



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer  
Deutschland e.V. Ausgabe 6 | November | Dezember 2019



 **Bayernmarmitage  
2019 in Würzburg**

 **Save the Date:**  
Badisches Wurstküchenfest: 8.2.2020  
Wahlgroßrat in Ulm: 22. & 23.5.2020

 **Aus den Chuchis**

 **Literarisch-Kulinarisch**

*Und auf der Seite 2 ...  
... die „Weihnachtsbäckerei“*



# Großmutter's Christstollen

## ZUTATEN:

250 g Rosinen  
100 g Korinthen  
100 ml Rum  
100 ml Milch  
400 g Weizenmehl  
1 - 2 Würfel Frische Hefe nach Packungsanweisung  
50 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Weihnachtsgewürze  
2 Eier (Größe M)  
200 g Butter  
100 g Orangeat  
100 g Zitronat  
100 g Gemahlene Mandeln  
Puderzucker zum „beschneien“

## ZUBEREITUNG:

- Für den Teig Rosinen und Korinthen in dem Rum über Nacht marinieren.
- Für den Hefeteig das Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe darauf bröckeln. Jetzt die vorgewärmte Milch, Zucker, Vanille-Zucker, Salz, Eier und Butter hinzufügen und alles mit dem Knethaken verrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Orangeat, Zitronat, Mandeln und die eingeweichten Rosinen und Korinthen auf bemehlter Arbeitsfläche einarbeiten und wiederum zugedeckt gehen lassen.
- Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Aus dem Teig einen Stollen formen. Dazu den Teig zu einem Rechteck auswalzen und dann von der längeren Seite aus aufrollen.
- Das Backblech doppelt mit Backpapier belegen, Stollenteig auf das Backblech legen und nochmals an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Backblech dann in das untere Drittel in den Backofen geben. Nach ca. 5 Minuten Temperatur verringern auf 160 Grad und etwa 50 Minuten backen.
- Den Stollen aus dem Backofen nehmen, Butter in einer Kasserolle auslassen und den Stollen damit überpinseln. Zum Schluss mit Puderzucker „beschneien“ und auf einem Backrost auskühlen lassen.

# Frohe Weihnachten,



liebe Brüder, wünsche ich Euch und Euren Familien. Mögen es Tage voller Freude und Genuss werden, der Duft von Bratäpfeln und Geschmortem soll Euer zu Hause füllen. Genießt die Tage in Ruhe und Harmonie.

Hinter uns liegt ein gutes Jahr ohne Streit mit wunderbaren Veranstaltungen, der Grossrat in Kiel und unser unglaublich gelungenes KiG – Kochen im Grünen. Danke nochmal an alle Brüder, die sich hierbei eingesetzt haben und uns diese tollen Feste beschert haben.

Der Einsatz der Brüder in diesem Ausmaß ist auch ein Alleinstellungsmerkmal unseres wunderbaren Clubs

und zeigt immer wieder die Lebendigkeit unseres Clublebens, nicht nur in der Chuchi, sondern auch im Gesamtclub.

Das Neue Jahr erwartet uns dann mit weiteren phantastischen Veranstaltungen. Da wäre zuerst der Wahlgrossrat in Ulm, organisiert von Bernd Britzelmayr und Peter Maichle mit den Brüdern der Ordensprovinz. Die bisherigen Informationen lassen wirklich Großes erwarten.

Danach findet Anfang Oktober unsere Reisemarmitage zum 60sten Geburtstag unseres Clubs statt. Es geht nach Chalkidiki/Kassandra, Dr. Christoph Jung und seine Brü-

der werden hier mit Berge und Meer sicher ein unvergessliches Fest auf die Beine stellen. Wir dürfen wirklich gespannt sein auf mediterranes Essen und gemeinsame Erlebnisse in traumhafter Landschaft. Freuen wir uns gemeinsam darauf.

Liebe Brüder, für das Neue Jahr wünsche ich Euch viele gelungene Kochabende und vor allen Dingen Gesundheit. Vermeidet Streit untereinander, wir wollen genießen und Spaß miteinander haben.

Nochmals Euch und Euren Familien frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins Neue Jahr!

Euer Robert

## Liebe Brüder,

schon wieder ist ein Jahr vergangen. Und schon wieder haltet Ihr eine HUMMER-Ausgabe 6 mit der traditionellen „Weihnachtsbäckerei“ auf dem Titel in Händen. Als wäre es gestern gewesen ... oder doch nicht ... ?

Wir haben ein ereignisreiches CC-Jahr hinter uns. Mit tollen Events, die sich nicht an den Fingern einer Hand zählen lassen. Und unser HUMMER war jedes Mal und überall dabei. Von allen großen Clubveranstaltungen und von noch viel mehr haben wir berichtet.

Wenn einer von Euch das eine oder andere nicht mehr erinnert – einfach auf unserer Homepage auf die HUMMER-Seite gehen. Dort findet Ihr die Ausgaben der Jahrgänge 2010 bis 2019 lückenlos und könnt die letzten 10 Clubjahre Revue passieren lassen. Euch an besondere Feste erinnern und an besondere Brüder, die Ihr dabei kennengelernt habt.

Apropos – da fällt mir ein: seit fast 11 Jahren bin ich für unser Clubmagazin HUMMER verantwortlich. 66 Ausgaben sind seitdem erschienen. Und darauf können wir alle gemeinsam stolz sein!

Ihr – meine „freien Redakteure und Fotografen“ genauso wie bis 2017 Paul Scholze und jetzt Horst Ruppert, die Korrektur lesen sowie die Mitarbeiter vom Printhouse Darmstadt, vorneweg unsere treue Grafikerin Heike Grewe. Und ein klein wenig auch ich.

In diesem Sinne freue ich mich auf das kommende HUMMER-Jahr, auf Eure Berichte und Bilder. Und zuvorderst auf tolle CC-Veranstaltungen, über die es sich zu berichten lohnt.

Frohe Weihnachten, genussreiche Festtage und ein in jeder Be-



ziehung tolles neues Jahr, vor allen Dingen aber Gesundheit.

Euer Frithjof

## Impressum

### Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

### Geschäftsstelle:

Hauptstraße 31  
D-76593 Gernsbach

Telefon 0 72 24 - 99 48 900  
Telefax 0 72 24 - 99 48 901

cc-club@t-online.de  
www.cc-club-kochender-maenner.de

### Redaktion:

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

### Layout, Produktion, Druck, Verarbeitung und Versand:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co KG  
Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt  
www.printhouse-darmstadt.de

**Erscheinungsweise:** 6 Mal pro Jahr

**Titelabbildung:** Shutterstock

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



# Und wieder ein neuer MdC in der Chuchi Pompejanum – Frank Welzbacher erkocht sich eindrucksvoll das gelbe Band

➔ Erst im vergangenen Jahr konnte Frank sich das blaue Band des CdC erkochen.

In kürzest möglicher Frist stand nun auch die Prüfung zum MdC unter den kritischen Augen und Gaumen der Prüfungskommission bestehend aus dem Prüfungsvorsitzenden, Ordensoberem Horst Ruppert, LK Dr. Herbert Geipert, Bernd Müller von der Spargelchuchi Lampertheim und Chuchileiter Roland Ritter an.

Um es vorweg zu nehmen: es wurde ein für uns alle großartiger kulinarischer Abend bei dem Frank uns auf der ganzen Linie mit seinem handwerklich perfekten Können, seiner Kreativität und seinem sicheren Händchen für spannende und überzeugende Aromenkombinationen überzeugte.

