



# Der Marmite

Monatszeitung des CC Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V.

Verlagsort Oppenheim

Dezember 1960

1/12

## zum Geleit:

# Liebe Marmitenbrüder, Freunde des Clubs der kochenden Männer

Liebe Marmitenbrüder, Freunde des Clubs der kochenden Männer!

Sechs Monate sind seit der Gründung unseres Clubs am 14. Mai in Oppenheim vergangen. Durch verschiedene gelungene Veranstaltungen, vor allem unsere Groß-Marmitage in Oppenheim, das Camping-Wettkochen, die Einladungen nach Hamburg, Frankfurt, Mainz und München, die von Presse, Film, Funk und Fernsehen mit bemerkenswertem Interesse an die breite Öffentlichkeit weitergegeben wurden, hat sich der CC in kurzer Zeit große Sympathien erworben, wie wir uns das anfangs kaum hätten träumen lassen. Die Chuchinen-Gründungen in den einzelnen Städten sind in vollem Gange, täglich melden sich neue Freunde, die den örtlichen Chuchinen beitreten wollen. Kapitel und Sekretariat haben alle Hände voll zu tun, um die anfallenden Organisationsarbeiten zu meistern. Mit Freude und Anerkennung kann ich insbesondere feststellen, daß sich auch das Clubleben der Chuchinen in einer erfreulichen Weise entwickelt, denn hier liegt die solide und dauerhafte Grundlage unserer gemeinsamen Idee.

Sie alle, liebe Marmitenbrüder, können stolz auf dieses Ergebnis sein, denn durch Ihr Einsatz, Ihre Mithilfe und Unterstützung, Ihre Freude am Kochen waren mitentscheidend für diesen Erfolg. Nach wie vor wollen wir Sie, soweit es möglich ist, mit administrativen

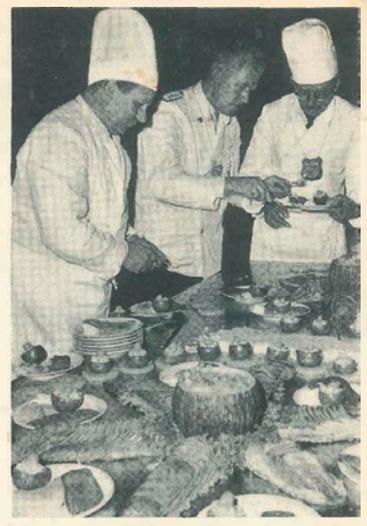
Arbeiten verschonen, damit Sie sich völlig an den gemeinsamen Abenden Ihrem Hobby zu Ihrer Freude und Entspannung widmen können. Trotzdem müssen noch viele Aufgaben gelöst werden, wenn wir die uns gesteckten Ziele erreichen wollen.

Heute erhalten Sie die erste Nummer unserer eigenen und selbstverfaßten Club-Zeitung „MARMITE“. Sie soll Bindeglied sein zwischen Vorstand und Mitgliedern, sie soll vom Tun und Wirken der einzelnen Chuchinen berichten, wichtige Mitteilungen veröffentlichen und Erfahrungen austauschen helfen. Unser „MARMITE“ will eine lebendige und vielseitige Zeitung sein, d. h. „MARMITE“ wird umso interessanter, je mehr Sie mithelfen, den Inhalt zu gestalten. Senden Sie daher Ihre Rezepte, Ihre Erfahrungen, Ihre Veranstaltungspläne, Ihre Berichte über die Freuden und Leiden am Kochherd an die Redaktion; sie wird sich bemühen, den Club-Freunden daraus ein Gericht zu bereiten, das möglichst allen mundet.

Der „MARMITE“ erscheint vorläufig jeden Monat in einer Auflage von 5000 Stück. Er wird Ihnen vom Verlag direkt an Ihre Privatadresse kostenlos zugeschickt. Selbstverständlich steht er in einer größeren Anzahl den einzelnen Chuchinen für Mitgliederwerbung zur Verfügung.

Ich hoffe, daß der „MARMITE“ unsere freundschaftlichen Verbindungen im Club enger gestaltet und wünsche ihm und seinen Mitarbeitern allen Erfolg für die Zukunft.

Dr. G L O O R  
Großmeister und Ordensoberer



Maitre de Cuisine Werner Jenson, Chef de Cuisine Fritz Bock und Hans Schimpf von der Chuchine Mainz bei der Richtung des „Mainzer Rades“, gekochte Rinderzunge mit verschiedenen Saucen, Sahnenmeerrettich und Gemüsesalat in Orangeröbchen und Wassermelonen.



Der Großmarmite der Schweiz Hans R. Bodmer erhält den Orden des Grand Maitre während der Großmarmitage in Oppenheim am Rhein. Die Dekoration nimmt Zeremonienmeister Grand Maitre Valentin vor. Im Hintergrund von links: Die Ordensoberen und Grand Maitre Träger, Dr. Gloor und Becker (halb verdeckt) und Großkanzler Jörg Mara.

## Die Reichs- und Weinstadt Oppenheim:

Herr Großkanzler Jörg Mara hat mich wissen lassen, daß erstmals im Dezember eine Zeitung des „Clubs kochender Männer“ erscheinen wird. Ich glaube, daß damit einem langegehegten Wunsch der Marmitenbrüder Rechnung getragen wird und es besteht aller Anlaß, dem Initiator für die Tat zu danken.

Die mir gebotene Gelegenheit nehme ich gerne wahr, dem neugeborenen Kinde einen guten Start und viel Erfolg zu wünschen. Dabei darf ich noch meiner besonderen Freude Ausdruck verleihen, daß Oppenheim als Verlagsort auszuwählen ist und damit die Verbundenheit mit dem Club kochender Männer noch enger gestaltet wird.

Das erste Großmarmitage in unserer schönen Stadt war für alle Clubmitglieder und Gäste ein besonderes Erlebnis. Auch das zweite Großmarmitage vom 25. — 27. November war in seiner reichhaltigen Festfolge ein besonderer Genuß. Den würdigen Rahmen zu schaffen und allen Marmitenbrüdern wie Gästen das Gefühl gastlicher Geborgenheit zu geben, war die vornehmste Aufgabe der Stadt.

Bei dieser Gelegenheit darf ich den Wunsch laut werden lassen, daß recht bald, nachdem Oppenheim als internationaler Sitz des Clubs kochender Männer ausgewählt wurde, hier auch die Heimstatt geschaffen wird, die für unsere Zusammenkünfte notwendig ist. Soweit ich persönlich dazu beitragen kann, will ich gerne alle Hilfe leisten; auch etwas in der egoistischen Absicht, den neuen Akzent, der unserer Stadt des Weines und der Gotik durch den Club kochender Männer zugekommen ist, propagandistisch noch mehr zur Wirkung zu bringen.

Mit dem Wunsche auf ein frohes Wiedersehen und recht genußreichen Aufenthalt in Oppenheim begrüße ich alle Marmitenbrüder und Gäste

Jörg  
Großmeister und Bürgermeister



Eine fröhliche Runde beim Colloquium Bieri. Großmeister N. S. Saroop, Bombay, im Gespräch mit den Ordensoberen, Kapitelmitgliedern und Angehörigen der Münchener Chuchine.

## Grußwort des Landrats

Nachdem der deutsche Club kochender Männer im Frühjahr dieses Jahres in Oppenheim in einer glanzvollen Gründungszeremonie aus der Taufe geborgen wurde, ist es mir eine freudige Überraschung, daß er nach verhältnismäßig kurzer Anlaufzeit mit der vorliegenden ersten Zeitungszahl nun schon über ein eigenes Sprachorgan verfügt. Was lag näher, als wiederum Oppenheim, die Kreisstadt unseres Landkreises, zum Verlagsort dieser Zeitung zu ernennen. Der Club, der in seiner Organisation alle die Männer zusammenfassen will, die das Kochen als Liebhaberei, also aus Freude, betreiben, möge — so ist mein Wunsch und meine Hoffnung — in seiner neuen Monatszeitung ein allzeit fröhlich erwartetes Bindeglied zwischen seinen Mitgliedern besitzen.

Oppenheim, den 12. Dezember 1960

Hermann Rieg  
Landrat und Ehrengroßmeister



Das Großkapitel mit den Damen bei dem Festbankett. V. l.: Frau Albrecht, Oppenheim, Ordensoberer Träger, Frau Becker, Frankfurt, Ordensoberer Gloor und Gattin, Ordensoberer Becker, Frau Mara und Großkanzler Mara.

Eine bedeutsame Neuerung stellte die Wahl eines aus vier Marmiten bestehenden Satzungs- und Ehrenausschusses dar. Dieser Ausschuss soll dem Großkapitel und Kapitel hinsichtlich der Satzungs- und Personalfragen beratend zur Seite stehen. Er ist kein Organ des „CC Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite“ und kann nur auf Weisung des Großkapitels oder Kapitels tätig werden.

Der Ausschuss beschließt seine Vorschläge, die vertraulich zu behandeln sind, durch einfache Stimmenmehrheit. Er wird jeweils beim Herbst-Groß-Marmitage bestätigt, sofern nicht hinsichtlich der Personen Änderungen eintreten.

In den Satzungs- und Ehrenausschuss wurden gewählt:

Großmeister Mathäs, Oppenheim, Großmeister Sauer, Frankfurt, Maître de Cuisine Hermann Schulz, Darmstadt, Großmeister Delp, Darmstadt. Bevor Ordensoberer Dr. Gloor sein Schlußwort sprach, wurde München als Ort für das nächste Groß-Marmitage im Frühjahr bestimmt.

Während die Männer sich mit solch nüchterner Materie zu beschäftigen hatten, besichtigten die Damen, geführt von Denkmalspfleger Dr. W. Jung, Mainz, die Katharinenkirche in Oppenheim, jene wohl schönste gotische Kirche am Rhein zwischen Straßburg und Köln.

## Das Festmahl

Um 13.30 Uhr begann in der „Landskrone“ das Festbankett. Frankfurter Variationen, von der Chuchine 4 komponiert, und als Hummerquartett vorgebracht, leiteten eine lucullische Rhapsodie von 8 Sätzen ein, die an Phantasie und meisterlichem Können auch nicht das Mindeste zu wünschen übrig ließ.

Die von Großkanzler Jörg Mara präsentierte Gemüsesuppe Mara-Asia, ein kunstvoll gewürztes Krescendo, führte hinüber zu dem pakistanischen Furioso Queema-Mattar des Chefs de Cuisine Shaiykh M. Akhtar, Pakistan, das dann kühl kontrapunktiert wurde durch Großmeister Preisler und die Chuchine 3 Mainz mit einem riesigen Heilbutt. Der Fisch wog — ausgenommen — 86 Kilogramm und stellte damit manchen Marmiten selbst in den Schatten. Eine besondere Pfanne mußte für ihn hergestellt werden: Sie war 1,40 m breit und 2 m lang. Zum erstenmal in der Geschichte wurde ein Heilbutt in solcher Größe zubereitet und verzehrt.

Als ein treffliches Capriccio erwiesen sich die indischen Hühner AIR INDIA, mit denen uns Großmeister N. S. Saroop, Bombay, bekannt machte. Daß bei der Zubereitung einiger Hühner offenbar Salz mit Zucker verwechselt wurde, war nicht ohne besonderen Reiz. Eine süße Visitenkarte des Orients war der Zunge,

auf die sie gelegt ward, eine Art Märchen aus Tausend-und-eine-Nacht.

Die Mainzer Chuchine brillierte in einem Presto mit Rinderzunge Mainzer Rad und anschließendem Moderato Heidesteak, das ein kräftiger Übergang war zu den herrlichen Finals in Gestalt von Fruchtsalat und Quarkspeise a la August der Starke, das präsentiert wurde von unserem Ordensoberen Großmeister Täger und Großmeister Delp.

Freundliche Begleiter durch dieses Oeuvre waren uns die Weine „Oppenheimer Schloßberg“, „Oppenheimer Goldberg Spätlese“ und der Sekt „Valentino“ 1959er Auslese.

Der Beifall, langanhaltend und herzlich gespendet, war wohlverdient. Und er galt nicht nur den Köchen dieses Tages, er galt auch denen, die uns so aufmerksam bedienten und vor allem dem Ehepaar Franz und Hanna Platen, die in geradezu bewundernswertem Großmut ihre Küche, ja ihr ganzes Haus den kochenden Männern zur Verfügung stellten und sich selbst obendrein als kundige Helfer und Berater.

„Als Mahl begann's und ist ein Fest geworden...“, ein Tag, der über den anderen Tagen steht, und wir alle wohl fanden das Wort des Novalis bewiesen: „Das Essen ist ein akzentuiertes Leben.“



Gehobene Stimmung herrschte am Abend des Groß-Marmitages, das die Marmiten mit ihren Damen vereinte.

## Der Tag des Weines

War der Samstag unseres zweiten Groß-Marmitages in Oppenheim dem Lucull gewidmet, so stand der Sonntag ganz im Zeichen des Bacchus. Und diese Zäsur war von Nutzen in mannigfaltiger Hinsicht. Ohne sie hätte beispielsweise wohl dieser oder jener kaum bemerkt, daß es der zweite Tag schon war, den wir froh und gesellig durchlebten, zumal auf der Naht zwischen Samstag und Sonntag Terpsichore stand, die Muse des Tanzes, deren Wink wir leichtfüßig folgten, um beim Walzer beim Fox oder Tango alle Uhren der Welt zu vergessen.

„Deutsche Weinreise“ war das Motto des Colloquium Vini am Sonntagvormittag. Unter den tausendjährigen Gewölben des Rathauskellers in Oppenheim probierte die leider schon arg gelichete Schar der Marmiten achtzehn Weine aus allen Weinbaugebieten Deutschlands. Die beiden Großmeister Heef und Mathäs waren uns kundige Ciceroni auf dieser phantasmagorischen Reise durch die Länder des Rheins und der Mosel, der Saar und der Nahe, durch Franken und Schwaben und sogar nach Sachsen hin, wo wir ein 57er „Meißner Rosenrindchen“ verkosteten.

Am Nachmittag waren wir zu Gast in einem anderen Keller. Das Weingut „Blüm & Völker“ war Ziel einer vinologischen Exkursion, die sich dank der Großmütigkeit des Herrn Blüm als in jeder Beziehung außergewöhnlich ergiebig! — herausstellte.

Gipfelpunkt dieses weinfrohen Tages aber war am Abend im Hotel „Kurpfalz“ ein Vortrag von Professor A. Seybold, der aus Heidelberg eigens nach Oppenheim herüber gekommen war, um hier „Das hohe Lied des Weines“ zu singen.

Er wies zunächst darauf hin, daß sich an vielen Stellen der Bibel schon Tiefgründiges über die Rebe und den Wein findet. In der Spruchsammlung Salomons lesen wir beispielsweise die Aphorismen: „Der Wein macht lose Leute, und weise... Der Wein erquicket den Menschen das Leben, so man ihn mäßig trinkt. Und was ist das Leben, da kein Wein ist? Der Wein ist geschaffen, daß er die Menschen soll fröhlich machen.“

Professor Seybold streifte dann das Verhältnis der Griechen zum Wein, um anschließend die Weinfreude der Römer zu skizzieren, indem er aus des Petronius „Gastmahl des Trimalchio“ zitierte:

„Die Festtafel nahm ihren Anfang, indem alexandrische Sklaven den Gästen schneegekühltes Wasser über die Hände gossen. Zur Vorspeise gab es heiße Würste mit syrischen Pflaumen und Granatapfelkernen, sodann Singvögel in gepfefferten Eidotter gehüllt. Ehe die umfangreichen Hauptgänge mit erlesenen Gerichten in spaßhafter Weise serviert wurden, erfolgte eine Händewaschung mit Wein. Unmittelbar darauf wurden sorgfältig vergipste Amphoren hereingebracht, an deren Halse Etiketten angebracht waren mit der Aufschrift: Hundertjähriger Falerner, Jahrgang des Optimus. Während wir die Aufschriften studierten, schlug Trimalchio die Hände über dem Kopf zusammen und rief: ‚Ach, ach, so lebt also der Wein länger als wir Menschen. Darum

wollen wir uns auch ordentlich beschwippen! Wein ist Leben!“

Durch die Römer sind dann auch die Germanen mit dem Wein bekannt geworden. Sie haben ihn recht bald lieb gewonnen, und diese Liebe währet immer noch! Viele unserer Dichter haben den Wein immer und immer wieder besungen.

