



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 2 | 2021



 **Nein - nicht schon wieder Corona!**

 **Kochen im Grünen erst 2022**

 **Zeitgeschichten**

 **Aus den Chuchis**

 **Literarisch-Kulinarisch**



*Matjes-HOCHzeit
Rezepte auf Seite 2*

Titelbild: „Matjestartar auf Kartoffel-Dill-Rösti“



Das Titelrezept: Matjestartar auf Kartoffel - Dillrösti

Zutaten:

Matjestartar: 4 Stück Matjesfilets (à ca. 65 g) | 100 g rote Zwiebeln | 200 g Apfel | 5 g Kapern | 1 Stück Biozitrone (Saft) | 20 g frischen Dill | Rapsöl | Salz und Pfeffer aus der Mühle | Zucker

Reibekuchen: 600 g Kartoffeln | 80 g weiße Zwiebeln | 2 Stück Bioeier Größe M | Salz | Muskatblüte | Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Die Matjes waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden. Den Apfel in kleine Stücke schneiden, Kapern leicht hacken.

Die Matjes-Zwiebelwürfel mit den Apfelstücken und der gehackten Kaper mischen. Den Zitronensaft und zwei Esslöffel Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Dill waschen, trocken tupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein schneiden.

Die Sauce und den Dill zum Matjestartar geben. Alles vermischen und etwa dreißig Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Die Kartoffeln mit den übrigen Zwiebeln grob reiben.

Die Eier dazu fügen und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Jeweils ca. 1 Esslöffel Kartoffelmasse in die Pfanne geben und etwas flach drücken. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite drei bis vier Minuten goldbraun braten.



Foto: Tim Reckmann | pixelio.de

Guten Appetit!



Foto: pixelpiet | pixelio.de

Matjes mit grünen Bohnen, Speck und Bratkartoffeln

Zutaten: 400 g Kartoffeln, fest kochend | etwas Salz | 400 g grüne dünne Bohnen | 2 Zweige Bohnenkraut | 2 Zwiebeln | 60 g geräucherter Bauchspeck | 1 EL Butterschmalz | etwas Pfeffer aus der Mühle | 2 EL Butter | 2 Matjes-Doppelfilets

Zubereitung: Die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser kochen, pellen und abkühlen lassen.

Die Spitzen der Bohnen abschneiden, falls nötig entfädeln. In einem Topf mit Salzwasser und 1 Zweig Bohnenkraut die Bohnen ca. 15 Minuten kochen, abgießen und kalt abschrecken.

Zwiebeln schälen, eine Zwiebel halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die andere Zwiebel fein würfeln. Den Speck fein würfeln. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die gekochten Bohnen längs halbieren. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln braten. Die Zwiebelscheiben zugeben und mit braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Speckwürfel in einem Topf auslassen, die Zwiebelwürfel, Bohnenkraut und Butter zugeben. Die Hälfte davon zur Seite stellen, im Rest die Bohnen warm schwenken.

Matjes auf Tellern anrichten, mit etwas Speckstippe beträufeln. Bohnen und Bratkartoffeln dazu geben und servieren.

Tipp: Einen säuerlichen Apfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Zwei rote Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. 1/2 Bund Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

250 g saure Sahne, 150 g Crème fraîche und 1 TL Apfelessig verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Apfelspalten, Zwiebelringe und Schnittlauch untermischen.

Diese fruchtig cremige Sauce anstatt der Speckstippe über die Matjesfilets geben.

Matjes Hausfrauenart

Zutaten: 1 Zwiebel | 1 Apfel | 1 EL Zitronensaft | 100 g Schmand | 100 g saure Sahne | 3 EL Schlagsahne | 1 EL Weißweinessig | Salz | Pfeffer | 1 TL Zucker | 4 Matjesfilets | 1 Bund Dill | 500 g Kartoffeln

Zubereitung: 1 Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. 1 Apfel schälen, vierteln, entkernen, in feine Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft mischen. 4 Matjesfilets in 2 cm große Stücke schneiden. 1 Bund Dill hacken.

100 g Schmand mit 100 g saurer Sahne, 3 EL Schlagsahne und 1 EL Weißweinessig verrühren. Mit 1 Prise Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker würzen. Zwiebel, Apfel, Matjes und Dill untermischen. Hausfrauensauce mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Sauce evtl. mit etwas Salz nachwürzen. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser aufkochen und 20 Min. garen. Kartoffeln abgießen, pellen und zum Matjes Hausfrauen Art servieren.

Liebe Brüder,



der Mai ist gekommen und Corona ist immer noch da, damit hat keiner gerechnet, aber es erscheinen leichte Silberstreifen am Horizont, die uns auf Lockerungen hoffen lassen. Freuen wir uns auf die dann sicherlich mit Macht zurückkehrenden Kochabende mit unseren Brüdern.

Ich vermisse Euch, meine Brüder, aber ich bin sicher, wenn wir uns sehen, hören die Gläser nicht mehr auf zu klingen.

Der Grossrat im August und die Reisemarmitage Anfang Oktober scheinen durchführbar. Die meisten von uns gehören dann zu dieser Herde, die immun sein soll. Drücken wir dafür die Daumen.

An dieser Stelle möchte ich mit Euch unseres tollen, leider verstorbenen Kochbruders und Chevaliers Heinz Röder gedenken. Er war für uns alle ein Vorbild !

Liebe Brüder, bleibt bitte alle gesund und versucht, euch schnellmöglichst impfen zu lassen. Es wäre schön, wenn die Chuchis uns über ihre ersten Kochabende berichten würden. Das wird sicherlich spannend.

Bis hoffentlich bald Euer Robert

Nein – nicht schon wieder Corona!

Keine Angst, die vereinten Medien posaunen schon genug inhaltsidentische Informationen über die Pandemie. Nur: wir sind ja leider auch betroffen.

Seit März 2020 nahezu keine Kochprüfungen mehr in unserem Club, ausgefallene Kochabende, keine Chuchiausflüge, keine Besuche in der (befeundeten) Gastronomie, Marmitage, KIG ...

Was tun? Abwarten und Tee trinken?

Nun, da haben wir Gott sei Dank Besseres zu bieten. Wir können diese schlimmen Zeiten zumindest kulinarisch wesentlich besser überbrücken als viele andere. Das Testen auf Viren bleibt den medizinischen Profis überlassen (zum Glück!), wir können aber Anderes testen: Rezepte, alte oder neue, immer wieder zurückgestell-

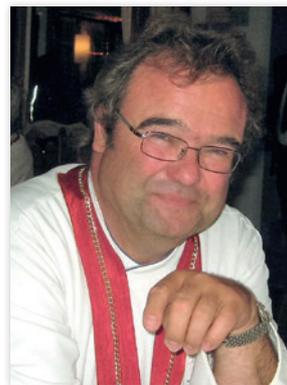
te Menüs, z.B. für eine Prüfung, Kombinationen von besonderen Weinen mit Speisen, den Einsatz von neuen handwerklichen oder technischen Gerätschaften usw.

Wie im Hummer berichtet, kochen einige Brüder im Online-Verfahren in ihren Clubs. Auch das ist eine Möglichkeit, zumindest visuell in Kontakt zu bleiben. Aber: Hand auf's Herz, ohne die Gemeinsamkeit in der Küche, ohne Schmunzeln beim Blick über die Schulter, ohne Anstoßen mit dem Kochweिन und ohne Duft, nein, es bleibt doch „Behelf“!

Liebe Brüder, ein Blick auf unsere Altersstruktur sagt mir, dass ein großer Teil unserer Mitglieder den/die Pieks schon erhalten hat, sodass wir zumindest der Reise

nach Griechenland positiv entgegensehen können.

