



- 

*Und die Weihnachtsbäckerei – auf der Seite 2*

# Weihnachtsbäckerei

## Vollmilch-Schoko-Spritzgebäck

Zutaten für 50 Plätzchen:

2 Bio-Zitronen ¥ 600 g weiche Butter ¥ 250 Gramm  
Puderzucker ¥ 4 Eier ¥ 800 g Mehl ¥ 1 Prise Salz  
200 Gramm Gelee von Johannisbeeren ¥ 150 g  
Vollmilchschokolade

Die Bio-Zitrone heiß abspülen und die komplette Schale fein abreiben. Butter und Puderzucker mit dem Handrührer schaumig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Salz und Zitronenschale nach und nach dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Backblech mit Backpapier auslegen und darauf mit dem Teig aus dem Spritzbeutel mit mittelgroßer Tülle etwa 5 cm lange Streifen spritzen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Plätzchen im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten rehbraun ausbacken, erkalten lassen.

Das Gelee leicht erwärmen. Je 2 Plätzchen mit etwas Gelee dazwischen zusammenkleben und trocknen lassen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Zum Schluss die gefüllten Plätzchen zur Hälfte in die flüssige Schokolade eintauchen und auf einem Gitter trocknen lassen.

## Walnuss-Streifenkekse

Zutaten für ca. 50 Stück:

400 g Mehl ¥ 150 g Puderzucker ¥ 1 Prise Salz  
2 Tütchen Vanillezucker ¥ 2 Eier (getrennt)  
200 g kalte Butter ¥ 2 TL Lebkuchengewürz  
1 TL Kakaopulver ¥ 100 g Walnusskernhälften

Mehl, Puderzucker, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Eigelb und Butter zugeben und mit dem Handrührer zu einem glatten Teig verarbeiten, anschließend noch von Hand weiterkneten. Teig halbieren. In eine Hälfte das Lebkuchengewürz mit dem Kakaopulver und 2-3 EL Wasser einarbeiten.

Beide Teighälften jetzt zu flachen Teigplatten formen, in Frischhaltefolie ca. 1 Std. kalt stellen. Die Teigplatten auf einer bemehlten Fläche auf etwa 30 x 20 cm ca. 3 mm dünn ausrollen. Den hellen Teig mit Eiweiß bepinseln und den dunklen Teig darauflegen. Teigplatten längs in 4 gleiche Streifen schneiden.

Ein Viertel nun mit Eiweiß bepinseln und mit einem Drittel der Walnusshälften belegen. Ein Teigviertel darauflegen und leicht andrücken. Ebenso mit den übrigen Teigvierteln verfahren. Alle Schichten vorsichtig zusammendrücken und den Stapel mit einem scharfen Messer begradigen, kalt stellen.

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Teigstapel quer in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf das Blech legen. Ca. 15 Minuten hellbraun ausbacken. Auf dem Blech auskühlen lassen.

## Mandelplätzchen

Zutaten für 50 Plätzchen:

250 g Mandelblättchen ¥ 1 TL gemahlener Kardamom  
500 g Marzipanrohmasse ¥ 1 Prise Salz  
200 g Puderzucker ¥ 50 g Kakaopulver ¥ 3 Eiweiße  
150 g Kuchenglasur

Marzipanrohmasse raspeln und mit dem Kardamom, Puderzucker, Kakao, Eiweiß und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührer zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Mandelblättchen in einer Auflaufform gleichmäßig verteilen. Den Teig jetzt in mehreren Portionen je ca. 5 cm durch eine 0,5 Tülle auf die Mandeln spritzen und darin wälzen. Backblech mit Backpapier belegen und die Plätzchen daraufsetzen.

Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 10 bis 12 Min. backen. Auf dem Backblech auskühlen lassen. Kuchenglasur-Streifen über den Stangen pinseln.

## Vanillekipferl

Zutaten für ca. 50 Stück:

150 g Mehl ¥ 50 g Zucker ¥ 125 g kalte Butter  
2 Eigelbe ¥ 100 g Mandeln

Mark einer Vanilleschote

1 Prise Salz ¥ 5 Päckchen Vanillezucker

Mehl, Zucker, Butterflockchen, Eigelb, Mandeln, Vanillemark und Salz mit dem Knethaken zu einem homogenen Teig verkneten. Aus dem Teig 2 Rollen formen und in Frischhaltefolie 2 Stunden kalt stellen.

Den Backofen auf 185 Grad vorheizen. Die Teigrollen portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, zu etwa 5 cm langen Hörnchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Die Kipferl im Backofen etwa 15 Minuten hell ausbacken, danach vom Backblech nehmen und noch warm im Vanillezucker wälzen. Auf einem Backrost auskühlen lassen.



## 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: istockphoto.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,



ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest wünsche ich Euch von ganzem Herzen, vor allen Dingen bei guter Gesundheit. Dieses Jahr, geprägt vom Coronavirus, hat uns alle doch sehr eingeschränkt und belastet. Hoffen wir auf eine Besserung im Neuen Jahr, die uns diese dunkle Zeit hoffentlich schnell vergessen lässt. Unsere Kochaktivitäten in der brüderlichen Gemeinschaft sind mehr oder minder fast vollständig ausgefallen. Aber unsere Gemeinschaft ist mehr als nur ein Kochabend, ruft Eure Brüder an, besonders die äl-

teren, aber auch die jüngeren Brüder. Alle freuen sich über ein Telefonat und so wird auch in dieser Zeit der Zusammenhalt und die Gemeinschaft gestärkt, bis es dann hoffentlich im neuen Jahr mit frischer Kraft weitergeht.

Nutzt diese dunklen und ruhigen Tage, um Eure Familien mit Euren Kochkünsten zu verwöhnen, sie werden es Euch danken (wenn es gelingt!).

Es gibt kaum etwas Schöneres im Dezember, als wenn der Duft von gebratenen Äpfeln, Plätzchen und

Geschmortem durch die Wohnung streicht. Trotz aller Einschränkungen sollten wir optimistisch bleiben und auf ein besseres Jahr 2021 hoffen.

Liebe Brüder, ich vermisse Euch und Eure Gesellschaft bei unseren leider ausgefallenen Veranstaltungen. Für das Neue Jahr wünsche ich Euch und Euren Familien alles erdenklich Gute und vor allen Dingen Gesundheit.

Seid brüderlich umarmt  
Euer Robert

## Das Dutzend ist voll...

Liebe Brüder,

mit dieser Ausgabe erscheint unser Clubmagazin „HUMMER“ nunmehr seit 12 Jahren sechs Mal per annum. Ihr habt also die 72te Ausgabe in den Händen! Dank all den Brüdern, die uns regelmäßig Berichte geschickt haben, sie haben dazu beigetragen, unseren „HUMMER“ lebendig zu gestalten.

In diesem Zusammenhang muss immer wieder der ehemalige Landeskanzler Gerhard Blumenröther besonders erwähnt werden, der fast in jeder Ausgabe, manchmal sogar mit mehreren Beiträgen, über die Aktivitäten in seiner Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau berichtet hat.

Wie fleißig Gerhard Blumenröther uns zugearbeitet hat, belegt auch nachfolgende lustige Anekdote. Ein Bruder, den Ihr alle kennt, hat mich einmal kurz nach Erscheinen angerufen und gefragt „sag emol, wann kommt eigentlich der nächste HUMMER raus?“ Ich sagte verwundert „...den musst Du doch schon haben, er wurde vor einer

Woche verschickt...“ Daraufhin der Bruder „... ach so – Du meenschd des Saarlandheft, ich dacht, es käm aach noch e Deutschlandausgabe ...“

Ein großes Dankeschön nochmals an dieser Stelle, lieber Gerhard. Ich hoffe, Du bleibst uns als „freier Redakteur“ noch lange erhalten, auch wenn Du nach 20 Jahren Dein Amt als Landeskanzler an Deinen Nachfolger Wolfgang Vogelsang übergeben hast.

