



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. Ausgabe 3 | Mai | Juni 2020



Die Videokonferenz macht's trotz Pandemie möglich:

*Beim virtuellen Kochabend
kocht jeder am eigenen Herd
und doch zusammen mit den
Chuchibrüdern!*



Ein „CC-Altvorderer“ erinnert sich

Fischrezept des Monats...auf Seite 2



Zander-Lachs-Roulade mit Calamari und Oliven

Zutaten für 4 Personen

500 g Zanderfilet ohne Haut
2 Riesengarnelen
Salz
1 Eiweiß
3 El Schlagsahne
2 Tl Limettensaft
1 Msp. Cayennepfeffer
250 g Lachsfilets ohne Haut
12 Baby-Calamari-Tuben
8 mittelgroße Strauchtomaten
4 Stiele krause Petersilie
2 El Olivenöl
50 g schwarze Oliven, (entsteint)
60 g Butter
Pfeffer
1 Bund Dill

Zubereitung

Zander sorgfältig von Gräten befreien und in 5 gleich große Filetstücke je ca. 100 g schneiden.

4 Filetstücke waagrecht einschneiden, nicht ganz durchschneiden, Filetstücke aufklappen und vorsichtig zwischen Klarsichtfolie plattieren.

Das restliche Zanderfilet in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel kalt stellen. Von den Garnelen die Schale entfernen und entdarmen. Ebenfalls in kleine Würfel schneiden und mit den Zanderwürfeln mischen. Zander und Garnelen in einen Cutter geben, mit wenig Salz bestreuen Eiweiß und die Sahne zugeben und zu einer homogenen Farce mixen. Wichtig: alle Komponenten sollten kalt sein. Jetzt mit Limettensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken und wieder kalt stellen.

Die Arbeitsfläche mit einem ausreichend großen Stück Alufolie belegen, mit Olivenöl einpinseln mit Salz und dem fein gehackten Dill bestreuen. Die 4 Zanderstücke auf die Folie längs leicht überlappend aneinanderlegen und mit Salz würzen. Die Zander-Farce quer auf die Mitte der Zanderfilets streichen. Obere und untere

Seite frei lassen. Lachs in ca. 1,5 x 1,5 cm Streifen schneiden und ebenfalls quer auf die Farce geben.

Zander vorsichtig mit der Folie zu einer Roulade rollen und an den Seiten fest (wie ein Bonbon) verschließen. Wasser in einem großen Bräter (mindestens 40 cm Länge) aufkochen.

Calamari putzen und unter fließendem kaltem Wasser sorgfältig ausspülen. Aus den Tomaten den Stielansatz entfernen und vierteln. Petersilienblätter zupfen und feinhacken. Fischrouladen in den Bräter legen und bei höchstens 100 Grad 8 Minuten garen.

Inzwischen eine beschichtete Pfanne stark erhitzen. Öl hineingeben, Calamari darin sehr kurz und bei hoher Temperatur braten. Tomaten und Oliven kurz zufügen. Butter, Petersilie und restlichen Limettensaft zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm stellen.

Fischroulade von der Alufolie befreien mit einem Elektromesser in gleich dicke Scheiben schneiden und mit den Calamari und Oliven dekorativ auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Hier im Bild die Version von Markus Großelohmann, Highlight seiner MdC-Prüfung vom 7. Juni 2019, vorgestellt in der Hummer-Ausgabe 1-2020.



Guten Appetit!

Liebe Brüder,



ich hoffe, Ihr seid alle gesund geblieben und genießt die Verschnaufpause, wenn auch nur durch das Maultäschle (Mundschutz).

Trotzdem zeigen sich Silberstreifen am Horizont der Pandemie, einige Chuchis konnten sogar schon einen Kochabend gestalten. Hoffen wir, dass es bald wieder für alle möglich sein wird.

Sehr gefreut habe ich mich über die vielen Nachrichten aus den Chuchis über virtuelle Kontakte, Telefonate und Treffen unter Wahrung des Abstandes, die den Zusammenhalt

in unserer Bruderschaft zeigen. Denn der Kern unserer Bruderschaft ist es nicht, nur einmal im Monat das gemeinsam Gekochte zu essen, sondern der brüderliche Zusammenhalt darüber hinaus. Gerade in einer schwierigen Situation zeigt sich der Geist der Bruderschaft und sollte uns alle stolz machen, dazu zu gehören! Ihr Brüder seid alle etwas Besonderes!

