



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer  
Deutschland e.V. | Ausgabe 1 | 2021



 **40 Jahre  
Chuchi Leingarten**

 **Chuchi-Hochzeit  
in Rüsselsheim**

 **Kochen in  
Corona-Zeiten:  
„Menü-Wichteln“  
bei den Dortmunder  
Pottkiekern**

 **Aus den Chuchis**

 **Literarisch –  
kulinarisch**



*Titelrezept  
„Tafelspitz sous-vide“  
von Gerhard Blumenröther  
auf Seite 2*



## Das Titelrezept: Tafelspitz sous-vide gegart mit saurem Kartoffelgemüse

von Gerhard Blumenröther – GMdC Chuchi Lebach

### Zutaten für 10 (4) Personen:

Ca. 1,6 kg (700 g) Tafelspitz,  
bevorzugt vom irischen Weiderind  
4 (2) Zweige frischer Rosmarin  
Frisch gehobelter Meerrettich

### Für das Kartoffelgemüse:

2,5 kg (1,1 kg) festkochende  
Kartoffeln  
4 (2) große Zwiebeln  
200 g (80 g) Butter  
8 (4) gehäufte EL Mehl  
14 EL (5 EL) Apfelessig  
800 ml (360 ml) kräftige  
Rinderbrühe  
2,5 TL (1 TL) Zucker  
3-4 (2) Lorbeerblätter  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
2 EL (1 EL) koreanisches Piment  
1 (1/2) Bund Schnittlauch

### Für den Sud

1 l (400 ml) kräftige Fleischbrühe  
4 (2) große Karotten  
1 (1/2) Stange Lauch  
½ (1/4) Knolle Sellerie  
1 (1/2) Bund Glatt Petersilie

### Zubereitung:

Den Tafelspitz zusammen mit den Rosmarin-  
Zweigen vakuumieren und im Wasserbad bei  
55°C 7 Stunden garen.

Für den Sud Karotten und Sellerie fein  
würfeln, den Lauch in feine Ringe schneiden  
und alles zusammen in der Fleischbrühe  
garen. Nach dem Kochen die fein gehackte  
Petersilie dazu geben und warm stellen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca.  
2cm große Würfel schneiden. Mit 800 ml  
(400 ml) Wasser und 1 TL (½ TL) Salz in  
einen Topf geben und zugedeckt 15 Minuten  
garen. Danach in einem Sieb abgießen,  
abtropfen lassen und das Kochwasser  
aufbewahren.

Inzwischen die Zwiebeln fein würfeln. Die  
Butter in einem breiten, flachen Topf  
erhitzen und die Zwiebeln darin glasig  
dünsten. Die Zwiebeln mit Mehl bestäuben  
und unter Rühren 1 bis 2 Minuten weiter

dünsten. Die Zwiebel-Mehl-Schwitze  
mit Apfelessig ablöschen und mit der  
Rinderbrühe sowie 500 ml (200 ml)  
Kartoffelkochwasser auffüllen. Kartoffeln,  
Zucker und Lorbeerblätter dazu geben und  
15 bis 20 Minuten unter gelegentlichem  
Rühren sämig einkochen.  
Mit Salz, Pfeffer, Piment und evtl. noch  
etwas Zucker abschmecken.  
Den Schnittlauch in feine Röllchen  
schneiden.

### Servieren:

Das gegarte Fleisch in Scheiben schneiden,  
leicht salzen und in einem Suppenteller  
platzieren. Das Kartoffelgemüse daneben  
geben und mit den Schnittlauch-Röllchen  
garnieren.

Das Fleisch mit einer Suppenkelle voll  
Gemüse-Fleischsud übergießen und mit  
Meerrettich bestreuen.

Es schmeckt köstlich!

## Guten Appetit!



## Liebe Brüder,

das vergangene Jahr hat uns alle gestresst und unsere Aktivitäten beinahe vollständig eingefroren. Leider setzt sich die Pandemie auch weiterhin fort, Wissenschaft und Politik sprechen vom Licht



am Ende des Tunnels. Hoffen wir, dass es sich dabei nicht um einen entgegenkommenden Zug handelt! Aber wir wollen positiv denken und negativ bleiben.

Wenn es klappt, sind die Planungen für unsere tollen Veranstaltungen von den verantwortlichen Brüdern abgeschlossen. Hoffen wir, das ein Startschuss möglich sein wird.

Der geplante Grossrat in Bonn soll wie vorgesehen am 12. Juni stattfinden. Dir lieber Christian Gutsche toi, toi, toi dafür. Wir drücken Dir und deiner Mannschaft alle Daumen, dass die Mühen nicht vergebens sind. Natürlich werden uns die Details erst später erreichen, da die Situation und die Entscheidungen der Politik nicht vorhergesagt werden können.

Das gleiche gilt für unser tolles Fest KiG. Unser Thomas Schmidhuber steht mit seinem Team Gewehr bei Fuß, um die notwendigen Verträge abzuschließen, aber auch hier gilt es noch abzuwarten, das heißt, die Vorlaufzeiten werden sich deutlich verkürzen.

Für unsere Reisemarmitage Anfang Oktober bin ich guter Dinge, dass sie stattfindet. Christoph Jung und seine Mannschaft haben auch hier alles entsprechend vorbereitet. Berge und Meer lebt noch, dies ist schon mal wichtig! Trotzdem rechne ich nicht vor März/April mit konkreteren Aussagen. Grundsätzlich glaube ich aber an Auflagen, wie zum Beispiel Impfnachweis, Test und Masken.

Es ist wie mit unseren geliebten Kochabenden, derzeit kann man

einfach keine belastbaren Aussagen treffen.

An dieser Stelle möchte ich unserem geschätzten Bruder und Chevalier Bert Schreiber herzlich gratulieren, zur offiziellen Verleihung der goldenen Bürgermedaille der Stadt Mannheim.