Posthum Dank auch an unseren lieben Bruder und ehemaligen Landeskanzler Rhein-Main Paul Scholze von der Chuchi Pompejanum Aschaffenburg, der bis zu seinem Ableben jede HUMMER-Ausgabe vor Drucklegung akribisch Korrektur gelesen und teilweise auch kritische Textpassagen in Beiträgen „geglättet und entschärft“ hat. Er hat dafür gesorgt, dass im „HUMMER“ Rechtschreib- und Kommafehler Seltenheitswert hatten. Unter anderem hat er in der Ausgabe 2/2009 auf Seite 2 einen Beitrag geschrieben zu unserem Clubmagazin (siehe Web-Archiv), das ihm

besonders am Herzen lag. Und er war es auch, der gemeinsam mit mir und dem Kochbuch-Journalisten Helmut Weber die Rubrik „literarisch-kulinarisch“ ins Leben gerufen hat, die seither auf Seite 15 ein fester Bestandteil unseres Magazins geblieben ist.

Macht weiter so, liebe Brüder, schickt uns Berichte, möglichst mit Bildern von Clubaktivitäten aus Eurer Chuchi oder Eurer Ordensprovinz, von „Gourmet-Tempeln“, die Ihr besucht habt, oder auch besondere Rezepte, die Ihr kreiert oder modifiziert habt, damit unser „HUMMER“ auch in Zukunft eine interessante Lektüre bleibt. Gerade wenn durch die Pandemie unsere Clubaktivitäten stark eingeschränkt sind, wenn wir uns also nicht persönlich begegnen können, so ist dies doch wenigstens in der Print- oder Web-Ausgabe unseres Clubmagazins möglich.

Apropos Web-Archiv: Wer sich gerne an frühere „bessere Zeiten“ erinnert, dem sei unser „digitales Archiv“ auf der HUMMER-Seite unseres Internetauftritts ans Herz gelegt.

Dort können ab sofort alle 72 Ausgaben per Mausclick (auch für Ungeübte) aufgerufen werden.



Viel Spaß beim „Stöbern“, kulinarische Weihnachts-Feiertage und ein gutes „Pandemie-freies“ neues Jahr. Bleibt gesund und „negativ“, ich freue mich auf ein baldiges Wiedersehen.

Euer Frithjof



## Fortsetzung der virtuellen Kochabende in der Chuchi Pompejanum

☞ Leider war uns nur eine kurze Verschnaufpause unter weitgehenden „Normalbedingungen“ vergönnt und wir blicken ein wenig wehmütig auf unseren letzten gemeinsamen Kochabend in der Chuchi zurück. Bei diesem Präsenzkochen konnte uns MdC Christof Rehbein erneut eindrucksvoll verwöhnen.

Im November war nun eigentlich die CdC-Prüfung unseres „Senior“-Apprenti Hajo Hofmann geplant. Alles war vorbereitet und nach einiger Zeit „ohne“ freuten wir uns alle auf die Prüfung. Dann kam es erneut anders und an ein „normales“ Kochen in der Runde der Brüder war nicht zu denken.

Doch die „Chuchi Pompejanum“ wäre nicht die „Chuchi Pompejanum“, wenn wir uns einfach damit abgefunden hätten.

Unter dem Motto „besondere Zeiten brauchen besondere Konzepte“ war schnell entschieden, dass wir wieder in das virtuelle Format einsteigen und unsere virtuellen Kochabende fortsetzen. Nachdem es aktuell möglich war, konnten wir den Vorschriften entsprechend und – wo gewollt – auch mit zwei Kochbrüdern am selben Herd kochen.

Insofern kochten diesmal die Brüder MdC Frank Welzbacher gemeinsam mit MdC Sebastian Henneberger, GMdC Christoph Schwarz zusammen mit seinem Sohn MdC Ullrich Schwarz und seiner Familie; MdC Christof Rehbein mit Apprenti Hajo Hofmann und Chuchileiter GMdC Roland Ritter mit Schwägerin.

Um es vorweg zu nehmen: der Abend war ein voller Erfolg und es erwartete uns ein authentisches, klassisches italienisches Menü, passend zur Jahreszeit.

Hajo Hofmann hatte als „ausgefallener Chef-Prüfling“ die Vorbereitung übernommen und auch für den Einkauf der wesentlichen

Produkte des Menüs sowie der passenden Weinbegleitung für alle gesorgt.

Das Menü: ☞ „Amuse Bouche“ nach Wahl ☞ Insalata di Arance ☞ Spaghetti alle Vongole ☞ Involtini alla Milanese ☞ Panna Cotta ☞ Dazu gab es als passende Begleitung einen 2019er Lugana „Ca Maiol Prestige“

Die Rezepturen wurden individuell kreativ erweitert und umgesetzt. Die Beilagen variierten von Rosmarinkartoffeln, Rahm-Mangold, Blattspinat, Kartoffelstampf bis zu Polenta und anderen Köstlichkeiten.

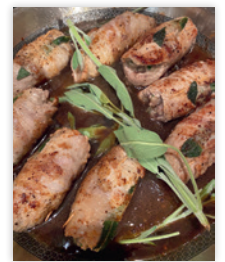
Die Panna Cotta wurde klassisch mit Caramel, Himbeermark oder mit Haselnuss, Orange, Ingwer und Tonkabohne gereicht.

Man konnte zwar nicht probieren, aber ausführlich fachsimpeln. Das Menü im Kreise unserer Familien und Kochbrüder bis kurz vor Mitternacht haben wir sehr genossen. Die gemeinsam verbrachte Zeit war eine Bereicherung für alle! Eins ist klar: wir machen weiter mit diesem Format.

Unser nächster Kochabend via Internet ist für den 13.12.2020 geplant. Dann weihnachtet es sehr mit gemeinsamem Plätzchenbacken und einem kleinen Weihnachtsmenü vom Weihnachtsmarkt bis zur Festtagstafel. Es wird sicher wieder sehr spannend und unterhaltsam.

*Die Chuchi Pompejanum wünscht Euch allen und Euren Familien von Herzen frohe und gesegnete Weihnachten sowie ein gutes, gesundes und genussvolles neues Jahr, in dem vieles hoffentlich wieder „normaler“ werden wird. Bis dahin, bleibt alle gesund!*

Chuchi Pompejanum | Hajo Hofmann



# Festtagessen

Die Schüssel mit Kartoffelsalat ist riesig. Und auf dem Herd steht ein Topf mit Würstchen.

Unser Weihnachtessen. Das Geschirr passt nicht zusammen, aber das ist egal. Die Würstchen sind heiß und der Salat ist hoffentlich lecker. Es ist wirklich ein perfektes Essen. Und so schnell beim Metzger gekauft.

Ich schaue den Baum noch einmal an und finde ihn perfekt.

Drehe mich um ... und sehe meine Kochbrüder mit strafenden Blicken vor mir stehen. Sie zeigen mit dem Finger auf mich, mein Chuchileiter kommt mit flammendem Blick auf mich zu und will mir das gelbe Band vom Hals reißen. „An Heiligabend willst Du Deiner Familie das vorsetzen? Und das nach 35 Jahren Clubmitgliedschaft! Schäme dich! Natürlich ist Kochen auch Arbeit, aber man kann doch alles vorbereiten!“ ... Und da werde ich zum Glück wach.

