Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer Deutschland e.V. Ausgabe 5 | September | Oktober 2019

REKORD: über 700 Teilnehmer beim Kochen im Grünen 2019

60. Grand Marmitage
der Confrérie de la Marmite

Chuchigründung in Bad Kreuznach
Salinental-Chuchi

Aus den Chuchis

Literarisch-Kulinarisch

Und auf der Seite 2 ...
...das Oktober-Wildrezept

Das Oktober-Wildrezept:

Rehrücken im Majoranmantel

Zutaten für 6 Personen

150 g Butter
2 Eigelb
100 g Paniermehl
20 g Majoran fein gehackt
Pfeffer
Nuss-Öl
6 Tranchen vom ausgelösten Rehrücken
à ca. 150 Gramm

Für die Rehsauce
500 ml kräftigen Wildfond
Wildpreiselbeeren
je 50 ml Portwein und Rotwein

Für das Gemüse
300 g La Ratte Kartoffeln
3 Möhren
300 g gemischte Pilze
Petersilie
Olivenöl
1 Tl Zucker
Salz, Pfeffer
50 g Butter

Zubereitung

Butter mit dem Rührgerät cremig schlagen. Eigelb, Semmelbrösel und Majoran zugeben und einarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuterbutter jetzt zwischen 2 Klarsichtfolie geben und so plattieren, dass eine ca. 5 mm dicke Kräuterplatte entsteht, kalt stellen.

Pfanne erhitzen, mit dem Öl beschicken. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum in dem siedenden Öl hart anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie einwickeln, den Backofen auf 120 Grad vorheizen und das Fleisch darin ca. 25 Minuten garen.
Aus dem Backofen nehmen und in der Folie ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Karotten schälen und zu ca. 1 cm große Würfel schneiden, Pilze putzen und in gleich große Stücke schneiden.
Petersilienblätter zupfen und fein hacken.

In einem kleinen Bräter das Olivenöl erhitzen. Das Korottenbrunoise in dem Öl anschwitzen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten garen. Den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Ca. 150 ml Gemüsebrühe zugießen und völlig einkochen lassen. Butter, Kartoffeln und Pilze zugeben und weitere 5 Minuten mitbraten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Bräter nehmen und warm stellen.
In dem gleichen Bräter den Wildfond mit einem Lorbeerblatt auf die Hälfte einkochen, Port- und Rotwein zugeben und einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren, eventuell mit einem Saucenbinder zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen. Mit Salz und Peffer abschmecken und mit kalten Butterflöckchen aufschlagen.

Den Backofengrill auf 240 Grad vorheizen, das Fleisch aus der Folie nehmen und mit der Kräuterkruste belegen, leicht andrücken. Auf einem Backblech im Backofen goldbraun gratinieren.

Das Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, schräg zu Medaillons schneiden und dekorativ auf dem Gemüse platzieren. Mit der gehackten Petersilie bestreuen, die Sauce anlegen und mit den Preiselbeeren garnieren.

Guten Appetit!

Liebe Brüder,

war das ein phantastisches Wochenende in Ketsch!
Dieses Kochen im Grünen war wirklich ein Erlebnis. Bei entspannter und fröhlicher Atmosphäre haben wir tolle Gerichte der Brüder genießen dürfen. Vieles war wirklich großes Kino.

Leider haben wir wirklich zu kleine Mägen. Das Wetter war einzigartig! Man sieht, das Orgateam unter Tomas Schmidhuber hat einen exzellenten Draht zu Petrus.

Wir danken den Brüdern des Teams für eine herausragende professionelle Organisation. Die Perfektion und Leichtigkeit der Veranstaltung verbirgt aber die unglaubliche Mühe und Sorgfalt der Brüder bei der Planung und Vorbereitung. Mit über 700 zahlenden Teilnehmern war das Fest ein Beleg für die Lebendigkeit und den Zusammenhalt unseres Clubs. Wir bleiben in der Bruderschaft weiterhin auf einem guten Weg. Freuen wir uns alle auf die nächsten Feierlichkeiten.

60 Jahre CC Club kochender Männer, in Griechenland, so wie Christoph Jung es plant, wird das Fest sicherlich ein unvergessliches Erlebnis werden.

Bleiben wir gespannt auf das, was kommt !
Bis zur nächsten Hummerausgabe – Euer Robert

So sah ich es – KiG im Rückblick...

... vorab das Wichtigste: Das „neue“ Orga-Team unter der Leitung von Thomas Schmidhuber und Frank Scholz (!!) hat seine „Premierentaufe“ mit Bravour bestanden!

Ganz kleine „Unebenheiten“ kann man – vorausgesetzt jeder will – mit Gesprächen beheben. Es war für mich als Schirmherr nicht nur ein sehr, sehr schönes, sondern mit 721 Besuchern (Teilnehmern) auch das Rekord-KiG aller gleichartigen Veranstaltungen bisher!

Das Sprichwort: „Totgesagte leben am längsten“, hat sich für das KiG mit jedem Buchstaben wieder bewahrheitet! Gute Ideen können neue („modernere“) Wege erleichtern, das Entscheidende war, ist und bleibt aber das Mitmachen. Und das haben alle eindrucksvoll bewiesen. Wo gibt es sonst noch so ein herrliches Buffet wie das von der OP-Württemberg zur Eröffnung des Festabends am Samstag, solch schmackhafte Garnelen-Croquettes mit Trüffelsauce unserer belgischen Freunde, oder die Froschschenkel der Chuchi Ensdorf, die „speziell gegarte Ochsenrippe“ der Feinschmeckerchuchi Mannheim – ein Traum von Fleisch und seiner Zubereitung – und nicht zu vergessen, weil immer erwartet und auch traditionell stets serviert: Rührei mit Krabben auf Schwarzbrot von unserem GK Robert Eymann von der Roland-Chuchi! Über manch großen Namen von Gerichten und dem dann Gebotenen konnte, musste man sich aber auch manchmal wundern.
... Aber, bei so viel Sonnenschein und Glanz fielen diese minimalen kleinen „Ausrutscher“ nicht ins Gewicht.
Fazit: Ein Fest, das alle Dabeigewesenen mit Sicherheit schon auf das nächste KiG 2021 freuen lässt, für mich persönlich wieder eine Bestätigung meiner Meinung: Wir betreiben das schönste Hobby der Welt!

In diesem Sinne nochmals Dank allen Beteiligten, und auch unseren Hauptsponsoren Eichbaum, Schwarzwaldsprudel und Familienbäckerei Grimminger, für ihr Engagement, verbunden mit der Bitte, uns auch in Zukunft die Treue zu halten.

Auf Wiedersehen 2021 in Ketsch.

Bert Schreiber – Generalsekretär CCI und Ehrengroßkanzler

Impressum

Herausgeber:
Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:
Hauptstraße 31
D-76593 Gernsbach
Telefon 0 72 24 - 99 48 900
Telefax 0 72 24 - 99 48 901
cc-club@t-online.de
www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:
Frithjof Konstroffer GMdC
Telefon 0 61 51 - 99 631-44
Telefax 0 61 51 - 99 631-12
hummer@printhouse-darmstadt.de

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

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Titelabbildung: Shutterstock

Namentlich gezeichnete Beiträge geben nicht in jedem Fall die Meinung der Bruderschaft wieder. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Redaktion. Die Redaktion behält sich vor, Leserbriefe gekürzt oder gar nicht zu veröffentlichen.

„God save the Queen“ oder besser: „Thank you, Stefan“ für „The hottest Royal Brexit Menue“!