Ich wünsche Euch allen alles Gute, bleibt negativ getestet und positiv für die Zukunft eingestellt.



*Herzlichst
Euer
Uli Kampmeier
Vizegroßkanzler*

Impressum

Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Hauptstraße 31
D-76593 Gernsbach

Telefon 0 72 24 - 99 48 900

Telefax 0 72 24 - 99 48 901

cc-club@t-online.de

www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:

Frithjof Konstroffer GMdC

Telefon 0 61 51 - 99 631-44

Telefax 0 61 51 - 99 631-12

hummer@printhouse-darmstadt.de

Layout, Produktion, Druck, Verarbeitung und Versand:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co KG

Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt

www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Titelabbildung: Tim Reckmann | pixelio.de

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.



Ein attraktives Rezept von unserem Kochbruder Gerhard Renz von der Chuchi Delmenhorst:

ROT-WEISSES DUETT

Meerrettich-Joghurt-Mousse
auf Rote-Bete-Salat mit
gebratenen Riesengarnelen

Zutaten für 6 Personen:

Mousse:

300 g Sahne-Joghurt
250 g Schmand
4 Blatt weiße Gelatine
Meerrettich frisch gerieben
(ca. 90 g) oder aus dem Glas,
jedoch naturbelassen
Salz
1 EL Zitronenschale
(unbehandelt, fein geraspelt)
2 - 3 TL Zitronensaft
125 ml Schlagsahne

Salat:

500 g kleine rote Bete
Salz, Pfeffer aus der Mühle
100 ml Rotweinessig
1 EL Zucker
4 EL Traubenkernöl
2 EL Kürbiskernöl
1 EL Olivenöl
2 EL Balsamicoessig
1 EL Weißweinessig
30 g Frühlingszwiebeln
(nur das Weiße)
1 Bund Schnittlauch
30 g frisch geriebenen
Meerrettich
1 EL Zitronenschale
(unbehandelt, fein
geraspelt)
1 EL Olivenöl
18 Riesengarnelen

Zubereitung

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Joghurt und den Schmand mit dem Meerrettich verrühren. Mit Salz, Zitronenschale und Zitronensaft würzen. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen und schnell mit dem Schneebesen unter die Joghurtmasse rühren und die Sahne unterheben. In eine flache, nicht zu große Arbeitsschale füllen und für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Für den Rote-Bete-Salat die rote Bete waschen und einzeln in Alufolie wickeln. Im vorgeheizten Backofen auf dem Rost bei 180° C auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde backen. In der Folie abkühlen lassen, herausnehmen und die Schale abziehen. Dazu unbedingt Gummi-Handschuhe anziehen.

Die Rote Bete in möglichst dünne Scheiben schneiden, am besten einen Küchenhobel verwenden. Dann salzen und pfeffern.

Rotweinessig zusammen mit dem Zucker aufkochen und darübergießen. Aus den 3 Ölen, sowie Balsamico- und Weißweinessig eine Vinaigrette rühren.

Die Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch fein schneiden, den Meerrettich putzen und raspeln.

Die Rote Bete abtropfen lassen und auf 6 Teller verteilen. Mit der Vinaigrette und etwas vom Rote-Bete-Essig-Saft beträufeln.

Einen Esslöffel in kaltes Wasser tauchen. Von der Mousse Nocken abstechen und jeweils 3 auf den Salat setzen.

Nun die Garnelen in wenig Öl anbraten und zwischen den Nocken auf die Teller setzen.

Mit Zitronenschale, Frühlingszwiebeln, Schnittlauch und frischen Meerrettichraspeln bestreuen.





☞ Das gemeinsame Kochen per Videokonferenz, von etlichen Chuchis schon erprobt, krankt am gemeinsam nicht möglichen Schmecken und Abschmecken. Gemeinsames Verkosten von unterschiedlichen Weinen ist jedoch bei adäquater Logistik möglich – und entpuppt sich sogar als ein Vergnügen. Mit Tanja und Volker Gies vom Weingut Gies-Düppel/Birkweiler (Großlage südliche Weinstraße) wurde eine der Landgrafen-Chuchi nahestehende Winzerfamilie gewonnen unsere mittlerweile 5. Weinprobe zu realisieren. (2018 hatten wir in der Küche des Weinguts anlässlich unserer 2. Weinprobe sogar gekocht – Nota bene: vor-coronares gemeinsames Kochen). Thema des Tages: Riesling. Aus der aktuellen Angebotsliste, also Weine von 2020, wurden 5 Spezialitäten gewählt – davon uns allen neu: Riesling vom Gneis. Gneis ist ein metamorphes, d.h. durch hohen Druck umgewandeltes extrem hartes Gestein, etwa aus Granit entstanden – den nächsten Gneis-Steinbruch (betrieben von der Basalt-Actien-Gesellschaft) findet man in Sichtweite des Weinguts. Als 6. Flasche wurde ein 2017 Riesling Kastanienbusch der Schatzkammer „entrissen“. Jeder Teilnehmer erhielt ein solches Weingebinde: externe wurden persönlich angefahren, so der Landeskanzler der OP Mosel-Saar-Wasgau GMdC Wolfgang Vogelgesang und in Berlin als Gast (familiäre Verbindung macht sowas möglich) Prof.em. Peter Weiss. Übrigens existiert in der Bundeshauptstadt noch keine Chuchi – vielleicht gründet Peter eine, die Landgrafen böten sich als Paten an.

Im Rahmen der Abstandsregeln blieb jeder bei sich, CdC Florian Meier jedoch coachte unseren Apprenti Christian Trebs. Allseits vorbereitete Armierung: Gläser, Wasser und diverse Imbiss-Spezialitäten: Schinken, Käse, Tortilla, Spargel, Tartar, Brezn u.ä.

Erste Runde: Gneis, verkostet gegen Granit, letzterer ein mineralisch-kühler, sortentypisch die Zunge berührender Fluß, der „neue“ Gneis: würziger, kräutriger – und schon waren wir in der kontemporären Weinbau- und Kellertechnik. Klimawandel zeichnet die zu bedenkenden Faktoren, auch mikroklimatische – so werden Rieslinge leicht erhöhter Lagen der kühleren Winde wegen bis zu zwei Wochen später geerntet, als die am gleichen Hang reifenden Trauben tieferer Zonen. Um den Terroirweinen mehr Geschmacksfaktoren zumessen zu können, bleiben die nur angequetschten Reben vor



dem Keltern über Nacht in ihrer Maische liegen, kommen dann in einen Kühlcontainer.

Die trockenen und heißen Sommer erfordern eine genaue Beobachtung der Regenfälle, die auch in einer Gemarkung je nach Hangneigung oder Himmelsrichtung verschiedenste Wassermengen bringen. Ein zweischneidiges Schwert ist durch den Verdunstungsschutz des Bodens entstanden: aufgebrauchte Holzschnitzel oder Strohballenbüschel verhindern zwar zu schnellen Wasserverlust, locken aber aus den angrenzenden Wäldern Wildschweine in den Wingert.

Vergleichen wir dann Schiefer gegen Kalkstein: beides vom Wetter verwöhnte Kreszensen! 2020 sei während der Lese kein Regen gefallen, nur gesunde gelbgoldene Trauben fanden den Weg in die Kiepe. Der Schiefer-Riesling mit 13% Alkohol, seiner wärmeren Kesselage geschuldet, kommt noch etwas verschlossen. 2-3 Jahre Liegezeit sollte man ihm gönnen. Deutlich weniger Mineralität zeichnet demgegenüber die Kalksteinherkunft – gelbfruchtiger Geschmack, dem Burgunder zuneigend – und so soll ab 2022 von dort (Kleine

Kalmit) auch ein Chardonnay in die Flasche kommen. Verblüffend, dass in diesem Paar bei analytisch identischem Säuregehalt die Kalksteinfrucht, besser abgepuffert, imponiert: also den Schiefer wirklich noch 2 Jahre liegen lassen.