Ja, man kann. Und damit das gut gelingt, hier mein Vorschlag: das Essen zum Fest. Viel Vorbereitung am Vortag, doch schnelles Finish am Feiertag.

## Das Hauptgericht: Gänsekeulen mit Soße, Spätzle, Rotkohltaler und Maronen.



### 2 Tage zuvor: Rotkohl

600 g Rotkohl, fein geschnitten ½ 200 ml kräftiger Rotwein ½ 150 ml schwarzer Johannisbeersaft ½ 1 Scheibe Ingwer ½ 2 dünne Streifen Orangenschalen ½ Saft einer Orange ½ 3 EL Honig ½ 2 EL Preiselbeerkonfitüre ½ Salz, Pfeffer, Zimt, Nelke, Piment, Lorbeer, Wachholder 30 g Butter ½ 2 Boskoop-Äpfel

Den Rotkohl mit dem Hobel in feine Streifen hobeln. Rotkohlstreifen in Rotwein, Johannisbeersaft und Honig, Orangenschale und Ingwer 24 Stunden marinieren.

### Am Tag zuvor (Zutaten für 4 Personen): Gänsekeulen

4 Gänsekeulen à ca 400 g ½ 4 Knoblauchzehen ½ etwas Beifuß, Salz, Pfeffer ½ Orangenschale

Keulen waschen, trocknen, überschüssiges Fett abschneiden. Salzen, pfeffern, mit Orangenschale und Beifuß belegen, einzeln vakuumieren. Dann ist baden angesagt: Sous vide: 75° für 10 Stunden. Danach abschalten und stehen lassen.

**Soße:** bei einem großen Anbieter gibt es Packungen mit Gänseklein, kosten pro Stück unter 2 Euro. 2 Packungen kaufen, auspacken, Fett weitestgehend entfernen, Teile etwas kleinhacken, scharf in Butterschmalz in einem Bräter anbraten, bei 220° im Backofen – ab und zu umrühren – braun werden lassen.

Klein geschnittenes Suppengemüse: Möhren, Sellerie, 2 Zwiebeln mit Schale halbiert und Lauch dazu; kräftig anrösten lassen, dann mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen. Noch zweimal mit Rotwein einkochen lassen. Auf den Herd geben, mit 1,5 L Wasser und 0,5 L Orangensaft auffüllen und ca. 2 Stunden köcheln lassen, dann in einen anderen Topf abseihen. Auf gewünschte Menge reduzieren! Falls erforderlich entfetten. Etwas Portwein zugeben, Alkohol verdunsten lassen. Mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette abschmecken.

### Am Tag zuvor:

Rotkohl in ein Sieb abseihen und den Saft in einer Schüssel auffangen. Das Kraut in einem Topf in Öl kurz anbraten und mit der Hälfte der Marinierflüssigkeit und Orangensaft ablöschen. Leicht salzen und pfeffern, Ingwer und Orangenschale zugeben. Den Topf mit Deckel in den auf 175 °C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) schieben und das Kraut 60 Minuten schmoren. Nach 45 Minuten Ingwer und Orangenschale herausnehmen.

Äpfel schälen, entkernen und in größere Stücke schneiden, zufügen. Nochmals für 15 Minuten in den Backofen schieben, dann mit Preiselbeeren, Butter und den Gewürzen abschmecken.

### Spätzle:

500 gr Spätzlemehl ½ 6 Eier ½ Salz ½ Ca 250 ml Sprudelwasser  
Mehl in eine Schüssel geben, Salz zugeben und vermischen. Dann die Eier zugeben und mit einem Teil des Mehles mischen. Dann nach und nach das Wasser nach Bedarf einrühren. Den Teig so lange schlagen, d.h. mit dem Kochlöffel kräftig rühren, bis der Teig Blasen schlägt. Der Teig darf nicht zu dünn und auch nicht zu dick sein. Er muss vom Löffel reißen. Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen. Teig nach und nach auf ein Spätzle Brett geben und mit einem Messer oder Schaber in das kochende Wasser hinein schaben. Alternativ eine Spätzle Presse verwenden. Wenn die Spätzle an die Oberfläche kommen, in kaltem Wasser abschrecken. Kühl stellen.

### Maronen:

2 Päckchen gegarte und geschälte Maronen ½ Zucker ½ Portwein rot Salz, Pfeffer ½

2 EL Zucker schmelzen, mit Portwein ablöschen und kurz aufkochen. Maronen darin karamellisieren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Seite stellen.

### Am Festtag:

**Gänsekeulen:** 2 Stunden vor dem Essen: Keulen im Wasserbad wieder ca 60 Min. erhitzen, dann auspacken, mit Küchenpapier abtrocknen, auf der Hautseite mit Marinade bepinseln.

**Marinade:** etwas Salz in wenig dunkler Sojasoße auflösen, etwas Asia-Fischsoße dazu, Honig zufügen, „sollte dickflüssig sein“.

Backblech mit Backpapier belegen, darauf Keulen mit der marinierten Seite oben legen. 200° Oberhitze, nach 10 Minuten nochmals bepinseln, maximal 20 Min. Vorsicht !! nicht schwarz verbrennen lassen!!

**Soße:** kurz aufkochen, dann nicht mehr kochen lassen und mit reichlich (kann bis zu 200 gr sein!) eisalter Süßrahmbutter in kleinen Stücken aufmontieren. Nochmals abschmecken. Warm halten.

### Spätzle:

Vor dem Servieren Spätzle in der Pfanne mit etwas Butter schwenken, ggfs salzen.

**Rotkohl und Maronen:** Erwärmen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

# Seit wann ist Kochen Männersache?

Eine nicht ganz  
ernsthafte Recherche\*  
von GMdC Gerhard  
Blumenröther



Als mir vor vielen Jahren einmal der Oberbürgermeister der Stadt Coburg unter Bezug auf meinen – im Saarland einmaligen – Namen mitteilte, dass es in unmittelbarer Umgebung von Coburg in der oberfränkischen Stadt Rödentel einen Stadtteil namens „Blumenrod“ gibt, veranlasste mich dies zum Beginn einer „Ahnenforschung“, die mich tatsächlich alsbald ins Frankenland führte und in deren Verlauf auch zu dem im Jahre 1802 in Nürnberg geborenen Gustav Blumrod. Obwohl ich letztendlich eine direkte Ahnenlinie zu ihm nicht verifizieren konnte, ist mir Gustav Blumrod doch durch sein im Jahre 1838 bei O. Wigand in Leipzig verlegtes Buch mit 12 Vorlesungen über die Koch- und Esskunst in geistiger Verwandtschaft nahe gekommen und in bester Erinnerung geblieben. Fasziniert hat mich schon sein Vorwort zu diesen Vorlesungen:

„In der teuren und werten Stadt, innerhalb deren Ringmauern ich den schönsten Teil meiner Tage verlebte, hatte sich ein Verein mehrerer kunstsinniger und gelehrter Essliebhaber gebildet, welche am ersten Sonn-



abend eines jeden Monats wechselweise bei einem der Mitglieder zu einem ausgewählten Mahl sich zu versammeln und über mancherlei Kunstgegenstände freundlich zu unterhalten pflegten. Ich hatte die unverdiente Ehre, Mitglied dieses schönen Vereins zu sein.“

Wenn es da keine Parallelen zu unserer schönen Bruderschaft gibt? Zwar ist nicht erkennbar, ob die Mitglieder dieses Vereins das „ausgewählte Mahl“ auch selbst zubereiteten, aber dies ist zu vermuten, denn es gab laut Gustav Blumrod „durchdachte Satzungen der Gesellschaft“, die aber leider nicht mehr auffindbar sind. Die „mancherlei Kunstgegenstände“, über die sich die Mitglieder zu unterhalten pflegten, waren aber wohl „Kochkunst und Esskunst“, denn diese sind Inhalt der 12 veröffentlichten Vorlesungen, die Gustav Blumrod von dieser Gesellschaft beauftragt war, als Vortrag „dem Essen folgen zu lassen um das Ganze mit schönem Trinken zu beschließen“.

