



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 5 | 2020



Nach 20 Jahren LK Gerhard Blumenröther:

Die Ordensprovinz
Mosel-Saar-Wasgau
bedankt sich und wählt
einen neuen Landeskanzler



Trotz Corona:
erfolgreicher Wahlgroßrat
in Ulm dank Peter Maichle
und Christof Straub



Aus den Chuchis



Literarisch – kulinarisch

*Boeuf Bourguignon:
Rezept von Gerhard Blumenröther
auf Seite 2*



Boeuf Bourguignon

Zutaten für 10 Personen:

2,5-2,8 kg Schmorfleisch vom Weiderind
5 Karotten
3 Zwiebeln
1 Knolle frischer Knoblauch
350g magerer Speck (Dörrfleisch)
1,5 l Rinderfond
2 Flaschen Rotwein (Burgunder)
3 EL Tomatenmark
1 Bouquet garni
Olivenöl
Mehl
Salz und schwarzer Pfeffer
Piment d'Espelette
1 Bund Blatt Petersilie
50 kleine, weiße Perlzwiebeln
500g frische Champignons
120g Butter
Puderzucker



Zubereitung

Das Fleisch in grobe Stücke schneiden, Karotten und Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden und den Knoblauch fein hacken.

Die Schwarte vom Speck entfernen und den Speck in Streifen schneiden. In einem Bräter kurz anbraten, herausnehmen und beiseitestellen, das Fett jedoch im Bräter belassen.

Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen.

Das Fleisch portionsweise (!) in den Bräter geben und rundherum 2 - 3 Minuten anbraten; herausnehmen und beiseitestellen.

Olivenöl im Bräter erhitzen und die Karotten und Zwiebeln darin anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Überschüssiges Fett abgießen.

Nun das Rindfleisch und den Speck zurück in den Bräter geben und mit Salz würzen. Mit ein wenig Mehl bestäuben und bei mittlerer Hitze kurz anschwitzen. Das

Tomatenmark dazu geben und kurz unter Rühren anbraten.

Den Rotwein und so viel Fond angießen, bis das Fleisch bedeckt ist. Nun den Knoblauch und das Bouquet garni dazu geben und alles aufkochen lassen.

Dann den Bräter in den vorgeheizten Backofen stellen und abgedeckt 3 Stunden schmoren lassen.

Zwischenzeitlich die Perlzwiebeln schälen. 60 g Butter in eine Pfanne geben und bei niedriger Temperatur schmelzen lassen. Die Zwiebeln dazugeben und ca. 15 Minuten dünsten, bis sie weich sind. Am Schluss etwas Puderzucker aufstreuen und die Zwiebeln karamellisieren lassen. Herausnehmen und beiseitestellen.

Die Champignons putzen und je nach Größe halbieren, vierteln oder ganz lassen. 60 g Butter in die gleiche Pfanne geben und ebenfalls schmelzen lassen. Die Pilze dazu geben und karamellisieren lassen; beiseitestellen.

Nach 3 Stunden die angebratenen Karotten und Zwiebeln zum Fleisch geben und weitere 20 Minuten schmoren lassen.

Alsdann den Bräter aus dem Ofen nehmen und das Bouquet garni entfernen. Fleisch mit Gemüse von der Flüssigkeit trennen und beiseite stellen.

Die Flüssigkeit zurück in den Bräter geben, aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Gegebenenfalls etwas Fett abschöpfen und die restliche Flüssigkeit durch Einkochen auf die erforderliche Saucenmenge reduzieren. Mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken und mit etwas Reismehl binden.

Fleisch und Gemüse sowie die Schmorzwiebeln und die Schmorpilze zurück in den Bräter geben und mit der Sauce vermischen.

Das Ganze bei 80° im Backofen durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit gehackter Blatt Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!

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

hammer@printhouse-darmstadt.de

Layout, Produktion, Druck, Verarbeitung und Versand:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co KG

Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt

www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Titelabbildung: shutterstock.com

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.

Liebe Brüder,

danke für Euer überzeugendes Wahlvotum für mich, Kapitel und Großkapitel. Das Ergebnis hat gezeigt, dass wir in der Vergangenheit nicht allzuviel falsch gemacht haben. Das freut uns sehr.



Ihr habt die Verschiebungen im Kapitel mit breiter Zustimmung honoriert, Frithjof ist jetzt unser neuer Vizegroßkanzler und Medienkanzler. Der HUMMER bleibt damit auch in Zukunft in seinen bewährten Händen. Christoph Jung wurde zu unserem Grossprotokollar gewählt.

Neu im Grosskapitel ist unser Herbert Lidel aus Augsburg dazu gekommen.

Diese Rochaden, zeigen aber auch welch ein gutes Team wir sind. Jeder ist bereit Verantwortung und Arbeit zu übernehmen.

Die Ausrichtung dieses Grossrates im Zeichen der Pandemie lag in den Händen von Peter Maichle und Christof Straub, beide haben

hier wirklich unter diesen Umständen eine großartige Veranstaltung auf die Beine gestellt. Ganz besonderen Dank von uns allen, die teilgenommen haben.

Unser aller Dank gilt unserem lieben Bruder Aki Müller, der leider auf eigenen Wunsch ausgeschieden ist. Für seine tolle Arbeit in den vielen Rechtsfragen wurde er vom Kapitel mit der Auszeichnung „Chevalier de la Marmite“ geehrt.

Danke lieber Aki für die tolle freundschaftliche Zusammenarbeit.

In den Tagen nach dem Grossrat ist es endlich unserem Christoph Jung gelungen mit Berge und Meer eine Verschiebung der Reisemarmitage zu erreichen. Alle Teilnehmer haben zwischenzeitlich entsprechen-

de Nachrichten erhalten. Es war schwierig genug!

Freuen wir uns also auf das nächste Jahr mit einer hoffentlich abgeklungenen Pandemie.

Langsam ging auch das Chuchileben unter Wahrung der Coronaregelungen wieder los, darüber sind wir alle sehr glücklich. In diesen Zeiten zeigt sich auch der Zusammenhalt in der Bruderschaft.

Liebe Brüder, ich freue mich sehr darauf, die nächsten 2 Jahre wieder für Euch da sein zu dürfen, wir werden versuchen, das Bestmögliche für Euch und unser wunderbares Hobby zu erreichen.

Bis hoffentlich bald
Euer Robert

Traurig, aber wahr!

Liebe Brüder, in der HUMMER-Ausgabe 1 vom Februar 2020 haben wir unter dem Titel „Wir räumen unser CC-Lager auf“ angekündigt, dass wir die noch verfügbaren Bände der CC-Buchserie „Aus reiner Freude am puren Genuß“ gegen Versandspesen und ansonsten kostenlos an Euch abgeben. Diese Gelegenheit wurde auch von einigen Brüdern genutzt, es sind aber immer noch einige Bände im Lager. Nun ist es soweit, die Bücher werden zum Jahresende entsorgt.

Letztmalig geben wir Euch aber noch bis 30. November die Möglichkeit, doch noch einen oder mehrere Bände zu ordern. Schickt zu diesem Zweck Eure Bestellung mit vollständigem Namen, Chuchizugehörigkeit und Lieferadresse per Mail an: hummer@printhouse-darmstadt.de

Aus gegebenem Anlass weisen wir aber darauf hin, dass die Versandkosten vom Besteller zu tragen sind. Und das sind nicht nur die reinen Portokosten. Wir werden nicht am Tag X alle Bestellungen auf einmal versenden, sondern einzeln nach Eingang der Bestellung. Und wir werden auch nicht mit der DHL in Vertragsverhandlungen treten, um Sonderkonditionen zu erzielen und einen kostenlosen Abholservice aushandeln. Und – nein – wir werden auch nicht im Internet recherchieren, wer die billigsten Versandkartons bei Abnahme von 10.000 Stück liefern kann. Und – last but not least – wir werden auch keinen Wettbewerb ausloben, wer am schnellsten ein Paket packen und bei der Post aufliefern kann und wir werden auch weiterhin mehr als Mindestlohn an unsere Mitarbeiter bezahlen!