Wir hoffen, Euch sobald als möglich eine Nachricht über den ausstehenden Großrat zukommen lassen zu können. Wir werden den Grossrat sicherlich anders gestalten

müssen, als gewohnt – wie genau, bleibt abzuwarten.

Hoffnungsvoll stimmen mich die Nachrichten über unsere Reisemarmitage, derzeit sieht alles sehr positiv aus!

Schauen wir also entspannt und frohgestimmt in die Zukunft und freuen wir uns über jede schöne Stunde und jeden schönen Tag, den wir genießen dürfen.

Bis bald hoffentlich persönlich
Euer Bruder Robert

Liebe Brüder,

der Pandemie ist es geschuldet, dass leider nicht nur viele geplante Club-Veranstaltungen abgesagt werden mussten, auch Rangerhebungskochen sowie Chuchi-Kochabende konnten nicht wie gewohnt abgehalten werden. Entsprechend wenig gibt es deshalb in diesen Zeiten im „HUMMER“ zu berichten.

Einige Chuchis haben der Not gehorchend „Online-Kochabende“ organisiert und in einer Videokonferenz, jeder am eigenen Herd und doch gemeinsam, gekocht. Zum Teil perfekt organisiert bis hin zum Versand des Menüs, der Rezepturen und der Einkaufsliste. Das kann zwar einen „normalen Kochabend“ nicht erset-

zen, aber es verbindet, man hat sich „gesehen“, gemeinsam das gleiche Menü gekocht und auch „ein virtuelles Schwätzchen“ war möglich. Stellvertretend für all diese Chuchis habe ich vier ausführliche Berichte für Euch ausgewählt.

Trotz „Fräulein Corona“ wollen wir aber den 60. Geburtstag nicht vergessen, den der „CC-Club kochender Männer“ in diesem Jahr begeht. Nachdem in der letzten Ausgabe schon Gerhard Blumenröther, Landeskanzler Mosel Saar Wasgau einen persönlichen Rückblick auf über 45 Jahre Kochclub in seiner Ordensprovinz zu Papier gebracht hat, erzählt in dieser Ausgabe ein wei-

terer der „Altvorderen“, Chevalier Wolfgang Ruf, seine „CC-Geschichte“ aus der Ordensprovinz Schwarzwald Bodensee.

In der August-Ausgabe präsentiert sich der „HUMMER“ als Jubiläumsausgabe, in der die erste CC-Clubzeitung, „Der Marmite“ von 1960, komplett abgedruckt sein wird. Außerdem kommen in dieser Ausgabe verdiente Brüder zu Wort, die zum Teil von Anfang an dabei waren. Sie haben für Euch eine kleine „Chronik“ über 60 Jahre CC geschrieben.

Hoffen wir, dass bald unser normales Clubleben wieder stattfinden



kann und wir uns dann alle gesund wiedersehen.

Darauf freut sich 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:

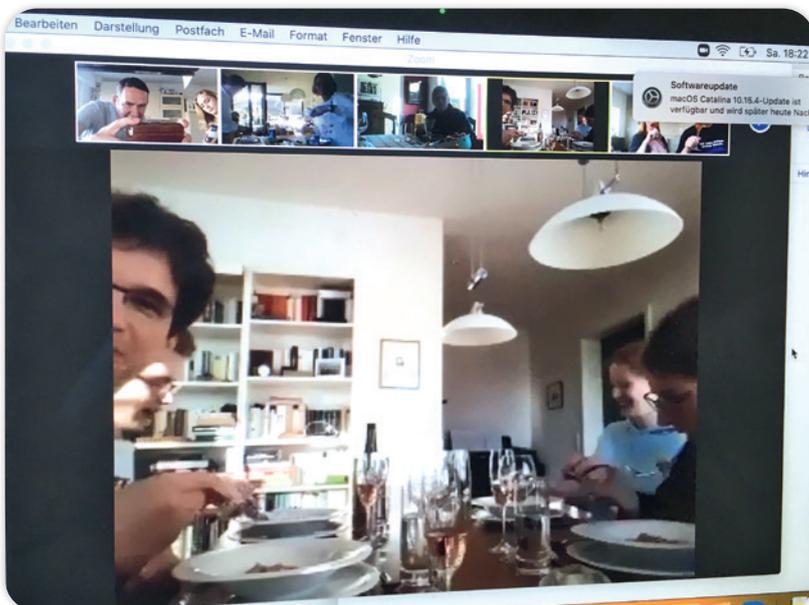
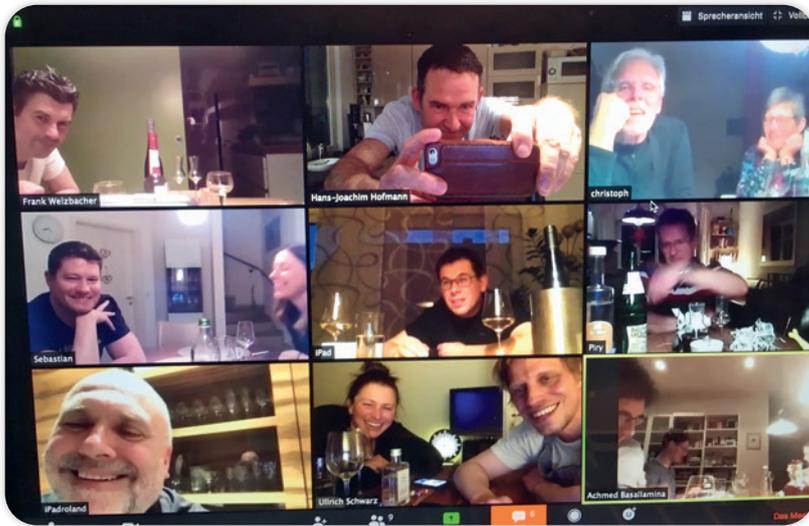
Printhouse Darmstadt GmbH & Co KG
Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt
www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