Das war wohl ein wahrhaft würdiger Vorläufer unserer CC Bruderschaft vor fast 200 Jahren! Aber wo gab es Koch- und Esskunst schon lange vorher in unserem Europa?

Folgen wir den Vorträgen von Gustav Blumrod, so war das beste Geschenk, das Prometheus den Menschen, nachdem er sie geschaffen hatte, geben zu können glaubte, das Feuer, das er den Göttern stahl. Nun konnten die Sterblichen kochen, braten, backen und dämpfen und kamen damit den Göttern nahe. Die furchtbare Strafe, zu welcher die Götter Prometheus verurteilten, beweist welche Bedeutung die Götter dem Feuer zugestanden, ohne welches eine Koch- und Esskunst undenkbar wäre!

Mit dieser Epoche der Zivilisation beginnt auch das Zusammensein der Menschen zum experimentellen und künstlerischen Zubereiten von Speisen und Homer überliefert uns den Beweis, dass damals schon Männer sich zusammentaten, um der Kochkunst zu frö-

nen: Die Worte „schnitten behend in Stücke das Fleisch und steckten an Spieße, braten sodann vorsichtig und zogen alles herunter“ sind in der Iliade und Odyssee gleich und wiederholen sich mehrmals.

Interessant auch die beschriebene Art der Gastfreundschaft, wobei alle Speisen auf dem Tische blieben und nichts abgetragen wurde, bis die Gäste gingen. Zu meiner Überraschung hat sich diese Art der Gästebewirtung in Georgien über die Jahrhunderte bis heute erhalten, wo sich bei jedem Gastmahl, das ich erleben durfte, die Tische bogen unter den bereit gestellten Köstlichkeiten.

Auch wurden Besucher stets als Gäste empfangen und mussten essen und trinken, ehe sie dann sagen durften, weshalb sie kamen und was sie eigentlich wollten. Das erinnert mich an unsere französischen Nachbarn, für die es eine unverzeihliche Unhöflichkeit darstellt, schon während eines (Geschäfts-)Essens über Geschäfte zu sprechen.

Während die Griechen sich an gebratenem Fleisch delectierten, sollen die alten Römer sich in der ersten Zeit nur von einem Brei aus Kornmehl, Spelz, Weizen und Hafer ernährt haben. Nach Cäsars Beschreibung lebten die Helveti, also die Vorfahren der Gründer unserer CC Bruderschaft, beinahe von der gleichen Speise, und Plinius berichtet, die deutschen Völker bedienten sich zu ihrer Ernährung auch nur des Haferbreis. Tacitus fügt Holzäpfel und saure Milch hinzu.

Die philosophischen Gastmähler der Griechen glänzten nicht nur durch das, was dabei gegessen, sondern mehr noch durch das, was dabei gesprochen wurde. Wie die Römer ihre Bildung den Griechen verdanken, lernten sie von diesen, auch anderes als Brei zu essen. Dabei aber übertrieben, entstellten und überluden sie alles bis zur Unkenntlichkeit und präferierten die Quantität vor der Qualität. Allenthalben stößt man jedoch auf griechische Reminiszenzen: man denke nur

an die von Macrobius überlieferte römische Mode, im Bauche eines Schweines mehrere andere Tiere zu braten, was man mit Anspielung auf das Trojanische Pferd als „Trojanisches Schwein“ bezeichnete. Auf solche Ideen können wohl nur Männer kommen, sodass ich dies als Beweis anzuführen wage, dass schon im alten Rom das Kochen Männersache war.

Aber wie alles auf der Welt einem permanenten Wandel unterworfen ist, hat sich auch die Koch- und Esskultur verändert. Das begann schon mit Lukullus, der in seinen Palästen mehrere, jeweils nach einer Gottheit benannte Speisesäle einrichten ließ und dort Gastmähler anbot, die wir nach heutigen Maßstäben sowohl qualitativ als auch preislich im obersten Bereich von 3-Sterne-Restaurants ansiedeln würden.

Aber kaum hatte sich eine Kochkunst in Europa etabliert, die diesen Namen verdiente – auch wenn diese zunächst nur Privilegierten zugute kam –, sorgte die Kirche mit Beten, Kasteien, Fasten und hungrigen Wallfahrten für einen erneuten Wandel und die Bannstrahlen der Päpste verdarben vollends alle Esslust, bis schließlich Papst Leo X dem mit seiner Führung einer kostbaren Tafel und großzügigen Bewirtungen ein Ende setzte.

Für die Geschichte der Esskunst ist das Wichtigste dieser Epoche die Erfindung der Gabeln, die – ebenso wie der Gebrauch von Servietten – zunächst in Frankreich, viel später dann in England und schließlich auch bei uns Einzug hielten.

Bisher konnte man durchaus von einer Kochkunst sprechen, von einer „Esskunst“ aber, dem unter Beachtung guter Tischsitten bewussten Genießen raffiniert gewürzter, fein aufeinander abgestimmter und mit adäquaten Weinen vermahlter Speisen, waren überlieferte historische Fress-Gelage weit entfernt. Die Benutzung von Essbestecken ist wohl eine *Conditio sine qua non*, um heute von Esskultur und Esskunst sprechen zu können und deren Erfindung ist durchaus mit der Bedeutung anderer epochaler Erfindungen wie die der Buchdruckerkunst zu vergleichen.

Dafür, dass Kochkunst zumindest historisch vorwiegend Männersache war, gibt es also durchaus Beweise; ebenso dafür, dass die Esskunst im Kreise von Männern gepflegt wurde. Dass sich aber Männer zusammengefunden haben, ausschließlich zum Zwecke, der Koch- und Esskunst zu frönen, dafür habe ich außer der von Gustav Blumrod beschriebenen Gesellschaft keinerlei Beweise gefunden. So können unsere fränkischen Kochbrüder stolz sein, vielleicht auf den Spuren des ersten Kochclubs Europas zu wandeln.

Ach, so vieles gäbe es zu diesem Thema noch zu sagen und zu schreiben, was aber einen Artikel in unserem „Hummer“ sprengen würde. Daher möchte ich nun diesen kurzen Ausflug in die Vergangenheit mit Goethes Worte schließen:

„Ich habe gespeiset; nun speis‘ ich erst gut!  
Bei heiterem Sinne mit fröhlichem Blut  
Ist alles an Tafel vergessen.  
Ich liebe zu tafeln an lustigem Ort,  
Die Jugend verschlingt, dann sauset sie fort,  
Ich kost‘ und schmecke beim Essen“

\*Quellenangabe: „Geist und Welt bei Tische“ von Gustav Blumrod, Verlag Reelmeyer, Berlin. 2.Auflage 1906



## Reisemarmitage 2020/2021 nach Chalkidiki

*Liebe Brüder,*

die Verlegung unserer geplanten Reise nach Chalkidiki auf Oktober 2021 ist inzwischen vereinbart und auf den Weg gebracht. Die vorbereitenden Arbeiten sind erfolgt und die entsprechenden Vereinbarungen getroffen, sodaß wir 1:1 unser Programm wie beschrieben realisieren können.

So freuen wir uns weiter auf unsere gemeinsame Reise im Herbst 2021 und hoffen auf die Beherrschung der Pandemie!