Warum ich das alles erwähne? Ein sogenannter „Bruder“ hat uns das alles vorgeschlagen, weil ihm die Versand-Rechnung vom Mai in Höhe von 12 Euro 50 plus 19% MwSt. zu hoch erschienen ist. Und er hat uns dann vorgerechnet, dass der Versand mit den o.g. Maßnahmen maximal und großzügig gerechnet inklusive Mehrwertsteuer nicht mehr als 6 Euro 21 betragen dürfte. Und er hat am 6. Oktober dann auch nur diese 6 Euro 21 überwiesen. Es sei „unbrüderlich“, sich auf diese Weise zu „bereichern“.

Das glaubt Ihr nicht? Das ist auch unglaublich. Aber leider wahr! Übrigens: diese Bücher blockieren seit nahezu 10 Jahren kostenlos 3 - 4 Palettenplätze im Printhouse-Lager. Soviel zum Thema „BEREICHERN“. Solche „Korinthenkackerei“ kommt aber immer von den Gleichen. Von denen

nämlich, die noch nie etwas für den Club getan haben. So – das musste mal gesagt werden und damit ist's dann auch gut!

Euer Frithjof



Wolfgang Vogelgesang neuer Landeskanzler im Südwesten – Eine außergewöhnliche CL-Sitzung der OP Mosel-Saar-Wasgau

➡ Covid 19 war schuld, dass eine für April d.J. bei der Chuchi Gourmet 72 in Homburg vorgesehene CL-Sitzung auf unbestimmte Zeit verschoben werden musste. „Wir leben in einer außergewöhnlichen Zeit und diese verlangt auch außergewöhnliche Lösungen“ stellte LK Gerhard Blumenröther fest und lud für den 25. September d.J. zu einem Abschieds- und Arbeits-Diner in seine Chuchi Lebach ein. Er bereitete ein Abend-Menü alleine soweit vor, dass zu dessen „finish“ der Einsatz eines einzigen kompetenten Kochbruders ausreichend war; und diese Aufgabe übernahm erfolgreich sein Kochbruder GMdC Stefan Zapp. An der großen Tafel der Lebacher Chuchi tagten und speisten alsdann – ohne jegliche Regelverstöße gegen Corona Einschränkungen – die 9 Teilnehmer der Chuchileiter Sitzung.

LK Gerhard Blumenröther begrüßte die Teilnehmer mit einem Crémant de Loire und berichtete über die Aktivitäten in der Ordensprovinz in den Jahren 2019 und 2020. Nach einer Aussprache über den Bericht servierte Stefan Zapp einen Mausohr-Rucola-Salat mit Leberstreifen und einem warmen Ziegenkäse, wozu ein frischer, weißer Sancerre des Jahrgangs 2019 eine harmonische Ergänzung darstellte.

Ein Herzensanliegen war dem scheidenden Landeskanzler die anschließende Verleihung der Ehrennadel der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau an den Chuchileiter der Gourmet 72, MdC Manfred Gantner: Die Chuchi „Gourmet 72 Saarbrücken“ wurde im Jahre 1972 von der Chuchi Saarbrücken gegründet, da diese selbst keine neuen Mitglieder mehr aufnehmen konnte. Also übernahm sie die Patenschaft für die neue Chuchi und ermöglichte dieser ebenfalls in der Küche der Stadtwerke Saarbrücken zu kochen. Nach Schließung dieser Küche begann für die Gourmet 72 eine wahre Odyssee durch's halbe Saarland:

Sie kochte nacheinander im Saarbrücker Johannis Hof, im Gasthaus Silberquelle in Lebach, im katholischen Gemeindezentrum Dillingen, danach im evangelischen Gemeindezentrum Saarlouis-Steinrausch, bis sie schließlich dank der Verbindungen ihres Mitgliedes Manfred Gantner vor 15 Jahren eine endgültige Heimat im Johanneum in Homburg fand. Der LK würdigte die Leistungen von Manfred Gantner als Chuchileiter, der nicht nur seine durch hervorragende Kochleistungen bekannte Chuchi ausgezeichnet führt, sondern auch durch seine engagierten Einsätze bei Ordensprovinzfesten herausragt und überreichte ihm die Ehrennadel der Ordensprovinz.

Begeisterte Zustimmung fand die anschließend vom LK vorbereitete provenzalische Fischsuppe mit Baguette, traditioneller und köstlicher Rouille, bedeckt von Gruyère Käse und begleitet von einem 2019er Rosé de Provence.

Nun stand dem Rücktritt des Landeskanzlers nichts mehr im Wege und GMdC Wolfgang Vogelgesang überraschte diesen mit einer tollen Ehren-Urkunde, mit welcher Gerhard Blumenröther nach einstimmigem Beschluss der Chuchileiter zum „Ehren-Landeskanzler“ ernannt wurde. In einer ausführlichen Laudatio würdigte Wolfgang Vogelgesang die Verdienste von Gerhard Blumenröther, der 20 Jahre lang die Geschicke der Ordensprovinz geleitet hatte. Als besonderes Geschenk der Chuchileiter überreichte er darüber hinaus ein edles KAI Kochmesser Messer mit Gravur und die übrigen Chuchileiter übergaben dem sichtlich überraschten und bewegten „Ehren-Landeskanzler“

weitere, persönliche Geschenke wie Champagner, edle Weine, ein gewidmetes Buch und ein auf Aluminium aufwändig gestaltetes tolles Foto mit Widmung aus „früheren Zeiten“.

Mit „einem lachenden und einem tränenden Auge“ rief der Alt-Landeskanzler zur Neuwahl eines neuen Landeskanzlers auf und schlug dazu seinen bisherigen Stellvertreter GMdC Wolfgang Vogelgesang vor. Nachdem dieser einstimmig zum neuen Landeskanzler gewählt wurde, überreichte ihm Gerhard Blumenröther unter dem Applaus der Anwesenden das rot-weiss-rote LK-Ordensband und wünschte ihm eine glückliche Hand bei seiner neuen Aufgabe. Darüber hinaus übergab Gerhard Blumenröther dem neuen LK den in seinem Eigentum befindlichen großen Löffel, den er vor mehr als 40 Jahren anfertigen ließ und vor dem schon unzählige Kochbrüder, Wirtschaftsbosse und politische Würdenträger niedergekniet und Champagner geschlürft haben, als Dauer-Leihgabe.

Dankend nahm der neue LK diesen entgegen; ebenso wie die Glückwünsche der anwesenden Chuchileiter GMdC Peter Schwarz von der Polygon Chuchi Ens Dorf, MdC Manfred Gantner von der Gourmet 72 Homburg, MdC Dr. Günter Theis von den Landgrafen Pirmasens,



MdC Ulrich Blass sowie GMdC Stefan Zapp von der Chuchi Lebach und CdC Erwin Engel, der stellvertretend für den CL der Chuchi Trier, Christoph Heinemann, an der Sitzung teilnahm.

