



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 3 | 2021



 **Großrat in Bonn
im dritten Anlauf!**

 **50 Jahre
Norbert Kettler
in der Roland
Chuchi Bremen**

 **Aus den Chuchis**

 **Literarisch –
kulinarisch**

*Unser Titelbild zeigt das
Beethoven Denkmal auf dem
Münsterplatz in Bonn.*





Liebe Brüder,



Heute steht mir und sicherlich Euch auch nicht der Sinn nach heiterem Geplauder.

Die Flutkatastrophe hat uns vor Augen geführt, wie unbedeutend wir Menschen sind. Brüder in den betroffenen Regionen haben Ihr Hab und Gut verloren und nur das nackte Leben retten können. Deren Freunde und Familienmitglieder sind ums Leben gekommen.

Wir vom Club haben unsere Hilfe in jeder Form angeboten, können aber nur wenig ausrichten. Es bleibt nur der Versuch durch individuelle finanzielle Spenden an die lokalen Organisationen die ärgste Not zu lindern.

*Kreisverwaltung Ahrweiler / Hochwasserhilfe
Konto bei der Kreissparkasse Ahrweiler:*

IBAN: DE86 5775 1310 0000 339457 – Verwendungszweck: Hochwasserhilfe

Eine weitere Möglichkeit ist es, den Winzergenossenschaften im Ahrtal Weine abzukaufen und zwar sogenannte Flutweine. Damit hilft man den Winzern direkt.

Ich bitte Euch, spendet tüchtig je nach Euren Möglichkeiten. Jeder Betrag hilft!

Da der Hummer etwas später erscheint und der Großrat schon vorbei ist, einige kurze Infos:

Zuerst gilt der Dank unseren Brüdern der Beethoven Chuchi Bonn, vertreten durch Uli Hambuch und Christian Gutsche, die eine tolle Veranstaltung auf die Beine gestellt haben. Vielen Dank dafür, es haben sich alle toll aufgenommen und wohl gefühlt.

Die Reisemarmitage ist leider abgesagt, die Anzahlungen gehen Euch in den nächsten Tagen und Wochen zu.

Der nächste Großrat findet dann in Freiburg statt. Alexis und seine Brüder kümmern sich darum. Danke schon im Voraus! Weiteres über den Großrat findet ihr in dem Bericht von unserem Herbert Lidel.

Liebe Brüder, danke für einen harmonischen Großrat und das Vertrauen das Ihr uns geschenkt habt.

Bis bald und bleibt alle gesund - Euer Robert

Akropolis adieu...!



Liebe Brüder,

die Absage unserer Griechenland-Jubiläumsreise ist nunmehr endgültig und Berge&Meer hat zugesagt, jedem angemeldeten Reisetilnehmer die angezahlten Beträge per Verrechnungsscheck zu erstatten. Etliche Briefe mit solchen Schecks sind schon eingegangen.

Die Pandemie konnte niemand voraussehen, und auch wenn (Kenntnisstand heute)

niemand von uns zu Schaden kam, sicherlich die meisten von uns geimpft und damit einigermaßen geschützt sind, hätte es keinen Sinn gemacht, auf der Durchführung der Reise zu beharren.

Freuen wir uns, dass wir leben – das gemeinsame Lammschmücken am Strand können wir ja vielleicht in anderer Form nachholen. KiG läßt hoffen und von Veranstalterseite gibt es schon die Zusage entsprechender Unterstützung!

Unser nächstes großes Zusammenkommen wird wohl das Kochen im Grünen sein.

Das Engagement für Griechenland war zweifelsfrei nicht vergebens, dem Organisator hat es viele Eindrücke vom Ablauf einer solchen Reiseorganisation vermittelt, und ich würde auch sagen: jederzeit gerne wieder!

Die nächste Reisemarmitage wird dann von jüngeren Brüdern geplant werden.

Reise und Programm sind im Detail geplant und durchgetaktet. Beide könn(t)en jederzeit auf „Knopfdruck“ wieder aktiviert werden! Teilnehmerbuttons und Erinnerungspins sind auch noch in ausreichender Zahl vorhanden!

Ich danke Euch allen für Euren Zuspruch und Applaus beim Großrat, dies und die guten und anerkennenden Gespräche bedeuten mir sehr viel!

*Auf ein baldiges und gesundes Wiedersehen!
Euer Christoph Jung, GP*

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: Th. Sondermann | pixabay

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 wunderbarer Großrat in Bonn trotz „Chinesischen Fledermäusen“



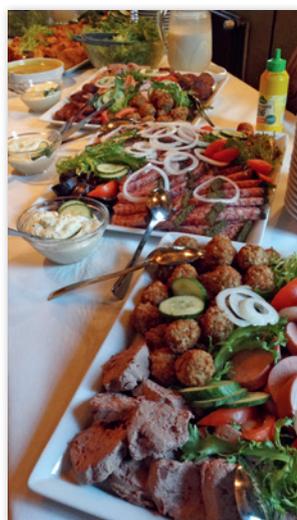
Robert Eymann eröffnet den Großrat

☞ Chinesische Fledermäuse waren noch kein Thema, als sich die Chuchileiter beim Großrat 2019 in Kiel voneinander verabschiedeten, um wieder frohgemut ihrer kulinarischen Wege zu gehen. Mit Ulm und Bonn waren die nächsten Großrat-Ziele avisiert und die CC-Welt war (wie immer), schön. So gingen auch unsere beiden Kochbrüder CL und LK Dr. Christian Gutsche und MdC Uli Hambuch aus der Chuchi Bonn gleich mal voll mo-





tiert an die Arbeit, das Programm des nächsten Großrates auszu-
arbeiten. Doch wie so oft im Leben, scheitern Pläne mit dem ersten
Feindkontakt. Corona kam, der Vorhang fiel, und Deutschland ging
in die Lockdown Pause. Die schönen Planungen der beiden waren
nicht mehr durchzuführen. GL Hans-Peter Maichle und OO Chris-
tof Straub organisierten in Ulm einen veritablen Ersatz-„Maskenball“
für den Großrat 2020. Doch unsere beiden wackeren Brüder Chri-
stian und Uli setzten zum zweiten Anlauf an. Neues Programm – neues
Glück! Aber auch diesmal fiel der Vorhang schon vor der geplanten
Aufführung im März 2021, der Großrat musste wieder verschoben
werden! Doch jetzt am 27./28. August sollte, musste und konnte es
passieren. Gleichwohl mussten die beiden schon wieder umplanen.
Ein paar Wochen vorher wurde nämlich das Organisationskomitee,
bestehend aus Christian und Uli, wieder von Absagen wichtiger Pro-
grammpunkte überrascht. So war nun die Neuplanung „2 ½“ fällig.
Am Freitag dem 27.8.21 starteten wir dann endlich mit einem schi-
cken Doppeldecker Bus zur Stadtrundfahrt durch Bonn. Hier hatte
Uli Hambuch seine Sternstunde. Mit der sonoren Stimme und der
Diktion eines „Tagesschau“-Sprechers erklärte er uns Bonn. Von der
vordergründigen, ehemaligen Hauptstadt-Kulisse, bis zu den hinter-



gründigen Petitionen der örtlichen Kommunalpolitik war alles dabei. Wunderbare Häuser aus der „Gründerzeit“ verstand er uns genauso nahe zu bringen, wie die Schönheit der Bonner Gewerbegebiete und Autohäuser. Es war ein Genuss Dir zuzuhören Uli! Schließlich landete unser Bus beim Weingut Broel an. Sofort war klar: hier kann man sich wohl fühlen! Mett – und Käsebrötchen fanden regen Zuspruch, die Stimmung nahm die Ausgelassenheit einer Schulklasse im Ferienlager an. Viel zu lange konnten wir nicht mehr zusammen feiern! Dazu wurden wir kulinarisch mit einem „Rheinischem Abend“ verwöhnt. Salate, Blut- und Leberwürste, Sülzen und Frikadellen, Hering und Lachs gab es vorneweg, Zander in Riesling-Sauce und einen Rheinischen Sauerbraten hintendrein. Apfelriemchen, Pflaumenkuchen, einen Kirsch-Quark und Honig-Pumpenickel waren letzte Gaumenfreuden. Die Überraschung des Abends waren aber original kölsche Alphornbläser(!), die den Groove für eine swingende Sänge-