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.

Gemeinsames Kochen in Zeiten von Corona

Chuchi Pompejanum trifft sich zum dritten Mal zum virtuellen Kochabend



➔ Wie kocht es sich gemeinsam in Zeiten von Corona? Wie halten wir unsere Küchen aber vor allem auch unsere Freundschaften und unseren kulinarischen Austausch am Leben? Wie macht man sich gemeinsam einen genussvollen Abend ohne sich treffen zu können?

Die Chuchi Pompejanum „geht“ dafür digital und hat (nun) bereits seit Anfang März ihren insgesamt dritten virtuellen Chuchi-Familienkochabend durchgeführt.

Dank fachkundiger Organisation durch unseren Webmaster MdC Dr. Christof Rehbein, der die entsprechenden Schaltungen über „Zoom“ vorbereitete, sowie guter Ideen und des Engagements unserer Kochbrüder konnten wir auch in diesen Zeiten einige schöne gemeinsame Stunden im Zeichen der Freundschaft und der Kulinarik verbringen. Statt des gewohnten Mittwochs war es nun der Samstagabend, den wir uns für unser Experiment aussuchten. Start um 18 Uhr mit dem Aperitif zusammen mit unseren Familien in den ersten Kochabend am 4. April unter dem Motto „Spargel“.

Kochbruder Frank Welzbacher, MdC, gab das kleine Menu vor und organisierte die wesentlichen Zutaten sowie ein exquisites begleitendes Weinpaket vom Weingut Giegerich aus Großwallstadt. Amuse Gueule und erster Gang war jedem einzelnen selbst überlassen, der gemeinsame Hauptgang bestand im Klassiker aus Wiener Schnitzel, Spargel mit Schnittlauch-Mousseline, Grüner Soße oder Hollandaise sowie einem selbst gewählten Dessert als Abschluss. Das gegenseitige Schauen in die Töpfe und auch auf die Teller gelang besser als gedacht. Beimerspüren der Düfte war dies erwartet schwierig, aber das Zuprosten, der Austausch beim, um und über das Kochen war intensiv. So waren unsere Familien bis spät in den Abend mit Eifer und vor allem mit viel Freude dabei.

Nach gelungenem ersten Versuch setzten wir das Experiment am 18. April mit ähnlicher Struktur fort. Diesmal gab unser Bruder und Sprecher der Ordensoberen, GMdC Horst Ruppert, das Menu und die Einkaufsliste vor. Rezepte kamen von Dieter Müller und Johanna Maier: Amuse, Sylter Austern mit rotem Zwiebelconfit und Beurre Blanc, Garnelen mit Basilikumnudeln und grünem Spargel, Kalbsrahmgulasch, Erdbeersorbet. Dazu eine passende Auswahl französischer Tropfen von unserem „Hoflieferanten“ Ulli Grappmann aus Aschaffenburg.