Wir können stolz darauf sein, dass einem Bruder aus unserer Mitte diese Ehre zuteil wurde. Nochmals alle Glückwünsche von der Bruderschaft.

Liebe Brüder, bleibt alle gesund und freuen wir uns auf die Zeit, wenn das verdammte Virus endlich eingedämmt ist.

Seid virtuell herzlichst umarmt  
Euer Robert

*In Coronazeiten ist soziales Engagement besonders wichtig! Die Feinschmeckerchuchi Mannheim geht mit leuchtendem Beispiel voran. Auszug aus einem Pressebericht im „Mannheimer Morgen“:*



## KOCHCLUB SPENDET FÜR DIE VESPERKIRCHE

Die Mitglieder der „Rustikalen Feinschmeckerchuchi“ haben 1.500 Euro für die Vesperkirche gespendet.

„Damit soll sie an einem Tag etwas ganz besonders qualitätsvolles einkaufen und zubereiten können“, erklärte Bert Schreiber. Eigentlich hatten die Mitglieder des Clubs immer an einem Tag im Januar für die Vesperkirche

ein besonderes Menü gekocht und dort serviert. „Das wäre dieses Jahr zum 13. Mal gewesen“, so Schreiber wehmütig.

Wegen der Corona-Pandemie steht ihnen aber die Großküche des MVV (Energieversorger), die sie für Ihre Clubabende und ihr soziales Engagement nutzen, derzeit nicht zur Verfügung.

## 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: Kabvisio | Dreamstime.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.

# Einladung!?

☞ Ich weiß nicht, wie das bei Euch ist? Aber ich denke, das ging Euch auch schon des Öfteren so oder ähnlich, wie nachstehend beschrieben.

Sympathische Mitmenschen, die man gerne näher kennenlernen würde und die man deshalb einmal zum Essen einladen möchte, legen eine zunächst ablehnende Haltung an den Tag. Übrigens zu 99% die Damen. Geht man der Sache mehr und mehr auf den Grund, kommt irgendwann unweigerlich die Ansage: „Na ja, das wird ja dann schwierig, weil, Dich kann man ja nicht einladen!“ Was?

Wieso? Warum? „Tja, Du kochst ja so gut und da kann ich nicht mithalten“.

Als ob ausschließlich Kochen und Essen etwas mit persönlichen Sympathien zu tun hätte. Natürlich erfreuen wir uns an einem tollen, raffiniert zubereiteten Essen, noch lieber kochen wir es! Aber – seien wir ehrlich, liebe Brüder: eine gute Linsensuppe, ein Wurstsalat mit krustigen Bratkartoffeln, bei uns in der Pfalz Pellkartoffeln mit Hausmacher Wurst, schmecken mindestens ebenso gut. Und das kann doch jeder gute Gastgeber auch anbieten.

Meinen letzten Gästen habe ich folgendes Menü kredenzt:

- ☞ Consommé unter der Blätterteighaube
- ☞ Pulpo mit süßen Risolée kartoffeln
- ☞ Hähnchen-Cordon-Bleu mit geschmortem Fenchel auf Steinpilz-Risotto
- ☞ Mousse au chocolat



Consommé unter der Blätterteighaube

**Zutaten für 1-1,5 l Geflügel-Consommé:**  
3 Hühnerschenkel; 1/4 Sellerieknolle; 1/2 Stangensellerie;  
2 Karotten; 1 Zwiebel; 1 TL Pimentkörner; 1 TL schwarzer Pfeffer; 1 Lorbeerblatt; 2-2,5 l Wasser; 4 EL Butterschmalz

**Zutaten für Einlage „Flädle“ (1 Pfannkuchen):**  
1 Ei; 80 gr Mehl 405; 100 ml Milch; Salz; Pfeffer; Butterfett

**Zutaten für Gemüseeinlage:** 1 Möhre; 2 EL TK-Erbisen;  
1 Platte Fertig-Blätterteig; 1 Eigelb

**Zubereitung der Geflügel-Consommé:**

Gemüse waschen, klein schneiden. Von den Hühnerschenkeln die großen Fleischstücke abschneiden und zur Seite stellen, Rest klein hacken. Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen, Geflügelteile darin scharf anbraten.

Gemüsewürfel dazu geben und alles 5-10 Minuten weiter braten, Gewürze zugeben. Mit Wasser ablöschen und 1,5 Stunden lang auskochen. Hitze zurück nehmen und die Fleischteile darin gar ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb geben und die Fleischstücke zur weiteren Verwendung entnehmen.

Brühe erkalten lassen. Dann 2 Eiweiß anschlagen (Eiglebe aufheben), in die kalte Brühe geben und unter Rühren (vom Boden aus) langsam erhitzen. Das stockende Eiweiß bindet dabei die Schwebstoffe. Durch ein sauberes Küchentuch abseihen. Fertige Brühe nochmals abschmecken.

**Zubereitung Flädle:** Aus den Zutaten einen Pfannkuchenteig rühren, etwas ziehen lassen und in Butterschmalz

ausbacken. Nach dem Abkühlen in feine Streifen schneiden. Gemüseeinlage: 1 Möhre, putzen und in Julienne Streifen schneiden, 2 EL TK Erbsen.

**Hühnerfleisch:**

Gegartes Schenkelfleisch klein schneiden.

**Für die Fertigstellung:**

4 Löwenkopftassen, 1 Platte Fertig-Blätterteig, Eigelb. Kalte Geflügel-Consommé in die Tassen geben, die Einlagen auf die 4 Tassen verteilen. Aus dem Blätterteig 4 runde Deckel ausschneiden (ca. 1 cm größer als die Tassenöffnung) und mit Eigelb auf die Tassen kleben und ringsum gut andrücken. Wird sofort überbacken, dann den Deckel mit Eigelb bepinseln und bei 200° ca 15 Min. im Backofen überbacken. Sichtkontrolle!!

