Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer Deutschland e.V. Ausgabe 1 | Januar | Februar 2020

Im Februar sind sie am besten: Miesmuscheln, Rezept auf Seite 2

Unser Mann auf Chalkidiki

Reisemarmitage nach Griechenland

Jetzt unbedingt anmelden!

Wahlgroßrat in Ulm

Jetzt Termin vormerken!

Aus den Chuchis

Literarisch-Kulinarisch

Das Titelrezept:
Miesmuscheltopf mit Seelachs und Avocadocreme:

Seelachs und Muscheln in Sahnefond – dazu Avocado-Chili-Creme – Essen für die Seele!

Zutaten für 4 Portionen
1 kg Miesmuscheln
150 g Lauch
200 g Kartoffeln
150 g Fenchel
1 Zwiebel
Olivenöl
1 Knoblauchzehe
100 ml Gemüsefond
50 ml Noilly Prat
250 ml Schlagsahne
Pfeffer

4 Stück Seelachsfilets
Salz
Zitronenschale

Für die Avocadocreme
1 reife Avocado
1 rote Chilischote
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Koriandergrün
Saft einer halben Zitronen

Muscheln putzen, waschen und abtropfen lassen, geöffnete Muscheln aussortieren. Lauch putzen in ca 5 mm Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 5 mm-Würfel, den geputzten Fenchel in feine Streifen scheiden. Zwiebel fein hacken.

Einen großen Topf erhitzen und mit etwas Olivenöl und Knoblauch beschicken. Muscheln zugeben und mit dem Gemüsefond ablöschen. Zugedeckt die Muscheln aufspringen lassen.
Aus etwa der Häfte das Muschelfleisch auslösen und in den Muschelfond legen.

In einem weiteren Topf Olivenöl erhitzen und Kartoffeln, Fenchel und Zwiebeln darin glasig andünsten.
Mit dem Noilly Prat ablöschen und Sahne und Muschelfond zugeben. 10-15 Minuten sämig einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Avocadocreme das Fleisch aus der Avocadofrucht herauslösen. Chili in feine Ringe, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Korianderblätter fein hacken. Alle Zutaten mit dem Zitronensaft in einer Schale mit der Gabel zerdrücken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Seelachsfilets würzen und mit Lauch und Zitronenschale in den Muschel-Sud legen und abgedeckt 6 bis 7 Minuten garziehen lassen. Nach ca. 3-4 Minuten die Muscheln darauf verteilen und weitere ca. 3 Minuten mit ziehen lassen. Den Muscheltopf mit der Avocadocreme heiß servieren..

Guten Appetit!

Herzlich willkommen im Neuen Jahr 2020!

Die Jahreszahl erinnert etwas an Science Fiction.

Ich hoffe, Ihr seid alle gesund und voller Vorfreude auf die tollen Ereignisse, die uns dieses Jahr erwarten. Es fängt gleich an mit unserem Wahlgroßrat am 22.05 bis 23.05 in Ulm.

Die organisierenden Brüder Peter Maichle und Bernd Britzelmeier unterstützt von Christof Straub und Thomas Schmidhuber bereiten für uns eine tolle Veranstaltung vor. Freuen wir uns gemeinsam darauf!

Dann wirft schon der 60zigste Geburtstag unseres Clubs im Rahmen der Reisemarmitage vom 1.10.bis 4.10. seine Sonnenstrahlen voraus. Christoph Jung, seine Brüder und wir vom Kapitel und Grosskapitel werden diese Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Die Geburtsstätte der Demokratie – Griechenland – erwartet uns mit Sonne, Strand und fantastischem Essen. Meldet Euch möglichst schnell an. Ihr findet das Anmeldeformular und ausführliche Informationen in diesem Hummer und natürlich auf unserer Internetseite.
Wir wollen dort gemeinsam ausgiebig feiern und Neues erleben. Ich versichere Euch, es wird außergewöhnlich!

Liebe Brüder, ich freue mich sehr, Euch in Ulm und auf unserer Reisemarmitage zu sehen und grüße Euch bis dahin herzlich

Euer Robert

Wir räumen unser CC-Lager auf!

Das ist die Gelegenheit für alle Kochbrüder, sich noch ein Exemplar der nachstehend abgebildeten Bücher KOSTENLOS zu sichern, die der CC-Club bis vor einigen Jahren aufgelegt hat, um die Rezepte von besonders gelungenen GMdC-Prüfungen zu dokumentieren. Bis auf die Ausgabe 1 dieser Serie sind noch einige Exemplare erhältlich. So weit möglich, werden Bestellungen von interessierten Kochbrüdern beim Großrat in Ulm ausgegeben. Danach können Bücher nur noch gegen Versandkosten erworben werden. Ebenfalls erhältlich ist ein Buch zur Großmarmitage 2007 in München.
WICHTIG: Es können ausschließlich Bestellungen für Ulm berücksichtigt werden, die bis 8. Mai 2020 mit Angabe des Bestellers und der Chuchizugehörigkeit per Mail bei „hummer@printhouse-darmstadt.de“ eingegangen sind.

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.

Ein perfektes GMdC-Menü ist keine Solo-Vorstellung: Die Chuchi Lebach hat einen neuen Grand Maître

➲ „Damals wie heute, einfach und gut: Geschmack – Handwerk – Klarheit“. Unter diese Überschrift stellte MdC Stefan Zapp sein Prüfungsmenü am 14. September 2019.

Zum Teil von sehr weither angereist waren die Jury-Mitglieder GK Robert Eymann, GL Peter Maichle, OO Alexis Schmelzer und MD Thomas Schmidthuber; gar nicht weit hatten es dagegen LK Gerhard Blumenröther, GMdC Wolfgang Vogelgesang und GMdC Peter Schwarz, alle aus der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau.

An der festlich gedeckten Tafel im Kulturzentrum Eidenborn, in dem auch die Chuchi Lebach ihr Domizil hat, begrüßte Stefan Zapp mit launigen Worten seine Juroren-Gäste.

Eine gute Einstimmung stellten gefüllte Lachsrouladen und eine Komposition von Garnelen in Tomatengelee zu einem trockenen Aperitif „Agnes 48“ auf Gin-Basis dar. Hervorragend gewürztes Rindstartar, präsentiert in einer Filo-Tüte, gefolgt von saftigem, lauwarmem Lachs auf Lauchpürree waren die ersten Wertungsgänge. Diese in hervorragender Harmonie begleitet von einem Champagner Canard-Duchêne bzw. einem 2017er Schulthauser Weisburgunder aus Südtirol. Auch alle folgende Weine waren in Bezug auf die Harmonie mit den zu begleitenden Speisen bestens ausgesucht.

So auch der 2016er Pfälzer Riesling Deidesheimer Herrgottsacker zur Kalbskopf Tarte, die allerdings besser unter dem Namen „Kalbsbries-Tarte“ angeboten worden wäre, denn in dieser arbeitsaufwändig hergestellten Tarte dominierte im Geschmack das Bries, obwohl Kalbskopf in der doppelten Menge darin enthalten war. Vermisst hatte die Jury in der Tarte bunte Tupfer von Sellerie und Karotten, die laut Rezept enthalten sein sollten, genauso wie den nach Rezept vorgesehenen Friséesalat, der diesem Gericht nicht nur gustatorisch, sondern auch optisch ein anderes (ansprechenderes, farbigeres) Aussehen beschert hätte.