Ein schmackhaftes Boeuf Bourguignon mit Reis der Camargue, begleitet von einem 2014er Châteauneuf du Pape, sorgte für eine angenehme Unterbrechung der Chuchileiter-Sitzung, bevor Wolfgang Vogelgesang seine erste Ansprache als neuer Landeskanzler hielt und zur Wahl eines Stellvertreters aufrief. Sein Wunsch-Kandidat GMdC Peter Schwarz wurde einstimmig gewählt.

Zum Abschluss seines Abschieds-Diners ließ Gerhard Blumenröther Brie de Meaux servieren, den er 2 Tage mit Rosmarin mariniert hatte und mit einer Cranberry-Sauce reichte. Dazu öffnete er aus seinem „Schatzkeller“ eine Flasche Sauternes Premier Grand Cru des Château Goutet de Barsac des Jahrgangs 1973(!).

Zum Schluss sei CL Dr. Günter Theis von den Landgrafen Pirmasens wörtlich zitiert: „Das war für mich einer der gelungensten Abende innerhalb unserer Bruderschaft! Vielen Dank – auch und natürlich allein schon wegen des speziell wohl ausgewählten und perfektesten kredenzten Menüs. Lob und Gruß für alle Beteiligten“



Eine Ära geht zu Ende

In der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau geht eine Ära zu Ende. 20 Jahre lang hat GMdC Gerhard Blumenröther die Geschicke der Ordensprovinz geleitet, sie geformt und geprägt.

Als vor 20 Jahren Gerhard als Landeskanzler antrat, stand die Ordensprovinz nach 2 Jahren ohne Landeskanzler beinahe vor der Auflösung. Zwar war das Clubleben in den einzelnen Chuchinen durchaus lebendig, doch ein Blick über den „Tellerrand“ hinaus, Kontakte und Verbindungen zu den anderen Clubs der Ordensprovinz gab es so gut wie nicht.

Mit Gerhard hat sich das fulminant geändert. Es begann mit einem wunderbaren Hoffest bei der Chuchi Saarbrücken. Viele Brüder stellten „überrascht“ fest: es gibt ja nicht nur meine Chuchi in der Ordensprovinz. Erste überregionale Kontakte und Freundschaften wurden geschlossen. Es folgten eine Vielzahl von Ordensprovinzfesten, in Altenkessel, in Lebach, in Ensdorf, in Pirmasens, in Trier, in Homburg. Jedes Fest unvergessen, jedes mit eigenem Charakter und vielen Höhepunkten.

Zu den Höhepunkten zählte auch, dass wir zweimal in unserer Ordensprovinz den Großrat ausrichten durften. Wer erinnert sich nicht an den Festabend im großen Saal des Rathauses Saarbrücken! Wir, die Brüder der Ordensprovinz, haben diese Großveranstaltung immer gemeinsam gestaltet, das war viel Arbeit, aber machte auch viel Spaß und hat unsere Gemeinschaft zusammengeschweißt.

Weitere Initiativen waren u.a. die Schaffung eines Wandpokals für besondere Verdienste einer Chuchi und eines Ehren-Pins für besonders engagierte Kochbrüder.

Gerhards Engagement ging weit über die Grenzen der Ordensprovinz hinaus, er hatte immer seine klare Meinung zu den Angelegenheiten des Clubs, die er auch kundtat, wenn sie nicht dem „Mainstream“ entsprach. In zahlreichen Artikeln im Hummer hat er aus seiner Ordensprovinz berichtet und ist für seine Überzeugungen eingetreten. Wie lebendig das Clubleben in der Ordensprovinz in der Ära Gerhard Blumenröther wurde, zeigt sich auch in der Vielzahl erfolgreicher Rangerhebungskochen, in 2019 allein zwei CdC, vier MdC und sage und schreibe ebenfalls vier GMdC Prüfungen. Kein Wunder, dass die Chuchileiter der Ordensprovinz sich einig waren, Gerhard zum Ehren-Landeskanzler zu ernennen.

Danke Gerhard für Deine Arbeit für die Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau und bleib uns noch viele Jahre in Freundschaft und Brüderlichkeit verbunden.

Wolfgang Maria Vogelgesang, GMdC



Essig- und Öl Seminar der Chuchi Düsseldorf Alt

➡ Am 16. September machten sich die Kochbrüder der Chuchi Düsseldorf Alt auf den Weg zu einer kulinarischen Exkursion ins Mekka der 1001 Gewürze auf dem Düsseldorfer Carlsplatz. Kochbruder Thomas Puppe hatte ein Kräuterseminar bei der in eingeweihten Kreisen deutschlandweit bekannten Inka Olek gebucht. Inka feiert in diesem Jahr den 5. Geburtstag Ihres Standes, der über 900 verschiedene Kostlichkeiten wie Gewürze, Öle und Essige beherbergt.

Zunächst bekamen die Kochbrüder eine kleine Einführung in die Welt der Gewürze, ihre Herkunft und Herstellung. So war es nicht verwunderlich, dass ein gekörnter Pfeffer, der für 3,79 € im Supermarkt erhältlich ist, für den geschmacklich geschulten Gaumen eigentlich als unzumutbar klassifiziert wurde und der Anwendungsbereich bestenfalls für ein Fertiggericht aus dem Discounter taugt. Die Kochbrüder erfuhren dabei alles über Pfeffer, seine Fermentierung und die einzelnen Sorten. So sollte guter Pfeffer z.B. nicht in der Mühle zerkleinert werden, sondern im Mörser. Weiter ging es mit Essigen und Ölen in den verschiedensten Geschmacksrichtungen, die auf einem Löffel zum Verkosten gereicht wurden. Den Auftakt bildete ein Senfessig mit eingelegten Senfkörnern, die beim Draufbeißen die Konsistenz von Kaviareiern hatten und ein sensationelles Geschmackserlebnis am Gaumen und auf der Zunge hinterließen.

Weiter ging es mit einem Strauß verschiedenster Essige und Öle sowie Ideen für deren Einsatz. Offensichtlich gehören auch führende Barkeeper der nordrheinwestfälischen Hauptstadt zu Inkas Kunden, die mit verschiedenen Essigessenzen Longdrinks in neue Sphären katapultieren. So soll Gurkenessig z.B. sensationell gut mit Gin Tonic schmecken. Zu den einzelnen Essigen und Ölen wurden neben der Verkostung auch leidenschaftlich Anwendungsmöglichkeiten dieser Ingredienzen diskutiert: * Griechischer Bauernsalat: Tomate, Gurke, Zwiebel, Schafskäse, Oliven werden mit Tomatenessig, Gurkenessig, Zwiebel Öl und mit in Meersalz fermentiertem Pfeffer zum kulinarischen Highlight. * Ruccolasalat mit Mango und Mozzarella wird ebenfalls mit oben genanntem Pfeffer gepusht. * Einem Kartoffelsalat mit Wachteleiern und geräuchertem Lachs wird mit Gurkenessig und Walnuss Holz- Rauch Essig (der einen dezenten Bacon Geschmack mitbringt) ein kulinarischer Turbo verpasst. * Weiter ging es mit einem Waldpilzessig mit Trüffelaromen. Als kulinarische Idee werden Steinpilze trocken in der beschichteten Pfanne angeröstet bis diese anfangen zu bräunen. Danach wird die Butter zugeben und mit dem Waldpilzessig abgelöscht und veredelt. * Granatapfelessig und Kardamomessig sorgten für eine geschmackliche Reise in den Orient. Zum Schluss wurde Brombeeressig in Kombination mit Blauschimmelkäse, Himbeeressig und Macadamia Öl mit Roter Bete sowie Pflaumenkernessig für die ambitionierte Patisserie diskutiert. Für den Schluck voraus kann die Zugabe von zartem Rosenessig für ein Champagner Upgrade empfohlen werden.