➲ Dieser etwas ungewöhnliche Beginn eines Berichts über einen „ganz normalen“ Kochabend trifft aber den Nagel auf den Kopf. Auslöser dafür war die Idee von Stefan (Muser), seinen Kochabend der englischen Küche zu widmen. Englische Küche? Uns schwante Schlimmes ... Doch der Reihe nach. Ein „royal“ eingedeckter Tisch mit dem „Union Jack“, der englischen Flagge, verantwortlich dafür Bernd (Otto), erwartete alle in der Küche oder anderweitig Beschäftigten zum Aperitif. Der erste Gang: „Steak and Kidney Pie“ – vorzüglich! Das war auch gleich die erste Überraschung, für die Eugen (Kettemann) verantwortlich zeichnete und die in feuerfesten Porzellanförmchen in Teigkruste serviert wurde. Es folgte „der“ Klassiker: „Fish and Chips“ – zwar auf Tellern, aber original auf Zeitungspapier serviert. Nicht erschrecken: Das „Zeitungspapier“ war eine Kopie auf Seidenpapier. Zubereitet hatte diesen Gang Bernd (Nennstiel). Wie sagte ein Gast? „Besser wie in England!“ Der Hauptgang war dann „Minced Lamb with mashed Peas“ – das Fleisch von „Exzellenz für Fleisch Baumann“ und auch von Reiner (Baumann) persönlich zubereitet. Lamm auf diese Art und dann in dieser Qualität, ein echter Gaumenkitzler. Die Mienen am Tisch strahlten immer mehr und auch Stefan selbst, der jeden Gang „überwachte, probierte, korrigierte“, war schon da mit seiner Idee, „englisch zu kochen“, voll im Soll, was man auch unschwer an seiner Miene erkennen konnte. „Sticky Toffee Pudding“ war das erste Dessert: wie alle englischen Puddings – ganz anders als die, die wir in Deutschland als Pudding kennen – sehr mächtig, aber gut, die Verantwortung für diese, von Stefan gestellte Aufgabe, hatte „der süße Hermann“ (Enning) übernommen. Den Abschluss dieses doch sehr sehr sättigenden Menüs (vorsichtig ausgedrückt) war „Blue Cheese“ – eben auch typisch englisch. Alle am Tisch waren aber nicht nur satt und nochmals satt, alle waren auch begeistert von solcher englischer Küche, die keiner von uns so erwartet hätte, weil man eben dieselbe von Besuchen in England ganz anders in Erinnerung hatte. So schaffte es Stefan, anfängliche Zweifel in kulinarisches Strahlen umzuwandeln und dabei zu beweisen, wie schön unser Hobby ist, eben das schönste Hobby der Welt! Und das vereint die Chuchi Mannheim allmonatlich zu ihrem Kochabend, stets mit wechselnden Themen, aber immer wieder zu neuem Genuss!

Übrigens die Weine zu jedem Gang wurden von Stefan ausgesucht und vom Inhaber der Weinhandlung „Extra Prima“ von Thomas Boxberger geliefert, der auch selbst Gast des Kochabends war.
Fazit: Danke Stefan als Ideengeber und „Chef“ des Abends, danke all seinen Helfern in der Küche, der Tafelgestaltung und im Service! Es war ein Kochabend, der sicher lange in Erinnerung bleiben wird!

Verwöhnprogramm für die Damen der Chuchi Baden Baden

➲ Das diesjährige Sommeressen der Chuchi Baden-Baden mit Damen fand im Nigrum in Baden-Baden, statt. Das Restaurant im eleganten, modernen Ambiente mit europäischer Küche ist eine kulinarische Bereicherung für Baden-Baden und gilt unter den Gourmets als Geheimtipp. Das Nigrum bietet eine lukullische Reise, in der Akzente zwischen Avantgarde und Klassik gesetzt werden. Es legt den Fokus im Wesentlichen auf die Harmonie von Aromen und Eigengeschmack der Produkte. Aus einem Menü von acht Gängen haben wir uns für eine fünfgängige Variante entschieden, die sich jeder selbst zusammenstellen konnte. Nach einer kurzen Begrüßung der Chuchi-Brüder nebst Partnerinnen durch den Chuchileiter Thomas Frisch, konnte der Gaumenschmaus mit einem Gruß aus der Küche beginnen.

Das 5-Gänge-Menü wurde mit einem Caesar Salad & Schweinebauch, begleitet von einer Ochsenherztomate nebst Ingwer und Apfel, eröffnet. Dieser Gang entpuppte sich als kleines Feuerwerk der Sinne. Zu jedem einzelnen Gang wurden die korrespondierenden Weine durch den herzlichen Service von Restaurantinhaber Florian Bajraj und Restaurantleiter Guido Freuen serviert. Schön anzusehen, auf dem Teller fein angerichtet und modern interpretiert, ging es mit köstlicher Gazpacho neben Thunfisch und einem Klecks Kefir weiter. Das Gericht Dorade & Ochsenmaul, Meerrettich-Krustentierdashi überzeugte mit bester Qualität und war, wie gewohnt, auch handwerklich ein Augenschmaus. Bereits sehr verwöhnt von den Vorgerichten, ging es mit einem herrlich und auf den Punkt ge-

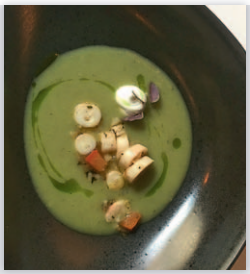
OP Mosel-Saar-Wasgau: Zwei Chuchis und ein gewagtes Menü

➲ Auf Einladung der Chuchi Saarbrücken kamen im August dieses Jahres die Kochbrüder der Chuchi Lebach zu einem gemeinsamen Kochabend nach Saarbrücken. Dazu hatten die Saarbrücker Rezepte der molekularen Küche aus dem Buch „Fermentation“ von Heiko Antoniewicz ausgesucht und konnten auch fast alle der dazu erforderlichen, teilweise ausgefallenen Zutaten besorgen.
Verblüfft hatte uns schon die ungewöhnliche Menükarte, die uns Lebacher Kochbrüder vor die schwere Aufgabe stellte, die zu den Gerichten passenden Weine zu besorgen:

* Kondensmilch, Chicoree, Petersilie, Kardamom *
** Gezupfter Zander, Erbsentofu, Minze **
*** Kalbshaxe, Pastinake, Pimpernell ***
**** Kefir, Mango, Mohn-Soufflée, Minzpesto ****

In der Suche nach immer Neuem musste Antoniewicz wohl auch die Menü-Karte neu erfinden. Während eine „klassische“ Menükarte schon beim Lesen meine Geschmacksnerven anregt und Appetit macht, gab mir diese Menükarte höchstens Rätsel auf. Rätsel gab es aber auch bei der Umsetzung der höchst arbeitsaufwendigen Rezepte, wenn dort beispielsweise plötzlich von „im Wasserbad bei 85° zu garenden Rüben“ die Rede ist, während „Rüben“ in der Zutatenliste überhaupt nicht auftauchen.
Die Rezepte waren jedenfalls eine Herausforderung an unsere kochkünstlerische Erfahrung und Kreativität, die wir an diesem gemeinsamen Kochabend unter Beweis stellen durften und die uns in gemeinsamen „Problemlösungen“ verbanden. Und dass unser Lebacher CL Uli Blass tatsächlich die jeweils passenden Weine zu diesen Gerichten fand, war schon sensationell.
Die Brüder der Chuchi Lebach danken den Saarbrücker Kochbrüdern unter der Leitung von MdC Uli Alt herzlich für die Einladung und den gemeinsamen Koch-Abend, der uns, mit neuen Herausforderungen konfrontiert, viel Spaß und Freude bereitet hat. Wir freuen uns auf einen Gegenbesuch in Lebach im Jahre 2020, bei dem wir im Kontrastprogramm auf Inspiration, Intuition und die Rezepte unserer Großmütter ebenso wie auf die der großen Küche Italiens, Frankreichs oder auch Deutschlands bauen werden, um den Saarbrückern die Auswahl der Weine wesentlich zu erleichtern.