Eine als Rosé ausgebaute Cuvée von Grenache, Cinsault, Syrah und Viogner aus dem Rhône Tal begleitete die folgende Perlhuhnbrust, die sich zart und saftig unter der Lackierung einer Honig-Balsamico Marinade präsentierte. Dagegen fand der zum sehr warmen Linsengemüse mutierte „lauwarme Linsensalat“ ebenso wenig die Zustimmung der Jury wie die Artischocken, welche nach Rezept roh in Olivenöl angebraten sein sollten, vom Probanden jedoch in Essigwasser gegart wurden.

Seeteufel-Medaillons unter einer leckeren Kruste aus Pinien-Basilikum-Knoblauch-Pesto und mit frischen Kräutern der Provence geschmorte Paprikastreifen stellten ein ansprechendes Fischgericht dar, dessen Optik noch besser hätte sein können, wenn nicht die in der Garnierung vorgesehenen Basilikum Blättchen gefehlt hätten. Hier zeigt sich, dass bei einer Grand Maître Prüfung mit den erforderlichen sieben (oder mehr) Gängen die Organisation in der Küche eine nicht zu unterschätzende Rolle spielt. Genauso wichtig ist es, dass der Koch, der sich ja entsprechend den Ordensregeln nur sehr eingeschränkt der Hilfe von Kochbrüdern bedienen darf, darauf verlassen können muss, dass diese wenigen Hilfen voll und ganz hinter der gestellten Aufgabe stehen, dass sie ihre Aufgaben so ernst nehmen, als ginge es um ihre eigene Prüfung! Das sollte allerdings eine Selbstverständlichkeit sein. Auch kein 3-Sterne Koch gibt eine Solo-Vorstellung, wenn er ein 7-Gänge Menü in adäquaten Abständen auf die Teller der Gäste zaubern will.

Nachdem die Jury ihre Gläser des köstlichen 2017er Van Volxem Wiltinger Rieslings von der Saar geleert hatten, zeigte Stefan nochmals seine Kompetenz in der Fleischzubereitung mit einem im Mantel aus hauchdünnem Frühstücksspeck über einer Geflügelfarce rosa gegarten Rehrücken auf Karottenpürree, begleitet von einem 2014er Burgunder der Haute Côte du Beaune.

Außerhalb der Wertung folgte eine im Saarland unverzichtbare Auswahl köstlichster französischer Rohmilchkäse mit einem Glas Amarone della Valpolicella, gefolgt vom letzten Wertungsgericht, einem verführerisch süßen Schokoladen-Nougat Dom, zusammen mit einer fruchtigen, körperreichen und duftigen Beerenauslese vom Kaiserstuhl.

„Wenn die Generalprobe schief geht, ist die Premiere gerettet“ heißt es im Saarland immer. Anscheinend gilt das auch umgekehrt: Da Stefan Zapp der gleichen Chuchi wie der Landeskanzler angehört, hatte dieser die auf mehrere Kochabende verteilten Generalproben für die einzelnen Gerichte miterlebt: Sie waren, bis auf absolute Kleinigkeiten, alle perfekt. Aber so gravierend, dass sie die Verleihung des Hummers am grünen Bande verhindert hätten, waren die Verbesserungs-Möglichkeiten, die GK Robert Eymann in seiner Laudatio artikulierte, nicht. Erleichtert nahm Stefan Zapp daher vom Landeskanzler Gerhard Blumenröther seine GMdC-Urkunde entgegen, ließ sich von Großkanzler Robert Eymann den Hummer am grünen Bande umhängen und kniete nieder zum Champagnertrunk aus dem silbernen Löffel von Großlöffelmeister Peter Maichle.

Gerhard Blumenröther

Den besten Labskaus gibt's in der Pfalz!

➲ Ja, liebe Kochbrüder, das ist kein Druckfehler und auch kein Fake, denn diesen nicht nur optisch sondern auch geschmacklich hervorragenden Labskaus servierte Carsten Nann von der Chuchi Pirmasens der Jury anlässlich seines Rangerhebungskochens zum GMdC am 30. November 2019. Carsten, zugewandert aus Norddeutschland in die Pfalz, versuchte erfolgreich einen kulinarischen Brückenschlag von der Waterkant mit ihren Seemannsgerichten und der weltoffenen Küche Hamburgs zur Pfälzer Küche, die von deftigen Schweinefleisch-Gerichten bis zu den feinen Einflüssen der französischen und saarländischen Nachbarn reicht. Keine leichte Aufgabe, die sich Carsten Nann gestellt hatte, aber eine gelungene:

Unter dem Titel „Von der Waterkant in die Pfalz" eröffnete Carsten das Mahl mit Lachs auf frischen, knusprigen Reibeküchlein zu Champagner Heidsieck Red, gefolgt von perfekt angebratenem Thunfischfilet in einer Zimt-Sesam-Kruste auf köstlichem Chili-Mango-Salat. Mit einem 2018er Blanc de Noir des Weingutes Siener in Birkweiler (ebenso wie mit den folgenden Weinen) bewies der Hamburger Biertrinker, dass seine Pfälzer Jahre auch einen Weinkenner aus ihm gemacht haben.

An der Waterkant hat jede Familie ihr eigenes Labskaus-Rezept, wie Carsten uns berichtete. Und sein Labskaus wurde exakt nach dem überlieferten Rezept seiner Großmutter zubereitet. So einig sich die Jury war, dass Carstens Labskaus der Beste war, den sie jemals im Leben gegessen hatten, so uneinig war sich die Jury über die Beurteilung der folgenden Kürbissuppe: Eine Kürbissuppe zuzubereiten ist keine Aufgabe, die besonders schwierig zu lösen wäre. Mit Sicherheit ist für die Wertung eines solchen Gerichtes daher keine Punktzahl von 8 oder gar mehr zu erwarten. Ist es aber gerechtfertigt, ein solches Gericht, obwohl geschmacklich gelungen, mit 6 Punkten zu bewerten, was in der GMdC-Prüfung „duchgefallen" bedeutet? Als leichter Übergang zwischen Thunfisch und Labskaus war dieses mit Kokosmilch verfeinerte eher appetitanregende Süppchen (also keine sättigende Crémesuppe!) gedacht und erfüllte diese Aufgabe zusammen mit einem 2017er Grauen Burgunder vom Löss aus Laumersheim in idealer Weise. Hätte dieses Süppchen nur wegen des fehlenden Schwierigkeitsgrades „aufgepeppt" werden müssen, obwohl es dann wohl gar nicht mehr den Zweck des „leichten Übergangs" erfüllt hätte? Hätte diese Kürbissuppe überhaupt nicht als Bestandteil eines GMdC-Menüs zugelassen werden dürfen? Müssen alle 7 Gänge eines GMdC Menüs dem „besonderen Schwierigkeitsgrad" entsprechen oder ist nicht auch eine gut abgestimmte Speisenfolge von entscheidender Bedeutung? Meine Meinung zu all diesen Fragen ist eindeutig und ich denke, auch VGK Uli Kampmeier teilt diese Meinung, sonst hätte er ja wohl schon im Vorfeld diese Kürbissuppe nicht zugelassen. Diese „Grundsatzfragen" bedürfen sicherlich einer Diskussion, die aber an anderer Stelle geführt werden sollte.