rin lieferten. Das hob nicht nur akustisch die Decke des Weinkellers! Trotzdem konnte tags darauf unser Großkanzler Robert Eymann pünktlich den offiziellen Großrat eröffnen. Er verlas das Grußwort von CCI-Generalsekretär, Chevalier und Ehren-Großkanzler Bert Schreiber, der krankheitsbedingt nicht dabei sein konnte. Die Versammlung wünscht ihm beste Genesung und sendet herzliche Grüße zurück! Die Sitzung nahm ihren protokollarisch gewohnten Verlauf, sodass Robert am Ende schließen konnte: „Brüder - das war wieder ein harmonischer, ein richtig schöner Großrat!“ Natürlich wurden am Ende Christian Gutsche und Uli Hambuch mit der Verleihung eines Hummers für die Ausrichtung des Großrates geehrt. Hätten wir im Club, ähnlich einem Doppeladler, einen Doppel-Hummer, lieber Christian und lieber Uli - Ihr hättet ihn für Eure unverdrossene Mehrfach-Organisation wahrlich verdient!

OO Herbert Lidel



Ein Leben im und für den Club !

50 Jahre Norbert Kettler in der Roland Chuchi

☞ Trotz Pandemie haben wir unseren Bruder Norbert zu einem zwanglosen Treffen in das Kochstudio unseres Landeskanzlers Christian Holz eingeladen. Norbert wusste nicht worum es geht und hat es trotz Nachfrage nicht erfahren. Nach einigen Schlückchen Wein war die Stimmung gelöst und wir konnten unseren Norbert mit dem „Goldenen Abzeichen“ für 50 jährige Mitgliedschaft im Club kochender Männer auszeichnen. Dieses war ein, besonders für ihn, bewegendes Moment und löste Freude aus. Hoffen wir, dass es in diesem Jahr noch zu einem Kochabend in unserem Domizil, der

Akademie Überlingen, kommt und wir das mit einer kleinen Feier wiederholen können. Ein Bruder, der so lange dabei ist, kann viele Schmonzetten erzählen. Das folgende Interview mit Christian wird einige davon wiedergeben. Freuen wir uns auf noch viele schöne Stunden mit unserem Bruder Norbert.

Lieber Norbert, wir haben Dir viel zu verdanken, es ist schön, dass Du bei uns bist.

Robert und die Brüder der Roland Chuchi

Was waren Deine Gründe für den Eintritt in die Roland Chuchi?

Die Versetzung bei der Bundeswehr von Friedrichstadt in Schleswig Holstein hat unseren Bruder Norbert nach Bremen Grohn zur Nachschubschule des Heeres verschlagen. „Eigentlich wollte ich gar nicht hierhin“, aber wenn sich dies nicht ergeben hätte, hätte die Roland Chuchi wahrscheinlich nie so schöne Kochdomizile gefunden.

Denn seit 1960 war Norbert Heimoffizier, eine ehrenamtliche Tätigkeit, und auch in Bremen wurde er Leiter des Offiziersheims und des Casinos. Sein Vorgesetzter, Major Strumpf, „genannt Socke“, war bereits bei den Marmiten, die damals noch keine Küche hatten. Norbert hat sich „gekümmert“ und dem Klub die Casinoküche zum Kochen angeboten.

„Dadurch bin ich dann auch gleich Mitglied geworden“ und es waren dann schon fünf Brüder. „Ich kümmerte mich immer darum, dass die Roland Chuchi kochen konnte“. Inzwischen sind wir bereits in der 4. Location, die uns Norbert „organisiert hat“. Auch unser derzeitiges Kochdomizil in der Akademie Überlingen, in dem wir hoffentlich bald wieder gemeinsam kochen können, hat Norbert durch seinen guten Kontakt zum Küchenleiter Heinz Hieronymus, einem ehemaligen Koch der Bundeswehr, für uns klar gemacht.

Was für ein Kochtyp bist Du?

„Überhaupt keiner, eigentlich“ soll ich schreiben, aber er hat doch noch einen nachgelegt. „Schöne große Küche, so wie das früher gegessen wurde,



vermisste ich heute einigermaßen. Diese kleinen übersichtlichen Tellerchen, das ist nicht meine Welt“. Wir erleben Norbert immer noch als hilfsbereiten Zuarbeiter, der uns so ein oder anderes Mal dabei gerettet hat, unsere Gänge pünktlich auf den Tisch zu bekommen.

Wie bist Du zum Kochen gekommen?

„Nach der Währungsreform als Kind, so mit 10-12 Jahren, waren wir auf uns gestellt. Wir haben Sahnebonbons selbst gemacht aus Butter und Zucker – damit fing mein Kochen an.“ Seine Mutter musste die rationierte Butter oder Zucker immer vor ihm verstecken. In Hessen aufgewachsen, hat er seiner Mutter regelmäßig beim Kochen geholfen. Kartoffeln schälen und Gemüse putzen gehörten zu seinen Aufgaben. Später hat er dann angefangen für seine Frau Helga zu kochen.

Coquere necesse est. Freudiges Wiedersehen der Burggrafen-Chuchi Delmenhorst im Haus Seefahrt in Bremen

☞ Die Entbehrungen der nunmehr letzten 17 Monate und das umsichtige und verantwortungsvolle Handeln aller Brüder hat unsere Chuchi gottlob unbeschadet durch die Pandemie gebracht. Dies bedeutete aber auch, dass – von einem Intermezzo unter freiem Himmel im Som-



mer letzten Jahres abgesehen – kein regulärer Kochabend stattfinden konnte.

Nachdem nun eine kritische Masse vakzinierter Impfinge im Bruderkreise vorhanden war, konnten Ideen zur Reanimierung des Clublebens in der Praxis verfolgt werden. Da allerdings unsere Konstante – eine Schulküche in Delmenhorst – weiterhin aus verständlichen Gründen für schulfremde Personen geschlossen bleibt, stellte uns dies vor Herausforderungen. Die Idee, à la Pfeiffer aus der Feuerzangenbowle, nochmal die Schulbank in der Hauptschule West zu drücken, wurde schnell verworfen und es machte sich eine gewisse Ratlosigkeit breit, zumal eine passende Lokalität für 9 Kochbrüder nicht so leicht zu finden ist.

Die zündende Initiative kam alsbald von unserem Kochbruder CdC Andreas Mai, der seinen wohlverdienten Ruhestand, nach seinem Ausscheiden als Hafenkaptän von Bremerhaven und Bremen, nicht etwa untätig, sondern im honorigen Ehrenamte als Verwaltender Kapitän des Hauses Seefahrt verbringt.

Das Haus Seefahrt ist eine in Bremen ansässige Stiftung, die sich seit 1545 der Fürsorge bedürftiger Seeleute und deren Witwen sowie Waisen, inkl. der Zurverfügungstellung von Wohnraum, verschrieben hat. In diesem Rahmen ist das Haus Seefahrt auch Ausrichter des berühmten Schaffermahles im Bremer Rathaus – ein kulinarischer Bogen zwischen Nautik und Kulinarik lässt sich somit leicht spannen (www.haus-seefahrt.de).

Was ist Dein Lieblingsessen?