Gerhard Blumenröther, Chuchi Lebach



brachten frittierten Onsenei, flankiert von Spinat und Sommertrüffeln, weiter.
Platz für den nächsten Gang schaffte ein österreichisches Produkt, nämlich die Wachauer Marille, eine schöne Reminiszenz an die Heimat von Florian Bajraj und Chefkoch Ronald Ettl, die ein ganz wunderbarer Muntermacher war. Im Hauptgang ging es weiter mit einem Zwiebelrostbraten 26/56, geräuchertem Sellerie, einem fluffigen Kartoffelschaum und weiterem Gemüsebeiwerk. Ein ganz gelungenes, vielseitiges Ensemble, bei dem ein exzellentes Grundprodukt ins Scheinwerferlicht gerückt wurde. Um den Magen vorerst zu schließen, wurde eine Selection Fromage des Affineurs Maître Antony mit einem hausgemachten delikaten Früchtebrot gereicht. Schon überaus angenehm gesättigt, gaben wir uns dann doch noch

dem letzten Gang, einem cremigen Sesameis hin, das von sehr liebevoll in Szene gesetzten Früchten umrahmt wurde. Mit einem Espresso und guten Gesprächen in einem außergewöhnlich schönen Ambiente, nebst einem Dank der Kochbrüder an Thomas Frisch für die Auswahl des Restaurants, ging wieder einmal ein kulinarisches Highlight der Chuchi Baden-Baden zu Ende. Herzlichen Dank an das tolle Team des Nigrums.

Der Klimawandel ist eine Herausforderung: Önologischer Kurs bei der Pirmasenser Landgrafen-Chuchi

➲ Wenn ich meinen französischen „Confrères“ die Ziele unserer tollen Kochbruderschaft erklären muss (was oft vorkommt, denn ich bin in einigen dieser Bruderschaften „Ambassadeur“, aber mit unserer CC Bruderschaft Vergleichbares gibt es in Frankreich nicht), dann mache ich dies unter anderem mit den Worten „...notre but également, et non le moindre, est celui de favoriser la créativité en cuisine et aux fourneaux, de découvrir des nouveaux mets, et de les marier aux vins les mieux choisis.“ Das klingt so elegant im französischen, aber so holprig und aufgesetzt, würde man es mit diesen Worten ins Deutsche übersetzen. Also sagen wir mal in gutem Deutsch, dass wir versuchen, unsere Kreationen am Herd mit den besten, ausgewähltesten Weinen zu einem harmonischen Ganzen zu vereinen.

Auch das ist eine Kunst, die zu beherrschen nicht nur guten Geschmack, sondern auch langer Erfahrung bedarf, und so mancher Kochbruder tut sich anfangs schwer damit und nimmt die Hilfe professioneller Berater oder die von kommerziellen Weinverkäufern in Anspruch, wobei ich im letzteren Falle schon öfter die Erfahrung machen musste, dass den Empfehlungen eher kommerzielle Interessen als die Harmonie mit dem Menü zugrunde lagen. Nicht umsonst ist also auch die Weinauswahl wichtiges Kriterium unserer Rangerhebungs-Prüfungen.

Die Pirmasenser Landgrafen kochen auf hohem Niveau und legen selbstverständlich auch auf die Weinauswahl größten Wert. So ist ihr Chuchileiter MdC Dr. Günter Theis (selbst ausgezeichneter Weinkenner und Autor einschlägiger Fachliteratur) auf die Idee gekommen, die Weinauswahl zu einem vorgegebenen Menü hin und wieder einmal einem Winzer zu übertragen; und zwar einem Erzeuger, der noch relativ unbekannt ist, aber Weine kreiert, deren Qualität den Kochbrüdern positiv auffällt. Dies realisierten sie am 16. Juli d.J. zum 3. Male, wozu ich als Landeskanzler freundlicherweise eingeladen wurde (natürlich mit dem Hintergedanken, dass ich darüber im HUMMER berichte, was ich natürlich gerne tue).

Die Ehre, eine Weinbegleitung ausschließlich aus eigenen Erzeugnissen zu präsentieren, wurde dieses Mal dem Winzer Matthias Dollt zuteil, der zusammen mit seiner Ehefrau Sabine Hochdörffer das Weingut Hochdörffer im pfälzischen Landau-Nußdorf bewirtschaftet.

An einem schönen, warmen Sommerabend servierten die Kochbrüder im Garten ihres Kochdomizils in Pirmasens zum Auftakt ein erfrischend-kaltes eingewecktes „Essighuhn“, wozu der von Matthias Dollt gereichte grüne Sylvaner 2018 mit seiner dezenten Säure und 6,5 g Restzucker absolut überzeugen konnte.

Eine völlig andere Anforderung stellte das folgende Rillette aus leicht geräuchertem Lachs mit Rosmarin und Tomaten- oder Salz-Butter bestrichenem Röstbrot: Ein 2018er Spätburgunder Rosé, ein Duft von Erdbeeren in der Nase, auf der Zunge eher Himbeeren, einen richtig saftigen Rosé servierte Matthias Dollt zu diesem sommerlichen Gericht; einen besseren Wein dazu hätten wir uns schwerlich vorstellen können. Der Winzer ist auch richtig stolz auf diesen Wein; „der beste dieses Millenniums“ meinte er.

Ein gelbfruchtiger, süffiger trockener 2018er Weißburgunder war ein guter Begleiter des aromatisch gewürzten Rindertartars mit Cream, während sich die Kochbrüder mit dem folgenden Ausflug nach Asien eine neue Herausforderung einfallen ließen: Geschmacksintensives Mango-Chutney mit gegrillter Crevette. Harmonische Weine zu stark gewürzten asiatischen Gerichten zu finden, ist keine leichte Aufgabe. Mit einer fruchtigen Riesling Auslese aus 2015, auf Kalkmergel Böden gewachsen, mit Pfirsich-Noten, mineralischen Anklängen und ausgewogenem Säurespiegel, war auch diese Aufgabe gelungen.

Keineswegs leicht machen wollten es die Pirmasenser Kochbrüder dem Winzer mit dem anschließenden karamellisierten Minze-Zitronen-Risotto mit gebratenem Zander. Hier war auch Matthias Dollt unsicher und stellte 3 Weine zur Wahl: Entweder beim vorangegangenen Riesling bleiben (was ich persönlich vorzog), oder wechseln zu einem jungen, trockenen Chardonnay oder zu einer fruchtbetonten feinherben Scheurebe. Während letztere weder bei mir noch bei den Kochbrüdern Zustimmung fand, war der Chardonnay eine durchaus akzeptable Alternative zum Riesling. Dieser Rebsorte, die ja eher auf südlicheren Böden heimisch ist, kommt der Klimawandel zugute und beschert ihr hier eine ausgezeichnete Fruchtigkeit. Über den Klimawandel und dessen Folgen für den Weinbau haben wir viel erfahren an diesem interessanten Abend. „Der Klimawandel ist eine Herausforderung für die deutschen Winzer“ stellt Matthias Dollt fest. Der zunehmenden Trockenheit kann man begegnen durch die Verwendung trockenheitstoleranter Wurzeln, wie sie bisher nur südlich der Alpen üblich waren, aber durch die ungewöhnlich hohe und lang andauernde Sonneneinstrahlung erhöht sich der Zuckergehalt der Trauben und vermindert sich die Säure, sodass beim Ausbau trockener Weine der Alkoholgehalt steigt. Müssen wir also Abschied nehmen von unseren bekömmlichen, leichten Weißweinen mit einem Alkoholgehalt unter 10 Vol%, die unsere sommerlichen Gerichte so vorzüglich begleiteten ?