Im GMdC-Menü von Carsten folgte aus der norddeutschen Küche ein vacuum gegartes Heilbutt-Filet auf einer fein mit Estragon und Safran gewürzten Krustentiersauce und einer Blumenkohl Mousseline. Kurz und scharf in Butter angebraten, wie es im Rezept vorgesehen war, hätte dem Fisch geschmacklich und optisch gut getan. Sehr harmonisch dazu der 2016er Rosenberg, ein weißer Burgunder aus Birkweiler.

Und wieder in die traditionelle Pfälzer Küche, diese allerdings nach modernen Würz- und Garmethoden abgewandelt, ging es mit einem sous vide gegarten marinierten Schweinebauch auf Spitzkohl-Salat, ein köstlicher Genuss vom Hällischen Schwein mit rustikalen Aromen. Als exzellenten Begleiter gab es einen Pinot gris Philippi des Weingutes Köhler-Ruprecht aus Kallstadt.

Aus der Pfälzer Küche wurden unsere Gaumen weiterhin verwöhnt mit einer zart-schmelzenden Blauschimmel-Terrine, abgerundet mit Pinienkernen und Thymian-Blättchen, serviert auf einem warmen Ragoût von enthäuteten Weintrauben mit Rot- und

Portwein, begleitet von einem Rosé des Weingutes Gies-Düppel aus Birkweiler.

Den Abschluss bildete eine köstliche Tapioka-Kokos-Crème mit einem von Carsten selbst aus Gin und weißem Rhum angesetzten Orangenlikör, bevor VGK Aki Müller als Jury-Vorsitzender seine Laudatio hielt und Carsten Nann zum Grand Maître de Chuchi ernannte. LK Gerhard Blumenröther verlieh ihm schließlich den Hummer am grünen Bande, nachdem Carsten einen beachtenswerten Schluck Champagner aus dem großen Löffel genießen durfte.

Carsten Nann dankte der Jury für Ihren Besuch in Pirmasens mit einem Fläschchen seines Orangen-Likörs und zum Andenken an die Schuhstadt Pirmasens mit einem tollen Damenschuh als Mitbringsel für die Schwägerinnen: Ein Kunstwerk aus weißer Schokolade.

Sein besonderer Dank gilt auch Sternekoch Vjekoslav Pavic, der sowohl seine Küche als auch sein Restaurant „Brasserie" für diese Veranstaltung zur Verfügung stellte.

Gerhard Blumenröther

„Stürmische“ Herbstwochen – wir in Düsseldorf haben da so ein Sprichwort: Zwischen Karneval und Mätes, dat is Düsseldorfs Milljöh.

➲ Der Hoppeditz hat sich am Aschermittwoch wieder in seinem Mosterd-Pott schlafen gelegt. Den heißen Sommer mit Schützenfesten und der Rheinkirmes haben alle Kochbrüder gut hinter sich gebracht.

So konnten wir nun in der Zeit kurz vor Mätes (St. Martin) an unseren beiden Kochabenden im Oktober (wir treffen uns alle drei Wochen), drei „Dauergäste“ in die Bruderschaft aufnehmen, nachdem diese ihre obligatorischen Aufnahme-Omeletts zur Zufriedenheit der anwesenden Kochbrüder zubereiteten.

Aufgenommen wurde unser langjähriger Dauergast Peter Künnemann, der nun nach etlichen Jahren in die Marmite eingetreten ist.

Ebenso konnten wir Carsten Kruth nach rund einjähriger Bewährung als neues Mitglied der Bruderschaft begrüßen.

Komplettiert wird das Trio durch Dr. Ulrich Girrbach, der ebenfalls nach rund einjähriger Probezeit aufgenommen wurde, dessen Weg zu uns aber ein wenig kurios war.

Kurz erzählt: Es gab in Düsseldorf vormals zwei Chuchis, wovon sich eine entschloss aus der Marmite auszutreten, sich aber weiter als Kochgemeinschaft traf. Nun suchte gerade diese Gemeinschaft Nachwuchs über einen Artikel in einer lokalen Zeitung. Als Kontakt wurde in dem Artikel aber nicht der Ansprechpartner dieser Gemeinschaft, sondern die Kontaktdaten unserer Chuchi-Geschäftsstelle in Gernsbach abgedruckt, wodurch nun einige Anfragen bei uns landeten.

Alle drei sind ausgezeichnete Köche und wir möchten sie an dieser Stelle noch einmal recht herzlich in der Bruderschaft willkommen heißen. Das war aber noch nicht alles! Zwei Tage nach Mätes – am 13. November 2019 – stellte sich unser Kochbruder Christoph Fischer seiner Prüfung zum Chef de Chuchi. Diese Prüfung war von uns anderen Kochbrüdern lang ersehnt. Schließlich war er vor dieser Prüfung bereits seit 2012 als Apprenti in der Bruderschaft aktiv.

So durften wir am besagten Abend als Prüfer unseren Landeskanzler der Ordensprovinz Nordrhein, Dr. Christian Gutsche, sowie von der Chuchi „Heinzelmännchen“ Köln, Rudolf Schulte-Sasse begrüßen.

Ebenfalls hat es uns gefreut, dass Rainer Lieverscheidt als ehemaliger Kochbruder – oder anders gesagt: Vertreter unserer Außenstelle Mallorca – uns wieder einmal besucht hat. Bruder Rainer ist vor rund zwei Jahren nach Mallorca ausgewandert und betreibt dort erfolgreich eine Zimmervermietung auf seiner Finca.

Das Prüfungs-Menü sah wie folgt aus:

Zum Schluck voraus – eine Eigenkreation mit Pommeau und Pfirsichlikör – gab es als Amuse-Bouche „Quinoa-Bratlinge mit Kräuterdip“. Nicht nur sehr gesund, sondern auch sehr, sehr lecker!

Als Vorspeise (und ersten Wertungsgang) servierte Bruder Christoph „Überraschungs-Raviolini“ mit Pilzfüllung und Schaumweinsauce. Die Überraschung war das Eigelb, welches beim Anschneiden noch flüssig aus der Raviolini herausfloss. Die Prüfer beeindruckte äußerst, dass Bruder Christoph die Raviolini nicht strikt nach Rezept gekocht hat, sondern vor allem den Überraschungseffekt mit dem Eigelb kreativ eingebunden hat. Dies und letztendlich die Komposition mit der perfekt abgeschmeckten Schaumweinsauce sorgten für die hohe Wertung für diesen Gang. Mit dem hauchdünnen Nudelteig benötigten die Raviolini nur eine sehr kurze Kochzeit, wodurch das Eigelb im Innern noch flüssig blieb.

Den Fischgang bildeten zwei „gebratene Riesengarnelen mit Garnelenjuis“.

