



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 2 | März | April 2020



 **Wilfried Neudecker GMdC
aus Lampertheim bei der
Küchenschlacht dabei!**

 **Rückblick eines Landeskanzlers
auf 45 Jahre CC**

 **Aus den Chuchis**



Entrecôte „Café de Paris“: Rezept auf Seite 2



Das Titelrezept: Entrecôte „Café de Paris“

Zutaten für 4 Personen

3 Schalotten
1 El Kapern
5 Sardellenfilets
1 Tl Madras Curry mild
2 cl Weinbrand
1 EL Estragon, gerebelt
5 Stiele Petersilie, fein gehackt
2 Tl Dijonsenf original
Salz, Pfeffer

Ca. 800 Gramm Entrecôte
300 g weiche Butter
Olivenöl

Zubereitung

Die Schalotten fein hacken. Kapern und Sardellenfilets kalt abspülen, trockentupfen und ebenfalls fein hacken. Schalotten in ca. 20 Gramm Butter hellbraun anschwitzen. Kapern, Sardellen und Currypulver zugeben und anrösten. Mit dem Weinbrand ablöschen und einkochen lassen. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Estragon, Petersilie und Senf einarbeiten. Die restlichen 280 Gramm weiche Butter mit dem Handrührer cremig aufschlagen. Die Schalottenmischung unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die „Café de

Paris“-Butter in Klarsichtfolie zu einer Rolle formen und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Das Entrecôte mit Salz, Pfeffer und Olivenöl einreiben. In der heißen Pfanne von beiden Seiten 2 Minuten hart anbraten. Backofen auf 170 Grad vorheizen, das Entrecôte auf der mittleren Schiene 8 Minuten garen. Herausnehmen, ca. 3 Minuten ruhen lassen und mit der „Café de Paris“-Butter servieren.

Als Beilage Topinambur-Stampf reichen.

Guten Appetit!



Das „Entrecôte Café de Paris“, so genannt nach der Zubereitung mit einer Buttermischung, die ihren Ursprung im so benannten Café de Paris in Genf hat. Die Sauce wurde dort erstmals in den 1940er Jahren populär gemacht. Damals gehörte es Arthur-François (Freddy) Dumont, und das Entrecôte Café de Paris bleibt die Spezialität des Restaurants. Man schreibt dort den Ursprung der Sauce Herrn Dumonts Schwiegervater Herrn Boubier zu. (chezboubier.com)



Liebe Brüder,



wie sich die Zeiten ändern: Im ersten Hummer diesen Jahres haben wir noch unserer Freude über die kommenden Veranstaltungen Ausdruck verliehen. Jetzt mussten wir den Grossrat absagen, Prüfungen und Kochabende fallen aus, und wir haben kaum noch direkte Kontakte. Das ist alles sehr bedrückend! Seien wir aber guter Dinge, dass diese Zeit möglichst schnell vorbei geht und wir alle gesund bleiben oder wieder werden.

Bis dahin kümmert Euch auch um Eure älteren Kochbrüder, sei es durch Unterstützung beim Einkauf oder auch nur durch Telefonate. Ich bin sicher, jeder freut sich darüber.

Die Reisezamitage aus Anlass des 60ten Geburtstages unseres CC-Clubs wird derzeit nicht in Frage gestellt, sodass uns hoffentlich doch noch ein tolles und fröhliches Highlight dieses Jahr erwartet.

Sobald die derzeitige Lage sich klärt, werden wir auch unseren Grossrat nachholen.

Liebe Brüder, kocht zu hause für Eure Lieben und versucht, die Entschleunigung zu genießen.

Ich hoffe, dass Ihr alle gesund bleibt und wir uns nach dieser schweren Zeit fröhlich und gesund wiedersehen.

Euer Robert

Liebe Brüder,

unser schöner „Club kochender Männer“ begeht in diesem Jahr seinen 60ten Geburtstag. Das ist natürlich ein Grund zum Feiern. Besonders für die „Altvorderen“, die sich gerne an tolle Feste „in der guten alten Zeit“ erinnern.

Aber wie soll denn ein gebührendes Geburtstagsfest aussehen? Zumal in Zeiten der Corona-Pandemie, in der nicht einmal normale Kochabende durchgeführt werden können? Wir werden unserem CC-Club und seinen Mitgliedern deshalb zum

Geburtstag Erinnerungen schenken und in den nächsten HUMMER-Ausgaben Beiträge von Kochbrüdern veröffentlichen, die schöne, kurze und knackige Geschichten authentisch zu erzählen haben. Möglichst auch mit digitalem Bildmaterial. Dann kann sich jeder von Euch beim Lesen einer Kurzgeschichte ein „Gläschen“ auf den Geburtstag des CC-Clubs zu Gemüte führen!

Ich freue mich auf eine rege Beteiligung und über – bitte – lustige „Kurzgeschichten“ (etwa eine halbe

Seite DIN A 4) und keine „Romane“. Wir wollen mit dieser Serie ganz bewusst keine lückenlose Dokumentation des Clubs zeichnen. Schließlich wollen wir nicht die Asche in die Zukunft tragen, sondern das Feuer!

In diesem Sinne: lasst in diesen Zeiten nicht das Feuer der Begeisterung für unser schönes Hobby erlöschen, zeigt Euren Damen, was kochende Männer „drauf haben“, jetzt ist die Zeit, am heimischen Herd zu zaubern. Es kommen auch wieder bessere Zeiten, ganz bestimmt!



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.



Chuchi Singen hat neuen Grand Maître

➔ Einen langen, langen Anlauf hat unser lieber Kochbruder Axel-Michael Kornmayer genommen. Seit 1977 ist er Mitglied der Chuchi Singen, ein echtes Urgestein also.

Im Jahr 1983 machte er seinen Chef de Chuchi, 3 Jahre später schon seinen Maître. Dann dauerte es und dauerte es, aber endlich sprang er und erkochte sich am 1. Februar 2020 seinen Grand Maître de Chuchi. Aber alles der Reihenfolge nach. Pünktlich um 13.00 Uhr traf sich die Prüfungsjury bestehend aus unserem VGK Aki Müller, MD Thomas Schmidhuber, den Ordensoberen Christoph Jung, Alexis Schmelzer und Christof Straub sowie GMdC Joseph Henneberger und LK Jürgen Becker in privater Atmosphäre im Hause des Prüflings. Mit seinem Beikoch Florian Renz hatte sich unser Axel hervorragend vorbereitet und servierte uns als Amuse eine gebeizte Kalbszunge sowie als



ser konnte ein solches Gericht nicht gelingen. Dazu wurde nochmals der schon zuvor servierte Lugana gereicht, der auch zu diesem Gang hervorragend mundete.

Für den Fischgang wählte Axel einen wilden Steinbutt aus dem Nordatlantik aus. In einer exzellenten Krustentiersauce, die große Anerkennung fand, wurde ein leider minimal zu lange gegarter, aber dank der Qualität immer noch hervorragend schmeckender Steinbutt auf einem Bett von gedünstetem Blattspinat gereicht. Dazu schenkte Axel einen Champagne Maxim aus, dessen aromatische, leicht süßliche Note den Fischgang wunderbar ergänzte. Trotz des leichten Mangels wurden auch hier aufgrund der stimmigen Aromatik hohe Punktzahlen vergeben.

