



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer  
Deutschland e.V. | Ausgabe 4 | 2021



**Endlich wieder  
„analoge“ Koch-  
abende – hoffen wir,  
dass wir auch im  
neuen Jahr wieder  
gemeinsam am Herd  
stehen können!**



**Aus den Chuchis**



**Literarisch –  
kulinarisch**

*Merry Christmas!  
Mince Pies – traditionelles  
englisches Weihnachtsgebäck –  
Rezept auf Seite 2*





## Weihnachtliches Titelrezept „very british“: Mince Pies

### Zutaten für 8 Portionen:

Für das „Minced Meat“:  
3 Äpfel  
100 g Aprikosen, getrocknet  
100 g Pflaumen, getrocknet  
(hier kann auch gerne variiert werden –  
getrocknete Cranberries, Kirschen, Feigen  
– alles ist möglich!)  
200 g kandierte Früchte, mix  
4 Orangen  
100 g Mandeln, gehackt  
100 g Mangos, getrocknet  
450 ml Pflanzenöl  
4 EL Brandy (alternativ Rum)  
3 EL Lebkuchengewürz  
1 EL Ingwerpulver  
1 TL Muskat  
1 TL Zimtpulver  
1 EL Nelkenpulver  
250 g Rohrzucker

Teig:  
230 g Mehl  
240 g Butter  
2 Eier  
2 EL Orangenschale  
120 g Puderzucker

Garnitur: Puderzucker

### Zubereitung:

Für das „Minced Meat“ die knackigen Äpfel schälen, entkernen und kleinhacken. Die Orangen heiss waschen, abtrocknen und die Schale fein raspeln. Die getrockneten und kandierten Früchte ebenso klein hacken. Alles in einen Schüssel geben und mit den gehackten Mandeln, geriebener Orangenschale, Rohrzucker, Öl, Brandy, Lebkuchengewürz, Nelkenpulver, Ingwerpulver, Muskat und Zimt gründlich vermischen.  
Die Hälfte dieser Masse fein pürieren, anschliessend wieder zurück zur festen Masse geben und miteinander vermengen. Das Ganze auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech glatt streichen und im Backofen bei 100° C für ca. 180 Minuten garen. Ab und an umrühren.  
Das Mehl auf eine glatte Arbeitsfläche sieben und die Butter in Flöckchen an den Rand legen. 2 Esslöffel Orangenschale dazugeben und den Puderzucker darüber sieben. In die Mitte des Mehls eine Mulde formen, eines der Eier trennen und das Eigelb in die Mulde geben.

All die Zutaten zu einem festen Teig mit den Händen gründlich verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für ca. 50 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Teig danach aus der Folie wickeln und in ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Muffinform (oder Mini-Tarteformen) mit Butter einfetten und die Teigportionen langziehen und in die Förmchen hineinpassen. Dann die Mince Pie Füllung hineinfüllen.

Für den Deckel den Teig nochmals in Scheiben schneiden, etwas ziehen, über die Füllung als Deckel andrücken und mit einer Gabel rundherum festdrücken.

Dann das Ei trennen und mit dem Eigelb die Mince Pies gründlich damit bestreichen.

Die Pies bei 180° C für ca. 25 Minuten im Backofen backen. Anschliessend aus der Form lösen, mit Puderzucker bestreuen und noch heiss servieren.

Variation: mit Vanilleeis, englischer „Clotted Cream“ oder Brandy-Butter servieren.

## Guten Appetit!

*À propos: Mince Pies gehen auf ein mittelalterliches Gebäck namens Chewette zurück. Chewettes wurden entweder gebacken oder gebraten und waren gefüllt mit Leber oder Fleischstücken, vermischt mit gekochten Eiern und Ingwer. Als Variante füllte man die Chewettes mit getrockneten Früchten und anderen süßen Zutaten. Im 16. Jahrhundert entwickelten sie sich zu einer Weihnachtspezialität. Während des 17. Jahrhunderts wurden die Leber und das Fleisch immer öfter durch Nierenfett ersetzt, seit dem 19. Jahrhundert hat sich die süße Form in Großbritannien und Nordamerika weitgehend als typischer Mince Pie durchgesetzt. Seit dem 19. Jahrhundert sind Mince Pies mit Fleisch nicht mehr üblich.*

*Mince Pies gelten als ein Leibgericht des Weihnachtsmannes. Ein oder zwei Mince Pies werden traditionell am Heiligen Abend vor den Kamin gestellt, gemeinsam mit einem Glas Sherry, Brandy oder Milch und einer Karotte für die Rentiere, um sich für die mit Geschenken gefüllten Strümpfe zu bedanken.*





## Liebe Brüder,



die Pandemie und kein Ende und die Politiker sind so klug (oder blöd) wie zuvor!  
Trotzdem konnten wir unseren Großrat durchführen und auch in den Chuchis geht es voran, wenn auch mit Einschränkungen. Ich bin sicher, wir sind alle glücklich darüber, dass überhaupt wieder etwas Normalität eingekehrt ist.  
Die Impfung scheint trotz aller eventuellen Vorbehalte die einzige Möglichkeit zu sein, die Pandemie zurückzudrängen.