Die gefüllten Tassen können aber auch problemlos einen Tag im Kühlschrank stehen, Eigelb bitte aber erst vor dem Überbacken auftragen.

## Pulpo auf Süßkartoffeln

**Zutaten:** 1 Pulpo/Oktopus gefroren ca. 1 kg

1 Zwiebel; 2 Stangen Staudensellerie; 1/2 Fenchelknolle; 5 Knoblauchzehen angedrückt; 1 TL Pfefferkörner; Lorbeerblatt; Olivenöl; 250 ml Weißwein; 300 gr Süßkartoffeln; 1 Brokkoli; Salz; Pfeffer; Bio-Zitrone

**Zubereitung:** Zwiebel, Staudensellerie, Fenchel, Knoblauchzehen klein schneiden und in einem großen Topf in Öl anschwitzen. Pfefferkörner und Lorbeerblatt und Weißwein zufügen.

Nun gibt es 2 Varianten Pulpo zu kochen: in eigenem Saft, dann nur 1/4 ltr Wasser mit dem Pulpo in den Topf geben und ca. 1 Std simmern lassen. Er verliert dabei viel Flüssigkeit, wird aber etwas geschmacksintensiver.

Oder Ansatz mit 2 ltr Wasser aufkochen, dann Pulpo darin ca. 1 St. köcheln lassen. Wenn man mit einer Gabel leicht in die Arme stechen kann, ist er gar. Nun unter fließendem Wasser die braune Haut ablösen. Saugnäpfe dabei nicht entfernen. Arme und Kopfsack abschneiden, Schnabel entfernen. Arme in Stücke schneiden und kurz in einer Grillpfanne in Öl rösten.

Süßkartoffel gleichmäßig würfeln, in Öl braten und würzen.

Brokkoli Röschen in Scheiben schneiden, kurz durch die Pfanne ziehen und alles zusammen anrichten. Mit etwas frischem Olivenöl und Zitronensaft nappieren und etwas Zitronenschale darüber raspeln.





## Hähnchen Cordon-Bleu mit geschmortem Fenchel auf Steinpilz-Risotto

### Zutaten Cordon-Bleu (4 Personen):

2 Hähnchenbrustfilets à ca. 300 g; 100 g mittelalter Gouda am Stück; 4 Scheiben Kochschinken; 150 g Mehl; 150 g Pankobrösel; 2 Eier (Kl. M); 2 EL Schlagsahne; Salz; Pfeffer; 3 EL Butterschmalz

### Zubereitung Cordon-Bleu:

Die Hähnchenschnitzel halbieren und unter Klarsichtfolie flach klopfen. Von beiden Seiten würzen. Jeweils ¼ des Käses auf eine Schinkenscheibe legen und in diese einwickeln. Mit der Verschlussseite auf das Schnitzel setzen, dieses zusammenklappen und feststecken. Dies verhindert, dass der Käse ausläuft. Die Schnitzel wie üblich panieren. Die gefüllten Schnitzel in Butterschmalz von jeder Seite jeweils etwa 5 Minuten goldbraun braten. INFO: die Vorbereitung bis zum Braten kann auch am Vortag geschehen, dann in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank lagern.

### Zubereitung Fenchel:

Fenchel putzen, alle nutzbaren Abschnitte klein schneiden, diese in Olivenöl mit dem Fenchelsamen anschwitzen. 4 Fenchelknollen mit Lorbeerblatt, Rosmarinzwig, Pernod und Zitronensaft dazugeben und mit Wasser auffüllen. Würzen und mit Deckel 15 Min. köcheln lassen. Tomaten und Rucola waschen und trocknen. Fenchel entnehmen, trocken tupfen und jeweils in mehrere Spalten schneiden. Diese in einer Pfanne in Olivenöl schön anbraten, dabei den in Scheiben geschnittenen Knoblauch am Schluß kurz mitbraten. Sud stark reduzieren, durch ein Sieb geben, zur Seite stellen. Aus dem restlichen noch rohen Fenchel 4 dickere Scheiben aus der Mitte schneiden

und in einer 2ten Pfanne in einer Butter/Öl-Mischung braten und würzen. Für die Deko warm stellen. Vor dem Anrichten Fenchelspalten mit den Tomaten und Oliven erwärmen und würzen. Rucola und Fenchelsud zugeben und nochmals abschmecken.

### Zubereitung Steinpilz-Risotto:

Steinpilze 20 Minuten in 200 ml warmer Hühnerbrühe einweichen. Pilze abschütten, dabei unbedingt die Flüssigkeit auffangen. Schalotten fein würfeln und in Butter in einem Topfglasig andünsten. Pilze hinzufügen und eine Minute garen, dann Risottoreis hinzufügen und glasig werden lassen Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen, Pilzbrühe, Steinpilzpulver und etwa die Hälfte der Hühnerbrühe hinzufügen. Dann bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten garen, Dabei immer Brühe nachgießen. Parmesan unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Falls gerade Pilzzeit ist: 4 kleine Steinpilze; Butter; Salz; Pfeffer; Glatte Petersilie.

Pro Teller einen kleinen festen Steinpilz putzen und in 4 Scheiben schneiden. In einer trockenen Pfanne auf beiden Seiten braun rösten, dann erst einen EL Butter und die geschnittene Petersilie zugeben, durchschwenken, würzen und auf dem Risotto anrichten.