Weiter ging es mit einem echten Klassiker. Gebratenes Kalbsbries mit Hummer und Steinpilzen an einem kleinen Blattsalat stand als nächstes auf der Karte. Ausgezeichnete Produktqualität und eine gelungene Zubereitung ergaben einen harmonischen und wohlschmeckenden Zwischengang. Dazu wählte Axel einen wunderbaren Rosé aus der Provence, Château Sainte-Marguerite, Symphonie Cru Classé. Als fünften Gang durfte die Jury eine Brust von der Bresse Taube be-



spontane Zugabe noch einen ebenfalls wunderbar gebeizten Skrei. Dazu kredenzte Axel einen Crémant rosé vom Weingut von Bodman am Bodensee. Nach diesem wohlschmeckenden Auftakt begab sich die Jury an den festlich eingedeckten Tisch.

Neben dem Amuse wurden 7 Gänge zur Wertung eingereicht, so dass es keine Probleme mit der Auswahl geben konnte. Gestartet wurden die Wertungsgänge mit einer Sülze von edlen Bodenseefischen und Flusskrebsen an Thai-Spargel und Lachskaviar. Schon die Komposition auf den Tellern ließ hohes Niveau erahnen. Die etwas zurückhaltend gewürzte Sülze bestehend aus Lachsforellen-, Zander- und Welsfilet. Mit den Flusskrebsen in Verbindung mit dem aromatischen Forellenkaviar wurde alles zu einem harmonischen Ganzen. Unterstützt wurde der Genuss von einem Lugana Tre Sorelle DOC vom Gardasee. Ein sehr gelungener Anfang der schon gleich mit hohen Noten bewertet wurde. Als nächsten Gang servierte uns Axel eine Suppe von der Jakobsmuschel mit Safranfäden. Auf den Punkt gegarte Jakobsmuscheln wurden von einer würzigen Suppe mit einem dezenten Aroma aus Wurzelgemüsen und Safran umschlossen. Bes-



werten. Großes Können war gefragt, um die Taubenbrust im idealen Gargrad zu servieren. Wie es dann häufig der Fall ist, konnte sich die Jury kein eindeutiges Votum zulegen. Was für den Einen richtig auf den Punkt war, könnte für den Anderen noch etwas blutiger sein. Aber das Morchelrisotto und die famose Ingwersauce brachte alle zum Schwärmen. Ja Saucen machen das kann unser Axel. Der dazu ausgeschenkte Champagne Rosé aus dem Hause Ruinart vervollständigte das Geschmackserlebnis.



GMdC Wilfried Neudecker von der Chuchi Lampertheim bei ZDF Küchenschlacht

Zum Hauptgang erlegte Axel höchst selbst das benötigte Wildbret. Ein zarter Rücken vom Schmalreh im Brikteig wurde mit Apfelfrotkohl und einer wieder gelungenen Wachholderrahmsauce serviert. Hervorragend den Punkt gegarter Rücken umhüllt mit feinen Wirsingblättern in einer dünnen Teigtasche fand große Anerkennung bei der Jury. Dass bei der Rezeptur der Apfel im Rotkohl fehlte, nicht aber im Gericht, konnte leicht schmunzelnd vernachlässigt werden. Als passenden Rotwein schenkte Axel einen gereiften Tiganello aus dem Hause Antinori aus, der harmonisch den Gang begleitete. Das abschließende Dessert bestand aus einem Duett von der Williamsbirne und der Feige in Honig pochirt, mit einem Nougat-Thymian-Eis. Kurz kam leichte Panik auf, als die Eismaschine ih-



ren Dienst verweigerte. Aber mittels Eis und Salz und dank Florians starken Oberarmen konnte per Hand ein cremiges Eis auf rustikale Art und Weise erzeugt werden. Ein wunderbarer Genuss war es die beiden Früchte mit dem süß-herben Eis im Mund verschmelzen zu lassen. Zum krönenden Abschluss gab es nichts Geringeres als einen Champagne Cuveé Dom Perignon. Die anschließende Auswertung der erreichten Punkte ließ keinen Zweifel zu, dass Axel-Michael Kornmayer die Prüfung bestanden hat und würdig ist das grüne Band zu tragen. Aki Müller hielt eine launige Laudatio, die viele lobende Worte aber auch kleine Kritikpunkte auf höchstem Niveau nicht ausließ. LK Jürgen Becker verlies die Urkunde und OO Christoph Jung band dem neuen Grand Maître das grüne Band um.

Nach dem obligatorischen Löffeltrunk aus feinstem Familiensilber feierten alle die gelungene Prüfung bei einem fröhlichen Umtrunk.

Seit 14. Januar 2008, also seit zwölf Jahren, hat die Kochshow „Die Küchenschlacht“ einen festen Sendeplatz im ZDF. Das Konzept hat sich seit Beginn der Sendung, die in Hamburg gedreht wird, kaum verändert. Immerhin schalten seither täglich rund eine Million Zuschauer ein. Eine Woche lang treten sechs Hobbyköche gegeneinander an. Ein bekannter Spitzenkoch steht den Kandidaten für die jeweilige Woche mit Rat und Tat zur Seite. Am Ende jeder Folge scheidet ein Teilnehmer durch das Urteil eines weiteren Profis aus, bis am Freitag ein Wochensieger gekürt wird.

Bei der „Küchenschlacht“, müssen die Kandidaten ihr Gericht in 35 Minuten auf den Tisch bringen. Eine Folge wird an einem Stück „durchgedreht“. Das bedeutet, es gibt weder mehrere Anläufe noch eine Wiederholung, wenn etwas schief läuft. Es gibt auch kein „Probekochen“ oder ähnliches vor der Sendung. Die Kandidaten erhalten lediglich eine Kücheneinweisung, damit sie wissen, wo ihre bestellten Zutaten zu finden sind und um sich mit dem Herd und den geordneten Geräten vertraut zu machen.

Und wieder einmal kocht er mit: GMdC Wilfried Neudecker, Kochbruder der Chuchi „Lampertheimer Spargelrunde“



und Ehrenmitglied der Chuchi Wormatia. Begleitet wurde er von einigen Kochbrüdern.

Zahlreiche Sterneköche rotieren dabei als Juroren beziehungsweise Moderatoren der „Küchenschlacht“. Als Moderator begleitete Alfons Schuhbeck diese Woche die Kandidaten. Und Wilfried musste sich mit ihm mehrfach auseinandersetzen. Alleine dies ist sehenswert. Und Willi sowie sein Chuchileiter Bernd Müller haben große Reklame für unseren Club gemacht.



Als Juroren fallen zusätzlich renommierte Köchinnen und Köche das Urteil über die Gerichte: bei Wilfried war es u.a.: die Schweizer Köchin Meta Hildebrand.

Cornelia Poletto, Andreas C. Studer, Stefan Marquard, Ralf Zacherl, Martin Baudrexel, Johann Lafer u.v.a. sind ebenfalls oft in der Sendung aktiv.

Wie man hörte, hat Willi gut gekocht. Kam er weiter? Das darf er leider nicht sagen. In der Osterwoche wird man es erfahren, da wird die Sendung im ZDF gezeigt.