Erneut war es ein gelungener, kulinarisch anspruchsvoller und sehr familiärer Kochabend bis in den späten Samstagabend hinein.

Den Höhepunkt lieferte nun am 9. Mai unser Chuchileiter, GMdC Roland Ritter, der uns nicht nur den Menuvorschlag lieferte, sondern zudem für jede Familie eine komplette Kiste mit allen Zutaten des Menues, den entsprechenden Rezepten und einer passenden Flasche „Chateau Juvenal Rosé“ abholbereit für alle in der Chuchi bereit stellte.

Das Menu: Aperitif, Amuse, Risotto mit grünem Spargel, Kräutern und Zitrone, Entrecôte vom Kalb mit Spargel und Sauce Bearnaise, Rosette von frischen Erbeeren mit Grand-Marnier-Eis auf Rhabarberschaum.



Erneut erlebten wir einen großartigen Abend mit tollen Gerichten, neuen Aromenkombinationen und sehr viel Spaß gemeinsam mit unseren Schwägerinnen und dem kulinarischen Nachwuchs. Natürlich können solche Abende keinen regulären Kochabend und keinen persönlichen Austausch vollständig ersetzen. Gleichwohl haben wir gerade in diesen schwierigen Zeiten die virtuellen Familienkochabende sehr genossen und können anderen nur empfeh-

len es uns gleich zu tun – zumindest solange die Beschränkungen andauern. Wir freuen uns darauf, bald wieder „live“ zu sein und (solange die Krisensituation noch dauert....) auf unser nächstes virtuelles Kochen in der „Chuchi Pompejanum 2.0“.

In diesem Sinne, passt auf Euch auf und bleibt gesund!

Erster Telekochabend der Burggrafen-Chuchi Delmenhorst

“Wo die Not drängt, da wird Tollkühnheit zur Klugheit” (Macchiavelli)

➔ Betrübt darüber, dass es sich der aktuellen Situation geschuldet freilich verbietet einen regulären und gesetzeskonformen Kochabend zu zelebrieren (insbesondere die Einhaltung des Abstandsgebotes wird im weinseligen Zustand oftmals als schwierig befunden) – musste die lange erwartete Löffelführerschaft unseres lieben Bruders und Chuchi-Chefs GMdC Gerhard Renz leider ausfallen.

Während die meisten Brüder – der Verfasser nicht ausgenommen – sich stoisch den Umständen fügten, loderte bei Kochbruder CdC Jan Christiansen das kulinarische Feuer im Geiste unseres Clubs unerlöschlich. Die – wenn auch vage – Idee eines Telekochabends war geboren.

Während die ältere Generation beim Begriff ‚Telekochen‘ wahrscheinlich an den Hausfrauenhypnotiseur Clemens Wilmenrod und sein Toast Hawaii denkt so muss klargestellt werden, dass die Segnungen des modernen Internets kostenlose Videokonferenzen und somit die erforderliche Interaktion mit den Kochbrüdern ermöglichen. Nach kurzen Diskussionen über die genaue Providerwahl (einige fürchteten Weiterleitung der geheimen Rezepte an die NSA) fand sich auch ein hemdsärmeliger Rahmen für den Abend: die Willigen kamen überein, dass ein Laborieren nach Gutdünken am heimischen Herd für einen Erstversuch ideal sei.



Das Resultat war ein erinnerungswürdiger geselliger und geschmackvoller Abend, der fast fünf Stunden weilte. Gespiesen und gekocht wurde oft zeitversetzt, so dass auch jeder die Arbeitsschritte des anderen klug komentieren konnte. Getrunken wurde dagegen immer synchron.

In Ihrer Ganzheit hätten die Gänge nahezu ein frühlingshaftes Fischmenü ergeben:

- ✓ CdC Andreas Mai: Ceviche vom Skrei
- ✓ CdC Jan Christiansen: Lachskaviar-Häppchen, Vichysoisse mit pochiertem Lachs
- ✓ MdC Philipp Viethen: Frische Tajarin mit Hummersauce
- ✓ CdC Jan Christiansen: Grießnocken mit Rhabarberkompott

Schadlos gehalten wurde sich zudem an diversen Bouteilles der heimischen Keller.

Die Teilnehmer können alle Brüder und Chuchis nur ermutigen, sich auf solche digitalen Experimente einzulassen, um die Kohäsion auch in diesen schwierigen Zeiten aufrecht zu erhalten und gemeinsame genussreiche Momente erleben zu können. Dieses kann zwar das echte Beisammensein im lieben Bruderkreise nicht ersetzen – ist jedoch ein wirksamer Trost und wirkt der kulinarischen Desertifikation eindeutig entgegen.