Die kulinarische Exkursion endete mit einer anschließenden Verkostung verschiedener Riesling Sorten am Stand „Riesling Concept“ am Carlsplatz. Einige Kochbrüder waren von den geschmacklichen Inspirationen derart an- und zugetan, dass zahlreiche Ingredienzen mitgenommen wurden und für zukünftige Kochabende weitere kulinarische Kreationen zu erwarten sind.



Junge Dreiland Chuchi Lörrach feiert 50te Kochabend



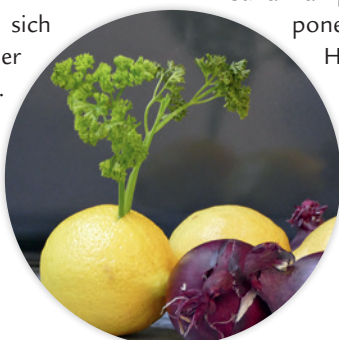
➔ Eine noch junge Chuchi feierte ihren 50ten Kochabend mit Damen. Ge-gründet wurde unsere Chuchi am 6. November 2015 von damals 6 kochbegeisterten Männern mit Unterstützung von Ex-Landeskanzler Alexis Schmelzer auf Initiative von CdC Dieter Korb, der seitdem unser Chuchi Chef ist. Zwischenzeitlich haben sich 12 engagierte Brüder zusammengefunden.

Beste Voraussetzungen schafft auch unser Club-Domizil, die Showküche des Küchenstudios Life & Design in Lörrach. Hier haben wir zwei komplett ausgerüstete Kücheninseln mit modernsten Geräten zur Verfügung. Auch bietet unsere Chuchi ausreichend Platz für kleinere Feierlichkeiten.

In seiner Begrüßungsrede ließ Chuchi-Chef Dieter noch einmal die letzte 5 Jahre Revue passieren und lobte das kontinuierlich gestiegene Niveau. Mitgeholten haben auch Weiterbildungen wie der Kochabend bei Sternekoch Raimar Pilz in der Genussapotheke in Bad Säckingen (Hummer 3-2019).

Willkommen geheißen wurde von Dieter auch das 12. Mitglied in unserer Runde, Dr. Michael Bauer.

Coronabedingt verschob sich der 50te Kochabend immer weiter in die Ferienzeit. Trotzdem fanden sich zum Jubiläumsabend 8 der 12 Chuchi-Brüder zusammen, um gemeinsam mit ihren Damen einen schönen Abend zu verbringen.



Das Motto lautete: sommerlich, italienisch inspiriert. Kein Wunder, denn Lörrach liegt direkt an der schweizer Grenze bei Basel und die Alpensüdseite ist in zweieinhalb Stunden Autofahrt erreicht. Der Auftakt, das Amuse-Bouche, war ein gekühltes Rote Bete Mousse mit Krenhäubchen, geräucherter Forelle und Basilikum Piccolino. Die dazugehörige Weinbegleitung zum Amuse und zur Vorspeise kam aus dem Piemont, ein Rida-roca Roero Arneis. Als Vorspeise schloss sich ein überaus zartes Vitello Tonnato an.

Es folgte als Hauptgericht Farsumagru alla siciliana. Hierbei handelt es sich um einen ursprünglich aus Palermo stammenden gefüllten Schmorbraten. Eine überdimensionale Rindfleischroulade, die per Schmetterlingsschnitt die entsprechende Größe erhält, bekommt eine köstliche Füllung aus Ei, Provolone Käse, Parmaschinken, gemischtem Hackfleisch, Tomaten und Gewürzen. Hierzu wurde ein Fondo Filara Cerasuolo di Uittoria Classico 2015 aus Sizilien gereicht. Ein Prunotto Moscato d'Asti 2019 rundete das Dessert ab, denn beim Tiramisu ai lamponi trifft luftige Mascarponecreme auf fruchtige Himbeeren.

Ein schöner gemeinsamer Abend untermalt von italienischer Musik endete leider viel zu schnell.

*Hans Joachim Friedrichkeit,
Dreiland Chuchi Lörrach*



➔ Omelette Surprise und „Omlett surprise“ sind zwei verschiedene Dinge. Während die erste Bezeichnung zu dem bekannten Eis-Dessert führt, steht die Zweite – in deutsch-französischer Namensgebung – für das Erstlingswerk eines CC-Eleven.

Während das Eine seinen Ursprung in Amerika hat, wo es auch Baked Alaska genannt wird, bleibt das Andere dem Einfallsreichtum und der Phantasie des CC-Aspiranten überlassen, der mit seiner Kreation seine Eignung zur Aufnahme im großen Verband der deutschen Hobby-Köche beweisen will. Jedem von uns, dem nach vielseitigen Abwägungen das Angebot zum Beitritt in einer CC-Koch-Bruderschaft gemacht wurde, kennt dieses Problem: „Oh Gott!!! Ein Omlett!!!“

Als bald begann man auf der Suche nach einem extravaganten Rezeptvorschlag für diese einfache Speise Kochbücher zu wälzen – heute steht einem hierfür auch das Internet mehr oder weniger hilfreich zur Seite.

Was sollten denn die anderen Kochbrüder von einem denken, wenn man ihnen ein phantasieloses Eier-Omlett anbietet!

So ging es auch unserem neuen Kochbrüder Frank Bächtle, der in einem dicken „Kochkunstbuch“ des Altmeisters Paul Bocusse, dem König der Köche – wie er auch genannt wird – auf Seite 425 fündig wurde. Dort war zu lesen, dass die Überraschung dieser Speise im Kontrast zwischen heiß und kalt liegt. Auf einem Bisquit Sockel wird eine Eis-Anfertigung gelegt, die mit einer Schaum-Omelette Masse bedeckt wird. Im Ofen überbacken, wird das Gericht schließlich heiß serviert, wobei es seinen kalten Kern behält.

Nach der Verinnerlichung dieses Vorgangs fasste sich Frank ein Herz und weihte seine Frau in sein kulinarisches Problem ein. Die Quintessenz der nun folgenden heftigen Diskussion war die richtige Einordnung dieses Omelette Surprise: als köstliche Abrundung stand es nun einmal am Ende eines opulenten Menus! Wie aber hatte sich der Chuchi Leiter ausgedrückt?: „Frank, mach als Amuse Bouche ein Omlett „surprise“ – aber mit kleinen Portionen!! Auf einen Löffel soll es gehen!!!“ Ein Nachschüssel als Amuse Bouche?? Ein Anruf beim Chuchi-Chef beendete alle Zweifel: ein Eier-Omlett sollte es sein!!

In diesem Sinn machte sich Frank nun auf den Weg, in seiner Küche zu experimentieren. Wegen der Corona Problematik hatten wir vereinbart, so viel wie möglich schon zu Hause vorzubereiten. So erschien Frank in unserer Küche mit zwei gekühlten Sahne-Frischei-Zubereitungen in getrennten Gefäßen. „Eins reicht vollkommen“ – war die klare Anweisung des Chuchi-Chefs. Die-

Om(e)lett(e) Surprise



Bezeichnung dazu. Wer's nicht glaubt, der kann es unter diesem Namen in seiner Apotheke bestellen.

Der große Moment war gekommen: das Erstlingswerk unseres CC-Aspiranten lag auf unseren Tellern!! Amuse Bouche!! Die Optik war perfekt. Die Stimmung war erwartungsvoll gehoben.

Die Gesichts-Motorik des Chuchi Leiters viel bei der vorsichtigen Verkostung dieses Amuse Bouches unseres Chuchi-Eleven jedoch sichtlich zusammen. Absolut nichts von dem Geschmack, den er erwartet hatte!!! Das schmeckte ja völlig normal!!! Alle haben dieses Omlett „surprise“ genüsslich verzehrt!!