*Chuchi Wormatia;
MdC Bernd Harbauer,*

Neues aus der Chuchi Melle Grönegau

➔ Nach einer Prüfungsschwemme im Jahr 2018 (3 CdC und 1 MdC von 9 aktiven Mitgliedern) stellte sich im Oktober 2019 unser Bruder Kristiaan der Aufgabe der Maître-Prüfung – und das nur 15 Monate nach der CdC-Prüfung.

Unser Domizil präsentierte sich dieses Mal im Baustellen-Industrielook, aber mit funktionierender Küche und Mobiliar. Doch das schreckte Kristiaans Prüfer VGK Uli Kampmeier, LK Weser-Ems/Bremen Christian Holz und CL Uwe Dütscher nicht ab. Schließlich galt es, das Können unseres Bruders Kristiaan zu beurteilen. Ein Abend und ein Menu, die den Prüfling und die Kochbrüder nicht nur einmal ins Schwitzen



Der erste Prüfungsgang (zweiter Gang im Menü) „Suppe von der roten Zwiebel mit Gruyère Espuma und Kerbelcrouton“ wurde zur modernen und neuen Interpretation eines Küchenklassikers mit dem ansonsten kaum essbaren Käsecrouton. Hier jedoch von Kristiaan perfekt umgesetzt und mit einer feinen



mit Steinpilzfüllung an Portweinjus, Kartoffelbaumkuchen, Karottenchips, Balsamico-Rosenkohl und Pastinakenpüree“ präsentierte viele Kochtechniken, Texturen und Aromen. Einzig der Fleischgeschmack des Ochsenchwanzes war den Prüfern ein kritisches Wort wert und ein erleichterter Kristiaan konnte seine Anspannung mit einem guten Glas Cabernet Sauvignon namens Barbanera Vecciano Toscana IGT aus der Toscana von 2015 fallen lassen.



Den Abschluss machte die „Dekonstruierte Schwarzwälder-Kirschtorte“ aus Sahne-, Schokoladen- und Kirschvariationen. Schokosponge, Kirschkaviar und Kirschstaub, Sahnesphären sowie Sahne-Marscaponeeis, um nur einige Variationen



brachten. Dennoch ließ der Prüfling sich nicht von seinem Vorhaben abbringen – auch nicht, als sein Beikoch Rüdiger beim Umbau des Amuse Gueules, nur Sekunden vor dem Service, sein sorgfältiges Arbeitstempo beibehielt oder Espumafaschen ihren Inhalt lieber behalten als freigeben wollten. Eine sehr gute Planung, nebst Briefing der Kochbrüder, ließen diesen Abend und das Menü gelingen.

Mit dem Amuse Gueule aus Rauchfischvariationen waren das Entrée und das erste Lob von Uli Kampmeier der erste Schritt in Richtung Ziel. Kristiaans Motto von Goethe „Essen soll zuerst das Auge erfreuen, dann den Magen“ sollte sich verwirklichen.

Der erste Gang des Menüs von unserem neusten Kochbruder Marko war die „Beete-Ziegenkäse-Terrine mit Orangen vinaigrette“, begleitet von einem Poggio Le Volpi Roma Bianco DOC aus dem Latium von 2017.

Säure-Süße ein Genuss. Nun folgten die „Entenravioli auf Spinatbett mit Topinambur“ mit einem sehr runden Poggiarello Perticato Beatrice Quadri IGT aus der Emilia Romagna von 2017, gekocht von den Brüdern Basti und Thomas.

Kristiaans Fischgang sollte ein „Confierter Wildlachs mit Selleriepüree, Kaiserschoten und Zitronengras-Kokoschaum“ sein. Auch diesen Gang durfte der Prüfling äußerst positiv für sich verbuchen. Besonders die feine Abstimmung der Kaiserschoten und der Garpunkt des Wildlachs fanden die Anerkennung der Prüfer. Perfekt dazu ausgesucht der Kranach Gewürztraminer vom Weingut Skoff, Österreich von 2017.

Um die Geschmacksknospen auf ein neues Erlebnis einzustimmen folgte ein erfrischend herbes „Apfelquittensorbet“ von Beikoch Rüdiger.

Mit dem Hauptgang sollte dem Prüfling nochmal sein ganzes Können abverlangt werden. Der „Falsche Ochsenchwanz



zu nennen. Insgesamt neun Komponenten brachten die Kochbrüder Frank und Nico auf die Teller. Dazu ein Tawny Port 20 Years, Graham's Port Lodge, der einen gelungenen Schlusspunkt setzte.

Nach kurzer Beratung verkündete das Prüfungskomitee, unter dem Vorsitz von Uli Kampmeier, ihr Urteil in einer launigen Laudatio und ließ Kristiaan zum Löffeltrunk niederknien. Als Maître de Chuchi erhob er sich, nachdem er den Löffel restlos geleert hatte. Ein strahlender Maître durfte in den Glückwünschen der Brüder und Prüfer schwelgen und war sicherlich überglücklich.



Verdeckte Champagner-Probe in 2 Flights bei der Chuchi Vlotho

➔ Die Kochbrüder der Chuchi Vlotho haben ihren Februar-Kochabend diesem edlen Getränk gewidmet. Wer aber glaubt, dass deswegen das Essen im Niveau den ausgewählten Champagnern nachstand... weit gefehlt! Lediglich die Zubereitung ist ausnahmsweise einfacher ausgefallen.

Den edlen Getränken stellten die Vlothoer Kochbrüder ebenso edle Lebensmittel an die Seite. Es gab: Austern, Hummer und edelste Käsesorten.

Zur Begrüßung gab es einen Klassiker der Champagner-Sorten: Brut Imperial aus dem Hause Moët & Chandon. Mit diesem edlen Tröpfchen aus der Magnumflasche starteten Uli, Marcus, Uwe, Michael, André, Bernd und Thomas in den Abend. Dazu gab es zweierlei von der Gillerdeau M4 Auster: Natur mit Limette gefolgt von Auster gratiniert mit Spinat und Sauce-Hollandaise.

Damit es eine verdeckte Champagnerprobe werden konnte, hatte Vizegroßkanzler Uli Kampmeier, für die anderen Chuchimitglieder unkenntlich, 6 verschiedene Champagner vorbereitet.

Im Rahmen der 2 Flights konnte jeder Kochbruder die Unterschiede der Champagner für sich entdecken und seine(n) Favoriten finden.

Flight 1

Louis Roederer brut premier
von Buhl Riesling Sekt brut, Flaschengärung
Didier Doué à Montgueux, Millésime 2007

Flight 2

Lancelot Pienne, Table Ronde Grand Blanc de
Blancs Extra brut
Bollinger, La Grande Année 2008 brut
Gosset, Grand Rosé brut

Den im Flight 1 als Champagner getarnten Sekt haben die Kochbrüder, trotz verdeckter Verkostung, entlarvt.

Vor der Wiederholung der 2 Flights gönnten sich die Kochbrüder feinsten Hummer auf Tagliatelle mit Hummer-Sauce – Genuss pur!

Nach dem zweiten Flight änderte der eine oder andere Kochbruder seine Favoritenwahl, da sich teils andere Aromen entdecken ließen.