Aber lasst uns positiv in die Zukunft schauen, unser KIG ist auf einem guten Weg und wir sind derzeit sicher, die Veranstaltung durchführen zu können, mit welchen Auflagen auch immer. Unser Großrat am 14. Mai in Freiburg wird von unserem Kochbruder Alexis Schmelzer und seinen Brüdern vorbereitet und wir dürfen auf ein tolles Programm gespannt sein. Völlig überraschend steht wieder Weihnachten vor der Tür!

Ich wünsche Euch und Euren Familien ein wunderbares Fest in Gesundheit und vor allen Dingen, mit tollem Essen, denn das ist unsere Passion.  
Ich glaube in Gedanken riechen wir schon die Braten- und Gebäckdüfte.  
Liebe Brüder, nochmals alles Liebe und Gute verbunden mit den besten Wünschen zu einem Neuen Jahr 2022, in dem alles hoffentlich besser wird.

Euer Robert



## Liebe Brüder,

wenn man sich umhört, läuft das Clubleben dank verschiedener „Gs“ allmählich wieder an. Gut so für das traditionelle Weihnachtskochen. Wer das mit dem Impfen immer noch nicht kapiert hat, dem ist wohl nicht mehr zu helfen.

Da gilt der alte Spruch: Wer nicht hören will, muss fühlen!  
Nach dem letzten Großrat hat sich das Kapitel noch einmal mit den Prüfungsmodalitäten befasst. Mein Artikel im Hummer 1/2019 ist jetzt aufgefrischt und wird unter „Clubservice“ das Thema

Prüfungen (hoffentlich) vollumfänglich aufgreifen.  
Ich wünsche Euch allen eine schöne Weihnachtszeit mit kulinarischen Highlights, tollen Getränken und interessanten Gesprächen. Bleibt gesund und munter und kommt gut ins 2022.

Euer Uli

## 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: olindana I istockphoto.com

Namentlich gezeichnete Beiträge geben nicht in jedem Fall die Meinung der Bruderschaft wieder. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Redaktion. Die Redaktion behält sich vor, Leserbriefe gekürzt oder gar nicht zu veröffentlichen.





Unser „Reiseziel“, Bernd Nennstiel  
Lieblingsrestaurant: Unser derzeit  
coronagerechter Speisesaal.

## Wer nicht mit der Zeit geht – geht mit der Zeit!

Ein wahres Sprichwort, gerade jetzt zu „pandemischen Corona-Zeiten“. Viele von unseren Chuchis haben etwas probiert – oft mit Erfolg manchmal auch ohne Erfolg. Nur eines konnte „virtuell“ nie ersetzt werden und da waren sich alle einig: Die Gemeinschaft in der Küche, beim Essen und dazu die Gespräche, ganz einfach das persönliche Zusammensein!

Wir Mannheimer sind ja „bekannt“ einmal für unsere rustikale Küche, unsere Veranstaltungen, aber in erster Linie auch für unsere meist alljährlichen Reisen (Chuchiausflüge), teils aufgrund von Ein-

ladungen, im Besonderen aber auf Eigeninitiativen und oft auch Dank der „Bert-Connections“: Bereits Anfang der siebziger Jahre waren wir zum ersten Mal in Istanbul und dort im damals berühmtesten türkischen Restaurant „Beyhti“. Wir waren in Rom, in Barcelona als Gäste der deutsch-katalanischen Wirtschaftskammer mit unserem damaligen CC-Großprotokollar Federico Muller, in Peking mit dem damaligen chinesischen Fußballnationaltrainer Klaus Schlappner als „Reiseleiter“, in Deutschland bekannt als „Schlappi mit Pepitahut“, als „Staatsgäste“ noch zu Zeiten des Eisernen Vorhangs in



Sie warten auf ihren Auftritt als Suppeneinlage



Traditionelle Bouillabaisse



Bernd Nennstiel filetiert die Einlage



Budapest auf Vermittlung des damaligen Ministers Dr. Gerhard Weiser, in Brüssel auf Einladung des belgischen Starkochs Pierre Romeyer oder auf Einladung des Botschafters von Österreich und Träger der „Mannheimer Kochschürze“, Dr. Christian Prosl, nach Washington, verbunden mit Besichtigung und Führung durchs „Weiße Haus“ sowie einem Menü in der Residenz des Botschafters für einige seiner Freunde vom diplomatischen Corps, das von uns gekocht wurde und, und, und – aber, das war alles „live“. Dank Bernd (Nennstiel), Hermann (Enning), Eugen (Kettemann) und Peter (Norheimer) erlebten wir jetzt den wahrscheinlich ersten (überhaupt!) virtuellen Chuchi-Ausflug mit Ziel Marseille, organisiert (historisch und kulinarisch) von Bernd in „sein Lieblings-Restaurant“, also „angenehme Reise“.