„Richtig gutes Rinderfilet oder Roastbeef geschmort im Ofen, auf den Punkt gegart, mit feinem Gemüse, am liebsten was mit Bohnen und neuen Kartoffeln“, sprudelte es sofort aus ihm heraus. Aber auch an seine Prüfungsgänge musste er bei dieser Frage sofort denken. „Meine Prüfung zum CdC war Ochsenzunge italienisch – die ist nicht gar geworden, aber wir haben immer alle bestanden“.

Bei seiner Maître Prüfung verewigte er sich dann mit Kalbsnierenbraten. „Das Fleisch hat 200,- DM gekostet“, den höchsten Betrag, den er je ausgegeben hat.

Was waren Deine besonderen Erlebnisse mit der Roland Chuchi?

Da musste Norbert ein bisschen länger nachdenken. „Es gab so viele schöne Erlebnisse in den zurückliegenden 50 Jahren“.

Die 10-Jahres-Feier der Roland Chuchi 1972 auf der Seute Deern in Bremerhaven (Anmerkung des Autors: historische Segelschiff, das 2019 im Museumshafen auf den Grund des Hafenbeckens gesunken ist) unter Erich Bergmann als Landeskanzler und Herbert Rahn als Chuchileiter war für ihn „ein unvergessliches Erlebnis“. Das Buffet für ca. 75 Schwägerinnen und Brüder, gesponsert von der Deutschen See, „war vom Allerfeinsten“.

Norbert hat dort seinen ersten halben Hummer gegessen. „Ich konnte gar nicht richtig damit umgehen“.

Auch die von Landeskanzler Erich Bergmann organisierte Tour nach Nürnberg zum „Kochen mit Eis“ in den 80ern ist Norbert lebhaft in Erinnerung geblieben. Die Firma Schöllner hatte dazu eingeladen. Da er und ein weiterer Kochbruder nicht am Vorabend anreisen konnten, „wurden wir Samstag morgen von Bremen nach Nürnberg auf Kosten von Schöllner eingeflogen“. Sein Rezept hat er vorab eingereicht: „Eine Eisroulade, bei der ein Bisquitboden mit Zucker bestreut erst zusammengerollt wird, dann ausgerollt und mit Eis gefüllt wird, um sie dann wieder in die TK Truhe zu geben.“

„Damals gab es noch nichts mit Kuchen drum rum – heute ist das ja gang und gäbe“. Leider hat Schöllner den Bisquitboden nicht optimal vorbereitet, so dass das Rezept „gar nicht gelingen konnte“ und seine Eisroulade deshalb außer Konkurrenz lief.

Ein weiteres großes Erlebnis war für Norbert Ende der 80er oder in den frühen 90ern eine Einladung von Constantin Freiherr von Heere-

man, dem damaligen Präsidenten des Deutschen Bauernverbandes, nach Osnabrück zum „Kochen mit Korn“. Vorab hat er das Rezept für „Grüne Krabbensuppe Marmit“ eingereicht. „Das Rezept hab ich irgendwo entdeckt“. Es basiert auf grünen TK-Erbsen und einem intensiven Fond, eigentlich aus Karkassen von Krabben. Norbert verwendete allerdings 700 Flußkrebskarkassen. Frisch gekochte Krabben durften auch nicht fehlen. Am Tisch wurde die Suppe dann mit einem Schuss Korn statt ursprünglich Sekt verfeinert. Norbert hat damit den 2. Preis gemacht.

Eins seiner Highlights durfte ich gemeinsam mit Norbert erleben. Die 2. Reise der Roland Chuchi nach Paris 2012. Norbert schwärmt noch heute von den phantastischen kulinarischen Erlebnissen insbesondere die mit Chansonbegleitung... Auch viele Kochabende sind Norbert positiv in Erinnerung geblieben. „Das waren mehrere, die waren eigentlich immer lecker, insbesondere wenn Robert gekocht hat“. Er denkt gerne an den Abend unter dem Motto „Türkische Küche“ mit Bauchtanz zum Nachtschiff zurück. Auch an das „Fischkochen“, das er 5 bis 6 Jahre gemeinsam mit unserem Chuchileiter Udo bestritten hat und an die vielen Nudelgerichte aus selbst gemachten Nudeln denkt er gerne zurück.

Was wünschst du dir für die Zukunft der Roland Chuchi?

„Eigentlich hab ich keine besonderen Wünsche – ich bin mit dem zufrieden, ich werde weitgehend in Ruhe gelassen und springe nur noch mal ein, wenn es sein muss.“

Dann fiel ihm doch noch was ein. „Warmes Essen auf dem Tisch und bessere Orga beim Anrichten und Servieren“.

Versprochen Norbert! Wir werden uns das zu Herzen nehmen.

„Mein abschließender Wunsch ist, dass wir in der Akademie noch sehr, sehr lange bleiben können. Ein besseres Domizil können wir nicht bekommen. Gibt es auch in ganz Bremen nicht“.

Da kann ich ihm nur zustimmen.

Herzlichen Glückwunsch, lieber Norbert, zu 50 Jahren Roland Chuchi Bremen. Mögen wir noch viele Kochabende, Prüfungen und Veranstaltungen gemeinsam verbringen.

Christian Holz, GMdC

So eröffnete sich unserer Chuchi die Möglichkeit, die ehrwürdigen Räumlichkeiten des Hauses Seefahrt für einen Kochabend nutzen zu dürfen, was eine große Begeisterung unter den Brüdern nach sich zog, die fast vollzählig teilnahmen. Versehen mit einem von Andreas ausgearbeiteten sommerlichen Menü, inkl. Hygienekonzept, hatten wir somit die Möglichkeit, an diesem Abend im Kleinen Wappensaal des Hauses Seefahrt in gediegen-hanseatischem Ambiente zu tafeln. Was war die Wiedersehensfreude unter den Brüdern groß, von denen sich einige ein Jahr nicht gesehen haben.

Nach einer Führung und Nahebringung von Tradition und Zweck des Hauses Seefahrt ging es sodann ans Werk in der Küche – unter der Ermahnung an den Verfasser, dass die mit Wappen des Hauses Seefahrt versehenen Teller, Bestecke und Gläser abgezählt seien. Nur, weil man mal eine Serviette bei Bocuse ausgeliehen hat und bisher noch nicht wieder da war, um diese zurückzugeben.

Den maritimen Auftakt machten Crostini mit Sardinenrilettes und frischem Koriander, dazu Porto Tonic oder Ratsherren Pils – kredenzt



von CdC Jan Christiansen. Unser lieber GMdC Gerhard Renz verwöhnte uns sodann mit seinem im Hummer veröffentlichten Werk „Rot-Weisses Duett“ bestehend aus zarter rote Bete, Garnelen und Meerrettichmousse – begleitet von einem Sauvignon Blanc aus der Pfalz.

Apprenti Friedberg Zachries und der Verfasser servierten als Hauptgang Perlhuhnsuprême auf einem sommerlichen Risotto mit grünem Spargel. Hierzu gab es den für die Schaffermahlzeit 2020 gekorenen 2018er Riesling von Gut Hermannsberg (Nahe), den Andreas für die Kochbrüder organisieren konnte. Unser Dessert-Spezialist CdC Heinz Colodié finalisierte den kulinarischen Teil mit einem herrlich frischen Basilikumeis auf Balsamico-Erdbeeren.

Geschlossen wurde der wundervolle Abend mit einem dreifachen donnernden „Heeep-Hep-Hep Hurra“, das von Andreas durch seine Erfahrung als „Rufer“ beim Schaffermahl professionell und ausgesprochen sonor annonciert wurde.

Eine Spende in den Stock von Haus Seefahrt war für die Tafelrunde selbstverständlich und freilich erfolgte diese „still“ – ergo ohne Klimpergeld.

Die gesamte Chuchi dankt an dieser Stelle nochmals CdC Andreas Mai für sein Engagement und die Ermöglichung dieses wundervollen Abends in einzigartigem Ambiente und hofft, in aller Bescheidenheit, auf eine baldige Wiederholung. Denn nicht nur die Seefahrt tut not, sondern auch der kulinarische Genuss.

