten, 4 großen Filets waagrecht halbieren, dabei nicht ganz durchschneiden und aufklappen. Zwischen Klarsichtfolien legen und plattieren.
Das 5. Zanderfilet in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel kalt stellen.
Von den Garnelen die Schale entfernen und entdarmen, in kleine Würfel schneiden

und zu den Zanderwürfeln geben. Zusammen in der Gefriertruhe leicht anfrieren lassen. Zander und Garnelen in den gekühlten Mixer geben, mit wenig Salz bestreuen und zerkleinern. Eiweiß und kalte Sahne zugeben und zu einer feinen homogenen Masse mixen. Jetzt die Farce mit Limettensaft, Salz und Cayenne abschmecken und kalt stellen.

Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausrollen, leicht mit Olivenöl berieseln und mit der fein gehackten Petersilie sowie etwas Salz bestreuen.

2 der aufgeklappten Zanderfilets längs leicht überlappend nebeneinanderlegen und mit Salz würzen.

2-3 El Farce auf die Mitte der Zanderfilets streichen.

Die Lachsfilets quer in Stifte je ca. 1,5 cm Breite schneiden und quer auf die Farce legen.

Zander mit der Folie vorsichtig zu einer Roulade rollen, diese in eine geölte Alufolie fest einwickeln und die Enden verschließen wie ein Bonbon.

Mit den beiden anderen Zanderfilets ebenso verfahren.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und die Zanderrouladen darin bei 80 Grad ca. 10 Minuten simmernd garen. Aus dem Wasser nehmen und in der Folie ruhen lassen. Calamari putzen und die Tuben unter fließend kaltem Wasser sorgfältig reinigen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tomaten vierteln, von Stielansatz und Kernen befreien. Petersilienblätter fein hacken. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit Öl beschicken. Die Calamari darin 1 Minute hart anbraten.

Tomaten und Oliven zufügen und andünsten lassen. Butter, Petersilie und etwas Limettensaft zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz schwenken und warm halten.

Fischrouladen von der Folie befreien. Rouladen mit einem Elektromesser in Scheiben schneiden, mit den Calamari auf vorgewärmten Tellern servieren.

Guten Appetit!

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: Oran Tantapakul | stock.adobe.com

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,



Ihr habt oder hattet einen wunderbaren Urlaub, hoffe ich.

Doch schon erwartet uns ein wirkliches Highlight! Unser Kochen im Grünen KiG. Wir sind sicher, es wird noch schöner, denn die Vielzahl der Brüder, die letztes Mal dabei waren, scharren schon voller Ungeduld und Vorfreude mit den Füßen. Alle haben sich leckere Gerichte ausgedacht, so dass wir schon mit dem Fasten anfangen sollten, um alles ausreichend genießen zu können.

Das Kapitel und ich sehen diesem herrlichen Wochenende mit Freude entgegen. Natürlich freue ich mich besonders darauf, Euch wiederzusehen.

In diesen Sommertagen ist naturgemäß wenig Aufregendes geschehen außer, dass das Kapitel einige Super-GMdC-Prüfungen genießen durfte.

Dieses ist und bleibt der Kernpunkt unserer Gemeinschaft: gemeinsamer Genuss und Brüderlichkeit miteinander gelebt.

*Liebe Brüder freuen wir uns auf unser großes Fest!
Bis in Ketsch – Euer Robert*

Liebe Kochbrüder,

nach beinahe zweijähriger Arbeit gehen die KiG-Vorbereitungen auf die Zielgeraden.

Die Teilnahme am KiG 2019 ist so stark wie 2017. Bis Ende Juni sind 69 Chuchinen mit zwei oder mehr Speisenangeboten angemeldet und 630 Teilnehmer haben sich bereits eingetragen. Aufgrund der Ketscher Platzverhältnisse und neuer größerer Kochzelte musste deren Anzahl reduziert werden, so dass im einen oder anderen Falle Zusammenrücken angesagt ist.

Das Orga-Team ist gut vorbereitet und wird zusammen mit den freiwilligen Helfern für einen reibungslosen Verlauf sorgen.

Beim Eintreffen auf dem Festplatz erhaltet Ihr von unserer Clubsekretärin Monika Neichel, die wir ins Ausstellerzelt umgesiedelt haben, Euren Eintrittsbutton und die Namensschilder für die Schwägerinnen, Familienmitglieder und Gäste. Es wird auch wieder eine KiG-Sonderausgabe des Hummers geben. Darin findet Ihr u. a. den Zeltplan, die Speisenangebote und die Ansprechpartner mit deren Zuständigkeitsbereichen und Rufnummern.

Wie in der Vergangenheit sind die KiG-Buttons der Nachweis, dass Ihr, die Schwägerinnen, Familienangehörige und Gäste, kostenfrei die Speisenangebote nutzen könnt, deshalb unsere Bitte, sie sichtbar zu tragen. Das erleichtert den Verantwortlichen an den Kochzelten die Kontrolle, dass die Essensabnehmer ausschließlich Berechtigte sind. Es soll in der Vergangenheit vorgekommen sein, dass sich Zaungäste Zutritt verschafft und widerrechtlich am Speiseangebot partizipiert haben.



Noch ein Hinweis! Die KiG-Teilnehmer können kostenfrei das Ketscher Freibad benutzen, also das Badezeug nicht vergessen!

Ein besonderes Angebot können wir den KiG-Teilnehmern noch unterbereiten, zu einem angemessenen Kostenbeitrag kann man mit Segways durch die Ketscher Rheininsel touren.

Also liebe Kochbrüder, Schwägerinnen, Familienmitglieder sowie Gäste, kommt nach Ketsch und bringt schönes Wetter für ein unvergessliches KiG 2019 mit. Wir freuen uns auf Euch, auf zwei schöne Tage voller Genuss, Fröhlichkeit und brüderliche Nähe.

*Eine gute und hoffentlich staufreie Anreise wünschen Euch
Thomas Schmidhuber und das gesamte Orga-Team*

50 Jahre Chuchi Trier

➔ Im April 1969, als die Chuchi Saarbrücken gerade einmal ihr 6. Geburtsjahr vollendete, nutzte sie ihre Kontakte zu einer Gruppe kochbegeisterter Männer in Trier und übernahm die Patenschaft zur Gründung einer neuen Chuchi: Die Chuchi Trier war geboren!

Am 13. April 2019 konnten die Brüder der Chuchi Trier in festlichem Rahmen in der „Brasserie“, einem der besten Restaurants von Trier, zusammen mit ihren „Schwägerinnen“ und Landeskanzler Gerhard Blumenröther mit Gattin als Gäste, das 50-jährige Jubiläum feiern.

Mit launigen Worten begrüßte Chuchileiter MdC Christoph Heinemann die Gäste, die vertretene Presse sowie insbesondere die „Schwägerinnen“, deren Unterstützung und Verständnis für das schöne Hobby ihrer Männer wesentlich zur guten Entwicklung und zum Zusammenhalt der Chuchi Trier beigetragen haben, denn die Chuchi Trier hat keine clubeigene Küche zur Verfügung, sondern nutzt für ihre Kochabende abwechselnd „Heim und Herd“ jeden Bruders.

MdC Hannskarl Hahnmann ist seit 42 Jahren Chuchibruder und damit am längsten Mitglied der Chuchi Trier. Mit einer tollen Fotoshow und humorvollen Worten ließ er die Zeit der Gründung bis zur „Neuzeit“ Revue passieren und erntete dafür großen Beifall.

Landeskanzler Gerhard Blumenröther nutzte die Gelegenheit, Hannskarl Hahnmann für seine über 40-jährige Mitgliedschaft im CC mit dem goldenen Wappen zu ehren und ihm ein Gratulationschreiben des Großkanzlers zu überreichen. Im Rahmen seiner Jubiläums-Gratulation ehrte er darüberhinaus MdC Dr. Jürgen Arent für seinen engagierten Einsatz als Chuchileiter von April 2007 bis April 2018 mit der goldenen Anstecknadel der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau.

Als Gastgeschenk überreichte der Landeskanzler eine Kiste Champagner „Ambonnay Brut Grand Cru“, womit die Brüder beim nächs-



ten Kochabend nochmals auf ihr Jubiläum anstoßen können.

Am Festabend aber ließen sich die Brüder und ihre Gäste von der Küche der Brasserie verwöhnen mit

Krabbencocktails und Schneckenpfännchen, Kalbsbries und gebratenen Jakobsmuscheln auf Blattspinat, frisch-knackigem weißen Spargel mit Sauce Hollandaise, Rinderfilet und Butterkartoffeln sowie einer verführerischen „Dame Blanche“ mit lauwarmer Sauce von Valrhonasschokolade. Dazu präsentierte CC Sommelier CdC Erwin Engel die jeweils passenden köstlichen Sekte und Weine der bischöflichen Weingüter Trier, welche sein 8-jähriger Sohn Lukas (Lucky) filmreif mit großem Ernst und Eifer servierte: Ein vielversprechender Nachwuchs für die Chuchi Trier!

Es war ein sehr schönes, harmonisches Fest, das die Kochbrüder in Trier unter ihrer Leitung von MdC Christoph Heinemann veranstalteten. Weiter so, liebe Brüder in Trier, für die nächsten 50 Jahre!

Euer Landeskanzler Gerhard Blumenröther



Die Chuchi Kaufbeuren feiert einen neuen Maître!