„Onglet (oder Nierenzapfen) mit Schalotten und Aligot“ lautete der Hauptgang. Bruder Christoph servierte dieses (gegenüber dem Filet eher unbekannte) Onglet perfekt rosa gebraten und ohne Auslaufen von Fleischsaft, zusammen mit der Püree-Variante „Aligot“ und Rotwein-Schalotten. Auch bei diesem Wertungsgang waren Prüfer und Anwesende sehr angetan von der sehr guten Zubereitung und der Wahl des Fleisches, was mithohen Wertungsnoten honoriert wurde.

Den süßen Abschluss bildete eine Orangen-Schokoladen-Mousse. Lecker – aber mächtige Portionen zum Abschluss des Menüs

Erleichtert und überglücklich konnte Bruder Christoph nach der Beratung über seine Leistung den Schluck aus dem Kochlöffel genießen. Abschließend übergab ihm die Prüfungsjury die Insignien für seine erfolgreich abgelegte Prüfung zum Chef de Chuchi - den Hummer am blauen Band sowie die Ernennungsurkunde. Der erleichterte Prüfling darf sich nun Chef de Chuchi nennen.

Die Jury beim Verkünden der Rangerhebung und Vorbereitung für den Schluck aus dem Kochlöffel.

Unser Mann in Chalkidiki

OO Dr. Christoph Jung war für uns in Griechenland.

➲ Unsere treue Reisorganisatorin von Berge & Meer, Gerlind Heidt, rief und alle, alle kamen. Alle? Die in Kroatien beim Begrüßungsumtrunk geäußerte Bereitschaft, die Organisation der nächsten Reisemarmitage zu übernehmen, zeigte jetzt konkret ihre Folgen und nach ca. einjähriger Planung und Korrespondenz lud Gerlind zu einer Vorabreise, die auch trotz bereits von Inge und Christoph angetretenem Frankreichurlaub nicht mehr zu verschieben war. Alle, das waren schließlich Gerlind, Robert, unser lieber Großkanzler und ich, Christoph, OO und Organisator, mit seiner Frau Inge, die sich am 16.Oktober 2019 von Hamburg bzw. Paris aus nach Thessaloniki begaben, um von dort aus das mit unserem Hotel und der Reiseagentur vorbereitete Programm kennenzulernen und schließlich auch daraus auszuwählen.

Ein freundlicher und pünktlicher Shuttle brachte uns vom Flughafen in 45 Minuten zum Hotel, wo Robert und Gerlind schon beim Abendbrot waren und die Dazugekommenen in Empfang nahmen. Schon beim Eintreffen präsentierte sich das Hotel als großzügig und zeitgemäß ausgestattet und an einer weitläufigen Bucht gelegen, von deren hoteleigenem Sandstrand auch zu dieser Jahreszeit das Bad in der Ägäis – zumindest für unseren GK Robert – noch gut möglich war.

Die nächsten zwei Tage waren mit Exkursionen vollgepackt und Despina, Leiterin der regionalen Reise-Agentur, sowie Susan, ihre Mitarbeiterin und Kollegin, beide perfekt deutsch sprechend, wurden nicht müde, uns die Gegend und ihre Besonderheiten nahezubringen. Ein ausgiebiger Rundgang durch die Hotelanlage, für die sich Joannis, der ebenfalls deutschsprachige joviale Direktor, jede Zeit nahm, gab einen ersten Eindruck, was direkt vor Ort mit einer Gruppe unserer Größenordnung alles möglich sein könnte. Hier wurde die Idee einer Strandparty geboren!

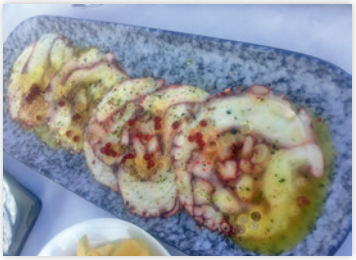
Kurze Trips durch die hügelige Landschaft von Cassandra führten uns durch gastfreundliche Dörfer, in Lokale mit authentischer regionaler Küche – eines schöner und interessanter als das andere, wir durften ein rekonstruiertes Piratenschiff besichtigen, von dem aus die Rundfahrt um den Berg Athos stattfinden wird. Im Weingut Livadiotis konnten wir einen sehr engagierten Winzer kennenlernen, der sich wahrhaft glücklich über die Hilfen der EU zeigte und stolz darauf sein wird, uns sein Gut und seine Weine vorzustellen und mit dem Club der kochenden Männer ein zünftiges spätsommerliches Event zu feiern!

Höhepunkt und Abschluss unserer Reise wird dann unsere Strandparty am und im Hotel sowie der Sirtaki-Kurs zuvor.

Voller Zuversicht, ein schönes und erlebnisreiches Programm auf den Weg gebracht zu haben, freuen wir uns auf die gemeinsamen Tage mit Euch, unseren Brüdern und Euren Lieben!

Danke an Despina, Susan, Joannis, Gerlind, Inge und Robert! Danke für Eure Zeit und Euer Engagement!

Christoph Jung, GMdC, OO



5-Sterne-Hotel Kalimera Club Simantro in Chalkidiki

Berg Athos-Kreuzfahrt an Bord des Piratenschiffs„Menia Maria“

Reisemarmitage 2020 & Feier zum 60. Geburtstag des CC Club kochender Männer Deutschland e.V.

4-tägige Erlebnisreise nach Griechenland vom 01. bis 04. Oktober 2020

- Inkl. Flug (ab diversen deutschen Flughäfen)
- 5-Sterne-Hotel Kalimera Club Simantro in Chalkidiki inklusive Verpflegung
- Kulinarische Ausflüge und „Chuchi Beach Abschlussparty“
- Frühere Anreise möglich (fester Termin: 27.09. - 01.10.2020)

Romäus-Chuchi Villingen

Ansprechpartnerin:
Frau Monika Neichel
CC-Club kochender Männer
in der Bruderschaft Marmitee e.V.
Hauptstr. 31
D-76593 Gernsbach
Tel.: 07224 9948900 / Fax: 07224 9948901
Mail: cc-club@t-online.de

Programm und Reiseverlauf

1.10. – 1.Tag – Anreise
Flug von Deutschland nach Thessaloniki. Transfer zum Hotel und Abendessen in der Taverne im Hotel.

2.10. – 2.Tag – Ausflug nach Afitos…
Vormittags Ausflug nach Afitos mit Besuch der Taverne „Thea Thalassa“ (bekannt u.a. aus „kitchen impossible“). Dort Verkostung verschiedener regionaler Spezialitäten.

Nachmittags Berg Athos-Kreuzfahrt auf dem Piratenschiff Menia Maria. Auf dem Schiff Abendbuffet mit Musik und Tanz.
Rückkehr zum Hotel am Abend.

03.10. – 3.Tag – Besuch der Weinkellerei Livadiotis und Beach-Party.
Aktivitäten auf dem Weingut:
Musik, Tanz, Weinproben und Show-Cooking.
Nachmittags Sirtakikurs am Strand und anschließend Chuchi Beach-Party am Hotelstrand mit köstlichen griechischen Spezialitäten (u.a. Lämmer am Spieß).