Die Chuchi Frankenstein in Seeheim-Jugenheim zelebriert ihren ersten Kochabend nach anderthalb Jahren.

☞ Das Spannende an diesem Kochabend war nicht nur die Tatsache, dass die Kochbrüder um Chuchileiter Werner Lohr nach so langer coronabedingter Auszeit endlich wieder „analog“ gemeinsam am Herd stehen konnten und nicht nur „virtuell“. Es war gleichzeitig auch der 1. Kochabend in einem neuen – eventuell auch nur Interims-Domizil. Die langjährige Heimat der Frankenstein-Chuchi im Bürgerhaus von Jugenheim musste einem Impf- und Testzentrum weichen. Glücklicherweise hatte die Gemeinde jedoch kurzfristig ein Ausweichquartier angeboten, das bis zu diesem Abend aber nur 2 oder 3 Kochbrüder in Augenschein genommen hatten. Man wusste also nicht, wie gut Kochfelder, Backofen, Kühlgeräte etc. funktionieren.

Deshalb hatten die Jugenheimer Marmiten – 10 an der Zahl – sicherheitshalber jeweils ihren Menugang zuhause vorbereitet und dann in der neuen Chuchi à la minute fertig gestellt. Und dabei kam ein wohl gelungenes Ergebnis heraus, das allen Beteiligten



hervorragend mundete und das auch von der Präsentation her überzeugte.

- ☞ Amuse Bouche – Asiatische Black Tiger Prawns
- ☞ Vorspeise – Nektarinen-Linsensalat mit Crevetten
- ☞ Fischgang – Nordsee-Krabben mit Melone
- ☞ Zwischengericht – Gazpacho mit Chips vom Serrano-Schinken
- ☞ Hauptgang – Lammkeule im Estragonsud an dreierlei Dips
- ☞ Dessert – Profiteroles Caffe Motta
- ☞ Digestiv – Quitten-Obstbrand von Kochbruder Bodo Daub aus eigener Herstellung

Ein toller Kochabend, zu dem als Gast VGK Frithjof geladen war, klang mit fröhlichen



Gesprächen bei einem Gläschen Wein oder einem Espresso aus. Auch, wenn noch viel zu tun bleibt, bis aus der neuen „Unterkunft“ wieder ein „Chuchi-Domizil“ wird, es war endlich wieder ein „richtiger“ Kochabend und das ist allemal besser als der beste Videokochabend.

Bleibt zu hoffen, dass die Zeiten der Corona-Beschränkungen hinter uns liegen.

HUMMER Redaktion



Kochen wie in alten Zeiten

Wer sich mit der Kochkunst beschäftigt, der denkt nicht nur an Boccuso und die Grande Cuisine. Auch Hausmannskost kann sehr lecker schmecken, wenn man zum Beispiel nur an die Rezepte aus dem Hummer 02/2021 denkt, welche die schmackhafte Zubereitung dreierlei Matjes Filets zum Thema hatten.

Auch von den Hochkulturen der Antike wird berichtet, dass die kulinarische Kunst der leiblichen Genüsse nicht nur schon bei den Ägyptern, den Griechen und den Römern einen sehr hohen Stellenwert besessen hat. Denn in der neueren Literatur kann man nachlesen, dass Wildschweinkeule vom Grill ein Gericht war, für das Obelix einstmals jeden römischen Legionär stehen ließ.

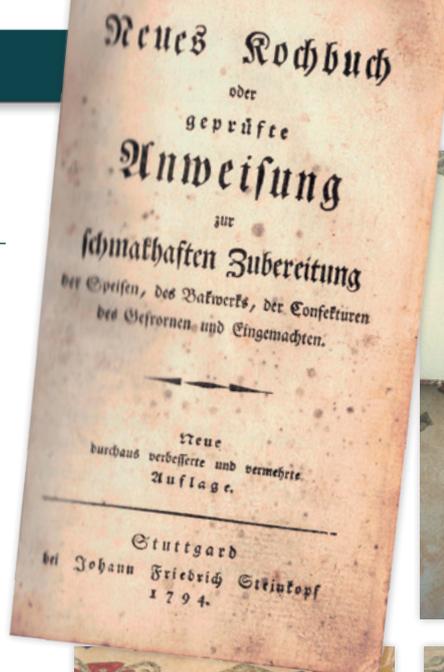
Vor allem unserem Johannes Gutenberg ist es zu verdanken, dass um das Jahr 1440 durch seine Erfindung der Buchdruckkunst mit beweglichen Lettern eine Verbreitung von Texten möglich wurde, die zu den bedeutendsten Erfindungen der Menschheit zählt.

Davon profitieren wir heute noch. Doch dann kam der Engländer Tim Berners-Lee, der Ende 1990 im schweizerischen Cern das World Wide Web „WWW“, das Internet ins Leben gerufen hat, das von ihm ursprünglich nur als eine Austauschplattform der Kommunikationswege in Cern konzipiert war und das in der Zwischenzeit die Welt verändert hat mit heute noch nicht absehbaren Folgen. Warum sollte man angesichts dieser Geschichte nicht auch mal in alten Kochbüchern schmökern, die wohl bei so manchem von uns in den Regalen schmorend ein Dornröschen Dasein führen, zwischen verschiedensten neuzeitlichen Kochrezepturen.

So fiel mir das „Neue Kochbuch von F. L. Löflerin, gedruckt anno 1794 bei Johann Friedrich Steinkopf zu Stuttgart“, als Anstoß für neue Gedanken in die Hände. Übrigens kann man das auch googeln – Cern läßt grüßen!! Nachdem unsere Chuchi im Jahr 2020 zumindest sechsmal miteinander kochen konnte, war der 12. Juni 2021 nach all den Covid bedingten Beschränkungen der erste spontane Termin in diesem Jahr für ein befreiendes Kochen mit allseits Geimpften.

Mein Vorschlag, nach Rezepten aus einem 227 Jahre alten Kochbuch zu kochen, fand nur geteilte Resonanz, – aber nachdem das virtuelle Kochen bei uns keine Begeisterungstürme entfachte, war allen der Spatz in der Hand doch lieber, als die Taube auf dem Dach. So wurden aus diesem Kochbuch Rezepte ausgewählt, die in der häuslichen Küche schon gut vorbereitet werden konnten, so dass die Restarbeiten am Abend schnell erledigt waren, denn schließlich waren wir 12 Erwachsene und 2 Kinder, die bei herrlichem Wetter an einer großen Gartentafel verköstigt werden sollten. Und außerdem sollte das gemütliche Beisammensein Vorrang vor kulinarischen Exzessen haben.

Den Auftakt machte ein Begrüßungstrunk aus Schaumwein und Weißbier, der, mit Pfirsichsirup verfeinert, gar köstlich durch die Kehlen ronn. Dazu gab es als Maulschlüpfer kleine Häppchen von Boudin mit Spinat. Diesem Auftakt folgte ein Pastetein von frikasierten Kutteln und Kalbsbries, schmackhaft angerichtet fürs Auge. Auch die Suppe konnte schon zu Hause vorbereitet werden, bis sie ihren Weg zum Mund gefunden hat: Ein leicht gesüßtes Wein-



süppchen mit Zitrone aromatisiert, wirklich mal eine Alternative zu dem was man sich sonst unter Weinsuppe vorstellt.

Das Zwischengericht fiel dem Wunsch nach fröhlichem Zusammensein zum Opfer. Aber das Hauptgericht war eine Herausforderung, die zu einer Alternative aufgefordert hat:

Ragout von Schweins-Ohren stand auf dem Arbeitsplan. Dieses wurde durch ein zusätzliches Ragout von der Zunge ergänzt, falls manche kein Ohrschmalz mochten. Dazu wurde eine Knödelscheibe und ein Karottengemüse gereicht.