Zur folgenden Parmesan-Terrine im Bressaola-Mantel war ein im Eichenfass (Tonneau 500 l 2. Füllung) ausgebauter 2017er Weißburgunder „Aurel“ trockene Spätlese mit 2g Restsüße ein vorzüglicher Begleiter, der mit seinen opulenten Aromen von Ananas, Kokos und Vanille an Weine aus dem französischen Burgund erinnerte. Als Gastgeschenk hatte ich eine Auswahl von 10 reifen schweizerischen und französischen Rohmilchkäsen mitgebracht, die in ihrer unterschiedlichen Vielfalt und Intensität die Auswahl eines einzigen passenden Weines als fast unlösbare Aufgabe erscheinen lassen. Einzig möglicher Kompromiss aus der Produktion von Matthias Dollt war ein trockener, im Barrique ausgebauter 2016er Spätburgunder, den uns der Winzer dann auch offerierte und der sich erfolgreich mit den meisten der intensiven Käse-Aromen vermählen konnte. Ein süß ausgebauter Riesling beschloss zusammen mit Flammkuchen, die mit Apfelspalten, Pfirsichen und Eierlikör auf den Tisch kamen, einen ebenso genuss- wie lehrreichen Abend und zukünftig wird so manch edler Tropfen vom Weingut Hochdörffer auf dem Tisch der Pirmasenser Landgrafen zu finden sein !

Gerhard Blumenröther

KiG 2019
ein Höhepunkt im Clubleben

➲ In allen Zelten Staunen über die neue Größe, vereinzelt bereits donnerstags schon der Aufbau, spätestens ab Freitag Vormittag dann Einrichten und Vorbereitungen für die ersten Gerichte und Speisen am Abend.

Das Orgateam 2019, erstmals mit MD Thomas Schmidhuber an der Spitze, hat nicht zuviel versprochen und stellt sich den Herausforderungen zum 10. Jubiläum in Ketsch – und mit welchem Erfolg!

Überhaupt: Bewährtes wurde beibehalten, auch der wohl durchdachte und organisierte Ablauf. Einige Zelte mehr und die neue Größe erforderten Umplanungen für den gesamten Platz – und es gelang!

Weit über 700 Kochbrüder, Schwägerinnen, Gäste, Kinder und Jugendliche aus über 60 Chuchinen aus ganz Deutschland, aus der Schweiz und aus Belgien besuchen dieses alle zwei Jahre stattfindende Familienfest unseres CC-Clubs in Ketsch.

Wieder eröffnen die Varianten von Amuse Bouche der Ordensprovinz Württemberg beide Abende. Geradezu furios, am Freitag schwäbisch lokal, am Samstag dann international – jeweils 2500(!) Portionen für das Auge und vor allem als Auftakt und Freude auf mehr.

Alle teilnehmenden Chuchinen, so manche Brüder sind erstmals aktiv dabei, geben ihr Bestes und lassen beide Abende zum kulinarischen Erlebnis schlechthin werden – Danke hierfür! Wenn sonst ein Gast in ein Lokal kommt, sich niederlässt, die Menukarte studiert und dann feststellt, dass über 130 verschiedene Speisen im Angebot sind, dann beschleicht einen ein mulmiges Gefühl und man ver-

abschiedet sich meist mit leerem Magen wieder – nicht so beim Kochen im Grünen! Gerade die Vielfalt und die Liebe zum Detail lädt ein zum immer wieder erneuten Genießen und zum Verweilen, zu Gesprächen mit Kochbrüdern bis tief in die Nacht hinein.

Am Samstag dann ein neuer Programmpunkt: Vor Ort werden Weißwürste gemeinsam mit Alwin Rothenberger und unter den Augen vieler Kochbrüder frisch zubereitet, dazu gesellen sich professionell gebackene Brezeln, der örtliche Musikverein aus Ketsch begleitet gekonnt mit schöner Blasmusik, aus einzelnen Zelten ist Mitsummen oder gar Mitsingen zu hören. Dank auch an die Chuchinen für den Mittagstisch der Kinder und für das gemeinsame Frühstück im großen Zelt. Selbst an eine App zum KiG 2019 für Handybegeisterte haben die Verantwortlichen des Orgateams in diesem Jahr gedacht und wie selbstverständlich, für alle Fragen und Probleme war über die Tage hinweg ständig ein Kochbruder präsent oder erreichbar.

Samstagabend dann die offizielle Eröffnung. GK Robert Eymann begrüßt alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer pünktlich um 18 Uhr mit einem Glas Winzersekt unseres Kochbruders Heinz Spohr Chuchi Worms Wormatia vom gleichnamigen Weingut. Er spricht die Größe und die inzwischen erreichte Professionalität des Festes an, dankt der Gemeinde Ketsch mit Bürgermeister Jürgen Kappenstein an der Spitze für die erneute Aufnahme, inzwischen zum 10. Mal. Daran anschließend dankt er allen aktiven Kochbrüdern und Chuchinen beim Fest, insbesondere den Mitgliedern des diesjährigen Orgateams mit MD Thomas Schmidhuber, gleichzeitig CL Chuchi Balingen Zollernalb, Frank Scholz Chuchi Pforzheim Reuchlin, Alwin Rothenberger

Ein dickes Lob aus Worms...

Gedanken am Morgen nach dem KiG 2019
Dem Orga-Team gewidmet
Das KiG ist nun vergangen,
das Hirn etwas verhangen
im Kopf ist ´s nicht so klar!
Die Zelt ´ stehn leer und schweigen,
doch aus dem Herzen steigen
Erinnerungen wunderbar!

Was haben wir gegessen!,
traut beieinand gesessen,
und niemand wollte geh ´n.
Wir sah ´n den Mond dort stehen,
- ich konnt ´ ihn doppelt sehen -
war das nicht wunderschön!

Was gab ´s an feinen Speisen!,
wir können sie nur preisen,
die Bäuche warn gespannt!
Doch hab ´n die Appenzeller
Viel Kräuterschnaps im Keller –
die Wirkung ist bekannt!

Und trotz der großen Hitze:
Das Orga-Team war Spitze,
hatt ´ stets den Überblick!
Doch jetzt ist es geplättet,
nachdem das Fest gerettet,
und blickt voll Stolz zurück!
In ihren Stoßgebeten
hört ich, wie sie erflehten,
dass wir jetzt endlich geh ´n:

„Kommt bitte, liebe Brüder
Nicht morgen gleich schon wieder,
die Flaschen sind ja leer!
Verschont uns mit dem Saufen,
Ihr gottverfress ´ner Haufen ...

Doch schön war's wieder einmal sehr!"