Nach diesen vier Terroirweinen kurze Urteilsfindung im Kollektiv: jawoll, der Gneis war bis dato der interessanteste, überraschendste und auch für weitere Entwicklungen hoffnungsvollste. Jetzt aber werden von Volker Gies große Gläser „befohlen“! Lagenweine! Dachsberg 2020 und von 2017 Kastanienbusch.

Beides vom gleichen Hang, geologisch aber unterschiedlich: Kastanienbusch gedeiht auf Rotliegendem, ein Boden, der besser als andere Wasser zu speichern vermag. Karger versorgt der Buntsandstein in der östlichen Parzelle Dachsberg – beide führen zu großen Weinen mit bis zu 10 Jahren Lagerungspotenz. Luftkontakt vor dem Trinken anzuempfehlen! Beide im Stückfaß ausgebaut, Terroirweine kommen aus dem Stahltank (letzteres ist dem Berichterstatter angenehmer). Das Stückfaß fasst im Gegensatz zum Barrique fast dreimal mehr Volumen, ist auch dickdaubiger, was beides Oxidationsprozesse mildert. Wein, der trotz Schraubverschluss 10 Jahre... Ja! Neuseeländische Tests zeigten, dass der Schraubverschluss hermetischer schließt als Natur-Korken, Kunststoff, Kompostkorken oder Glas. (Kurze Zusammenfassung der weltweiten Diskussion: www.winesdirect.ie/blog/corks-vs-screw-caps-debate/). Und noch eine Zwischenfrage – die Videokonferenz war lebhaft und witzig, kommunikativ und von bester Stimmung – also Zwischenfrage: Weißwein mit Luftkontakt vorbereiten? Klare Antwort: je mehr Holzkontakt, um so eher Dekantieren!

Weinkaufmännisches wurde besprochen: Preisgestaltung, Umgang mit Handelshäusern, auch Web-Platzierten, Coronaauswirkungen auf Winzerbetriebe... und hier hörten wir, dass der Großhandel zwar einfachere Verkaufswege ermöglichen kann, die Privatkundschaft aber gerade während Lockdown-Zeiten mit gesteigertem Qualitätsbewusstsein reagierend, die Ausfälle durch die schrumpfende gastronomische Klientel hat mehr als wett machen können.

Und mit solch vertiefenden Informationen, geführt von der stets aufmerksamen, warmherzigen Gies-Family, unterlegt mit genußreichen Weinen – zum Schluss konnten wir untereinander uns noch die hochzulobende Rosé-Kreation des Hauses (heißt „360°“) für die Terrassenzeit ans Herz legen – endete die harte Arbeit der virtuellen Weinverkostung. Wie ich erfuhr, hatte der eine oder andere unserer Runde schon am nächsten Tag seine Bestellung getätigt.

Kochen im Grünen erst nächstes Jahr!



Liebe Brüder,

wir vom Organisationsteam KiG haben lange gewartet mit der Entscheidung, ob wir unser geliebtes „Kochen im Grünen“ durchführen können. Die Umstände lassen es aber nicht zu. Das gesundheitliche und auch das finanzielle Risiko ist leider viel zu hoch.

Das gesundheitliche Risiko ließe sich vielleicht reduzieren, da bis dahin viele sicher vollständig geimpft oder genesen sind. Zusätzlich könnten Schnelltests durchgeführt werden für die noch nicht geimpften Teilnehmer. Aber: Wie sieht es mit der Teilnehmerzahl aus? Es kann heute keiner verbindlich sagen, mit wie vielen Personen gefeiert werden darf. Wenn wir heute für 23.000 Euro die Zelte mieten und es dürfen nur 200 Personen kommen, produzieren wir einen riesigen Verlust. Fazit: Wir müssen das KiG 2021 auf das Jahr 2022 verschieben. Es findet vom 26. August 2022 bis zum 28. August 2022 statt, sofern – was wir alle hoffen – bis dahin die Pandemie-bedingten Einschränkungen endgültig der Vergangenheit angehören.

Ich hoffe Ihr könnt alle diesen Schritt verstehen!

Da wir 2019 einen Überschuss erwirtschaften konnten, haben wir für das nächste KiG schon einige Investitionen für die Infrastruktur getätigt.

So haben wir 210 m Starkstromkabel, 4 Starkstrom-Kabeltrommeln und 15 Unterverteiler gekauft, damit es beim nächs-



ten Mal noch weniger Stromausfälle gibt. Des Weiteren wurden 2 Spüleinheiten mit Heißwasserboiler gekauft, diese müssen nur noch zusammengebaut werden.

Zur Zeit werden noch 2 Abräumwagen in der Gewerbeschule in Kehl für uns gefertigt. Ihr seht, es läuft trotz Corona etwas bei uns im Team. Wir werden im Herbst wieder voll angreifen und das KiG 2022 planen. Bis dahin sind wohl die meisten geimpft und das Corona-Geschehen wird hoffentlich weitestgehend im Griff sein.

Mein Team und ich freuen uns schon auf das KiG 2022 und hoffen, dass wir wieder so viele Schwägerinnen, Brüder und Gäste wie 2019 in Ketsch begrüßen dürfen.

Euer Thomas Schmidhuber GMdC Majordomus

G enussvoll, vielfältig einsetzbar: Die Tomatensoße

„Pomodoro“ –goldener Apfel – in Italien, „Pomme d’amour“ in Frankreich, der „Paradeiser“ ist ein „Paradiesapfel“ in Österreich ... diese schmeichlerischen Begriffe beschreiben sehr viel besser die Wertschätzung dieses Nachtschatten-Gewächses, das bei uns leider einfach nur „Tomate“ genannt wird. Wie so oft blieben wir humorlos bei dem was war: Tomate ist aus der mexikanischen Indianersprache Nahuatl entlehnt, mundartlich als „tomatl“ übernommen. Und meist wird aus Zwiebel, Knoblauchzehe und passierten oder stückigen Tomaten aus



der Dose oder dem Tetrapack eine „klassische“ Soße hergestellt. Wenn man damit zufrieden ist, in Ordnung.

Seit vielen Jahren habe ich meine Tomatensoße immer vorrätig und bevor sie zur Neige geht, wird eine neue gekocht. Und grundsätzlich wird sie aus der Königin der Tomaten produziert: die echte San Marzano Tomate gedeiht ausschließlich in der Region Agro Sarnese Nocerino, am Fuße des Vesuvs. San-Marzano-Tomaten sind längliche Tomaten, die auch als Flaschentomaten bezeichnet werden. Sie leuchtet kräftig rot, hat kaum Kerne, aber schmeckt unglaublich fruchtig und süßaromatisch. Und man kann sie bereits geschält und eingemacht, auch in größeren Gebinden, beim Italiener kaufen. Da ich die Soße universeller mag, kommen auch einige Zutaten mehr dazu. Fertig gekocht gibt es mehrere Möglichkeiten der Lagerung.

- 1) kochend heiß in sterilisierte ausgekochte Schraubgläser füllen. Etwa einen Zentimeter bis zum Glasrand frei lassen. Zum Auskühlen die Gläser verschließen und auf den Deckel stellen. So hält sie mehrere Monate.
- 2) auskühlen lassen und in Vakuumierbeutel füllen und verschweißen. Hat den Vorteil, dass die Beutel im Gefrierfach wenig Platz beanspruchen.
- 3) klassisch in Kunststoffbehälter einfrieren. Und einen Teil friere ich in Eiswürfelschalen ein.