4.10. – 4.Tag – Abreise, Transfer zum Flughafen und Rückflug nach Deutschland. (Änderungen vorbehalten)

5-Sterne-Hotel: Kalimera Club Simantro (Landeskategorie)
Das Hotel, bestehend aus einzelnen Komplexen, frei gelegen an eigener Bucht zwischen duftenden Pinienhainen im Naturschutzgebiet von Cap Sani, wartet mit einer zeitgemäßen und freundlichen Ausstattung auf und bietet zahlreiche Sport- und Unterhaltungsmöglichkeiten.

Ausstattung: Die verschiedenen Pools ermöglichen abwechslungsreiche Entspannung ganz nach Lust und Laune. Darüber hinaus bietet das Simantro Beach Hotel einen hervorragend ausgestatteten Wellness- und Fitnessbereich. Ein privater Sandstrand lädt zum Entspannen und Wandern ein.

Zimmer: Die Zimmer verfügen über WLAN-Internetzugang (kostenlos, Balkon oder Patio sowie Fernseher, Kühlschrank, Haartrockner und Safe. Hotel- und Freizeiteinrichtungen nach Verfügbarkeit teilweise gegen Gebühr.

Reisetermin: 01. - 04.10.2020
Reisepreis pro Person im Doppelzimmer: 599 €

Mindestteilnehmerzahl: 200 vollzahlende Teilnehmer
Bei Nichterreichung der Mindestteilnehmerzahl behalten wir uns vor, die Reise bis 30 Tage vor Reisebeginn abzusagen.

Inklusivleistungen
- Charterflug mit Eurowings (oder gleichwertig) von Deutschland nach Thessaloniki und zurück in der Economy Class, mögliche Abflug-/Ankunftshäfen:
  Hin- und Rückflug ab/bis Stuttgart, Düsseldorf, München
  Hinflug ab Hamburg/Rückflug bis Hannover
  Hin- und Rückflug ab/bis Zürich (auf Anfrage)
- Transfers Flughafen - Hotel - Flughafen im klimatisierten Reisebus
- 3 Übernachtungen im 5-Sterne-Hotel Kalimera Club Simantro (Landeskategorie)
- Unterbringung in der gebuchten Zimmerkategorie
- Welcome-Drink
- 3 x Frühstück
- 1 x Abendessen in der Taverne im Hotel (01.10.2020)
- Ausflug nach Afitos (02.10.2020, vormittags)
- Berg Athos-Kreuzfahrt auf dem Piratenschiff „Menia Maria“ (02.10.2020, nachmittags/abends, inkl. Abendessen)
- Besuch der Weinkellerei „Livadiotis“ (03.10.2020, tagsüber, inkl. kleiner Snacks)
- „Chuchi Beach Abschlussparty“ im Hotel inkl. Buffet, ausgewählter Getränke von ca. 18.00 - 24.00 Uhr, Musik, Welcome-Drink und Tanzkurs Sirtaki (03.10.2020, abends)
- Örtliche, Deutsch sprechende Reiseleitung bei den Transfers und während des gesamten Aufenthaltes

Ihr Vorteil
- Zug zum Flug 2. Klasse inkl. IC- und ICE-Nutzung

Wunschleistungen pro Person

Grundprogramm
- Zuschlag Einzelzimmer 79 €

Vorprogramm (fester Termin, 27.09. - 01.10.2020)
- 4 Übernachtungen im 5-Sterne-Hotel Hotel Kalimera Club Simantro in Chalkidiki inkl. Halbpension
  (Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen, nur ab Düsseldorf und Stuttgart buchbar) 229 €
- Zuschlag Einzelzimmer 99 €

Zusatzkosten pro Person
- Bettensteuer (vor Ort zu zahlen) pro Nacht 4 €

Einreisebestimmungen für dt. Staatsbürger
Für die Einreise in Griechenland ist ein gültiger Personalausweis notwendig. Bitte beachten Sie, dass Kinder einen eigenen Ausweis für Reisen außerhalb Deutschlands benötigen. Das gilt auch für Reisen innerhalb der EU. Staatsangehörige anderer Länder wenden sich bitte an ihre zuständige Botschaft. Einreisebestimmungen können sich kurzfristig ändern. Bitte erkundigen Sie sich im Zweifelsfall vor der Abreise bei der zuständigen konsularischen Vertretung.

Reiseveranstalter:
Berge & Meer Touristik GmbH, Andréestraße 27,
56578 Rengsdorf.
Änderungen vorbehalten, maßgeblich ist die Reisebestätigung. Mit Erhalt der schriftlichen Bestätigung wird eine Anzahlung in Höhe von 25 % des Reisepreises (mindestens jedoch € 25.- pro Person) fällig. Die Restzahlung ist 30 Tage vor Reiseantritt zu leisten. Es gelten die Reisebedingungen des Veranstalters. Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie Informationen zur Pauschalreise. Diese Reise ist im Allgemeinen für Personen mit eingeschränkter Mobilität nicht geeignet.
Im Zweifel kontaktieren Sie uns vor der Buchung wegen evtl. individuellen Bedürfnissen einzelner Reisegäste.

berge & meer
Reisen. Für Entdecker.

Beachtenswerte Kochleistung in der Karlsberg-Chuchi: Ein herbstliches Maître Menü von Michael Schmidt.

➲ Es war ein Fest für die gesamte Karlsberg-Chuchi, als Michael Schmidt zum 15. November 2019 die Jury unter dem Motto „Feierlicher Herbst“ zum Rangerhebungskochen nach Homburg einlud.

Michael komponierte ein 8-gängiges, stimmiges Menü mit hervorragend ausgewählten Weinen, das seine Kochbrüder rund um die Prüfungsgänge mit großer Sorgfalt in die Praxis umsetzten:

Ein erfrischender, appetitanregend marinierter Salat „Niçoise“ mit perfekt gegartem lauwarm servierten Thunfisch stimmte mit einem Parigot rouge auf das Menü ein, gefolgt von einer samtig-cremigen Kürbissuppe, toll abgeschmeckt mit einem zarten Hirsch-Schinken und begleitet von einem fruchtig-vollmundigen Auxerrois.

Ein typisch elsässischer Tokay Pinot gris „Grand Cru Zotzenberg“ gab sich die Ehre, eine Crème brulée von der Gänseleber zu begleiten. Dass trotz der Portionsgröße alle Teller leer waren, spricht für sich; aber eine „Setzungs-Pause“ war angesagt, in der wir dem Maître-Aspiranten mit seinem Beikoch CdC Toni Fritsch bei ihren Arbeiten zusehen konnten, die sie bei vorbildlicher Ordnung am Arbeitsplatz präzise und in aller Ruhe absolvierten. Das Ergebnis überzeugte die Jury vom 1. Prüfungsgang: Sous-vide perfekt gegarter Lachs auf geschmacksintensiven enthäuteten Paprika-Streifen, dazu leichtes und locker aufgeschlagenes Karottenpürree und Kartoffel-Espuma mit dezenter, köstlicher Rieslingsauce, mit Köwerischem Laurentiuslay als passender Weinbegleitung.