Sehr frei nach Matthias Claudius:
Rainer Walz, Murgtal-Chuchi Gaggenau

Chuchi Ettlingen, Harry Schlampp Chuchi Eggenstein, Jochen Vowinkel und Maximilian Schwab, beide Chuchi Ketsch Enderle, sowie Stephan Wössner Chuchi Freiburg.
Schließlich würdigt er hier die für den CC-Club investierte Zeit der Vorbereitung im Team, nicht zuletzt auch für die unterstützende Arbeit im Hintergrund durch Simone Schmidhuber und überreicht ihr ein Präsent. MD Thomas Schmidhuber und Alwin Rothenberger erhalten beide für ihre Verdienste die silberne Ehrennadel des CC-Clubs, sowie OO Gerd Brauer im Nachgang zum diesjährigen Großrat in Kiel. Ehrengroßkanzler und Chevalier Bert Schreiber erinnert als Schirmherr an den Umzug von Oppenheim und an die Anfänge auf dem Festplatz in Ketsch. Er hebt seinerzeit bedeutsame Kochbrüder wie Gerhard Zorn, sowie den damaligen Bürgermeister von Ketsch und späteren Kochbruder Hans Wirnshofer hervor. Zusammen habe man viel erreicht, das 10. Jubiläum hier in Ketsch nach 20 Jahren zeuge hiervon und von einem lebendigen CC-Club für das schönste Hobby der Welt.
Der Club dankt Bert Schreiber für die fortwährende Unterstützung beim Sponsoring durch die langjährigen Partner, denn ohne die ließe sich ein solches Fest nicht organisieren und feiern!
Zahlreiche Chuchinen haben angekündigt, auf ihre Aufwandsentschädigung ganz oder auch teilweise zu verzichten – auch das ist Clubleben und darf nachgeahmt werden.
Ein herzliches Dankeschön allen Aktiven beim KiG 2019 für das wunderschöne Wochenende, wir freuen uns nun auf den Großrat 2020 in Ulm am 22./23. Mai.

Christof Straub OO

60. Großmarmitage in Basel

➲ Bereits im Frühjahr ein Telefonat mit Großmarmit Kurt Wiedmaier: „Kurt, dürfen wir zu eurem Grandmarmitage nach Basel kommen?“ „Aber sicher, ich brauche Dich bereits am Donnerstag, bring bitte die Kochjacke mit, wir kochen zusammen.“

So beginnt die Einladung zum 60. Grandmarmitage der Confrérie de la Marmite vom 24. – 26.05.2019 nach Basel und die Pflege einer tiefen Freundschaft mit Kurt Wiedmaier und seiner Partnerin Patrizia, ebenso die Erneuerung der Freundschaft mit all den Schweizer Kochbrüdern der Confrérie und ihren Lucullae.

Das Capitulum lädt bereits für Donnerstag, 23. Mai 2019, zum Kochen mit Freunden aus Deutschland und Österreich nach Zürich, ins marmite food lab, ja – die aus dem Marmitemagazin bekannte Location für Kochkunst und Improvisation. In gemischten grenzüberschreitenden Teams und dem marmite Verlagsleiter Philipp Bitzer wird gekocht und vorab für Stimmung gesorgt, währenddessen MD Rolf Moser die Damen durch die Straßen und Gassen Zürichs führt. Überhaupt, Rolf erweist sich an diesem Tag als zuverlässiger Fahrer der Gemeinschaft von Basel nach Zürich und nachts wieder zurück bis zum Hotel Sorell Merian in Basel – hierfür ein besonderes Dankeschön!

Gekocht und gereicht werden Schweizer Spezialitäten: Gerstensuppe – Käsekuchen – gebratenes Felchenfilet mit Kartoffelsotto – Gitziragout mit Ribelmais und ProSpecieRara Gemüse – Secco-Crème mit Basilikum Kirschen, allein immer wieder unterbrochen von dem speziell diesen Abend begleitenden Sommelier Daniel Cortellini von Cortis Schweizer Weine, Baden. Seit über zwanzig Jahren beschäftigt sich Cortellini ausschließlich mit Schweizer Weinen, serviert und präsentiert uns diese mit einem Crescendo nach seinem Gusto – Hut ab, tolle Idee und Umsetzung!

Am Freitag am Nachmittag dann die Begrüßung der Gäste im Hotel Sorell Merian und Spaziergang zum Eventlokal Sud, ehemals Sudhaus der Brauerei Warteck, nunmehr zur Brauerei Feldschlösschen zugehörig, hier Apéro und ein Drei-Gang-Menu. Zwischen den einzelnen Gängen erzählen Ehrengroßmarmit Franz Altenburger und Großmarmit Kurt Wiedmaier in Wort und mit Bildern Stationen in nunmehr 60 Jahren Confrérie.

Auch der Samstagmorgen steht zur freien Verfügung, nachmittags dann Generalversammlung der Confréres, zeitgleich für die Lucullae und die Gäste ein interessanter und lohnenswerter kulinarisch-historischer Stadtrundgang durch Basel. Wir lernen, was die Basler seinerzeit als Hochzeitsmenu genießen konnten, wer den Baseler „Leisiteig“ entdeckte, schließlich auch was es mit Läckerli und Hypokras, den Basler Spezialitäten, auf sich hat.

Abends zur Gala in die Räume und den Saal der Safran-Zunft. 29 Korporationen hat die Stadt Basel, die Zunft zu Safran ist eine der vier Herrenzünfte. Ein festlicher Abend mit einem Vier-Gänge-Menu erwartet uns, zu Beginn andächtig und ehrfürchtig an diesem historischen Ort, dann aber wieder Pflege der Brüderlichkeit und der Freundschaft. Es folgen Ansprache und Eröffnung durch Kurt Wiedmaier, für den CC-Club aus Deutschland grüßt Großkanzler Robert Eymann, würdigt in seinen Worten die Verbindung zur Confrérie und betont das gemeinsame Hobby, eben das Kochen. Schließlich überreicht er als Gastgeschenk einen künstlerisch gestalteten Hummer und ehrt Großmarmit Kurt Wiedmaier, dieser sichtlich ergriffen, zusammen mit Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle mit der höchsten Ehrung unseres CC-Clubs, dem Löffeltrunk.

Für den SCKM gratuliert Vizezentralpräsident Wolfgang Stiefel, auch aus Österreich werden Glückwünsche überbracht. Einen weiteren Höhepunkt stellt der Auftritt einer Clique von „Pfyffer“ aus der Basler Fastnacht mit ihren verschiedenen wertvollen Kostümen der letzten Jahre dar. Mittlerweile zum immateriellen Kulturerbe geadelt, ein bleibender Eindruck. Auch der schönste Abend geht einmal zu Ende, jeder Kochbruder erhält ein Erinnerungsgeschenk, zusammen dann der Weg zurück zum Hotel, Innehalten. Wunderschöne Tage in Basel, Danke Kurt Wiedmaier, Danke Capitulum, Danke Confréres und Lucullae – Ihr wisst zu feiern und wir freuen uns schon jetzt auf ein Wiedersehen bei uns in Deutschland oder bei Euch in der Schweiz.

Christof Straub OO

Das zweite gelbe Band für die Chuchi Kiepenkerl aus Münster

➲ Am 29. Mai 2019 stellte sich Dr. Jens Huber, CdC der Chuchi Kiepenkerl Münster, nach sorgfältiger Vorbereitung der Herausforderung, den Hummer am gelben Band zu erkochen. Als prominent besetzte Jury waren VGK Uli Kampmeier GMdC sowie die LK Dr. Holger Tietz GMdC und Dr. Herbert Geipert GMdC angereist. Die Teilnahme des Landeskanzlers der Provinz Rhein-Main und CL der Nibelungen Chuchi war dabei einmal mehr Ausdruck der besonderen freundschaftlichen Verbindung zwischen Biebesheim und Münster.
Der Kandidat begrüßte die anwesenden Kochbrüder mit einer Mailbowle, für die er