In dem 1755 erschienenen Buch: Geheimnis der Kellermeisterei finden wir folgende interessante Mitteilung: „Die Weine bey Weisenfels und Naumburg sind noch passabel, die aber bey Meiffen und Dresden auf guten Bergen wachsen und wohl tractiert werden und ihr recht Alter erreichen, kommen den Rhein- und Moselweinen, auch einigen französischen Weinen bey, so daß man in Dresden Bourgogne- und Champagnerweine findet, die auch von Kennern Beyfall haben...“

Das sind freilich große Worte, denn die französischen Weine hatten auch in der damaligen Zeit schon einen guten Ruf. Und auch die Dichter unserer westlichen Nachbarn sind dem Wein weder in ihren Büchern noch in ihren Bechern etwas schuldig geblieben. „Man muß immer trunken sein“, schrieb Charles Baudelaire. „Man muß immer trunken sein. Das heißt alles: Die einzige Lösung. Um nicht das furchtbare Joch der Zeit zu fühlen, das eure Schultern zerbricht und euch zur Erde beugt, müsst ihr euch berauschen, zügellos. Doch womit? Mit Wein, mit Poesie oder mit Tugend, womit ihr wollt. Aber berauscht euch!“

Für Prof. Seybold ist Wein Poesie. Er sagte: „Bier ist für den Durst, Schnaps ist Medizin, Wein aber ist Poesie!“

Und er endete seinen Vortrag mit einem altpersischen Ratschlag, der auch diesen Bericht beschließen soll:

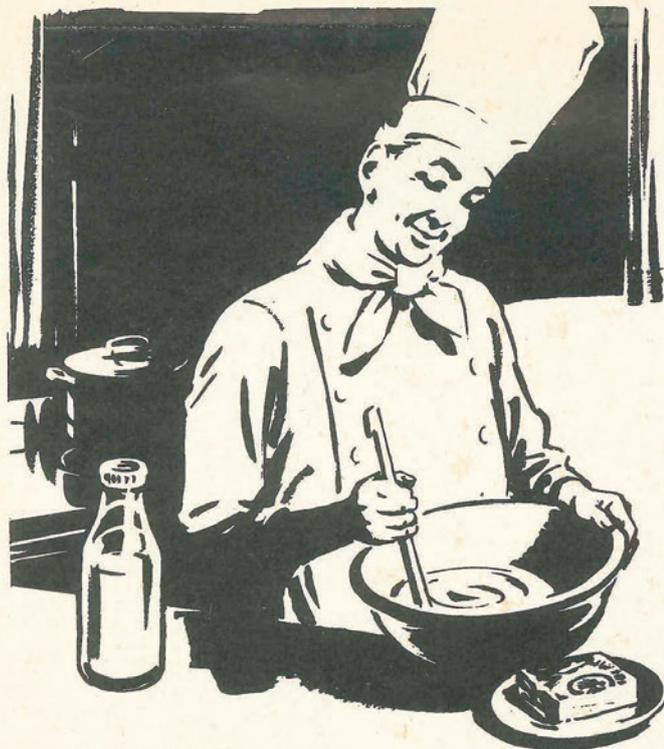
„Was man nüchtern hat gedacht,  
Soll beim Wein man überdenken;  
Die Gedanken, die der Wein entfacht,  
Möge man in Brunnenwasser

schwenken!“]

Die Berichte über die Gründungsver-sammlung bzw. Veranstaltungen der Chuchinen in der letzten Zeit, sowie die Rezepte der Gerichte, die am zweiten Großmarmitage gekocht wurden, werden in der nächsten Ausgabe veröffentlicht.



Der Schweizer Großmarmite Grand Maître Bodmer bei seiner Ansprache vor der Ordensverleihung an den Sprecher des Großkapitels, Ordensoberer Dr. Gloor.



## Butter ist der beste Koch

Der Gast schmeckt es heraus, ob Sie Butter verwenden und wird es Ihnen danken. Reichliche Verwendung von Butter ist die Visitenkarte guter Küche.



# Das zweite Groß-Marmitage 1960

## Kleines Colloquium Bieri

Das zweite Groß-Marmitage des CC Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite fand vom 25. 11. bis 27. 11. 1960 in der alten Reichs- und Weinstadt Oppenheim statt. Tagungsort war die „Landskrone“, ein Restaurant, das auf dem Gipfel eines der Oppenheim halb umfangenden Berge steht, und von wo aus, hoch über den Dächern der Stadt, das Panorama der weiten Rheinebene, das Ried genannt, bis Groß-Gerau und Darmstadt hin sichtbar wird. Auf diesem „Olymp der Feinschmecker“ also, entrückt und enthoben den Niederungen unserer alltäglichen Hast, versammelten sich die Marmiten zu fröhlichem Tun sowohl als auch zu ernster Beratung.

Am Freitag begann es. Ein „kleines Colloquium Bieri“, als Auftakt gedacht, entwickelte sich schon zum ersten Höhepunkt. Dies nicht allein, weil die stättliche Runde der Männer durch Charm und Anmut der weiblichen Gäste einen Akzent des Heitern und Schönen erhielt. Die zehn präsentierten Biere waren nicht minder geeignet, diesen Abend zu einem Erlebnis des Außergewöhnlichen werden zu lassen. Da Feinschmecker fremden Genüssen besonders zugeneigt sind, konnten das „Stoud-Bier“ aus England und das „Bangalore-Beer“ aus Indien a priori als „stars“ in die Runde getragen werden. Aber auch die Biere aus old germany, dem Mutterland dieses Getränks, bewiesen, daß sie „nicht von schlechten Eltern“ waren, und daß die Braukunst in Deutschland noch immer der anderer Länder überlegen ist. Zu dieser Überzeugung führte uns am Abend des Colloquium Bieri das „Kaiser-Pils“ der Frankfurter Henninger Brauerei ebenso wie die „Pilsener“; „Spezial-Export“ und „Urbock“ der Königsbacher Brauerei, Koblenz; von der Lederer Brauerei, Nürnberg, das „Export hell“ und das „Pils“ ebenso wie das

„Thomas hell Urtyp“ und das „Salvator“ von der Paulaner-Salvator-Thomas-Brauerei in München und nicht zuletzt die Biere der Mainzer Aktien-Brauerei.

Ein Bier kommt selten allein, ein „klarer Kurzer“ begleitet es gern. Diese Gepflogenheit sollte auch am Freitagabend in der „Landskrone“ nicht ignoriert werden: Zu den Bieren wurde der Schlichte-Doppelkorn „Alte Ernte“ kredenzt, und sein Geist begeisterte Schluck um Schluck so sehr, daß noch tagelang nachher davon die Rede war. Und es ist schwer zu sagen, wem mehr Lob gezollt wurde, ihm, oder dem Brot, das zu den Getränken gereicht wurde. Brot, mit dem das Deutsche Bäckerhandwerk alles vergessen ließ, was man sonst an Kritischem über unser täglich allzu alltägliches Brot zu denken oder auch zu sagen Anlaß hat.

Der „Spezial Knochenschinken“, den das Deutsche Fleischerhandwerk vorstellte, eroberte sich die Herzen der Marmiten und ihrer Damen ebenso rückhaltlos wie die vom Verein zur Förderung des Milchverbrauchs dedizierten „Bier- und sonstigen deutschen kräftigen Käse“.

Ein „Knüller“ des Abends war zweifellos der „Original Münchener Leberkäse“, der von der Chuchine 2 München präsentiert wurde, und der allen so gut mundete, daß es sehr in Frage stand, ob trotz der großen Menge, die davon angeboten wurde, wenigstens ein Anstandszipfel davon übrig blieb. Aber es blieb einer übrig, und der wurde dann amerikanisch versteigert zugunsten der Düsseldorfer Chuchine, die sich einige Tage zuvor erst konstituiert hatte. 120,—

Das Colloquium Bieri am Freitagabend war, will man mit strengen Augen es sehen, nicht mehr als ein Präludium, war Ouvertüre, die, vor noch geschlossenem Vorhang gespielt, alle Motive des kommenden Groß-Marmitages zwar anklingen ließ, aber das Stück, es begann erst am Samstag und so wie's die Satzung befiehlt, mit dem geschäftlichen Teil, das heißt, nein, auch dieser geschäftliche Teil hatte ein Vorspiel, sinnigerweise, ein Vorspiel, das Majordomus Albrecht meisterlich dirigierte.

Am Anfang eines Groß-Marmitages muß der Marmitenkopf klar sein, und um die Reste der eventuell noch vorhandenen Unklarheiten aus der vergangenen Nacht zu beseitigen, empfing Majordomus Albrecht die Marmiten mit Milch und mit Sekt!

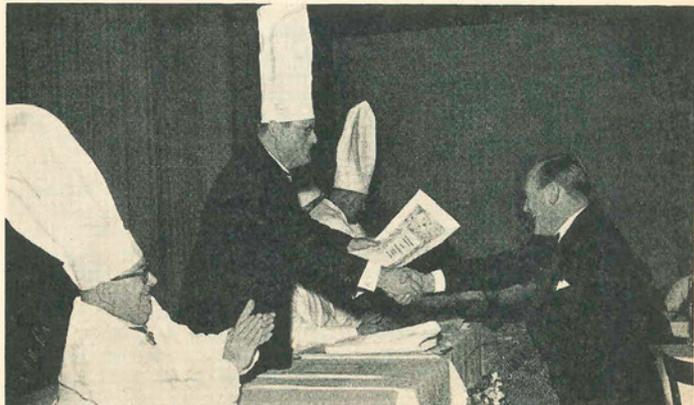
Zunächst erfreute die Milch sich bemerkenswert regen Zuspruchs, doch, nüchterner langsam, ward man alsbald auch kühner und füllte sein Glas nicht mit Milch mehr, sondern mit Sekt, der den Geist belebte und klar machte für Gloor, den Doktor und Ordensoberen, der eine gloorreiche Begrüßungsansprache hielt und damit das zweite Groß-Marmitage offiziell eröffnete:

DM erbrachte der Zipfel. Das mag für jeden, der nicht von dem Münchener Leberkäse probiert hat, eine außergewöhnliche Summe sein. Tatsächlich aber war dieser Leberkäsezipfel der Münchener Chuchine diesen Betrag mindestens wert!

Da man nach dem Essen (und Trinken) ruhn soll, oder tausend Schritte tun, ist sicherlich verständlich, daß das Bedürfnis sich zu bewegen im Laufe des Abends stärker und stärker wurde, und daß schließlich ein fröhliches Tanzen ausbrach zu den Klängen eines Akkordeons, das in der gemütlichen, in der biergemütlichen Stimmung des Abends leicht ein ganzes Orchester zu ersetzen vermochte. Und tanzend wiegte man sich hinüber in den nächsten Tag.



Beim Colloquium Bieri: Präsident Wucher, MCC Mainz, Ordensobere Träger und Großkanzler Jörg Mara besiegeln durch Handschlag Freundschaft und gute Zusammenarbeit.



Das Großkapitel überreicht Generaldirektor Bothe, Holland, seine Bestätigungsurkunde als Marmite.

## Das Marmitage

Verehrte Gäste,

Meine lieben Marmitenbrüder, Freunde und Gönner des Clubs der Kochenden Männer!

Als ich am 14. Mai dieses Jahres zur 1. Groß-Marmitage in dieses herrlich gelegene — von Weinbergen umgebene — Städtchen Oppenheim fuhr, war mir noch nicht so recht klar, wohin uns der Weg mit dem Club der Kochenden Männer führen wird. Die wenigen aktiven Hobby-Köche waren damals erfüllt von einem bewundernswerten Glauben an unsere Sache, und der Großteil unter Ihnen hat es selbst miterlebt, mit welcher Begeisterung und Freude die Gründung vorgenommen wurde. Es waren stolze Tage für den jungen Club! Das Festessen, vielgerühmt und unvergessen, zu unserem Leidwesen noch nicht von uns selbst zubereitet, und der Kochwettbewerb Deutschland - Schweiz waren Höhepunkte, die eigentlich erst richtig ahnen ließen, was da alles auf uns zukam.

Nun, meine Freunde, als dann im 1000-jährigen Weinkeller das frischgeborene Kind mit den edelsten Tropfen der besten Jahrgänge des vergangenen Jahrhunderts würdevoll und mit schlürfender Andacht getauft wurde — wer hätte da noch am Großwerden des Clubs der Kochenden Männer zweifeln können?!

Presse, Funk, Fernsehen und Wochenschauen haben in dankenswerter Weise dieses Ereignis entsprechend liebevoll beachtet und damit unser Vorhandensein in der breiten Öffentlichkeit kundgetan. Meine Worte: daß wir den Frauen mit dem Kochlöffel in der Hand zeigen wollen, wer Herr in der Küche ist, wurden im allgemeinen richtig verstanden. Wahrscheinlich haben unsere besseren Hälften mit größerem Interesse die folgenden Sätze gelesen, wo es hieß, daß die Liebe durch den Magen geht und es deshalb nicht abzusehen sei, welchen Höhepunkten wir dieserhalb und andererseits entgegengehen!

Mittlerweile sind sieben Monate ins Land gezogen, unser Club hat in vielen Städten Freunde und Mitglieder gefunden, über die Ihnen der Großkanzler im Anschluß an meine Worte nähere Einzelheiten mitteilen wird. Das Clubleben in diesen Chuchinen — an dieser Stelle möchte ich Ihnen nochmals die Urlaute dieses Wortes versprechen, damit es nicht mehr zu Mißverständnissen kommt, also . . . . und ist schwyzerdütsch, bedeutet soviel

wie Küche — beginnt sich allseits erfreulich zu entwickeln. Sie haben von den Veranstaltungen in München, Mainz, Hamburg und Oppenheim durch die Mitteilungsbriefe Kenntnis erhalten. Ich möchte an dieser Stelle im Namen des Großkapitels allen Beteiligten unseren besonderen Dank aussprechen für den Einsatz und die erfolgreiche Arbeit, die sie damit für den Club geleistet haben.

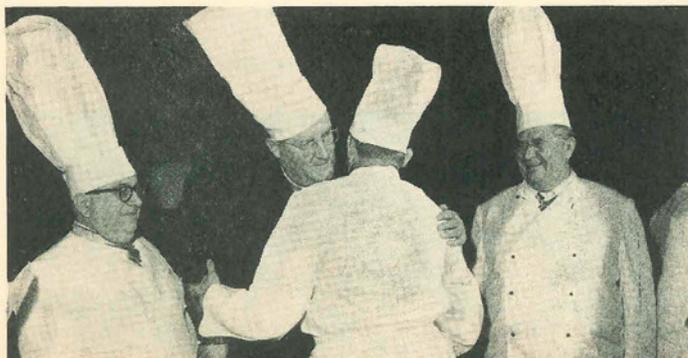
Liebe Marmitenbrüder, die Gründung anderer Chuchinen ist in Vorbereitung - Hannover, Stuttgart, Düsseldorf, Köln, Darmstadt und Berlin werden in Bälde den Strauß der bis jetzt vorhandenen verschönen.

An dieser Stelle fühle ich mich sozusagen als der Aufsichtsratsvorsitzende des CC und im Namen der Mitglieder des Großkapitels verpflichtet, einige grundsätzliche Ausführungen zu machen, die Sie sowohl rückblickend als auch für unsere zukünftige Arbeit interessieren werden. Ich sehe unsere Aufgabe in allererster Linie darin, alle Hobbyköche zusammenzuführen und die Möglichkeiten, in den einzelnen Chuchinen zu schaffen, daß wir alle, ganz gleich wo es in Deutschland sein wird, unserem gemeinsamen Hobby — nämlich dem Kochen — frönen können. Unsere rückliegende, ganz bestimmt erfolgreiche Arbeit, hatte manchmal den Anschein, als würden wir besonderen Wert auf öffentliche Veranstaltungen legen, die in besonderem Maße von der Presse beachtet werden sollten. Diese Phase unserer Arbeit war am Anfang nötig, um den Club bekannt zu machen und ihm eine möglichst große Zahl von Interessenten zuzuführen. Wir wollen aber darüber hinaus unsere eigentliche

„MARMITE“, herausgegeben vom CC Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e. V., Oppenheim/Rhein, Sekretariat Frankfurt/Main, Mainzer Landstr. 193; Verlag: LYMAPRESS, Mainz, Postf. 1529, Tel.: 2 83 85; Redaktion: Jörg Mara, Großkanzler, Mainz, Kaiserstr. 12, Tel.: 2 88 85, Dr. Burger, Großsäckelmeister, Frankfurt/Main, Mainzer Landstr. 193, Majordomus Albrecht, Oppenheim/Rh., Rathaus; Anzeigenverwaltung: NORD-SÜD Werbung GmbH, München, Marienplatz 25, Tel.: 29 78 80, Fernschreiber 05/23 127, Anzeigenredakteur, Josef Trager, zur Zeit gültige Anzeigenpreisliste 1; Druck: Rhein Hessische Landeszeitung, Oppenheim, Merianstraße; Klischees: Margraf & Fischer, Mainz.