Ein Calvados-Sorbet mit Apfel und erfrischendem Pfefferminz schaffte wieder Platz im Magen für den 2. Prüfungsgang: Ein in Konsistenz und Geschmack perfektes Milchkalbsfilet in einer Lauchrolle serviert, zusammen mit einer Crêpe-Rolle, gefüllt von Flusskrebsen, Champignons und fein gewürfelten Gemüsen, dazu Trüffeljus und toll konzentrierte Sauce, darüber frisch gehobelte Scheibchen vom schwarzen Trüffel, ausgezeichnet begleitet von einem fruchtigen spanischen Penalosa Crianza tinto.

Aus der Biosphären-Region Bliesgau folgte eine Variation von Ziegen- und Schaftskäse mit zweierlei Chutneys, zu welcher der spanische Rote oder ein Elsässer Gewürztraminer als Begleiter zur Auswahl standen.

Mit einem Dessert-Feuerwerk aus zweierlei Schokoladen- Ganache und weißem Kaffee-Eis überzeugte Michael Schmidt die Jury, bestehend aus OO Alexis Schmelzer, CL Wolfgang Vogelgesang und LK Gerhard Blumenröther, dass er nicht nur die Zubereitung von Fisch und Fleisch, sondern auch die hohe Kunst der Dessert Creationen beherrscht.

In seiner Laudation führte LK Gerhard Blumenröther aus, dass dies nicht nur die letzte Maître Prüfung in seiner Amtszeit als Landeskanzler war, sondern auch eine der allerbesten der letzten 20 Jahre, was sich auch

in der Prüfungsnote niederschlug.

OO Alexis Schmelzer überreichte dem frisch gebackenen Maître feierlich die Ernennungs-Urkunde und LK Gerhard Blumenröther schmückte ihn mit dem Hummer am gelben Bande.

Ein kräftiger Schluck Champagner aus dem großen Löffel des Landeskanzlers, gereicht von CL GMdC Wolfgang Vogelgesang, der stolz sein kann auf die tolle Leistung seiner Homburger Kochbrüder, beschloss dieses „kulinarische Highlight“ im brüderlichen Kreise.

Gerhard Blumenröther

Neue Chuchi Saarbrücken ist auf einem sehr guten Weg

➲ Die nach Auflösung der Chuchi Saarbrücken vor 4 Jahren erfolgte Neugründung ist auf gutem Wege: Mit MdC Ulrich Alt als Chuchi-Leiter (auf dem Foto 1. v.l.) haben sich inzwischen 7 kochbegeisterte Männer zusammengefunden, die sich mit Erfolg bereits an anspruchsvolle Rezepte wagen.
Bei einem Abschiedsessen für den scheidenden Landeskanzler Gerhard Blumenröther überraschten die Brüder mit einem ausgezeichnet schmeckenden, gut gehopftem selbst gebrauten Bier und einem Menü von Rote-Beete-Carpaccio mit Feldsalat, Ziegenkäse und Passionsfrucht, delikat und Appetit anregend, gefolgt von einer gehaltvollen mediterranen Fischsuppe, alsdann geschmorte Kalbsbäckchen an Sellerie-Püree, und zum Abschluss Kokosmilchreis mit Mango und süßer Pesto. Dazu ausgewählte, passende Weine. So tritt diese sympathische Kochrunde mit Stolz in die Fußstapfen der traditionsreichen Chuchi Saarbrücken von 1964.

In Ulm und um Ulm und um Ulm herum

Liebe Kochbrüder,

über diesen Zungenbrecher hinaus hat Ulm noch mehr zu bieten, sicher kennt Ihr alle

- *die Geschichte vom Ulmer Spatz*
- *den Flugversuch von Albrecht Ludwig Berblinger über die Donau im Jahr 1811*
- *Albert Einstein ist hier geboren, ebenso Hildegard Knef*

All das ist jedoch nichts im Vergleich zum diesjährigen Wahlgroßrat am 22. und 23. Mai in Ulm. Der Termin für den Wahlgroßrat ist bereits in Eurem Terminkalender vermerkt? Wenn noch nicht, dann eben jetzt!
Ihr werdet das Wahrzeichen von Ulm, das Ulmer Münster, einmal aus einer anderen Perspektive kennenlernen, dazu noch vieles mehr.
Für uns Kochbrüder angenehm, alle Orte sind fußläufig auf kurzen Wegen erreichbar. Mehr dazu im kommenden Hummer.

Auf Euren Besuch freuen sich die Ordensprovinz Württemberg und alle Kochbrüder.

Neuer Grand Maître der Romäus-Chuchi Villingen

➲ Roland Besch, seit über 20 Jahren Mitglied der Romäus-Chuchi Villingen, vormals langjähriger Chuchileiter, hat die zeitlichen Freiräume seines Ruhestandes genutzt, sich am 28. September 2019 der lange anstehenden Prüfung zum Grand Maître zu stellen. In den Räumen der „Gusto Marie“, einer Lehr- und Präsentationsküche unter dem Dach des Einrichtungsplaners Bliestle in Villingen, versammelte sich die teils von weit her angereiste Jury, bestehend aus VGK Axel „Aki“ Müller, GA Willy Keeren, MD Thomas Schmidhuber, den Ordensoberen Dr. Christoph Jung, Alexis Schmelzer und Christof Straub sowie dem LK der Ordensprovinz Schwarzwald-Bodensee Dr. Jürgen Becker, gespannt auf das im Vorfeld liebevoll beschriebene und in Heftform vorgelegte Prüfungsmenu. Beeindruckend war eingangs schon die geschmackvoll dekorierte Tafel und die kreativ gestaltete Menukarte!

Nach dem obligatorischen Begrüßungs-Champagner wurden Schwarzwald-Tapas gereicht: Pfifferling-Terrine mit Forrellenmousse unter einem Crunch aus Schwarzwälder Schinken, gefolgt von Garnele in der Avocado-Roulade, einem Pot au feu mit sot l'y laisse, Kartoffelpurree, Spinat und anschließend einer Steinpilzlasagne mit Petersilienschaum. Als Fischgang bot Roland ein Rotbarbenfilet mit Pulpo auf schwarzem Risotto mit Safransauce. Der Hauptgang: Rehrücken-Crepinette auf einem gebratenen Serviettenknödel mit Barolo-Pfeffersauce (nach einer Idee von Dieter Müller). Bouchon de Chèvre mit Trauben-Senf-Sorbet und einer pikanten Orangen-Basilikumsauce leiteten zum finalen Dessert über: Calvados-Apfel-Parfait, Butterstreusel und Kardamon-Zabaione.

Jeder einzelne Gang war ein geschmackliches Erlebnis, hervorragend präsentiert im Team mit Fabian Messmer, MdC (Beikoch) und seinem Vater Roland Messmer, MdC (Service).

Die begleitenden Weine (empfohlen vom Weinhaus Hess aus Schwenningen) liessen keine Wünsche offen und so kam die Jury am Ende des Menus nach nur kurzer Beratung einstimmig zu dem Ergebnis, dass Roland Besch ein würdiger neuer Träger des grünen Bandes und damit in den Rang eines Grand Maître der Chuchi zu erheben sei. Urkunde und Band wurden auf der windigen, sonnenbeschienenen Terrasse des Gusto Marie überreicht und mit dem traditionellen Löffeltrunk konnte Roland, erschöpft und stolz, die herzlichen Glückwünsche aller Anwesenden entgegennehmen.