Unsere Kochbrüder empfanden zum Beispiel für den Sommerabend auf der Terrasse oder am Strand den Louis Roederer brut premier als hervorragende Wahl.

Das Menü schloss mit einer Auswahl feinsten Käse begleitet von einem 1983er Vin Santo di Pietrafitta und einem Château Coutet à Barsac von 1976.



Der Abend endete aber noch lange nicht. Selbstverständlich wurde darauf geachtet, keine Reste der edlen Tropfen zurück zu lassen.

Thomas Kapke (MdC)





Neuer CdC in der Albrecht-Dürer-Chuchi Nürnberg

➔ In der noch recht jungen Albrecht-Dürer-Chuchi Nürnberg hat es Mark Böhm gewagt, sich den Rang eines Chef de Chuchi zu erkochen und dabei absolut überzeugt! Vier weitere Kochbrüder, noch im Rang eines Apprentis, wollen es ihm in diesem Jahr noch gleichtun.

Unter dem Motto „Brachfeld & Einkehr“ hat Mark die Jurymitglieder Günter Kühnlenz GMdC, 1. Vorstand und Chuchileiter der Stoapfalz-Chuchi-Amberg e.V. und Landeskanzler für die Ordensprovinz Bayern-Franken, Charly Hahn MdC und Chuchileiter der Albrecht-Dürer-Chuchi Nürnberg und Dr. Martin Hebel MdC und Chuchileiter der Franken-Chuchi Nürnberg sowie seine Kochbrüder begrüßt, das Motto erläutert und sein Prüfungs Menü vorgestellt. Er führte dazu aus, dass heute alles verarbeitet wird was auf den Feldern stand, um in unsere Mägen einzukehren!

In der Albrecht-Dürer-Chuchi kochen alle Kochbrüder immer gemeinsam. So wurde auch das Prüfungs Menü gemeinsam gekocht, ausgenommen die Vorspeise Rübchen und die Hauptspeise Ente. Hier hat ihn lediglich sein gewählter Beikoch Ernst Baum unterstützt.

Das Prüfungs Menü stellte sich dann wie folgt dar:

Als 1. Vorspeise ließ Mark ein Tartar mit Wachtelai auf geröstetem Brot servieren. Dabei überzeugten nicht nur die frischen Rinderhackbällchen, sondern auch die unterschiedlich gewürzten Mayonnaisen alle Brüder. Anschließend gab es ein Blumenkohlsüppchen mit Curry, das mit einer sehr rösch gebratenen Blutwurst verfeinert wurde. Überraschend für alle war, ein dazu gereichter trockener Sherry, der diesen Gang genial abrundete. Aufgrund der bisher schon sehr wohlschmeckenden Gerichte hatte es Mark schwer mit seinem 1. Wertungsgang zu punkten.

Serviert wurden dazu verschiedene Rübchen,



darunter Gelbe Rüben, Rote Bete, Steckrüben, Pastinaken etc., die mit schwarzer Walnuss, Salz, Pfeffer, Honig und Olivenöl exakt abgeschmeckt waren. Dazu gab es einen mit braunem Zucker bestreuten und abgeflämten milden Ziegenkäse und richtig scharf schmeckender Cremolata. Die Textur und die Kombination der Aromen überzeugten bei diesem Gang. Einziges Manko war der Umstand, dass alle Rübchen durch die Rote Bete leicht rosa verfärbt waren.

Kurz darauf ging es zum 2. Prüfungsgang. Auf der Haut gebratene Entenbrust mit Mangold und Polenta. Sowohl die rosa gebratenen Brüste, als auch der vortrefflich abgeschmeckte Mangold und die überbackene cremige Polenta überzeugten die Jury.

Abgeschlossen wurde die Prüfung durch ein Moelleux mit Banane und Macadamianuss. Das Schokoladenküchlein war perfekt gebacken mit noch flüssigem Kern, der noch extra mit einem Stück Bitterschokolade verfeinert war. Die Banane war angebraten, mit Rum getränkt und flambiert sowie mit einem Passionsfruchtpüree überzogen. Abgerundet wurde die Nachspeise mit einem Parfait aus der Macadamianuss. Begleitet wurden alle Gerichte mit passenden Weinen, weiß, rosé und rot. In seiner Laudatio ging LK Günter Kühnlenz darauf ein, dass Mark die Jury heute absolut davon überzeugt hat, dass er Lust und Freude an seinem schönen Hobby hat und dies mit dem tollen Menue nachgewiesen hat. Als Anerkennung von Können und Phantasie wurde Mark anschließend mit dem Löffeltrunk in den Rang eines Chef de Chuchi erhoben und ihm das blaue Band verliehen. Insgesamt herrschte bei allen Kochbrüdern während des gesamten Tages eine ausgesprochen positive Stimmung und bei einem Glas Sekt für alle klang dieser erfolgreiche Prüfungstag aus.

*Günter Kühnlenz;
Landeskanzler für Bayern-Franken*



Gemeinsamer Kochabend der Dortmunder Marmiten



➔ Die Chuchi Dortmund Pottkieker ist vor mehr als 17 Jahren bei reichlich Sand im Getriebe aus der Chuchi Dortmund hervorgegangen. Ende des Jahres 2002 trennten sich die Wege der Altvorderen – heute ist jede Chuchi größer als die alte „Stamm-Chuchi“ je war. Offensichtlich haben sich über die Jahre genügend kochbegeisterte Enthusiasten gefunden. Und das ist gut so. Seit der Zeit kochten die beiden Chuchis jedenfalls mehr oder minder erfolgreich aneinander vorbei.