Natürlich wollen wir nicht blauäugige Zweckoptimisten sein und auch die Möglichkeit nicht ignorieren, dass evtl. auch im Herbst 2021 gemeinsame Reisen/Unternehmungen noch NICHT in der gewünschten Form stattfinden können. In diesem Fall gilt die Zusage von Berge & Meer, die Reise komplett zu stornieren und eingezahlte Beträge zurückzuerstatten. Vor diesem Hintergrund sollten wir wohl die Entwicklung bis zum Sommer 2021, dies insbesondere in Hinsicht auf die angekündig-



ten Impfmöglichkeiten, abwarten, bevor wir die verlegte Gruppenreise neu anbieten und bewerben. Bis dahin wappnen wir uns mit Geduld und Optimismus und bleiben vor allen Dingen gesund!

*Es grüßt Euch herzlich Euer  
Reise-Organisator  
Christoph, GP*





## Brot oder kein Brot, das ist hier die Frage. – Prüfung Klaus Sattler zum MdC am 14. Oktober 2020

Ein Glücksmoment, nach einer endlos erscheinenden Corona Zeit und kurz vor der zweiten Corona-Welle erlebte die Chuchi Philipp Delp in Eberstadt einen außergewöhnlichen Abend.

Auf dieses Jahreshighlight hatten sich die Koch-Brüder schon lange gefreut und zwischenzeitlich wegen den Corona Limitierungen auch gebangt. Klaus war immer optimistisch und hat das ganze Jahr seine Prüfung zum MdC vorbereitet und ausgestaltet. Darüber hinaus ist Klaus jemand dem nicht nur die Dinge auf dem Teller am Herzen liegen, sondern auch die Flüssigkeiten im Glas. Die höchste Priorität haben bei ihm allerdings die, die vor dem Teller sitzen. So stand natürlich das Bestreben die Prüfung zu bestehen im Vordergrund aber noch wichtiger war ihm die Freude, ein Spitzenmenü für alle Jury- und Chuchi Mitglieder auf den Tisch zu bringen.

Natürlich war die Mannschaft in der Küche an die Corona-Bedingungen angepasst bzw. reduziert aber bei der guten Planung und Vorbereitung sollte das kein Nachteil werden. Als Thema für sein Prüfungs- menü hatte Klaus das Thema „Goldener Oktober“ gewählt:

- \* Garnelen-Mais-Küchlein als Amuse-Bouche dazu einen Champagner Grande Reserva Millesime 2012, Denis Champion, Berges-Les Vertus Frankreich
- \* Knusper Jakobsmuscheln auf Avocado-Tartar und Mango-Pinienkerne-Salsa begleitet von einem Weißburgunder „Kaiserstuhl“ 2017 Holger Koch, Bickensohl

- \* Zuckererbsen-Latte-Macchiato mit Minze, Pancetta und Parmesankracker unterstrichen durch einen Weißburgunder „Kaiserstuhl“ 2017 Holger Koch, Bickensohl
- \* Kohlotto mit Kabeljau kombiniert mit einem Weißburgunder „Steinfelsen“ 2018, Holger Koch, Bickensohl
- \* Milchkalbsbäckchen mit Schwarzwurzel und Kartoffelschnee vervollständigt durch einen Pinot Noir „Reserve“ 2009, Holger Koch, Bickensohl
- \* Trüffel-Pecorino mit Kastanienhonig ergänzt durch einen Vin Santo „Occhio di Pernice“, Reserva D.O.C. 2011
- \* Pistazien-Crème Brûlée mit marinierten Orangen

Besonders auf die dazugehörigen Weine waren alle Chuchi-Brüder sehr gespannt, da Klaus sich in seinen Jahren in der Chuchi den Ruf eines Sommeliers erworben hat... es wurde keiner enttäuscht!

Nach dem Warm-up mit den appetitanregenden Garnelen-Mais-Küchlein und einem vorzüglichen Champagner nahm die Jury in Person von Dr. Herbert Geipert LK, Wilfried Neudecker GMdC und Wolfgang Wagner-Noltemeier MdC am schön gedeckten Tisch erwartungsfroh Platz.

Direkt nach dem Servieren und obgleich der erste Gang der Knusper-Jakobsmuscheln auf Avocado Tartar sehr bewundert wurde, kam



dann auch gleich das Thema des Abends auf... Die Mehrzahl der Jurymitglieder, die wohl eher der französischen Küche zugeneigt sind, vermissten Brot und Butter als Begleiter. Klaus, der das Brot keinesfalls vergessen hatte, aber als überflüssig oder sogar abwertend betrachtet, verteidigte seine Wahl damit, dass Brot eine Sättigungsbeilage ist und bei seinem Menü nicht benötigt wird. Der Dissens wurde aber schnell mit einem hervorragenden Weißburgunder befriedet und diente für den Rest des Abends als Running Story.

In kurzen Abständen folgten der Zuckererbsen-Latte-Macchiato und ein ausgezeichnetes Kohlotto mit Kabeljau, zu dem ein 2018 Weißburgunder gereicht wurde.

Unter den Kochbrüdern wurde schon scherzhaft gemunkelt, ob die Punktezahl denn nicht schon zu einer bestandenen Prüfung reichen würde, aber jeder war natürlich auch auf den Hauptgang, die Milchkalbsbäckchen, gespannt und den Pinot Noir Reserva 2009, den Klaus bereits beim letzten Kochabend angekündigt hatte. Damals erzählte er, dass er die letzten Flaschen seines Bestandes an Pinot Noir Reserva 2009 für diesen Anlass „opfern“ werde. Die Milchkalbsbäckchen serviert mit einer sehr würzigen, dunklen Soße zusammen mit dem hervorragenden Rotwein kamen sowohl bei der Jury als auch bei den Koch-Brüdern ausgesprochen gut an. Um die Nachfrage zu decken, mussten die letzten Reserven aus der Küche aktiviert werden.



Der nächste Gang – Trüffel-Pecorino mit Kastanienhonig – suggerierte einen „goldenen Oktober auf Sardinien“.

Auch hier gab es wieder eine kurz aufkommende Brotdiskussion, die aber mit einem sehr guten Vin Santo und einem Augenzwinkern runtergespült wurde.

Zum Schluss gab es zum Espresso eine Pistazien-Crème Brûlée, die ihren Namen auch verdient hatte. Die Spannung war längst gewichen; denn keiner der Anwesenden hatte einen Zweifel an der bestandenen Prüfung. So war die Überreichung der Urkunde durch den Landeskanzler sowie der obligatorische Löffeltrunk nur noch eine – hochverdiente und feierliche – Formalie.

Glücklich und zufrieden stellte sich der neue Maître de Chuchi mit samt seinen Kochbrüdern und natürlich der Jury zum Gruppenfoto auf, um den schönen Abend festzuhalten.



Um seine Verbundenheit mit der guten Gemeinschaft in der Chuchi Philipp Delp zum Ausdruck zu bringen, servierte Gerhard Welker am Ende des sehr schönen Abends einen Armagnac des Jahres 1940, den er von seinen Brüdern in der Chuchi zu seinem 80sten Geburtstag überreicht bekommen hatte.

#### Fazit des gelungenen Abends:

Wenn man nach langer Corona-Zeit wieder mit allen Kochbrüdern einen ausgezeichneten Kochevent feiern darf und kann, eine Prüfung zum MdC ausgezeichnet bestanden wird, die Atmosphäre – bei aller gebotenen Vorsicht – gelöst und entspannt ist, das vermeintlich fehlende Brot der größte Kritikpunkt an den servierten Speisen ist, dann ist das schon ein Armagnac aus dem Jahre 1940 wert.