Philipp A. Viethen, MdC



Chuchi Passauer Wolf: Virtueller Kochabend in Corona-Zeit

➔ Kochbruder Harald Reischel hätte im April seinen Kochabend gehabt. Nachdem dies nach dem CC-üblichen Muster derzeit nicht möglich ist, machte Harald zwei Wochen vor dem Termin den Vorschlag, einen virtuellen Kochabend durchzuführen. Für den Abendchef der Ablauf wie üblich, Menü festlegen, Rezepte schreiben und einkaufen. Gekocht wird aber nicht am seit Sommer 2019 neuen Kochdomizil, der Schulküche der Realschule in Neuhaus am Inn. Gekocht wird dezentral, bei jedem Kochbruder zuhause und bekoht wird die Familie. Virtuell heißt nun, dass alle Standorte per Videokonferenz miteinander verbunden sind. Dass Harald Inhaber einer Firma ist, die sich auf dem Gebiet Medien und Kommunikation betätigt, erleichterte das Vorhaben erheblich. Der erste Schritt war die Auswahl des geeignetsten Videosystems mit anschließendem Probelauf. Harald entschied sich für Cisco Webex. Die erste Videokonferenz mit den anderen Kochbrüdern war dann einige Tage vor dem Kochtermin, am Donnerstag, 30. April. Da der letzte Kochabend im Februar stattfand, war es für uns alle ein schönes Wiedersehen, wenn auch nur per Video, und wir stellten dabei mit Freude fest, dass alle gesund sind.

Das Menü: Geräucherte Chiemseerente, interpretiert vom Kochbruder; Rotgarnelen Mango und Avocado; Rotbarsch auf Polenta di Patate; Gefüllte Wachteln und zum Abschluss Mangocreame im Glas. Begleitende Weine aus dem (eigenen) Keller. Alle Gänge waren von Harald so gewählt, dass diese sich sehr gut vorbereiten ließen. Ab Mittwochmittag dann die Aufteilung aller Zutaten in Kartons für die externen Standorte unter Berücksichtigung der jeweils unterschiedlichen Zahl an Mitessern. Auch der Wachtelfond für die Sauce wurde portioniert mitgeliefert. Danach Ausfahren der Zutaten an die Standorte, dabei selbstverständlich alles mit Maske vor die Türen gestellt. Rezepte und Menükarte wurden per Mail den Kochbrüdern zugesandt. Mittwochabend 19.00 Uhr dann die Vor-

besprechung mit allen Teilnehmern, um noch Unklarheiten zu besprechen. Der Start mit Aperitif und Amuse wurde auf Donnerstag 19.00 Uhr festgelegt. Am Kochabend haben sich dann ab 18.00 Uhr die Kochbrüder nach und nach zugeschaltet. Jeder hatte zu dem Zeitpunkt die Kamera in der Küche platziert, die nicht nur die Kochbrüder in Aktion, sondern auch die Damen des Hauses und den Nachwuchs ins Bild brachte. Arbeitswein bzw. Arbeitsbier waren dabei per Video nicht zu übersehen und gelegentlich wurde über den Äther zugestrotet. Das Wohnzimmer der Familie Reischel war mit einem Großbildschirm die Videozentrale. Wir haben es dann pünktlich geschafft, dass ich mit Kochjacke und CL-Brustgeschirr den 353. Kochabend mit dem Glas Champagner in der Hand, sichtbar für alle, eröffnen konnte. Wirklich sehr ergreifend, die Kochbrüder zum Teil in Kochjacke zusammen mit den Kochschwestern an den festlich geschmückten heimischen Tafeln zu sehen. Danach wurden alle abgefragt, wann die erste Vorspeise serviert werden könne. Dies wiederholte sich bei jedem Gang. Das Video lief dann während des ganzen Abends und man konnte den höchst konzentrierten Kochbrüdern wie am „echten“ Kochabend beim Zubereiten der Speisen und Anrichten der Teller beobachten. Auf diese Weise ist es uns gelungen kurz nach 22 Uhr die Nachspeise zu servieren. Danach gab es über die Bildschirme den wohlverdienten Applaus für Harald und zwar nicht nur für die Auswahl der fantastischen Gänge, sondern auch für tolle Vorbereitung und Organisation im Vorfeld des Kochabends. Alle einschließlich der Kochschwestern waren von dieser außergewöhnlichen Gestaltung begeistert und fasziniert. Gemeinsam haben wir dann das Glas auf die Familie Reischel erhoben. Wann und in welcher Form wir den nächsten Kochabend haben werden, lässt sich zum heutigen Zeitpunkt nicht sagen.