Interessant fanden diese Kombination die Einen, ganz interessant fanden es die Anderen. Dass die Teller aber ohne Reste abgeräumt werden konnten, sprach weniger für eine gute Erziehung, als doch eher für das Argument, dass alles geschmeckt haben muss!!

Ein Schokoladeneis mit Drumherum, bei dessen Herstellung jedoch auf die altertümlichen Herstellungsvorschriften verzichtet wurde, rundete das erste gemeinsame Kochen in diesem Jahr ab. Nicht unerwähnt bleiben sollte dabei der Weinbegleiter des Nachtisches: Ein römischer Gewürzwein, gekeltert nach einer überlieferten römischen Herstellungsvorschrift, geliefert vom Weingut Hamm in Ingelheim. Geschmacklich: „De gustibus non est disputandum“ – ist zwar lateinisch, aber nicht mehr römisch: „Über die Geschmäcker soll man nicht streiten“. Da klingt es auf italienisch schon versöhnlicher: „Tutti i gusti sono giusti“ – „alle Geschmäcker haben Recht“.

Kochen wie in alten Zeiten – warum auch nicht mal auch aus alten Kochbüchern? Es hat uns allen wirklich Spaß gemacht und mag zur Nachahmung nur empfohlen sein!

Sechs Stunden ungetrübter Freude, neue Erfahrungen unter alten Freunden und ein Ort, an dem keine Beweismittel für eine bis vor Kurzem stattgefundenen fröhlichen Fete hinterlassen wurden – das gibt es halt nur bei uns Kochbrüdern!!!!



Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau: Endlich mol widda zesamme gudd gess!



✚ Nach langer Corona-Zwangspause konnte GMdC Wolfgang Vogelgesang in seiner neuen Funktion als Landeskanzler endlich zur ersten Präsenz-Sitzung der Chuchileiter einladen. Gastgeber war diesmal die Chuchi Saarbrücken in ihren neuen Clubräumen bei CL Uli Alt in Sulzbach. Zur Entlastung des Gastgebers hatte Wolfgang den Vorschlag gemacht, dass jeder Sitzungsteilnehmer „eine Kleinigkeit“ zu einem Arbeits-Imbiss mitbringen solle. Das Ergebnis dieses Vorschlags war ein komplettes 6-gängi-



ges Menü von Chili-Krake über Fruchtsalat, Quiche Lorraine, Kalbsbäckchen, Käse und leckerem Dessert einschließlich edelster Weine, frei nach dem saarländischen Motto: „Erschd mol gudd gess, geschafft hann mir dann schnell“.

Mit einem Glas Crémant auf dem Balkon und einer herzlichen Begrüßung durch den Landeskanzler begann dieses harmonische Treffen der Kochbrüder, die in den nachfolgenden „Essenspausen“ über den Stand ihrer Aktivitäten und Planungen berichteten: CL Uli Alt teilt mit, dass seine Chuchi Saarbrücken seit Mai wieder aktiv ist und für September eine Bootstour über den Canal du Midi geplant ist. Im Oktober werden sie zu einem gemeinsamen Kochen bei der Chuchi Lebach zu Gast sein und zum Jahresende ist noch eine CdC-Rangerhebung vorgesehen.

Für die Landgrafen-Chuchi Pirmasens berichtet CL Dr. Günter Theis über ein gelungenes Auftakt-Kochen unter dem Motto „Rund um die Kirsche“, in welchem von GMdC Stefan Markert als Chef de Jour diese besondere Frucht in jedem Gang auf das Vortrefflichste in Szene gesetzt wurde. Positiv aufgenommen wird ein Vorschlag von Günter zum Besuch des Großmarktes Rungis in Paris. Dazu wird er Termin-Vorschläge machen.

Noch kein Kochen ist der Saar-Polygon-Chuchi Ens Dorf in den Räumen der

Schule erlaubt; erfolgreich verlaufen ist jedoch ein gemeinsamer Grillabend im Freien, wie CL Peter Schwarz mitteilt. Nach den Schulferien soll jedoch die Nutzung der Küche wieder erlaubt sein.

In der gleichen Situation befindet sich die Chuchi Gourmet 72 Homburg, die ebenfalls auf eine Schulküche angewiesen ist. Wie MdC Matthias Mertz berichtet, sollen die Koch-Aktivitäten jedoch kurzfristig zumindest durch eine Veranstaltung im Freien wieder aufgenommen werden. Die Chuchi möchte sich „verjüngen“ und wirbt für die Aufnahme jüngerer Interessenten.

Was die Koch-Situation betrifft, sieht es für die Chuchi Homburg in ihrer Schulküche nicht anders aus. Über einen tollen Grill-Treff seiner Chuchi im Freien, der Anfang Juni stattfand, kann CL Wolfgang Vogelgesang jedoch berichten. Zur Kontaktpflege ist im August als Kochabend-Ersatz ein Restaurant-Essen im „Petite Maison“ vorgesehen.

Die Chuchi Trier konnte aus terminlichen Gründen leider keinen Vertreter zu der Chuchileiter Sitzung entsenden, aber nach telefonischer Auskunft von CL Christoph Heinemann sind alle Trierer Kochbrüder wohl auf.

Anders als in den Schulküchen sieht es für die Chuchi Lebach in ihrer im Kulturzentrum angemieteten Küche aus. Wie CL Uli Blass berichtet, konnte nach einigen durch-

Chuchi Koblenz-Confluentes lässt sich durch „Coronapause“ bei einem gemeinsamen Kochen nicht beeinflussen

aus bestens gelungenen Grill-Abenden, die während der Corona-Sperre auf der „Rinderweide“ stattfanden, am Vorabend dieser CL-Besprechung wieder eine normale Kochveranstaltung in der Clubküche stattfinden. Mit Begeisterung waren alle Kochbrüder dabei und so möchte ich stellvertretend für alle anderen Chuchis über dieses erste „Nach-Corona-Kochen“ berichten, zumal ich das Vergnügen und den Genuss hatte, dabei zu sein:

Chef de Jour Stephan Schudell war es eine Magnumflasche Champagner wert, dieses Wiedersehen in der Clubküche zu eröffnen. Nach köstlichen Amuse Gueules in Form von gefüllten Bressaola-Säckchen mit Avocado-Crème auf geröstetem Ficelle, verwöhnte Rindertartar auf grünem Spargelstern mit Zitronen-Miso-Sauce unsere Gaumen. Zartes, saftiges Lammcarrée, begleitet von Spitzpaprika-Schnitzeln, grünen Bohnen, gegrilltem Pfirsich und Rosmarinkartoffeln bildeten eine kulinarische Harmonie, die ihresgleichen sucht! Und Stephan ließ es sich nicht nehmen, als phantastische Weinbegleitung dazu einen roten sardischen Sommerwein zu servieren, welchen er, genau wie einen weißen Perdera zur voran gegangenen Vorspeise, von seiner geraden beendeten Reise aus Sardinien mitbrachte. Ein Wassermelonen-Erdbeer-Sorbet setzte den Schlusspunkt unter dieses köstliche Menü und ich kann mir gut vorstellen, dass die Freude, die wir beim endlich wieder gemeinsamen Kochen empfanden, bei allen Chuchis unserer Bruderschaft gleichgroß ist. Was wir nach wie vor vermissen, und hoffentlich bald auch wieder möglich sein wird, ist die brüderliche Umarmung, die einfach dazu gehört, in einer Bruderschaft.

Doch nach diesem Ausflug in einen Kochabend zurück zur CL-Besprechung:

Rangerhebungs-Kochen wird es voraussichtlich im kommenden Jahr bei der Saar-Polygon Chuchi sowie bei der Landgrafen-Chuchi geben; die Terminierung dazu soll Anfang 2022 erfolgen. Da im August 2022 das Kochen im Grünen geplant ist, wird das nächste Ordensprovinzfest, das durch die Chuchi Lebach ausgerichtet werden soll, auf das Jahr 2023 verschoben.