# Ein Abend im Tantris

## Ein subjektiver Erfahrungsbericht



☛ Liebe und wohlgesinnte Menschen schenken meiner Frau und mir einen Abend mit allem Pipapo im Tantris, in der Landeshaupt- und Residenzstadt München. Im Herbst 2019 standen wir also schon recht früh am Abend beim Empfang und ich bat als erstes, mein mitgebrachtes, schon etwas knittiges, weil schon angekochtes Kochbuch des Meisters signieren zu lassen. „Herr Haas ist noch nicht im Hause“ säuselte der Saalchef mit mäßiger Begeisterung. Jedenfalls überreichte er die in seinen Augen wohl überkommene Reliquie mit spitzen Fingern einer Assistentin, die sich damit rasch entfernte.

Unser Tisch befand sich an einer Wand, so dass wir einen prächtigen 180° Rundblick über das vor uns liegende Theatrum Culinaricum hatten. Als Amuse gerade eine gebackene, mit Aubergine gefüllte Sardine verspeisend, nahm uns gegenüber eine bunt gemischte Bürotruppe Platz. Kaum am Tisch versammelt, wurden dort kollektiv die Handys gezückt und erst einmal ausgiebig Selfies produziert. Der Satz: „WIR SIND IM TANTRIS!“ mit dem eigenen Kopf im Vordergrund,



musste unbedingt erst einmal der westlichen Nordhalbkugel zur Kenntnis gebracht werden. Na ja.

Bedeutend mehr Freude machte der erste Gang: Terrine, Parfait und Brust von der Ente. Das passte ganz gut, denn der Tisch zur linken wurde besetzt. Voran kam ein Endfünfziger Erpel und drei hübsch anzusehende ca. 30-jährige Entlein hintendrein. Da der Erpel alle drei mit reichlich Körperkontakt bedachte, erregte dies sofort das nähere Interesse meiner Frau. Sein erster Aufschlag zum Aperitif war schon

mal ein Flasche Dom Perignon Vintage 2008, was er nicht ohne weltmännische Attitüde verlauten ließ. Dies verstärkte nochmals das Interesse meiner Frau erheblich. Deren sichere Analyse ergab im Laufe des Abends, dass es sich um zwei Töchter des Erpels und eine denen neu vorzustellende, ungefähr gleichaltrige, Buhlschaft handelte.

In Bayern heißt es halt: „Wer kann, der kann – a Hund is er scho“!

Dem Geschehen konnten wir nicht mehr stringent folgen, denn eine Forelle in Aalsauce mit



Nudeln auf Erbspüree erforderte unsere ungeteilte Aufmerksamkeit. Formidable! Der darauf folgende Hummer mit Bergamottsauce war Haas-Küche at its finest. Sodann erreichte uns zweierlei: eine Kürbissuppe und die Besetzung des Tisches zur rechten, exakt in meinem Blickfeld. Beides flach. Die Suppe war, ohne weitere Aromaten zu belästigen, einfach aus Kürbis, Sahne und ziemlich langweilig. Höchst spektakulär jedoch der Auftritt des Nachbar-Pärchens. Er: Um die 70, gefärbte Haare, ganz in schwarz und ein vernarbtes tief-äugiges Gesicht mit dem Duktus eines Gebrauchtwagen- oder Waffenhändlers. Das begleitende alterslose weibliche Faszinosum des Abends aber war gehüllt in ein Etwas aus silber-glänzendem Stoff. Das bodenlange Teil diente eigentlich nur der Inszenierung seines Inhaltes. Vorne und hinten Schlitz, oben und unten. Aus mir unerfindlichen Gründen wurde das Kleid in der Mitte unnötigerweise zusammengehalten. Das Ganze wurde noch garniert mit High-Heels, laaangen Beinen und zwei wirklich weit herausragenden Wölbungen in Halbkugelform, die mich sofort an die Silikonformen für Schoko-Kuppeln in meiner Küche erinnerten. Durch welche Kunstfertigkeit die Polkappen der Rundungen niemals den schützenden Stoff verließen, gehört zu den ungelösten Rätseln, die mich wohl bis ins Grab begleiten werden. Leider konnte das Gesicht, welches schon tiefe Falten von vielen durchwachten Nächten zeigte, mit dem Unterbau nicht ganz mithalten. Wahrscheinlich, so dachte ich mir, war die Gute bestimmt lange Jahre aufopferungsvolle Nachtschwester in einem personell völlig unterbesetzten Krankenhaus.

Dann der Hauptgang: Lammkotelett, Lammfilet, grüne Gemüse und Steinpilzpolenta. Alles ordentlich. Hätte ich diese Sauce allerdings bei einer MdC-Prüfung serviert bekommen, hätte ich den Aspiranten gefragt, ob er nicht besser etwas weniger bei Parüren und Knochen, dafür aber mehr am Wasser gespart hätte. Dafür kommt jetzt mein Kochbuch zurück. Der Münchner Gourmet-König hat Zepter und Reichsapfel mit einem schnöden Kuli getauscht. Sogar meinen Namen hat er richtig geschrieben. Brav.

Als nächster Gang folgen ein Roquefort mit Roquefortmousse und Feigen-Chutney. Das zweite Dessert ist eine Passionsfruchtkuppel (!) mit Zitronensorbet und Schokoladenmousse. Zu allem abschließenden Überfluss gibt es noch ein Schokoladensoufflé mit Apfel-Chutney. Alles wunderbar – die Welt ist schön!

Verführerisch süße Pralinen und eine herbe Rechnung in der Höhe eines halben Einfamilienhauses runden einen höchst vergnüglichen Abend ab!

Und nun die gewonnene Essenz aus der Geschichte: Zum einen: Der Glamour-Effekt der Gäste in einem Großstadt-Sternelokal nimmt direkt proportional zur Einwohnerzahl zu.

Zum anderen: Nur bei einem Sternekoch in der Provinz steigt die Inzidenz der Koch- und Essbegeisterten im Quadrat zur Entfernung!

Liebe Brüder – Ihr mögt das Ganze für eine Glosse halten, aber ich schwöre bei meinem Kochlöffel, genau so war's!

Herbert Lidel OO



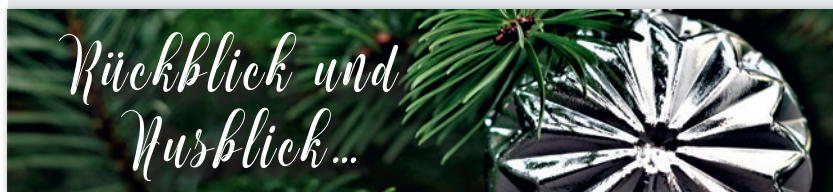
## Liebe Freunde, Confrères und Brüder im C.C.I.!

*Ein Jahr liegt hinter uns, das für die meisten in dieser Art wohl einmalig war und hoffentlich einmalig bleibt. Es hat uns alle, ob Schweizer oder Schweden, ob Holländer, Belgier oder auch uns in Deutschland in unseren Kochbruderschaften hart getroffen, ich würde sagen „nichts war mehr so wie vorher“, ausgenommen die Erinnerungen... Nehmt diese aber als Basis für die Zukunft, verbunden mit dem Wunsch und der Hoffnung, dass die Zeiten geselliger Kochabende, Besuche und Treffen über Grenzen hinweg wieder erfolgen können und*

*uns – wie früher – im „schönsten Hobby der Welt“ zusammenführen!*

*In diesem Sinne wünsche ich allen Bruderschaften „Frohe Weihnachten“ und ein von Sorgen ungetrübtes 2021! Mögen meine folgenden „gereimten Zeilen“ all meine Wünsche auf diesen Nenner bringen:*

Allerherzlichst  
Bert Schreiber  
Ehrengroßkanzler C.C.  
Generalsekretär C.C.I.