Die Lösung dieses Phänomens lieferte unser Apprenti unter großem Gelächter: „als ich die erste Portion verarbeiten wollte, ist mir ein fürchterlicher Geruch nach faulen Eiern in die Nase gekommen. Sofort hatte ich meine Frau im Verdacht, dass sie beim Eier Aufschlagen einfach nicht aufgepasst hatte. Dann habe ich in klammheimlich zur zweiten Schüssel gegriffen!!“ Das hatte der mit seiner Vorspeise beschäftigte Chuchi-Chef leider nicht bemerkt. Die andere Portion war nicht präpariert worden, weil der materielle Schaden so gering wie möglich gehalten werden sollte. (typisch schwäbisch).

Ganz nebenbei: Omelette Surprise ist auch der Titel einer köstlichen Komödie, die auf der Geschichte des Filmes Amphitryon aus dem Jahr 1935 mit den unvergesslichen Schauspielern Willy Fritsch, Adele Sandrock und Paul Kemp basiert.

ser hatte sich natürlich etwas ausgedacht, wie man das Erstlingswerk unseres CC-Aspiranten zunichte machen könnte. Asa foetida Urtinktur DHU heißt dieses Wundermittel. Stinkasant ist die treffende deutsche

Die Ordensprovinz Ostwestfalen-Lippe hat einen neuen GMdC.

➔ MdC Jörg Remberg, rühriger Chuchichef der Chuchi „Bad Salzuflen Salzsieder“, hatte sich vorgenommen, sein Dasein als MdC zu beenden und künftig durch eine Rangerhebung zum GMdC zu höheren Weihen im Club befähigt zu sein. Die Brüder Robert Eymann, Ulrich Kampmeier, Horst Rupert, Willi Keeren, Christoph Straub, Karl Beele und Jan Menninghaus waren der Einladung in Jörgs Residenz gefolgt, um einen schönen Spätsommertag durch ein Prüfungssessen zu krönen. Jörg begrüßte seine Gäste mit einem Champagner Brut Millesime 2004 von André Clouet, den er auch zu den Amusse Bouches: einem Kürbiskern-Cornetto, gefüllt mit einer Räucheraalcreme und einem kleinen „Toast-Hawaii“, kredenzte.

Der 1. Gang bestand aus einem Gänseleber-Eis, Gänseleber-Mousse und Gänseleber-Praline, ergänzt durch ein Cranberry-Sorbet und einer wunderbaren Creme-Brûlée von der Schwarzwurzel. Dazu einen hervorragenden 2016 La Tour Blanche Sauternes.

Als 2. Gang servierte Jörg einen Raviolo von Hummer und Kaisergranat mit einer Zitronengras-Kerbel-Veloute, Tomaten Chutney, Spinat und einem Krustentier-Fond. Als begleitenden Wein einen 2018 Heymann-Löwenstein Riesling Schieferterrassen.

Es folgte ein confierter Zander auf einem Graupen Risotto mit Sauce und Mayonnaise von der Miesmuschel. Gekrönt von etwas Beluga-Kaviar und Kaviar vom Eigelb. Begleitet durch einen 2016 Grüner Veltliner „Smaragd“ vom Weingut Machherndl aus der Wachau.

Nach einer kurzen Pause ging es weiter mit einem Sou vide gegarten Schweinebauch, Salzsellerie, Flusskrebse und Erbspüree. Zuvor wurde ein wahnsinnig konzentrierter Krustenfond gereicht, stilgerecht im Reagenzglas. Dazu einen 2016 Château Retout Blanc aus dem Bordelais.

Der 5. Gang war ein sehr aromatisches Schneckengulasch mit Sauer-rahm unter einer Knusperhaube mit kleinen Würfeln von der Süßkartoffel. Hervorragend ergänzt durch einen 2017 Rully Chardonnay von David Moret, Burgund.

Die Barbarie Ente mit einem Mille Feuille von Kartoffeln und schwarzen Trüffeln, begleitet von einem Konfit aus Weintrauben und Périgord-Trüffel war ein weiteres Highlight auf dem Weg zum GMdC und wurde begleitet von einem 2010 Chateau Cambon la Pelouse aus dem Haut Medoc, Bordeaux.

Gekrönt wurde das Menü durch ein Dessert mit dem einfachen Titel „Mich und Honig“. Einer Bergamotte-Creme auf getrocknetem Milchschaum, Milch-Crumble und einer Nocke Fior di Latte, die mit einem Hauch von frisch geriebenem Meerrettich parfümiert war. Als Wein dazu einen 2017 Riesling, Wehlener Sonnenuhr, Kabinett fruchtsüß, vom Weingut Dr. Loosen.

Das Menü enthielt insgesamt 52 einzeln herzustellende Komponenten, die Bruder Jörg mit Hilfe seines Beikochs CdC Knut Meier perfekt vorbereitet und auf den Punkt endgefertigt hat. Das wurde von OO Ulrich Kampmeier, der ihm den Titel GMdC im Namen einer sichtlich beeindruckten Prüfferrunde verlieh, in seiner Laudatio ausdrücklich betont. Lieber Bruder Jörg, ich bin stolz, dass ich bei Deiner Prüfung zusammen mit dem Salzufler Apprenti Simon Koring für den Service am Tisch und in der Küche verantwortlich sein durfte und so ein klein wenig zu Deinem Erfolg beitragen konnte.

Das grüne Band hast Du Dir wirklich verdient und mit Verlaub: Grün steht Dir verdammt gut. Quo vadis Bruder Jörg?

Karl-W. Vinke MdC | Provinzschreiber OWL



Pforzheim hat einen neuen Küchengroßmeister

➡ Zuletzt musste es ganz schnell gehen. Die ursprünglich für den 31. März (an seinem Geburtstag) angesetzte Prüfung von Frank Scholz musste coronabedingt auf den 8. August verlegt werden, was schließlich eine Umbesetzung der Jury erforderlich machte. IT-Fachmann Frank kopierte („copy and paste“) somit seine ursprüngliche Jury-Einladung inkl. der darin weiterhin enthaltenen Einladung zur Geburtstagsfeier (31.03.) am Prüfungsabend...

Frank hatte sich ein ambitioniertes Menu unter dem Motto „aus der Ferne bis nach Hause“ ausgesucht, dessen Detailbeschreibung Frank jedem Jurymitglied in einer exzellent und sorgfältig zusammengestellten Kassette hatte zukommen lassen. So durften am Samstag, dem 8. August, pünktlich um 13.00 Uhr, die teils von weither angereisten Kochbrüder GL Hans-Peter Maich-

le, MD Thomas Schmidhuber, LK Helmuth Balser, LK Günther Kühnlenz, sowie die OO mit ihrem Sprecher Horst Ruppert, Alexis Schmelzer und Dr. Christoph Jung an der puristisch eingedeckten Tafel in den Räumen der Reuchlin-Chuchi Pforzheim Platz nehmen und ein Feuerwerk an dargebotener Menufolge genießen!

Speisen und begleitende Weine harmonisierten trefflich, sodaß die Jury in ihrem jeweils gangbezogenen Urteil eine große Einigkeit zeigte und kaum nennenswerte Abweichungen zu diskutieren hatte (Stichwort „Landeskanzlerbonus“).

Am Ende eines beeindruckenden Samstags legte OO Horst Ruppert dar, dass bei einzelnen Menu-Elementen Würzcharakter und Textur in der einen oder anderen Richtung hätten modifiziert werden können, es aber – sicher wie überall – nichts gäbe, was

nicht auch noch besser gemacht werden könnte.