Ein frühherbstlich angehauchtes und äußerst stimmiges Menü mit sorgfältig gewählter Getränkebegleitung sorgte bei allen die dabei sein durften für Begeisterung und Anerkennung.

Insbesondere der Hauptgang, im Kern bestehend aus einem vorab confierten Lammfilet sowie bei Niedrigtemperatur gegartem und auf den Punkt herausgebratenem Lammkarrée, lösten Begeisterung aus.

„Besser habe ich Lamm noch nie gegessen“, „Perfekt“, „ein Traum“, waren nur einige der Kommentare der Schlusskritik des Prüfungsvorsitzenden. Maitreschlag durch den Landeskanzler, Löffeltrunk sowie Dank und Glückwunsch der Brüder der Chuchi Pompejanum beendeten eine erneut eindrucksvolle Maitreprüfung.

Wir sind uns sicher, dass wir uns mit unserem „Turbo-Frank“ noch auf viele eindrucksvolle Kochabende und kulinarische Abenteuer freuen dürfen und die GMdC-Prüfung sicher auch nicht allzu lange auf sich warten lässt “On va voire“ wie man in Frankreich sagt!

Danke, lieber Frank, wir sind stolz auf Dich!  
Das Menue:

\*

Lachsrillette auf getoastetem Bauernbrot –  
Clos des Demoiselles Cremant de Limoux |  
J. Laurens

\*

Kürbis und Riesengarnele – Jas d'Eclans 2018 |  
Provence Cru Classé

\*

Kartoffel-Walnuss-Wacholder – Gin Tonic

\*

Zander-Steinpilz-Risotto – Closerie d'Ibry 2018 –  
Chemin Partagé | Côtes de Thongue

\*

Karotte-Zitrone-Orange

\*

Lamm-Erbsen-Bohnen – Cuvée Tradition 2017 –  
Côtes du Roussillon Villages – Mas de Laval

\*

Himbeeren-Mascarpone-Sahne – Himbeergeist

\*



## 50 Jahre Chuchi Trier: Eine CdC-Rangerhebung im Jubiläumsjahr

➔ Nicht nur unter den strengen Augen der Jury, sondern auch unter denen eines Kamerateams des Fernsehens, erkochte sich der jüngste Bruder der Chuchi Trier, Marcus Schneider, den Rang des „Chef de Chuchi“. Das 50-jährige Jubiläum der Chuchi Trier nahm das Fernsehen des SWR zum Anlass, über das Clubleben der Trierer Bruderschaft mit einem Beitrag in der Regionalschau zu berichten. Marcus kreierte dazu ein Augen, Nasen und Gaumen verwöhnendes südländisches Menü mit Anregungen aus der Provence, wie aus dem Latium:

Als Amuse bouche servierte er zu einem Pastis dreierlei Mini-Frikadeln mit Appetit anregenden Dips und anschließend als 1. Wertungsgang eine hervorragend gewürzte Minestrone, die mit frischen Gemüse und leuchtenden Farben überzeugte. Gut dazu passend ein 2018er Soave aus Venetien.

Kross auf der Haut gebratene Filets von der Dorade mit golden gebratenen Polenta-Würfeln und einem provenzalischen Ratatouille in vollendeter Begleitung eines 2018er Rosé aus dem Pays d'Oc stellten den zweiten Wertungsgang dar. Zu Beginn des Abends war Marcus unsicher, ob er diesen Fischgang oder das nachfolgende Saltimbocca alla Romana zur Wertung anmelden sollte. Die Jury, bestehend aus den Chuchileitern MdC Uli Blass, Lebach, MdC Christoph Heinemann, Trier und GMdC Wolfgang Vogelgesang, Karlsberg-Homburg unter dem Vorsitz von LK Gerhard Blumenröther war sich einig: Auch mit diesem klassischen Fleischgericht wäre die Wertung gleich gut ausgefallen: Das zarte Kalbfleisch mit der deutlichen, aber nicht aufdringlichen Salbei-Würzung, die glasierten Möhrchen, „al dente“ wie die Pasta mit dem tollen Geschmack reifer Roma-Tomaten, begleitet von einem 2017er Valpolicella aus Venetien, waren perfekt!



LK Gerhard Blumenröther würdigte die Leistung von Marcus Schneider mit seiner Laudatio und verlieh ihm die Ernennungs-Urkunde zum „Chef de Chuchi“ sowie den Hummer am blauen Bande. Der obligatorische Schluck Champagner aus dem großen Löffel des Landeskanzlers beschloss den offiziellen Teil des Rangerhebungs-Kochens.

Nachdem sich das ebenfalls begeisterte Fernseh-Team verabschiedet hatte, verwöhnte der frisch gebackene CdC Marcus Schneider seine Gäste noch mit einem Duo von Lavendel-Crème Brulée und Panna Cotta-Beeren und mit einem süßen 2016er Jurançon, einer Auswahl französischer und italienischer Käse sowie zur Verdauung des Ganzen mit einem Farigoule, einem provenzalischen Thymianlikör.

*Gerhard Blumenröther*



### Save the Date: 1. bis 4.10.2020

*Jubiläums-Reisemarmitag nach Chalkidiki Griechenland zum 60. Geburtstag des CC Club kochender Männer Deutschland.*

*In der Hummer-Ausgabe 1/2020 könnt Ihr das komplette Programm und alle Details erfahren.*

**Bitte jetzt aber schon mal den Termin vormerken !**



## Chuchi Wormatia auf Reisen!

➤ Freitag, 7:00 Uhr, unser Leih-Bus startet mit 7 Brüdern von Worms Richtung Frankreich. Nach ca 2 ½ Stunden Fahrt packt uns der Hunger, ein LKW (mitgebrachter warmer LeberKäseWeck!) besänftigt den Bauch und Winzersekt stillt den Durst. Um 11:45 Uhr erreichen wir pünktlich unser erstes Ziel, ein kleiner Champagnerwinzer in der Grand Cru Gemeinde Bouzy mit 1,7 ha.

Die junge Chefin empfing und bewirtete uns sehr freundlich. Ein Mittags-Picknick an der Marne bei Aÿ, dann Kaffee auf dem Aÿer Marktplatz. Unser Weg führt uns nun nach Epernay in die Rue de Champagne.

An diesem sonnigen Nachmittag besuchten wir zuerst das Champagnerhaus von Comtesse Lafond. Das Schloss ist nicht nur exquisit, der servierte Champagner war auch sehr gut. Nicht weit entfernt von diesem Schlösschen residiert Champagne Mercier. Dort liegen auch die weiträumigen, seit 1871 in den Kreidelfelsen gegrabenen Keller, die in einer Tiefe von ca. 30 m liegen, und Gänge in einer Länge von 18 km umfassen.

Die Fahrt mit der Elektrobahn in den Kellergängen ist empfehlenswert! Zum Abschluss verkosteten wir 3 Champagner des Hauses.

Einchecken im Hotel, ein „Coupe de Champagne“ auf dem Fußweg zum Restaurant als Aperitif vorab. „La Grillade Gourmande“ in Epernay entpuppte sich als hervorragende Adresse. Der Küchenchef Christophe Bernard, arbeitete bei Paul Bocuse und Alain Ducasse, war stets auch bei den Gästen präsent. Wir saßen auf einer schönen Terrasse und wurden verwöhnt mit Enten Foie Gras mit Champagner Ratavia und Zwiebelmarmelade in Rotwein; Roulade von Hummer und Stopfleber gegrillt auf Karottencreme; Gegrillter Steinbutt mit Kaviar d'Aquitaine, Champagnersauce von Blanc de Blanc; Taube ausgebeint, mit Foie Gras gefüllt, in Blätterteig gebacken; Kalbsbries mit kleinem Gemüse in einer Kasserolle serviert. Alles in vorzüglicher Qualität. Dazu noch Käse und Dessert.