Zur Beschlussfassung des Großrates am 30.08.2021 in Bonn liegt eine Anregung von Ehren-LK Gerhard Blumenröther vor, das Kapitel aufzufordern, sich der in Europa gestarteten Initiative zur Anerkennung der kulinarischen Bruderschaften als immaterielles Welt-Kulturerbe anzuschließen. Nach eingehender Diskussion wird Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang einstimmig beauftragt, diesen Antrag zur Beschlussfassung im Großrat einzureichen. Eine detaillierte Begründung des Antrages soll mündlich in der Großrats-Sitzung durch Gerhard erfolgen.

LK Wolfgang Vogelgesang und die Chuchileiter blicken optimistisch in die Zukunft und hoffen, alsbald wieder unbeschwert ihrem schönen Hobby frönen zu dürfen.

Gerhard Blumenröther

☞ Am 25. Juni 2021 trafen sich die Kochbrüder der Chuchi Koblenz-Confluentes nach ca. 1-jähriger coronabedingter Unterbrechung wieder zu ihrem monatlichen Kochabend.

Alle waren gesund und von ehrlicher und großer Freude geprägt, endlich wieder gemeinsam kochen zu können. Nachdem CL GMdC Andreas auch unsere Küchenhilfe Frau T. herzlich begrüßte und rückblickend das Jahr passieren ließ (Ehren CdC Siegbert war leider verstorben) wurde ein Blick in die Zukunft (nächster Kochabend, Prüfungen etc.) geworfen. Dann begab man sich an das Kochen, welches eine kontinuierliche Fortsetzung des Kochens auf höchstem Niveau darstellte.

GMdC Rolf und GMdC Mike hatten ein sommerliches Menü vom Feinsten zusammengestellt, welches sie und die anwesenden Kochbrüder, nämlich GMdC Dieter, GMdC Hans-Hermann, GMdC Andreas, MdC Edgar, MdC Uli, CdC Achim, Apprenti Jean und Apprenti Andy herausforderte. Die verhinderten Kochbrüder GMdC Kell, MdC Lutz, MdC Markus und MdC

Jürgen konnten den Kochabend via WhatsApp mitverfolgen.

Hier die Menüfolge:

- ☞ Komposition aus Avocado und Gurken
- ☞ Babyblattspinat mit Champions nach „Witzigmann“
- ☞ Lachs mit Räucherlachs und Meerrettichkruste überbacken auf einer Riesling Creme Soße
- ☞ Singapurnudeln und Hummer
- ☞ Millefeuille aus Krokantblätterteig, Bourbon-Vanillecreme und marinierten Erdbeeren

Dazu wurden die passenden sommerlichen Weine genossen.

Nach einer fundierten Laudatio wurde der Kochabend bei feinem Wein und schönen Anekdoten (z.B. über den leider verstorbenen Kochbruder GMdC Leo) mit großer Genugtuung beendet.

Liebe Kochbrüder aus nah und fern !

Echte Freunde stehen zusammen !

Bleibt alle gesund !

Hans-Hermann Fuhrmann GMdC und LKaD





Online Adé – Chuchi Geislingen Oederthurm feiert Sommerfest



☛ War das Kalenderjahr bisher geprägt von Online-Stammtischen jeweils mit Motto, d. h. an alle Brüder wurde zuvor ausgeliefert, u. a. mit Gin-Tasting, mit zuvor zubereitetem schwäbischen Wurstsalat, oder mit Tapas und spanischem Rotwein, wagten sich die Brüder im Juni an ein erstes gemeinsames Kochen im Domizil Lindenschule Geislingen. Es folgte am traditionellen Kinderfesttag im Juli ein abendliches Festwurstgrillen – statt Stadtfest – und nunmehr wurde der Wunsch nach einem Sommerfest mit Schwägerinnen erfüllt.

CL Christof Straub hatte eingeladen, ein Menu erstellt und die Woche über sämtliche Komponenten geordert, eingekauft und vor Ort gebracht. Bereits am Vormittag ab 9.30 Uhr wurde in der Schulküche gewerkelt, geschnitten, gewogen, gekocht und zubereitet, Tische gedeckt, damit pünktlich ab 16 Uhr der Apéro gereicht werden konnte. Überhaupt eine Gemeinschaftsleistung, LK Bernd Britzelmayer mit seiner Frau Ruth zeichneten für die Desserts und das Nachtschbuffet verantwortlich – vielen Dank dafür! Hier das komplette Menu:

- ☛ Dattel-Frischkäse-Dip
- ☛ gebratenes Kalbsbries mit Artischockenespuma und Erdnusskrokant
- ☛ Kalbfleischsalat mit gebratenen Tomaten, Linsensalat mit Feta und Johannisbeeren, Bohnen-Brotsalat mit Wachtelei, Wildkräutersalat mit Krabben und Pellkartoffeln, Pasta-Bohnen-Salat mit Polpettine
- ☛ Paella mit Hähnchen, Schweinelende, Venusmuscheln und Garnelen
- ☛ Zeit für lila Laune – Zwetschgen mit Mandel-Thymian-Crumble; Cassis-Törtchen; Johannisbeeren Savarin; Torrón-Mousse; Crème brûlée mit Aprikosen, Zitronenverbene und Tonkabohne; rosige Zeiten – Himbeer Panna Cotta Tarte

Dazu wurde gereicht: Celler de Capcanes, Cava Brut Reserva 2019er Bodegas Attis, Albarino Lias Finas

Brüder und Schwägerinnen verbrachten fröhliche Stunden bei bestem Wetter auf dem Schulgelände, die monatlichen Kochabende für das restliche Jahr sind geplant, bevor in 2022 der 60. Geburtstag der Chuchi ansteht. Allein nachdenklich stimmte, dass viele Chuchinen nicht mehr oder noch nicht in ihren angestammten Räumlichkeiten unser Hobby pflegen können.



Eine etwas andere „Kolumne“...

☛ Es war einmal 1965, da gründete ein gewisser Bert Schreiber (?) mit seinem Freund und Pressefotograf Pit Steiger – der in Kollegenkreisen damals schon als excellenter Hobbykoch bekannt war – in Mannheim einen „Club“, der dort in kürzester Zeit für Furore sorgte, sofort in allen Medien präsent war, ja sogar im Fernsehen ein paar Minuten bekam und sich den Namen gegeben hatte: „Rustikale Feinschmeckerchuchi“: – WIR! Warum der Name? „Rustikal“ – wie die Menschen und die Art in der Kurpfalz, „Feinschmecker“ – weil der Kreis, der sich da zusammengefunden hatte, ein Metzger, ein Bäcker, ein Konditor, ein Arzt, ein Kaufmann, ein Dekorateur, ein Architekt und ein Handwerker zwei Dinge gemeinsam hatten und auf ihre Art pflegten: gutes und traditionell zubereitetes Essen im feinen, aber nicht überspannten Rahmen! Das Ergebnis: Trotz „naturbedingter“ Wechsel in unserem Kreis (keiner ist unsterblich...) hielt dieser fürwahr verschworene „Haufen“ zusammen bis, ja, bis Covid 19, dieses kleine miserable „Miststück“ sich urplötzlich einmischte, aber, wie sich nun herausstellte, diesen Kreis nicht trennen konnte. Obwohl die Kontakte doch etwas seltener geworden waren, die Bande hielten fest wie eh und je – vielleicht auch dank der vielen unvergesslichen Erinnerungen von früher und den doch stets gepflegten Kontakten mit Anrufen in dieser Zeit der Pandemie! Bis hier war jetzt alles Vergangenheit – gibt es eine Zeit danach? Wird es vielleicht wieder wie früher? Keiner weiß es – aber jeder versucht es, so auch unser lieber Peter (Bausback), der uns in sein historisches Domizil, den „Strahlenberger Hof“ in Schriesheim, zu einem Dreifach-Neustart: Wiedersehen, gemeinsam Kochen und schliesslich Genießen – eingeladen hat – und wie war's?