Eine gelungene GmDC-Prüfung wurde im Anschluss belohnt mit der Verleihung des Hummers am grünen Band durch Thomas MD Schmidhuber, Verlesung der Urkunde durch den scheidenden und hochverdienten LK Helmuth Balser und den traditionellen Löffeltrunk aus dem gigantischen Zeremonienlöffel, gereicht von einem inzwischen sichtlich erschlankten GL Peter Maichle.

In seiner emotionalen Dankesrede betonte Frank unter dem Beifall aller Anwesenden, wie wichtig ihm die Unterstützung durch seine Kochbrüder, vor allem Oliver Rüdell am Herd, Bernd Roller, Jörg Walter sowie Georg Heilmann im Service war. Gelebte Brüderlichkeit halt! Lieber Frank, Danke und Glückwunsch! Und jetzt auf zu den neuen Aufgaben, die längst auf Dich warten!





In Ulm, um Ulm und um Ulm herum

➔ Gemäß diesem Zungenbrecher hatte die Ordensprovinz Württemberg, allen voran GL Hans-Peter Maichle und LK Bernd Britzelmayer, zum diesjährigen Großrat für 22./23. Mai in die ehemals Freie Reichsstadt Ulm geladen. Allein die aktuelle Pandemie mit ihren wichtigen und notwendigen Verordnungen haben dem Zeitpunkt und dem kompletten Programm, u. a. mit Besichtigung des Ulmer Münsters und Gang über das Außendach, Spaziergang durch die Ulmer Altstadt durch das Fischerviertel, dort Empfang mit Musik und Getränken durch Alt-OB Ivo Gönner, dann Kochen und Festabend im Dekanat, einen Strich durch die Rechnung gemacht. Kurzfristig haben, nachdem der neue Termin 21./22.08. feststand, GL Hans-Peter Maichle und OO Christof Straub ein neues, attraktives, von den anwesenden Kochbrüdern am Ende durchweg gelobtes Programm auf die Beine gestellt.

Der Freitagabend beginnt mit der Fahrt in zwei Bussen nach Geislingen in die Württembergische Metallwarenfabrik (WMF).

Kein Besucher darf seit Pandemiebeginn das Betriebsgelände, geschweige das neu eingerichtete Betriebsrestaurant besuchen – außer

man hat einen Hans-Peter Maichle in seinen Reihen. Bis zur Vorstandsetage muss er gehen, damit wir Kochbrüder diese bereits mehrfach ausgezeichnete Küche besuchen und vor allem hier mit einem Menu in Buffetform die Qualität genießen können:





KLEINE ITALIENISCHE ANTIPASTI:

Mariniertes Zitronenhähnchen # Couscous # Granatapfel # Cantaloup
Melone # Schinken # Erdbeere # Büffelmozzarella # Bio Tomaten
Basilikum # Vitello Tonnato # Gegrilltes Gemüse # Meersalz #
Balsamico # Olivenöl

SASCHA UND MARCEL AM GRILL

35 Tage Dry Aged Roastbeef vom Charolais Ochsen # Lachsfilet im
Buchenspan und Kabeljau im Speckmantel # Frischkäse-Dip
Garnelen mariniert mit Knoblauch und Olivenöl # Hummerschaum

Wildkräutersalat mit Haselnuss-Dressing und Nüssen # Griechischer
Hirtensalat mit Feta und Bio Oliven # Schwäbischer Kartoffelsalat

Smoky Hickory # Sauce Aioli # Kräuterbutter # Tomaten Ciabatta #
Mancas Weißbier Brot

DESSERT

Erdbeer Tiramisu # Limettencreme mit Gin
und Minze # Himbeereis mit Schäumchen
Fruchtspieße

Dazu gibt es, gestiftet von der örtlichen Kai-
ser Brauerei der Familie Kumpf, Exportbier
und Sonnenradler, weiterhin aus dem Kel-

ler des Betriebsrestaurants der WMF 2015 Riesling Reserve Collegi-
um Württemberg, 2018 Chiaretto Classico Casetto Bardolino, sowie
2015 Merlot Reserve Collegium Württemberg.

Das Team in Küche und Service um den Chef des Abends, Fabrice,
umorgt unsere Gemeinschaft, keine Wünsche bleiben offen. Be-
reitwillig erklärt er die Geschichte und die Organisation des Restau-
rants, schließlich wird unter seiner Führung ein Gang durch die Kü-
che selbst arrangiert und Erklärungen zu den einzelnen Posten ge-
geben – herzlichen Dank hierfür!

Wieder in Ulm angelangt, werden diese Eindrücke bis hinein in die
Nacht besprochen, entsprechend den angenehmen Außentempera-
turen direkt am Donauufer beim Hotel Maritim. Die Organisato-
ren, hier OO Christof Straub, unterstützen dies mit einer weiteren
Bierspezialität „ohne Filter“ der Geislinger Kaiser Brauerei, gekühlt
an der Hotelrezeption, die Hotelbar hat leider auch für uns nicht
geöffnet.

Tags darauf dann der Großrat: Zahlreiche Chuchinen von Kiel bis
Freiburg, von Bremen bis Passau, 50 an der Zahl mit insgesamt 532
Stimmen, haben Vertreter entsendet. Im Kepler-Saal des Tagungs-
zentrums treffen sich die Kochbrüder auf Abstand hin. Zudem be-
grüßt GK Robert Eymann unseren Ehrengroßkanzler und Generalse-
kretär CCI Bert Schreiber, Chevalier Harro Tietz, sowie weitere teil-
nehmende Kochbrüder.

Neben den Regularien mit Berichten von GK Robert Eymann und
GA Willi Keeren, es erfolgt jeweils einstimmige Entlastung, sind



das Kochen in den Chuchinen unter Pandemiebedingungen, sowie die geplante Reise nach Griechenland als Reisemarmitage mit Organisator OO Dr. Christoph Jung weitere wesentliche Gesprächsthemen. Ergebnis inzwischen: Verschiebung der Reise zunächst auf 2021 und Hoffnung, dass diese dann wirklich stattfinden kann.

Ehrengroßkanzler Bert Schreiber skizziert im Telegrammstil nochmals die Entwicklung und die Ereignisse in unserem CC-Club und wünscht der Bruderschaft und dem CC-Club weiterhin eine blühende Zukunft.

Die anstehenden Wahlen, wie in der Vergangenheit souverän von LK Dr. Gerhard Hagen durchgeführt, bringen folgendes Ergebnis:

FÜR DAS KAPITEL

GK	Robert Eymann
VGK	Uli Kampmeier
VGK	Frithjof Konstroffer (neu)
GA	Willi Keeren
GL	Hans-Peter Maichle
GP	Dr. Christoph Jung (neu)
MD	Thomas Schmidhuber

FÜR DAS GROSSKAPITEL

OO	Gerd Brauer
OO	Herbert Lidel (neu)
OO	Horst Ruppert
OO	Alexis Schmelzer
OO	Christof Straub

Im Anschluss daran erfolgen die Wahlen zum Ehren- und Satzungsrat mit den Brüdern Bernd Nennstiel, Markus vom Braucke (neu) und Alwin Rothenberger. Als Rechnungsprüfer werden Dr. Gerhard Hagen und Michael Busse (neu) gewählt. Unser wiedergewählter GK Robert Eymann bedankt sich bei der Clubsekretärin Monika Neichel für ihre Arbeit mit einem Blumenarrangement, ebenso dankt er Udo Jendroschek von der Roland-Chuchi Bremen für die wiederholt unentgeltliche Buchhaltung und Rechnungslegung zum Wohl der Bruderschaft.