bereits viele Monate vorher eigens Waldmeister im heimischen Garten angebaut hatte. Als Amuse Gueule wurde hierzu ein Crostini mit mariniertem Spargel und Krabben gereicht. Das Prüfungsmenü selbst wurde sodann mit einer nicht nur optisch sehr überzeugenden Erbsen-Estragon-Suppe eröffnet, zu der ein Gelber Muskateller aus dem Hause Karl Pfaffmann den Gaumen stimmig erfreute. Hieran schloss sich als erster Prüfungsgang ein Grüner Spargel im Yufkateig mit Joghurt-Dip an, an dem alle Anwesenden großen Gefallen fanden. Den Spargel begleitete ein Grüner Silvaner vom Weingut Spanier-Gilot aus Rheinhessen.
Nach diesem sehr gelungenen Auftakt zog die Menüfolge mit hausgemachten Bärlauch-Ravioli als Zwischengang weiter fort. Den Bärlauch hatte der Kandidat dabei ebenfalls frisch im heimischen Garten geerntet. Zur Pasta wurde ein trockener Chardonnay vom Weingut Spohr aus Worms-Abenheim serviert. Mit einem Dreierlei vom Saibling (Tartar/Maultasche/Tranchen vom auf der Haut gebratenen Filet) folgte dann ein zweiter Prüfungsgang der besonders komplexen Art, den Jens und sein Beikoch, der erst zu Jahresbeginn neu aufgenommene Apprenti Christian Pyttel wahrlich meisterhaft zubereitet hatten. Auch dieser Gang, zu dem im Glas ein Riesling „Rohdt unter Rietburg“ aus der Pfalz von Klaus und Marius Meyer begrüßt wurde, erfreute nicht nur den Gaumen, sondern ganz besonders auch das Auge der Anwesenden. Erstgenannter wurde im Anschluss mit einem Erdbeer-Rosmarin-Sorbet mit Gin, bei welchem der Schwerpunkt deutlich auf der Kräuterkomponente lag, auf den folgenden Hauptgang vorbereitet.
Als passionierter Jäger hatte der Prüfling den für den dritten Prüfungsgang vorgesehenen Maibock selbstverständlich selbst erlegt, der mit einer Kräuterkruste, einem Mini-Rösti, karamellisierten Möhren sowie einer feinen Soße und einem Gel von Amarena-Kirschen perfekt gegart eine Komposition bildete, die alle Anwesenden genussvoll verstummen ließ. Der hierzu gereichte sizilianische Nero d`Avola Cabernet Franc aus der Cantine Settesoli war erneut außerordentlich stimmig ausgewählt. Den süßen Abschluss des Prüfungsmenüs mussten im Mai natürlich Erdbeeren bilden, hier als Bestandteil eines gelierten Waldmeistersüppchens und passend ergänzt durch einen Champagner Germain Pidansat Rosé.

Die Jury benötigte keine lange Beratungszeit: Einstimmig wurde der Kandidat mit außerordentlichen Bewertungen in den begehrten Rang eines MdC erhoben und nahm sodann – nunmehr geschmückt mit dem Hummer am gelben Band und sichtlich zufrieden obschon erschöpft – den verdienten Löffeltrunk zu sich. Der offizielle Teil des Abends endete mit der ausdrücklichen Empfehlung der Jury, dass gelegentliche Ablegen der GMdC-Prüfung in jedem Fall ernsthaft in Erwägung zu ziehen. Sodann wurden in heiterer Stimmung noch zahlreiche Gläser geleert und ein schöner Abend klang gemütlich aus.

Dr. Markus Heukamp, CL

Vom Glück des Kochens … oder der Versuch eines Nachwortes zur GMdC-Prüfung

Das Menü zur GMdC-Prüfung am 15. Juni 2019 von Dirk Breker
* Amuse-Bouche | Jakobsmuschel auf Wassermelone mit Maispüree * Kaninchenterrine mit Cumberland-Gelee – Bleasdale Sparkling Shiraz, Australien * Kaffeegebeiztes Lachs-Tatar mit Rote-Bete-Mango-Salat auf Rauch-Blinis – 2017, Silvaner, Juliusspital Würzburger Festungsblick, Franken * Suppenintermezzo | Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Mozzarella-Klößchen und Balsamico-Perlen – 2016, Riesling, Grans-Fassian Laurentiuslay, Mosel * Thunfisch in der Sesamkruste mit Spinat-Tofu und Schoko-Chili-Sauce – 2016, Grüner Veltliner, Göttweig Reserve, Kremstal, Niederösterreich * Entenbrust lauwarm mit Erdbeer-Spargelsalat und grünem Pfeffer – 2016, Chardonnay, Cigalus Blanc, Languedoc, Frankreich * Buttermilch-Sanddorn-Sorbet * Edelfischzopf mit Linsen und Beurre blanc – 2017, Grauburgunder, Sonnenhof Grande Réserve, Kaiserstuhl, Baden * Lammrücken Wellington-Style mit Ratatouille, Macaire-Kartoffeln und Rosmarinjus – 2014, Primitivo, Gran Pumo D'Oro, Apulien, Italien * Interpretation vom Armen Ritter | Brioche, Nougat, Weinschaumcreme, Vanille-Tonkabohnen-Eis – Vidal, Pillitteri Ice Wine, Kanada * Espresso, Digestif *

Bücher fürs Deutsche Kochbuchmuseum

Wohin mit den Kochbüchern eines erfüllten Hobbykoch-Lebens? Nach dem Tode unseres langjährigen Kochbruders Peter Goetsch durften sich (entsprechend dem Willen der Witwe) zunächst alle Kochbrüder reichlich bedienen. Aber was machen mit den restlichen neun Kisten? Mit dem Deutschen Kochbuchmuseum Dortmund wurde ein würdiger Abnehmer gefunden: Am 28. August 2019 erfolgte die Übergabe durch Dirk Breker, stellvertretender CL der Chuchi „Dortmunder Pottkieker"

Kontakt: kochbuchmuseum@stadtdo.de

➲ Was ist das Kochen nur für ein geniales Hobby. Nicht, dass man das beruflich machen möchte: Jeden Tag zwingend die gleiche Qualität auf die Gabel bringen müssen, damit die Gäste, die einem die wirtschaftliche Existenz sichern sollen, nicht zur Konkurrenz abwandern. Nein, Kochen als Freizeitbeschäftigung: Der (zeitweise) Ernährer der Familie, der geschätzte Spezialist im Freundes- und Bekanntenkreis, der hilfsbereite Kochbruder in geselliger Runde gleichgesinnter Gaumenfreunde.
Kochen ist zunächst die Zubereitung der lebensnotwendigen Ernährung. Für den einen ein notwendiges Übel, für den anderen ein Umstand, der Freude bereiten und zum Genuss führen kann. Und wer nicht genießt wird bekanntlich ungenießbar.
Kochen und Genießen. Das Umsetzen eines Rezeptes, womöglich des eigenen, das Abschmecken und Zusammenführen von verschiedenen Aromen, das Anrichten und das (gemeinschaftliche) Verzehren an einer schön gedeckten Tafel, das ist ein Stück Kulturgut. Und wenn es gelungen ist, ist es neben dem gefräßigen Schweigen bei Tisch immer eine Freude zu beobachten, wie zumindest das ein oder andere Gesicht glückliche Züge annimmt. Diese Momente zu mehren ist Antrieb weiter an den eigenen Kenntnissen und Fähigkeiten zu arbeiten. Sich und andere glücklich machen – was kann es Schöneres geben?

Gleiches gilt aber auch im Kreise der Familie: Die pubertierenden Töchter wollen das Rezept („für später"!) haben, weil es auch ihnen geschmeckt hat. Mehr Bestätigung geht kaum.
Dieses Hobby mit Gleichgesinnten zu teilen mehrt den Spaß an der Sache. Komplexe Gerichte können arbeitsteilig erstellt werden und es gibt ein adäquates und fachkundiges Publikum für die Arbeitsergebnisse, sofern man an konstruktiver Kritik interessiert ist. Kochen ist Leidenschaft!
Aber gleich das „Grüne Band" als höchste Auszeichnung einer Kochleistung, welche die Bruderschaft zu vergeben hat? Warum nicht, wenn es an der Zeit ist, man sich seiner Fähigkeiten sicher ist und sich ausreichend vorbereitet fühlt. Vorausgesetzt man minimiert das ständige „Schneller, Höher, Weiter (und Teurer)" und sieht die Prüfung nicht in Konkurrenz zu denen anderer enthusiastischer Kochbrüder. Bei allen Ambitionen sollte man dabei niemals vergessen, dass man eben kein Profi-Koch ist. Handwerk, gute Produkte, ideenreicher Umsetzung – das sollte nach meinem Verständnis vom Kochen und meiner Mitgliedschaft in der Chuchi Dortmunder Pottkieker sowie dem Club kochender Männer das Maß der Dinge sein.
Lecker schmecken wäre aber natürlich auch nicht schlecht.