Markus Großelohmann neuer MdC der Chuchi Leingarten

➲ Am 7. Juni 2019 war in der Chuchi Leingarten mal wieder Prüfungsalarm. Markus – langjähriges Mitglied der Chuchi Leingarten wagte sich an die längst überfällige MdC-Prüfung. Hoher Besuch hatte sich angekündigt in Person von Majordomus Thomas Schmidhuber und Landeskanzler Bernd Britzelmayer, zusammen mit Hermann Warth (GMdC) und Chuchileiter Wolfgang Schäl (MdC) bildeten sie die Prüfungskommission.
Markus hatte folgendes Menü ersonnen:

*

In Lardo gebratener grüner Spargel auf Blumenkohl-Wildpfirsich-Mus.
Dazu einen Wolfberger Cremant d'Alsace Brut

*

Gegrillte Mango mit süß-scharfen Currygarnelen – dazu einen Grauen Burgunder der Kellerei Sturz in Cleebronn

*

Klare Spargelsuppe mit Schinkenknödeln & Estragon

Zander-Lachs-Roulade mit Calamari und Oliven – dazu einen Riesling Kabinett aus der WG in Flein

*

Perlhuhnbrust auf weißer Gewürzsauce – dazu einen Trollinger Kabinett aus dem Holzfass / Weingut Landesvatter

*

Rhabarber-Tartelettes mit Meringue und Himbeereis – Liköre vom Weingut Landesvatter

*

Gegrillte Mango mit Currygarnelen

Zander-Lachs-Roulade mit Calamari und Oliven

Rhabarber-Tartelettes mit Meringue und Himbeereis

Markus und Beikoch Eberhard werkelten entspannt in der Küche – die Juroren nahmen an der festlich geschmückten Tafel platz – als erster Gang wurde in Lardo gebratener grüner Spargel auf Blumenkohl-Wildpfirsich-Mus aufgetragen. Spargel perfekt gegart, fein unterstützt durch die italienische Specksorte und dem toll abschmeckten Blumenkohl – ein verheißungsvoller Auftakt.
Die gegrillten Mangos mit den süß-scharfen Garnelen im Anschluß, ebenfalls mit ausgezeichneter Balance zwischen Süße und Schärfe – eine sehr interessante Variante der Garnelen-Zubereitung – man war beeindruckt.
Die Suppe (heiß serviert), schöner Spargelgeschmack, die Einlage aus kleinen Schinkenknödeln – handwerklich gut gearbeitet – geschmacklich und optisch perfekt.
Es folgte das kulinarische Highlight des Menüs: eine sensationelle Zander-Lachs-Roulade, begleitet von Calamari und Oliven, die ganz hervorragend miteinander korrespondierten.
Nach der Perlhuhnbrust mit weißer Gewürzsauce (sehr zart, auf den Punkt gegart) und den Rhabarber-Tartelettes (eine süße Verführung) waren sich die Juroren einig – ein tolles Menü – alles just in time – die Weine zu den einzelnen Gängen gut gewählt – Markus hatte sich die hohe Würde eines Maître de Chuchi mit Bravour erkocht.
Thomas Schmidhuber und Bernd Britzelmayer gratulierten – natürlich mußte Markus aus dem Löffel trinken und mit Überreichung der Urkunde und dem gelben Band

Markus und Eberhard bei der Arbeit

Der Löffeltrunk vom Chuchileiter Wolfgang Schäl dargereicht

Thomas Schmidhuber und Bernd Britzelmayer gratulieren

mit Hummer ist der neue Rang für jeden ersichtlich gebührend dokumentiert.
Ganz herzlichen Glückwunsch auch nochmals von allen Kochbrüdern!

Jürgen Katz / MdC

Aus dem Chuchileben der Chuchi Wormatia Worms

➲ Es war uns schon peinlich, unserem Ehrenmitglied Soßen-Willi und mir, dass wir ins Elsaß fahren mussten, um Foie Gras und andere Leckereien zu besorgen, Essen zu gehen und bei einem Winzer einen schönen Gewürztraminer für die Vorspeise zu kaufen.
Und freitags zusammen mit CL Hans dann den ganzen Tag Einkauf. Und das nur, weil wir unserer liebsten Verpflichtung nachkommen wollten: unsere Damen bekochen!
Und so trafen sich die Brüder Anfang November, mehr oder weniger zeitig eintreffend, ab 14:00 Uhr in unserem Kochdomizil. Marica und Hanne übernahmen die Tischdeko und wir warfen die Öfen an. Immerhin waren 30 Personen zum Essen gemeldet.

CL Hans begrüßte um 20:00 Uhr unsere Damen und wir eröffneten den Abend mit Champagne „Rosé de Réserve 1er Cru“ Magnum aus dem Hause Tribaut Hautvilliers. Diesen Champagner hatten wir in weiser Voraussicht bereits bei unserem diesjährigen Chuchiausflug nach Epernay für diesen Abend mitgebracht.
Als Amuse reichten wir dann dazu: einen Löffel mit gedünstetem Wirsing, mit etwas Zimt abgeschmeckt, darauf auf der Haut gebratene Wachtelbrust und ein Wachtelspiegelei sowie einen zweiten Löffel mit einem Parmesanschaum und geräucherter Entenbrust.
Am Tisch servierten wir den ersten Gang: Es gab Feines von der Foie Gras de Canard, begleitet von einem Vin d‘Alsace 2015 „Gewürztraminer Musculus“.
Es folgte eine Kombi von Pulpo Salat und Tatar vom Thun mit Avocado und als Getränk „Weißburgunder 2018“ von unserem Kochbruder und Winzer Heinz Spohr.
Als dritten Gang servierten wir Lachs „Asia Style“ auf einem Erbsen-Kokos-Püree und einem Kokosmilch-Wasabi Schaum. Diesen Gang begleitete ein kräftiger Grauer Burgunder 2018 „Buntsandstein“ von unserem Freund und Gönner Jürgen Lergenmüller. Ein Sorbet von Grapefruit und Orange, aufgefüllt mit „Margrit Spätburgunder Brut Sekt Premium“, von Dr. von Bassermann-Jordan,

bereitete unsere Gesellschaft auf den folgenden Hauptgang vor: Rinderfilet Sous vide gegart, Steinpilze, gegrillter Hokaido und Stampf von Kartoffel und Pastinaken, dazu eine Steinpilzsoße. Auch bei diesem Gang griffen wir auf einen Lergenmüller Wein zurück: „Merlot Roter Lehm“ 2017.
Millefeuille mit Himbeeren, Limonensorbet und weitere Leckereien nach Art von Soßen-Willi – mit diesem Dessert beschlossen wir das

Essen. Die Damen waren zufrieden und betonten, es habe hervorragend geschmeckt. Eingeladen hatten wir auch unseren Hausherren und zwei neue Bewerber mit Ihren Damen um die „Chemie“ zu testen.
Mit dem Versuch, die Weinreste zu vernichten (was nicht gelang) endete die Nacht um 2:30 Uhr für die Letzten und zwang uns am Sonntagmorgen zu einer Aufräumaktion.
Ein schöner Abend – nun sind wir für das nächste halbe Jahr in unserer Männerrunde wieder für uns.