➔ Ausgerechnet am heißesten Tag des Jahres! 38°C Außentemperatur! In einer Küche, ganz im Süden der Republik „brannte“ die Luft. Atemberaubende Bedingungen für eine Maître-Prüfung in Kaufbeuren! Atemberaubend war aber auch das Rangerhebungskochen, das Alexander Chasklowicz zelebriert hat. Schon die Menüfolge lies auf Großes zu hoffen:

- * Vitello Tonnato „mal anders“ – dazu einen Ruinart Rosé Champagner
- * Bluefin Tuna/Ponzu-Dashi/Avocado/Yuzu/Erdruss 2017 „Therese“ Sauvignon Blanc Weingut Polz
- * Creme Brûlée von der Gänsestopfleber/Granny Smith/Brioche – 1999 Sauternes 1er Cru Classe, Chateau Suduirant
- * Seeteufel/Tomate/Basilikum/Salikorn 2017 „Therese“ Sauvignon Blanc Weingut Polz
- * Sorbet Gin Tonic/Gurke/Basilikum/Rosa Pfeffer
- * Crepinette vom Kalbsfilet/Petersilienwurzel/Trüffel 2016 „Il Bacca“ Primitivo di Manduria, Luccarelli
- * Erdbeere/Joghurt/Schokolade

Der ganz entspannt wirkende Alexander eröffnete mit einem Kalbstatar in selbst gebackener Filo-Tüte, stimmig abgewürzt, mit Vitello-Sauce nappiert und mit frittierten Kapern obendrauf. Der erste Aufschlag zum kulinarischen Spiel war gelungen!

Was dann aber folgte, war schon der erste Knaller, dem noch weitere folgen sollten. Ein mit vielfältigen asiatischen Aromen marinierter Thunfischquader, leicht allseitig angebraten, bekrönt



von Erdnussmus, karamellisierten Erdnüssen und einer Avocadocreme, schmiegt sich an eine köstliche Dashi-Sauce und dazu rundet ein aromatisches Thunfischtatar den Teller ab. Ein Fest für Auge und Gaumen! Crème Brûlée von der Gänsestopfleber – diesem Klassiker fügt Alexander ein mariniertes Granny Smith Ragout bei und gibt ihm als Topping noch ganz buttrig gebratene Brioche-Streifen dazu. Absolut gelungen!

Welche ein Vergnügen: Eine herrlich duftende Tomatenessenz bietet dem exakt gegarten Seeteufel eine wunderbare Aromatik, das Ganze wird „nach oben“ durch knuspriges Popcorn, einem Basilikumschaum und Salicorn begrenzt. So beurteilte es



auch die Jury, die bei dieser Kreation kaum mehr „Luft nach oben“ sah.

Ein Sorbet darf bei Alexander nicht fehlen: Er zaubert mit Tonic Water, Gin, Zitrone und Zucker eine fein gefrorene Kugel, die sich in einem Gurken-Basilikum Gel baden darf. Marinierte Gurkenwürfel und ein rosa Pfeffer-Chip geben dem Gang den perfekten Biß. Das machte Laune!

Der Hauptgang: Den geschmacklichen Träger bildet ein Trüffeljus, der seinen Namen mehr als verdiente, der sich auch gut mit der Cremigkeit eines Petersilienwurzelpüree's verband. Ein getrüffelter Crêpe umhüllte eine Pilzfarcie, die wiederum dem perfekt gegarten Kalbsfilet ein anschiemsgames Bett bot. Für den nötigen Biss sorgten geblähte Perlzwiebeln und frittierte Petersilienwurzeln. Herz was willst du mehr! Das war wunderbar!

Zum Finale bot Alexander die ganz große Performance! Erdbeertartar, getrocknete Erdbeerscheiben, Erdbeergel und Toblerone-Mousse mag man ja noch im CC-Normalbereich einordnen. Die „Schokoladentränen“, eine panierte Ganache, nochmals mit Backteig frittiert, zeugen schon von gehobenem handwerklichen Geschick. Aber die nachgebildeten falschen „Erdbeeren“ (siehe Bild) waren wahrlich meisterhaft. Selbst hergestellte, hohle Schokoladenerdbeeren werden mit Erdbeermousse gefüllt und gerieten mit künstlerisch gestalteter Lebensmittelfarbe und einem echtem Blätterkelch zu einem Erdbeer-Gesamtkunstwerk! Gratulation Alexander besonders zu diesem Detail!



Die Jury, OO Christof Straub, MdC Eugen Mahla und LK Herbert Lidel war sich einig – das war eine herausragende Leistung, die ihresgleichen sucht! In seiner Laudatio war Christof Straub voll des Lobes und hofft (zusammen mit dem Autor dieser Zeilen) wieder im Kreise dieser tollen Chuchi eingeladen zu werden.

Maître de Chuchi, Alexander Chasklowicz, der schweißstriefende Sieger der Hitzeschlacht zu Kaufbeuren, wir werden sicher noch von ihm hören....

„Der Odenwald liegt am Mittelmeer“

„...unter diesem Motto hatte Volker Hundertmark zu seiner GMdC Prüfung in die Villa Blanca eingeladen. Wenn man weiß, dass die Familie Hundertmark eine lange Tradition in der Chuchi Philipp Delp in Eberstadt hat, dann weiß man auch, dass dieses Motto nicht etwa auf mangelnden geographischen Kenntnissen zurückzuführen ist, sondern etwas kulinarisches gemeint ist. Volkers Vater hatte sich schon vor langer Zeit den Rang eines Grand Maître de Chuchi erkocht und war von der gesamten Chuchi als kochbegeisterter Experte bis zuletzt hochgeschätzt.

In einem mit den Rezepturen mitgelieferten Prolog beschreibt Volker seine Reise durch die Welt der Gourmetküchen bei der er – wie viele von uns – bei den Mittelmeerländern begonnen hat und bei seiner GMdC Prüfung der Frage nachgegangen ist, ob man mit den regionalen Produkten, vorrangig aus dem Odenwald, ein Grand Maître Menü kreieren kann.

Aki Müller wird später sagen: Wer einen Prolog schreibt muss auch einen Epilog aushalten... aber dazu später.

Wer Volker kennt, der weiß, dass Volker für seine akribische Vorbereitung bekannt ist, damit eben nichts dem Zufall überlässt und technisch orientiert ist. So setzt er bei seinen Menüs alles an Technik ein, was die moderne Küche heute zu bieten hat. Alle Helfer, Vorschmecker, Freunde, Chuchi-Brüder und auch die Jury mussten sich somit mit Begriffen wie Sous Vide garen, vakuumieren, Espuma, Konvektomat, Thermomix... und auseinandersetzen!

Pünktlich nach einem Champagner als Begrüßung und den schmackhaften Hessischen Tapas auf der Terrasse mit einem Apfel Secco, der keinen Alkohol benötigt, sitzen die Herren der Jury Dr. Herbert Geipert LK, GMdC; Frithjof Konstroffer GP, GMdC; Axel Müller VGK, GMdC; Horst Ruppert OO, GMdC; Willi Neudecker GMdC; Gerd Brauer OO, GMdC und Helmuth Balser LK, GMdC am mit Pfingstrosen geschmackvoll gedeckten Tisch in der Villa Blanca und sind voller Vorfreude auf das nun folgende Prüfungsmenü.

Unterbrochen vom „Jurieren“ der Prüfungskommission werden die Ceviche, die Ziegenfrischkäse-Spargel-Terrine und die Ochsenschwanzsuppe im 20 Minutentakt zügig auf den Tisch gebracht.



Das Menü:

* Hessische Tapas * Ceviche von der Odenwälder Lachsforelle mit aromatisierter Buttermilch & Haselnüssen * Ziegenfrischkäse-Spargel-Terrine * Klare Ochsenschwanzsuppe mit Einlage * Hühnerlebertaschen mit Bärlauch-Creme und Tomaten Espuma * Entenbrust Sous Vide mit Frühlingssalat * Quittensorbet * Kalbsrücken in Rotweinjus mit Zuckerkernen & Kartoffelrosetten * Käse aus dem Odenwald von Schaf, Ziege & Kuh * Weiße Schokoladenmousse mit karamellisierten Haselnüssen *

Zeitmanagement ist natürlich auch ein Bewertungskriterium. Bei der Ochsenschwanzsuppe muss Volker genau erklären, wie er die handwerklich einwandfreie Suppe gekocht hat. Ein 2017er Riesling Granit von der hessischen Bergstraße wurde dazu kredenzt und stellte eine wohlschmeckende Abrundung der Speisen dar.

Bei den Hühnerlebertaschen wurde die außerordentliche Optik gelobt und darüber diskutiert, welchen Anteil die Optik am Gelingen der Speise hat. In diesem Falle völlig egal, da Beides gut angekommen ist.

Bei der Entenbrust zu der ein 2017er weißer Burgunder Spätlese gereicht wurde, gab es unterschiedliche Meinungen zur Garmethode. Kommen die Röstaromen bei der Sous Vide Garung noch richtig heraus oder ist die konventionelle Methode doch noch immer die Bessere? Darüber gab es eine angeregte Diskussion in der Jury die nur mit dem ausgezeichneten Quittensorbet wieder abgekühlt werden konnte.

Beim Hauptgang, dem Kalbsrücken mit Rotweinjus, zu dem ein 2014er Cuvée Noir von der Weininsel Groß-Umstadt gereicht wurde, waren alle voll des Lobes und sich einig darüber, dass man diesen Gang nicht hätte besser kochen können.