Der Großkanzler gratuliert Chef de Cuisine Shaikh M. Akhtar, Karachi, zu seiner Beförderung.



Das Großkapitel, die Ordensobere Träger, Dr. Gloor und Becker, beim Austausch des Bruderkusses mit Grand Maître Dr. Hüskens, Frankfurt.



# WIRKLÜNDE

Am 25. November 1960 wurden in Oppenheim ernannt:

**zum Grand Maître**

- Gernot Anderle, Offenbach
- Rudolf Preißler, Bremerhaven
- Manfred Sauer, Frankfurt
- Abdel Kader el Samahi, Kairo
- Hans Troppert-Weyprecht, München
- Dr. Karl Sammerhofer, Wels/Österreich
- Wolfgang Ohm, Mainz
- Bernhard Valentin, Mainz
- Max Heiland, Winterthur/Schweiz
- S. F. Vaucher, Zürich/Schweiz
- K. H. Müller-Ruzika, Frankfurt
- Dr. F. W. Irmfried Hüsken, Frankfurt
- Friedrich Jörg, Oppenheim
- Walter Queisser, Frankfurt
- N. S. Saroop, Bombay
- Eugen Kenneth Utsch, München
- Walter Jehle, München
- Franz Genser, Klagenfurt/Österreich
- Karl-Ludwig Wilhelm, Mainz
- Georg Schill, Mainz
- Dr. E. Naef, Kempttal/Schweiz
- Dr. R. Lindt, Bern/Schweiz
- Willy Tyroler, Düsseldorf
- Hugo von Radowitz, Frankfurt
- Hans R. Bodmer, Bern/Schweiz
- Walter Bohnke, Frankfurt
- Friedrich W. Herzog, Düsseldorf
- Hans Koch, München

**zum Maître de Cuisine**

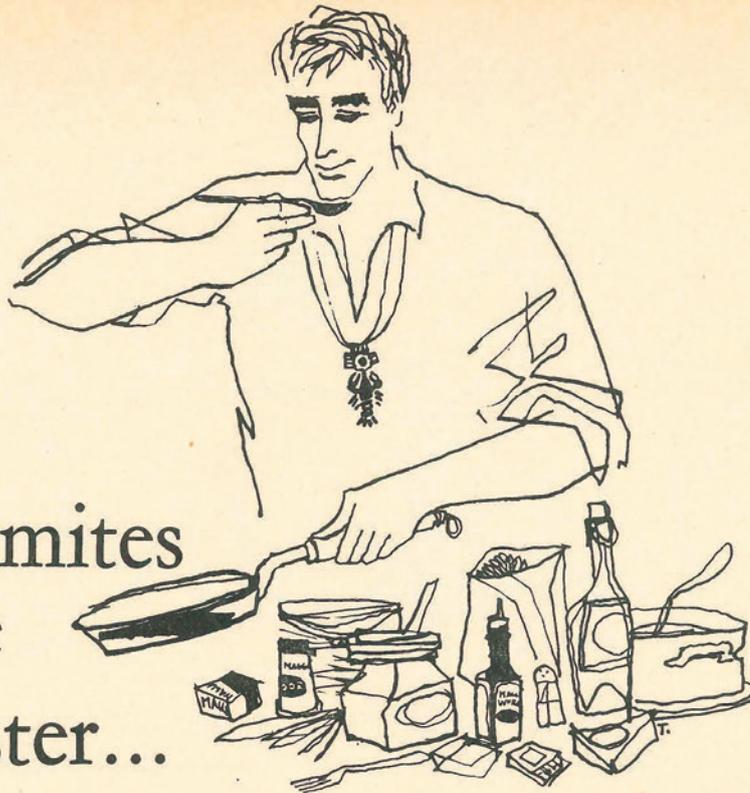
- Werner Jansson, Mainz
- Hermann Schulz, Darmstadt
- Alfred Hübsch, Frankfurt

**zum Chef de Cuisine**

- Hjalmar Hartenfels, Steinhagen/Westf.
- Reinhard Hauschild, Bad Godesberg
- Gernot von Rauchhaupt, Frankfurt
- Dr. Helmut Leu, München
- Dieter Jung, Frankfurt
- Dr. Hans Schaeffer, Hamburg-Großflotbek
- Dr. Hans P. F. Schmidt, Hamburg
- Boris von Kruglewsky, Hamburg
- Erich Arp, Hamburg
- Leopold Siems, Hamburg
- Hans Schimpf, Mainz
- Friedemann Mara-Weckbach, Mainz
- Rudolf Fissler, Idar-Oberstein
- Fritz Bock, Ingelheim
- Helmut Fischer, Mainz
- Carlo Kuhl, Mainz
- Shaikh M. Akhtar, Karachi
- Walter Braun, Frankfurt
- Wolfgang Becker, Frankfurt
- Alex Reichmaier, München
- Sepp Trager, München
- Dr. Veit Vogel, München
- Dionysius Blasius, München
- Richard Grothe, München
- Gustav Krepl, München
- Dr. Max Lüttgen, Frankfurt
- Dr. Walter Otto, Langen bei Frankfurt
- Bernd Leitner, München

**zum Ehrengroßmeister**

- Josef Völker, Oppenheim
- Landrat Rieg, Oppenheim



## Marmites gute Geister...

Wenn nun Sie so am Herd Ihre eigene Kunst zelebrieren und lukullische Düfte die kritische Nase zu kitzeln beginnen, dann ist es Zeit.

Dann nimmt Ihre kundige Hand Maggi Würze und Fondor, die guten Geister erprobter Küche zu Hilfe: Setzt der künftigen Gaumenmusik eine pikante Note auf oder gibt ihr, Fondor streuend, noch melodioses Vibrato mit.

Und nun noch die letzte Probe mit innig verklärtem (schöpferisch stolzem) Blick... Jetzt ist Ihr opus lucullus vollendet und kann — dank Maggi Würze und Fondor — begeisterten Beifalls kritischer Genießer gewärtig sein!

Apropos! — Das Maggi-Kochstudio in Frankfurt hat in dieser Hinsicht, und besonders für kochende Männer, eine Anzahl interessanter Tips bereit.

**besser kochen — besser leben mit**

# MAGGI

## Das neue Speisesalz

aus der Staatlichen Saline  
Bad Reichenhall



In der blauen 1/2-kg-Packung

Jedes feine Gericht gelingt  
dem Marmiten mit

### Bad Reichenhaller Spezi alsalz

bleibt trocken und streufähig!

In allen Lebensmittel-Geschäften

Kochende  
Männer  
wissen ...



daß man aus:

## Pfanni

**Knödel**

## Pfanni

**Püree**

viele schmackhafte Gerichte zubereiten kann

Neue, noch nicht bekannte Rezepte werden prämiert!

PFANNI-Werk · München 8

Aufgabe, die praktische Pflege der Kochkunst in den Chuchinen, nicht vergessen und künftig, ohne deshalb „pressefeindlich“ zu werden, unser besonderes Augenmerk auf diese praktische Arbeit richten. Eine weitere Folge unserer „Public Relations-Phase“ war, daß wir zum Teil unter dem Druck solcher Veranstaltungen standen, die größere finanzielle und materielle Mittel erforderten. Diese mußten irgendwie beschafft werden, und es bestand die Gefahr, daß wir dadurch bei der einen oder anderen interessierten Industrie oder Institution Verpflichtungen eingingen, die wir selbst garnicht wünschten.

Sie wissen alle, daß meine Firma die Bemühungen des CC weitgehendst finanziell unterstützt. Uns geht es dabei nicht um billige Werbung oder persönlichen Vorteil — sondern wir sind ganz allgemein daran interessiert, daß sich die Essengewohnheiten, das Ebniveau und die die EKultur in Deutschland verbessern, deshalb und nur aus diesem Grund unterstützten wir den CC, weil wir der Meinung sind, daß unter vielen Möglichkeiten seine Arbeit mit dazu beitragen wird, diese Ziele zu erreichen. Dabei stört es uns nicht allzusehr, wenn wir feststellen, daß wir gelegentlich auch anderen Fir-

heitliches Gesicht und damit sein Gewicht in den internationalen Beziehungen behält.

Wenn Sie diese Unabhängigkeit und gleichzeitig die gewisse Vereinsdisziplin bejahen, meine Herren, dann liegen doch die Ziele greifbar nahe vor uns! Wir alle wollen kochen — alle, die Freude daran haben, sind deshalb herzlich eingeladen, zu uns zu kommen, und die gemeinsamen Abende sollen ausgefüllt sein mit Erfahrungsaustausch, Kennenlernen von neuen Rezepten und Kniffen — in freundschaftlicher Verbundenheit. Wer einmal einen solchen Abend mitgemacht hat, der weiß, wieviel Freude er bereitet und welche Entspannung er vom gehetzten Alltag jedem der Beteiligten schenkt. Nur begeisterte Hobby-Köche werden sich wohl bei uns fühlen. — Die Herausgabe der festlich aufgemachte Dokumentation und die ab Dezember monatlich erscheinende, eigenverfaßte Zeitung „Marmite“ sollen als äußeres Zeichen unserer Verbundenheit zwischen den Mitgliedern, den Chuchinen und dem gesamten Club nach außen und innen Zeugnis unseres Willens ablegen.

Es kann uns letztlich nur daran gelegen sein, in unserem eigenen Interesse, wenn

sidenten des Clubs Kochender Männer, Herrn Vaucher, den wir alle vom letzten Mal noch in guter Erinnerung haben. Großmarmite Bodmer und Jacobi von der Confrérie de la Marmite. Sie, meine Herren, überbringen uns die Grüße aller kochenden Männer der Schweiz. Wir freuen uns, Sie bei uns zu haben.

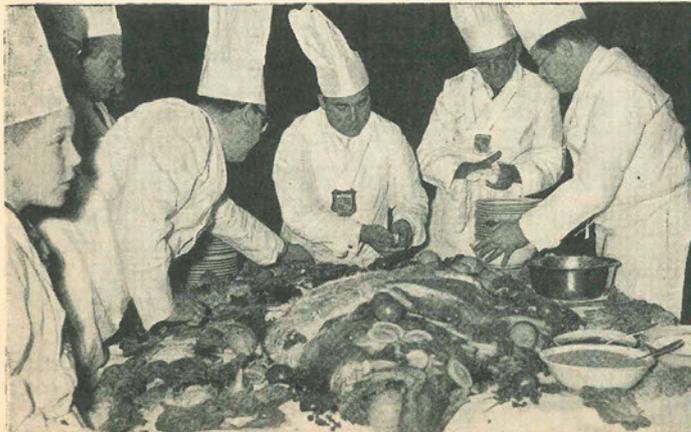
Unsere Freunde von der Presse, dem Funk, Fernsehen und den Wochenschauen, Sie, meine Damen und Herren, betrachten wir schon als zu uns gehörend. Sie sind uns alle wie immer herzlich willkommen. Wir hoffen, Ihnen auch diesmal wieder einiges zu bieten, worüber es sich lohnen wird, zu berichten. Für Ihre Bemühungen, die uns nicht entgangen sind, seit Anbeginn unseres Bestehens, gilt Ihnen ganz besonders unser aller Dank. Können wir doch immer wieder feststellen, daß Sie mit Humor und Aufgeschlossenheit dem CC das Geleit geben.

Meine Damen und Herren, liebe Freunde, liebe Marmitenbrüder, betrachten Sie es bitte nicht als Unhöflichkeit, wenn ich von einer weiteren namentlichen Begrüßung absehe. Sie alle, die Sie hier anwesend sind, sind uns herzlich willkommen. Wir werden uns glücklich schätzen, wenn Ihnen die Tage und das Programm unserer 2. Groß-Marmitage Freude bereitet.

Das Großkapitel und alle Anwesenden danken in ganz besonderem Maße den an der Verwirklichung und Organisation beteiligten Chuchinen und ihren Mitgliedern, die mit großen persönlichen Opfern an Zeit und Arbeit mitgeholfen haben, damit wir hier alles so wohl organisiert und festlich vorgedungen haben. Unser besonderer Dank gilt auch noch der Stadt Oppenheim, ihren Stadtvätern und Bürgern, die uns wiederum in ihren gastlichen Mauern aufgenommen haben. Wir werden es zu schätzen wissen, daß diesmal alle Gerichte von kochenden Männern zubereitet wurden; dabei will ich die Ueberraschungen noch verheimlichen, die sie für uns im Verlauf der nächsten zwei Tage parat liegen haben. — Hiermit eröffne ich das 2. Groß-Marmitage des Clubs der kochenden Männer und wünsche gleichzeitig im Namen des Großkapitels



Die Münchener Chuchine versteigerte das letzte Stück Leberkäse zu Gunsten der neugegründeten Chuchine Düsseldorf. Ergebnis: Fast 120,— DM. Die Versteigerung nahm Konsul Dietz vor.



Der Riesenheibutt nahm für die Dekoration vor dem Servieren alle Mitglieder der Chuchine Mainz voll in Anspruch.

men Hasen in die Küche treiben. Meine Firma hält sich für verpflichtet, an dieser Aufgabe, das Ebniveau und die EKultur zu verbessern, mitzuarbeiten. Wer dies in gleichem Sinne tun will, ist uns jederzeit herzlich willkommen. Nur wollen wir um jeden Preis das Prinzip unserer Unabhängigkeit wahren.

Das waren letztlich die Gründe, warum wir — das Großkapitelum — den Großkanzler und seine Mitarbeiter sowie die Chuchinenchefs angewiesen haben, die einzelnen Veranstaltungen der Chuchinen dahingehend zu überprüfen, damit unser Chuchinenleben sauber bleibt; denn die erfolgreiche Entwicklung unseres Clubs ist erst dann sicher, wenn wir alle frei von Verpflichtungen jedwelcher Art sind. Die Arbeit des Kapitels, vor allem die des Großkanzlers, ist deshalb nicht leicht gewesen; sie wird es auch in Zukunft nicht sein. Ganz bestimmt ist es keine dankbare Aufgabe, denn diese Herren haben darüber zu wachen, daß unser Club frei und unabhängig bleibt. Es ist ferner ihre Aufgabe, dafür durch regen freundschaftlichen Kontakt mit den Chuchinen zu sorgen, daß bei aller nötigen Individualität, bei allem charmanten Lokalkolorit der Chuchinen der Club als solcher ein ein-

mal langsam aber sicher erweitern und unsere Mitglieder treue Freunde unseres Hobbys bleiben, bevor wir Kartenhäuser aufbauen, die über kurz oder lang in sich zusammenfallen. Ich bin überzeugt, meine Freunde, daß wir in diesem Sinne die Voraussetzungen schaffen, damit unser Club wachsen und gedeihen kann.

Heute, meine lieben Marmitenbrüder, habe ich die Freude, im Namen des Großkapitels die 2. Groß-Marmitage zu eröffnen. Wir sind glücklich, daß Sie so zahlreich gekommen sind und Ihnen besonders dankbar, weil Sie sich teilweise trotz anderer wichtiger Verpflichtungen für diese Tage freimachen konnten. Ich heiße alle Marmiten in Oppenheim herzlich willkommen in der Hoffnung, daß Ihnen die hier verbrachten Stunden in angenehmer Erinnerung bleiben werden.

Es ist mir eine besondere Freude, heute wiederum unsere Gäste willkommen heißen zu können. Sie haben, meine Damen und Herren, durch Ihr Erscheinen bewiesen, daß Sie unserem Club und seinen Bemühungen das entsprechende Interesse entgegen bringen; dafür sind wir Ihnen besonders dankbar.

Ich begrüße weiterhin unsere Freunde aus der Schweiz; an ihrer Spitze den Prä-



Riesenhummern lassen das Herz aller Marmiten freudig schlagen, die die Chuchine Frankfurt unter Leitung ihres Großmeisters Dr. Hüskens zubereitete.