Brüder, sollte Euch der Weg nach Epernay führen, dort müsst Ihr reservieren. Auf dem Weg ins Hotel natürlich noch ein Absacker im Bis-

tro Progress und für Hans und mich unsere Zigarre. Jetzt war es genug! Am nächsten Morgen besuchten wir die Markthalle. Ein buntes Treiben und ein formidables Angebot. Meine Brüder fanden natürlich sofort einen Fischhändler der bereit war, für uns Austern für ein zweites Frühstück zu öffnen.

Im Herzen der Champagne, 5 km nördlich von Epernay liegt Hautvillers auf einem Hügel oberhalb des Marnetals. Das schönste Dorf der Champagne. Es wird auch die Wiege des Champagners genannt, Dom Perignon ist hier begraben. Wir besuchten im Dorf einen der Winzer, Champagne Tribaut. Madam, ursprünglich aus Colmar und deutsch sprechend, empfing uns überaus erfreut, da zwei von uns nicht das erste Mal zu Besuch waren. Eine umfassende Probe – man produziert 9 Champagner von denen wir nur 2 nicht verkosteten – wurde uns geboten. Hier erfuhren wir auch, dass das kg Trauben im letzten Jahr bei 8 Euro lag. Und immerhin braucht man 1,2 bis 1,4 kg um eine Flasche mit 0,75 Liter Inhalt zu produzieren. Fazit: sehr gute Qualität zu guten Preisen. Mit 16 und 18 Euro liegen 5 der Produkte unter 20 Euro. Wir haben zugeschlagen und befürchteten, unser Fahrzeug zu überladen. Ein nun zwingend erforderlicher Imbiss, danach 45 Min. Augenpflege im Gras vor einem Weinberg. Wir besuchten dann das Château de Boursault, 1843 hat Madame Clicquot es erbauen lassen. Imposant, doch leider am Samstagnachmittag für Besichtigung geschlossen.

Anschließend ein Termin bei Champagne Legrand-Latour mit ihrem „La Cave aux Coquillages“ in Fleury la Rivière. Vor 45 Millionen Jahren war die Champagne ein tropischer Strand, der u.a. von „Camilles giganteum“ (Riesenschnecken über 40 cm lang!) bewohnt wurde. Umziehen im Hotel, um ins Restaurant LE CAVEAU nach Cumières zu fahren. Der Gastraum ist ganz in den Kreidehügel geschnitten. Küchenchef Jean Claude Rambach ist bemüht, erreicht aber bei gleichem Preisniveau nicht die Qualität des Restaurants von gestern.

Der Samstagmorgen: Frühstück, Auschecken, doch wohin mit dem Gepäck? Zum Glück war noch Platz unter den Sitzen, sodass wir uns auf den Weg nach Reims machen konnten, um eines der größten und imposantesten Champagnerhäuser zu besuchen: Vranken-Pommery Monopole, erbaut im neugotischen Tudor-Stil. Viel Geld wurde vom Unternehmen auch in Kunst investiert. Es ist sicherlich eines der beeindrucktesten Champagnerhäuser. Da wir aber schon einen großen Keller gesehen hatten, sahen wir von einer Besichtigung und Probe (16 Euro ein Glas) ab. Wir fuhren dann in die Innenstadt, um die Kathedrale von Reims zu besichtigen. Außen im Stile französischer Hochgotik, imposant und sehenswert. Aber wie so oft trieb uns dann der kleine Hunger nach einiger Suche in der tollen Fußgängerzone zur Brasserie Excelsior am Place Drouet d'Erlon, wo wir einen wunderschönen Platz im Garten bekamen und hervorragend speisten.

Ein abschließender Kaffee und diverse Eisbecher machten uns fit für die Heimreise. Ein toller Ausflug, der uns die Bandbreite der Champagne näher gebracht hat. Empfehlenswert für jeden Kochbruder. Interessenten erhalten gerne von mir Informationen: [bernd.harbauer@me.com](mailto:bernd.harbauer@me.com)

*Chuchi Wormatia, MdC Bernd Harbauer*





# Ein Schlachtfest, recht nach Herzenslust - ein Klarer stärkt die Schlemmerbrust

(Christa Siegl, \*1945)

➔ Im letzten Jahr hatten wir nach dem ersten Schlachtfest der Landgrafen-Chuchi (HUMMER 6/2018, S.14) eine Wiederholung eingeplant- wieder unter der fachlichen Ägide von Metzgermeister Dietmar Herrmann. Und so kauften wir eine artgerecht aufgezogene Sau vor dem Ferkeln - Rasse: Schwäbisch-Hällisches Landschwein, auch Hällisch-Fränkisches Landschwein genannt.

Dass das Schlachten uns „Stadtneurotikern“ gehörig an die Nieren geht, war schon im letzten Jahr hier thematisiert worden. Nachdem dieses Mal auch einige junge Männer (Söhne unserer Chuchi-Köche, die vielleicht einmal unsere Mannschaft verstärken werden) dabei waren, ist diese archaische Handlung, die keinen unberührt lässt, erneut zum Thema eines längeren Diskurses geworden.

Letztendlich aber hat die Gourmet-Gourmand-Variante unserer Seele obsiegt: mitgegessen wurde auch von unseren jungen Gästen, mitgetrunken auch - Bier aus dem Keggy der hiesigen Craft-Brauerei Kuchem, Pfälzer Weine (Weingut am Nil, Kallstadt), Pfälzer Sekt (Wilhelmshof, Siebeldingen), diverse Schnäpse (auch hervorragender bosnischer Quittenbrand).

Am Tag des Verwurstens wurden Mett, Wellfleisch, Leber- und Blutwurst, Bratwürste und Nürnberger Bratwürste gereicht, da später erst fertig geworden, bestand die Nachspeise in Scheiben kalten Schwartenmagens, naturgemäß mit Kartoffelpüree und Sauerkraut. Die Diskussion über die geeignete Art der Wurstkonservierung war Anlass einer einzelnen, sehr unklaren Meinungsäußerung: „Ich stehe mehr auf Darm als auf Dosen...“ Honi soit qui mal y pense.

Aus der Räucherkammer von Stephan Markert, GMdC, werden, wie auch im letzten Jahr, die Hinterschinken folgen. Und nächstes Jahr? Eher Lamm oder Zicklein, der HUMMER wird berichten!

„Bier vom Fass gehört dazu. Die arme Sau – nun hat sie Ruh“ (C. Siegl)



# Wir feiern heute ein Fest und kommen hier zusammen: Bayern-Marmitage 2019 in Würzburg



➔ Getreu dem Text des gleichnamigen Liedes besuchen gut einhundert Kochbrüder und Schwägerinnen sowie Ehrengäste die diesjährige Bayern-Marmitage am 26. Oktober. Wieder trägt der Landeskanzler von Bayern-Allgäu, Herbert Lidel, die Verantwortung hierfür.

Bereits in der Einladung vom März hieß es hierzu „...tafelt mit uns im Weinkeller des Fürstbischofs! Erlebt ein exklusives Fest in Würzburgs Residenz!“ – um es vorneweg zu nehmen, alles aus dem Einladungstext traf voll zu!