Bei der abschließenden Schokoladenmousse und einem außergewöhnlichen Eiswein von der Bergstraße kamen einige Juroren in die Küche, um sich einen Nachschlag zu holen, was sicher immer als ein gutes Zeichen gesehen werden kann... also bestanden?..?

Am Ende war klar, dass mit der Behauptung „Der Odenwald liegt am Mittelmeer“ nicht der Klimawandel gemeint war, sondern der Hauch Italien der inzwischen durch den Odenwald zieht und die heutigen Odenwälder-Produkte kulinarisch näher an das Mittelmeer gebracht hat.

Nach dem Nachschlag in der Küche waren sich die Juroren schnell einig. Ente hin, Ente her, das Ganze war ein gelungenes und würdiges Grand Maître Menü, die Weine waren eine ausgezeichnete Ergänzung zu den angebotenen Speisen, das Zeitmanagement war perfekt, der Tisch geschmackvoll dekoriert und die Küche perfekt organisiert. Volker wurde in die Knie gezwungen, bekam dafür das verdiente Grüne Band und einen großen Schluck Champagner.

Kaum wieder auf den Beinen, gab es den „angedrohten“ Epilog von Aki Müller, indem er ein großes Lob für den gesamten Event aussprach. Jemand hatte das Rezept der Ceviche mit dem tatsächlich servierten Teller verglichen und vergeblich den Kaviar gesucht und dann war da noch die Sache mit der Schokosoße beim Dessert. Volkers trockener Kommentar: Die Schokosoße steht neben dem Kaviar im Kühlschrank... es sind eben diese individuellen Ereignisse, die auch in Jahrzehnten noch eine unvergessene Geschichte produziert und das Erlebte unvergessen machen.

Nochmal einen Glückwunsch an Volker, der nun wieder erleichtert und zufrieden kochtechnisch in seiner Region angekommen ist und zu neuen „Kochufern“ aufbrechen und seinen Freunden und Chuchi-Brüdern auch mal wieder etwas anderes kredenzen kann.

Klaus Reuter Chuchi Philipp Delp Eberstadt



Weinprobe der Ordensprovinz Nordrhein im Weingut Kloster Marienthal



Landeskanzler Dr. Christian Gutsche lud die Brüder der Ordensprovinz Nordrhein zur Weinprobe ins schöne Ahrtal. Am 7. April bei bestem Frühlingswetter war das Weingut Kloster Marienthal in Bernau an der Ahr das Ziel eines schönen Sonntagsausflugs für die Brüder und Schwägerinnen. Rudolf Schulte-Sasse, Chuchileiter der Heinzelmännchen-Chuchi zu Köln, kocht nicht nur sehr gut, sondern ist auch IHK geprüfter Assistent Sommelier. Wenn man in Bad Neuenahr-Ahrweiler geboren und mit Spätburgunder getauft ist, liegt das praktisch in der Wiege. Rudolf führte kompetent und unterhaltsam durch die Weine und die Besonderheiten und Geschichte des Weinbaus. Natürlich lag sein Schwerpunkt beim Ahrwein und dem Ahrtal als Anbaugebiet. Wir probierten 6 Weine und als Zugabe ein „Portwein-ähnlich“ ausgebautes Weingetränk, das jedes Jahr ein Anderer, stets geheim Gehaltener, der 6 VDP Winzer von der Ahr ausbaut. In entspannter Atmosphäre kredenzte uns Rudolf eine klassische Weinprobenfolge, die mit duftigem, feinerbem Weißburgunder begann. Diesem folgte ein Blanc de Noir vom Spätburgunder. Rudolf untermalte den Genuss mit kompetenter Unterhaltung zum Thema Blanc de Noir und ließ zur Stärkung immer wieder Flammkuchen frisch aus dem Ofen auftischen. Mit der Probe einer neuentdeckten, autochtonen Spontanmutation einer fast archaischen Rebe, dem fast vergessenen Frühburgunder, leitet Rudolf zum Rotwein über. Von dort ging es dann, gut gestärkt vom Flammkuchen, in der Weinkeller. Dort füllte Rudolf unsere Probengläser mit einer Spätburgunder Fassprobe der letzten Ernte. Mit der Flaschenversion des Jahrgang 2016 vom selben Wein ging es weiter zum fachkundigen Vergleich des jungen Weins vom Fass mit seinem älteren Bruder in der Flasche. Der Pinot R aus der Magnum war dann das krönende Ende der Verkostung der klassischen Weine. Zum Abschluß der Weinprobe schenkten Rudolf und Christian dann den Ahrport mystischer Herkunft in unsere Gläser. Ein schöner Schlußpunkt eines interessanten Ahr-Weinseminars.

Christian Gutsche CL, LK, GMdC, Roland Frötschl MdC

Dr. Christof Rehbein neuer Maître in der Chuchi Pompejanum



➔ Hilfe! Das unerklärliche Chefsterben in der Chuchi Pompejanum geht weiter! Nach der Rangerhöhung von (nunmehr) MdC Sebastian Henneberger warf nun auch Christof seine Haube in den Ring – oder neben den Herd –, um sich der Prüfung zur Rangerhöhung zu stellen. Jeder, der Christof kennt und seine Kochabende der letzten Zeit miterleben durfte, wusste, mit einem „Best of“ seiner letzten Kreationen, intelligent zusammengestellt und kreativ erweitert, kann eigentlich nichts schiefgehen. Die Prüfungskommission bestehend aus Chuchi-Leiter Roland Ritter, LK Dr. Herbert Geipert, sowie GP Frithjof Konstroffer und

Ordensoberem Horst Ruppert wurde Zeuge, dass wirklich nichts schief ging an diesem Abend. Christof zauberte gekonnt und kreativ ein saisonal inspiriertes und handwerklich ambitioniertes Menü, teils tatkräftig oder auch – weil nicht anders machbar – immer spirituell unterstützt von den Brüdern der Chuchi Pompejanum. Besonders hervorzuheben ist an diesem besonderen Abend der „Accord parfait“ zwischen den Speisen und der mit großer Sorgfalt ausgesuchten und daher perfekt harmonisierenden Weinbegleitung, die für das Gelingen der Menüs und die volle Entfaltung des Geschmacks oft so entscheidend ist.

„À la bonheur“ Maître Christof – die Chuchi Pompejanum freut sich über einen weiteren Maître und viele weitere gemeinsame Genußerlebnisse am Herd. Das Menü inklusive der begleitenden Weine:

* Apero * Spitzkohlrouladen – Garnelen – Wasabi – 2017 Riesling Stetten – Weingut am Stein, Würzburg – Franken * Paprikaessenz – Wolfbarsch * Saibling – Sauerampfer – Wildkräuter – 2017 Sylvaner – Eisacktaler Kellerei – Südtirol * Virgin Mary Shooter – Panko-Oliven * Ochsenchwanz – Basilikum – Pfifferlinge – 2015 Le Ribes du Vallar – Chateau Juvenal – Ventoux * Eisvariationen – Fruchtleider – Cantuccini – 2010 Vin Santo – Cantina Cooperativa Vinci – Vinci Toskana **

Wenn einem so viel Gutes widerfährt ...

➔...diesen alten Werbeslogan eines Rüdesheimer Weinbrandproduzenten nahmen die Brüder der Ordensprovinz „Ostwestfalen-Lippe“ zum Anlass, um den Reisepartnern, die an der Ausrichtung der „Großmarktmittage 2018“ in Kroatien beteiligt waren, zu danken. – Gerlind Heidt und Jutta Klaassen von „Berge & Meer“ und die Mitarbeiter der Agentur Teiser aus Kroatien, Melita Pekas, Dragan Begic und Kate Pacar waren in das

Domizil der Chuchi Vlotho gekommen, um mit den ostwestfälischen Chuchichefs nebst Partnerinnen einen schönen kulinarischen Abend zu verbringen. Großkanzler Robert Eymann GMdC, ließ es sich nicht nehmen, mit seiner Gattin für diesen Abend extra in die ostwestfälische Provinz zu kommen. Nach der Begrüßung durch den CC-Chefreiseleiter Markus vom Braucke MdC, verwöhnten die ostwestfälischen

Chuchileiter die Gäste mit folgendem Menü:

* Matjes in Weinmarinade * Russische Vorspeise auf Pumpernickel * Westfälische Sonntagsuppe * Skrei auf roten Linsen * Geschmorte Kalbsbäckchen mit Knöpfle und karamellisierten Karotten * Milk and Honey – Fior die Latte / Bergamotte / Milchschaum *

Bruder Gerhard Klocke MdC, seines Zeichens Weinhändler, suchte die passenden Weine dazu aus. Guy de Monpassant hat einmal gesagt: „Es sind die Begegnungen mit Menschen, die das Leben lebenswert machen“. Diesem Satz ist nichts hinzu zu fügen und spiegelt die Atmosphäre des gelungenen Abends in vollem Umfang wieder.

Danke an alle beteiligten Brüder

Karl-W. Vinke MdC, Provinzschreiber OWL





„Chuchi-Kids“ in der Chuchi Pompejanum

☞ "Was Mäxchen nicht lernt, das lernt Max nimmermehr..." oder so ähnlich hätte die Motivation für diesen fröhlichen Tag in unserer Chuchi lauten können oder einfach nur Spaß haben beim Einkaufen, Kochen, Backen, Experimentieren und auch gemeinsamen Genießen mit dem kulinarischen Nachwuchs.