Wie schon erwähnt hat man nun vielfältige Einsatzmöglichkeiten. Grundsätzlich natürlich der klassische Einsatz als Pastasauce. Da braucht es nur noch etwas frisches Basilikum dazu. Tomatensuppe als Vorspeise? Die Soße einfach mit Gemüse- oder Hühnerfond verlängern, Weißbrot-Croutons und ein Klacks Sahne dazu, fertig.



Zu gebratenem Huhn, Pute oder weißem Fischfilet ist die Soße eine sehr gute Ergänzung. Du kochst ein Gulasch? Gib zum Soßenansatz einfach von den gefrorenen Tomatensoßenwürfeln hinzu. Es gibt noch sehr viel mehr Einsatzmöglichkeiten, als die aufgeführten. Natürlich muss man die Tomatensoße final nach eigenem Gusto abschmecken. Für etwas Schärfe eignet sich Piment d’Espelette oder gemahlener Chili.

Doch nun zum Rezept.

Ich nehme immer zwei Dosen à 2,5 kg San-Marzano-Tomaten. Dazu Olivenöl, 6 Zwiebeln, 1 Staudensellerie, 6 Knoblauchzehen, 1 Stange Lauch, 4 Möhren, 1 Stück Sellerie, 500 gr Tomatenmark, je 2 gehäufte EL Salz, Zucker, Kräuter der Provence, geriebenes Basilikum und Oregano, sowie 1 gestrichener EL frisch gemahlener Pfeffer und etwas Chili.

Je 1/3 von Möhren und Sellerie, sowie die zarten Innenstangen vom Staudensellerie schneide ich zu Brunoise und gare sie separat. Die Blättchen vom Staudensellerie füge ich dem zum Schluß hinzu.

Alles Gemüse wird klein geschnitten und in Olivenöl angebraten. Wenn die Zwiebeln glasig sind wird das Tomatenmark mit angeschwitzt, dann die Tomaten zugefügt. Nun mit einem Messer die Tomaten etwas zerschneiden, alle Gewürze zugeben und ca. 30 Min köcheln lassen. Vorsicht, es besteht die Gefahr des Anbrennens! Jetzt könnt ihr mit einem Schneidestab die Masse pürieren. Dann sollte sie weitere ca. 90 Min köcheln bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Nun noch die vorgegarte Brunoise zufügen und wie beschrieben für die Lagerung vorbereiten.

Guten Appetit

MdC Bernd Harbauer, Chuchi WORMATIA



Der Bauch der Philosophen

Keine Angst, ich werde nichts zu dem Feuerbach'schen Kalauer: „der Mensch ist, was er isst!“ sagen. Was wir wissen wollen: wie hielten es Philosophen mit dem Essen – passt zu uns: denn auch in den Chuchis machen wir uns darüber Gedanken. Über dieses Nachdenken hat der franz. Philosoph Michel Onfray divers geschrieben (auch zu Wein, aber das ist ein anderes Buch) – Kritiker sagen zwar von ihm, er schreibe sowieso zu viel (und zu schnell), Kochen und Essen aber sind unser gemeinsames Terrain, vielleicht gibt es etwas zu lernen. In „Der Bauch der Philosophen“ (ISBN 3-593-34293-6) hat er Biografien und Schriften einiger Denker diesbezüglich untersucht. (www.michelonfray.com).

Mit Diogenes beginnen, heißt einen prägnanten Kopf der Antike herbeizitiieren, dem alles jenseits von Natur und Einfachheit ein Abscheu war; wirklich genaues wissen wir nicht über ihn. Anekdoten erzählen, dass er rohen Pulpo gegessen habe, wir aber wissen bestens wie extrem zäh dieses Tier als ungekochtes ist. Menschenfleisch habe ihn nicht geekelt, glaubhaft ist auch dies nicht, denn dagegen spricht der hohe Organisationsgrad der Polis von Athen – Diogenes also entfällt.

Rousseaus Lebensstil „Zurück zur Natur“ ähnelt dem seines Vorgängers und er vertritt die vegetarische Lebensweise. Nur hat er es sich generell zu einfach gemacht. Der Mensch sei von Natur aus gut ist der eine Fehler, die eigenen – fünf! – Kinder im Waisenhaus weiterversorgen zu lassen der andere... mir reichen diese beiden aus, Rousseau ebenfalls links liegen zu lassen. Weitere Denkfehler? Hier: „Schwerverbrecher härten sich durch das Trinken von Blut für das Morden ab.“ (aus: ‚Emile‘)

Also zu unseren heimischen Großphilosophen: Kant + Nietzsche! Ersterer war gutem Essen und ordentlichem Wein überhaupt nicht abhold. Für unsere Chuchis könnte er sogar als Spiritus Rector durchgehen, hielt er doch einsam zu essen für schädlich und sah den Sinn einer Tafelrunde in dem „sittlichen“ Zweck, viele Menschen lange zu „wechselseitiger Mitteilung“ zusammen zu halten. Dies zu erreichen notierte er gar die Lieblingsspeisen seiner Gäste: ein beispielhafter Gastgeber!

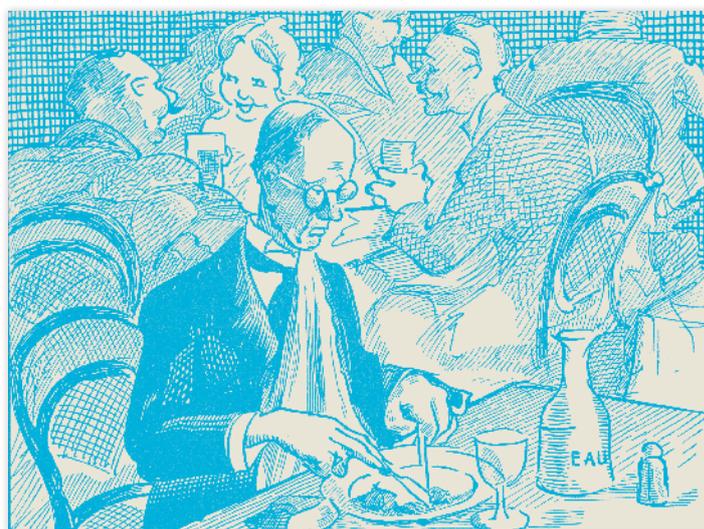
Nietzsche jedoch, Einzelgänger, war sich wohl der wichtigen Rolle ordentlicher Nahrung bewusst, konnte sich jedoch in diesem Bereich nicht allzu viele Eskapaden erlauben: er wurde krank, wenn er zu viel aß. Deutsche Küche war ihm theoretisch zuwider: „die Entartung der Mehlspeise zum Briefbeschwerer“ (aus: ‚Ecce Homo‘) – bestellte aber bei seiner Mutter permanent Würste und Schinken, Fische hält er sich vom Leib, Obstgenuss beginnt erst vor seinem endgültigen Zusammenbruch. Meiner medizinischen Meinung nach sieht das aus wie ein Reizdarm, womöglich mit Fructose- und Lactose-Intoleranz.

Ebenfalls selektiv, eher sogar skurril verhält sich Sartre. Natürliches verabscheut er, vor allem Meeresfrüchte. Bei ihm muss alles durch einen menschengemachten Prozess verändert sein (Rousseaus Opposition): Würste ja, Fleisch nein, Obst nur eingeweckt, passiert, gekocht. Alkohol immer, Drogen und Medikamente reichlich, Nikotin maßlos. Nebenbei: über seine Körperpflege wurde schon zu Lebzeiten Unzufriedenheit geäußert.