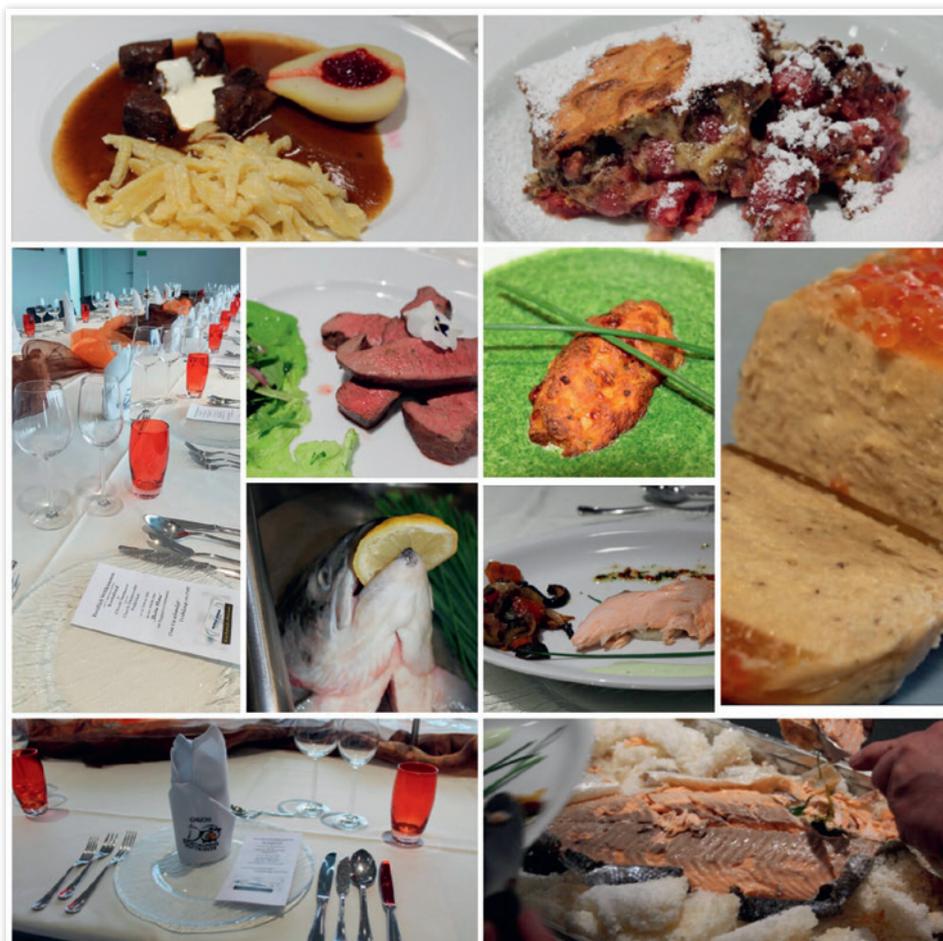
Auf Initiative von Ulf Haumann, dem neuen CL der Chuchi Dortmund und Dirk Breker, dem stellv. CL der Chuchi Dortmund Pottkieker, beim letzten Kochen im Grünen, wurde nun nach all der Zeit ein bilateraler Kochabend zur allgemeinen Kontaktpflege vereinbart. So fanden sich am 21. Februar diesen Jahres 18 von inzwischen insgesamt 28 Kochbrüdern beider Chuchis zum Beschnuppern und gemeinsamen Kochen ein. Und es war klasse: Alte Kamellen wurden im Anekdotenschrank weggeschlossen und neue zarte Bande geknüpft. Trotz so vieler Köche zeigte sich die Suppe nicht versalzen!

Unter dem Motto „Das Eis schmilzt – Frühling im Pott“ wurde gemeinsam folgendes Menü erstellt:

- Forellenmousse // Gebratenes Kalbsherz mit Salat // Spinatcreme mit Käsenocke
- // Lachs in der Salzkruste mit Ofengemüse
- // Rehragout mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne // Westfälischer Kirschauflauf.

Ein leckeres Menü, das den gewünschten Sinn der Veranstaltung – das gegenseitige Kennenlernen bei guten Gesprächen – doch mit einiger Arbeit umrahmte. Aber Anpacken können wir ja im Pott. So viele ambitio-

nierte Kochenthusiasten in einer Stadt – Respekt auf allen Seiten. Weitere gemeinsame Aktivitäten sind jedenfalls nicht ausgeschlossen. Vielleicht folgt ja bald ein gemeinsames Sommerfest? Man wird sehen...



23 Jahre Vesperkirche in Mannheim – die „Feinschmeckerchuchi“ seit 13 Jahren dabei!



➔ Die Vesperkirche, alljährlich vom 6. Januar bis 5. Februar, ist ein soziales Projekt der evangelischen Kirche, das aus Spenden finanziert wird und deren Kosten sich stets auf ca. 150.000 pro Jahr, allein in Mannheim, belaufen.

Die „Feinschmeckerchuchi“, mit Ehrengroßkanzler Bert Schreiber und Chuchileiter Hermann Enning an der Spitze, beteiligt sich seit 13 Jahren mit einem Mittagessen und Dessert an einem Tag an dieser Benefizaktion. In diesem Jahr mit der Rekordausgabe von 546 Essen! Beteiligt sich? Ja, wohl, nicht nur dadurch, dass sie das Essen kochen, sie zahlen auch alle Kosten der Zutaten und sie müssen auch dafür sorgen, dass ihre „Trainingsküche“, es ist die Casinoküche der M.V.V. Energie AG, am nächsten Tag wieder so angetroffen wird, als ob niemand darin gearbeitet hätte ...

Nach Aussagen der Besucher sei der Tag mit dem Gastmahl der „Feinschmecker-Chuchi“ alljährlich das Highlight des gesamten Monats. Das drückt sich auch stets in lang anhaltendem Beifall der Gäste aus, den es ja sonst in einer Kirche in solcher Art nicht gibt. Erwähnt sei auch – und das muss betont werden – dass es sich bei der Verköstigung nicht um eine „Armenspeisung“ handelt, vielmehr soll hier auch Menschen geholfen werden, die aus Scham oft versuchen ihre Armut zu verbergen... Und das, obwohl sie ein Leben lang beruflich tätig waren und gearbeitet haben – darauf kann sich jetzt jeder seinen eigenen Reim machen ... Zusätzlich zum Mittagessen haben die Gäste auch bei Bedarf die Möglichkeit, sich sozial oder auch medizinisch beraten zu lassen. Ärzte und Berater stellen sich dabei ebenfalls kostenlos zur Verfügung. Auf die Frage eines Repor-

ters, „ob er dieses Engagement nicht als Belastung empfinde“, antwortete Bert Schreiber: „Wer hier einmal einen Händedruck eines Gastes verspürt hat und dazu nur noch das Wort „danke“ gehört hat, der wird sich einer Aktion wie der Vesperkirche nie verschließen ...“ Das sagt alles.

Ja, und was hat die „Feinschmeckerchuchi“ um Hermann Enning mit Guido Moch, Eugen Kettemann, Peter Norheimer, Bernd Otto, Reiner Baumann, Nico Muzzi, Jürgen Farrenkopf und ihrem „Netzwerker“ Bert Schreiber aufgetischt? Es gab einen saftigen Rinderhackbraten „Alt Mannheimer Art“ mit Pfälzer Kartoffel-Endiviensalat von Bernd Nennstiel und ein weiß-braunes Schokoladenmousse unter der Sahnehaube! Und danach? Wie schon erwähnt, dankbares Händeschütteln, teils mit unterdrückten Tränen der Gäste und das Versprechen der „Mannheimer Feinschmecker“ auch nächstes Jahr wieder dabei zu sein, dann wieder mit dem Eröffnungsmenü, am 6. Januar 2021!

Dieses Engagement sozialer Art in und für ihre Stadt ist nur eines von vielen Beispielen mit denen sich die Chuchi ihren hohen Stellenwert im „Ranking“ ihrer Heimatstadt im wahrsten Sinne erarbeitet hat! Vielleicht können sich die Mannheimer auch deshalb ihre Mitglieder immer noch selbst aussuchen....



Zum fünften Mal ging's um die Wurst



➔ Traditionen müssen gepflegt werden – unter diesem Motto machten sich am 31. Januar 2020 drei Münsteraner Kiepenkerle auf ins südhessische Biebesheim um mit den Brüdern der dortigen Nibelungenchuchi zum nunmehr fünften Mal gemeinsam zu Wurstern. Die Idee für dieses Event war im Rahmen des KiG 2015 in Ketsch entstanden. Nach zwischenzeitlichen Auswärtsspielen in Münster und Worms fand die Veranstaltung zum nunmehr dritten Mal in den Räumlichkeiten der Biebesheimer Chuchi statt. Als Ehrengast war diesmal Großalmosenier Willi Keeren GMdC von der Chuchi Recklinghausen Vest mit von der Partie.