"Wir kochen mal mit unseren Kindern und laden Abends unsere Frauen zum Essen ein!" war die Ursprungsidee dieses gemeinsamen Tages von Töchtern, Söhnen und Vätern am Herd der Chuchi Pompejanum in Aschaffenburg.

Insgesamt 5 Brüder und 8 erfolgversprechende Jungköche und -köchinnen im Alter von 6 bis 16 Jahren planten ein Menü und kauften dazu auch gemeinsam auf dem Aschaffener Wochenmarkt ein, inklusive inspirativer Pause am Weinstand eines lokalen Winzers, wo es natürlich auch direktgepressten Apfelsaft von Elsener Streuobstwiesen gab! Gestärkt mit einer Vesper ging es am späten Vormittag gemeinsam und mit viel Lust und Freude ans Kochen. Wir stellten Fruchtsirups aus Zitronen und Rhabarber her und verarbeiteten viele verschiedene – meist regionale und saisonale – Produkte, mit verschiedensten Techniken, aber immer mit ganz viel Spaß am Zusammensein. Nudeln selbst machen, backen, füllen, braten, dünsten, gefrieren... und, und, und – so bunt wie unsere kulinarische Welt, so bunt auch die Stimmung in der Küche.

Unser Menü:

- * hausgemachte Limonade aus Zitronen- und Rhabarber
- * Minipizza mit Büffelmozzarella
- * Hausgemachte Tortellini mit Spinat-Mascarponeschaum
- * Saltimbocca von der Spessart-Lachsforelle mit Wildkräutersalat
- * Granita von frischen Erdbeeren
- * Zitronenhuhn mit Rosmarinkartoffeln
- * Torta Caprese mit Erdbeerragout und Schlagsahne

Gemeinsam mit den Schwägerinnen verbrachten wir einen nochmals fröhlichen Abend an der großen Tafel sowie mit gemeinsamen Küchengesängen und Schunkeln am Herd.

Ein toller Chuchifamilientag ging mit der Gewissheit zu Ende, dass auch in Zukunft Lust und Freude an gutem Essen im Kreis von Gleichgesinnten, Freunde aber auch Könner und Könnerrinnen am Herd haben wird.

Und eins war uns klar: Auch im kommenden Jahr wird es in der Chuchi Pompejanum wieder die „Chuchi Kids“ geben.

Nachahmung wird allen Chuchinen wärmstens empfohlen – Spaß und Lebensfreude garantiert!



➡ Warum die Franken so stolz auf Ihr Land sind, durften die über 100 angereisten Brüder und Schwägerinnen aus allen Teilen unserer schönen Ordensprovinz am 01. Juni 2019 in Sulzfeld am Main – der süd-östlichsten Chuchi der Ordensprovinz – erfahren.

Bei Kaiserwetter und strahlendem „weiß-blau“ hatte sich Sulzfeld und die gastgebende Sylvaner-Chuchi herausgeputzt und die allgegenwärtigen Rosen steuerten gemeinsam mit dem Weiß der Kochjacken auch die fränkischen Farben bei. Herzlich und mit Frankensecco und regionalen Happen begrüßt, konnte die Ordensprovinz und unser LK Dr. Herbert Geipert, eine wiedererstarkte Sylvaner-Chuchi und ein rauschendes Fest erleben, das alle die dabei waren „begeisterte“. Die historische Führung durch den sehenswerten kleinen Ort am Main – ein echtes Schmuckkästchen mit Rosen und auch Rosmarinsträuchern entlang der alten Mauern – brachte uns Geschichte aber auch „G'schichtla“ näher. Die Weingüter Brennfleck und Zehnthof ließen uns in Ihre Keller und in Ihre feinen Flaschen und Bocksbeutel blicken. Beim bekannten Maler und Karrikaturisten Harald Schmausser kam in seiner Galerie auch die bildende und selbstverständlich regionalfränkische Kunst nicht zu kurz. Unterstützt durch die Chuchinen der Ordensprovinz konnten alle dann ein gelungenes Menu inklusiver exquisiter Unterhaltung durch gleich 4 fränkische Weinprinzessinnen, einen vorzüglichen Violonisten und den Kitzinger Hofrat samt seiner Geschichten genießen. Das Festmenü:

* Dreierlei Aufstriche mit Brotvariation (Chuchi Sulzfeld) * Amuse Geule – dreierlei Appetithappen (Chuchi Worms/Chuchi Lampertheim) * Spargelsülze mit gebeizter Lachsforelle (Chuchi Biebesheim) * Suppe mit Einlage der Sulzfelder Bratwurst (Chuchi Sulzfeld) * Himbeer-Paprika-Sorbet (Chuchi Aschaffenburg) * Fränkisches Hochzeitssessen (Chuchi Sulzfeld) * Mandelparfait-süßee Basilikumsoße-Erdbeeren (Chuchi Seeheim / Chuchi Eberstadt) * Kaffee und Digestif *

Begleitet wurden die Gänge durch die ausgezeichneten Weine der Sulzfelder Winzer.

Eine tolle Gemeinschaftsleistung der Provinz unter Führung unserer Sylvaner Chuchi aus Sulzfeld, die an diesem Tage in jeder Hinsicht zu Höchstform auflief und nochmals die offizielle Chuchi-Gründungs-Zeremonie miterleben durfte. Danke an alle, die zum Gelingen dieses Ereignisses beigetragen haben.

An der Mainbar und sicher noch in der ein oder anderen brüderlichen Runde am Abend klang ein wundervoll „fränkisch-mediterranes“ Fest aus. Wir kommen gerne wieder und empfehlen jedem, der's noch nicht kennt, einen Besuch in diesem schönen Winkel unserer insgesamt so bunten und vielfältigen Ordensprovinz, auf die wir zu Recht stolz sein können.



Ordensprovinzfest Rhein-Main in Sulzfeld am Main ~ Mediterranes Flair trifft fränkische Gastfreundschaft





Gelber Martin – der neue MdC bei den Pottkiekern



➡ Er hatte bei seiner CdC-Prüfung vor 2 Jahren ja bereits angekündigt, dass ihm das blaue Band als bekennendem BVB-Fan, farblich auf Dauer nicht behagen wird, ist blau doch die Farbe eines Gelsenkirchener Vorort-Vereins. So kam es, wie es kommen musste – Martin Wolniewitz hat seine Maître-Prüfung am 7. Juni 2019 erfolgreich abgelegt und darf nun den Hummer am gelben Band tragen. Dabei gab es anfangs Disput, ob seine Menü-Auswahl wohl den Ansprüchen einer MdC-Prüfung genügen würde. Getreu seinem Küchenmotto „Vom Einfachsten das Beste“ kam jedoch nur Top-Qualität auf den Tisch, so dass die Gerichte optisch und geschmacklich punkten konnten. Mit seinem in wesentlichen Teilen regionalen und saisonalen Menü

* Gegrillter grüner Spargel mit Romescosauce und Apfel-Balsamico
* Erbsensuppe mit Ziegenkäse-Croutons * Eismeersaibling im Gewürzfond mit Shiitake und Limette * Karbonadenbraten vom jungen Ruhrtaler Freilandschwein auf jungem Kohl mit Saubohnen * Gestürzte Joghurt-Creme mit Basilikum und Erdbeeren an Rhabarber-Erdbeer-Tarte * begleitet von fünf Gewächsen allesamt vom Weingut Schott von der Nahe entführte Martin seine Kochbrüder und die Jury in die virtuelle Welt einer Direktionskantine der ehemaligen Dortmunder Schweinindustrie (200 Jahre Bergbau lassen grüßen). Wenn es das in der Kantine gegeben hätte, wäre man gern Direktor geworden! Insbesondere der asiatisch inspirierte Fischgang war nach Ansicht der wohlmeinenden Jury das Highlight des Abends. Die Jury mit Landeskanzler Dr. Holger Tietz, dem CL der Handwerker-Chuchi Arnsberg Hans-Werner Neumann und unserem CL Dr. Christian Hoffmann, zeigte sich jedenfalls überzeugt, dass Martin mit der gezeigten Leistung ein würdiger Maître sein wird, auch wenn die Laudatio noch Optimierungsmöglichkeiten aufzeigte.

Der Schluck vom großen Löffel beendete einen tollen Abend, an den alle Beteiligten noch lange zurückdenken werden. Gut gemacht – Danke Martin! Gelb ist doch eine schöne Farbe.



Ein dickes Lob aus Worms...

In einem kleinen gallischen, nein, nein, fränkischen Dorf, lebt ein unterhaltsames, 1200 Personen starkes, weinlastiges Völkchen in wunderschönen historischen Mauern, mitten in Weinbergen und direkt am Main. Und dort durfte die Ordensprovinz Rhein-Main ihr diesjähriges Ordensprovinzfest in Verbindung mit der „Intronisation“ der „neuen“ Chuchi Sulzfeld feiern. Altgediente Brüder leisteten für den Neustart der „Schattenchuchi“ große Unterstützung.

Vorab: die Brüder engagiert, das Umfeld grandios. Dass wir Wormser zu Feiern verstehen, weiß man zumindest seit dem Ordensprovinzfest 2016 und dem Großrat 2018. Aber was diese junge Chuchi unserer Ordensprovinz geboten hat, war herausragend.

Unterstützt von den Chuchis und unserem aktiven und zupackenden Landeskanzler Herbert, wurde in dem wunderschönen alten Rathaus eine Feier auf höchstem Niveau geboten. Von der Begrüßung bis zum Ausklang gegen Mitternacht an der langen Tafel auf dem Marktplatz vor dem Rathaus, perfekt: so lebt man Chuchi!