CL GMdC, Dr. Gerhard Hagen

Erster Online Video-Kochabend der Chuchi Vest Recklinghausen am 17. April 2020

➔ An so vielen Stellen sorgt die Corona-Pandemie für einen plötzlichen Stillstand. Auch das monatliche gemeinsame Kochen in unserer Chuchi drohte jetzt Mitte April 2020 schon zum zweiten Mal hintereinander auszufallen. Schließlich wollen wir alle verantwortungsvoll mit der aktuellen Kontaktsperre umgehen. Davon abgesehen finden unsere Kochabende in einer Schulküche statt und das Schulgebäude ist derzeit geschlossen.

Irgendwie haben wir uns alle aber inzwischen mit der Situation arrangiert und nutzen Alternativen wie z.B. Videokonferenzen für berufliche Treffen. Warum also diese Technik nicht auch für Kochabende einsetzen? Über die notwendige Technik mit Laptop, Tablet oder Smartphone verfügt heutzutage jeder. Also nahmen wir uns vor, erstmals einen Videokochabend durchzuführen. Voraussetzung war natürlich, das Mitmachen für alle Beteiligten möglichst einfach zu gestalten.

Unter den vielen Anbietern von Videokonferenz-Software haben wir uns für FreeConferenceCall (FCC) entschieden. Ausschlaggebend war, das Hosting ist auch über mehrere Stunden kostenlos, die Anzahl der möglichen Teilnehmer ist ausreichend für alle Kochbrüder unserer Chuchi, die Einwahl ist einfach über einen einzigen Link möglich und es funktioniert mit allen Betriebssystemen. Andere Systeme hätten aber bestimmt auch funktioniert.

Damit alle Kochbrüder das System ausprobieren können, haben wir zwei Tage vor unserem Kochabend eine Probe-Videokonferenz abgehalten. Die Einwahl war einfach, da aus der FCC-Anwendung heraus per E-Mail ein Link zur Einwahl verschickt werden kann. Natürlich konnte sich jeder auch die kostenlose FCC-App runterladen. Notwendig ist das aber nicht.

Unsere erste Erfahrung war, die Einwahl mit Tablet oder Smartphone funktionierte reibungslos. Über Laptop/ PC gab es vereinzelt Probleme bei der Einstellung von Kamera, Mikrofon oder Lautsprecher. Insgesamt funktionierte die Probekonferenz aber in Qualität und Stabilität mit mehr als 10 Teilnehmern überraschend gut. Alle Teilnehmer reduzier-



ten die Lautstärke während der Übertragung auf ihren Endgeräten auf das notwendige Maß. Rückkopplungen wurden dadurch vollständig vermieden. Damit stand unserem Online-Kochabend technisch nichts mehr im Weg.

Wichtiger war natürlich die Frage, was kochen wir eigentlich? Dabei ließen wir uns von folgenden Überlegungen leiten:

- ✓ Nicht mehr als 3 Gänge im Menü. Schließlich würde uns die Video-Technik bestimmt auch ein wenig ablenken.
- ✓ Einfache Rezepte sollten es sein, da die Geselligkeit nicht zu kurz kommen darf. Zudem verfügt zuhause nicht jeder über Spezialgeräte wie Eismaschine etc.
- ✓ Daher müssen vier Herdplatten und ein Ofen als Ausstattung reichen.
- ✓ Und die möglichst wenigen Zutaten müssen in Corona-Zeiten entweder bereits vorhanden oder leicht zu besorgen sein.
- ✓ Natürlich war das letzte Hauptkriterium: super schmecken soll es außerdem!



Drei kleine Rezepte, die wir uns bei den Profis Alexander Herrmann, Rafael Pranschke und Nicole Riechert abgesehen haben, erfüllten diese Voraussetzungen:





unserer Schulküche vor Ort. Spaß und lockere Sprüche brachten uns auch per Video zum Lachen. Und die Rezepte hielten, was sie versprochen: einfach und gleichzeitig lecker zu sein. Auf Einladung von Großalmosenier Willi Keeren durften wir zwischenzeitlich Großkanzler Robert Eymann sowie Großprotokollar Frithjof Konstroffer als Überraschungsgäste in unserer Videorunde begrüßen. Eine sehr schöne Geste der beiden, uns bei unserem Experiment zu unterstützen.