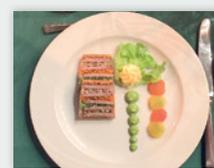
Das Bayern-Marmitage ist im 2-jährigen Turnus das Fest der drei Ordensprovinzen: Bayern-Allgäu, Bayern-Franken und Altbayern. Zudem scheinen die Bayerischen Grenzen über Württemberg und Baden, nach Delmenhorst und Kiel, sogar bis in die Schweiz hinein, nach Binningen und nach Lachen, ausgedehnt. Insgesamt sind 22 Chuchinen vertreten!

Doch nun im Einzelnen: Zum nachmittäglichen Empfang im

Congress Centrum werden nebst Getränken liebevoll gefertigte Amuses und Petit Fours serviert, erdacht und im Team erstellt von dem unserem Club sehr verbundenen Küchendirektor des MARITIM, Klaus Koch, der bereits 1993 bei der Großmarmitage in Würzburg, der Zelebrant für die Kulinarik war – einfach ein optisches und kulinarisches Erlebnis.

Für die Stadt Würzburg grüßt in Vertretung des Oberbürgermeisters Herr Stadtrat Joachim Spatz. Er geht auf die Geschichte und Sehenswürdigkeiten Würzburgs ein, freut sich auf den gemeinsamen Tag mitten im CC-Club kochender Männer und nimmt abends mit seiner zauberhaften Gattin als Ehrengäste am Festabend teil.

Überhaupt Ehrengäste: LK Herbert Lidel begrüßt neben Stadtrat Spatz auch Ehrengroßkanzler Bert Schreiber, den Ehrenzentralpräsidenten des SCKM Koni Ritter, den Vizezentralpräsidenten des SCKM Wolfgang Stiefel, Großprotokollar Frithjof Konstroffer, die Or-



denoberen Horst Ruppert und Christof Straub, alle jeweils mit Gattin.

Bert Schreiber überbringt die Grüße des Großkanzlers und stellt auch als Generalsekretär des CCI einmal mehr die Bedeutung des Besuchs von Ordensprovinzfesten, wie hier des Bayern-Marmitage, als förderlich im Sinne unserer Bruderschaft heraus.

In Gruppen aufgeteilt, erleben die Teilnehmerinnen und Teilnehmer eine fachkundige und lebendige Stadtführung, erleben das pulsierende Leben als Studentenstadt mit annähernd 30.000 Studenten (nicht zuletzt am Weintreff mit Freunden an der Mainbrücke), lernen die Bedeutung des Hl. Kilian für Würzburg und Vieles mehr kennen.

Schließlich gelangen wir zur Würzburger Residenz und werden im historischen „Rotweinkeller“ zum Apéritif mit Frankensekt, 2017er Palais Rosenbach extra trocken, empfangen. Nach einem Umzug in den seit Balthasar Neumann unveränderten „Stückfaßkeller“, folgt der Festabend. Bei zauberhafter Kerzen-Illuminierung zelebriert wieder der Küchendirektor Klaus Koch ein 5-gängiges Menu:

\*

Sülze vom Kalbstafelspitz in Rieslinggelee | 2018 Würzburger Stein, Silvaner Qualitätswein trocken, VDP Erste Lage

\*

Rahmsuppe von der Scheurebe mit Zimtcroûtons | 2018 Abtswinder Altenberg, Scheurebe Kabinett Prädikatswein, VDP Erste Lage

\*

Geschmorte Rinderbäckchen in Spätburgundersoße, Röstgemüse und Knöpfle | 2018 Würzburger Stein, Grauer Burgunder Qualitätswein trocken, VDP Erste Lage und 2017 Würzburger Stein, Weißburgunder GG Qualitätswein trocken, VDP Große Lage

\*

Bavariablu mit Radicchio und Balsamicoessig | 2018 Würzburger Stein, Rieslaner Auslese Prädikatswein, VDP Erste Lage

\*

Variation von der Schokolade | 2011 Würzburger Stein, Albalonga Trockenbeerenauslese Prädikatswein

\*

Sowohl von der Präsentation als auch vom Geschmack her, ist das Menü „durch-gängig“ Spitze! Die begleitenden Weine wurden von der Crew des Staatlichen Hofkellers ausgeschenkt, jeder „Auftritt“ eines neuen Weines wurde fachkundig und kurzweilig von Herrn Krönert, dem Chef der Keller-Gastronomie, erklärt.

Ein weiterer Höhepunkt des Abends: der Auftritt der personalisierten „Frankonia“, alias Frau Dr. Wohlfromm, die uns die Würzburger Geschichte mit Witz und Charme nochmals näherbringt.

Dr. LK Gerhard Hagen dankt im Namen aller Anwesenden unter großem Applaus dem Organisator Herbert Lidel und seiner Frau Anne. Für die Ausrichtung einer Bayern-Marmitage wird traditionell der „Bayerische Verdienstorden“, den einst Herberts Vater Leo Lidel in Bayern eingeführt hatte, überreicht. Gerhard sorgte für einen besonders bewegenden Moment, als er Herbert seinen eigenen Orden, den er einst von dessen Vater verliehen bekam, „zurück“ verlieh.

Die ersten Gäste brechen auf, als „Give away“ gibt es noch ein Fläschle Frankenwein und dazu einen selbst geimkerten Honig von Kochbruder Helmut Micklitz.

Lange noch sitzen Kochbrüder und Schwägerinnen im Hotel Maritim zum Ausklang beisammen! Am nächsten Tag verabschieden wir uns in der Gewissheit, Großes erlebt zu haben, eine perfekte Organisation und Stimmung und auch im Wunsch, wieder zu kommen: nach Würzburg und zum Bayern-Marmitage – Danke Herbert und Anne!

Christof Straub OO



## Badisches Wurstküchenfest 2020



**Einladung zum Badischen Wurstküchenfest am Samstag, den 8. Februar 2020 im „Löwen“ Westliche Friedrichstr. 17 75210 Keltern-Dietlingen**

### Programmablauf:

- Eintreffen der Kochbrüder ab 9.30 Uhr
- Aktivitäten in der Wurstküche 10.00 – ca. 12.00 Uhr: Vorbereitungsarbeiten wie Schweinsköpfe auslösen, Speck würfeln, Wurstbrät abschmecken und dazwischen immer mal wieder frisch gekochte Schnuffel oder Kinnbäckle essen – da kommt echt Freude auf!
- Außerdem gibt's bis ca. 12.00 Uhr Frisches Schweine-Mett, frisches Griebenschmalz, Bauernbrot, dazu schwäbisch/badischer Most + Obstler!
- Großes Schlachtfest-Menu ca. 12.30 Uhr mit Metzelsuppe, Nierle und Leber an Feldsalat, Gourmet-Schlachtbuffet. Danach Dessert und zum guten Schluss: Digestif
- Die Veranstaltung endet gegen ca. 16.00 Uhr.

Kosten für die Teilnahme am Schlachtfest mit Menu 35 Euro pro Person inklusive Wurst-Paket für zu Hause. Getränke gibt's wie immer zu ermäßigten „Bruderschaftspreisen“.

### Anmeldung bis 23.1.2020 an:

Georg Heilmann, Hartfeldstr. 67, 75417 Mühlacker  
oder per Mail an: Georg.Heilmann@web.de.  
Bei Rückfragen: 0151-58554084



## Save the Date !

## Wahlgroßrat in Ulm am 22 & 23. Mai 2020

# Ferdinand Hirschfelder, ab sofort Deutschlands jüngster GMdC



➔ Bei den beiden Hirschfelders muss man sagen „der Apfel fällt nicht weit vom Stamm. Beide sind Kochbrüder in der Turm Chuchi in Nürnberg. Vater Christian, Architekt später Hotelier, legte 2001 mit dem GMdC vor. Sohn Ferdinand scheute sich nicht, in die Fußstapfen des Vaters zu treten. Im Alter von 29 Beitritt zur Chuchi, in den 2010ern Übernahme des Hotels und jetzt in dem für Kochbrüder Deutschlands zarten Alter von gerade 37 Jahren nahm sich Ferdinand vor, den Rang des GMdC zu erkothen.