Fazit: Essen sehr gut und ausreichend, der Wein und die Schmankerl gingen nie aus, selbst bis in die späten Nachtstunden, als die meisten schon wieder zu Hause waren.

Lieber Jakob, liebe Brüder der Chuchi Sulzfeld: Danke und weiter so! MdC Bernd Harbauer, Chuchi Worms

13. Ordensprovinzfest Ostwestfalen Lippe



➔ „Feuer und Flamme“ für unser Hobby, so lautete das Motto des 13. Ordensprovinzfest OWL, zu dem die Chuchi Bielefeld am ersten Wochenende im Mai eingeladen hatte.

Kochbruder Andreas Büscher hatte Küche, Garten und Saal seines Hotels zur Verfügung gestellt und somit optimale Voraussetzungen geschaffen, um auch bei schlechter Witterung gewappnet zu sein. Die Bielefelder Brüder hatten den Samstagnachmittag dazu genutzt, die kulinarischen Köstlichkeiten für den nächsten Tag vorzubereiten. Landeskanzler Jan Menninghaus GMdC konnte dann ca. 70 Gäste, Schwägerinnen und Brüder aus der Ordensprovinz begrüßen, die nach Bielefeld gekommen waren, um einige schöne Stunden im geselligen Kreis zu verbringen. Nach einem kurzen Willkommen von Chuchichef Dietmar Krämer servierten die Bielefelder Brüder:

Als Vorspeisen Antipasti Gemüse * Serranoschinken mit Melone * Thunfischpralinen * gebeizten Ostseelachs

Vom Grill und aus dem Smoker Iberico Rücken mit kleinen Ofenkartoffeln * Perlhuhn Brust mit westfälischem Spargel * Lammhüfte auf Linsengemüse * Garnelen „Asia“



Dessert Pina Colada Creme * Mascarpone mousse mit Erdbeeren * Brownies * Käsevariationen

Die Entertainer „TAK und Partner“ sorgten mit Musik- und Unterhaltungsprogramm für Kurzweil zwischen den kulinarischen Ereignissen. Wie in Ostwestfalen üblich, zeichnete Landeskanzler Jan die Brüder mit dem obligatorischen Schneebesen aus, die in den vergangenen 2 Jahren eine Prüfung zum CdC oder MdC abgelegt hatten. Er machte jedem Einzelnen dazu Mut, eine gewisse Prüfungsmüdigkeit zu überwinden und seine Kochkünste einer Jury unter Beweis zu stellen. Anschließend überreichte er den großen Schneebesen an Jens Baldreich MdC, Chuchichef der Chuchi Bünde, als Ausrichter des 14. Ordensprovinzfest 2021.

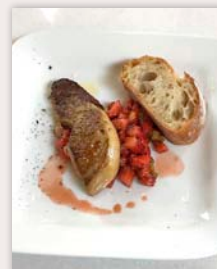
Chuchichef Dietmar Krämer MdC und die Brüder der Chuchi Bielefeld haben ein wunderschönes Fest organisiert, das sicherlich dazu beigetragen hat, die Kontakte zwischen den einzelnen Chuchis zu fördern und zu intensivieren. Herzlichen Dank auch an Petra und Andreas Büscher, nebst Mitarbeitern, die tatkräftig unterstützt haben.

Karl-W. Vinke MdC; Provinzschreiber

Weinflirt 2019 im Weingut Arndt Köbelin in Eichstetten am Kaiserstuhl



➔ Für den diesjährigen Weinflirt hat sich die Chuchi Freiburg für das außergewöhnliche Weingut Arndt Köbelin in Eichstetten (www.weingut-koebelin.de) am Kaiserstuhl entschieden. In Jahr 2005 hat übernahm Arndt Köbelin mit seiner Frau den elterlichen Weinbaubetrieb und baute ihn zum Weingut um. Während seine Eltern und Großeltern Traubenproduzenten für die Genossenschaften waren, wollte Arndt Köbelin aus den eigenen Trauben einen eigenen Wein nach seinen Vorstellungen produzieren. Es entstand ein neues Gebäude, reduziert auf das Wesentliche und erstellt mit den Materialien, die im Weinbau gebräuchlich sind, nämlich Beton, Löss, Eichenholz, Glas und Stahl. Zum Weinflirt am Samstag, den 15. Juli konnte die Chuchi Freiburg eine große Anzahl von Gästen aus den umliegenden Chuchis, aber auch aus dem nahen Elsass



Die Chuchi Freiburg freut sich über einen weiteren CdC



➔ An einem Freitag Abend im Mai wollte unser Bruder Hajo uns mit seiner Chef-de-Chuchi-Prüfung verzaubern. Dieses Ereignis wollte sich natürlich kein Bruder der Freiburger Chuchi entgehen lassen. Die Erwartungen waren hoch und Hajo gab sein Bestes.

Als Amuse bouche liess er eine Guacamole mit einer Frischkäsecreme, geräuchertem Lachs und Garnelen servieren. Als erste Vorspeise servierte Hajo frische Gänseleber auf mariniertem Rotkohlsalat und glasierten Äpfeln. Die Gänseleber (keine Stopfleber) war auf den Punkt gebraten, der Rotkohlsalat mit seiner dezenten Säure ergab mit der Süße der Äpfel ein sehr rundes Geschmackserlebnis.

Der erster Wertungsgang war ein isländischer Kabeljau mit Chorizo, Salat aus gebratenen Spargeln mit Morcheln und einer Beurre blanc. Der Fisch war von hervorragender Qualität, der Spargelsalat war knackig und gut gewürzt. Zusammen mit der Beurre blanc und der gebratenen Chorizo-Wurst ein wahres Vergnügen.

Der zweite Wertungsgang, ein Lammkarree mit Ratatouille und Pommes Duchesse, ist ein provenzalischer Klassiker, der die Herzen der Feinschmecker höher schlagen lässt. Das gut angebratene Lammkarree wurde im Ofen bei niedriger Temperatur gar gezogen. Ein klassisches Ratatouille mit den Pommes Duchesse und der feinen Portweinsauce beglückte die Jury und die Brüder.



Zum Abschluss dieses feinen Menüs gab es Topfenknödel mit einer Schoko-Amarenakirschfüllung und marinierten Erdbeeren. Die Topfenknödel waren exzellent gelungen und werden noch lange in Erinnerung bleiben. Hajo hat zu allen Gängen eine sehr passende Weinauswahl getroffen. Hierbei hat er besonders die heimischen Weine berücksichtigt, ergänzt durch einen Crémant aus dem Elsass und einen Rotwein aus dem Chianti. Die Jury, bestehend aus dem Landeskanzler Jürgen Becker, dem OO Alexis Schmelzer und dem CL Hans Kreim, hatte in diesem Fall keine Schwierigkeit, zu einem positiven Ergebnis zu kommen. Das einstimmige Ergebnis war, dass unser Bruder Hajo mit dem dargebotenen Menue voll den Ansprüchen unserer Ordensregel entsprochen hat und künftig den Hummer am blauen Band mit Stolz tragen darf. Herzlichen Glückwunsch, lieber Hajo, und wir wünschen Dir und uns noch viele derart genussreiche Abende in unserer Runde.

CL Hans Kreim GMdC



begrüßen. Nach einem kleinen Begrüßungsumtrunk (Winzersekt Pinot Brut Privat Cuvée und als Alternative Köbelin Apfelsecco „alkoholfrei“) mit begleitender Vesper, führte Herr Köbelin, mit Unterstützung seiner Mitarbeiterin und aktuellen Bereichsweinprinzessin Kaiserstuhl/Tuniberg, Katrin Schmidt, durch seine Weinberge, öffnete seinen Weinkeller und zeigte mit Stolz seinen neu erbauten Barriquekeller, der direkt in den Lösberg hinter dem Weingut gebaut wurde.

Währenddessen produzierten die in der Küche gebliebenen Köche folgendes Menue:



* Karamelisierter Ziegenfrischkäse mit Salatbeilage, Baguette

* Fischterriner mit einer leichten Aioli

* Entenstopfleber mit Erdbeersalat

* Rotbarsch, zweierlei Erbsen und Beurre blanc

* Wein-Sorbet

* Entenbrust mit Fächerkartoffeln und Rhabarber

* Tarte Abricot mit Lavendel-Parfait

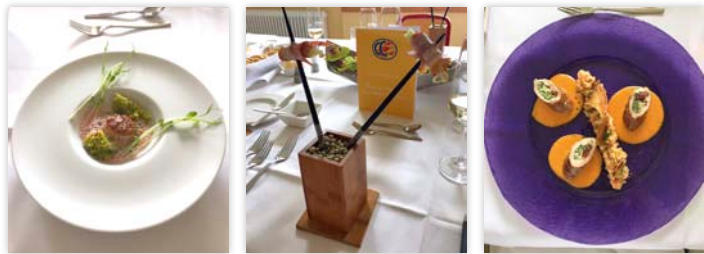
Die zum Menü passenden Weine, überwiegend Weine aus den Burgrundertrauben, Weiß-, Grau- und Spätburgunder in unterschiedlichen Qualitätsstufen, wurden abwechselnd vom Winzer oder von der Bereichsweinprinzessin Katrin Schmidt vorgestellt. Besonders erwähnenswert ist der 2018er Spätburgunder Rosé Auslese, der zum Dessert gereicht wurde. Nach reichlicher Weinverkostung konnten sich unsere Gäste und unsere Köche dem Urteil von Stuart Pigott, beschrieben in seinem Buch „Stuart Pigotts Weinreisen Baden und Elsass“, anschließen: „Auch wenn es der ein oder andere nicht wahrhaben will: Am Kaiserstuhl schmecken viele Weine gleich. Nicht so bei Arndt Köbelin!...“

Hans Kreim; CL Freiburg GMdC

Wein und Kochkunst bei der Chuchi Geislingen Oederthurm: Andreas Papula ist neuer MdC

➔ Zum Ende der Pfingstferien hin, ungewohnt der Wochentag, Sonntag, 23. Juni 2019, lädt Andreas zum Prüfungsmenu in die Lindschule Geislingen. Eine längere Kreativphase einschließlich Probekochen in der Chuchi gehen voraus, bevor sich Andreas seinen Kochbrüdern und der Jury mit MD Thomas Schmidhuber, OO und CL Christof Straub und LK Bernd Britzelmayer stellt.