„Strahlenberger Hof“?? Das älteste, von dem Adelsgeschlecht der Strahlenberger im Jahr 1240 erbaute Anwesen aus Natursteinen, das zur Gründung der Stadt Schriesheim führte, nach dem „Aussterben“ der Strahlenberger im Jahr 1407 u.a. als Mönchshof, Wirtschaft, Kellerei und zum Schluss als Bauernhof genutzt wurde, bis es 1985 der damalige Besitzer an Peter verkaufte, dieser die gesamte Anlage innerhalb der Steinmauern komplett stilgemäß (!) renovierte, ein Restaurant etablierte und besonders bedingt durch sein zweites Hobby, er ist nebenbei Winzer mit 2 Hektar Rebfläche, den Weinkeller zu einem der ältesten und schönsten, aber in erster Linie zu seiner persönlichen „Schatzkammer“ renovierte und ausbaute. Das von Meisterkoch Jürgen Schneider gepachtete und geführte Restaurant wurde für Liebhaber bester und schmackhafter Küche eine gefragte Ad-



*Terrine von Meeresfrüchten
mit einem süß-sauren kleinen
mediterranen Salat*



*links: Pulpo sizilianische Art
„rustikal“*

*unten: Die himmlische
Schokoladenvariation*





oben: so war das Ambiente geplant...

unten: ... aber so wurde es zum lauschtigen Ambiente im Innenhof



resse, denn bis 2019 glänzte dort ein Michelin-Stern – leider ist das Restaurant seitdem geschlossen, denn Herr Schneider ist ausgewandert nach Südafrika und wurde in der Nähe von Kapstadt sesshaft. Mittlerweile leuchtet dort über seinem Restaurant auch ein Michelin-Stern. Und weil das Anwesen zwar seit dieser Zeit verwaist ist, alles aber in „tip-top“ Zustand ist, konnten wir dort unseren ersten Kochabend seit März 2020 feiern! Ein tolles Wiedersehen!



Die fantastischen Rotgarnelen vom Grill im Lomomantel

Ein gelungener „Neustart“ ... Und wie! Ein wunderbarer lauer Sommerabend, die Tische – natürlich im CORONA-Abstand (leider) – waren im Restaurant von Nico (Muzzi) und Bernd (Otto) wie gewohnt super eingedeckt und dekoriert, aber – dank des herrlichen Wetters blieben sie ungenutzt Wir „begnügten“ uns im romantischen Innenhof mit einem auch stilvollen, aber, getreu unserem Namen, „rustikalerem“ Ambiente: massive Hozstühle und -tische! Zur Begrüßung: Von Stefan (Muser) ein Champagner – Ruinart,

Blanc de Blancs, aus der Magnumflasche. Danach als Entree, Peters (Bausback) Paté de foies de Canard, dann eine moderne, wunderbar abgeschmeckte Terrine von Meeresfrüchten mit einem süß-sauren kleinen mediterranen Salat von Bernd (Nennstiel), beide Gerichte begleitet von einem 2018er Schriesheimer Schlossberg, Riesling Spätlese trocken (Erzeugerabfüllung Peter Bausback). Die Vorspeisen beschloss „Pulpo aus dem Kessel“ mit Original Sizilien-Limonen und Staudensellerie von Bert sowie Olivenöl aus Nicos (Muzzi) eigenem (!) Anbau aus seiner Heimat Kalabrien. Die kleine „Verschnaufpause“ danach nutzte Peter dann zur Besichtigung und Führung durch seine Schatzkammer, den Weinkeller! Nach „San Daniele-Schinken“ mit Melone, vorbereitet von Hermann (Enning) und



Der Besuch in Peters Schatzkammer

Eugen (Kettemann) dufteten vom Grill frische „Rotgarnelen“, umwickelt mit „Lomo“ – wer kennt ihn nicht, den zarten besonderen Speck, dazu „Grimmingers Parisienne“. Herrlich begleitet von einem Silvaner aus Peters Erzeugung, einem 2019er Schriesheimer Madonnenberg (die Premiurlage)! Zum Sonnenuntergang (20.46 Uhr!) lud Peter (Norheimer) unser Pilot, zu einer „Elsässer Käsevariation“, die wieder einmal bewies, dass Käse, mit Kenntnis ausgesucht und Geschmack im richtigen Reifegrad, ein echter Genuss ist. Dazwischen immer wieder Schlückchen aus Peters Weinkeller ... Spätestens zu diesem Zeitpunkt merkte man, dass Corona wirklich jeder Gemeinschaft schaden, aber vielleicht auch nützen kann. Allein sich wieder zu sehen, miteinander zu lachen, zu genießen – spätestens da merkte man: es hat uns lange, sehr lange, etwas gefehlt: eine Umarmung, das Erzählen, ganz einfach die Gemeinschaft! So war die unausgesprochene Behauptung von Thomas (Kübler), das Beste ist immer das (sein) „Süße Finale“ unwidersprochen! Seine „Schokoladenvariation“ – himmlisch!

Dass alles wahr ist, beweist uns immer aufs Neue Jürgen (Farrenkopf) mit seinen Bildern als Beweis! Ja, und Klaus, Franco, Guido, Reiner, Roland und unser Benjamin „Tschaggo“, helfen immer, wenn Hermann ruft – warum? Weil sich alle in unserer Gemeinschaft wohlfühlen, selbst wenn es einmal „kracht“ – aber, gerade das ist das Klebemittel, der „Leim“, für einen Kreis von Freunden ...

Wir alle danken Peter für seine Gastfreundschaft, AN DIESEM ABEND haben wir auf unsere Art CORONA BESIEGT ... dank auch besonders für den „Höhepunkt im Glas“: Peter kredenzt aus seiner Schatzkammer: 1938er AYU-DAG-Karop AIO DAF Massandra Collection, ersteigert bei Sotheby's!!

Um es nicht zu vergessen: Wir sind es gewohnt, zu unseren Kochabenden stets einen oder zwei Gäste einzuladen. Diesmal fiel die Wahl auf Prof. Dr. Hörmann, einen weit über Deutschlands Grenzen hinaus bekannten Mediziner, der schon vielen, auch aus unserem Kreis geholfen hat ... Sein Kommentar: Es ist für mich immer eine große Ehre, in diesen Kreis geladen zu werden – ich kann mich nur wieder von ganzem Herzen für diesen Genuss bedanken!



Die Dreiland Chuchi Lörrach ist wieder erwacht

☞ Nach einem Jahr Corona bedingter Abstinenz war die Freude groß, wieder loslegen zu können. Acht Geimpfte Kochbrüder trafen sich Ende Juni zu einem Abend unter dem Motto „badische Küche“. Zur Begrüßung durch Chuchi Chef Dieter Korb gab es einen Pinot Rose Winzersekt vom benachbarten Weingut Schweigler im badischen Binzen.

Das Amuse-Bouche von Kochbruder Michael Bauer war ein Carpaccio vom Gersbacher Weiderind & Schwarzwälder Schinken mit einem Dressing auf Basis Gretchen Black Forest Gin. Angerichtet auf Weinblättern und fein dekoriert mit Blüten der Ringelblume und Jungfer im Grünen, ein Genuss für Gaumen und Auge. Dazu gereicht wurde ein Klingelberger Riesling Granit Kabinett trocken vom Weingut Schloss Ortenberg, ebenso wie alle folgenden Weine.