Am 12. Oktober 2019 stellte sich MdC Ferdinand Hirschfelder der siebenköpfigen Jury. Aus Baden reisten die Ordensoberen Dr. Christoph Jung und Alexis Schmelzer an, aus Württemberg Christof Straub. Die drei bayerischen Landeskanzler, Herbert Lidel, Günter Kühnlenz und Dr. Gerhard Hagen und der chuchiansässige GMdC Christian Hirschfelder vervollständigten die Jury.



Die Aufgabe des Beikochs übernahm CL MdC Thomas Gerlach. Als Sommelier und als hervorragender Conférencier, begleitete uns während der gesamten Prüfung der Radiokoch Volkhard Nebrich, der die Pausen zwischen den Gängen für uns äußerst humorig und kurzweilig gestaltete. Begrüßt wurden wir pünktlich um 12 Uhr im 1. Stock des vierstöckigen Turms – daher der Name Turmchuchi – mit einem Glas Champagner, dazu wurde ein höchst variantenreiches Amuse-Bouche gereicht – für einige hier der Höhepunkt, das Lammbeuschel in einer kleinen Terrine. Danach ging es hoch in den 3. Stock, dem Essraum der Chuchi.



Eingereicht hat Ferdinand neun Gänge, die Suppe und das erste Dessert wollte er aus der Wertung haben. Wir, die Jury, entschieden uns aber, alle Gänge zu bewerten, auch das sehr aufwendige Amuse-Bouche, danach erst wurden die Punkte der sieben Gänge zusammengezählt und die Note ermittelt.



Das Menü begann mit einer Karottensuppe mit Linsen und Kalbsbries, dazu wurde Vietti Roero Arneis 2017 getrunken. Zur Diskussion führte nur die mehr cremige Konsistenz, tat der Leistung aber keinen Abbruch. Danach folgte eine Serie von vier Vorspeisen, wobei deren Präsentation zum Teil puristisch, aber immer sehr ansehnlich war. Begonnen wurde mit einem Kaviar Ei. Die Schwierigkeit bestand hier darin, das Ei wachsw weich schälen, um es danach zu panieren und zu frittieren, toll gelungen. Bei den „Tortellini, die über Brühe laufen“, war es für uns Prüfer fürs erste schwierig, die Bezeichnung des Ganges und das Präsentierte in Einklang zu bringen. Die wunderbar geformten Tortellini mit schmackhafter Fleischfüllung auf geliierter Hähnchenbrühe mundeten uns sehr. Das Risotto „Cacio e Pepe“ führte gleich zu Beginn zu einer heißen Debatte. Zunächst bekamen wir einen Teller mit einem im wahrsten Sinne des Wortes „Klecks“ Risotto. Der Clou war dann das selbst im Rotationsverdampfer destillierte Pfefferspray darüber. Somit



waren beide Sinne, sowohl Geschmack als auch Geruch gefordert, die Kombination aus beiden war's dann. Eine weitere geschmackliche Herausforderung war für uns die letzte Vorspeise, „Rotkohl Gazpacho mit Senfeis“, auch dies eine wohlschmeckende Kombination. Die Weine, die die Vorspeisen begleiteten, waren: Chablis, de l'Enclose 2017; Sylvaner 2017 Garlinger Dolomiten; Mandelpfad Riesling 2017, Knipser; Nero di Lupo 2015, COS Sizilien. Beim Fischgang war die banale Bezeichnung „Saibling mit Gurke“ ein klares Understatement, sowohl geschmacklich wie auch für das Auge war dies ein äußerst überzeugender und feiner Gang. Der Cuvée Rosé Clarette 2016 vom Knipser passte nicht nur farblich zum Fisch, der in der gereichten Konsistenz fabelhaft war. Beim Hauptgang „Tagliata“ blieb Ferdinand der puristischen Linie besonders treu. Es gab ein sehr schön gegartes, schmales Stück Roastbeef, bestreut mit darüber gehobelter gefrorener Gänsestopfleber. Eine Rucolamayonnaise dazu rundete den Gang ab. Getrunken haben wir dazu Tros Negré, 2009, Alfredo Arrabas. Sushi und Dessert passt im Allgemeinen nicht zusammen, man denkt dabei doch mehr an rohen Fisch und Sojasauce. Rein optisch war der Unterschied salzig – süß kaum zu erkennen, zumal auch hier die ovalen Reisbällchen die Basis bildeten, auf denen dann die mit Gelatine überzogenen Obstscheiben platziert wurden. Eine schmackhafte Obstsauce war dann das Pendant zur Sojasauce. Dazu getrunken wurde der Le Haut-Lieu 2015 von Huet aus der Loire. „Crack Pie“ ist im englischsprachlichen Raum ein Flachkuchen, in Amerika der Cheesecake der Klassiker. Ferdinand servierte uns einen Kuchen mit den Grundzutaten Zucker, Haferflocken, Maismehl und Eier. Zusammen mit der Dry 2006 Beerenauslese aus Franken, ein feiner Schlusssakzent des wunderbare GMdC-Menü.



Die abschließende Auswertung aller Punkte ergab, dass MdC Ferdinand Hirschfelder die Prüfung bestanden hat und er ab sofort das grüne Band tragen darf. Bei der daran anschließenden „Manöverkritik“, vorgetragen von OO Dr. Christoph Jung, wurden die einzelnen Gänge besprochen, wobei es viel Lob, aber auch Verbesserungspotenziale gab. Danach erfolgte, im Gegensatz zum weit verbreiteten Löffeltrunk, der in der Turmchuchi übliche Römertrunk. Als feierlicher Abschluss stand dann die Übergabe der Urkunde und des Ordens in grün durch die OO Dr. Christoph Jung und Christof Straub auf dem Programm. Der gemeinsame Umtrunk mit allen Beteiligten bildete den Abschluss einer wunderbaren GMdC-Prüfung in einem der zahlreichen Türme der alten Stadtmauer Nürnbergs.



Der Titel des jüngsten GMdC könnte aber bald wieder weiter gereicht werden, wächst doch in der Chuchi Villingen ein „junger Wilder“ heran. Mit 19 im Jahr 2016 in den Club eingetreten, hat er sich bereits mit 20 den CdC und im Jahr darauf den MdC erkoht.



GMdC Dr. Gerhard Hagen



# Kulinarischer Dialog mit Johann Wolfgang von Goethe in der Chuchi Philipp Delp Eberstadt für das gelbe Band

➔ „Kulinarischer Dialog mit Johann Wolfgang von Goethe“, dieses Thema hat unser Kochbruder Klaus Reuter gewählt, um Kulinarik und Geistreiches zu verknüpfen und sich dabei das gelbe Band zu erkochen. Auch als Feinschmecker legte Goethe reichlich Zeugnis ab, denn von all seinen Gaben war ihm wohl nur die des Gourmets in die Wiege gelegt worden.

Zum Prüfungskochen, am 16.10.2019, war die Jury, bestehend aus Dr. Herbert Geipert, GMdC, LK; Heinz Röder, GMdC, CV; Roland Groth, MdC und Wolfgang Wagner-Noltemeier MdC, CL, geladen. Ein „Ehregast“ hatte sich an die Tafel der Jury gesellt, mit der Bitte zu den Gängen jeweils einen Brief zu verlesen, den die Juroren von Goethe zugestellt bekamen.