Nach herzlicher Begrüßung und Freude über das Wiedersehen wurde die Planung des folgenden Arbeitstags zunächst im Fährhaus in Gernsheim bei einer kräftigen Mahlzeit mit Bier und Wein besprochen. Am folgenden Samstag wurden dann unter der Leitung von GMdC Herbert Kolp in zwei getrennten Arbeitsgruppen diverser Sorten Kochwürste (Blut- und Leberwurst sowie Presskopf) einerseits und Bratwürste vom Wild- sowie vom Hausschwein auf der anderen Seite nach inzwischen bewährten Rezepturen hergestellt und dabei rund drei Zentner Rohware verarbeitet. Unterbrochen wurden die Arbeiten lediglich für ein herzhaftes Frühstück mit hausgemachtem Mett, einer kräftigen Mittagsmahlzeit mit Wellfleisch, Nierchen, Schweinebacken und dem berühmten „schwarzen Brei“ von CL und LK Dr. Herbert Geipert GMdC, alles begleitet von Münsteraner Pinkus-Bier und wunderbarem Mosel-Riesling vom Weingut Haart. Nach im Wesentlichen getaner Arbeit erfreuten sich alle Teilnehmer schließlich noch am traditionellen Nibelungenkuchen von GMdC Heinz Krauß. Die Ausbeute von rund 600 Bratwürsten wurde schließlich noch ordnungsgemäß für den

Heimtransport vakuumiert, bevor ein arbeitsreicher Tag bei einem gemeinsamen Abendessen mit den Biebesheimer Schwägerinnen im Hotel Rheingold in Gernsheim gemütlich ausklang.

Am Sonntagmorgen erfolgte dann die gerechte Verteilung der Produktion inklusive der inzwischen gut getrockneten Kochwürste, an welche sich der gewohnt tränenreiche Abschied anschloss, bevor der Großalmosenier und die Münsteraner Kochbrüder sich wieder Richtung Norden aufmachten.

Allen Biebesheimer Brüdern sei erneut auf das Herzlichste für die tolle Organisation und ihre Gastfreundschaft gedankt. Wir freuen uns bereits sehr, Euch im August zum gemeinsamen Kochabend in Münster begrüßen zu können. Und 2021 kommen wir sehr gerne wieder!





IKA-Olympiade der Köche 2020 – und die Ordensprovinz Württemberg mittendrin dabei

➔ Von 14. – 19. Februar 2020 weilte die IKA-Olympiade der Köche in Stuttgart, Grund genug die Chuchileitertagung 2020 der Ordensprovinz Württemberg hierher zu legen.

Bereits im Herbst war diese Idee bei LK Bernd Britzelmayer gereift, zusammen mit OO Christof Straub setzte er dies im November in die Tat um, und er lud die einzelnen Chuchinen für Samstag, 15. Februar 2020 zum Drei-Gänge-Menü der Jugend-nationalmannschaften für den Mittag in das Restaurant of Nations ein.

In Stuttgart angekommen, konnten sich die Vertreter der einzelnen Chuchinen, elf von vierzehn waren gekommen oder entsendeten Vertreter, dazu GL Hans-Peter Maichle und MD Thomas Schmidhuber, von der Leistung der insgesamt 22 Profiküchen live überzeugen. An vier Wettbewerbstagen kochten die Teams rund 8000 Menus für die Besucher und setzten dabei kulinarische Trends – u. a. auch weg von Sous-vide-Küche hin zu Garen bei offener Hitze laut IKA-Jurypäsident Frank Widmann. Ebenso weg der Trend von ausgefallenen und teuren Produkten hin zur Auswahl regionaler Produkte aus den einzelnen Herkunftsländern, verbunden mit der durchweg gelösten Aufgabe, diesen ihren jeweils einzigartigen und hervorragenden Geschmack zu entlocken und für die Gäste zu präsentieren.

Die Württemberger Kochbrüder hatten Gelegenheit der Jugendnationalmannschaft der Ukraine (erstmalig dabei) über die Schultern zu schauen und im Anschluss daran deren Menukreation zu genießen, beginnend mit einem mit Karotte gefüllten Zanderröllchen, Zwiebel und Garnele in Spinatblättern, gebratene Rote-Bete-Scheiben mit Sahne, Parmesan und Knoblauchsauce bedeckt mit Rote-Bete-Saft-Gelee, Creme aus Meerrettich und Spinatpüree...

Im Verlauf der Tagung berichtete MD Thomas Schmidhuber über das zurückliegende KiG 2019 und gab eine Vorschau auf das nächste Jahr. Rundum zufrieden und vor allem beeindruckt von der Vielfalt des Geschmacks und der Kreationen der einzelnen teilnehmenden Küchen und bei den Ausstellern, besuchten einige Kochbrüder



die parallel stattfindende Intergastra, oder sie knüpften Kontakte mit Profiköchen, bevor sich alle auf ihren Heimweg machten im Bewusstsein, für das Erleben einer besonderen Chuchileitertagung und der Vorfreude auf die nächste IKA/Olympiade der Köche 2024 wieder in Stuttgart – Danke Bernd!

Nachrufe

*Die Chuchi Karlsberg Homburg
trauert um ihr Gründungsmitglied und langjährigen Chuchileiter*

MdC Erich Hein

*Er starb am 9. Januar 2020 im Alter von 85 Jahren.
Erich war in vielen Vereinen ehrenamtlich tätig, deshalb erhielt er
auch 2012 das Bundesverdienstkreuz.
Seine größte Liebe galt jedoch dem Kochen. Auf seine Initiative hin
wurde 1974 die Chuchi Karlsberg gegründet, die er 15 Jahre lang als
Chuchileiter entscheidend geprägt hat.*

*Er hat uns wahre Brüderlichkeit und Freundschaft vorgelebt.
Wir sind dankbar für die vielen schönen Stunden, die wir mit ihm
erleben konnten. In unseren Herzen wird er weiterleben.*

Chuchi Karlsberg, Homburg

Wir nehmen Abschied von unserem Kochbruder

Rainer Finnern

*der uns am 30.01.2020
nach 43 Jahren Mitgliedschaft für immer verlassen hat.*

*Er hat langjährig die Chuchi als Chuchileiter geprägt und die
Sinnhaftigkeit und Ziele unserer Gemeinschaft nachhaltig vermittelt.*

*Wir werden ihn sehr vermissen und ihm ein ehrendes Andenken
in unseren Herzen bewahren.*

Die Chuchi-Kiel

45 Jahre CC und immer ein „Amt“ Im 60. Lebensjahr unseres Clubs kochender Männer ein ganz persönlicher Rückblick von GMdC Gerhard Blumenröther