Schließlich bittet GK Robert Eymann den aus dem Kapitel ausscheidenden Aki Müller zur Ehrung. Er erhält von GL Hans-Peter Maichle die höchste Ehrung, den Löffeltrunk, anschließend wird er, sichtlich gerührt, in den Stand des Chevaliers im CC-Club erhoben.

Er dankt nochmals den beiden Organisatoren GL Hans-Peter Maichle und OO Christof Straub, kündigt sodann den nächsten Großrat für den 12. Juni 2021 in Bonn an. Verantwortlich hierfür dann LK Christian Gutsche mit seinen Kochbrüdern. Abschließend dankt er allen anwesenden Kochbrüdern für die Teilnahme am Großrat unter Pandemiebedingungen, sowie für die wahrlich brüderliche, konstruktive und harmonische Atmosphäre.

Ein Mittagessen mit schwäbischen Maultaschen und Kartoffelsalat schließt sich an, bevor die Brüder die Heimreise durch die Republik antreten.



Liebe Brüder, liebe Freunde,

eine der harmonischsten Großratssitzungen in einer für uns alle wohl erstmaligen, aber hoffentlich auch nur einmaligen Zeit, liegt hinter uns – Dank den Organisatoren Christoph Straub und Peter Maichle für Ihre Arbeit! Nur wer selbst vie-



le solcher Veranstaltungen schon geplant, organisiert und durchgeführt hat, kann ermessen was es heißt, wenn man alles, was von ihnen sorgfältigst geplant war, bis ins Detail auch bereits organisiert war, kurzfristig (!) zu einer „Corona-Marmitage“ umgestaltet werden musste. Was die Beiden aber aus dieser Situation gemacht haben, und damit wenigstens auch ein wenig Lohn für ihre Arbeit erhalten haben, fordert unser aller Dank! Möglich ist so etwas aber auch nur, wenn man gute Verbindungen und Kontakte hat ... Dank gilt auch Kapitel und Großkapitel für die geleistete Arbeit (für uns!!), an der Spitze Robert Eymann, aber auch Willi Keeren, den für mich besten Großalmosenier, den unsere Bruderschaft je hatte!

Unserer neu gewählten „Regierung“ wünsche ich wie bisher ein auch weiterhin stets glückliches Händchen, dem „neuen“ Ordensoberen Herbert Lidel wünsche ich denselben Erfolg und auch dieselbe Begeisterung, die bereits seinen Vater in diesem Amt ausgezeichnet hat – ich bin schon heute fest davon überzeugt!

Allen, die in Ulm dabei waren, sage ich nochmals Dank, dass sie trotz Corona die „Anstrengung“ auf sich genommen, damit ihre Pflichten wahrgenommen und uns gemeinsam ein schönes Wiedersehen beschert haben!

Bis zum nächsten Mal, dann hoffentlich wieder zahlreicher, freue ich mich auf jedes Wiedersehen, Euer Bert Schreiber, Ehrengroßkanzler und Chevalier CC

484. Kochabend der Murgtalchuchi Gaggenau – am Freitag, 3. April 2020 im ersten Jahr der Herrschaft von Corona



Liebe Kochbrüder,

Corona zwingt uns, völlig neue Wege zu beschreiten, um unseren heute anstehenden 484. Kochabend trotz aller Verbote – abstandsgemäß – durchzuführen. Dafür hat die Kochcrew ein virtuell-imaginäres Menue zusammengestellt, das Ihr der beiliegenden Speisekarte entnehmen könnt. Wir haben keinen Zweifel, dass Euch beim Betrachten der Speisekarte das Wasser im Munde zusammenläuft, und der Magen in Vorfreude saftelt.

Genauere Angaben zur Umsetzung der Gerichte kann Euch die Kochcrew leider nicht

bieten. Und auch über den Sättigungswert ist uns nichts bekannt.

Ganz sicher sind wir uns aber, dass beim Lesen der Speisekarte Euer Gemüt erheitert und Eure Seele gelobt wird. Und das wiederum wird Eure Abwehr stärken.

Was zu erreichen war!

Wir wünschen hohen Genuss!

Eure Kochcrew des Abends,
Hans-Jürgen, Michael,
Rüdiger und Bodo (Weine),
verantwortlich: Rainer

Menü des 484. KOCHABEND
am Freitag 3. April 2020 – Virtuell imaginär –

Aperitif

Geistloses aus der hiesigen,
derzeit stillgelegten Elisabethenquelle

1999 Miesporter Schattenhang
Gemeiner Kretzer Nachlese
Weingut Acidius Nordhausen

2020 CHATEAU MIGRAINE

Grand Vin Misérable · DERNIER CRU · Domaine Scharlatan
· Appellation Souterraine pas contrôlée · France

Santé

Cervezza „Corona“

Espresso „Muggefuck“

Heute kochen unsichtbare heiße Luft:
der abwesende Chef des Abends Rüdiger (derzeit im Exil lebend), der verhinderte Michael Schiel, der traurig zu Hause sitzende Ha-Jü Graf und der kontaktscheue Rainer Walz

Amuse Gueule | „Frühlingstraum(a)“

Espuma von der Quarantäne auf dem krummen Löffel

Wildgebeizter kanadischer Whirlpool-Lachs
an dunkler Weißbier-Essenz

Durchgebratenes Seeteufelschwänzchen auf
Basilika-Sahne-Püree

Duell vom Seewolf und Steinbeißer
im Coronaschaum

Osso buissi vom Ochsenchwanz
an handverformten Rohstoffklößen

Einerlei vom gemeinen Holzbock an Château-Air-Kartoffeln

Sehr kleiner Zwischengang auf altschottische Art

Alter Münsterkäse „Quelle Odeur“ frisch aus dem Keller
hochgelaufen auf altbackenen Brotkrümeln

Frisch eingefangener Löwenzahnflugpollen
im aufgeblasenen Windbeutel an Eisbeer-Baiser



Bierverkostung bitte nur mit fachlicher Anleitung!



„Arbeit! Harte Arbeit!“ so jedenfalls war's uns allen am Ende dieser Sitzung klar, ist das Verkosten von Bieren. Geeicht durch etliche Weindegustationen nahmen die Kochbrüder diese Herausforderung an: Apéro, 4 Gänge, gefolgt von einem Käseplättchen, vielleicht noch ein Digestif. Je ein

Brüderpaar bereitet ein Gericht und serviert den passenden Biergang.

Zum Aperitif servierte unser AA (Apprenti-Aspirant) Christian kein Bier: Bollinger. Folgt der erste Gang: Jerk-Chicken (Rezept aus Jamaika – so auch das Bier: Red Stripe), Hähnchen aus dem Pizzaofen nach Marinade mit Chili, Thymian, Piment, Limettensaft und etlich anderem. Ein brillianter Anfang. Dann Lammfrickadellen (Lammshulter) auf Jus mit Papas arrugadas + Mirabellen/Raz-el-Hanout-Chutney, dazu Dunkel Export aus dem herzoglich-bayrischen Brauhaus Tegernsee: ein empfehlenswerter Biergenuss zu einer beispielhaften Lammzubereitung!

Etwas verspätet der Fischgang (Egli-Filets aus dem Feinschmecker-Versand, auf Trockeneis, tauen nicht ganz so zeitgerecht wie antizipiert – übrigens lässt sich das dazu angedachte Bier auch nicht straflos in der gleichen Trockeneisbox innerhalb unserer Stadt transportieren: Foto belegt die Grande Catastrophe, die unser Hang Loose Pale Ale ereilte), Egli im Bierteig, Sauce Tartar und Salat von Rettich-Kresse – die restliche Hang Loose Dosis reichte aber aus, diesen gelungenen Fischgang zu begleiten.