Wenn nun Charles Fourier (1772-1837) vorgestellt wird, sind wir etwas desorientiert, wir kennen ihn hier nicht – der Mathematiker Fourier? Nein, Charles F. ist ein Sozialutopist, der sich um einen anderen Lebensentwurf bemühte. Deswegen war er der 68er Bewegung eine Randnotiz wert, auch Marcuse konnte was mit ihm anfangen. Für uns relevant seine gastronomischen Ziele: Gefräßigkeit organisieren, die Wissenschaft der Kulinarik den Gastrosophen

überantworten, dann und wann auch Orgien organisieren. Motto: „dem Kult der Liebe den der guten Küche hinzufügen“. Aber auch vor den Abscheulichkeiten der Zukunft kann er warnen: „....gezuckerte Cremes und Limonaden werden das billigste Nahrungsmittel der Kinder sein ...“

Zwischenbilanz: bis jetzt bleibt uns nur Immanuel Kant (wie eigentlich immer). Aber richtig unterhaltsam wird es im folgenden Abschnitt – mit Filippo Marinetti (1876-1944). Er ist der Begründer des Futurismus (1909), eine Bewegung mit Künstlern, die man schon mal in Ausstellungen gesehen hat (Giacomo Ballas ‚Streetlight‘ im MoMA), oder die auf der italienischen 20-Cent-Münze mit einem Werk firmieren (Umberto Boccionis Plastik ‚Formen der Kontinuität‘). Mir scheint eine ausgeprägte Spaßvogelhaftigkeit hinter dieser Künstlergruppe zu stehen, wiewohl der Duce sich angetan zeigte von dem militaristisch-technikaffinen Gehabe und Gewusel der Vereinigung.



Dann erschien 1932 „Die futuristische Küche“, womit diese Gruppe auch für uns interessant wird, denn es startete wirklich ein patriotischer Krieg (mit Prügel- und Schlägereien) gegen die Pasta – in Italien! Die Pasta mache das Volk schwerfällig – das müsse man ändern, eine Elite müsse sich flächendeckend heranziehen lassen. Aber auch die italienische Reisproduktion müsse gefördert werden, um von Getreideimporten unabhängig zu werden: vaterländische Pflicht! Es folgt ein Feuerwerk phantastischer Gerichte, die nicht nach Rezepten sondern nach Formeln zu entstehen haben. Als restauranttypisches Hintergrundgeräusch wird zu brummenden Flugzeugmotoren geraten.

Das Menu: Brühe aus Rosen und Sonne, gefolgt von Lamm in Löwenblut, mit Lachgasschaum-Cinzano abgeschlossen, „exaltiertes Schwein“: Salamischeiben in Café und Eau de Cologne gekocht, auch Fleischplastik mit Äquatornordpol: erinnert das nicht an Ferran Adriàs „techno-emotionale“ Kochphilosophie? Genaue Kochformeln für eine futuristische Luftspeise aus Olivenballons, Kohlzeppelin und Fenchelfeder hatte der SPIEGEL am 2.6.2013 veröffentlicht: www.spiegel.de/kultur/gesellschaft/rezept-fuer-futuristische-luftspeise-a-902609.html#kommentare Notabene: wer's nachkocht, möge mich dazu einladen, wohlwollende Berichterstattung wird zugesagt.



Kochen in Zeiten von Corona



☞ Noch war kein schmutziger Donnerstag, noch kamen gesunde Skifahrer aus Ischgl zurück – da hatten wir unseren letzten Kochabend und die Löffelführer hatten schon Ideen zusammengetragen.

Dann ging es aber schnell: Kontaktverbote, Schulschließungen, eigene Zurückgezogenheit. Da wir in einer Schulküche kochen, wurden wir zum Absagen unserer restlichen Kochabende gezwungen. Zwei unserer Chuchis hatte es dann im weiteren Verlauf auch getroffen.

Die Frage des „Wie soll ein Kochabend stattfinden?“ stellte sich erst gar nicht. Aber die Öffnungsregeln im Mai machten auch unsere Chuchi neugierig: Wie kann ein Kochabend in Zeiten von Corona organisiert werden und ablaufen? Klar war, nicht in der Schulküche, weil einfach die Wege dort zu eng sind.

Was lag näher, als auf dem geräumigen Hof im Nachbardorf bei Hans-Peters Stiftung einen Kochabend zu organisieren. Möglichst bei gutem Wetter. Durch die Ferienwohnungen dort, die wegen Corona noch gesperrt waren, bieten sich drei voneinander getrennte Küchen an. Der große Hof und das Gartengelände ermöglichen einen abstandsweiten Aufbau der Tische. Und bei Regen erschließen der Museumsraum oder die Heuscheuer ausreichend Platz.

Zur organisatorischen Durchsprache trafen sich am Fronleichnamstag vier Kochbrüder. Bei der Vorbereitungsphase wurden Ideen gesammelt, um die Abstands- und Hygieneregeln einzuhalten. Zu diesem Zeitpunkt durften sich ja schon wieder zehn Personen verschiedener Haushalte treffen.

Folgendes Kochabend-Format kam dabei heraus: Die Kochbrüder bereiten die Speisen weitgehend zuhause vor. Die Fertigstellung der Gerichte erfolgt in einer der drei Küchen. Als kleines Glück stellte sich heraus, dass zwei Kochbrüder bereits Kontakt zu diesem Virus hatten und somit zum Zeitpunkt nicht mehr ansteckungsgefährdet bzw. Überträger waren.

Zur ersten Vorspeise gab es eine Avocado-Crème mit dreierlei geräuchertem Fisch, alles in Bio-Qualität (Pit), begleitet von einem Winzersekt Rosé brut, 2016, von Dr. Wehrheim.

Danach folgte ein Caprese aus schwarzen Tomaten, Kräutern aus dem Hofgarten und Mozzarella. Ebenfalls alles in Bio- bzw. Demeter-Qualität (Pit), begleitet von einem Riesling Kirchenstück GG, 2007 Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan.

Als Suppe wurde eine Möhren-Ingwer-Suppe vorbereitet und genossen (Manfred), begleitet von einem Weißburgunder Mandelberg GG, 2010, von Dr. Wehrheim.

Es folgte eine Spargellasagne mit Frühlingsalat (Thomas), begleitet von einem Riesling Hölle Unterer Faulenberg GG, 2015, von Theo Minges.

Das Hauptgericht bestach durch Saibling aus der benachbarten Zucht mit einer Triangel an grünem Spargel und schwarzem Reis und einer Currysauce (Dieter + Wolfgang), begleitet von einem Grauburger, 2016 von Salwey.

Das Dessert schloss ab mit einem Brombeer-Tiramisu (Franz), begleitet von einem Goldmuskateller, 2016, von Theo Minges.

Die Weinauswahl lässt die Herkunft des Gutsbesitzers erkennen, dessen Weinkeller schwerpunktmäßig mit Pfälzer und Südpfälzer Tropfen aus den großen Lagen bestückt ist. Begleitet haben uns an diesem Abend die Weingüter Dr. Wehrheim, Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Theo Minges, Salwey und Emrich Schönleber.

Im Resümee war es eine gelungene Zusammenkunft. Besonders groß war die Freude, sich nach Monaten wiederzutreffen. Schade, dass die Nähe fehlte, um auch das gemeinsame Kocherlebnis intensiv zu erfahren. Die nächsten Zusammenkünfte werden Grillen auf dem Springhof bei Durbach und im August eine Wiederholung auf dem Hof bei Pit sein.