## Als Marmite wurde am 25. November 1960 in Oppenheim bestätigt:

Hjalmar Hartenfels, Steinhagen/Westf.  
Reinhard Hauschild, Bad Godesberg  
Friedrich Jörg, Oppenheim  
Rudolf Preisler, Bremerhaven  
Walter Queisser, Frankfurt/Main  
Gernot von Rauchhaupt, Frankfurt/M.  
Abdel Kader El-Samahi, Frankfurt/Kairo  
Manfred Sauer, Frankfurt/Main  
N. S. Saroop, Frankfurt/Bombay  
Eugen Kenneth Utsch, München  
Hans Troppert-Weyprecht, München  
Dr. Helmut Leu, München  
Walter Jehle, München  
Dieter Jung, Frankfurt/Main  
Dr. Hans Schaeffer, Hamburg-Großflottbek  
Dr. Hans P. F. Schmidt, Hamburg-Wandsbek  
Boris von Kruglewsky, Hamburg  
Erich Arp, Hamburg  
Leopold Siems, Hamburg  
Dr. Karl Sammerhofer, Wels/Österreich  
Franz Genser, Klagenfurt/Österreich  
Wolfgang Ohm, Mainz  
Karl-Ludwig Wilhelm, Mainz  
Bernhard Valentin, Mainz  
Georg Schill, Mainz  
Hans Schimpf, Mainz  
Friedemann Mara-Weckbach, Mainz  
Rudolf Fissler, Idar-Oberstein  
Fritz Bock, Ingelheim  
Werner Jenson, Mainz  
Helmut Fischer, Mainz  
Carlo Kuhl, Mainz

Karl-Heinz Müller-Ruzika, Frankfurt/Main  
Prinz von Sachsen-Weimar, Frankfurt/Main  
Walter Tauffenbach, Andernach/Rhein  
Willy Tyroler, Düsseldorf  
Wolf Uecker, Hamburg  
Shaikh M. Akhtar, Hamburg/Karachi  
Erwin Binder, Frankfurt  
Alfred Hübsch, Frankfurt  
Walter Braun, Frankfurt  
Amandus Fuchs, Frankfurt  
Dr. F. W. Irmfried Hüskens, Frankfurt  
Werner Stratenschulte, Waldorf b. Ffm.  
Will Höhne, Gravenbruch  
Hugo von Radowitz, Frankfurt  
Wolfgang Becker, Frankfurt  
Alex Reichmaier, Krailling b. München  
Sepp Trager, München  
Dr. Veit Vogel, München  
Dionysius Blasius, München  
Richard Grothe, München  
Gustav Krepl, München  
Herbert Gustav Andresen, Hamburg-Harksheide  
Dr. Max Lüttgen, Frankfurt  
Adam Richter, München  
Peter Benedict, München  
Dr. Walter Otto, Frankfurt  
K. E. Hunt, Frankfurt  
E. H. Bothe, Rijswijk/Holland  
Gernot Anderler, Frankfurt  
**Ehrenmarmiten:**  
Josef Völker, Oppenheim/Rhein  
Hermann Rieg, Oppenheim/Rhein



Auf langen Tischen sind die kalten Speisen für das Festbankett angerichtet.

# Warum bist Du in den Club eingetreten?

## Gedanken von GK Robert Eymann



1990 hat mich der Bremer Kochbruder Carwi Gläbe überzeugt, Clubmitglied zu werden! Es machte mir richtig Spaß, mich mit den Brüdern zu messen, da ich ja schon nach vielen Kochkursen kochen konnte - dachte ich! Aber die Personenzahl in der Chuchi forderte doch Einiges an Umdenken von mir. Und ich habe unglaublich viel gelernt von den älteren Brüdern.

Die Wettkämpfe in Oppenheim zum Beispiel waren für mich etwas Außergewöhnliches. Mich mit Gleichgesinnten zu messen, mit der Unterstützung der Brüder, sei es mit Equipment oder Rat, tolle Ergebnisse auf den Teller zu zaubern, waren unglaublich wertvolle Erfahrungen. Die brüderliche Verbundenheit, die offene Rede am Tisch und das gemeinsame Kochen begeistern mich bis heute. Faszinierend ist für mich noch immer, daß man nie auslernt und immer wieder Neues entdeckt und eigene Kompositionen kreiert.

Diese Begeisterung führte dann dazu, dass ich mich auch abseits vom Herd für den Club engagiert habe.

Im Jahre 2008 wurde ich von der Mitgliederversammlung zum Ordensoberen gewählt.

2010 wurde Dr. Joachim Hofbauer Großkanzler und er schlug mich als Vize-Großkanzler vor. Der Großrat folgte dieser Empfehlung und wählte mich.

Leider hatte Jogi 2012 eine schwere Herzattacke und ich übernahm deshalb von ihm das Amt des Großkanzlers.

### Was war und ist mir wichtig?

- ☛ Ein brüderliches Miteinander
- ☛ Teamarbeit
- ☛ Bewahrung des Guten und Schönen unseres Clubs
- ☛ Alte Zöpfe abschneiden, die nicht mehr zeitgemäß und überflüssig sind.
- ☛ den Status der „Großkopferten“ abschaffen, denn die Mitglieder von Kapitel und Großkapitel sind nichts Besonderes. Wir sind Kochbrüder, die sich ehrenamtlich engagieren und Verwaltungsaufgaben für die Bruderschaft übernehmen.
- ☛ Vertrauen in alle Kapitelmitglieder

- ☛ absolute professionelle Transparenz in jeder Beziehung gegenüber der Bruderschaft
- ☛ Neuordnung des Prüfungswesens bzw. Nachvollziehbarkeit der Bewertungen
- ☛ Verantwortung auf Brüder übertragen, die für den Club Feste und Veranstaltungen organisieren, z.B. den Großrat, das KiG oder die Großmarmitage
- ☛ Immer als Ansprechpartner für die Brüder zur Verfügung zu stehen
- ☛ Modifizieren und modernisieren der Großmarmitage zur Reiseumarmitage

### Für die Zukunft wünsche ich mir...

- ☛ mehr junge Kochbrüder in den Chuchis, hier muss aber jede Chuchi vor Ort Ihren eigenen Weg finden
- ☛ Verbesserung der Kommunikation zwischen den Chuchis und Ordensprovinzen
- ☛ Festigen des Gedankens, daß jede Prüfung und jede Veranstaltung ein Fest sein soll
- ☛ den Fokus ausrichten auf unsere tollen Kochleistungen, möglichst im gesamten Club die Begeisterung für das Kochen wecken und wach halten

### Es bleibt viel zu tun, gemeinsam!

Dieses Jahr ist unser Club nunmehr 60 Jahre geworden. Das ist ein wirklich ganz besonderes Ereignis, von dem unsere Gründungsväter sicherlich nicht zu träumen gewagt hätten. Daraus können wir die Erkenntnis ziehen, daß das Feuer weitergegeben wurde und nicht nur die Asche angebetet. Und darauf können alle Brüder und auch ich mit Recht stolz sein!

Wenn Ihr Brüder es wollt, würde ich gerne noch bis 2022 als Großkanzler weitermachen und einen nahtlosen Generationswechsel vorbereiten und einleiten.

Danke, das ich für Euch da sein durfte.  
Euer Robert Eymann

## 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.

# Heinz Röder erinnert sich an die Gründung des CC-Clubs vor 60 Jahren in Oppenheim

*Als Clubältester ist es mir eine Ehre und Freude zugleich, über die Gründung unseres CC-Clubs vor 60 Jahren zu berichten, so wie ich als junger Mann die Ereignisse damals erlebt habe.*



## 14. Mai 1960 – ein denkwürdiger Tag

Anfang des Jahres 1960 lernte ich Philipp Delp aus Darmstadt kennen. Er war damals als selbstständiger Werbe- und Absatzberater im gleichen Unternehmen tätig, in welchem ich als junger Marketingassistent arbeitete. Er erzählte mir von einer bevorstehenden Gründung einer Bruderschaft und eines Clubs Kochender Männer, der bereits in der Schweiz existierte. Er wolle diesem Club beitreten und durch seine berufliche Verbindung zu einem bedeutenden Lebensmittelunternehmen in Frankfurt kenne er wichtige Persönlichkeiten, die mit der Gründung eines Männerkochclubs befasst seien.

Am 14. Mai 1960 war es dann soweit. Er bestellte bei unserer Firma 50 Präsentkartons gefüllt mit Backwaren und Schokolade. Ich sollte gegen 11:00 Uhr die Pakete in der Aula der Berufsschule Oppenheim am Rhein anliefern zur Verteilung an die Clubmitglieder. Mit meiner süßen Fracht war ich rechtzeitig dort und half beim Austeilen der Präsente.

Voller Begeisterung berichtete mir Philipp Delp von der gerade vorausgegangenen Gründung und dem geschäftlichen Teil des 1. Großmarmittages des neuen CC-Clubs. Zur Gründung waren rund 50 Persönlichkeiten geladen, sowie die Repräsentanten der Bruderclubs aus der Schweiz und Österreich. Ferner Vertreter des öffentlichen Lebens, der Politik, der Presse, des Rundfunks und der Wochenschauen. Nach einstimmiger Annahme der Clubsatzung wurde das Kapitel und Großkapitel gewählt. Das Kapitel bildete

der Großkanzler Jörg Mara aus Mainz, Dr. Carl-Friedrich Burger, Frankfurt, als Großsäckelmeister und Jakob Albrecht, Oppenheim, als Majordomus. Ins Großkapitel wurden berufen: Dr. Max Gloor (Sprecher), Kurt Taeger und Josef Baecker (alle aus Frankfurt). Als ordentliche Marmiten wurden 38 Kochbrüder bestätigt, darunter Philipp Delp als Fachkanzler für Fleisch, Wurst und Wild.

Nach dieser Sitzung des Großmarmittages folgte der Länderwettkampf Deutschland gegen die Schweiz und ich wurde eingeladen, als Gast dem Wettkochen zuzuschauen. In der vorbildlich eingerichteten Küche der Berufsschule kämpften 4 Mannschaften um den Sieg. Für Deutschland I traten Holger Hofmann aus Hamburg und Dr. C.F. Burger Frankfurt an; für Deutschland II kämpfte der Großkanzler Jörg Mara und Alfred Etzold aus Hamburg. Für die Schweizer Teams kämpften der Präsident und der Vize-Präsident des Schweizer Clubs und 2 Großmeister. Es war ein lustiges Bild, den honorigen, teils wohlbeleibten Herren (man war damals noch per Sie) in schwarzen Hosen, weißen Hemden mit Krawatte und 50 cm hohen Kochhüten auf dem Haupt zuzusehen, wie ernst und hochkonzentriert gearbeitet wurde. Die Akteure schwitzten an diesem heißen Maitag, die Jupiterlampen der Wochenschau und die vielen Presseleute in der Küche setzten ihnen hart zu. Fast zwei Stunden wurde gebrutzelt, gebraten, gerührt und abgeschmeckt, bis schließlich die Gerichte vor den Herren der Jury standen, die über das Tun der Köche aufmerksam wachten.

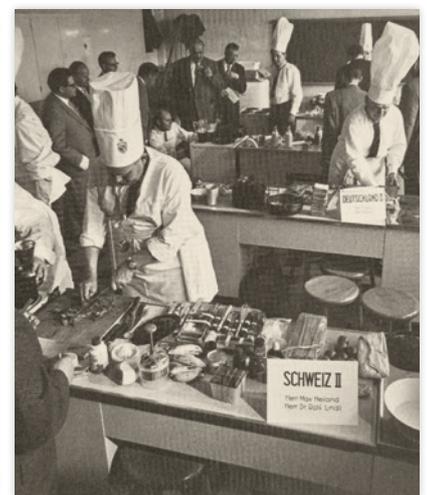
Nach langen Beratungen siegten die beiden deutschen Mannschaften vor den Schweizer Teams. Ein großer Erfolg also für den jungen CC-Club und Ansporn für zukünftige Wettkochen.

## Das Festbankett

Der Höhepunkt des Tages war das Festbankett in der festlich dekorierten Aula der Berufsschule. Das Europahotel Mainz servierte für über 50 Personen ein anspruchsvolles, edles Menu in 10 Gängen unter dem Motto „zu Gast bei allen Völkern“ (siehe Foto). Ich hatte das Vergnügen, zusammen mit weiterem Hilfspersonal, an einem Seitentisch zu sitzen und diese feinen Gerichte zu genießen. Viele Spezialitäten und Leckerbissen hatte ich vorher noch nie gegessen.



*Die erste Sitzung des neuen Großkapitels.*



*Das Wettkochen ist im vollem Gange.*

*Der Großkanzler hat Probleme mit seinem Kochhut.*

## Die Weinprobe

Der 1000-jährige Keller der Stadt Oppenheim war Schauplatz einer einmaligen Weinprobe, die es niemals wieder geben wird. Die Großmeister Wilhelm Mathäs und Wilhelm Hees, legendärer Winzer und Kellermeister, führten durch 100 Jahre Oppenheimer Weine. Probiert wurden Spitzengewächse von 1863 (die letzten zwei Flaschen) bis 1958 der berühmten lokalen Lagen. Die Kochbrüder brillierten bei Kerzenschein mit launigen Trinksprüchen bis tief in die Nacht. Ein ereignisreicher Tag ist zu Ende mit einmaligen Erlebnissen, die mich tief beeindruckt haben und die ich niemals vergessen werde. Der innere Wunsch, diesem Club auch anzugehören, wurde stärker und stärker. Schließlich hat sich diese Sehnsucht noch im gleichen Jahr erfüllt. Doch drei Monate nach dem Großmarmitage fand ein weiteres Erlebnis in Oppenheim statt.

## Das erste Oppenheimer Campingkochen OCK

Vom 22. – 23. August 1960 fand auf dem Campingplatz direkt am Rheinufer das erste Campingkochen statt, ausgerichtet von den Chuchinen Mainz und Oppenheim. Ein vielbeachtetes Kochereignis, weil Presse, Rundfunk und Wochenschau darüber berichteten und weil dieses Camping-Wettkochen der Hobbyköche erstmals in Deutschland stattfand. Attraktionen für die vielen Besucher, die meisten aus Oppenheim kommend, waren die Kostproben vom Hammel am Spieß, geräucherten Forellen und Stöckerlische. Der Kochwettbewerb teilte sich auf in ein Pflicht- und Kürkochen in 3 Klassen: Klasse I Marmiten, Klasse II Neophyten (Anwärter) und Klasse III Gäste. Die Teilnehmer erhielten je 1 Kilo Rinderfilet und mussten in zwei Stunden Zeit eine Hauptmahlzeit für vier Personen erstellen. Für das Kürkochen konnte jeder Teilnehmer ein eigenes Gericht präsentieren. Das war der Beginn einer langen Tradition. Unser vielgeliebtes Oppenheimer Camping-Kochen fand insgesamt 29 mal bis 1996 an gleicher Stelle statt, gefolgt vom Kochen im Grünen in Ketsch am Rhein.

## Die ersten Jahre nach der Gründung 1960

Die Mission der Gründungsmitglieder, Chuchinen überall in Deutschland zu etablieren, ist auf einen fruchtbaren Boden gefallen. Noch im gleichen Jahr haben sich nach der Ur-Chuchi Oppenheim acht weitere Küchen gegründet, das waren Bonn, Darmstadt, Frankfurt, Göppingen, Hamburg, Mainz, München und Nürnberg. Im Folgejahr ging diese gute Entwicklung mit der Gründung von acht



Chuchi Darmstadt mit ihrem Ehrenmarmiten Lou van Burg 1966.  
V.l. Heinz Röder CL, Dr. Hans Töpfer OO, Lou van Burg, Philipp Delp GK, Alfred Klein und Emil Rellig.

weiteren Chuchinen weiter, so dass Ende 1961 bereits 16 Chuchinen existierten. Die rasche Ausbreitung unseres Clubs wurde auch in den sechziger Jahren gefördert durch mannigfaltige Presseberichte und die Kochsendungen im Fernsehen mit Horst Scharfenberg Baden-Baden.

Von den Kochbrüdern aus der Gründerzeit lebt wohl heute keiner mehr, so bin ich der „Übriggebliebene“ aus dieser Zeit, der zumindest als Zaungast über die Ereignisse von damals berichten kann und die Entwicklung unseres wunderbaren Clubs von Beginn an erlebt hat und zu einem bescheidenen Anteil mitgestalten durfte.

## Die Chuchi Darmstadt

Als mein väterlicher Freund Philipp Delp mitteilte, in unserer Heimatstadt Darmstadt eine Chuchi zu gründen, war ich mit Leib und Seele dabei. Wir verschickten drei Dutzend Einladungen an Darmstädter Geschäftsleute, Unternehmer, Freunde und Bekannte zu einer Gründungsversammlung einer Chuchine Darmstadt am 10.12.1960 im Jagdschloß Kranichstein, damals die erste kulinarische Adresse der Stadt. Erschienen sind nicht nur die Eingeladenen, sondern gut 50 Personen waren gekommen, die meisten in Erwartung von kostenlosem Essen und Trinken.