### Zutaten Fenchel (4 Personen):

5 Fenchelknollen; Olivenöl; 1 TL Fenchelsamen; 2 Knoblauchzehen; Lorbeerblatt; Rosmarinzwig; 50 ml Pernod; Zitronensaft; 12 Kirschtomaten; 20 Taggiasca Oliven; Etwas Rucola; Salz; Pfeffer; Piment d'Espelette; Butter

### Zutaten Steinpilz-Risotto (4 Personen):

40 g getrocknete Steinpilze; 2 Schalotten; 1 EL Steinpilzpulver; 60 g Butter; 300 g Risottoreis; 100 ml Weißwein; 800 ml Hühnerbrühe; 60 g Parmesan; Salz und Pfeffer

## Mousse au Chocolat

Zutaten: 1 Becher Sahne; 4 EL Espresso; 2 EL Rum oder Cognac; 100 gr Valrhona Kuvertüre dunkel

Zubereitung: Espresso in einem Topf schwach erhitzen, Kuvertüre darin schmelzen lassen, Alkohol zufügen und kalt rühren. Sahne duftig aufschlagen und unterheben. Fertig! Schmeckt hervorragend und hält 2-3 Tage im Kühlschrank.



Viel Spaß beim Nachkochen!

MdC Bernd Harbauer – Chuchi Wormatia Worms

# 40 Jahre Chuchi Leingarten

☞ In diesem Jahr begeht unsere Chuchi ihr 40 jähriges Jubiläum. 40 ereignisreiche Jahre mit sensationellen Höhepunkten und Veranstaltungen auf die wir stolz sind und an die wir uns gerne erinnern.

Seien es die tollen gemeinsamen Kochabende, diverse Hochzeits-Konfirmations-, Geburtstags-Feiern, Caterings, Veranstaltungen und Treffen mit anderen Kochclubs im In- und Ausland oder unsere legendären Ausflüge, die nicht nur kulinarische, sondern auch lustige und nicht selten die eine oder andere herausfordernde Überraschung mit sich brachten.

Die für dieses Jahr geplante Jubiläumsfeier fällt auf Grund der aktuellen Lage aus – wir sind aber guter Dinge und sehr zuversichtlich, diese zu einem späteren Zeitpunkt gebührend nachholen zu können.



Also – Abstand halten, Maske tragen, Hände waschen, impfen lassen – dann wird's auch wieder mit dem gemeinsamen Miteinander.

Jürgen Katz / MdC Chuchi Leingarten

# Kochen in Corona-Zeiten: 1. Menü-Wichteln der Dortmunder Pottkieker



Christian für Jörg

☞ Virtuelle Kochabende werden schon viele Chuchis in Zeiten von Corona durchgeführt haben. Immer noch besser als nichts. Als Alternative dazu haben wir uns jedoch noch etwas anderes einfallen lassen: das Menü-Wichteln. Jedem teilnehmenden Kochbruder wurde ein anderer Kochbruder zugeordnet, der mit einem 3-Gang-Menü für 2 Personen zu bekochen war. Dabei galt es, das Menü soweit es geht vorzubereiten, so dass der Empfänger nur noch letzte Hand anzulegen – und damit vielleicht noch eine Hand für die Schwägerin frei hat, quasi als Rundum-sorglos-Paket. Spaßig dabei, dass man bis zum letzten Tag nicht wusste, von wem man bekocht wird. Logistisch anspruchsvoll wie ein kleiner Kochabend und eine schöne Übung für die Zeit, wenn es wieder richtig losgehen kann.

*Möge der Tag nicht mehr allzu ferne liegen.  
Liebe Grüße aus dem Pott.*



Daniel für Dirk



Jörg für Daniel



Dirk für Martin



Martin für Christian

Mise-en-place ist alles!

# Philosophie des Weines?

## Eine Literatur-Empfehlung für Weinliebhaber von MdC Dr. Günter Theis, Pirmasens

☞ Diese Frage würde ich auch mit Nein beantwortet haben, wenn mir nicht vor langen Jahren – auch langen Jahren vor Corona – der Lektor eines ungarischen Verlags, in dem ich über Wein publizieren sollte, diese Frage nicht nur gestellt, sondern auch sofort beantwortet hätte, mit dem Namen Béla Hamvas. Béla Hamvas, \*1897 – †1968, ist wiederentdeckt worden – in seinen Schriften, die vom Licht der Welt zu seinen Lebzeiten nur in seiner Schreibtischschublade etwas erahnen durften. Das kommunistische System hatte ihn ab 1948 publizistisch und damit beruflich geknebelt, zu einem prekären Rentnerleben (nach Studium und 2 Kriegen) verdammt. Einer seiner Feinde war Georg Lukács (vielleicht einigen Alt-68ern unter uns noch aus Diskussionen mit KPD-ML-Mitgliedern in Erinnerung), weil ihm Hamvas' Surrealismus-Begeisterung für den Stalinismus wohl bedrohlich erschien.

In dem dadurch ärmlich gewordenen Leben erinnerte Hamvas sich an all das Schöne und Angenehme der besseren Zeiten und schaffte sich so einen gustatorischen Horizont, jenseits dessen er Trost und Stabilität fand. Daraus entstand seine Philosophie des Weines, die heute als ein brillantes Beispiel hedonistischer Philosophie gilt. Aber im Gegensatz zu anderen Epikureern ist diese nicht aus dem Erleben abgeleitet, sondern aus der Erinnerung. Zum Zeitpunkt des Schreibens war Hamvas nichts von dem erreichbar, was er schilderte, kombinierte oder verglich.

Eine weitere Besonderheit des Textes ist die mehrdimensionale Interpretierbarkeit: viele gastrosophische Äußerungen können auch als politische Kritik, sogar als Gesellschaftskritik verstanden werden. Die Betrachtung beginnt mit der Definition seiner philosophischen Basis: „Zwei bleiben schließlich übrig, Gott und der Wein“. Die Gliederung seines folgenden weinphilosophischen Exkurses wird umschrieben: Weinmetaphysik, Weinatur, Weinzeremoniell.

Die Metaphysik lässt er mit dem menschlichen Mund und dessen Verbindung zur Welt als Basis beginnen, woraus er folgert, dass der Wein uns aus dieser verwirrten Weltzeit heraushebt. Serienweise Seitenhiebe, auf Puritaner („Der Puritaner ist ein massiver Herziot“), Pietisten, Materialisten und Scientisten, (beide in diesem Zusammenhang auch als dogmatische Stalinisten zu interpretieren), abschließend als Trost: „Der Mund weiß vom Wein“.