Unser Konzept war: Jeder bereitet seine Speise zuhause vor. Für alle Gerichte konnte das Finish an einem extra Platz im Freien stattfinden. Für die warmen Gerichte standen wie dargestellt drei Küchen zur Verfügung. Angerichtet wurden die Teller an einem Extratisch, von dem sich dann im Abstand jeder seinen Teller nehmen konnte. Im System waren die Abstände gewahrt. Nun musste jeder auf sich selbst aufpassen.

Wie es dann weitergeht, das wissen die Götter. Besonders im Winter wird's mit dem Draußenkochen etwas ungemütlich. Beim Verfassen dieser Zeilen ist die Ferienzeit in vollem Gange und erste Anzeichen für eine vermehrte Rückkehr der Infektion sind gegenwärtig.

Die Villa Buselmeier, ein 150 Jahre alter Gutshof in der Ortsmitte von Ichenheim liegend, zeichnet sich durch seine Historie und die neu erfolgte Renovierung, die der anspruchsvollen Balance zwischen substanzwahrender Erhaltung und Erneuerung nach baubiologischen Gesichtspunkten nachkommt. Die Architektur greift die schlichte aber schöne Architektur der „Weinbrennerzeit“ bzw. des Klassizismus auf. (Quelle: <http://villa-buselmeier.de>)

Getragen wird der Gutshof von der Löffler von Puxhausen Stiftung für Infektionskrankheiten, die von der Großmutter Hans-Peter Restles, Frau Hedwig Buselmeier, ins Leben gerufen wurde. Frau Buselmeier fühlte sich dazu verpflichtet, den Menschen zu helfen, die durch Krankheit in Not geraten sind. Da das Thema der Infektionskrankheiten ihr ein besonderes Anliegen war, sollte die Hilfe, die sie leisten wollte, auch in diese Richtung gehen und bildet das Fundament der Stiftung.





60 Jahre CC-Club kochender Männer im Jahr 2020; Feier wegen Pandemie leider ausgefallen.

Aber man ist doch geneigt, zurück zu denken. Auch unsere Chuchi gibt es nun seit 35 Jahren und in so langer Zeit geschieht natürlich so manches. Ernstes, aber auch Begehenheiten zum Schmunzeln.

So erinnere ich mich an eine laue Sommernacht, irgendwann in den neunziger Jahren des letzten Jahrhunderts. Unser damaliges

Zeitgeschichten aus Worms

Kochdomizil, dort hatten wir bereits die Chuchi Wormatia Worms gegründet, hatte einen wunderschönen Innenhof mit einer riesigen Ulme. Ideal, um im Sommer bei Kochabenden dort zu speisen. Er war einem Hotel garni zugehörig. Das große ehemalige Restaurant mit zwei Küchen, Kühlräumen und allem, was dazu gehört, stand ausschließlich uns zur Verfügung. Und natürlich kostenfrei auch eines der Hotelzimmer, wenn auf Grund des gelöschten Durstes eine Heimfahrt nicht mehr angeraten schien. Schließlich war die Inhaberin und Hoteldirektorin mittlerweile eine gute Freundin unseres Clubs geworden.

Diesem Innenhof schloss sich barrierefrei ein weiterer Hof an, der an der Rückseite einer wunderschönen Kirche lag und dem uns gut bekannten Pfarrer gehörte, der auch nebenan wohnte.

Auch heute noch sind unsere Kochabende manchmal sehr lang, aber damals waren wir jünger und ausdauernder. Und schließlich hat man ja viel zu erzählen, wenn man sich

4 Wochen nicht gesehen hat. Bis Morgens um 3 Uhr war da durchaus normal.

An diesem Abend stand ein 6 Gang Menü auf dem Aktionsplan. Meine, damals natürlich handgeschriebene, Speisekarte führt auf: Pilzsuppe „Elysee“, Entenbrust auf einem Salatbett, Kalbsleber auf Kartoffelpüree, Gambas an Pilzrahm mit Basilikum-Nudeln, Filet „Wellington“ auf Sauce Perigord mit Haricots verts und Pommes Duchesse. Und als Dessert ein Honig-Parfait mit Brombeeren. Und dazu die passende Getränkeauswahl, der wir auch aufgrund der warmen Witterung reichlich zusprachen. Einer unserer Kochbrüder – Namen sind in diesem Falle Schall und Rauch – sprach den Getränken wohl etwas reichlich zu. Dies zwang ihn nach Mitternacht, unter besagter Ulme auf einer Bank liegend, in einen seligen Schlaf. Den Schalk im Nacken und alle natürlich auch ein wenig angesäuselt, viel uns ein – wie wir dachten – genialer Streich ein. Bekannt war uns, dass im Bereich von Pfarrer Max eine Tür zur Kirche immer geöffnet >



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

war. Deshalb kurzerhand die Bank mit dem schlafenden Kochbruder gemeinsam durch die Höfe getragen und durch die geöffnete Pforte in die Kirche. Dort fand sie ihren Platz im schwach beleuchteten Inneren. Schon immer waren ja die Kirchen Schutzräume für hilflose Menschen. Wir anderen widmeten uns danach weiterhin unserer Kurzweil und warteten auf die Folgen unserer ruchlosen Tat. Zugegeben, völlig nüchtern und ein zweites Mal würde man eine solche Aktion sicherlich nicht mehr machen. Der langen Rede kurzer Sinn: nach ca einer Stunde erschien ein wieder erwachter, noch völlig aufgelöster Kochbruder in unserer Mitte. Er erzählte uns, dass er, als er

erwachte und die Heiligenfiguren um sich herum sah, dachte, er sei nicht mehr auf dieser Welt. Bis er dann schließlich registrierte, wo er wirklich war. Ein gelinder Zorn auf uns und mit der Aussage, in unserer Gegenwart nie mehr einzuschlafen, endete die Geschichte unter großem Gelächter.

Eine Zeit später haben wir dann Pfarrer Max das nächtliche Eindringen in den sakralen Bereich gestanden. Zwangsläufig musste er böse auf uns sein, aber letztendlich hat auch er sich darüber amüsiert.

MdC Bernd Harbauer, Chuchi Wornatia

Unser Kochbruder Dr. Georg Meyer von der Knödl-Chuchi Deggendorf im Interview mit dem Donauanzeiger

Alle Freiheiten für Geimpfte?

Mediziner Dr. Georg Meyer mahnt zur Vorsicht – Herdenimmunität im Herbst?

Von Peter Kallus

Deutschland hat seinen Impfturbo eingeschaltet, und auch im Landkreis Deggendorf werden täglich allein im Zentrum am Festplatz Ackerloh mehr als 600 Menschen geimpft. Wir sprachen mit dem Tropen- und Impfmédiziner über die Sinnhaftigkeit der Impfung sowie mögliche Gefahren und Risiken.

Herr Dr. Meyer, Sie gelten bayernweit als Koryphäe der Impfmédizin. Empfehlen Sie jedem Menschen uneingeschränkt eine Impfung gegen Corona?

Georg Meyer: Ja, soweit keine Kontraindikationen vorliegen – zum Beispiel eine Allergie gegen Impfstoffbestandteile. Der Impfstoff muss auch für die betreffende Person zugelassen sein. Derzeit ist kein Impfstoff für Schwangere und für Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren zugelassen.

Welchen Impfstoff halten Sie für den Wirksamsten, welchen für den Verträglichsten?