An diesem Abend wurde die Chuchine mit 15 Mitglieder gegründet, die zum 1. Januar 1961 in den CC-Club eintraten. Erwartungsgemäß wurde Philipp Delp zum Chuchileiter ernannt, bald darauf zum Kleinkanzler (heute Landeskanzler) gewählt. Zu seinem Nachfolger stand ich bereit.

Delp stieg 1966 zum Großkanzler auf, zusammen mit Reinhard Hauschild und Felix Vaillant, ehe er 1967 bis 1969 alleiniger Großkanzler wurde. Er spielte von der Gründung bis Ende der sechziger Jahre eine wichtige Rolle in der Bruderschaft. Viele Chuchis wurden während seiner Amtszeit bis zu seinem Ableben gegründet. Viele seiner Darmstädter Kochbrüder ehrten ihn mit der Gründung der Chuchi Philipp Delp Darmstadt-Eberstadt. Dafür gebührt der Chuchi mein persönlicher Dank.

## Dank an die Bruderschaft

Wie Philipp Delp, habe auch ich eine ähnliche Entwicklung erfahren. So war ich Chuchileiter, Landeskanzler, Kanzler für Auslandsbeziehungen, Vize-Großkanzler und Ordensoberer. Es war mir eine Ehre, 45 Jahre dem Club zu dienen, stets bereit, mich für neue Aufgaben zu engagieren. In fast 60 Jahren hat die Liebe zum CC-Club und meine Begeisterung nie geendet. Für diese erfüllte Zeit bin ich dankbar und möchte sie niemals missen. Heute bin ich genauso stolz, diesem Club anzugehören, wie seinerzeit vor 60 Jahren. Die Bruderschaft ist und war ein wichtiger Teil meines Lebens. Alles Gute für die Zukunft.

„Zu Gast bei allen Völkern“

Festbankett anlässlich des ersten Großmarmitage des „CC Club kochender Männer“ in der Bruderschaft Marmite

Kaiserkaviar „Schah in Schah“  
mit Zitrone, Toast, Butter  
Wodka „Stolitschnaja“

Frischer Helgoländer Hummer  
Sauce Mayonnaise, Sauce Ravigote, Deutsche Kräutersauce  
1958er Oppenheimer Kellbrunnen  
Originalabfüllung Weingut der Stadt Oppenheim

Klare Känguruhschwanz-Suppe  
Toast

Lossossina – Sibirischer Lachs nach altem Original-Rezept  
aufbereitet  
Sahnenmeerrettich, Zitrone, Toast

Kleines Chinesisches Zwischengericht  
aus Schweinefleisch, Bambussprossen, Soyakeimen,  
Chinesischen Nudeln

Gespickter Rehrücken orientalische Art, kalt  
Sauce Cumberland  
1959er Chateau La Commanderie Pomerol

Frische Austern  
Pumpernickel, Gervais, Roquefort  
1957er Oppenheimer Kette  
Gutedel und Riesling Auslese  
Originalabfüllung Weingut Jos. Blum und Völker

Tournedo Rossini  
Strohkartoffeln, Brunnenkresse  
1954er Oppenheimer Goldberg  
Spätlese, Originalabfüllung Wilhelm Hees, Oppenheim

Verschiedene Deutsche Markenkäse  
Butter, Schwarzbrot  
Obst nach Wahl

Eisbombe  
Kupferberg Weiß-Gold  
Freitzer von Schötlemer  
Serziger Herrenberg extra dry



GK Philipp Delp feiert seinen  
55. Geburtstag.

Das Festmenü „Zu Gast bei allen Völkern“.

## Fragen an unseren Bert Schreiber zum 60. Geburtstag des Clubs kochender Männer Deutschland

*Originalton Bert: Ja, ja, früher war ich „bildschön“,  
heute ist nur noch mein „Bild schön“.*



☙ Wer kennt ihn nicht, das Urgestein der Bruderschaft, seit 55 Jahren im Club, davon 23 Jahre als Großlöffelmeister, 10 Jahre als Großkanzler, 12 Jahre als Sprecher der Ordensoberen und seit 2000 zusätzlich Generalsekretär des CCI; unseren Ehrengroßkanzler und Chevalier, mit vielen Auszeichnungen auch im öffentlichen Leben, die bis heute immer das Image der Bruderschaft nach außen positiv mitgeprägt haben. Ein Bruder, der stets mit Leib und Seele, Leidenschaft und Engagement die Geschichte des CC-Clubs mitgestaltet hat und dessen Erfahrung sowie seine excellenten Kontakte zu Wirtschaft, Politik und Spitzengastronomie der Bruderschaft so manche Türe geöffnet haben und zu vielen hochkarätigen Sponsorings bei Großveranstaltungen wie das „Kochen im Grünen“ oder bei Großmarmitagern geführt hat. Besondere Aufmerksamkeit widmet die Presse der wohl bekanntesten jährlichen Galaveranstaltung der Feinschmeckerchuchi „Mannheimer Kochschürze“, die Bert Schreiber seit 1967 als Initiator organisiert und moderiert und bei der Persönlichkeiten aus Politik, Wissenschaft, Wirtschaft und Sport mit der Mannheimer

Kochschürze ausgezeichnet werden. Dabei sind so klangvolle Namen wie EX-Bundeskanzler von Österreich Sinowatz, Minister Lothar Späth, Weltmeister Sepp Herberger, die Bundesminister Dr. Kinkel, Josef Ertl, Dr. Altmaier, die Jahrhundertköche Paul Bocuse, Eckart Witzigmann und Harald Wohlfahrt, Staatsschauspieler Günther Strack, Astronaut Dr. Merbold, die „Industriebosse“ Dr. Wolfgang Porsche, Prof. Dr. Dieter Hundt oder Musikbotschafter Franz Lambert, um nur einige zu nennen. Sein persönliches Highlight als „Koch“ war der im Jahre 1973 verliehene Titel als „Best cooking Man of Europe“, ausgerichtet von dem englischen Journal „Sunday Times Magazin“ in London.

Zu seinen persönlichen Freunden zählten und zählen Sterneköche wie Eckart Witzigmann, H.P. Wodarz, Günther Scherrer, Pierre Romeyer und Gaston Lenotre mit denen er 1988 als Gründungsmitglied „EU-ROTOQUES“ ins Leben rief und deren Ehrenmitglied er heute noch ist.

Aus Anlass des 60. Geburtstages unseres schönen Clubs haben wir Bert Schreiber um ein Interview gebeten:

### Die Vita von Bert Schreiber ist geprägt von außergewöhnlichen Ehrungen auch außerhalb des Bruderschaft:

- ☙ 1989 wurde er vom Land Baden-Württemberg mit der Stauffermedaille in Silber ausgezeichnet
- ☙ 1990 mit der Goldmedaille des Ministeriums für Landwirtschaft und Ernährung Baden-Württemberg
- ☙ 1993 erhielt er das Bundesverdienstkreuz am Band
- ☙ 2014 vom Land Baden-Württemberg wiederum die Stauffermedaille, dieses Mal in Gold.

Last but not least erhielt er pressewirksam in diesem Jahr die zweithöchste Ehrung nach der Ehrenbürgerwürde, die Bürgermedaille in Gold der Stadt Mannheim, seiner zweiten Heimatstadt, in der er auf vielen Feldern erfolgreich aktiv war und ist und wo er im positiven Sinne bekannt ist, wie „die Milkakuh“, was ihm von der Presse einmal die Bezeichnung „Botschafter der Stadt Mannheim“ einbrachte.

**Redaktion:** Lieber Bert, wie kam es aus Deiner Erinnerung zur Idee des organisierten Hobbykochens?

**Bert Schreiber:** Bereits in den 30er Jahren gab es erste zarte Bemühungen in der Schweiz, aber richtig ernst wurde es erst in den 50er Jahren, auch in der Schweiz, konstruktiv gefördert und unterstützt von den Firmen Maggi und Nestle. So fand dann auch 1959 die Gründung des SCKM, „Schweizer Club kochender Männer“, statt und bereits da schwappte diese Idee auf Deutschland über, ausgelöst natürlich durch Maggi, wo ein gewisser Dr. Eugen Naef als Pressechef nicht nur für das Hauptwerk in der Schweiz, sondern auch für Deutschland zuständig und gleichzeitig

Vorstandsmitglied im neu gegründeten SCKM in der Schweiz war. Seine Kontakte in Deutschland zur Milch- und Käseindustrie, zum Fleischhandel, zur Fischereiwirtschaft – es gab zu der Zeit noch keinen Dachverband der Lebensmittelwirtschaft – und das Interesse, das er dort geweckt hatte, führte auch zur Unterstützung durch diese Institutionen, sodass dann bereits am 14. Mai 1960 „Der Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V., Oppenheim“ gegründet werden konnte. Oppenheim deshalb, weil die Gründungsversammlung in der kulturhistorischen alten Weinstadt Oppenheim mit einem damals dieser Idee sehr aufgeschlossenen Stadtbürgermeister, unterstützt von einem ebenso interessierten Landrat, im Rahmen eines kulinarischen Ga-

laabends, ohne Damen, stattfand. Das Wichtigste an dieser Feier war aber die Unterschrift und das damit verbundene Gelübde und der folgenden Erklärung: „Jeder Hobbykoch kann nur Marmite im Club werden, wenn ihm seine Ehefrau oder ein ihm sonst eng verbundenes weibliches Wesen bescheinigt, dass er freiwillig und ohne jeden Zwang dieses Hobby ausüben will.“ Außerdem wurde festgelegt, dass, unabhängig später zu verabschiedender Satzungen, Mitglieder mit über 100 kg Lebendgewicht, beitragsfrei seien. Die Begründung: Diese Brüder hätten genug Last zu tragen ...

Höhepunkt der Gründung war dann das Festmännü, gestaltet nach dem Motto: „Zu Gast bei den Völkern der Welt!“ Dieser Abend, bzw. die Grün-

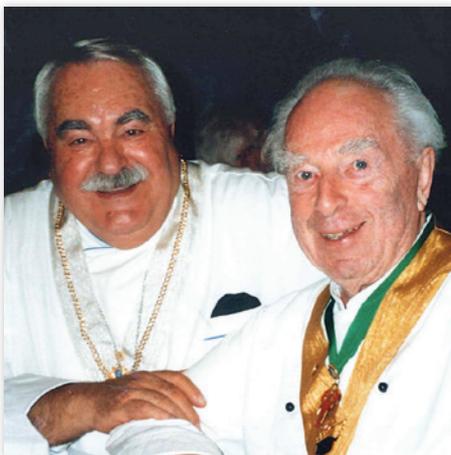
dung, hatte damals Presse, Funk, Fernsehen, ja sogar die „Deutsche Wochenschau“ der Kinos ange-  
glockt. Sie machten Oppenheim an diesem Tag  
zum Nabel Deutschlands – und das durch uns,  
die Hobbyköche ...

**Redaktion:** Was hatte das Galamenu zu bieten?

**Bert Schreiber:** Kaiserkaviar Schah in Schah,  
Helgoländer Hummer mit Sauce Majonaise, Kän-  
guruhschwanzsuppe, sibirischer Lachs, Pekinger  
Schalengericht, Gespickter Rehrücken mit Sauce  
Cumberland, Tournedo Rossini, verschiedene Al-  
penkäse und Eisbombe Freiherr v. Schorlemer.  
Beendet wurde dann diese Gründungsfeier mit 78  
Gästen in der Weinstadt Oppenheim mit mit ein-  
em Bier-Colloquium!!! Dazu kochten die Brü-  
der ein Hummerquartett (die Frankfurter), Ge-  
müsesuppe Asia (GK Mara aus Mainz), ein Fu-  
rioso Mattar (ein pakistanischer Marmite aus  
Mainz) und – damals eine Sensation – ein 87  
kg schwerer ausgenommener Heilbutt, zuberei-  
tet vom späteren „Fischkanzler“ Preißler, sei-  
nes Zeichens damals Vorsitzender der deutschen  
Fischereiwirtschaft, und als Dessert gab es ein-  
e Quarkspeise „August der Starke“, für die der  
Präsident der deutschen Milchwirtschaft und spä-  
tere Ordensobere und Chevalier Kurt Träger aus  
Frankfurt verantwortlich war!

**Redaktion:** Wie ging es dann weiter mit dem  
Club kochender Männer?

**Bert Schreiber:** Unmittelbar danach wurden die  
ersten „Ortsgruppen“, genannt Chuchis, gegrün-  
det: Oppenheim, Frankfurt, Mainz, Bonn, Ham-



CCI Generalsekretär CCI Josef K. Zimmermann aus der  
Schweiz mit seinem Nachfolger Bert Schreiber



Großkanzler Philipp Delp



LK Bayern Ernst A. Bettag (rechts) hat Geburtstag, es gratulieren GK Bert Schreiber und sein Vorgänger Erich Bergmann.



burg, Bremen, Hannover, Düsseldorf, Stuttgart,  
Köln, Augsburg, Nürnberg, Dortmund – alle in  
großen Städten, denn das Interesse dabei zu sein,  
war riesengroß. Dabei zu sein in der Gemein-  
schaft, das war das Bedürfnis! Unsere Feste, das  
Großmarmitage, in den ersten 25 Jahren alljähr-  
lich, mussten zeitweise limitiert werden, mindes-  
tens 300 Gäste waren die Regel.

**Redaktion:** Was war für Dich der Hauptgrund  
für Dein Engagement in der Bruderschaft?

**Bert Schreiber:** Für mich zählte und zählt die  
Gemeinschaft und Verbundenheit untereinander,  
sie bringen neue Eindrücke, neue Freunde. Ich  
gestehe ganz offen: ohne meinen Kochclub, aber  
auch ohne mein Engagement und meine Mitar-  
beit, hätte ich vieles in meinem Leben nie erle-  
ben können! Die legendäre Reise nach Beirut  
„1001 Nacht“ z.B. mit über 700 Teilnehmern aus  
Deutschland, der Schweiz, Holland und Belgien,  
Großmarmitagen im Hilton in Düsseldorf, im Eu-

Galaabend beim internationalen Marmitage im Hotel  
Hilton in Beirut. Und wer ist auf dem Laufsteg... ?



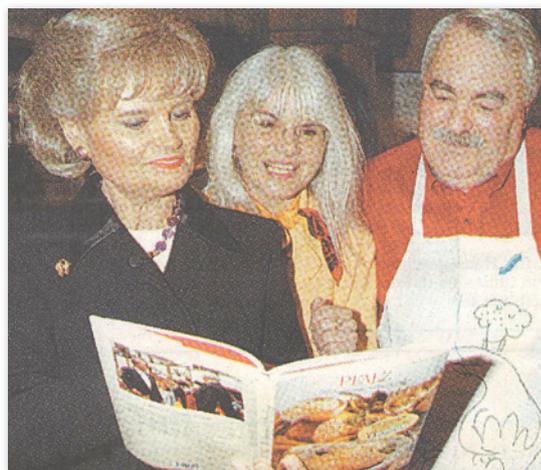
Höhepunkt der Marmiten-Nacht im ältesten Hafen der Welt in Byblos, die Präsentation der größten Exemplare von Eberbach Torten



Löffeltrunk mit Milch (!!)



Ein Prosit auf Herford! hinten im Bild Hans-Michael Kohlhasse mit Manfred Löbbert, vorne v.l. Klaus Jeromin, Dr. Jörg Stoffregen, Karl Fordemann, Thomas Gabriel, H.-P. Schäfer, Bert Schreiber, Klaus Hartwig, Werner Berger



Hannelore Kohl stellt das Buch des Mannheimer Fernsehkochs Bert Schreiber vor: Kulinarischer Streifzug durch die Pfalz.



Eintrag ins goldene Buch Quebecs: Bert Schreiber mit Patrick Gagne, Stadtdirektor von Quebec.

Siegerehrung beim Campingkochen in Oppenheim durch GK Stolz, VGK Wakter Fürsattel, rechts neben dem Geehrten OO Philipp Delp, links GL Bert Schreiber.