Und wieder – mehrdeutige – Lebensweisheit: „Das Schlechte ist die einzige Aufgabe, die wir

zu lösen haben“. Transzendente Probleme sind eigentlich leicht zu lösen, denn „in jedem Wein wohnt ein kleiner Engel“. Damit hat er für sich den Platz des Weines in der Welt bestimmt, und „über Jahrhunderte“ sei daran nichts mehr zu ändern.

Das zweite Tableau komme aus der Natur, denn zunächst werden Weine (Hamvas kennt vor allem ungarische) präsentiert, wobei schon die Namens- und Sortenvielfalt dem Önophilen den nächsten Ungartrip nahelegt – die geschmackliche Sortierung, wie wir sie, seien wir ehrlich, in unsäglichen Weinkatalogbesängen lesen und nur selten so im Glas wiedererkennen, wird ersetzt durch poetische Vergleiche mit Sternen oder Edelsteinen – und durch das Deklinieren passender Gelegenheiten: Wein alleine zu trinken, mit Freunden, in der Hochzeitsnacht, beim Lösen von Problemen, in der besonnten Laube, auf Bällen, wenn ein Bild fertig gemalt ist, wenn die Gäste gehen, faulenzend ... alles aufzuzählen wäre hier zu viel.

Dann wird's geografisch – mein Gott: Weinlagen gibt's in Ungarn! Allein 5 rund um den Balaton, viel mehr im ganzen Land – wobei der Tokajer nur einer unter vielen ist. Die unterschiedlichen Traubensorten, die angebaut werden, haben mich zu ampelografischen Studien motiviert. So fand ich denn heraus, dass beispielsweise der ungarische Muscat-Black-Hamburg unserem Trollingerentspricht, Afus Ali, Kadarka oder János Matthias – findet man im Netz unter [www.vivc.de](http://www.vivc.de) – Vitis International Variety Catalogue (empfehlenswerte Website!).

Folgt eine Auswahl von Weinen, manche heutzutage nicht mehr existent: Csopaker, Arácsér, Kisköröser, Csengöder, Soltvadketer, Gyöngyöser, Mórer, Révfülöper, Erlauer – imponierend wie eine Aufreihung von Zaubersprüchen und/oder Reisezielen.

Das nächste Kapitel: über die natürliche Mundharmonie. Also diskutiert er nun die Paarung Mahlzeit und Wein. Als Ungar schließt er Paprika (rot oder grün oder eingelegt) genauso in die Diskussion ein, wie Speck ... und bei dem Fischkapitel hatte ich den Eindruck, dass er dies noch wach und analytisch, das Schlachtfestkapitel aber extrem hungrig, sogar unterzuckert verfasste. Als Vignette hier seine Empfehlung für die frühherbstliche Männergesellschaft, zu deren Wahlmenü von in Butterteig gebackenem gemischtem Hackfleisch (genaueste Quantitäten werden vorgestellt, auch der Kalbshirnanteil im Gegensatz zum Anteil an Gänseleber wird präzisiert) er die Weinempfehlung total vergisst,



ausgehungert wie er war und von diesen Speisen selbst weit entfernt.

Die Gedankenexperimente treiben ihn dann soweit, dass er sogar Weine nennt, die er in seinem Hause nicht dulden möchte, die ... wir wissen: auch diese waren zum Zeitpunkt der Niederschrift und lange danach unerschwinglich für ihn.

Die Diskussion, die nun folgt, ist ein in jeglicher Weineliteratur ganz anders aufgefasstes Thema: Welches Glas – zu welchem Wein – zu welcher Gelegenheit? Und er formuliert sein Gesetz: „der Wein soll das Maß des Glases bestimmen, nicht das Glas das des Weins.“ Punktum – sehe ich auch so, er kommt dann aber auf über zwanzig verschiedene Gläser. Vollends überzeugt hat mich diese quantitative Betrachtung jedoch mit der Empfehlung kleine Gläser für den Kreis guter Freunde zu reservieren, damit diese oft anstoßen können. Nach Weiterem über die Liebe, über den Rausch und Dionysos, über Narretei und Skandal, steht dann der letzte Lehrsatz: „Trink; der Rest kommt mit dem Wein.“



Das Buch „**Philosophie des Weins**“ ist noch erhältlich: 20,- € kostet es, Verlag: Brinkmann und Bose, ISBN 3-922660-64-9

# Eine neues blaues Band für Münster

Die kurze Phase des Jahres 2020, während derer Kochabende unter vergleichsweise normalen Umständen stattfinden konnten, wollte unser Münsteraner Apprenti Christian Pyttel nutzen, den Hummer am blauen Band zu erkochen, um mit ihm zukünftig den derzeit noch blanken Hals zu zieren. Aus diesem Grunde fanden sich am späten Nachmittag des 23. September 2020 die Münsteraner Kochbrüder nebst den Juroren Großalmosenier Willi Keeren GMdC und LK Dr. Holger Tietz GMdC am späten Nachmittag im Gasthaus Lauheide zu Christians CdC-Prüfung ein. Die Jury wurde komplettiert durch den Unterzeichner als CL.