Dirk Breker, GMdC

➲ Unter diesem Anspruch stand der Abend von Wilfried Schael zum Erlangen des blauen Bandes. Es wurde Zeit!

Nach langer Pause wagte wieder ein Kochbruder der Chuchi Asemissen-Leineweber sein Können unter Beweis zu stellen. Wilfried Schael seit 2016 Mitglied im Club, traute sich zum CdC.

Ostwestfalen trifft Italien und Frankreich, so hätte man den Abend auch benennen können. Auf den Tellern fand sich vorwiegend der ostwestfälische Part und im Glas Italien und Frankreich in Form gut ausgesuchter Weine.

Die Nervosität bezüglich des guten Gelingens stand dem Aspiranten ins Gesicht geschrieben. Doch kaum stand Kochbruder Wilfried in der Küche, zählte nur noch das leidenschaftliche Hobby „Kochen“ und am Ende eine Jury, die mit viel Lob, aber auch mit sachlicher Kritik den Hummer am blauen Bande verlieh.

Gut aufeinander abgestimmte Zutaten bestimmten das Menue! Der kleine Gruß aus der Küche, „Steinpilz-Blutwurst-Crostini“ begleitet von einem Crémant de Loire, war hervorragend und machte Appetit auf mehr.

Der erste Bewertungsgang: „Konfiertes Saiblingsfilet“ überzeugte durch die schonende Zubereitung. Der feine, fast mineralische Geschmack des Saiblings wurde nicht von erschlagenden Beilagen übertönt, sondern es gab dazu passend abgeschmeckt ein Fregola Sarda Risotto, welches sich geschmacklich der milden Note des Saiblings anpasste, aber nicht langweilig wirkte.

Ein kleines I-Tüpfelchen war das Mango Chutney, homöopathisch dosiert, brachte es durch sein feines, dezentes Säurespiel etwas Spannung auf den Teller, ohne dabei Dominanz zu übernehmen.

Ein 2018er Riesling von Grans Fassian Leiwen/Mosel rundete diesen Gang hervorragend ab.

Der Weise aber entscheidet sich bei der Wahl der Speisen nicht für die größere Masse, sondern für den Wohlgeschmack.

Epikur von Samos 341 - 271 v. Chr.

Dem folgte ein fein-säuerliches Apfelsüppchen mit Räucherlachstopping, dessen frisches Säurespiel einfach nur Spaß machte. Die Suppe wurde warm serviert, wobei die Jury sich einig war, bei den sommerlichen Temperaturen hätte sie auch gut gekühlt serviert werden dürfen.

Der folgende 2. Bewertungsgang: Geschmorte Lammhüfte, herzhafte Kartoffel-Muffins und ein Erbsen-Minzpüree gekrönt von einer köstlichen Sauce aus dem reduzierten Schmorfond überzeugte und der italienische Leverano/Salice Salentino Negroamaro mit seiner fruchtigen Note von Schwarzkirsche und würzigen Noten unterstrich diesen Gang und ließ kleine Fehler wie im Nichts sich auflösen.

Der Nachtisch, eine Komposition von „Karamellisiertem Spargel – Secco Mousse – Marinierten Erdbeeren“ und einem Jurançon Pavillion Royal Doux, weiß, gab dem Menue einen krönenden Abschluss. Wilfried, herzlichen Glückwunsch – wir freuen uns auf den MdC!

Mitgliederwerbung mal ganz anders

➲ Nachdem die Stoapfalz-Chuchi weiterhin wachsen will, haben wir uns dieses Jahr etwas ganz anderes einfallen lassen. Wir wollten heuer auf dem jährlich stattfindenden „Kinderfest in Amberg“ an einem eigenen Stand kostenlos Pizzateig von Kindern ausrollen und belegen lassen und in einem Pizzaofen für sie backen. Gesagt getan. Unterstützt wurden die Kinder dabei von unseren Kochbrüdern. Doch was hat das mit Mitgliederwerbung zu tun? Auf den ersten Blick zwar nichts. Wir wussten jedoch im Vorfeld, dass die Kinder von ihren Eltern, insbesondere auch von ihren Vätern begleitet werden und auch eine gewisse Wartezeit entsteht. Diese Wartezeit wurde von unseren Kochbrüdern genutzt, um die Väter anzusprechen und ihnen eine Mitgliedschaft in der Stoapfalz-Chuchi-Amberg schmackhaft zu machen. Der Andrang war riesig. Bis auf kurze Unterbrechungen aufgrund eines Regengusses war ständig ein Schlange mit zwischen 5 und 10 Kindern an unserem Stand. Auf die gesamte Zeit zwischen 11.00 Uhr und 18:00 Uhr wurden etwa 150 Kinder mit insgesamt 15 kg Pizzateig, 4 kg Tomatensauce, 4 kg Mozzarella, 1 kg Salami und 1 kg Schinken verköstigt. Ob die Idee aufgeht und wieviele Interessenten sich wirklich melden, wird sich zeigen. Den Kindern hat es aber auf jeden Fall richtig Spaß gemacht und geschmeckt. Und den beteiligten Kochbrüdern Alexander Bösl, Christian Braune, Christoph Hammer, Manuel Haas, Michael Janotta, Peter Haberberger und Stefan Dorsch ebenso. *Günter Kühnlenz; Vorsitzender und Chuchileiter*

Neugründung der Salinental-Chuchi Bad Kreuznach

➲ Im März 2018 trafen sich kochinteressierte Männer auf Einladung von LK Jean-Claude Fourcade in der AWO (Altenwohnheim) im Salinental Bad Kreuznach, um sich über die Regularien einer Kochbruderschaft zu informieren.
Im April 2018 fand der erste Kochabend mit 7 Kochbrüdern in der AWO-Küche statt. Ein gelungener Einstand, dem daraufhin die monatlichen Kochzusammenkünfte folgten und sich die Kochbrüderzahl auf 9 Brüder erhöhte. Eine tolle Truppe, die sich super versteht und mit viel Spaß und Freude bereits auf hohem Niveau kocht.
Im Januar dieses Jahres wurde bei der Generalversammlung festgelegt, der Kochbruderschaft offiziell beizutreten und der Gründungstermin wurde auf den 8. März 2019 festgelegt.
Die Highlights des vergangenen Jahres wurden als Grundlage für das Gründungs-Menü festgelegt:

·Jakobsmuschel-Saltimbocca auf Erbsenpüree
·Geflügellebercreme auf Röstbrioche und Frisée
·Thunfisch à la plancha
·Gegrillte Garnelenschwänze auf Zitronen-Schnittlauch-Risotto
·Rinderbäckchen in Madeira an Marktgemüse mit Knödeltaler
·Whisky-Creme mit gebackener Birne und Vanillesauce