1. Kochen im Grünen in Ketsch, v.l. Heinz Röder, Leo Wingen, Peter Maichle, unbekannt, Piet Blanckaert (Belgien), Bert Schreiber, Stargast Harald Wohlfahrt, H.-P. Schäfer, Dr. Jörg Stoffregen, Klaus Jeromin, Uli Kampmeier



Der längste „Stamm“-Tisch der Welt aus einem Baumstück in Ketsch



Kulinarische Kreuzfahrt auf der „Daphne“ Mitte der 80er Jahre, Bildmitte die Kochlegenden Paul Bocuse und Roger Vergé



Treffen mit Schweizer Brüdern in Titisee-Neustadt



Drei Fußball-Weltmeister: Uwe Seeler, Andy Brehme und Fritz Walter.



Ball des Sports in Wiesbaden v.l. Dieter Haupt, die Sterneköche Christian Bau und Harald Wohlfahrt, Bert Schreiber.



Großrat in Nürnberg – v.l. GK H.-P. Schäfer, GA Hans Bingenheimer, Ehrenmarmite OB Maly, OO Bert Schreiber, GL Peter Maichle

ropapark in Rust, im Mainzer Schloss mit 2 Tagen auf dem Rhein mit einem „Flußkreuzfahrtschiff“, das bisher einzige Grand-Maitre-Festival im Schwetzingen Schloss unter der Schirmherrschaft und in Anwesenheit des damaligen Bundesministers Josef Ertl – alles unvergessen, aber alles nur erfolgreich möglich in der Gemeinschaft mit gleichgesinnten Freunden, Mit all dem verbunden sind aber auch Namen! Namen, die viele heute vielleicht gar nicht mehr kennen, Namen, die unserer Bruderschaft, unserem Club ihren Stempel aufgedrückt haben! Ich denke an unsere Großkanzler, Felix Vaillant, ein ausgesprochener Kulturmensch, Philipp Delp, ein Mann voller Ideen, die Ära Bonn mit dem Großkanzlerduo Hauschild und Haunhorst, die ich

rückblickend als die einzige Periode der Clubgeschichte „die Zeit der ewigen kleinen Streitereien“ in Erinnerung habe, Dr. Klaus Stotz, ein Mann mit Gestaltungskraft, ohne den es z.B. Beirut nie gegeben hätte. Natürlich Erich Bergmann, Grandseigneur und der hanseatische Kaufmann, für mich nicht nur Vorbild, sondern stets väterlicher Freund, dem zu Liebe ich sogar meinen heiß geliebten großen Löffel als Großlöffelmeister nach 23 Jahren abgegeben habe, um seine Nachfolge als Großkanzler anzutreten. Nach meiner Wahl zum Großkanzler stellte ich fest, dass uns der ehemalige Großalmosenier ein „Startkapital“ von knapp 40.000 DM Schulden hinterlassen hatte! Ich holte Hans Bingenheimer als Großalmosenier ins Boot und

Dank ihm konnte ich nach 10 Jahren als Großkanzler meinem Nachfolger Hans Peter Schäfer infolge sparsamster Kassenführung wieder ein positives Kassenguthaben übergeben. Neben den bereits Genannten gibt es aber noch andere Namen, die die Geschichte unseres Clubs maßgeblich geprägt haben. An erster Stelle Horst Scharfenberg, er war neben Clemens Wilmenrod der erste deutsche Fernsehkoch mit den höchsten Einschaltquoten. Allein durch sein offenes Bekenntnis zur Bruderschaft und seine Mitgliedschaft in der Chuchi Baden-Baden hat er sehr viel für das Image unseres Clubs in der Öffentlichkeit getan. Auch Leo Lidel, das Augsburger Chuchi-Urgestein, dessen größte Leistung es war, zu seiner Zeit Bayern zur führenden Or-

densprovinz der Bruderschaft zu machen. Ich denke aber ganz speziell auch an meinen Freund, Chevalier Heinz Röder, er war Landeskanzler, Ordensoberer, stellvertretender Großkanzler, ein Bruder auf den man sich, auf den ich mich, bis heute verlassen konnte und kann. Federico Muller, erster Chefredakteur des Hummers, er übergab die Hummer-Redaktion an den Ordensoberen Werner Berger, den zwar ruhigsten aber auch leistungsstärksten für diese Aufgabe aus unserem Kreise. Und dann hatten wir wieder Glück: es übernahm Frithjof Konstroffer die Hummerredaktion, ein Spitzentyp!

Das waren alles Namen von Brüdern, die für diesen Club maßgeblich Geschichte geschrieben haben, den Clubgedanken gelebt haben und noch leben...

**Redaktion:** Kochen ist populärer denn je. Auf jedem Fernseh-Kanal wird fast täglich eine andere Kochshow ausgestrahlt. Woran liegt es Deiner Meinung nach, dass trotzdem unsere Mitgliederzahlen stagnieren, wie soll es weitergehen?

**Bert Schreiber:** Nun, viele haben Rezepte, gute und bessere. Aber, wie wirken sie? Betrachte ich unsere stagnierenden Mitgliederzahlen, in erster Linie in Großstädten, also dort, wo normalerweise „die Musik spielt“, kommen mir echte Bedenken. Was machen wir falsch? Für mich

war, ist und bleibt die Maxime: Das Entscheidende für Mitgliederzuwachs oder eventuelle Neugründungen von Chuchis sind Erscheinungsbild und Bekanntheitsgrad der handelnden Personen und Mitglieder in ihrer Stadt, Heimatgemeinde oder in der Öffentlichkeit im Allgemeinen. Wer das befolgt und sich bemüht, wird später auch keine Enttäuschungen bei Neuaufnahmen erleben. Ganz falsch für Mitgliederzuwachs sind meiner Meinung nach z.B. Inserate nach dem Motto „Wir suchen ...“

Als Bestätigung dieser These zeugt ein Beispiel aus der Schweiz der 90er Jahre: Durch Anzeigen und Werbung hatte der SCKM kurzfristig 3800 Mitglieder.

Und heute? Wenn ich richtig informiert bin, sind es heute knapp 400, Tendenz fallend...

Und was das oft erwähnte „Alter“ betrifft: Jung ist man als Kochbruder im Alter zwischen 30 und 45 Jahren, die „beste Zeit“ ist mit Sicherheit zwischen 50 und 65 Jahren. Danach ist man nicht alt, sondern so jung, wie man sich fühlt...

**Redaktion:** Was hat Dir in all den Jahren im Club nicht gefallen? Wurdest Du auch enttäuscht?

**Bert Schreiber:** Nicht gefallen hat mir bis heute, wenn sich Kapitel und Großkapitel bemühen und alles dafür tun, um das Beste für den Club zu er-

reichen, die Ideen im großen Kreis des Großrates diskutieren, Beschlüsse fassen und verabschieden – und trotzdem werden solche Entscheidungen oft im Nachhinein wieder in Frage gestellt.

Auf die Frage „Enttäuschungen“ muss ich sagen, ja – die gab es auch. Enttäuscht war ich vom ehemaligen GA Heinz Schäfer, in meiner Erinnerung der „Schulden-Almosener“ und von meinem Nachfolger als Großkanzler, seinem Namensvetter...

**Redaktion:** Zum Abschluss noch eine persönliche Frage, lieber Bert: Hast Du in den vergangenen 45 Jahren auch Fehler gemacht?

**Bert Schreiber:** Das müssen Andere beurteilen, ich selbst sage „... nur wer etwas macht, kann auch Fehler machen. Wer nichts macht, hat auch keine Gelegenheit, Fehler zu machen ...“

Abschließend möchte ich unserem, „meinem“ Club kochender Männer – auch in meiner Eigenschaft als Generalsekretär des CCI – eine erfolgreiche und glückliche Zukunft wünschen, verbunden mit der Hoffnung auf weiterhin gute Beziehungen und enge Kontakte untereinander, über alle Grenzen hinweg!

Das Gespräch führte

GP und Hummer-Redakteur Frithjof Konstroffer

## „Endlich wieder miteinander kochen,, ...und ein neuer Apprenti in der Chuchi Pompejanum

☞ Mit virtuellen Kochabenden hat sich die Chuchi Pompejanum über die härtesten Wochen des „Corona-Lockdowns“ gerettet und diese Abende miteinander gefeiert und genossen, doch was ist schöner als endlich wieder einen einigermaßen „normalen“ Kochabend mit den Brüdern zu haben.

Umarmen konnten wir uns zur Begrüßung nicht, die Stühle standen etwas weiter auseinander als sonst und man begegnete sich etwas distanzierter, trotzdem war es ein tolles Gefühl endlich wieder in der Chuchi mit den Brüdern zu stehen, zu kochen, zu fachsimpeln und jede Menge Spaß zu haben.

Dazu noch einen neuen Bruder begrüßen zu können, der sich nicht nur mit dem obligatorischen Omelett sondern gleich mit einem raffinierten Menue vorstellte, krönte diesen schönen Kochabend am 1. Juli 2020.

Unser neuer Apprenti, Stephan Piry, überzeugte uns mit seinen kulinarischen Fähigkeiten auf der ganzen Linie und zauberte ein köstliches Menü auf unsere Teller.

Das Menü:

- ☞ Japanisches Omelett mit Sellerie-Wasabi und geflammtem Wildlachs
- ☞ Kalbsragout-Ravioli mit Gartenzucchini-Schmorgemüse
- ☞ Orientalische Linsensuppe mit Mangold
- ☞ Dry-Brine-Steak mit Ofengemüse, scharfer Sellerie-Kartoffelstampf auf Consommé-Reduktion
- ☞ Israeli Cheesecake mit Thymian, Akazienhonig und Kirschkompott

Dazu ein Potpourri aus perfekt gewählten begleitenden Weinen.

Nach dieser mehr als gelungenen Premiere durften wir Stephan auch offiziell in un-



Stephan Piry

sere Reihen aufnehmen und mit dem nötigen Abstand, aber umso herzlicher, in unsere brüderlichen Arme schließen. Wir sind uns sicher, dass uns Stephan noch viele unvergessliche Kochabende und Gaudiumfreuden bescheren wird. Mit diesem Nachwuchs muss es uns um die Zukunft der Chuchi Pompejanum nicht bange sein.

Schön, dass Du bei uns bist, lieber Stephan!

...und schön, dass wir wieder gemeinsam um den Herd stehen dürfen!

# Ein gelungener Auftakt in „Corona-Zeiten“

¶ Nachdem im „Ländle“ vor kurzem die Gesellschaftsbeschränkungen in Sachen Covid 19 soweit gelockert wurden, dass (Stand 10.06.2020) in geschlossenen Räumen wieder 10 und im Freien 20 Personen ungestraft zusammen kommen konnten, nahmen wir sofort die Gelegenheit wahr, um an dem in unserem Kochplan Anfang 2020 festgelegten Termin am 13.06.2020 endlich mal wieder zusammen zu kommen. Leider konnten wir nicht vollzählig sein, weil diese überraschende Lockerung einige andere Terminplanungen überkreuzt hatte, aber immerhin waren sechs Kochbrüder dem Ruf unserer Chuchi gefolgt.

Unser eigentliches Kochdomizil, die Küchenräume eines Großen Energieversorgers in Geislingen, bleiben zur Zeit durch Auslagerung von system-relevanten Arbeitsplätzen noch auf längere Sicht coronisiert.

Zum Glück aber bietet sich auch in unseren Reihen die Gelegenheit, in großzügig angelegten Kochbruder-Küchen unserem Hobby zu fröhnen. So wurden nach der Vorgabe des Hauptgerichts die verschiedenen Menu-Gänge von allen anderen Kochbrüdern ohne weitere Rücksprache selbst ausgewählt. Dazu hatte jeder freie Hand.

Missgriffe – das war angekündigt – hätten ein kulinarisches Scherbengericht nach sich gezogen. Also sollte sich jeder ein bisschen was einfallen lassen. Da es bei uns Usus ist, dass jeder für die Zutaten seines Gerichts selbst verantwortlich ist, war alles Weitere kein Problem.

Zudem haben wir diesmal beschlossen, dass ein jeder die routinemäßigen Vorarbeiten seines Ganges in der eigenen Küche leisten sollte, so dass damit später in der gemeinsamen Küche einiges entzert werden konnte.

Dann kam uns auch noch die glänzende Idee, unsere Damen an diesem Koch-Event teilhaben zu lassen – nicht wegen der Mithilfe bei seuchenbedingten Reinigungsmaßnahmen in Arbeitsräumen. Die Teilnahme an den Entbehrungen der letzten Monate sollte auch bei unseren Frauen einen nicht zu übersehenden motivierenden Niederschlag finden: heute kochen wir für Euch – (sonst kocht Ihr ja oft für uns!).

Die Wetter-Prognosen änderten sich nach einem sonnenüberfluteten Freitag an diesem „Koch“-Samstag ständig, aber wir beschlossen dennoch, den Tisch im Freien zu decken – den Evakuierungsplan stets im Auge behaltend.

Frohgemut – nachdem Gewitter erst gegen 22 Uhr angekündigt waren – wurde der Apéro serviert.



Die Vorspeise, eine Quiche mit Salatbouquet, wurde „net No“ gelobt, zumal ein promovierter Apprenti dafür die Verantwortung zu tragen hatte.

Es folgte eine leckere Spargel-Tomaten-Suppe nach südländischer Rezeptur, die von leuchtenden Sonnenstrahlen begleitet wurde.

Aus der chinesischen Küche kam (als Hommage an den Virus) als Zwischengericht „Hua Shen Zheg Ji“ auf die Teller; man kann dies auch – besser verständlich -- als gedämpftes Huhn mit Erdnüssen bezeichnen. Gurken, Möhren und Lauch rundeten diesen Gaumenkitzel mit ihren Aromen vortrefflich ab.

Die Sonne stand schon tief am Horizont, als der Hauptgang serviert wurde: gegrilltes Fleisch vom Schwein mit einem Kräuterdipp und Reisbällchen. Der Blick zu Himmel machte uns weiter zuversichtlich - aufgelockerte Wolken zogen über den Talkessel von Geislingen hinweg, vom angekündigten Regen noch keine Spur. So konnten wir uns genüsslich an den Nachtisch machen: ein Spiegel aus Erdbeerfrüchten mit Stracciatella-Eis (Convenience darf's auch mal sein), begleitet von einem Gläschen Champagner (auch nicht selbst gebraut).

Ein gemütliches Kamin-Feuer leistete uns dann noch Gesellschaft bis weit nach Mitternacht. Nach mehr als neun Stunden in illustrierter Runde erschien es uns angemessen, die Heimwege anzutreten – wir hatten einen „Sau Dusel“ mit dem Wetter – und es waren unheimlich schöne und harmonische Stunden, die all die vergangenen Entbehrungen bei Weitem aufgehoben haben.

*Dr. Rainer Welte, CdC – z. Zt. Chuchi Chef der Chuchi Geislinger Steige*



# Harte Birne gegen weiche Birne

Bei einem Boxkampf ist das eigentlich keine Frage wert wer gewinnt: die harte Birne!

Ich bin aber kein Boxer und habe so viel Ahnung davon wie viele von uns: wenn du eine an die Birne bekommst, gehst du erst einmal KO! Wir sind Hobbyköche und wie es beim Kochen ausgeht, davon will ich berichten.

Es war einmal, nein! Es gab einmal das wunderbare Kocherlebnis am Rhein in Oppenheim. Hunderte von Hobbyköchen vom Club Kochender Männer in der Bruderschaft Marmite trafen sich alle 2 Jahre mit allem verfügbaren Anhang auf dem Campingplatz der Stadt Oppenheim am Rhein. Es gab Wald, es gab Sand und Hügel, es gab auch ebene Flächen, es gab und gibt noch einen Strand und den Vater Rhein, der träge in einer großen Linkskurve am Campingplatz vorbeifließt.

Es war jedes Mal ein Erlebnis. Mal war es trocken, dann wieder mal nass und matschig, mal waren die Toiletten und Duschen offen, mal geschlossen, mal war die Putzfrau da, mal nicht, kurz gesagt es war nie langweilig.

Die Kinder hatten sehr viel Spaß und die Hobbyköche natürlich auch, denn es wurde um die Wette gekocht.

Früher ein Einzelkochen und ein Mannschaftskochen mit 3 Teilnehmern, irgendwann dann nur noch Mannschaftskochen.

Das war dann auch ab dem 24. Oktober 1986 die Zeit der Chuchi Rhein Main, die 3 Mal nacheinander, 86, 88 und 90 den ersten Preis im Mannschaftskochen erkochte, 1992 den 3. Platz. Und jetzt komme ich langsam zum Punkt: 1996 mussten wir den ersten Platz mit der Chuchi Bremen teilen. Welch ein Fiasko, wie konnte das geschehen?