Der Prüfling begrüßte die Erschienenen mit im Stehen servierten Mini-Flammkuchen mit Pfifferlingen, wozu als Aperitif ein mit Whiskey abgeschmecktes Apfel-Trio auf Eis serviert wurde. Nach diesem zur Jahreszeit passenden Auftakt wurden die Plätze an der festlich gedeckten Tafel eingenommen. Das Menü zog dann fort mit einer gelben Linsencremesuppe mit Kräutersaitlingen und Ziegenfrischkäse, zu der ein passender 2018er Chardonnay vom Weingut Murva Renata Pizzulin aus Moraro gereicht wurde. Als Fischgang schloss sich ein auf der Haut gebratener Zander mit Steinpilz-Blaubeer-Risotto und Parmesanchip an, mutig, aber gleichwohl durchaus passend, begleitet von einem prickelnden Champagner Blanc de Blancs Autreau de Champillon. Für den folgenden Fleischgang wurde hiernach der Gaumen mit einem herbstlichen Zwetschgen-Sorbet neutralisiert. Nicht nur optisch sehr ansprechend arrangiert, folgte als Hauptgang ein trocken gereiftes Roastbeef mit Balsamico-Pflaume und Blumenkohlpuree und Romanesco. Dieser wurde im Glas begleitet von ei-



nem 2017er Valpolicella Ripasso von Bertani aus Grezzana. Den süßen Abschluss des Menüs bildete dann ein Grießflammerie mit Holunder-Curd, ebenfalls begleitet von einem Wein aus dem Valpolicella, einem 2015er Recioto von den Fratelli Giuliani. Nachdem die letzten Teller abgeräumt waren, trat die Jury zu einer nur kurzen Beratung zusammen und konnte sodann dem hierüber sichtlich glücklichen Aspiranten verkünden, dass die Prüfung mit Bravour gemeistert war; nach der gekonnt vorgetragenen Laudatio von Großalmosenier Willi Keeren, durfte Christian sich niederknien, empfing den erstrebten Hummer am blauen Band und sodann den redlich verdienten Löffeltrunk. Das freudige Ereignis wurde im Anschluss bei zahlreichen weiteren Gläsern Wein angemessen gewürdigt.

*Dr. Markus Heukamp, CL*



Die Grandmaitres der Chuchi Rhein-Main 1984. Von links: Hans-Peter Schäfer, Heinz Röder, Dr. Erich Umsonst †, Martin Kröner CL, Willi Rinkart †, Hermann Thurecht †, Fred Bodensohn. Nicht auf dem Bild: Manfred Höll.



## Chuchi-Hochzeit in Rüsselsheim „Rhein-Main Rüsselsheim“ und „Ruzilo Rüsselsheim“ schließen sich zusammen

Im Mai 1967 gründeten Hans-Peter Schäfer, Dr. Erich Umsonst, Willi Rinkart und Heinz Röder die Chuchi Rhein-Main Rüsselsheim, nachdem ihre Stammchuchi Darmstadt zu groß geworden war. Die offizielle Aufnahme in den CC-Club-Kochender Männer erfolgte am 1. September des gleichen Jahres auf dem Oppenheimer Campingplatz. Taufpate war der damalige Großlöffelmeister, der heutige Ehrengroßkanzler und CCI-Generalsekretär, Bert Schreiber. Übrigens gewann die gerade gegründete neue Chuchi den 1. Preis des OCK-Mannschaftskochens. Die Rhein-Mainer gewannen in den Folgejahren noch zweimal diesen Wettbewerb, so dass der Wanderpokal in Rüsselsheim verblieb.

Die Chuchi nahm eine großartige Entwicklung mit einer konstanten Mitgliederzahl von 12 Kochbrüdern, die fast alle den Rang eines Grandmaitres erköcht hatten. Für die Kochbrüder galten von Beginn an bis in die jüngsten Tage 5 Grundsätze:

- ☞ Anspruchsvolles Kochen auf hohem Niveau
- ☞ Harmonisches brüderliches Miteinander
- ☞ Offen zu anderen Chuchis und Pflege guter Beziehungen
- ☞ Stete Bereitschaft dem CC-Club zu dienen zum Wohl der Bruderschaft
- ☞ Bereitschaft zu sozialem Engagement

Es entstanden Patenschaften mit Chuchis im In- und Ausland z.B. mit Saarwellingen, Heidelberg (heute Ketsch), Duttlenheim im Elsass, Győr in Ungarn.

Nicht unerwähnt bleiben soll das soziale Engagement über mehrere Jahrzehnte hinweg. So wurden spastisch gelähmte Kinder und junge Menschen bewirtet, ein regelmäßiger Kochkurs in einem Altenheim durchgeführt und Rüsselsheimer Schulen finanziell unterstützt.

Die Chuchi Rhein-Main war stets bereit, dem Wohl der Bruderschaft zu dienen. Mehrere Landeskanzler der Ordensprovinz Rhein-Main entstammen dieser Chuchi, sowie Dienste im Kapitel und Großkapitel. Vertreten waren Dr. Erich Umsonst (4 Jahre als OO), Hans-Peter Schäfer (4 Jahre als LK und 8 Jahre als GK), Heinz Röder (2 Jahre als LK, 10 Jahre als OO und 10 Jahre als VGK).

Von 1967 bis 1997 war die Chuchi in der großzügig eingerichteten Lehrküche der Stadtwerke Langen beheimatet, von 1997 bis jetzt ist die Lehrküche der Max-Planck-Schule in Rüsselsheim das Domizil. Auf eigene Kosten wurden Küche, Speiseraum und Magazin renoviert sowie Kochgeräte, Gläser, Geschirr und sonstiges Inventar angeschafft.

Es war eine erfüllte Zeit, die besten Jahre der Chuchi. Aber es sollte anders kommen. Seit 2010 mußte die Chuchi viele unerfreuliche Krisen überstehen. Mehrere Köchbrüder sind unerwartet verstorben, andere haben die Chuchi verlassen. Neue Mitglieder konnten den Verlust nicht kompensieren, mehrere Anwärter haben sich anders entschieden oder hatten andere Prioritäten. 2019 waren es nur noch die 3 Köchbrüder Josef Moor,

Dieter Oswald und Heinz Röder, die die Fahne von Rhein-Main hochhielten. Was tun in dieser misslichen Lage? Kochen zu dritt oder gar zu zweit macht keinen Sinn, zumal ein Kochbruder noch ernsthaft erkrankte. So reifte der Entschluß, die einst so stolze und namhafte Chuchi Rhein-Main zu beenden, was zum 30. September, also nach 53 Jahren, geschah.