Und nun der vierte Schlag: Breznknödelscheiben in Butter zu Wirtshausgulasch (Unterschale vom Rind, fraktioniert über zwei Tage in Kuchems Dunkelbier gesiedet), dazu, kleiner logistischer Hänger, nicht das

gleiche Bier aber mit Störtebecker macht man keinen Fehler und fehlerfrei war der gesamte Gang; gekrönt – so darf der Chronist schreiben – vom besten Bier des Abends: Sylter Hopfen, in der Flasche gereift und degorgiert, nur aus Sylter Hopfen gebraut, kristallin, sanft+süffig, an frische Quellen erinnernd, bittere Pille ist der typische Sylter Preis: 19,99 Euro für 0,75l. Die Nachspeise war zweigeteilt: Käseplatte (unsere Grenznahe erlaubt adäquat alten Käse aus Frankreich zu erstehen), dazu oder solo Kriek. Mit dieser belgischen regionalen Spezialität verlassen wir das deutsche Reinheitsgebot, was die Inhaltslisten der Etiketten auch indizieren konnten. Eigentlich ist Kriek eine Bierart aus spontan vergorenen Kirschen, industriell hergestellt landen aber noch weitere Molekülstrukturen in der Flasche: nun ja, wir waren nicht überzeugt, noch weniger von den dann noch präsentierten Kokos- bzw. Erdbeerbieren gleicher Provenienz. Und damit war die Arbeit getan – ein Fernet und ein frisch gezapftes Bitburger belohnten uns für unseren Fleiß.

Warenkundlich war der Abend kein Erfolg, offensichtlich werfen so verschieden geratene Biere Fragen auf, die nur ein Braumeister beantworten kann. Einen solchen hatten wir zum Jahresanfang auch gebucht, coronatypische Verwerfungen haben uns diese Organisation dann geraubt – es ist also zu raten, im Wiederholungsfalle nur mit fachmännischer Begleitung ein solches Abenteuer zu beginnen. Jeder weiß nun eher was er nicht mag, aber jeder hat von den präsentierten Kochrezepten etliches Neues und Inspirierendes mitnehmen dürfen.



Liebe Kochbrüder,

der literarische Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) wird jedes Jahr von den Verlagen, die in diesem Bereich publizieren, mit Spannung erwartet. 2020 jährt er sich zum 54. Mal, vieles ist wie immer, doch einiges – wie sollte es auch sein in diesen unsteten Zeiten – ist völlig anders. Dazu gehört, dass die Verleihung der Medaillen, die üblicherweise am Mittwoch während der Frankfurter Buchmesse zelebriert wird, dieses Jahr nur auf dem Postwege stattfinden konnte. Das hat zwar der Freude in den Verlagshäusern über die Auszeichnungen keinen Abbruch getan, dennoch fehlt einem durchaus der kollegiale Austausch an solch einem Tag. Die Arbeit der GAD ist immens, denn es müssen über 60 Damen und Herren in der Jury koordiniert werden, die allesamt eine geballte Wissenskompentenz aus den unterschiedlichen Fachgebieten einbringen. Diese Kennerinnen und Kenner ermöglichten in diesem Jahr pro Buch mit bis zu sechs Bewertungen die verdienten Ergebnisse. Ich kann zwar aus Platzgründen nicht alle 12 mit Gold und die 47 mit Silber ausgezeichneten Bücher aufführen, möchte aber hier einige spannende Titel von A bis Zett kurz vorstellen, wobei ich bewusst auf die großen Namen wie Tim Raue oder Heiko Antoniewicz verzichte. Nicht, weil sie nicht hervorragend wären, sondern weil Sie denen vermutlich ohnehin begegnen. Und wer das komplette Ergebnis nachlesen möchte, findet dies auf

www.gastronomische-akademie.de.

Eine anregende Lektüre
und genussvolle Grüße
Ihre Simone Graff



A wie Affinieren:

Für Käseliebhaber und Einsteiger gleichermaßen interessant, denn dieses außergewöhnlich gute Buch eines Spitzen-Affineurs liefert viel Information, Tipps und Präsentationsideen.

Affinieren – die Kunst der Käseveredelung

von Volker Waltmann und Christine Schneider.

Goldmedaille der GAD 2020, Euro 29,95, 192 Seiten,

ISBN 9783818608132 (Verlag Eugen Ulmer),

hvlink.de/affinieren-hummer

B wie Bitter:

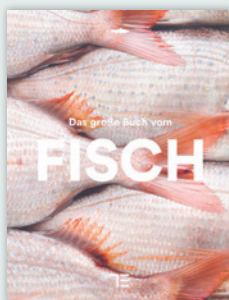
„Ein inspirierendes Kochbuch mit einer klaren Linie. Es geht um Genuss.“ schreibt dazu die GAD in ihrem OYySTER-Sonderheft 2020. Aromenspezialistin Bettina Matthaëi zeigt in völlig neuen Rezepten, warum dieser besondere Geschmack in der Küche einen festen Platz verdient hat.

BITTER von Bettina Matthaëi

Silbermedaille der GAD 2020, Euro 32,

264 Seiten, ISBN 9783775007566 (Hädecke Verlag),

hvlink.de/bitter-hummer



F wie Fisch:

Mehr kann aktuell über Fische und ihren Genuss nicht erzählt werden. Wichtigste Komponente des Buches ist das hervorragende Fisch-Lexikon, dazu liefert es Küchenpraxis und den richtigen Umgang mit Frischfisch. Qualität, wie man sie von Teubner kennt und schätzt.

Das große Buch vom FISCH von Petra Wagner

Goldmedaille der GAD 2020, Euro 79,90, 360 Seiten,

ISBN 9783833869433 (Teubner Edition), hvlink.de/fisch-hummer

M wie Matthaes Verlag:

Es fällt schwer, aus den von der GAD für diesen Verlag ausgezeichneten Büchern eines herauszugreifen. Die Werke dieses Hauses sind allesamt opulent und ein Muss für alle Kochbegeisterten mit hohem Anspruch. Begeisternd auch wegen der Fotografie ist ein Buch, das japanische Kochkunst mit europäischer Kochkultur genial verbindet.

EAT DRINK QOMO von Masanori Ito u.a.

Silbermedaille der GAD 2020, Euro 39,90, 192 Seiten,

ISBN 9783875154344 (Matthaes Verlag), hvlink.de/qomo-hummer



W wie Wein:

Ein sehr gelungenes Buch, ausgesprochen fundiert, ohne zu viel Detail-versessenheit, dafür eine fesselnde Lektüre für alle, die gerne Wein trinken, aber bisher keinen Sommelierkurs belegen wollten. Oder ein schönes Geschenk, um seine Mitmenschen für dieses göttliche Getränk zu begeistern.

ENDLICH WEIN VERSTEHEN – einfach, klar, ungefiltert

von Madelyne Meyer. Silbermedaille der GAD 2020, Euro 20, 152 Seiten,

ISBN 9783039020232 (AT Verlag),

hvlink.de/endlich-wein-hummer

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: Hädecke Verlag GmbH & Co.KG · Abt. Versandbuchhandlung · Postfach 1166 · 71256 Weil der Stadt
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[®] GRUPPE
Steuerberatung
Wirtschaftsprüfung
Unternehmensberatung

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

Neuer Wall 80 · 20354 Hamburg
Telefon (040) 226 35 52 90
www.jfsconsulting.de



Assoziiert mit Maack & Company