Zwei Jahre zuvor hatte Bremen gewonnen und wir wurden Zweite. Dieses Ergebnis sollte 2 Jahre später, also 1996, getilgt werden!

Alles war vorbereitet, die Crew war heiß, es wurde viel geübt, besprochen und wieder geübt.

Der Tag der Entscheidung war da. Der erste Gang super gelungen, der Zweite, das Hauptgericht, ein voller Erfolg.



Von unserer Spionin – meine Tochter – wurde berichtet, dass Bremen sehr gut gekocht hat, es kam also nur noch auf das Gelingen der Nachspeise an und der Erfolg war greifbar.

Nach dem erfolgreichen Hauptgericht rief ich dann, schon etwas entspannt, ins Zelt: Josef bring den Nachtschiff.

Ein Schrei ertönt aus dem Zelt, ich eile ins Zelt und da saß ein Häufchen Elend auf der Bank und stammelte nur noch: ich habe vergessen die Birne zu pochieren!

Aus dem Punktergebnis – beide Chuchinen punktgleich – kann jeder erkennen, dass eine weiche Birne unweigerlich den Sieg bedeutet hätte. Was gab es noch zu tun? Der Pokal war ein halbes Jahr in Rüsselsheim und wurde dann von Manfred und mir mit dem Zug nach Bremen gebracht.

Die Bremer, und liebe Bremer, das war eine tolle Sache, haben einen wunderbaren Empfang vorbereitet. Wir wurden 2 Tage lang nur verwöhnt, man hat uns Bremen gezeigt, ich habe das einzig gültige Rezept für Rote Grütze bekommen, und ich habe den heutigen Großkanzler Robert Eymann näher kennen gelernt, der gar nicht so glücklich war, dass er mit seiner Mannschaft die Punkte mit uns teilen musste. Ich habe ihn dann einmal beim Nachfolger, dem Kochen im Grünen, zart daran erinnert.

Martin Kröner GMdC und Chuchileiter  
der Chuchi Ruzilo Rüsselsheim am 1.7.2020 46 Jahre im Kochclub!



Liebe Brüder,  
seit Corona ist alles anders...

Dies hat nicht nur das Leben in den einzelnen Chuchis verändert, auch unsere Planungen ab der Übernahme der Verantwortung für den bevorstehenden Wahlgroßrat in Ulm 2020, nunmehr am 21./22. August, wurden gänzlich über den Haufen geworfen!

Anstelle eines ausgefeilten Programms zum Kennenlernen der Ordensprovinz Württemberg und der Stadt Ulm mit Münsterbesuch, müssen wir uns durch aktuell geltende Verordnungen und somit pandemiebedingt auf wesentliche Bestandteile eines Großrats beschränken – und gerade darum freuen wir uns auf Euch und erwarten Euch alle mit Brüderlichkeit und mit Herzlichkeit.

Wir sind uns durchaus der aktuellen Lage bewusst und gerade darum schätzen wir jede einzelne Anmeldung von Brüdern, genauso verstehen wir aber auch die Vorsicht und die Rücksichtnahme auf die eigene Gesundheit, die Anreise, oder gar die Zugehörigkeit zu einer Risikogruppe.





## Jürgen Britschs Wurstküche – Treffpunkt der Kochbrüder

☞ Sie kamen aus den Chuchis der Ordensprovinz Baden, aus Geislingen Großlöffelmeister Peter Maichle als Vertreter von Kapitel und Großkapitel, ja sogar von Ostwestfalen-Lippe waren zwei Brüder angereist, um sich von den Qualitäten des „Mittelpunkts guten Geschmacks“ (so nennt man das Genussland Baden in Fachkreisen) zu überzeugen! Alle waren begeistert ...

Seit 24 Jahren – die Idee zum ersten „Schlachtfest“ überhaupt hatte der damalige Großkanzler und heutige CCI-Generalsekretär Bert Schreiber – wird dieses Fest im 2 Jahres-Rhythmus tatkräftig gefeiert. Bert Schreiber fand im damaligen Chuchileiter von Pforzheim, Jürgen Pfirrmann, sofort einen tollen Mitstreiter und der begeisterte Jürgen Britsch, seinen Pforzheimer Kochbruder und Metzgermeister! Den man, gäbe es ihn nicht, einfach erfinden müsste! Er spannt an diesem Tag alles ein: in der Wurstküche seine Metzger, in der Küche seinen Sohn, der sein Handwerk bei Sternekoch Jörg Müller erlernt hat, und dann auch noch seine Tochter, die Servicebrigade, und seine liebe Frau, die dann beim „Schlachtbuffet“ und Mittagessen dafür sorgten, dass es den Kochbrüdern beim „schönsten Teil des Festes“ an nichts fehlte. Herzlichen Dank für dieses zwanglose, genussreiche, die Gemeinschaft pflegende Zusammensein im Kreise Gleichgesinnter! Dank aber auch den Organisatoren der Reuchlin-Chuchi Pforzheim und speziell Landeskanzler Helmut Balsler, der sich mit einem sehr großzügigen Geschenk an jeden Teilnehmer mit einem der wohl hochwertigsten Kochbücher, der Sonderedition



„bestofgourmet“ von Johan Wilsberger, schon jetzt von seinem Amt als Landeskanzler bei dieser Gelegenheit verabschiedete, da er bei der nächsten Wahl nicht mehr für dieses Amt kandidiert. Wie schon erwähnt, Veranstaltungen wie dieses Schlachtfest waren, sind und werden immer Garanten für besseres (noch! besseres) Verstehen untereinander und miteinander sein! Bert Schreiber sollte auf Wunsch des Gastgebers Jürgen Britsch das Buffet eröffnen. Leider musste er mit einem Nachruf in beweg-



den Worten auf den am Vortag beerdigten Bruder Hans Wirnshofer von der Enderle-Chuchi Ketsch beginnen, der der Bruderschaft bei der Etablierung unseres „KiG“ in Ketsch unvergessene Hilfe geleistet hatte. Nochmals auch von dieser Stelle: Danke, lieber Hans für alles, was du für unseren Club geleistet hast!

In der Wurstküche: Leber- und Blutwürstle, Schwartenmagen, Kartoffel-Apfel-Blutwurst, Schweinebäckle, Wellfleisch und frisches Schlachtmett – alles „unter Anleitung“ zubereitet von den Kochbrüdern, die sich für einen Tag in „Hobbymetzger“ verwandelt hatten. In der „normalen“ Küche waren Weinsauerkraut, Stampfkartoffeln, eine fantastische Metzelsuppe und weitere Beilagen sowie die schmackhaften in Butter gebratenen Schweinekoteletts und das Des-



sert das Werk des Küchenchefs Markus Britsch. Und, siehe oben, das Serviceteam sorgte unermüdlich dafür, dass auch niemand verdurstete ...

So endete ein ganz einfaches wunderschönes Zusammensein in gemütlicher Runde mit dem einhelligen Versprechen aller: In zwei Jahren treffen wir uns wieder beim Wurstküchen-Schlachtfest bei Jürgen – dann auch wieder mit einem „Vitaminpaket“ für die Heimfahrt – so Gott will!



## Kochen in Corona Zeiten

☞ So richtig zu schätzen weiß man die Dinge des Lebens meist erst dann, wenn sie fehlen. Das merken wir Kochbrüder im CC derzeit schmerzlich, wenn wir unser schönes Hobby, das zur selbstverständlichen Routine in unserem Leben gehörte, plötzlich nicht mehr im Kreise gleichgesinnter Freunde ausführen können.

Zwar kehren wir politisch langsam zur „Normalität“ zurück, oder wie es unsere Politiker sagen, zu einer „neuen Normalität“, aber diese neue Normalität ist eine andere, als die gewohnte, solange das Covid 19-Virus auf der Welt existiert, ohne dass ein Impfstoff dagegen entwickelt wurde.

Müssen wir solange auf unser geliebtes Hobby verzichten? Nach übereinstimmender Meinung der führenden Virologen ist die Übertragungsgefahr für das Virus bei Veranstaltungen für einen kleinen Personenkreis im Freien unter Einhaltung der Hygiene- und Abstandsregelungen im Gegensatz zu solchen in geschlossenen Räumen vernachlässigbar.

Nutzen wir also die warmen Sommermonate, um unsere Kochveranstaltungen im kleinen Kreise unserer Chuchis in der freien Natur zu gestalten! Am 18. Juni dieses Jahres praktizierten wir dies in der Chuchi Lebach:

Chuchileiter Uli Blass und Almosenier Eric Blank sind gemeinsame Pächter einer riesigen Rinderweide, auf der sie einige Hochlandrinder züchten. Ein Gelände, das sich in idealer Weise anbietet, Grill-Abende zu veranstalten. Dass auch dabei anspruchsvolle Menüs kreiert werden können, beweist die Speisekarte dieses Kochabends:

- ☞ Terrine vom Iberico Schwein
- ☞ Gegrillter Bachsaibling mit einer Füllung von Macadamianüssen
- ☞ Côte à l'Os vom irischen Weiderind
- ☞ Gegrillte Ananas mit Pistazien und Honig-Joghurt

Lediglich die erste Vorspeise, die Terrine vom Iberico Schwein, musste von den Kochbrüdern Stefan und Martin aufgrund des aufwendigen Rezeptes und der langen Auskühlungszeiten zuhause zubereitet werden, alle übrigen Gänge waren perfekt auf dem Grill zu garen.

Das war nicht nur ein schöner, gelungener Kochabend, sondern auch ein besonderes Gefühl, endlich wieder unter Freunden zusammen sein zu können. Zur Nachahmung empfohlen!

LK Gerhard  
Blumenröther





## 4. Weinprobe in der Landgrafen-Chuchi Pirmasens

Vielleicht haben wir ja nur eine Pause zwischen zwei Corona-Attacken, wer weiß? Also haben die Landgrafen die Gelegenheit zu unserer traditionellen Sommerdegustation genützt. Die Grenznahe erleichtert uns Kontakte nach Frankreich, weswegen dieses Jahr ein Winzer aus dem Elsass unser Gast war.

Peter Jülg, in Deutschland geboren, kam familienbedingt nach Seebach und residiert dort in einem wunderschönen Fachwerkhof, in direkter Nachbarschaft weiterer Fachwerkbauwerke – ein bilderbuchtypischer elsässischer Ortskern. Die Weinberge liegen ein paar Kilometer nördlich, rund um Wissembourg/Weißenburg an der deutsch/französischen Grenze, benachbart denen, die sein in Deutschland beheimatete Bruder bestellt.

Peter Jülg stellte sich der Aufgabe, seine Weine korrelierend zu unserem Menu (Gemeinschaftsmenu: Jeder Bruder verantwortet einen Beitrag) zu kredenzen – und dies gelang ihm vortrefflich, bei vorzüglichen Weinen. Aber auch kein Wunder, übrigens alle mit französischem Bio-Siegel. Zum Auftakt ein Crémant, frisch, idealtypische Perlage, auf der Zunge: allerfeinst – 100% Chardonnay. Und damit beginnt die erste Lektion französischer Weingesetze.

Chardonnay darf im Elsass nur für Crémant angebaut werden, Chardonnay für Wein ist verboten – seine Ausbauplanung muss im Frühjahr angemeldet sein und dies wird während der Saison permanent überprüft. Gelesen wird nur per Hand (Peter Jülg hat das Glück Erntehelfer aus der Nähe rekrutieren zu können, was, wie er uns ausmahlte, gerade in Regenperioden nicht zu belastendem Leerlauf auf dem Hof führt). Aus je 150 kg Lesegut werden 100 Liter Most gepresst, alles darüber muss verworfen werden, Vinifikation oder Destillieren sind nicht erlaubt. Der weitere Verarbeitungsweg entspricht der Champagnertradition. Im Keller harren noch der Verkostung ein Crémant rosé und der Blanc de noir – wahrscheinlich geschmacklich genauso brilliant. (Kann der Protokollführer hiermit bezeugen, der den Rosé favorisiert).

Zum Spundekäs mit Salzgebäck für uns zur Auswahl: Pinot gris und Auxerrois, letzterer im Elsass zu Pinot blanc gezählt und auch öfter

in diesen verschnitten, was mir wieder den Unterschied zum pfälzisch-frischfruchtigen Weißburgunder erklärt. So sei der französische Geschmack derzeit eher ins Süße sich entwickelnd, Jülg's Pariser Kunden beispielsweise zeigten über die Jahre zunehmend eine solche Präferenz. Übrigens seien seine Kunden je hälftig aus F und D, eine kleinere Gruppe aus den Benelux-Staaten.

Melonenkaltschale mit Tandoori-Spießen: dazu Muscat, aus 2 differenten Trauben zusammengeführt – Muscat Otonell und Muscat blanc à petits grains: zu zartem Käse überzeugend! Zu kräftigem Käse aber sei, so Jülg, Gewürztraminer (kommt noch) zu favorisieren. Zum Seeteufel auf Peperonata Riesling vom Kalkmergel: ehrlich, kann man nicht besser harmonisieren. Folgt unser Team der GMdCs: Stefan u. Carsten am Lamm – von Carsten 36 Stunden sous-vide: mein besten Lamm ever!!! dazu frische Pfifferlinge (Chapeau, Stefan!) und Bohnen.

Der passende Wein, Überraschung, kühler (ca.14°C) Pinot noir – zu je einem Drittel im 1-, 2- und 3-jahre alten Barrique, wegen des Geschmacks Allier-Eiche, keine amerikanische Weiß-Eiche, mild getoastet; ein Aufwand, der sich lohnt. Über die Klimaveränderung eine Beobachtung aus dem Weinberg: früher habe er das Herbstes (die Weinlese) im Oktober wegen Nebel, Regen und morgendlicher Dunkelheit gehasst, jetzt aber stünde man ab Ende August in kurzen Hosen im Wingert.

Zu den zwei Desserts Gewürztraminer (damit er sich nicht zu süß präsentiert, bitte ohne Botrytis, trotzdem mit 16g/l Restsüße, im Gegensatz zu den anderen des Abends, die nicht über 2g/l lagen). Apfelflammkuchen, flambiert mit Grand-Marnier und vegane Mousse au chocolat (mit einem volumengebenden Gerüst aus Avocado und Banane).

Zum Abschluss eine das Winzerleben beschreibende Beobachtung: wenn der Bäcker einen Teig versaut, kann er ihn sofort neu ansetzen, der Winzer hingegen hat, wenn alles gut passt, vielleicht 40mal die Chance seinen Wein zu machen. Und dass ihm dies bis dato gelingt, hat Peter Jülg heute Abend bewiesen.



# Unser „Soßen-Willi“ in der ZDF Küchenschlacht

Y Bereits in unserer Hummer Ausgabe Nr. 2 diesen Jahres berichteten wir von der Teilnahme unseres Lampertheimer Kochbruders GMdC Wilfried Neudecker an der bekannten ZDF Sendung „Küchenschlacht“. Heute wissen wir und können berichten, dass Willi die Fahne unserer Bruderschaft nicht nur vor sich hergetragen, sondern auch siegreich hoch gehalten hat.

Starkoch Alfons Schubeck war in dieser Woche Moderator und Begleiter der Hobbyköche, die um den Titel des Wochensiegers kämpften. Der jeweils letzte in der Tageswertung musste ausscheiden.

Willi, begleitet von 3 Lampertheimer Kochbrüdern, berichtete, dass es von Anfang an zwischen ihm und Alfons knisterte. Und wer die Sendungen gesehen hat, kann dies nachvollziehen.

Zu den Vorbereitungen für die Kandidaten gehörte, wie immer im Leben, der Papierkrieg. So musste eine Vita sowie ein Fragebogen ausgefüllt und eingereicht werden, der viele persönliche Fragen z.B. warum und wie lange kochst Du, was magst Du, was nicht usw. ... Und natürlich die Rezepturen, sowie je eine komplette Liste der gewünschten Zutaten und der benötigten Küchengeräte.

Am problematischsten war der zur Verfügung stehende Zeitrahmen. Nur 35 Minuten standen den Kandidaten zu Verfügung. Und das wurde immer eng. Nun in Coronazeiten, wo die Juroren und Moderatoren selbst die gleiche Leistung erbringen mussten, stellten sie übereinstimmend fest: „erst jetzt können wir erlauben, was die Kandidaten in diesem engen Zeitfenster leisten müssen.“

Am ersten Tag stellte Willi dieses Gericht zur Bewertung auf den Tisch: „Gebratener Aal mit Zitronen-Salbei, Kartoffel-Vermicelli und Gurkensalat.“

Kritische Testerin war die Züricher Sterneköchin Meta Hildebrand. Sie betreibt dort seit 2013 das Traditionslokal „Le Chef“.