In dieser tiefsinnigen Zeit hatte Heinz Röder eine wunderbare und rettende Idee: Der langjährige Chuchileier von Rhein-Main, Martin Kröner, hatte 1997 seine eigene Chuchi Ruzilo gegründet, die ihr Domizil unweit entfernt in einer anderen Schule hat. Es kam sehr rasch zu einem Kontakt mit Martin Kröner und zu einem fruchtbaren Gespräch mit dem Ergebnis, dass sich die beiden Rüsselsheimer Chuchis zusammenschließen.

Rhein-Main bringt in die Fusion 3 Kochbrüder ein, sowie eine komplette größere Küche mit 8 Kochplätzen samt Inventar. Die „marmitische Ehe“ ist zwischenzeitlich geschlossen, die neue gemeinsame Chuchi RUIZILLO RHEIN-MAIN RÜSSELSHEIM unter der Führung von Martin Kröner mit 12 glücklichen Marmitenbrüder in idealer „Mannschaftsstärke“.

Bleibt zu hoffen, dass die Pandemie bedingten Einschränkungen bald Geschichte sind und wir alle zu einem „normalen“ Chuchileben zurückkehren können. Darauf freuen sich Heinz Röder, GMdC, Chevalier sowie alle seine Chuchibrüder mit Chuchileiter Martin Kröner an der Spitze.

Heinz Röder

# Und Fernsehen bildet doch – Ein Beitrag zur Anfangszeit unseres CC-Club kochender Männer

☞ Unter Pandemiebedingungen ändert sich manche Gewohnheit, so auch jüngst mein Fernsehverhalten. Zu einer sonst nie üblichen Zeit des Konsums am Samstag um 16 Uhr (09.01.2021) verfolgte ich in der ARD die Sendung „W wie Wissen“.

Baff erstaunt bin ich über einen Wortbeitrag, worin unser CC-Club kochender Männer als Stichwort im Zusammenhang mit einer sogenannten Retrothek innerhalb der ARD-Mediathek mit Inhalten aus Berichten aus den fünfziger und aus den sechziger Jahren erwähnt wird. Mein Interesse ist geweckt!

Sogleich wird das Laptop aktiviert, eine Internetrecherche beginnt und siehe da, es gibt mehrere Fundstellen. Einige hiervon möchte ich Euch allen bekannt machen, vielleicht habt Ihr in diesen Zeiten auch Gelegenheit und Lust, bewegte Bilder und Dokumente aus den Anfangszeiten einzusehen mit Beiträgen über Gründungen, Campingkochen, oder auch die Höhe der Kopfbedeckungen und vieles mehr. Was mich besonders erfreut, dass mehrere Brüder aus unserem Club auf den Fernsehbeitrag im Januar aufmerksam wurden.

Hier nun die genauen Fundstellen, einfach zu finden im Internet auch mit den Stichworten „ard retro mediathek club kochender männer“. Viel Spaß beim Schauen und vielleicht bei nachfolgenden eigenen Recherchen!

Euer Christof Straub

## Gründung des Clubs, Abendschau vom 23.05.1960:

<https://www.ardmediathek.de/swr/video/abendschau/club-kochender-maenner/swr-de/Y3JpZDovL3N3ci5kZS9hZXgvczExOTc3NDk/>



## Campingkochen in Oppenheim, Abendschau vom 29.09.1960:

<https://www.ardmediathek.de/swr/video/swr-retro-abendschau/camping-kochen/swr-de/Y3JpZDovL3N3ci5kZS9hZXgvczExOTY4MDg/>

## Chuchigründung in Stuttgart, Abendschau vom 27.03.1961:

<https://www.ardmediathek.de/swr/video/abendschau/club-kochender-maenner-in-stuttgart/swr-de/Y3JpZDovL3N3ci5kZS9hZXgvczExOTU2Nzg/>

## Chuchigründung in Baden-Baden, Abendschau vom 20.10.1961:

<https://www.ardmediathek.de/ard/video/abendschau/club-kochender-maenner-in-baden-baden/swr-de/Y3JpZDovL3N3ci5kZS9hZXgvczExOTE2NTQ/>



## Deutsch-französisches Spießbratenessen Saarbrücken, Abendschau vom 07.07.1964:

<https://www.ardmediathek.de/sr/video/sr-retro-hueben-und-drueben/club-kochender-maenner-veranstaltet-deutsch-franzoesisches-spiessbratenessen/sr-fernsehen/Y3JpZDovL3NyLW9ubGluZS5kZS9SRVRSTy1IRF85MzMzMzMQ/>

## Nachruf

### GMdC Manni (Manfred) Schulz 23.12.1940 – 05.02.2021

*Manni ist im 81. Lebensjahr verstorben. Kochen war sein Ding bis zuletzt. Unser Gründungsmitglied, ehemaliger Chuchi-Leiter, Spiritus Rector, Faktotum und exzellenter Koch konnte Engagement, Kompetenz und Herzenswärme in seiner charmanten, sympathischen Art miteinander verbinden, dass es eine Freude war, mit ihm gemeinsam am Herd zu stehen. Wer ihn kannte, wird unseren Verlust erahnen können.*

*Unser Bruder hat uns große Schuhe hinterlassen und nicht nur sein „Das ist lecker im Mund!“ wird uns fehlen. Er wird immer mit bei uns, bei seiner Chuchi, am Tisch sitzen.*