Pünktlich hat der Prüfling die Jury und die Kochbrüder mit einem Glas Champagner und Amuse Geule begrüßt. Hierbei hat er mit schönen Worten ausführlich erläutert, wie das Menüthema entstanden ist.

Die Menüfolge mit den korrespondierenden Weinen lies auf Außergewöhnliches hoffen:

\*

Kräutersoße im Knusperboden mit Speck | 2016 Weimarer Poetenweg  
Silvaner – Winzervereinigung Freyburg-Unstrut

\*

Pilzsuppe mit einem Hauch Italien | 2018 Weimarer Poetenweg  
Grauburgunder – Winzervereinigung Freyburg-Unstrut

\*

Soufflé mit getrüffeltem Saiblings Tartar-Kern auf Röstbrot-Taler mit Meerrettich-Erbsenpüree | 2018 Weimarer Poetenweg  
Grauburgunder – Winzervereinigung Freyburg-Unstrut

\*

Fürste und Würste | Altenburger Fest-Bier

\*

Hirschsteak mir glasierten Birnen | 2016 Château Paul Mas Clos de  
Savignac Languedoc – Paul Mas & Fils

\*

Apfel-Lasagne mit Walnuss-Eis | Madeira

\*



Die erste Speise wurde serviert, Kräutersoße im Knusperboden mit Speck. Dazu verliest Herbert diesen Auszug aus dem Goethe Brief: „...Was ich aber zu eurer ersten Speise sagen kann ist, dass es eine so kunstvoll angerichtete Grüne Soße nicht mal am Hofe meines verehrten Freundes Carl August von Sachsen-Weimar gegeben hat“

Der nächste Wein wird eingeschenkt und wohlriechend kündigt sich die Pilzsuppe an, der erste Löffel wird erst zum Mund geführt, nachdem Wolfgang die Worte aus Goethes Brief vorgetragen hat. “Dahmals bin ich mit Karoline der Landgräfin von Darmstadt zum Pilze sammeln durch die dunklen Wälder von Darmstadt gewandert....“

Der Gaumen hat das erlebt, was der Duft der Suppe versprochen hat. Was dann folgte, war, eine Komposition die jeden Feinschmecker begeistern könnte, ein Prüfungsgang eben. Ein Saiblings-Tartar zuzubereiten, ist als die vergleichsweise leichtere Aufgabe zu betrachten, eher als ein Oeuf-Soufflé, aber wer wagt gewinnt, es ist gelungen.



Bevor dieser Gang begrüßt wurde, hat Heinz vorgetragen, was Goethe dazu sagen wollte: „...zu meiner Zeit in Weimar, gab es ein Soufflé und ein Saiblings Filet niemals zusammen in einer Speise....“ Fürste und Würste, dies ist eine

Anekdote... „Zugegeben ich bin lieber mit Karoline in die Pilze gegangen als mit den honorigen aber doch schon älteren und etwas engstirnigen Herrschaften zum Jagen zu gehen“, mit diesem Zitat leitete Roland den nächsten Hauptgangs ein. Das Hirschsteak mit den glasierten Birnen hat dann alle auf den Herbst eingestimmt und der weiche, rote „Franzose“ im Glas tat dazu sein Übriges.



Dann das Dessert, eine Apfel-Lasagne mit Walnuss-Eis. Nach dem Madeira im Glas wird jetzt mit großer Spannung auf das Prüfungsergebnis gewartet.

Die Jury hat die einzelnen Gänge ausführlich bewertet und Geschmack und Eindruck dargestellt. Dann wurde das Endergebnis bekannt gegeben: Bestanden. Herzlichen Glückwunsch! Schon musste der neue Maître de Chuchi Klaus alle Gratulationen und den Löffeltrunk über sich ergehen lassen. Ein großes Ziel ist erreicht, das gelbe Band liegt um seinen Kragen und der Abend ist noch jung genug zum Feiern.



## Flugkapitän Matthias Mertz nun auch „Überflieger“ in der Chuchi: Gourmet 72 freut sich über einen neuen MdC

➔ Kochbruder Matthias Mertz, im bürgerlichen Leben Flugkapitän bei der Lufthansa, wollte beweisen, dass er am Herd ebenso souverän agiert wie im Cockpit eines Airbus A 380. Und so lud er für 18. Oktober 2019 um 18 Uhr in das Domizil der Chuchi Gourmet 72, das Gymnasium Johanneum in Homburg, zu seinem MdC-Prüfungsmenü ein.



Seine Kochbrüder und die Jury um den Vorsitzenden Frithjof Konstroffer GMdC, GP, Wolfgang Vogelsang, GMdC, stv. LK und Manfred Gantner, MdC, CL folgten seiner Einladung gerne, versprach doch das angekündigte Menü kulinarische Freuden. Und so war es denn auch! Nachdem wir das Amuse Gueule, herrlich frische Austern und einen hervorragenden Champagner zur Begrüßung genossen hatten, nahmen wir an der geschmackvoll festlich gedeckten Tafel Platz. Die Menükarte kündigte ein 5-gängiges Menü an, von dem jedoch gemäß Ordensregeln lediglich drei in die Bewertung kamen.

Der erste Prüfungs-Gang „Trilogie vom Lachs“, mit je einer Tranche vom gebeizten Lachs, kaltgeräucherten Lachs im Nori Algenmantel und einem Lachstartar, attraktiv präsentiert, wurde begleitet von einem 2018er Naos Rosé, Ferry Lacombe, Côte de Provence, der die dezenten Geschmacksnuancen der Lachs-Trilogie in idealer Weise abrundete.

Nach dem Zwischengang - einer wohl gelungenen weißen Zwiebelsuppe mit Fasanenbrust - folgte mit dem zweiten Prüfungs-Gang „Rotbarbe in Mango“ ein kulinarischer Höhepunkt. Die Rotbarbe war auf den Punkt gegart, cross auf der Hautseite mit einer Knusperkruste aus Asiagebäck, butterzart das Fleisch, raffiniert abgeschmeckt mit asiatischen Gewürzen, einer feinen Schärfe im Abgang und gebettet auf einer Tranche Mango, wiederum sehr anspre-



chend auf den Teller „gemalt“. Der angekündigte Wein, ein Sauvignon Blanc musste dem 2018er Badener Grauburgunder weichen, der uns zuvor schon bei dem Zwischengang viel Freude bereitet hatte.

Als Hauptgang wurde ein weiteres „Teller-Gemälde“ serviert, das Matthias Mertz bescheiden als „Rinderfilet mit Bohnenallerlei“ angekündigt hatte, was aber jedem Feinschmeckerrestaurant zur Ehre reichen würde. Das Fleisch niedergarig zubereitet, durchgängig rosa, entsprechend zart und mit Barbecue-Lack vollendet. Das „Bohnenallerlei“ entpuppte sich als eine elegante Komposition von weißen und schwarzen Bohnen, Bohnenkernen und einem „Teppich“ von Stangenbohnen-Julienne, flankiert von Rosmarinkartöffelchen. Eine Freude für die Augen, für Zunge und Gaumen. Entsprechend hoch waren denn auch die Bewertungsnoten für diesen Prüfungsgang.

Zum süßen Finale präsentierte Matthias ein wohl gelungenes karamellisiertes Passionsfruchtparfait, dazu im Glas ein eleganter Süßwein, Saar-Riesling Herrenberg von Othegraven, der mit seiner feinen Säurestruktur ein idealer Begleiter für diesen schönen Abschluss des Menüs war.