Unfassbar Ihre Reaktion nach dem ersten Bissen: „der Aal ist in jedem Falle weiter!“ so ihre spontane Aussage. Und dies obwohl auch Alfons Schubeck bei der Zubereitung bereits bemerkte: „Aal! ein Gericht das polarisiert.“ Letztlich wurde dieses Gericht der Tagessieger.

Am Dienstag bereitete Willi: „Scampi-Avocado-Apfel-Tatar mit Passionsfrucht-Pilz-Garnitur“ zu. Hier begann die Schwierigkeit bereits im Vorfeld. Statt der bestellten Kaisergranate (auch Scampi genannt) wurden Garnelen zur Verfügung gestellt. Damit zubereitet wäre das Gericht geschmacklich wesentlich schlechter geworden. Willi übte daraufhin massiven Druck aus und ein Mitarbeiter musste die bestellten Scampi noch vor Kochbeginn besorgen. Vier Kandidaten präsentieren am Dienstag ihre Vorspeisen, die anschließend von Juror Ralf Zacherl bewertet wurden. Ralf äußerte die Ansicht, dass das Gericht auf Grund seiner ausgewogenen Geschmacksvielfalt bei ihm Gänsehaut erzeugt. Auch an diesem Tag wurde das Gericht als erstes durchgewunken und Willi gehört wieder der Tagessieg.

„Wachtel in der Räucherschale mit Blumenkohlpurée und Primeurgemüse“ lautete das Tagesmotto am Mittwoch. Auch hier wurde nicht das bereit gestellt, was bestellt war. Statt bestelltem Wachtel-Supreme wurden ganze Wachteln geliefert was ersetz zu mehr Arbeit und zweitens zu einer netten Anekdote führte. Die zweite Wachtel zerhackte Willi und nutzte sie komplett für den Soßenansatz. Auf Alfons Schubecks Frage was er denn da treibe, erwiderte Willi: „Du lieber Alfons musst betriebswirtschaftlich denken, ich als Hobbykoch kann es mir leisten so zu arbeiten und aus dem Vollen schöpfen.“ Aber Willi bleibt ja aus Zeitgründen auch keine andere Chance. Anerkannt wurde dann, dass das gebratene Wachtel-supreme unter einer Glasglocke am Tisch leicht geräuchert serviert



wurde. Juror war heute Thomas Martin, 2-Sternekoch aus Hamburg. Die Wertung war klar: Willi wieder vorne.

**Tag 4 – Wochenfinale:** „Erbssenockerl auf Gurken-Minz-Joghurt mit gebackenem wilden Brokkoli und pochierem Ei“ nach einem Rezept von Alfons Schubeck. Heute musste ein Rezept des Münchners gekocht werden. Und das wäre beinahe schief gegangen. Das zu pochierende Ei wurde durch die Ablenkungsmanöver von Alfons Schubeck beinahe zu Willis Verhängnis. Es wurde fast vergessen und erst auf Zuruf der Lampertheimer Kochbrüder fiel dies Willi auf. Somit fehlte am Ende etwas von der Garzeit und 2-Sterne-Koch und Juror Christoph Rüffer hatte ein wenig sein Problem damit. Es war nämlich dünnflüssig statt cremig. Letztlich überzeugte ihn jedoch dann die Konsistenz, der hervorragende Geschmack der Nockerl, des Minz-Joghurt-Dips und das Anrichten des Tellers. Überhaupt wurde Willis Präsentation seiner Teller immer besonders hervor gehoben.

Und damit war unser Soßen-Willi der ZDF Küchenschlacht Wochensieger und darf nun in der Champions-Klasse kochen. Bestätigt wurde ihm, dass es in den Annalen der Küchenschlacht noch nie vorgekommen ist, dass ein Kandidat in einer Woche an jedem Tag immer Tagessieger wurde.

**Die neue Herausforderung ist aber auch bereits Geschichte.** In den letzten Maiwochen wurde die neue Staffel mit den Wochensiegern abgedreht. Wilfried musste leider alleine nach Hamburg, da Corona die Teilnahme von Zuschauern verhinderte und wir ihn vor Ort nicht unterstützen konnten. Und Willi startete unter schlechten Voraussetzungen. Schmerzen in Schulter und Rücken erforderten ärztliche Behandlung. Durch Vermittlung eines Kochbruders am Tag vor der Abreise nach Hamburg „fit“ gespritzt, arbeitete er im Studio, stark auch in seiner Beweglichkeit eingeschränkt, unter Schmerzen.

Die Sendung lief dann ab dem 22.Juni. Moderator der Woche war Nelson Müller. Am ersten Tag war Ali Güngörmüs Juror und Willi bereitete Adlerfischfilet auf Perlgrauen-Tomaten-Risotto mit



Basilikum-Öl und Parmesan-Ring zu. Geschmacklich und optisch hervorragend schaffte er es problemlos in den nächsten Tag.

Am Dienstag stellte er Juror Thomas Martin Lammrücken-Kräuterrolle mit Thymian-Portwein-Sauce, Ratatouille und Maisplätzchen vor. Martin lobte Idee und Geschmack der Lammrolle und die Konsistenz und Natürlichkeit des Ratatouille. Somit war auch an diesem Tag das Weiterkommen gesichert.

Cornelia Poletto hatte am nächsten Tag das Vergnügen. Und heute lief Willi mit einem Spargelragout grün-weiß mit Karottensauce, Lachsloins und Kartoffel-Scheiben zu alter Form auf. Wäre ja auch ein Wunder, wenn ein Mitglied der Chuchi „Spargelrunde Lampertheim“ kein vernünftiges Spargelgericht auf den Teller bekäme. Ihre Begeisterung gipfelte in der Aussage: „Nelson (gemeint der Wochenmoderator und Essener Sternekoch Nelson Müller), diesen Teller könnten wir so auch in unseren Sternerestaurants auf den Tisch bringen!“ Klar, dass damit die weitere Teilnahme gesichert war.

Donnerstag, der Tag mit dem zu Verfügung gestellten Warenkorb. Beim daraus zubereiteten und servierten Gericht: Gratiniertes Lammlachs mit Thymian-Minz-Jus, Olivenpolenta, Artischocken und Orangen-Zwiebel-Carpaccio, stand Willi durch seine immer noch vorhandene Einschränkung, wieder unter Zeitdruck. Juror war heute der junge Sternekoch Robin Pietsch. Die Qualität der 3 Hobbyköche war an diesem Tag durchaus gleichwertig. Garzustand des Fleisches, vor allem die Soße und auch das Orangen-Zwiebel-Carpaccio fanden die Anerkennung des Jurors, doch die nach seiner

Meinung zu schwache Würzung der Polenta beendete Willis Teilnahme an der Küchenschlacht. Schade, hätten wir ihn doch gerne in der Endrunde gesehen.

Trotzdem lieber Willi: diese Leistung muss ein Anderer Dir erst einmal nachmachen. Mittlerweile auch dem „normalen“ Publikum durch die Sendungen bekannt, musst Du Dir nach Masterchef und Küchenschlacht Teilnahme nun eine neue Herausforderung suchen. Viel Glück dazu.

PS.: es muss festgehalten werden, dass Willi im Laufe der Sendungen positive Werbung für unsere Bruderschaft, unterstützt durch Aussagen der Moderatoren, an eine Vielzahl von Menschen gemacht hat.

(Am vierten Tag der Woche erzielte «Die Küchenschlacht» 1,32 Millionen Zuschauer)

MdC Bernd Harbauer

### Die Gerichte nochmal im Überblick :

- 🍷 22. Juni 2020 | Juror Ali Güngörmüş  
Adlerfischfilet auf Perlgraupe-Tomaten-Risotto mit Basilikum-Öl und Parmesan-Ring
- 🍷 23. Juni 2020 | Juror Thomas Martin  
Lammrücken-Kräuterrolle mit Thymian-Portwein-Sauce, Ratatouille und Maisplätzchen
- 🍷 24. Juni 2020 | Jurorin Cornelia Poletto  
Spargelragout grün-weiß mit Karottensauce, Lachsloins und Kartoffel-Scheiben
- 🍷 25. Juni 2020 | Juror Robin Pietsch  
Gratiniertes Lammlachs mit Thymian-Minz-Jus, Olivenpolenta, Artischocken und Orangen-Zwiebel-Carpaccio

## Nachrufe

*Die Rheingau-Chuchi Kiedrich hat die traurige Pflicht mitzuteilen, dass ihr Gründer*



### Dr. med. Philipp Walther GMdC

*am 6. Juli 2020 im Alter von 82 Jahren für immer von uns gegangen ist.*

*Sein Engagement als langjähriger Chuchileiter und Landeskanzler und die gemeinsam verbrachte Zeit am Herd mit ihm wird uns unvergessen sein.*

*Wir werden die von ihm gegründete Chuchi, die ihm so am Herzen lag, in seinem Sinne weiterführen.*

*Für die Rheingau-Chuchi Kiedrich  
Dr. André Picard-Maureau GMdC – Gründungsmitglied*

*Die Feinschmeckerchuchi Mannheim trauert um*



### Bernd Schneider GMdC

*Er war fast 50 Jahre Mitglied unserer Bruderschaft. Bernd war ein begnadeter Hobbykoch, einer der besten im Club kochender Männer. Zweimal gewann er mit der „Feinschmeckerchuchi“ den Mannschaftspreis beim Campingkochen, dem Vorläufer des heutigen KiG. Dazu war er ein exzellenter Dekorateur und brachte dieses*

*Talent bei vielen Großmarmitag und Großratsitzungen zum Wohle von uns allen stets ein. Unvergessen bis heute seine Ausgestaltung des Galabuffets beim bisher einmaligen Grand-Maitre-Marmitage im Schloß Schwetzingen.*

*Die Bruderschaft und ganz besonders wir „Mannemer“ werden Bernd sehr vermissen!*



# SEITENWEISE GENUSS

## Liebe Kochbrüder,

bevor es nun mit den neuen kulinarischen Buchtipps losgeht: Gratulation für 60 Jahre, in denen Sie alle dafür Sorge getragen haben, die Liebe zur Kunst des Kochens weiterzugeben! Horst Scharfenberg, damals in Oppenheim Gründungsmitglied des CC-Clubs der kochenden Männer in der Bruderschaft Marmite, merkte man diese Liebe in unseren Gesprächen und in seinen Büchern immer an. Und genau diese Begeisterung teilten und teilen Sie und wir als Hädecke Verlag mit ihm. Sicher einer der Gründe, warum er sich als Autor bei uns so wohl fühlte.

1965 erschien sein erstes Kochbuch in unserem Verlag: „Kochbuch für die Hausfrau von heute“, weitere folgten. Und auch heute noch schätzen wir seine unglaublich interessante Sammlung historischer Rezepte im Buch „Aus Deutschlands Küchen“, das nach wie vor bei uns im Programm ist. Bisher schrieb Helmut Weber diese Kolumne und ich weiß, dass viele von Ihnen sein Wissen um die Kochbuchszene sehr geschätzt haben. An dieser Stelle daher an ihn ein großes Dankeschön, dass er so viele Jahre unter „Literarisch – kulinarisch“ immer wieder interessante Bücher im Hummer vorgestellt hat. Diesen Service möchte ich nun für Sie weiterführen und Heft für Heft einen kulinarischen Büchertisch vor Ihnen ausbreiten. Der ein oder andere hat mich vielleicht auch schon in Ketsch kennengelernt, am realen Büchertisch beim „Kochen im Grünen“.

Dieses Mal steht die Auswahl ganz unter dem Zeichen derer, die sich schon in den 1960er Jahren um die Vermittlung der Kochkunst verdient gemacht haben. Dies sind zwar alles keine Neuerscheinungen, aber wenn etwas schon gut ist, muss man es nicht neu erfinden. Über Ihre Wünsche, Anregungen, Lob oder Kritik freue ich mich per Mail an [leserservice@haedecke-verlag.de](mailto:leserservice@haedecke-verlag.de)

Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre und möchte mit einem Zitat des Gastrosphen Hans Balzli schließen: „Das Essen und Trinken ist ein Fest, und kein Fest vergeht ohne Essen und Trinken.“

Mit genussvollen Grüßen  
Ihre Simone Graff



### Aus Deutschlands Küchen

von Horst Scharfenberg

38 Euro, 775 Seiten, ISBN 97837750-04152 (Hädecke Verlag)

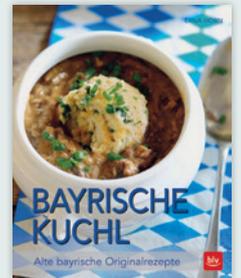
Der Klassiker des bekannten Kochbruders, der aus seiner beeindruckenden Sammlung alter Kochbücher hier die besten Originalrezepte aus allen Regionen Deutschlands sorgfältig recherchiert hat, ergänzt um handschriftliche Notizen überlieferter Familientraditionen sowie mit vielen Hintergrundinformationen über die Entstehung der landestypischen Spezialitäten. Darunter auch die bayerischen...

### Bayrische Kuchl – Alte bayrische Originalrezepte

von Erna Horn

9,99 Euro, 192 Seiten, ISBN 9783835415225 (BLV Verlag)

Eine der bekanntesten deutschen Kochbuchautorinnen, neben Luise Haarer, Hermine Kiehle und Hedwig Stuber, die bereits in den 1960er Jahren erfolgreich publizierte. Ihr noch immer lieferbares Buch ist eine Fundgrube bayerisch-deftiger Originalrezepte. Wem das zu viel Traditionsküche ist, der greift zu...



### Die Weltköche zu Gast im Ikarus

62 außergewöhnliche Rezepte und wegweisende Chefs im Portrait

von Martin Klein und Hans Gerlach

49,95 Euro, 328 Seiten, ISBN 9783710500145 (Pantauro Verlag)

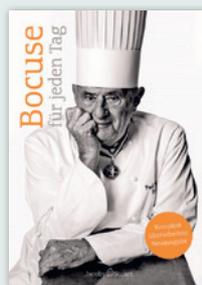
Einem Meister der Kulinarik zu Ehren erschien dieses Buch: zu Eckart Witzgmanns 75. Geburtstag. Und auch er war bereits in den 1960ern auf dem Weg zu den höheren Weihen der Kochkunst – von der Auberge de l'III über andere große französische Chefs bis zum Tantris – bevor er sein Restaurant Aubergine in München eröffnete. Diesem Gourmet-Pionier verdanken viele der heutigen Sterneköche ihre Ausbildung und er ist ganz sicher einer der „wegweisenden Chefs“, die hier mit ihren Rezepten in dem opulenten Werk versammelt sind. Wichtige Wurzeln aller Kochkunst liegen sicher hier:

### Die französische Küche

von Elizabeth David

45 Euro, 540 Seiten, ISBN 9783854765424 (Mandelbaum Verlag)

Dieser kulinarische Schatz erschien 1960 zum ersten Mal. Das Standardwerk zur französischen Küche kommt kurioserweise von einer englischen Autorin. Ein Buch, das auch heute noch lesenswert, inspirierend und ausgesprochen unterhaltsam und mit feinem Humor geschrieben ist. Elizabeth David ist laut Telegraph „the food writer who transformed British life“, denn sie brachte den Genuss des Kontinents auf die Insel. Für ihr Meisterwerk fand sie auch in Frankreich große Anerkennung. Und von dort kommt auch...



### Bocuse für jeden Tag

von Paul Bocuse

28 Euro, 304 Seiten, ISBN 9783941787759 (Verlagshaus Jacoby & Stuart)

Bereits in den 1960ern heimste Paul Bocuse, zu Recht einer der ganz Großen der Kochszene, Michelin-Sterne ein. In diesem Standardwerk zeigt er, wie man unaufgeregt einfach gut kocht und das mit seinen besten Rezepten der französischen Alltagsküche. Eine Art Vermächtnis des Meisters für die Küche zuhause. Bon appétit!

Alle hier vorgestellten Bücher sind im örtlichen Buchhandel oder direkt in der Versandbuchhandlung Hädecke zu bekommen. Als Clubmitglied erhalten Sie bei Eingabe des Codes #chuchi Ihre Bestellung innerhalb Deutschlands hier [portofrei](mailto:portofrei@haedecke-verlag.de): Hädecke Verlag GmbH & Co.KG - Abt. Versandbuchhandlung - Postfach 1166 - 71256 Weil der Stadt [www.haedecke-shop.de](http://www.haedecke-shop.de)



# NOCH APPETIT?

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

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

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

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



Assoziiert mit Maack & Company