Beim Eintreffen der Jury ist von Vorbereitungen oder gar Unruhe nichts zu hören. Nahezu lautlos kochen, gestalten und richten Andreas und sein Beikoch Holger an. Andreas stellt sein Menu mit den Wertungsgängen Suppe, Fischgang und Fleischgang vor, MD Thomas Schmidhuber erläutert nochmals die Wertungsschritte Präsentation, Geschmack und Handwerk wie unlängst im Hummer beschrieben. Hier das komplette Menu mit den korrespondierenden Weinen:



- * Schweinebauchröllchen „Saigon Style“
2016 Crémant d'Alsace Blanc de Blanc, Emile Boeckel, Elsass Frankreich
- * Jakobsmuschel mit dreierlei von der Erbse und Schaum von Pink Grapefruit
2017 Terlaner Classico, Cantina Terlan, Südtirol Italien
- * Riesling-Basilikum-Schaumsuppe mit Hummerravioli
2015 Dr. Deinhard Forster Riesling UK, von Winning, Pfalz Deutschland
- * Kabeljau-Loin mit Spinathaube auf schwarzen Linguine mit Chorizo-Schaum
2017 Grüner Veltliner Ried Hasel, Birgit Eichinger, Kamptal Österreich
- * Roulade von der Perlhuhnbrust „Caprese“ auf Perlgrauen-Risotto mit Paprika-Velouté und knuspriger Hühnerhaut
2014 Cuvée Wagram, Anton Bauer, Wagram Österreich
- * Panna Cotta vom Australischen Zitronenblatt mit Joghurt-Beeren-Eis
2017 Moscato d'Asti, Prunotto, Piemont Italien



Schon der Auftakt, Schweinebauchröllchen „Saigon Style“, stellt ein Geschmackserlebnis und gleichzeitig eine Reminiszenz an eine bevorstehende Vietnamreise dar. Stylish, Gurke und Keimlinge perfekt mit Fischsauce abgerundet und schön angerichtet, macht dies neugierig auf das Folgende.

Sodann für alle drei Prüfer der perfekte Gang und leider nicht in der Wertung (jedoch kein Bruch für Gesamteindruck und Wertungser-



gebnis): ein unter die Jakobsmuschel, diese perfekt gegart, angerichtetes Erbspüree, abgeschmeckt mit Muskat und etwas Zucker, dazu natürlich selbst hergestellter und gezupfter Erbsensponge, inmitten von mit brillanter Bitternote und vor allem farblich hervorragend eingebrachten Schaum von Pink Grapefruit,

angerichtet mit Erbsensprossen – geschmacklich und optisch mehr als ein Erlebnis.

Auch die Suppe überzeugt. Riesling, aber nicht überschießende Säure, eindeutig Basilikum und vor allem der Inhalt der Ravioli aus natürlich eigenem Teig, gefärbt mit Sepiatinte. Das Hummerfleisch korrespondiert perfekt als Einlage.

Im darauffolgenden Fischgang überzeugen wiederum der perfekt gegarte Kabeljau und die Intensität des Chorizo-Schaums. Überhaupt Schaum: Bei jedem bislang gereichten Gang handwerklich sehr gut gelungen und vor allem standfest.

Die Perlhuhn-Roulade Caprese überzeugt durch zartestes Fleisch, zusammen mit der Paprika-Velouté erneut ein Geschmackserlebnis. Schon allein die Cracker aus Hühnerhaut stimmen alle fröhlich.

Abschließend dann die Panna Cotta passend jahreszeitlich mit Joghurt-Beeren-Eis. Die einzelnen Gänge folgen regelmäßig in kurzen Abständen, die gereichten korrespondierenden Weine stellen sich mit ihren harmonisierenden Geschmacksnuancen nicht über, sondern wiederum perfekt und unterstützend zu den Speisen – als Weinhändler für Andreas geradezu selbstverständlich.

Die anschließende Laudatio durch MD Thomas Schmidhuber unterstreicht dies nochmals, der Löffeltrunk mit GL Hans-Peter Maichle folgt. OO und CL Christof Straub bedankt sich bei Andreas und freut sich laut darüber, dass von drei in einem Jahr in die Chuchi aufgenommenen Brüdern, von denselben drei in einem Jahr jeweils erkochten Hummer am blauen Band, nunmehr Andreas der Erste ist, der sich den Hummer am gelben Band umhängen darf, dies lasse

für die Zukunft hoffen und gebe Ansporn. Auch LK Bernd Britzelmayer schließt sich dem Lob an und zeigt seinen Stolz auf junge, kreative Köche und Köche in der Ordensprovinz und im CC-Club. Am frühen Abend wird dann im Kreise der Brüder und Schwestern im Kochdomizil gefeiert und ein Drei-Gänge-Menu gereicht, darunter nochmals die Riesling-Basilikum-Schaumsuppe – Gratulation und Danke Andreas für diese tolle Leistung und diesen tollen Tag!



Christof Straub CL

„Grün ist die Heide“

Karl Beele ist neuer GMdC der Chuchi Dortmund Pottkieker



➔ Bei schönstem Spätsommerwetter trat Karl Beele am 13. Oktober 2018 im zarten Alter von 74 Lenzen in der Küche des Bella Vista, dem Restaurant des Flughafens Dortmund und Heimstatt der Chuchi Dortmund Pottkieker an, um sein grünes Band zu erkochen. Als Beikoch standen ihm dabei Dirk Breker sowie Dominik Schön und CL Dr. Christian Hoffmann als Service-Kräfte hilfreich zur Seite. Als fittester Ü-70-Bruder der Chuchi hatte sich Karl viel vorgenommen und die erste GMdC-Prüfung, der vor 15 Jahren aus der Chuchi Dortmund hervorgegangen „Dortmunder Pottkieker“, konnte beginnen. Die mustergültig zusammengestellten Unterlagen machten Appetit auf sein 8-Gang-Menü (plus Amuse Bouche und Sorbet), welches minutiös durchdacht und vorbereitet war. So stand das detaillierte Mis-en-Place pünktlich und wartete auf die Dinge, die da kommen sollten. Da musste die Jury nur noch kommen und an der festlich gedeckten Tafel mit üppiger Blumendekoration Platz nehmen. Fast pünktlich (die Bahn!) startete der Schmaus und die einzelnen Gänge liefen überwiegend reibungslos im 30-Minuten-Takt durch. Hier zeigte sich einmal mehr, wie wichtig - ja entscheidend - eine gute Vorbereitung ist.



Das Menü:

- * Rote Bete|Kohlrabi (Prosecco Bosco di Gica Brut 2016, Venetien)
- * Roh marinierter Saibling (van Volxem Windvogt, 2015, Weißburgunder trocken, Mosel)
- * Jacobsmuschel auf Erbsen-Ingwerpüree (Ried Pössnitzberg, Weingut Erwin Sabathi, 2015 Sauvignon Blanc, Steiermark)
- * Samtsuppe vom Weißkohl mit Trüffeln (Silvaner GG Würzburger Stein 2015, Bürgerspital Würzburg)
- * Loup de Mer mit Sauce Bordelaise (Spätburgunder Assmannshäuser Frankenthal 2012 Spätlese)
- * Sorbet Mango-Chili-Minze
- * Hirschrücken mit Püree de Robuchon (Chianti Classico DOCG; La Misse Di Candiale 2011, Toscana)
- * Parfait mit karamellisierten Äpfeln und Mandelhippe (Sciandor Moscatto D'Asti 2016, Castello Banfi, Toscana)



Unter Goethes Motto „Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen“ überzeugte Kochbruder Karl Beele die Jury, bestehend aus Großkanzler Robert Eymann, Vizergroßkanzler Uli Kampmeier, Großlöffelmeister Peter Maichle, Ordensobere Gerd Brauer, LK Weser-Ems Christian Holz, LK West-Westfalen Dr. Holger Tietz sowie Manfred Schulz aus der eigenen Chuchi, dass er über jene Kenntnisse der feinen Küche verfügt, die ihn befähigen, den Titel eines Grand Maître de Chuchi zu tragen. Die Gänge waren durchweg auf höchstem Niveau, so dass die anschließende Manöverkritik bei einzelnen Gängen nur noch geringes Optimierungspotential aufzeigte. Auch die Weinauswahl wurde in der ausführlichen Laudatio als hervorragend gewürdigt. Erschöpft und erleichtert nahm Karl den Ehrenschluck vom großen Club-Löffel, das ersehnte grüne Band, die Urkunde und die Glückwünsche aller Anwesenden entgegen. Abschließend konnte der Tag dann bei einem Espresso und/oder einem Trunk aus der fein bestückten Digestif-Ecke kulinarisch ausklingen. Ein hartes Stück Arbeit war getan. Gut gemacht und gut, dass man das nicht alle Tage tun muss.