Die Jury war sich einig: ein durchgängig auf hohem Niveau präsentiertes Menü, harmonisch in der Zusammensetzung, handwerklich, optisch und geschmacklich nahezu perfekt, eines ambitionierten Maître de Chuchi in jeder Beziehung würdig.

Danke für diesen unterhaltsamen kulinarischen Nachmittag, wir freuen uns auf das nächste Prüfungsmenü von Matthias ...

*Frithjof Konstroffer GMdC, GP*



# Die 7-Schwaben Chuchi Augsburg besucht die Mannheimer Feinschmecker-Chuchi

Die wackeren Kochbrüder der 7-Schwaben Chuchi Augsburg wurden von der Feinschmecker-Chuchi nach Mannheim, in die gefühlte Herzkammer Deutschlands, eingeladen. Unser Ehrenmitglied Bert Schreiber, der unermüdlich aktive Herzschrittmacher der Region an Neckar und Rhein, hatte zu einem perfekt ausgearbeiteten Programm eingeladen. Dank seinem unerschöpflichen Netzwerk



an Verbindungen und Beziehungen, durften wir gleich zu Beginn ein besonderes Highlight erleben:

In Ludwigshafen unterhält die BASF eine der größten Wein-Kellereien Deutschlands. Direktor Bernhard Wolff, die personifizierte Fachkompetenz, erwartete uns mit edlen Weinen zur Führung. Kongenial begleitet wurde er durch Küchendirektor Karl Hermann Franck, der uns Augsburger mit vielen Köstlichkeiten vom Saumagen bis zum Hummer verwöhnte. Anekdoten, Gedichte und Kulinarik rund um den Wein, das waren unvergessliche und zunehmend heitere Stunden – dieses Erlebnis war allein schon die Reise wert!



„Exzellenz in Fleisch“ war das Motto am Freitag-Nachmittag. Der Mannheimer Kochbruder Rainer Baumann hat einen der größten Lammschlachtbetriebe aufgebaut. Hochinteressant! Von den weitläufigen Stallungen, wo sich die Tiere noch tagelang vom Transport erholen können, bis zu den schlussendlich perfekt parierten Lammlachsen, konnten wir die gesamte Produktionskette besichtigen. Vielen Dank Rainer für Deine sachkundige Führung, Du hast uns erfolgreich dem Veganismus entfremdet!



Ein gar köstliches Abendmahl wurde uns, zusammen mit dem Überraschungsgast, dem Star-Organist Franz Lambert, im Odenwald serviert. Der Geheimtipp: Das Restaurant „Treusch's Schwanen“ in Reichelsheim. Der Fernsehkoch Armin Treusch und sein Sohn Thomas, zaubern in der Küche und verarbeiten „from Nose to Tail“ nur heimische Produkte aus dem Odenwald. Ein Bachkrebs-Cappuccino, eine Trilogie von Odenwälder Fischen, Rehrücken im Weinblatt und Variationen vom Odenwalder Apfel ließen uns nur schwer Abschied nehmen. Hier lässt es sich wahrlich gut leben!



Am nächsten Morgen, wurde der fast tausendjährige Dom in Speyer besichtigt. Dies verlangte aber schon bald nach einer Stärkung in der nebenan gelegenen Hausbrauerei „Domhof“. Wie es sich für die sieben Schwaben geziemt, wurde dort natürlich Spießbraten gegessen, die ideale Kraftquelle für das fulminante „Technik Museum Speyer“, unser Nachmittagsprogramm.

Wer kennt Bert's zweites Speisezimmer? Es ist die „Cantina“ von Alberto Ferrarese, dem „In-Italiener“ in Weinheim. Dort wartete neben den Mannheimer Brüdern ein ganzer Thunfisch auf uns, der seinen Mittelteil



zuvor aber schon für ein excellentes 6-gängiges Thunfischmenü hergeben musste. Begleitend gab es Austern, Pasta, Scampi und final reichlich Dolci. Bravissimo! Wir erlebten einen wunderbaren Abend in lieber Gesellschaft, wie zu Hause in Bella Italia, bei „Ambiente familiare in Cantina“! Nach einer etwas mühevollen Selbstfindungsphase am Sonntag-Morgen (die Hotelbar!) wurde der modernste Museumsbau Deutschlands besichtigt, die Kunsthalle Mannheim.

Unbedingt sehenswert! Die Architektur des Gebäudes ist schon an sich ein Exponat...

Beim „Abschlussbier“ mit Bert im Maritim blieb nur von Herzen „Danke!“ zu sagen. Vor allem auch an Hermann Enning, den Chuchileiter der Mannheimer-Feinschmecker-Chuchi. Für die akribische Planung, Organisation und Betreuung, besonders auch für die alkoholfreie nächtliche Heimfahrt unseres Chuchi-Mobiles samt lustigem Inhalt. Danke Hermann! Vielen, vielen Dank auch Dir nochmals lieber Cheforganisator Bert, das war gelebte Freundschaft, Du bist halt auch zu einem guten Teil ein echter „Augschburger“!

LK Herbert Lidel

# Die Chuchi Lebach mit einem neuem Maître



Die Krebse für sein Menü hatte Manfred Hoffmann selbst gefangen, in dem munter durch das Saarland sprudelnden kleinen Flüschen namens Primus. Zuvor aber servierten seine Kochbrüder als Auftakt eine Jakobsmuschel, lecker mit Spargelstückchen und Orangenbutter in der Muschelschale angerichtet. Ausgezeichnet passte dazu der von Manfred ausgewählte Crémant Rosé von der Loire. Ein sehr fruchtiger trockener Bio-Riesling von der Saar mit dezent Säure begleitete das unter einer Kräuterkruste gegarte Saiblingsfilet, dekorativ auf Kartoffel-Brunnenkresse-Püree mit Apfel-Vinaigrette angerichtet als ersten Prüfungsgang. Während die folgende Krebsuppe nicht die Zustimmung der Juroren fand, da die Tomaten den Krebsgeschmack völlig überlagerten, versöhnte der folgende Hirschrücken an Chutney von schwarzen Johannisbeeren die Jury wieder, auch wenn Manfred bei der Füllung der Topfenknödel versehentlich Boudin statt der vorgesehenen groben Leberwurst verwen-

det hatte. Ein guter Begleiter zu dem Wildgericht war der Côtes du Rhône, der auch Grundlage der das Wild begleitenden ausgezeichneten Sauce war. Zum Abschluss des Prüfungsmenus servierten die Lebacher Kochbrüder ein der Jahreszeit angepasstes erfrischendes Sorbet von Rhabarber mit einem nicht nur dekorativ sondern auch geschmacklich tollen Rhabarber-Quarkstrudel. Die Laudatio hielt der Landeskanzler Rhein-Main, GMdC Dr. Herbert Geipert, den einmal im Saarland begrüßen zu dürfen, CL Uli Blass und LK Gerhard Blumenröther besonders freute. Schließlich gab es Urkunde und Hummer am gelben Ordensband sowie den obligatorischen Schluck Champagner aus dem Löffel des Landeskanzlers für einen erleichterten MdC Manfred Hoffmann.