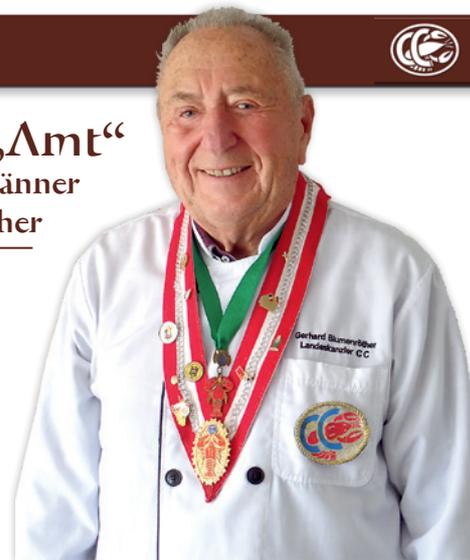
Die wilden Jahre

Ein Wildschwein von 30 kg grillten wir im Freundeskreise am Spieß. Im Jahre 1973 nicht an einem solchen mit Elektromotor, sondern mit „Handantrieb“, geschmiert von reichlich Karlsberg Bier, denn die „Oberaufsicht“ dieses Events lag in den Händen von MdC Bert Lehberger, Chuchileiter im CC Club kochender Männer Saarbrücken und hauptberuflich Verkaufsleiter der Karlsberg Brauerei Homburg. Nach etwa 7 Stunden harter Dreharbeit und Löschung des in Feuernähe ununterbrochenen Durstes war ich „Neophyt“ der Chuchi Saarbrücken und durfte 1 Jahr lang als „Anwärter auf die CC-Mitgliedschaft“ in der Küche der Stadtwerke Saarbrücken aktiv an den Kochabenden teilnehmen, um dann als „CC-Patenkind“ von MdC Bert Lehberger Ende 1974 in geheimer Abstimmung aufgenommen zu werden. Schließlich wurde ich im Januar 1975 nach Zubereitung eines Omeletts, gefüllt mit ausgebeinten Froschschenkeln in Sahne-Knoblauch-Sauce, stolzer CC Apprenti.

Und da in der Chuchi Saarbrücken in jedem Jahr eine Generalversammlung mit Neuwahl des „Präsidiums“ anstand, erhielt ich dabei sofort das „Amt des Campingkochen-Organisationsleiters“. Das „Saarländische Campingkochen“ war eine traditionelle Veranstaltung, Vorläufer unserer heutigen Ordensprovinzfeste, das von der Chuchi Saarbrücken im Jahre 1965 erstmals ins Leben gerufen und dann im Abstand von 2 Jahren abwechselnd von den Chuchis der Ordensprovinz organisiert wurde. So kam ich zu der Ehre, vom 9. bis 11. Juli 1976 ein „Waldcampingkochen“ vorbereiten zu dürfen, zu welchem unser damaliger Oberbürgermeister Oskar Lafontaine die Patenschaft übernahm und der Ministerpräsident des Saarlandes, Dr. Franz-Josef Röder, nette Grußworte schrieb. Leider war diese von der Chuchi Saarbrücken 1976 inszenierte Veranstaltung die letzte dieser Art in der Ordensprovinz.

Im Mai 1977 wagte ich mich alsdann (erfolgreich) an ein Rangerhebungskochen zum CdC mit einem 6-gängigen asiatischen Menü, dessen Hauptgericht die große Keule eines indischen Tigers war! So etwas gab es zu dieser Zeit in Saarbrücken noch problemlos zu kaufen. Da ich auch eine schöne „Festschrift“ zu dem Campingkochen realisiert hatte, waren meine Kochbrüder der Ansicht, dass mir auch das Amt des „Protokollars“ gut anstehen wür-

de. Und prompt konnte ich mich nach der nächsten Generalversammlung mit diesem Titel schmücken! Das war, wie ich alsbald feststellen musste, das mit der meisten Arbeit verbundene Amt der Chuchi: An jedem Kochabend gab es zu jedem Gericht eine „Laudatio“ von ausnahmslos jedem Kochbruder und als Protokollar musste ich darüber einen detaillierten Bericht schreiben,



CdC-Löffeltrunk 1976

und vor dem nächsten Kochabend versenden. Die Kochbrüder waren mit meiner Art der Berichterstattung hoch zufrieden, bis ich einmal erwähnte, dass wir uns „nach langer, konträrer Diskus-

sion über die Konsistenz von Knödeln, an diesem Abend getauft in „Völklinger Gumbibälle“ um 3 Uhr in der Nacht“ trennten. Da meine „Protokolle“ auch mit Begeisterung von den Schwägerinnen gelesen wurden, bekam ich einiges um die Ohren von den Kochbrüdern, bei



denen dieser „Kochabend“ wesentlich später zu Ende ging als um 3 Uhr. So hatte ich geschickt meine drohende Wiederwahl zum Protokollar verhindert und es wurde mir das Amt des „Löffelmeisters“ zugeweiht, zumal ich zwischenzeitlich in der Schlosserei meines Betriebes einen Löffel anfertigen und in der einzigen, damals im Saarland noch existierenden Galvanisierungsanstalt im Chrom-Bade feuerverchromen ließ. Ein Löffel, mindestens den Inhalt einer Jeroboam-Champagnerflasche fassend, vor dem im Laufe der kommenden Jahrzehnte Präsidenten, Oberbürgermeister, Minister, Diplomaten und Wirtschaftsbose zum Champagner-Trunk in die Knie gingen und der noch heute bei allen Rangerhebungskochen in unserer Ordensprovinz zum Einsatz kommt. Das war ein wesentlich „gemütlicheres Amt“ als Protokollar und so konnte ich mich in Ruhe meinem Rangerhebungskochen zum MdC widmen, das ich im Mai 1977 erfolgreich absolvierte. Da ich mich zeitweise kritisch über die Auswahl der Weine äußerte, wurde mir prompt ein neues „Amt“ zuteil: CC-Sommelier. In den 70er und 80er Jahren wurden im Saarland insbesondere die Rieslinge, Pinot blancs, Tokayer und Gewürztraminer aus dem Elsass getrunken, seltener auch mal die Weißen von der Loire oder aus dem Burgund, aber Rotwein musste stets aus dem Burgund oder dem Bordeaux sein. Das waren immer noch die Nachwirkungen aus der langjährigen Angehörigkeit des Saarlandes zum französischen Wirtschaftsraum. Ich selbst hatte längst die tollen Weine aus Italien und Spanien entdeckt und servierte deshalb als Sommelier einen Spanier beim nächsten Kochabend. „Sind wir jetzt schon so tief gesunken, dass wir uns keinen französischen Rotwein mehr leisten können?“ war der Kommentar unseres einzigen GMdC, Karl-Heinz Dengel. Meine Rache folgte auf dem Fuße:



Saarmesse 1976: Frosch-Schenkel für Bundestagspräsidentin Annemarie Renger und Ministerpräsident Dr. Franz-Josef Röder



Faschingskochen 1979. V.I.n.r. CdC Albert Häfner, Ruth Blumenröther (+), MdC Gerhard Blumenröther, Frau Fürsattel (+), MdC Walter Fürsattel (+)



Löffeltrunk für MdB Kurt Biedenkopf. HWK Saarland 1980. Winfried Frank, Präsident der Handwerkskammer des Saarlandes, CL MdC Gerhard Blumenröther, Paul Schnitker, Präsident des Zentralverbandes des deutschen Handwerks (+), MdC Berthold Lehberger (+), Löffelmeister MdC Walter Sommer (+)

Mit begeisterter Zustimmung aller Kochbrüder veranstaltete ich wenige Monate später eine verdeckte Weinprobe, in der ein Rioja alta Reserva zum Einkaufspreis von 5,80 DM von den Brüdern als bester Wein vor einem Château Margaux zum Einkaufspreis von 185,- DM platziert wurde. Eine positive Wirkung meines CC-Sommelier-Amtes ist mir unvergessen. Meine Visitenkarte als CC-Sommelier eröffnete mir die Möglichkeit, an einem internationalen Seminar des Deut-



Chuchi Saarbrücken 1975. V.I.n.r.: Walter Sommer(+), Walter Fürsattel (+), Jörg Straub (+), Harry Fette (+), Helmut Storck (+), Gerhard Blumenröther, Bert Lehberger (+)



Rangerhebung 1977 bei der Patenchuchi Karlsberg-Homburg

schen Weininstitutes für Berufs-Sommeliers teilzunehmen.