*Unsere Gedanken sind bei seiner Familie.*

*Dortmunder Pottkieker*





## Liebe Kochbrüder,

dieses Mal möchte ich Ihnen keine klassischen Kochbücher vorstellen, sondern ausgewählte Sachbücher und Literatur, die sich mit kulinarischen Themen beschäftigen oder in denen das Kochen bzw. der Genuss zum Protagonisten der Erzählung wird. In den momentan so unstillen Zeiten wird nicht nur die Liebe zum Kochen, die Sie alle ja ohnehin in sich tragen, von der übrigen Gesellschaft neu entdeckt, sondern von vielen auch die Freude am Lesen. Die folgenden Buchtipps verbinden diese beiden Leidenschaften und es lässt sich in ihnen schmelzen, wie man dies auch in guten Kochbüchern nach Herzenslust tun kann. Von Letzteren gibt es beim nächsten Mal an dieser Stelle interessante Neuerscheinungen, auf die Sie schon gespannt sein dürfen. Doch nun zu meinen aktuellen Schmökertipps, die alle an gutem Essen und Trinken Interessierten begeistern werden – und in denen es auf keiner einzigen Seite das Wort „Lockdown“ gibt, das vor Kurzem zum Anglizismus des Jahres gekürt wurde. Diese Ehre wird all jenen Begriffen zuteil, die einen „positiven Einfluss des Englischen“ in der deutschen Sprache haben. Da sind mir doch Beefsteak, Cookie und Pudding deutlich lieber...

Ich wünsche eine inspirierende Lektüre und sende genussvolle Grüße!

Ihre Simone Graff

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)



Wenn Sie schon immer einmal wissen wollten, was zur Hochzeit Napoleon Bonapartes oder beim Treffen der Beatles mit Elvis Presley auf den Tisch kam, dann sind Sie hier genau richtig. Mit dem Blick auf die Speisekarten bringen uns die Herausgeber Tobias Roth und Moritz Rauchhaus die Geschichte näher, als so manche trockene historische Abhandlung. **WOHL BEKAM'S – IN HUNDERT MENÜS DURCH DIE WELTGESCHICHTE.**

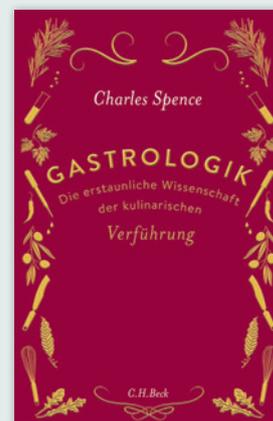
Euro 28,-, 336 Seiten, ISBN 978-3-946990-23-9,  
[hvlink.de/wohlsbekams](http://hvlink.de/wohlsbekams)

Kenntnisreich und humorvoll wird erklärt, warum beim Essen alle fünf Sinne beteiligt sind und weshalb das kulinarische Vergnügen im Kopf und nicht im Mund entsteht. Man erfährt, warum und wie Farben, Formen, Gerüche und Klänge auf uns wirken und wie das z.B. auch die Lebensmittelindustrie längst nutzt.

**GASTROLOGIK – DIE ERSTAUNLICHE WISSENSCHAFT DER KULINARISCHEN VERFÜHRUNG** von Charles Spence,

Euro 24,95, 352 Seiten, ISBN 978-3-406-72036-9,

[hvlink.de/gastrologik](http://hvlink.de/gastrologik)



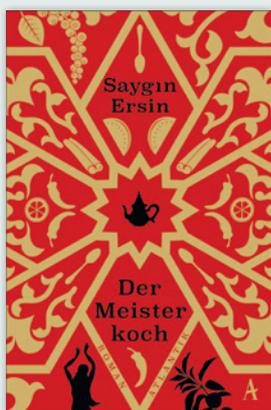
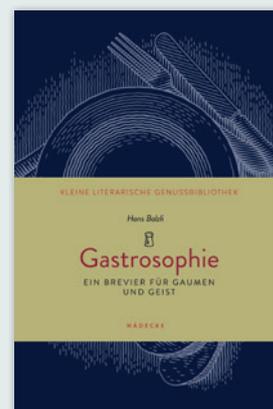
Essays über Genussmomente rund um den Globus oder kulinarische Kindheitserinnerungen: Essen und Kochen sind für Doris Dörrrie der Inbegriff von Lebensfreude und Genuss, Grund zur Dankbarkeit und Eigenverantwortung und ein Weg zum besseren Verständnis unserer selbst und der Welt, die uns umgibt.

**DIE WELT AUF DEM TELLER – INSPIRATIONEN AUS DER KÜCHE** von Doris Dörrrie, Euro 22,-, 208 Seiten,  
ISBN 978-3-257-07051-4, [hvlink.de/weltteller](http://hvlink.de/weltteller)

Geistreiches, Vergnügliches und Nachdenkenswertes finden sich in diesem Buch aus dem Jahr 1931, in dem der Autor erläutert, wie man bewusst und gekonnt genießt. Eine kleine Gebrauchsanweisung für gepflegte Tafelfreude und Geselligkeit, die nicht veraltet und heute so gültig ist wie damals. **GASTROSOPHIE – EIN BREVIER FÜR GAUMEN UND GEIST** von Hans Balzli,

Euro 17,-, 121 Seiten, ISBN 978-3-7750-0800-6,

[hvlink.de/gastrosophie](http://hvlink.de/gastrosophie)



Der folgende historische Roman spielt in Konstantinopel um 1600, während der Blütezeit des Osmanischen Reichs: Im Topkapi-Palast kommt ein außergewöhnliches Kind zur Welt, das den absoluten Geschmackssinn besitzt. In farbenprächtiger Sprache werden hier neben der spannenden Geschichte um diesen Jungen auch Gerichte und Kochtraditionen so genau beschrieben, dass man das Gefühl hat, man könne die orientalischen Gewürze und Zutaten beim Lesen schmecken und riechen. **DER MEISTERKUCH** von Saygin Ersin,

Euro 12,90, 368 Seiten, ISBN 978-3-455-00554-7,  
[hvlink.de/meisterkoch](http://hvlink.de/meisterkoch)



# 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