MdC Bernd Harbauer

Nachruf

Hans Wirnshofer GMdC – Ehrenbürger der Gemeinde Ketsch.

***29.12.1942 † 27.01.2020**

Wir nehmen Abschied von unserem Freund und Kochbruder Hans Wirnshofer, mit dem wir viele schöne Stunden und Kochabende verbringen durften. Wir danken ihm, dass er seine hervorragenden Kochkünste mit uns geteilt und seine Erfahrungen an uns weitergegeben hat. Mit seiner Kochleidenschaft hat er viele schöne Abende gestaltet. Seinem Einsatz, das Kochen im Grünen hier in Ketsch fest zu verankern, ist es zu verdanken, dass dieses Fest eine bedeutende Größe in unserem Clubleben geworden ist.

In unseren Herzen und unserer Erinnerung wird er weiterhin bei uns sein. Unsere Gedanken sind auch bei seiner Familie, der wir unser inniges Mitgefühl und unsere tiefe Trauer bekunden.

Wir wünschen ihnen die Kraft, um den schweren Verlust zu ertragen.

Enderle-Chuchi Ketsch. – CL Maximilian Schwab, Rainer Limmer

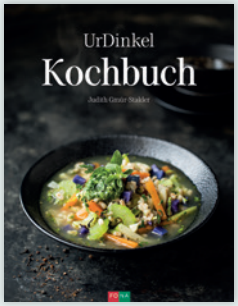
Fortsetzung der Gold-Titel aus dem letzten HUMMER.

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 für 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!

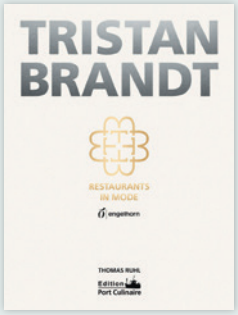
Ihr Helmut Weber

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.



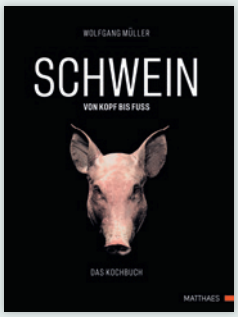
UrDinkel Kochbuch

Ein sehr schönes Buch mit interessanten Rezepten, dazu zeitgemäße, neue Ideen für die Alltagsküche. Die umfassende Einleitung vermittelt viel Wissen über Getreide, Herkunft, Anbau, Entwicklung etc. Die Rezepte, beginnend mit dem Frühstück, vermitteln immer neue Anregungen, die Zutatenangaben sind exakt, die Zubereitung umfassend beschrieben. Dinkel für alle Gelegenheiten – sogar bei Getränken, nichts fehlt!
Autor: Judith Gmür-Stalder, Fotos: Anna Schramek-Schneider: UrDinkel Kochbuch, 176 S., FONA Verlag, 24,90 Euro



Tristan Brandt

Dem Leser erschließt sich schon bei den ersten Seiten die außergewöhnliche Intention des Autors. Tristan Brandt ist der Kopf der fünf eigenständig agierenden Restaurants in den Engelhorn Kaufhäusern. Die Rezepte sowohl aus der Sterne- als auch der Bistroküche sind vielversprechend. Sämtliche Gerichte sind entsprechend der gewählten Restaurantkategorie ausführlich beschrieben, erfordern ausreichendes Fachwissen und beim Einkauf nach einem gut sortierten Lebensmittelfachhandel.
Autor: Tristan Brandt, Fotos: Thomas Ruhl: Tristan Brandt Restaurants in Mode, 284 S., Edition Port Culinaire, 69,00 Euro.



Schwein – von Kopf bis Fuss

„Schweinegut!" Dieses wertvolle Buch ist sehr gut gestaltet und äußerst informativ. Auch wenn vielleicht nicht jeder alles mag und isst, was angeboten wird, ist es doch ein gelungener Rundumblick zu respektvollem und nachhaltigen Umgang mit dem Tier als genießbares Liebewesen. Neben den teils sehr ungewöhnlichen Rezept-Kombinationen wird aber auch z. B. die traditionelle Herstellung verschiedenster Schinken erklärt. Durch die vielfältigen Anregungen, Rezepte und Tipps generiert dieses Werk einen hohen Wert für jeden, der verantwortungsvoll mit Fleisch umgeht und genießt!
Autor: Wolfgang Müller, Fotos: Florian Bolk: Schwein – von Kopf bis Fuss Das Kochbuch, 256 S., Matthaes Verlag, 79,90 Euro

Bau.Steine

Christian Baus Küche wird hier perfekt in Szene gesetzt – ein großartig gemachtes, sehr ausführlich und korrekt beschriebenes Buch. Insgesamt gesehen ist dies ein eigenständiges, vom Zeitgeist her gesehen, ein sicher einmaliges Werk eines der besten Köche des Landes. Ein echter „Baustein" der deutschen Küchengeschichte! Absolute Profirezepturen – deshalb sicherlich eine Quelle der Inspiration.
Autoren: Christian Bau, Dr. Christoph Wirtz: bau.steine, 360 S., Matthaes Verlag, 79,90 Euro

Törtchen

Bernd Siefert möchte zu einer Aufbruchsstimmung in der Patisserie und bei den Konditoren einladen. Kuchen und Törtchen sieht er als eine der letzten Bastionen der Confiseure. Kleinere Formen sind heute gefragt. So wird aus der Torte ein Törtchen und aus dem Kuchen ein Tartelette. Außer den hervorragenden Rezept-Kreationen kann man viele Anregungen entdecken. Sehr schöne Bilder, fachlich-perfekte Erklärungen aller Einzel-Steps geben Profis und Semiprofis klare, verständliche Umsetzungshilfen. Ein Spitzenbuch – perfekt in Design und Inhalt.
Autoren: Bernd Siefert u. a., Fotos: Matthias Hoffmann: Törtchen, Kunstvolle Konditorei im Kleinformat, 240 S., Matthaes Verlag, 79,90 Euro

Das Kochbuch mit den wohl besten Ölen der Welt

Was können wir in unserem Alltag alles mit den verschiedenen kalt gepressten Ölen zubereiten? Su Vössing gibt in ihrem Buch darauf eine großartige Antwort mit ihren Rezepten, umgesetzt in einer unverbrauchten und ungewöhnlichen Bildsprache. Die Fotografien dienen dem Leser als Referenzvorlage, denn die Speisen wurden warm angerichtet und ohne Zuhilfenahme künstlicher Zusätze von Bui Vössing fotografiert. Ergebnis: ein außergewöhnliches Buch.
Autoren: Su Vössing, Bui Vössing, Fotos: Bui Vössing: Das Kochbuch mit den wohl besten Ölen der Welt, 224 S., Su Vössing GmbH, 39,00 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® 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