Georg Meyer: Die Wirksamkeit aller vier gegenwärtig bei uns verfügbaren Impfstoffe wurde in place-

bokontrollierten Doppelblindstudien untersucht. In allen Fällen wurde als primäres Maß für die Wirksamkeit die Verhütung laborbestätigter Erkrankungen gewählt. Danach betrug die Wirksamkeit für Comirnaty (Biontech/Pfizer) 95 Prozent, Moderna 94 Prozent, Astrazeneca (zwei Impfungen im Vier-Wochen-Abstand) 60 Prozent, Astrazeneca (zwei Impfungen im Abstand von zwölf Wochen) 81 Prozent sowie Johnson und Johnson (nur eine Impfung) 66 Prozent. Alle Impfungen konnten aber schwere und schwerste Erkrankungen verhindern.

Mit welchem Stoff haben Sie sich impfen lassen?

Meyer: Mit zwei Dosen des Biontech-Impfstoffes, die im Abstand von drei Wochen verabreicht wurden. Der Impftermin wurde mir vom Impfzentrum Bayern zugeteilt.

Sollten Menschen nach Ihrer vollständigen Impfung alle Freiheitsrechte zurückerhalten?

Georg Meyer: Weil derzeit noch nicht klar ist, in welchem Maß durch die einzelnen Impfstoffe nicht nur Erkrankungen, sondern auch symptomlose Infektionen verhindert werden, ist momentan noch Vorsicht geboten. Es ist nicht auszuschließen, dass Geimpfte infiziert werden, also von der Infektion nichts bemerken, aber für einige Zeit das Virus ausscheiden und andere infizieren können. Daher ist jetzt, solange eine sehr große Zahl von Menschen noch ungeimpft ist, noch Vorsicht geboten. Das heißt, die Regeln, Abstand und Maske betreffend, sollten auch von Geimpften noch eingehalten werden.

Gibt es eigentlich ein Attest, das einen unter bestimmten Voraussetzungen von der Impfung befreit?

Georg Meyer: Nein, allenfalls könnte nach einer schweren Unverträglichkeitsreaktion nach der ers-



Dr. Georg Meyer aus Deggendorf, Facharzt für Arbeits- und Sozialmedizin sowie Tropenmedizin.

ten Impfung mit einer der vier Impfstoffe eine ärztliche Bescheinigung ausgestellt werden, dass eine Zweitimpfung zumindest mit dem gleichen Impfstoff nicht möglich ist.

Wirkt genbasierter Impfstoff – wie der von Biontech – bei Menschen mit Genmutation anders?

Meyer: Die genetische Konstellation eines Menschen spielt zwar für die Stärke der Impfantwort ganz generell eine Rolle, das gilt aber für alle Impfstoffe, also auch für die Nukleinsäure-basierten.

„Langzeitschäden sind wohl nicht zu befürchten“

Die Frage zielt aber wohl eher darauf ab, ob Einflüsse auf das menschliche Genom möglich sind. Die Antwort ist eindeutig „Nein“. Durch mRNA-Impfstoffe wird die mRNA nur ins Zytoplasma der Zelle eingebracht. Sie kann nicht in den Zellkern gelangen und in DNA umgeschrieben werden.

Wie verhält es sich mit möglichen Langzeitschäden von Impfungen?

Georg Meyer: Wegen der Kürze der Nachbeobachtungszeit von maximal einem halben Jahr kann über Langzeit-Effekte oder Schäden natürlich noch keine Aussage getroffen werden. Nach allen bisherigen Beobachtungen und Erkenntnissen sind aber Langzeitschäden wohl nicht zu befürchten.

Wir wissen von mehreren Menschen, die nach der Erstimpfung mit Astrazeneca grippeähnliche Symptome mit andauerndem Krankheitsgefühl aufweisen. Nicht nur ein bis zwei Tage, sondern bis zu zwei Wochen nach der Impfung. Ist das normal?

Georg Meyer: Normal ist das nicht, üblicherweise sind die impfbedingten Nebenwirkungen nach zwei bis drei Tagen abgeklungen. In Einzelfällen kennen wir derartige Erscheinungen aber auch von den konventionellen Impfstoffen.

Wie ist Ihre Einschätzung zum derzeitigen Impftempo? Wann haben wir die Herdenimmunität erreicht? Könnte da nicht noch eine neue, bisher unbekannte Corona-Mutation dazwischenfunken?

Georg Meyer: Wir hoffen alle, dass es demnächst mit dem Impfen deutlich schneller vorangeht. Wenn wir uns sehr anstrengen und der Impfstoffnachschub kontinuierlich zunimmt, könnten wahrscheinlich bis zum Herbst die 70 Prozent aller Menschen in unserem Land geimpft worden sein, die für das Erreichen einer Herdenimmunität notwendig sind. Das setzt aber voraus, dass die Impfung bald auch für Kinder zugelassen wird. Natürlich müssen die 70 Prozent auch immun gegen alle Virusvarianten sein. Die bisherigen Daten lassen aber hoffen, dass die verfügbaren Impfstoffe gegen die meisten der bekannten Varianten wirken, unter Umständen sind aber sehr hohe Antikörperspiegel notwendig, für die möglicherweise eine weitere, dritte Impfung notwendig sein könnte.



Dr. Georg Meyer impft einen Patienten. Fotos: Dr. Georg Meyer

Nachrufe



Heinz Röder,

Chevalier CC, langjähriger Vizegroßkanzler und Ordensoberer, für mich aber vor allem Kochbruder und Freund seit über 50 Jahren, weilt nicht mehr unter uns! Nie hatten wir unsere Kontakte verloren, sehr oft haben wir telefoniert, zum letzten Mal, um uns „frohe Ostern“ zu wünschen ...

Nun, wer war Heinz Röder? Ich lernte ihn bereits 1966 kennen, es war in Oppenheim auf dem Campingplatz beim „Campingkochen“, dem Vorläufer des heutigen „Kochen im Grünen“ in Ketsch. Von da ab lernten wir uns

immer besser kennen und, ich glaube, sagen zu können, auch mehr und mehr sehr zu schätzen. So war es zwangsläufig, dass wir vieles gemeinsam „auf den Weg brachten“, sagen wir bringen konnten. Als Landeskanzler, dann als Kapitelkollege, während meiner Zeit als Großkanzler als einer meiner zwei Stellvertreter, dann als Ordensoberer und, als höchste Ehrung unserer Bruderschaft, als Chevalier, war er für mich immer ein „Ruhepol“, seine Diskussionsbeiträge stets überlegt und fundiert und: man konnte sich auf Heinz immer verlassen! Bei einem Großrat wurde ich einmal gefragt, „was macht der eigentlich, den hört man nie, der sagt nichts?“ – Ich antwortete: das stimmt – aber, er weiß alles! Heinz war für mich stets „das Marmiten (Kochclub) Lexikon“ auf zwei Beinen und er hatte eine besondere – leider bei den meisten Menschen nicht vorhandene – Tugend: er konnte zuhören! Eine Eigenschaft, um die ich ihn bis heute immer beneidet habe! Vielleicht war das auch eines der Geheimnisse für unser beiderseitiges Verstehen und Handeln, war ich doch eher der „Impulsive“, der, der aus dem Bauch heraus entschieden hat.

Unsere Freundschaft hatte sich von Jahr zu Jahr mehr gefestigt. Wie sagt ein Sprichwort? „Wahre Freundschaft ist, wenn man sich lange nicht gesehen hat, es aber beim Wiedersehen so

ist, als hätte man sich am Vortag zum letzten Male gesehen ...!“

Leider kann ich nun Deine Einladung, die Du bei unserem letzten Gespräch an Ostern an mich ausgesprochen hast, nicht mehr mit Dir erleben. Ich sollte als Dein persönlicher Ehrengast bei der Wiedervereinigung Deiner beiden Heimatchuchis in Rüsselsheim dabei sein. Nun darf ich nur noch die Hoffnung und den Wunsch aussprechen, dass die „neue-alte“ Chuchi – die „Chuchi Ruzilo-Rhein-Main Rüsselsheim“ wieder das wird, was Du stets vorgelebt hast: Ein Ort der Gemeinschaft, der Zusammengehörigkeit und der Freude am Genuss, ganz in Deinem Sinne!