Nach sensationellem Menü: Jörg Berner 2. Grand Maître in der Saarpolygon Chuchi Ens Dorf

➔ Nur 2 Monate sind vergangen, seit Chuchileiter Peter Schwarz (im Foto rechts) den Hummer am grünen Bande erhielt, und schon wagte sich Jörg Berner (links) von derselben Chuchi Ens Dorf am 13. Juli d.J. an die GMdC-Prüfung. Dazu hatte ihm die Chuchi Lebach ihre profimäßig eingerichtete Clubküche in Eidenborn brüderlich zur Verfügung gestellt, und eine solche Küche brauchte Jörg Berner auch für sein unglaublich aufwendiges Prüfungs Menü, das er unter den Titel „Filigrane Kulina-



tungsgang auf den festlich dekorierten Tisch: Cornet mit Rinder-Tartar und Wasabi Eis, Hippe mit Thun und Limetten Yoghurt und Macaron mit Ziegenkäse auf Rote Beete, gefolgt von einer absolut gehaltvollen Kräutersuppe mit Speckknödel auf einer Kohlrabi-Scheibe. Nicht nur filigran, sondern auch künstlerisch wie ein modernes Gemälde, präsentierten sich marinierter Saibling, mit Gin verfeinertes Gurkenpüree in Röllchen dünner Gurkenscheiben, köstliches Ingwermousse und Gin-Limetten sorbet auf einem Crunch von Erdnuss-Krokant und Wasabi-Nüssen, mit Kresse garniert.

Während ein Grauer Burgunder aus der Pfalz ein guter Begleiter zum Speckknödel in der Kräutersuppe darstellte, begleite ein junger weißer Corbière aus dem Languedoc vorzüglich die Saibling-Vorspeise. Ein 2015er Chassignol aus dem Burgunder Beaujolais folgte zum anschließenden krustigen Carrée vom Schweinebauch, den Jörg auf Erbsenpüree mit Röstzwiebel-Taler und aufgespritzter Röstzwiebelcrème sowie Popcorn aus Schweineschwarte, Radieschen und Zitronen-Kümmel-Jus servierte: Ein Hochgenuss, der einige Jurymitglieder (mich eingeschlossen) dazu animierte, einmal einen „Kontrollgang“ in die Küche einzulegen. (Natürlich in Wahrheit, um noch



ein Stückchen vom köstlichen Schweinecarrée zu naschen). Ein Höhepunkt löste den nächsten ab: Kross gebratene Rotbarbe auf mit Mandel- und Sobrassada-Öl gewürzten Zitrussegmenten und einer in der Herstellung äußerst aufwendigen, unglaub-

rik“ stellte. „Wenn nur die Hälfte dessen gelingt, was sich der Kandidat vorgenommen hat, wäre das ein beachtenswerter Erfolg, wenn alles gelingen würde, wäre es eine Sensation“, äußerte sich OO Dr. Christoph Jung im Vorfeld der Prüfung. Die Sensation ist eingetreten: Jörg Berner präsentierte ein Menü, welches, wie Jury-Vorsitzender VGK Aki Müller feststellte, zu den Besten gehört, das je in einer GMdC-Prüfung geboten wurde und das den Jurymitgliedern noch lange in Erinnerung bleiben wird.



Jörg eröffnete das Menü mit launigen Worten und einem erfrischenden Rosmarin-Aperitif zu einem Wermut-Drop, der im Munde überraschend und äußerst geschmacksintensiv regelrecht explodierte sowie einem Kartoffelstampf mit Sardine und Mojo verde als zweites .Amuse bouche. Filigran und dekorativ wie delikate kam der 1. Wer-



lich köstlichen Sauce, bestreut mit Bauernbrot-Crumbles, gehobelten Mandeln und frittierten Rotbarben-Schuppen, begleitet von Sobrassada-Gnocchi und Zitronenpüree; ein Genuss in höchster Vollendung! Ideal dazu ein zart-fruchtiger, trockener Sancerre von der Loire.

Wenn es keine Steigerung des Genusses mehr gibt, wird es schwer, ein solch hohes Niveau zu halten. Jörg ist dieses Kunststück gelungen: Aus einem Thermoglas tranken wir eine Consommée, in der wir ein zartes, geschacksintensives Markklößchen unter Kartoffel-Espresso und dekorativem Roten-Beete-Gel fanden.

Den anschließend auf Bohnenbutter servierten Lammrücken hatte Jörg in einer aus 20 Zutaten hergestellten Knoblauch-Gewürzmilch mariniert und vacuum gegart. Zwischen Streifen von rotem und gelbem Paprika präsentierte er sich zart und rosa mit Bohnenpüree und Ricottakugeln, Olivenöl-Krokant und köstlichem Lammjus: Besser haben wir Lamm noch nie gegessen! Ein Rotwein aus der nördlichen Rhône-Region Saint Joseph „Offerus 2015“, aus der Syrah Traube gekeltert, vollendete mit seinem Aromenspiel aus Süßholz Brombeeren und Rosmarin den phantastischen Genuss.

Käse vor dem Dessert ist im Saarland ein „MUSS“. Außerhalb der Wertung servierte Jörg daher 7 Sorten reifer Rohmilchkäse, wobei die Wahl zwischen einem Pinot noir „Steinwingert 2014“ aus der Pfalz oder einem Riesling „Graacher Himmelreich 2017“ von der Mosel zur Wahl standen. Je nach Käsesorte beide ideal.

Zu einem Prosecco Vigneto Giardino Valdobbiadene folgten zwei Desserts auf dem gleich hohen Niveau des gesamten Menüs: Das erste auf kandiertem Staudensellerie, gehackten Mandeln, Blätterkrokant und verschiedenen Apfel-Texturen platziertes Überraschungsei, unter dessen Schokoladeschale wir einen leckeren Ei-Sahne-Schnee und ein „Dotter“ aus Eierlikör fanden: Ein köstliches Kunstwerk!

Und als zweites Dessert unter dem Titel „Einer ging durchs Erdbeerfeld“ noch ein abschließender Beweis von Jörgs Ideenreichtum und Kreativität: Das „Erdbeerfeld“ bestehend aus mit geraspelter Schokolade vermischten Baiser-, Pumpernickel- und Sablé-Bröseln, darauf drapiert zwischen frischen Erdbeeren Quarkmousse und Erdbeersorbet, dekoriert mit Zitronenmelisse-Blättern und gefriergetrockneten Erdbeeren.

„Filigrane Kulinarik“ ist schon ein mutiger Titel für ein Grand Maitre-Prüfungsmenü, inkludiert er doch hohes handwerkliches Können ebenso wie hohe Ansprüche an den Geschmack. Beide Anforderungen hat Jörg Berner voll und ganz erfüllt. So meinte VGK Aki Müller zu Recht, dass ihn alle Juroren darum beneiden, in diesem Falle die Laudatio halten zu dürfen.

Hohe Anerkennung und viel Lob zollte er der Leistung des Kochkünstlers und es fiel ihm sichtlich schwer, doch wenigstens zwei kleine



„Schwachpunkte“ im Rahmen des Gesamtmenüs zu finden, die eine 10 als Prüfungsnote verhinderten. (Die tatsächliche Note verriet er natürlich traditionsbewusst nicht!).

Feierlich wurden Urkunden-Verleihung, der Löffeltrunk und schließlich das Umhängen des Hummers am grünen Bande zelebriert und ein stolzer GMdC Jörg Berner konnte erleichtert nach harter Arbeit ein Glas Champagner genießen. Stolz sein auf einen solchen neuen Grand Maitre kann nicht nur die Saarpolygon-Chuchi Ens Dorf, sondern

die gesamte Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau. Die herzlichsten Glückwünsche, lieber GMdC Jörg Berner, von allen Juroren: Wolfgang Vogelsang CL, Thomas Schmidhuber MD, Axel Müller VGK, Horst Ruppert OO, Dr. Christoph Jung OO, Jean-Claude Fourcade LK und auch nochmals von deinem Landeskanzler Gerhard Blumenröther

Allerhand im Ulmer Land



v.r.n.l. GL Hans-Peter Maichle, Ernst Bohnert, Andreas Schlaiss, Dr. Klaus-Michael Lörcher, CL Christof Straub

➔ Für Städter ungewöhnlich, doch Tradition auf der Schwäbischen Alb: Die evangelische Gesamtkirchengemeinde Stubersheimer Alb mit den Orten Hofstett-Emerbuch, Bräunisheim, Stubersheim, Schalkstetten und Waldhausen lädt Anfang Juni zum Ernte-Bitt-Gottesdienst. In diesem Jahr bei Familie Bühler in Geislingen-Waldhausen in den Stadel auf ihrem landwirtschaftlichen Anwesen, gleichzeitig befreundet und eng verbunden mit den Kochbrüdern der Chuchi Geislingen Oederthurm. So ist es geradezu selbstverständlich, dass nach dem Gottesdienst mit Pfarrerin Maren Pahl, Dekan Martin Elsässer und Posaunenchor, die Kochbrüder an die einhundertfünfzig Portionen schmackhaften Gulasch mit frisch gebackenem Landbrot und Briegeln servieren – und wie könnte es anders sein: natürlich aus der Gulaschkanone unseres Großlöffelmeisters Hans-Peter Maichle.