Die Chuchileiter der Paten-Chuchis waren zur Gründungsfeier eingeladen.
GMdC Hans Arnold – Chuchi Wiesbaden, GMdC Peter Gottbehüt – Rheingau-Chuchi Kiedrich, MdC Peter Rieger – Kelten-Chuchi Wöllstein.
Um 19.30 Uhr ging es mit Champagner und dem Amuse bouche los und es folgten an der fürstlich gedeckten Tafel die aufgeführten Gänge, die nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch hervorragend von der jungen Chuchi präsentiert wurden.
Aufgrund der ebenfalls hervorragenden, begleitenden Weinauswahl, verlief dieser Gründungsabend in sehr geselliger und stimmungsvoller Atmosphäre, was allen sehr viel Freude bereitet hat.
Die Chuchileiter der Paten-Chuchis waren tief beeindruckt von der Leistungsfähigkeit und Gastfreundschaft der neuen Chuchi, was sich auch in der Laudatio, die GMdC Hans Arnold hielt, deutlich zum Ausdruck kam.
LK und Chuchileiter Jean-Claude Fourcade war superstolz auf seine Kochbrüder Dr. Stephan Fischer, Axel Gampper, Markus Hüter, Thomas Katenz, Dr. Steffen Lehmann, Alex Meier, Walther Metzger, Roman Stache, Dr. Hardy Koßmann und voll des Lobes für die Durchführung dieses Abends, der allen Beteiligten lange in Erinnerung bleiben wird. In seiner Abschlussrede ging er nochmals auf den Geist der Bruderschaft ein und wünschte der neugegründeten Chuchi viele solcher tollen Kochabende mit viel Spaß, Freude und Geselligkeit.
Die „Salinental-Chuchi Bad Kreuznach“ zeichnete in diesem Jahr auch verantwortlich für das Ordensprovinzfest, das in diesem Jahr auf Schloss Bretzenheim mit dem Thema „Tour de France“stattfand.

Nachruf

Wir nehmen Abschied von unserem ehemaligen Kochbruder

Erhard Jülhke GMdC

Der in der vergangenen Woche im Alter von 82 Jahren unerwartet und plötzlich verstarb. In der sehr langen Zugehörigkeit unserer Bruderschaft Kiel und der Schwentine Chuchi Raisdorf als Kochbruder, Chuchileiter und Landeskanzler, hat er stets mit viel Liebe, Leidenschaft , Freude und Hilfsbereitschaft an den Kochabenden und Veranstaltungen teilgenommen.

In Dankbarkeit und guten Erinnerungen
Wilhelm-Otto Pelletier, GMdC
Landeskanzler Hamburg/Schleswig-Holstein

Literarisch – kulinarisch

Liebe Brüder der Kochkunst,

heute stelle ich Ihnen das Deutsche Kochbuchmuseum in Dortmund vor. In Dortmund lebte und arbeitete arbeitete Henriette Davidi und schrieb ebenda zahlreiche Kochbücher. Sie starb 1876. Ihr Grab befindet sich auf dem Dortmunder Ostenfriedhof.

In Thun befindet sich das Schweizer Gastronomie Museum. Dort befindet sich auch der Nachlass Harry Schraemlis, Er prägte die internationale Bar- und Cocktailkultur nachhaltig.

Sind Ihnen weitere Adressen von Kochbuchmuseen bekannt? Gerne greife ich Ihre Informationen auf und stelle sie hier vor.
Mit kulinarischen Grüßen Ihr Helmut Weber

***Das Schweizerische Gastronomiemuseum** ist aus dem Schloss Schadau in Thun ausgezogen, da das dieses umgebaut wird. Damit verliert das Schweizerische Gastronomiemuseum seine Museumsräumlichkeiten, welche nach dem Umbau durch den Besitzer, die Stadt Thun, anderweitig vermietet werden. Der Stiftungsrat des Schweizerischen Gastronomiemuseums musste nicht lange nach neuen Räumlichkeiten suchen, ein Gespräch mit der Stiftung Schloss Hünegg, dem schweizweit einzigartigen Museum für Wohnkultur der Epoche des Historismus und des Jugendstils in Hilterfingen, endete mit einer Vereinbarung. Das schweizerische Gastronomiemuseum zog damit in eines der Nachbarschlösser am Thunersee. Das Gastronomiemuseum präsentiert sich mit einer aktualisierten Ausstellung in den Räumlichkeiten im zweiten Stock des Schlosses, welche bisher für Sonderausstellungen genutzt wurden. Die Tore öffneten sich am Muttertag 2018 pünktlich zum Saisonbeginn. «Für mich geht ein langjähriger Traumin Erfüllung, denn das Schloss Hünegg mit seiner einzigartigen Dauerausstellung und dem traumhaften Park ist seit jeher eines meiner Lieblingsschlösser und geradezu ideal, weil es auch über eine grosse historische Schlossküche verfügt, welche unsere Ausstellung bestens ergänzt» sagt Hansjörg Werdenberg, Präsident der Stiftung des Schweizerischen Gastronomiemuseums. Das Thema Gastronomie hat auf der Hünegg seit jeher einen hohen Stellenwert. Eine vollständig ausstaffierte Grossküche sowie ein komplett eingerichteter Anrichteraum und das Esszimmer sind einzigartige Zeitzeugen und können sonst in keinem anderen Schloss so umfassend bestaunt werden.*

Das Museum zur Geschichte der Schweizer Gastronomie gilt als das kulturelle Gedächtnis der Gastronomie und Hotellerie sowie der Ess- und Trinkkultur. Ein mit viel Aufwand geschaffenes Kleinod, das eine grosse Sammlung und eine bedeutende Fachbibliothek (nicht im Museum) umfasst.

www.gastronomiemuseum.ch

SCHWEIZERISCHES GASTRONOMIE MUSEUM

***Deutsches Kochbuchmuseum** – Das Deutsche Kochbuchmuseum ist derzeit geschlossen und erhält eine neue Konzeption für einen Standort in der Dortmunder Innenstadt.*

Das Deutsche Kochbuchmuseum in Dortmund nennt eine Sammlung von 4000 Büchern sein Eigen, die man jedoch nicht zu sehen bekommt (die Bibliothek ist nicht in das Museum integriert wie in der Schweiz). In dem 1959 erbauten Gebäude, welches an sich eine visuelle Herausforderung darstellt, standen vor allem Herde und Geschirre. Nur wenige Bücher lagen in den Vitrinen.

Regelmäßig wurden Veranstaltungen und Lesungen angeboten, vor allem auch für Kinder. Ein interessanter Besuch, wenn man sich für Kochherde der wilhelminischen und Wirtschaftswunderepoche interessiert und als Zusatzschmankerl, wenn man einen Termin für die Bibliothek hat.

Henriette Davidis soll ja den Mittelpunkt der Sammlung darstellen. Von den Beschreibungen des Museums her bin ich allerdings geneigt zu glauben, ich war im falschen Museum. Oder im falschen Raum.

Die historische Bibliothek ist weiterhin zugänglich. Bei den wöchentlich stattfindenden Beratungstagen bearbeitet ein ehrenamtlich tätiges Team alle Anfragen: Man kann sich per Mail oder persönlich an die Bibliothek wenden. Die ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen von proKULTUR kümmern sich engagiert um alle Anliegen. Beratungstage finden jeden Mittwoch von 10.00-14.00 Uhr sowie nach telefonischer Voranmeldung statt.

*www.**kochbuchmuseum.dortmund.de***

*Literarisch-kulinarisch ist ein Produkt von **küchenfeder** – Gastronomisches Pressebüro – Helmut Weber – In der Ritzbach 38 · 65510 Idstein*
Tel. 0175 - 71 23 691 · E-Mail: kochbuch@t-online.de · Alle Preisangaben wurden sorgfältig recherchiert; Irrtum und Preisänderung vorbehalten.

NOCH APPETIT?

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

JFS® GRUPPE
Steuerberatung
Wirtschaftsprüfung
Unternehmensberatung

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

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

Assoziiert mit Maack & Company