Kochen und Videoübertragung liefen gut. Genauso, wie wir gemeinsam gekocht haben, konnten wir mit unsere Familien dann auch gemeinsam auf den jeweiligen Gang angestoßen und das Essen per Videoübertragung miteinander erleben. Uns allen hat es gut getan, Social distancing in diesem Moment einfach mal zu überwinden und uns gesund wieder zu sehen. Unser Experiment

- ✓ Gebratener Blumenkohl mit Datteln, Schalotte und feinen Brotgewürzen.
- ✓ Knuspriges Speckschnitzel mit Gurken, Dillschmand und Kartoffelplätzchen.
- ✓ Joghurt-Crème brûlée



Daraufhin erhielt jeder Kochbruder einige Tage vor dem Kochabend zur Vorbereitung eine E-Mail mit den Rezepten und eine tatsächlich kurze Einkaufsliste. Am Tag vor dem Kochabend gab's dann noch die Mail mit dem FCC-Einwahl-Link.

Vorbereitet waren wir nun gut. Ob uns ein Online-Kochabend überhaupt gefallen würde? Schließlich betraten wir im 54. Jahr des Bestehens unseres Kochclubs echtes Neuland. Gründungsmitglied Dr. Harro Tietz hatte 1967 zumindest noch keine Online-Kochabende eingeplant und war ebenso gespannt auf den Verlauf wie wir alle. Eine ganz neue Erfahrung

war ein Erfolg. Über fast vier Stunden funktionierte die Videoübertragung stabil und hat uns zu einem etwas anderen aber dennoch wirklich schönen Kochabend verholfen. Vielleicht können wir diese Technik künftig für virtuelle Treffen mit anderen Chuchis oder andere Zwecke weitenutzen.



Natürlich hätten wir uns viel lieber persönlich getroffen. Wir wissen aber nicht, wann das wieder möglich ist. Bis dahin haben wir den Online-Kochabend zumindest als eine Alternative entdeckt. Wiederholung deshalb nicht ausgeschlossen.

in unserer Männerrunde wurde vor allem auch das Chuchi-Kochen zuhause im Kreis unserer Familien. Kochschwägerinnen und Kinder würden uns erwartungsvoll zuschauen und ausnahmsweise gern selbst ein leckeres Chuchi Abendessen mit genießen.

Die Einwahl zum vereinbarten Zeitpunkt um 18:30 Uhr funktionierte problemlos und alle begannen sofort mit dem Kochen. Kochtechnische Fragen ließen sich von zuhause per Videokonferenz genauso einfach klären, wie in



E in Altvorderer erinnert sich: Eine wunderbare marmitische Reise

➔ Der CC-Club war gerademal 5 Jahre alt, als ich in die Chuchi Singen-Radolfzell aufgenommen worden bin. Anlässlich des Blütenfestes im Jahr 1967 im „Schwanen“ in Salem stand der damalige Großkanzler Philipp Delp spontan auf und gründete ohne Vorwarnung die Ein-Mann-Chuchi Überlingen mit dem Chuchileiter Wolfgang Ruf, mit der Auflage, innerhalb von wenigen Wochen die notwendige Mitgliederzahl vorzuweisen. Dies gelang mir auch ohne Facebook & Co. in wenigen Tagen. Wir veranstalteten zahlreiche Kochabende in der Privatküche Ruf, nahmen an vielen überregionalen Festen teil – und folgten Jahr für Jahr den Wünschen unserer beiden Töchter: „Papa, wann derfe mir endlich wieder mol nach Oppeheim?“.

Von 1969 an war ich für 10 Jahre Großalmosenier, danach Sprecher der Ordensoberen und schlussendlich wurde ich zum Chevalier ernannt. Aber mein persönlicher marmitischer Höhepunkt war, als die Chuchi Überlingen den Zuschlag für die Ausrichtung der Großmarmitage samt Großrat 1983 am Bodensee erhielt. Es war das letzte Mal, dass diese beiden Veranstaltungen zum gleichen Termin stattgefunden haben.



Bert Schreiber mit Ehefrau Lotte und Wolfgang Ruf.



Festgäste vor dem Inselhotel Konstanz.



Ehepaar Ruf.