Club-Servietten: Ein neuer Versuch...

Liebe Brüder,

die im Printhouse gesammelten Bestellungen an Clubservietten sind längst nicht bei einer Auflage angelangt, bei der wir sie zu einem vertretbaren Preis produzieren könnten.

Wollen wir noch einen Versuch wagen?

Die Kochbrüder, die schon bestellt haben, brauchen sich nicht mehr zu melden. Aber vielleicht sind ja mittlerweile weitere Chuchis „Serviettenlos“. Das Bestellformular findet Ihr auf unserer Homepage unter Chuchibedarf. Man darf gespannt sein!

Es grüßt herzlich
Euer Frithjof Konströffer



Indian Cuisine in der Landgrafen-Chuchi



➔ Keine der üblichen Gewürzmischungen – kein Curry, kein Garam Masala! Nein, in der Landgrafen-Chuchi wollten wir mal wieder was von Grund auf lernen, diesmal: Indische Küche. Aber schon mit diesem Motto fängt das Problem an, wie unser Lehrmeister des Abends Pradip Buddhdev (mit seiner Gattin Gerlinde als „Coreferentin“) uns bezüglich der schier geographischen Dimensionen – und der daraus folgenden gustatorischen – sensibilisierte. Also wurden nur klassische Rezepte seines Heimatstaates Gujarat (im Nordwesten Indiens, ca. 65 Millionen Einwohner, Sprache: Gujarati, Geburtsland Gandhis) präsentiert.

Typisch sei aber auch, dass ein indisches Mahl alles gleichzeitig auf der Tafel vorsähe, auch die Süßspeisen, deren Aufgabe dann das Neutralisieren zu großer Schärfe sei, die gleiche Aufgabe erfülle auch Joghurt. Um unserer Zunge aber das unterschiedliche Geschmacksmuster der diversen Gerichte vorzustellen, wurde dann die europäische Abfolge der je unterschiedlichen Rezepte gewählt – ein weiteres (hochwillkommen!) war auch die Diplomatie, die alltägliche indische Essensbegleitung – also Wasser, durch die bei uns übliche, Wein zu ersetzen. Letzteres dann eine Herausforderung: welcher Wein zu welchem Gericht



?? (dieser Aufgabe waren wir jedoch ohne weiteres gewachsen!). Schon beim Briefing wurde klar, dass Gewürze (und noch nicht einmal extrem fremde) hier buchstäblich den Geschmacks-Ton angeben, diese zwar sich wiederholend, aber immer in unterschiedlichen Verhältnissen zueinander und zu den anderen Zutaten. Alle Gewürze wurden in deutsch, englisch und Gujarati präsentiert, und auch erreichbare Bezugsquellen genannt.

Wir fingen an mit Khadi und Okra: warme Joghurtsuppe mit Okraschoten, die wiederum bei uns eher türkische oder arabische Händler führen, sowie als beste Bezugsquelle für frischen Koriander sich eher Asia-Läden anbieten – mit Wurzelfäden verkauft, halten sie sich länger. Dannach frittierte Kartoffelbällchen, die parallel mit Koriander-Chutney und Tamarinden-Chutney serviert werden. Übrigens wird als Panade eine Chili-Kichererbsenmehl-Maismehlmischung zubereitet.

Als Hauptgericht kurkumagewürzter Reis mit Lamm, aber auch Gemüse Curry: und da sind wir schon bei unserem Passepartout-Ausdruck indischer Kocherei: Curry ist kein Gewürz, sondern eine Mischung, s.o. in der ersten Zeile Gewürzmischung. Hier Gemüse-Eintopf und Lamm-Gulasch, in indischen Markthallen eine jeweils vom Chef verantwortete Gewürzpulvermischung – so wie in der arabischen Küche etwa Raz-el-Hanout (was auch in jedem Laden anders schmeckt). Vor der Nachspeise noch ein kurzer Katalog der an diesem Abend verwendeten Gewürze: Bockshornkleesamen, Kreuzkümmelsamen, Ingwer, Zimt, Koriander, schwarze Senfkörner, Chili, Kardamom und Muskat – also nichts extrem fremdes: die Mischung macht's!

Als Nachspeise Shreekand: reichlich Milchprodukte, getrocknete Mango, Safran, Kardamom und Zucker. Insgesamt ein leichtes Essen ohne Völlegefühl, ohne Rumoren. Wichtige Frage zum Schluss: wie kommt man an einen solchen Meisterkoch? Eigentlich gar nicht – Pradip, Zahnarzt i.R., ist seit über 40 Jahren mein Freund – und als solcher mir auch als vorbildlicher Gastgeber hochgeschätzt, also haben wir diesen Kochabend für unsere Chuchi gemeinsam ausgebrütet, jedoch Planung, Logistik und der „pädagogische“ Stil dieses gelungenen Ereignisses lag ganz in Händen der Familie Buddhdev, bei der wir uns hiermit erneut bedanken.



Literarisch – kulinarisch

Liebe Brüder der Kochkunst,

Bei meinen Reisen durch das Internet bin ich zufällig auf die Seite **kochbuchsammler.de** gestoßen, auf die ich Sie gerne aufmerksam machen möchte. Bei dieser Seite handelt es sich um eine private Kochbuchsammlung, die zu Informationszwecken vor- und ausgestellt wird. So können Sie hier verschiedene Ausgaben alter Bücher betrachten, um z. B. eigene Bücher besser einordnen zu können oder sich einen Überblick verschaffen, welches Kleinod Ihnen noch fehlt.

Besonderes Augenmerk liegt auf den Kochbüchern der Sophie Wilhelmine Scheibler,

Henriette Davidis und den Klassikern der deutschen Kochkunstbibliografie. Die Davidis-Sammlung stellt dabei das Herzstück dar. Fast 100 Exemplare wurden hier für Sie ausgestellt (inkl. Davitis/Davithis).

Mit diesen Informationen richtet sich die Internetseite nicht nur an Kochbuchsammler und Liebhaber der Kochkunst, sondern an jeden, der Interesse an historischer Alltagskultur hat. Somit umfasst das Virtuelle Kochbuchmuseum nicht nur die Darstellung alter Bücher, sondern auch deren Inhalte wie Bilder und Rezepte sowie viele interessante Informationen rund um Kochkunst, Speisen, Menükarten und Traditionen der Kochkultur.

Dazu gehören hochherrschaftliche Tafeln ebenso wie das Kriegskochbuch. Von den älteren – wir sprechen von einem Zeitraum zwischen 1723 bis 1949 – werden um die 700 hier für Sie mit Buchdeckel und/oder Titelseite ausgestellt.

Ich bedanke mich bei Frau Regina Matke für die Genehmigung, die Seite „Gastronomische Museen“ abdrucken zu dürfen.

Im nächsten Hummer veröffentlichen wir den zweiten Teil. – Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Helmut Weber



Das liebevoll gehegte Henriette Davidis Museum in Wetter/Wengern an der Ruhr ist vollgestopft bis unter die Decke, mit allem, was Walther Methler an Biedermeier-Utensilien aufreiben konnte. „Vollgestopft“ bedeutet allerdings nicht, daß es unaufgeräumt oder kramig wäre – ganz im Gegenteil. Nach Gebrauch und Leben unterteilt, sieht die Küche eben aus wie eine damalige (zugegebenermaßen üppig ausgestattete) Küche. Im Kinderzimmer stehen Kinderherde und Puppenstuben, Puppenkochbücher und Spielzeugsoldaten neben Wiegen und Kinderbettchen. Im Dachkammerlein dann das Dienstmädchenbett mit Waschschüssel und „Dienstbotenliteratur“. Bis in den Dachstuhl reichen die Exponate: Fleisch- und Eierschränken, Butterfass und massenhaft Utensilien, die nicht mehr in die Küche passten.

Das Museum wird privat geführt, Herr Methler bietet Führung nach individuellem Bedarf an, mit einer Fülle an Wissen über die Zeit für Laien bis hin zum freundschaftlichen Expertengeplänkel. Untergebracht ist das Museum in einem Kleinod von Haus, erbaut 1801, dem Geburtsjahr der Protagonistin.

www.henriette-davidis-museum.de



Die kleine, aber feine Domäne Dahlem ist das ehemalige Rittergut des Dorfes Dahlem vor seiner Eingemeindung 1920 und heute als Freilandmuseum für Agrar- und Ernährungskultur mit ökologischem Schwerpunkt in Berlin Zehlendorf zu besichtigen. Es ist der einzige deutsche Bauernhof mit U-Bahn-Anschluss.

Neben Feldern und bedrohten Haustierbeständen beherbergt das Gut auch ein historisches Gebäude mit Kreuzgewölbe und einer kleinen ständigen Ausstellung: Einem „Kaufmannsladen“, einem „Lebensmittel-Labor“ und einer „Fleischerei“. Auch ein alter Davidis, Geschirr und altes Besteck können begutachtet werden. Dazu kommen wechselnde Ausstellungen, die zwar nicht zwingend, aber doch häufiger einen kulinarischen oder ernährungswissenschaftlichen Schwerpunkt haben, z.B. „Nahrungsmittelpropaganda“ oder „Zucker“. Im Sommer gibt es Ritterturniere und im Winter mittelalterliche Adventsmärkte mit Spezereien und Bio-Leckerlies.

www.domaene-dahlem.de





NOCH APPETIT?

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

JFS[®] GRUPPE
Steuerberatung
Wirtschaftsprüfung
Unternehmensberatung

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

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



Assoziiert mit Maack & Company