Lieber Heinz, im Namen unseres so geliebten Kochclubs, aller Kochbrüder und auch ganz persönlich danke ich Dir nochmals für alles, was Du für unsere Bruderschaft geleistet hast! Zum letzten Mal fasse ich diesen Dank zusammen mit dem Satz: Heinz, Du hast Dich fürwahr um unseren Club verdient gemacht!

*Leb wohl und ruhe in Frieden,
wir und ich werden Dich sehr vermissen!*

*Dein Freund Bert
Ehregroßkanzler und Chevalier CC*

*Wir trauern um unseren langjährigen Chuchileiter,
ehemaligen Landeskanzler der Ordensprovinz Bayern-Franken
und hochverehrten Kochbruder*

Prof. Dr. Dr. med. Uwe Schrell GMdC 1950 - 2021

der nach langer Krankheit viel zu früh verstorben ist.

*Kochen war sein Hobby und seine Leidenschaft. Am Herd war er zuhause.
Mit seiner Begeisterung, Kreativität und handwerklichem Können
hat er uns die Freude am Kochen vermittelt und uns stets inspiriert.*

*In unserer Erinnerung bleiben seine hohe fachliche Kompetenz, sein herzliches Lachen
und die vielen schönen Momente und kulinarischen Highlights,
die wir gemeinsam in unserer Chuchi erleben durften.*

*Mit Uwe haben wir einen guten Freund,
einen vertrauensvollen Berater
und einen vorbildlichen Koch verloren.*

Wir werden ihm stets ein ehrendes Andenken bewahren.

*Albrecht-Dürer-Chuchi Nürnberg
Im Namen aller Kochbrüder Charly Hahn MdC (CL)*





SEITENWEISE GENUSS

Liebe Kochbrüder,

einige Zeit war es still um einen Kochbuchwettbewerb in der Schweiz. Doch seit 2019 gibt es wieder einen: Der swiss gourmetbook award ist mit einer hochkarätigen Jury aus Profiköchen, Food-Journalisten, Gastro-Fachleuten und ambitionierten Hobbyköchen besetzt. Somit kann man sich drei Mal im Jahr auf spannende Urteile zu neuen Genussbüchern freuen. Im Herbst verkündet die Gastronomische Akademie Deutschlands ihre Ergebnisse, seit 2020 gibt es dazu immer zum Jahresausklang den Deutschen Kochbuchpreis von kaisergranat.com und im Mai veröffentlicht das Gremium der Schweizer Preisrichter die gekürten Titel. Aus diesem Wettbewerb möchte ich Ihnen daher eine spannende Auswahl der 2021 mit Gold gekürten Bücher vorstellen (alle Preisträger nachlesbar unter swissgourmetbookaward.com/gewinner).

Natürlich lässt sich trefflich darüber streiten, ob man gute Kochbücher selber entdeckt oder die Aussage, ob ein Titel wirklich gut ist, objektiv getroffen werden kann. Es liegt ja immer im Auge des Betrachters, was er als gut definiert. Dennoch bieten all diese Wettbewerbe die Möglichkeit, in der Flut der neuen Bücher einige exzellente zu entdecken, die man vielleicht übersehen hätte.

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



280 Rezepte für aromatische Küchen-Basics und ihre Verwendung in köstlichen Gerichten. Von Pasta bis Eiscreme, von Brühen und Gewürzpasten bis zu Eingemachtem: Traditionelles wird durch kreative Ideen ergänzt, Schritt-für-Schritt-Anleitungen zu verschiedenen Techniken machen das Buch zum Nachschlagewerk.

NATÜRLICH HAUSGEMACHT

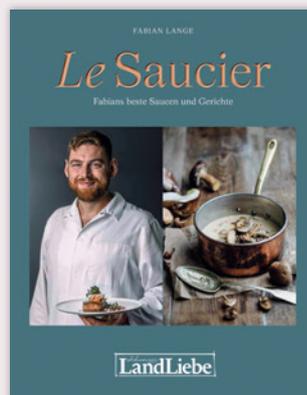
von Erica Bänziger.

Euro 34,80, 301 Seiten, ISBN 978-3-03780-667-8,
hvlink.de/hausgemacht

Wenn Sterneköchinnen und Sterneköche vermeintlich Einfaches kreieren, kommt meist etwas Besonderes dabei heraus. Nicht immer ist dies nachkochbar, doch diese Gemüsekompositionen bieten das außergewöhnliche Etwas für jeden Tag und wofür die Autorin im Restaurant Stucki berühmt ist: Farben- und Aromenreichtum auf dem Teller.

TANJA VEGETARISCH von Tanja Grandits.

Euro 34, 336 Seiten, ISBN 978-3-03902-093-5,
hvlink.de/tanja-veggie



Ein Gericht ist immer nur so gut wie seine Sauce. Und an ihr erkennt man die wahren Könner in der Küche. Nicht umsonst hat der Chef de Saucier in der Gastronomie eine verantwortungsvolle Position. Voller Enthusiasmus zeigt der Autor hier seine besten Rezepte und führt in die Geheimnisse von Fond und Glace ein.

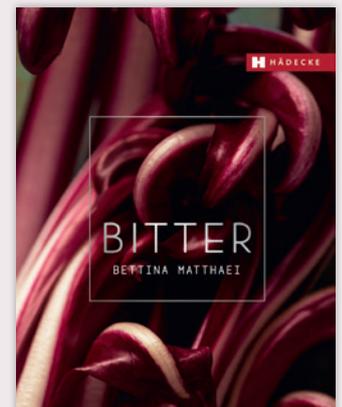
LE SAUCIER von Fabian Lange.

Euro 52, 248 Seiten, ISBN 978-3-906869-21-6,
hvlink.de/saucier

Aromenspezialistin Bettina Matthaei zeigt in völlig neuen Rezepten, warum dieser besondere Geschmack in der Küche einen festen Platz verdient hat. Sie stellt in dem eleganten Buch spannende und vielseitige Kreationen vor, die europäische und asiatische Einflüsse gekonnt kombinieren und Lust auf Bitter-Variationen machen.

BITTER von Bettina Matthaei.

Euro 32, 264 Seiten, ISBN 9783775007566,
hvlink.de/bitter-hummer



Der Duft von frischen Kräutern, Zitronengras und scharfen Chilischoten, Gemüse in den schönsten Farben und die Wohlgerüche von Kokosmilch und Currypaste: 70 authentische Rezepte der thailändischen Küche laden ein, diese auch für den Alltag zu entdecken. Für den kulinarischer Kurzurlaub auf dem Teller.

THAI von Tove Nilsson.

Euro 24, 176 Seiten, ISBN 978-3-88117-236-3,
hvlink.de/thai-tove

Pacojet Junior Aktionsangebot für den «CC-Club der kochenden Männer»

gültig bis 31.07.2021



Inhalt:

Pacojet Junior System in blau oder orange
inkl. Standard-Lieferumfang
€ 3.683 (inkl. MwSt.)

Außerdem **GRATIS** für Sie:
8 Pacossier®-Becher
(2 x Set à 4 Stk., je € 213,- inkl. MwSt.)

Sie sparen € 426,-
(inkl. MwSt.)



Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!
Pacojet Service GmbH
Feldgrabenstr. 3 | 79725 | Laufenburg
info@pacojet.de | 07763 803 488 0