Gerhard Blumenröther



## Nachrufe

*Wir nehmen Abschied von unserem Kochbruder*

### Bernhard Bott

*der nach langer schwerer Krankheit, die er so bewundernswert ertragen hat, am 26. Oktober verstorben ist. Bernhard war ein sehr engagiertes Mitglied unserer Chuchi. Er war immer präsent, auch als es ihm nicht mehr gut ging und es war ihm noch vergönnt, wieder in Ketsch, wo er lange gewohnt hatte, dabei zu sein. Wir trauern mit seiner Frau Iris und seiner Familie.*

*Durlesbach – Chuchi Bad Waldsee*

*Im Alter von 63 Jahren verstarb unser langjähriger Kochbruder*

### Uwe Spiekerkötter

*leider viel zu früh.*

*Seit über 18 Jahren war er unserem CC Club Melle-Gröneqau eng verbunden. Er war mit seinem herausragenden Kochwissen und -fertigkeiten stets ein Vorbild für uns alle.*

*Nach schwerer und langer Krankheit haben ihn die Kräfte verlassen. Wir werden ihn sehr vermissen und sein Andenken in Ehren halten.*

*Chuchi Melle-Gröneqau*



## Liebe Brüder der Kochkunst,

traditionell wurden auf der Frankfurter Buchmesse die im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands prämierten Kochbücher auf einer Pressekonferenz vorgestellt. Zu diesem 53. Wettbewerb wurden 114 Titel von den Verlagen eingereicht. Mehr als 50 Juroren vergaben 12 Goldmedaillen die besten Bücher in den jeweiligen Kategorien und 54 Silbermedaillen für besonders empfehlenswerte Bücher. Außerdem wurde ein Sonderpreis für das im „Verlag das kulturelle Gedächtnis“ erschienene Buch „Wohl bekam’s – in 100 Menüs durch die Weltgeschichte“ vergeben.

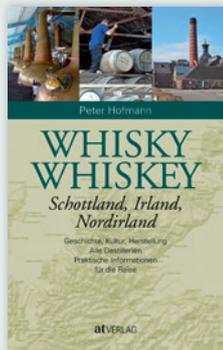
Die hier vorliegenden Begründungen der Jury wurden mir freundlicherweise von der GAD zur Verfügung gestellt. Dafür ein herzliches Dankeschön! Im nächsten Hummer erscheinen die restlichen Gold-Titel.



Ich wünsche Ihnen  
besinnliche Weihnachtstage  
und Gesundheit im Neuen Jahr.

Ihr Helmut Weber

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.



## Whisky - Whiskey

Ein mit viel Liebe zum Detail gestaltetes Buch für die Whisky-Exkursion nach Schottland, Irland oder Nordirland hält exzellente Tipps bereit. Historische Zusammenhänge werden umfassend dargestellt, und die Fülle an Details und Besonderheiten hält auch für Fachleute das eine oder andere Wissenswerte bereit. Gut recherchierte und dokumentierte Reiserouten mit den wichtigsten Sehenswürdigkeiten, Restaurants und Übernachtungsmöglichkeiten werden ebenso berücksichtigt wie detailliert beschriebene Whisky-Destillieren auf der Strecke. Besuchs-, Besichtigungs- und Führungszeiten werden erwähnt aber auch Hinweise, wenn hier und da keine Besucher erwünscht sind!

Autor: Peter Hofmann, Fotos: Peter Hoffmann: Whisky – Whiskey – Schottland, Irland. 688 S., AT Verlag, erschienen 2018, 49,90 Euro



## Speisekammer

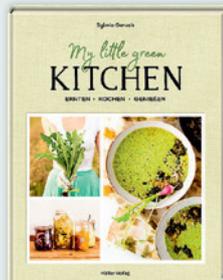
Das Buch läßt keine Wünsche offen. Der Inhalt ist eine Fundgrube für das Trendthema „Selbermachen“. Der Leser wird motiviert, Lebensmittel des Alltags auf einfache, aber hochwertige Art selber zu produzieren und damit sich und seiner Gesundheit Gutes zu tun. Interessant auch für Eltern, um Kinder wieder näher an das Thema Lebensmittel, Wertschätzung derselben, Wertschöpfung und Genuss heranzuführen. So wird das Buch zu einer Bereicherung für das Bücherregal eines jeden Haushaltes und ist auch für Köche eine sinnvolle Ergänzung der Fachliteratur.

Autorinnen: Lisa Eisenmann Frisk, Monica Eisenmann, Fotos: Helén Pe: Speisekammer – Vorräte einfach selbst gemacht. 336 S., erschienen: 2018, Hölker Verlag. 36,00 Euro



## Der junge Koch / Die junge Köchin

Eines der wichtigsten Bücher des Verlags, das seit 1937 bis heute über 500.000 mal verkauft wurde. Es gilt als das Standardwerk für den Kochberuf. Von bescheidenen Anfängen auf über 900 Seiten angewachsen, dient es nach wie vor als Schnittstelle für alle Fragen in der Ausbildung und ist bindend für Prüfer und Azubis. Es bleibt aber auch ein solides Nachschlagewerk für die tägliche Arbeit in der Küche. Zeitgemäß und modern verfügt das Werk auch über eine digitale Version und vermittelt ergänzendes Wissen über eine eigens geschaffene Internetseite. Autoren: Frank Brandes, Hermann Grüner, Heike Harten, Reinhold Metz, Marco Voll, Thomas Wolfgang. Fotos: Benno Buir: Der junge Koch/Die junge Köchin, 907 S., erschienen: 2018, Pfanberg Verlag, 42,90 Euro



## My little green Kitchen

Das Buch trifft mitten ins Genießer-, Zubereiter- und Gärtnerherz. Spannend inszeniert und absolut liebenswert „verpackt“ mit Kindheitserlebnissen. So entsteht ganz viel Nähe zur Natur und ihren Schätzen. Einfache Gerichte, sehr gut rezeptiert mit überschaubarem Aufwand herzustellen, ergänzt mit vielen nützlichen Tipps um naturnahe Kost, Lebensmittel und Accessoires selbst zu erzeugen, machen das Buch so wertvoll und lassen es in die heutige Zeit passen!

Autorin: Sylvia Gervais, Fotos: Sylvia Gervais: my little green Kitchen – Ernten – Kochen – Geniessen. 208 S., erschienen 2019, Hölker Verlag, 30,00 Euro



## KuK

Sehr schön gemachtes, äußerst informatives Buch eines wirklich „authentischen“ Ausnahmekochs. Die nüchternen Fotos passen perfekt zum analytischen Stil der Texte. Fast selbstverständlich, dass die Rezepturen alle sehr präzise sind. Ausgesprochen gut gelungen sind die Herangehensweise und der Umgang ohne Chi-Chi mit alltäglichen Lebensmitteln. Die beschriebenen und gezeigten besonderen Garprozesse sind ein herausragendes Merkmal – geeignet für gut ausgestattete Könner. Sehr inspirierend!

Autor: Sebastian Frank, Fotos: René Riis: KuK., 240 S., erschienen 2019, Matthes Verlag, 79,90 €



## Umami

Ein außergewöhnliches Werk für einen besonderen Leserkreis, das in die Tiefe von Geschmackserlebnissen geht. Höchst anspruchsvoll – keine leichte Küchenkost! Ein „heißes“ Thema sehr gut angepackt und aufgefüchert. Stimmige Rezepturen, sehr gute Ästhetik, insgesamt und rundum gelungen. Erklärungen und wissenschaftliche Hinweise sind von hohem Sachverstand und machen so aus diesem Buch ein „Schwergewicht“.

Autor: Heiko Antoniewicz, Fotos: Thorsten kleine Holthaus: Umami. 160 S., erschienen 2018, Tre Torri Verlag, 49,90 Euro



# NOCH APPETIT?

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

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

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

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



Assoziiert mit Maack & Company