## Rückblick und Ausblick...

*Ich möchte heut' zum Jahreschluss  
etwas zu sagen mir gestatten:  
Es gab und gibt so manche „Nuss“,  
die wir „Corona-dank“ zu knacken hatten!*

*Diese Nüsse fielen von allein  
hinein in unser aller Leben  
und: alle wollten aufgebrochen sein –  
so hat's die Natur uns vorgegeben!*

*Noch, ich glaub' heut' aus manchem Grund,  
dass wir noch lang mit „kranken Nüssen“,  
auch wenn andere schon wieder kerngesund  
noch länger werden leben müssen...*

*Mir macht das den Heiß nicht heiß,  
es kann mich nur ganz leicht erschrecken,  
denn (!) nur wer die „Nüsse“ knackt, der weiß,  
wie gut danach die Kerne schmecken!*

*Mein Neujahrswunsch uns allen drum:  
Gesundheit, Glück und nochmals Glück,  
dazu die Kraft stets zuzupacken,  
um so Probleme, Stück für Stück,  
wie „gute Nüsse“ aufzuknacken...!*





# Das waren noch Zeiten...

Ein Chuchi-Ausflug ins Piemont



... als man noch fröhlich durch ganz Europa reisen konnte, grenzenlos, und dabei kulinarische Ziele ansteuern konnte ganz ohne Reue!

9 Personen waren wir, 4 Kochbrüder mit Schwägerinnen und ein leiblicher Bruder, alle aus dem tiefen Südwesten, die sich Anfang Dezember 2016 zu einem Ausflug ins nicht allzu ferne Piemont aufgemacht hatten.

Vorgenommen hatten wir uns, die tolle Landschaft zu genießen und wunderbare Orte und Städte aufzusuchen, einige Weingüter zu besuchen und natürlich auch ein paar Restaurants.

Petrus hatte war mit uns sehr gnädig. Kaum waren wir über den Alpen, hatten Mailand und den Nebel hinter uns gelassen, schien die Sonne bei relativ milden Temperaturen, ein herrliches Wetter, das uns bis zu unserer Abreise und Heimfahrt begleitete.

Unsere Unterkunft hatten wir im hübschen Priocca gebucht, eine gute Wahl. Priocca liegt einige Kilometer nordwestlich von Alba im Roero. Von hier lässt sich die Landschaft mit ihren vielen kleinen und malerischen Ortschaften bestens erkunden.

Im Roero wird zwar auch schon eine ganze Weile Weinbau betrieben, aber nach wie vor ist dieser Landstrich noch stark geprägt von ganz herkömmlicher Landwirtschaft.

Erst seit dem Jahr 2005 ist die Region mit ihren Weinen als „DOCG“ klassifiziert worden was so viel wie „Denominazione di Origine Controllata e Garantita“, zu deutsch kurz „kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung“ bedeutet.

Weit berühmter als das Anbaugebiet Roero sind natürlich die westlich und südlich hiervon gelegenen Anbauzonen der Langhe, angeführt von Barbaresco und Barolo.

All' den Rotweinen der Region Piemont ist gleich, dass hauptsächlich die Rebsorten Nebbiolo und Barbera in die Flaschen gelangen.

Außerhalb des Piemont weniger bekannt sind Rebsorten für den Rotwein wie Dolcetto, Freisa, Brachetto und eine ganze Reihe mehr. Allesamt sehr beachtenswert.

Als Weißwein aus der Region dürfte in unseren Breiten lediglich der Roero Arneis bekannter sein. Ein paar weitere, durchaus beachtliche Weißweine gibt es aber auch, zum Beispiel aus der Rebsorte „Fortuna“.

Mittlerweile, und aus naheliegenden Gründen für die Weinwirtschaft, werden in der Region auch eine Reihe von Schaumweinen produziert, die durchaus trinkbar sind. Noch am Abend unserer Ankunft haben wir uns erwartungsfroh und hungrig in eines der vielen und qualitativ sehr guten Lokale begeben.



Zu den Klassikern der regionalen Piemonteser Küche zählen unter vielen anderen „Carne Cruda“, „Vitello Tonnato“ (eine ursprünglich regionale Spezialität aus dem Piemont) als Antipasti sowie die wunderbaren verschiedenen Pastagerichte zum Beispiel „Agnolotti del Plin“ oder alle erdenklichen Risotti (sehr empfehlenswert Risotto al Barbaresco zum Beispiel) als „Primi Piatti“. Die Hauptspeisen bestehen oft aus Geflügel und gerne aus Wildfleisch aber auch üppigen Teilen vom Rind. Und dann die Süßspeisen. Die bekannteste dürfte wohl das Bunet sein.

So ein typisches Menü in einem der Lokale setzt sich in etwa zusammen, wie zuvor beschrieben, meistens besteht es aus 3 verschiedenen Antipasti, warm und kalt, einer Primo Piatto gefolgt vom Hauptgericht und der Nachspeise.

Die Portionen sind meist sehr üppig, die Preise hierfür in aller Regel sehr moderat, was auch für die Weine im Restaurant gilt. Insbesondere letzteres führt bisweilen zu skurrilen Erlebnissen. Es erscheinen auf den Weinkarten häufig sehr illustre Namen von Weinerzeugern und deren namhaften Weinen der Region, die, verglichen mit den Preisen außerhalb des Piemont, derart günstig erscheinen, dass hiervon – aber auch von anderen Weinen – in einer Häufigkeit und Menge geordert wird, die viele Gästen an den Tischen, was ihr Verhalten anlangt, sehr häufig arg auffällig werden lässt, um es vorsichtig auszudrücken. Bei unserem Trip mit besagten 9 Personen landeten wir am letzten Tag auf einem sehr schönen Weingut in Priocca. Die Winzerin hatte für uns einen der örtlichen Köche engagiert, der sich unserer bescheidenen Hilfe bediente, und allerlei verschiedene Köstlichkeiten zubereitete.



Es war eines dieser unvergesslichen Events, Ihr wisst schon: „Wer sich an alles erinnert, der war nicht dabei“.

Pünktlich (die Winzerin ist Deutsche!) ab 15:00 Uhr ging es los mit ganz erheblichen Mengen Mehl, Butter, Steinpilzen, Knoblauch und... halt auch bereits einigen Flaschen Dolcetto (vielleicht aber auch schon Barbera oder war es schon der Nebbiolo?). Tatsache war, dass die Flaschen viel, viel schneller ausgetrunken waren, als nur ein Teil von dem Mehl verarbeitet worden wäre. Der Wein schmeckte aber auch so gut, und ganz nebenbei stand bereits eine weitere Flasche zur Verfügung. Wir vermuteten richtig, dass das Tempo, in dem wir die Weinflaschen austranken, mit dem Tempo der Zubereitung unserer regionalen Spezialitäten nicht mithalten konnte.

Aber, so um ca. 20:30 Uhr war es vollbracht, wir konnten mit unserem Menü starten. So ganz 100-prozentig weiß aber keiner der Anwesenden mehr, was wir alles gegessen haben, ganz sicherlich weiß das nur der liebenswerte, sehr kundige, geduldige Koch. Sicher sind wir aber alle hinterher, es hat uns wunderbar geschmeckt, es war ein fantastischer Tag und wir hatten unglaublich viel Spaß und Freude miteinander.

Tja und nun? Angesichts solcher Erinnerungen und Eindrücke wünsche wir uns natürlich alle nichts sehnlicher als: wann können wir wieder mal ins Piemont?

Euch allen eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Start ins neue Jahr, bleibt gesund und es wird alles gut!