Als MdC konnte ich mich nicht länger dagegen wehren, das Amt des Chuchi-Leiters zu übernehmen. Das tat ich also ab 1980 gerne für einige Jahre, in denen wir auch von den Stadtwerken in ein neues Domizil in der Saarbrücker City übersiedeln mussten, wo wir eine in städtischem Eigentum stehende Wohnung zu günstigen Konditionen mieten konnten, die wir gemeinsam zu einem phantastischen Koch-Domizil ausbauten.

Typisch „Saarländisches“

Am 12. März 1983 stellte ich mich der Prüfungskommission unter Leitung von Großkanzler Dr. Klaus Stotz zur Rangerhebung in den Stand eines GMdC und war stolz auf die Note 8,4, die zu dieser Zeit den Prüflingen noch mitgeteilt wurde.

Gut in Erinnerung ist mir aus dieser Zeit noch ein Gericht, das ich als „Chef de jour“ (das war der jeweils Verantwortliche des Kochabends) den Brüdern servierte und das sie in höchsten Tönen ob seiner zarten Konsistenz und der tollen Würzung lobten: Tripes à la mode de Caen“. Dass es sich in Wirklichkeit nicht um Kutteln (Tripes), sondern um Bullenhoden handelte, war eine nachträgliche tolle Überraschung, die auf „geteiltes Echo“ stieß. Gott sei Dank nahmen es meine Brüder überwiegend mit Humor!

Eine besonders interessante Aufgabe kam 1982 auf uns zu: Der Saarländische Wirt-



Test-Essen im Sterne Restaurant Welsch in Saarbrücken.
V.l.n.r.: Gerhard Blumenröther, Walter Fürsattel, Wolfram Siebeck und Frau Siebeck.



Empfang im Rathaus Nantes durch Jean-Marc Ayrault, den Oberbürgermeister und späteren Präsidenten der Republik Frankreich.

schaftsminister Werner Klumpp beauftragte den Saarländischen Rundfunk zusammen mit der Chuchi Saarbrücken, unter Leitung des bekannten Restaurant-Kritikers Wolfram Siebeck die Restaurants des Saarlandes zu testen. Die Ergebnisse wurden in einer Broschüre „Gut essen und trinken im Saarland“ veröffentlicht.

Vielleicht trugen die falschen „Tripes“ dazu bei, dass ich alsbald auch das Amt des Chuchileiters in andere Hände legen durfte und nun ein Amt erhielt, das es wohl nur in der Saarbrücker Chuchi gab: „Botschafter für die Beziehungen zu den französischen Bruderschaften“. Aufgrund ihrer wechselhaften Geschichte zwischen Deutschland (dem „Reich“) und Frankreich haben die Saarländer nicht nur ein besonderes Verständnis für die französische Kultur und Lebensphilosophie, sondern auch eine besondere Verpflichtung für den Aufbau und den Erhalt einer dauerhaften Freundschaft mit den geschätzten Nachbarn.

Dies muss man wissen um zu verstehen, wie es zu einer vom Saarbrücker Oberbürgermeister Hajo Hoffmann vermittelten Partnerschaft mit der Académie Culinaire de la Coquille St.Jacques in der Partnerstadt Nantes kam, der wir uns keinesfalls verschließen konnten und in deren Folge es zu einem regen Austausch mit vielen Bruderschaften in ganz Frankreich kam, zu deren „Chapîtres“ wir stets mit großen Ehren emp-

fangen wurden (und immer noch werden) und die normalerweise für Deutsche nicht ohne weiteres zugänglich sind.

Die tolle Verbundenheit dieser französischen Bruderschaften, die untereinander eine beispiellose Freundschaft pflegen, indem sie zu den „Chapîtres“ über viele hundert Kilometer anreisen, um einen oder 2 Tage lang gemeinsam ein Fest-Menü zu genießen, in jeder Essenspause das Tanzbein zu schwingen und sich über die schönen Dinge des Lebens zu unterhalten, waren Anlass für mich, dem jahrelangen Drängen meiner Kochbrüder nachzugeben und mich im Jahre 2000 als „Landeskanzler“ zur Wahl zu stellen: Was in Frankreich über die gesamte Republik möglich war, musste doch wohl auch in einer überschaubaren Ordensprovinz Deutschlands zu ermöglichen sein! So waren es die Miss France 2001 in Begleitung ihrer Vorgängerin Miss France 2000, die mir im Rahmen eines Chapitres der Champagner-Bruderschaft von Sézanne, der ich als „Ambassadeur“ angehöre, mit als erste zu meinem neuen Titel als „CC-Landeskanzler“ gratulierten.

Was fand ich nun vor in meiner im Jahre 2000 neu übernommenen „unbekannten Ordensprovinz“? Ich fand 7 ausgezeichnet funktionierende, ein aktives internes Clubleben führende Chuchis, die keinerlei Kontakt zu anderen Chuchis hatten, Rangerhebungskochen so gut wie nie praktizierten und zum großen Teil ernsthaft über die Kündigung ihrer CC-Mitgliedschaft diskutierten, da sie mangels Kontakten darin keinerlei Sinn mehr sahen. Das änderte sich allerdings schnell: Meine Initiativen zur brüderlichen Zusammenarbeit in der Ordensprovinz fielen ausnahmslos auf fruchtbaren Boden:



An dieser Stelle möchte ich mich herzlich bedanken bei allen Kochbrüdern meiner Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau für die ausgezeichnete, brüderliche Zusammenarbeit in diesen 20 Jahren, für den tollen Einsatz bei 10 Ordensprovinzfesten, bei 2 Großratsitzungen 2003 und 2011 in Saarbrücken, für den engagierten, gemeinschaftlichen Einsatz beim Kochen im Grünen, für die Jubiläumsveranstaltungen, Sommerfeste und Ausflüge und für die ungezählten Rangerhebungskochen, welche stets ein Fest für die gesamte Chuchi darstellten.

Nun endlich erwartet mich nach 45 Jahren eine CC-Mitgliedschaft „ohne Amt“, die ich im Kreise der Kochbrüder meiner mir inzwischen ans Herz gewachsenen Chuchi Lebach mit feinsten Speisen und ausgewählten Weinen im kochbrüderlichen Sinne unseres tollen CC Clubs kochender Männer genießen darf, unseres Clubs, der trotz 60 Jahren immer jung geblieben ist.



Sommerfest der Chuchi Saarbrücken im Deutsch-französischen Garten 1993



Miss France 2001 gratuliert dem neuen CC Landeskanzler.



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