Für die Vorspeise wanderten Regenbogenforellen in die Räucher- kammer und der letzte Spargel, einen Tag nach Johannis, dem jährli- chen Ernteschluss, in den Sud. Daraus zauberte Bruder Eugen Hartl einen lauwarmen Spargelsalat mit Forelle als Vorspeise, begleitet von einem Grauburgunder Granit Kabinett trocken.

Nicht gerade sommerlich leicht waren Chuchi Chef Dieters ge- schmorte Kalbshaxen, aber dafür außerordentlich delikats und lecker. Mit Knöpfli vom Schabebrett und einem fein abgestimmten Erb- sen-Mousse ein rustikales Hauptgericht, zu dem ein 2018er Spät- burgunder Alte Reben, trocken ausgebaut, wunderbar passte.



Kochbruder Kurt Schweighardt lieferte als krönenden Abschluss eine Schwarzwälder Kirschtorte im Glas, nicht ohne den Biskuit- boden kräftig mit Schwarzwälder Kirschwas- ser zu impfen.

Fehlte nur noch ein Länder Motto für den nächsten Chuchi Abend, es soll das Land des nächsten Europameisters sein, bestimmte die fröhliche Runde zum Abschluss eines vergnüg- lichen Kochabends.

*Hans Joachim Friedrichkeit
Dreiland Chuchi Lörrach*

Nachruf

Am 13.07.2021 ist unser ehemaliger Chuchileiter und Kochbruder

Heiner Eichberg

im Alter von 75 Jahren verstorben. Wir verlieren durch ihn ein

tatkräftiges Mitglied und exzellenten Koch. Wir werden sein Andenken

immer in Ehren halten.

Die Ritter der Tafelrunde, Schleddehausen



SEITENWEISE GENUSS

Liebe Kochbrüder,

nicht nur zur Olympiade werden Medaillen für herausragende Leistungen verliehen, sondern auch zur jährlich im Oktober in Frankfurt/Main stattfindenden Buchmesse – und zwar anlässlich des Wettbewerbs der Gastronomischen Akademie Deutschlands. Die GAD zeichnet seit 1960 Kulinarik-Bücher aus und für die mit Abstand beste Publikation gibt es sogar eine goldene Feder. 2021 werden 14 Gold- und 51 Silbermedaillen verliehen. Trotz Pandemie konnte die Vorbereitung zu diesem 55. Literarischen Wettbewerb durchgeführt werden, zu dem über 100 Bücher von der etwa 60-köpfigen Jury fachkundige Bewertung fanden. Wie die Verleihungsfeier aussehen wird, ist bei Drucklegung dieses Textes noch unklar. Klar ist aber, dass sich alle Ausgezeichneten über diese Würdigung ihrer Arbeit freuen!

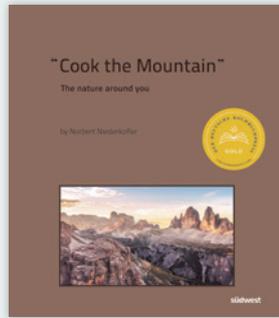
Bei einer unüberschaubaren Flut an Neuerscheinungen sind unabhängige Wettbewerbe wie dieser eine gute Möglichkeit, Wichtiges zu filtern. Daher stelle ich Ihnen hieraus eine spannende Auswahl der aktuell mit Gold gekürten Bücher vor (alle Preisträger ab Mitte Oktober nachlesbar im Bücher-Archiv auf www.gastronomische-akademie.de) und hoffe, dass für Sie Neues, Interessantes und Entdeckenswertes darunter ist.

Ich wünsche wie immer 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



Vorneweg die Goldene Feder: Ein beeindruckender Bildband, der in großartiger Landschafts- und Foodfotografie der Südtiroler Küche und ihren Zutaten seine Reverenz erweist, steckt mit dem Rezeptband in einem Schubert, der zum Leseputz umfunktioniert werden kann. 80 Rezepte zeigen die konsequente Philosophie des Dreisternekochs aus St. Kassian – hochwertig, nachhaltig und regional.

COOK THE MOUNTAIN von Norbert Niederkofler.

Euro 98, 560 Seiten, ISBN 978-3-517-09920-0, hvlink.de/mountain

10.000 Geschmacks- und Aromenkombinationen versprechen mehr Genuss in der Küche, das ist ein Wort. Was Profis über Geschmack und Geruch lernen und wissen, fußt auf hochwissenschaftlichen Grundlagen. Hier werden diese unterhaltsam und leicht verständlich allen kulinarisch Interessierten ganz praktisch zugänglich gemacht.

GAD-Gold für

DIE KUNST DES FOODPAIRING

von Peter Coucquyt u.a.

Euro 49, 348 Seiten, ISBN 978-3-96584-072-0,

hvlink.de/foodpairing



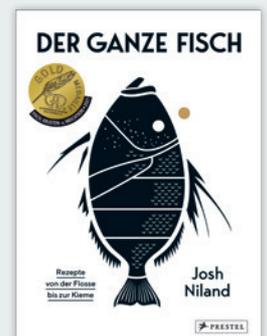
Zwei, die Foodpairing seit Jahrzehnten auf hervorragende Art und Weise unter Beweis stellen, haben sich hier zusammengefunden. Lehrer und Schüler zeigen in Buchform zum ersten Mal gemeinsam, welche Leidenschaft sie für das Kochen verbindet. 100 Jahre Kocherfahrung in Lieblingsrezepten von Eckhart Witzigmann und Johann Lafer, deren Anekdoten spannende Blicke hinter die Kulissen gewähren. **GAD-Gold für**
EINE FREUNDSCHAFT – 100 REZEPTE

Euro 29, 288 Seiten, ISBN 978-3-8338-7527-4, hvlink.de/freundschaft

Eine neue Nachhaltigkeit hält dank dieses Buchs nun auch in die Fischküche Einzug, denn die Rezepte verwerten von der Kieme bis zu Flosse alles. Dazu liefert der australische Chefkoch zahlreiche Step-by-Step-Anleitungen für diverse Zubereitungsmethoden: Entschuppen, Ausnehmen, Filetieren, Räuchern, Pökeln, Trockenreifen etc. **GAD-Gold für**

Der ganze Fisch von Josh Niland.

Euro 38, 256 Seiten, ISBN 978-3-7913-8727-7, hvlink.de/ganzerfisch



Ganz ohne Fisch geht es weiter mit japanischer Kochtradition. Dass sich vegetarischer Genuss und diese immer beliebter werdende Küche wunderbar vereinen und den Fisch trotz ähnlicher Optik selbst bei Sushi nie vermissen lassen, zeigt Autor, Koch und Foodblogger Stevan Paul mit Wohlfühlrezepten für jeden Tag. Dazu gibt es Warenkundliches und Kochtechniken, um in die Geschmackswelten Nippons eintauchen zu können. **GAD-Gold für**

MEINE GRÜNE JAPANISCHE KÜCHE

von Stevan Paul.

Euro 32, 224 Seiten, ISBN 978-3-88117-247-9, hvlink.de/japan-paul



Udo Jendroschek,
Partner der JFS-Gruppe
und Chuchi Leiter Bremen

STEUERBERATUNG IST WIE KOCHEN. DIE REZEPTE MÜSSEN STIMMEN.

„Wenn ich koche, vertraue ich auf ein richtig gutes Rezept, hervorragende Zutaten und meine Erfahrung. Dasselbe gilt, wenn ich Unternehmenschefs zu Steuern, Bilanzen und einer vorausschauenden Finanzplanung berate: Alles muss passen, dann gelingt es.“

JFS[®] GRUPPE
Steuerberatung
Wirtschaftsprüfung
Unternehmensberatung

jendroschek@jfsconsulting.de
Mobil (0172) 64 46 654

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

Blumenstraße 1 · 26121 Oldenburg
Telefon (0441) 480 65 10 0

www.jfsconsulting.de