Alexis Schmelzer, GMdC, OO

Unser „Rosenfreund“ Herbert lebt nicht mehr  
Die Chuchi Karlsberg, Homburg, trauert um ihr Mitglied

### Herbert Reinhard, MdC

*Er starb nach kurzer, schwerer Krankheit Anfang November.*

*Neben dem Kochen war die Rosen seine große Leidenschaft.*

*So verwöhnte er seine Chuchi Brüder u.ä. mit seiner sagenhaften Rosenbowle.*

*Mit seiner ruhigen, liebenswürdigen Art war er ein bei allen Brüdern sehr geschätztes,  
langjähriges Mitglied unserer Chuchi.*

*Wir werden ihn vermissen und sein Andenken in unseren Herzen bewahren.*

*Chuchi Karlsberg, Homburg*

### Wir trauern...



... um einen guten Freund, großen Gönner des „Club kochender Männer“ von Deutschland, Ehrenmitglied der „Feinschmeckerchuchi Mannheim“ und meinen persönlichen Freund seit über 40 Jahren, Jochen Keilbach, den Inhaber der Privatbrauerei „Eichbaum“ in Mannheim!

*Ich lernte ihn als technischen Direktor kennen, freute mich mit ihm über seinen späteren Aufstieg zum geschäftsführenden Direktor der Brauerei und letztendlich zum Inhaber der heute größten Privatbrauerei von Baden-Württemberg. Unsere Freundschaft war geprägt von Wertschätzung und Vertrauen. Beides half mir, ihn als Freund und als einen der größten Gönner unserer Bruderschaft zu gewinnen: Unser Campingkochen in Oppenheim, das „Kochen im Grünen“ in Ketsch, wurde von ihm seit Bestehen immer mit allen Getränken, Tischen und Bänken, Ausschankwagen samt Zubehör kostenlos (!) unterstützt, genau wie drei Großmarmitage und drei Großratsveranstaltungen in Mannheim und vor allem auch die Mannheimer Kochschürzengala, die seit ihrem Bestehen, dank der prominenten Träger aus Politik, Wirtschaft, Sport und Show zu einem absoluten Aushängeschild für die gesamte Bruderschaft wurde!*

*Heute bleibt mir nur, Jochen Keilbach letztmals Dank zu sagen, Dank für über vier Jahrzehnte Freundschaft und Unterstützung unseres Hobbys und des „Club kochender Männer“.*

*Ich tue dies mit dem Satz:*

*„Jochen, Du hast Dich um unseren Club verdient gemacht!“*

*Ich verneige mich vor Jochen Keilbach,  
ruhe in Frieden!*

*Bert Schreiber  
Ehrengroßkanzler CC  
Generalsekretär C.C.I.*

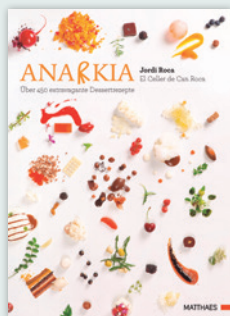


## Liebe Kochbrüder,

früher war hier Helmut Weber für die Buchtipps verantwortlich, den ich seit Jahrzehnten kenne – aus einer Zeit, in der er für das Sortiment der Matthaes Fachbuchhandlung in Frankfurt zuständig war. Wer die neueste gastronomische Literatur suchte, wurde bei ihm fündig. Die längst geschlossenen, gastronomischen Fachbuchhandlungen gehörten zum renommierten Matthaes Verlag. Dieses 1905 in Stuttgart von Hugo Matthaes gegründete Haus war die Heimat vieler Gastro- und Hotel-Fachmagazine sowie eines ambitionierten Buchprogramms, das seinesgleichen sucht, jährlich Auszeichnungen (s.a. Hummer Nr. 5/2020) abräumte und 2012 als „Best Cookbook Publisher of the Year“ vom Gourmand Cookbook Award gekürt wurde – mehr kann man in dem Segment kaum erreichen. Bis Oktober 2020: Während ich dies schreibe ist klar, dass das Buchprogramm ausläuft. Die unter Einbußen leidenden Fachmagazine waren bis dato ein Garant, dass die hochwertig produzierten Titel ihren Platz bekamen, auch wenn sie die Investitionen vermutlich nur selten innerhalb eines Geschäftsjahres einspielten (das Wort „verlegen“ kommt von „vorlegen“). Daher möchte ich Matthaes zum Ende einer Ära hier wehmütig die Bühne bieten, die er für sein 115-jähriges Engagement für die Gastronomie verdient, und widme diese Zeilen fünf Top-Publikationen, die es nur noch bis März 2021 geben soll.

Eine anregende Lektüre und genussvolle Grüße, verbunden mit meinen besten Wünschen für einen guten und gesunden Jahreswechsel!

Ihre Simone Graff



Eines der besten Patisseriebücher, nicht nur für Profis, heißt übersetzt Anarchie, denn der jüngste der Roca-Brüder kreiert frei von allen Zwängen und mit großer Freude Desserts, die nicht selten Kultstatus und Weltruhm erreichen. Zwei Mal wurde El Celler de Can Roca seit Bestehen zum besten Restaurant der Welt gekürt, es hält zudem drei Michelin-Sterne.

### ANARKIA von Jordi Roca.

560 Seiten, Euro 128,-, ISBN 9783875154238,  
[hvlink.de/Anarkia](http://hvlink.de/Anarkia)

Seit 2018 zu Recht mit drei Auflagen ein Bestseller vom Chefkoch des weltbesten Restaurants und ein wahres Gesamtkunstwerk. In 160 Rezepten wird das sensorische Potenzial des Fine Dining völlig neu definiert, aber zugleich die sorgfältige Balance zwischen Innovation und Tradition gewahrt..

### ELEVEN MADISON PARK

von Daniel Humm und Will Guidara.

384 Seiten, Euro 74,90, ISBN 9783875150728,  
[hvlink.de/11MadisonPark](http://hvlink.de/11MadisonPark)



Kochbuch der Superlative und Bibel der französischen Hochküche: Der weltbekannte Sternekoch Yannick Alléno ist der moderne Expressionist französischer Kochkunst und eine Art Rockstar unter den Köchen. 5,7 kg Buch, gefüllt mit 500 Rezepten voll leidenschaftlicher Kreativität und über 1000 Bildern.

### FRANZÖSISCHE KÜCHE von Yannick Alléno.

782 Seiten, Euro 139,-, ISBN 9783875150940,  
[hvlink.de/Alleno](http://hvlink.de/Alleno)

Ein Must-have für jeden, der sich von einer natürlichen und zugleich extravaganten alpinen Kochkunst auf Sterne-Niveau inspirieren lassen möchte.

### KRÄUTERREICH von Vitus Winkler

(4-Hauben-Koch aus dem Salzburger Land).

Beim 25. Gourmand World Cookbook Award 2020  
als Best in the World ausgezeichnet!

Euro 49,90, 240 Seiten, ISBN 9783875154351  
[hvlink.de/Kraeuterreich](http://hvlink.de/Kraeuterreich)



Das Buch hätten wir seinerzeit bei Hädecke gerne gemacht, doch Matthaes war schneller: Die einzige Frau Frankreichs, die jemals mit drei Michelin-Sternen und als Köchin des Jahres ausgezeichnet wurde, zeigt hier 50 inspirierende Rezepte, die Alltägliche durch Textur, Form und Geschmack in etwas Außergewöhnliches verwandeln.

### LE LIVRE BLANC – von Anne-Sophie Pic.

Euro 74,90, 228 Seiten, ISBN 9783875150889  
[hvlink.de/LivreBlanc](http://hvlink.de/LivreBlanc)

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](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