Kurzdaten: 430 Teilnehmer in 5 verschiedenen Hotels, 5 Veranstaltungen auf zwei Seeseiten, ein Passagierschiff sorgte für den pünktlichen Transport der Festgäste auf dem Wasserweg. Diese logistische Herausforderung gelang meiner Frau Ruth, die generalstabsmäßig alles im Griff hatte. Eine einzige Panne war zu bewältigen: Kurz vor Einlaufen der Gäste absolute Panik: die Teilnehmer-Unterlagen waren noch nicht sortiert und eingetütet! Es nahte Rettung in den Personen Marita und Harro Tietz, die, - auf noch nicht ausgepackten Koffern sitzend – die Teilnehmerunterlagen sortierten und in 430 Tüten einfüllten.

Ein Schweizer Bruder sinnierte anhand der Mitgliederliste der Chuchi Überlingen: „zwei Architekten, ein Statiker, zwei Bauingenieure, ein Vermessungsingeni-



Beim Großrat vor dem Hotel Bürgerbräu.

mit dem Höhepunkt die „Großmarmitage 1983 am Bodensee“

eur und ein Zimmermeister?? Ja, Gottfried Stutz! Bauen oder kochen die?“

Unter den Teilnehmern gab es einen bunten Strauss klangvoller Namen von Persönlichkeiten, die die damalige Ära geprägt haben. Sie waren das Who is Who im CC. Sie haben uns leider für immer verlassen: Walter Adam. Ernst Bettag. Hugo Beyer. Er-

ich Bergmann. Alfred Dechant. Reinhard Hauschild. Federico Muller. Heinz Schäfer. Horst Scharfenberg. Dr. Klaus Stotz. Hans Tödter. Wir werden sie nie vergessen.

Noch etwas zum Schmunzeln: Mitten im mittelalterlichen Konzert der Carlina-Leut auf der Burg Meersburg plötzlich Hektik und Unruhe im Raum. Grund: Ba-

by-Alarm! Die werdende Mutter wurde als Notfall im Konstanzer Krankenhaus aufgenommen. Ein Mädchen! Es wurde übrigens auf den Namen Constanze getauft!

Großartig das Angebot von Graf Lennart und Gräfin Sonja Bernadotte, in ihren prächtigen Privaträumen im Schloss der Insel Mainau feiern zu dürfen. Sie waren aufgeschlossene und von unserer Bruderschaft sichtlich beeindruckte Gastgeber (ich hatte von diesem Tag an das seltene Privileg, mit meinem Segelboot im kleinen Privathafen der Insel Mainau anlegen zu dürfen).

Absoluter Höhepunkt war der Galaabend im Inselhotel Konstanz, wo Bert Schreiber in Hochform auflief und wie gewohnt als Zeremonienmeister und Conférencier brillierte. Unübertroffen seine witzigen Texte, die er Carolin, der Bauchrednerpuppe von Kliby, eingeflüstert hatte. Und Ruth weiß es: Hans-Peter Maichles „Gerdale“ denkt hierbei an ein besonderes Detail!

Wenn ich als 87-Jähriger nun einen Blick auf die Chuchi Überlingen mit ihrem Chuchileiter Rudi Kreuz richte, stelle ich fest: Sie ist erwachsen geworden: * digital auf der Höhe der Zeit * analog beim Miteinander * diszipliniert * ehrgeizig * kreativ * sozial engagiert und * mit großer Akzeptanz im Städtle. Kurz: marmitisch. Sie wird später I H R E Geschichte als Altvordere fortschreiben. Und diese wird gut.



Bert Schreiber mit Graf Bernadotte.



Familientisch Scharfenberg und Ruf.



Ruth Ruf mit Ehepaar Dr. Tietz.



Ruth Ruf mit Graf Bernadotte.

Mit herzlichen badisch-marmitischen Grüßen –
Euer Chevalier Wolfgang Ruf – in der Hoffnung,
dass wir uns in Griechenland wiedersehen

Nachruf

Werner Firmbach CdC

Gründer und Herausgeber der Badischen Anzeigen Zeitung

*Unser Kapitän und Smutje Werner Firmbach ist von Bord gegangen.
Am 2. März, kurz vor seinem 85. Geburtstag, schloss er für immer die Augen.*

*Mit Werner durften wir viele schöne Stunden verbringen.
Er hat mit seiner Kochleidenschaft tolle Kochabende für uns gestaltet.*

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.

Enderle-Chuchi-Ketsch



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