Übrigens, was heißt virtuell? Was bedeutet es? Übersetzt: „nicht echt, aber sonst in Wirklichkeit vorhanden, aber nicht erscheinend“, also, etwas einfacher: „angenommen, theoretisch“.



*Pieds et Paquets“: Lammfüße und die berühmten „Päckchen“*

Jetzt die Speisenfolge: „Nur“ drei Gänge, für uns eine leichte Enttäuschung – vor allem wenn man Bernd kennt – und die mit zwei Suppen (!) und ein Dessert... Na, dann „Bon Appetit!“ Erster Gang: „Bouillabaisse“ – die berühmte Fischsuppe aus ihrem „Geburtsort“ Marseille, die angeblich bereits aus dem 7. Jahrhundert stammt, danach oft Veränderungen (aber nicht immer Verbesserungen) erfuhr. Bernd überraschte mit vielen Zutaten, die dem angeblichen Ur-Rezept am nächsten kommen: Seeteufel, Petersfisch, Conger, Meeräsche – von Bernd „modern“ ergänzt mit Wolfsbarsch und Scampis – gegart und übergossen mit einer klaren Brühe aus den Karkassen, Weißwein, Fenchel, Safran und Knoblauch, serviert mit Weißbrot-scheiben, die in Olivenöl geröstet und beidseitig mit Knoblauchzehen abgerieben und dann in die Suppe eingetaucht werden. Dazu „Rost“(Rouille), die chilischarfe Mayonnaise – dazu ein kühler, frischer Rosé aus der Provence, der erste Gang, ein Hochgenuss!

Danach der zweite Gang, die zweite „Suppe“: „Pieds et Paquets“ wörtlich übersetzt, „Füße und Pakete“ – der Anblick, na ja – aber der Duft verlockend! Der Erfinder dieser Spezialität soll Louis Ginouves, ein Koch aus der Gegend von Sisteron, dem berühmtesten Ort für Lamm- und Schafzucht in der Provence, gewesen sein, der dann aber nach Marseille umgezogen ist. Die Zutaten: sauber geputzte Lammfüße (nicht Häxchen!), für die Reiner (Baumann) unsere „Excellenz



*„Tarte tropezienne“ - Kuchen a la St. Tropez*

für Fleisch“ gesorgt hatte, genau wie für die Lammkutteln (Pansen). Beides wurde in einer Sauce aus Weißwein, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern der Provence gegart. Die Kutteln wurden dann in Stücke geschnitten, mit einer Farce aus Lammfleisch, Knoblauch und viel Petersilie gefüllt und zu „Paquets“, also kleinen Päckchen, gebunden. Diese ziehen dann langsam in der Sauce bis sie ganz weich sind. Serviert wurde alles in einem großen tiefen Teller: die gekochten weißen Füße, die gefüllten Kuttelpäckchen, übergossen mit der Sauce, bestreut mit frischer Petersilie und Kartoffeln. Fazit: Aussehen, wieder na ja ..., aber der Geschmack: „bitte noch eine Portion!“ Als Getränk servierte Bernd wieder einen Rosé aus der Provence oder einen „Roten“ aus der Gegend. Alle hatten diese „Suppe“ noch nie gegessen, alle waren am Anfang skeptisch, aber in Einem waren sich am Schluss alle einig: wir waren nach „nur zwei Suppen“ sehr, sehr satt, sodass Hermann mit seinem Dessert „Tarte Tropezienne“, auch ein traditionelles Gericht der Cote d'Azur, etwas warten musste! Kreiert wurde es von einem polnischen Pâtissier 1955 in Saint Tropez, dort von Brigitte Bardot genossen, geliebt und „geadelt“ und seitdem eben als „Tarte de Saint Tropez“ Kultstatus erlangt hat. Wir würden diesen „Kuchen“ vielleicht als „Bienenstich“ bezeichnen, wobei der Teig aber einem Briocheteig und die Füllung einer buttercremeartigen Masse, aromatisiert mit etwas Orangensaft und abgeriebener Orangenschale, sehr nahe kommt. Dieses Dessert war einfach perfekt, Hermann!

So endete unser erster „virtueller Chuchiausflug“ in vollster Zufriedenheit mit kulinarischen Besonderheiten der Provence, keiner beschwerte sich über „nur drei Gänge“, denn der Genuss und die Gemeinschaft waren definitiv live und live ist und bleibt eben doch live ...

*Herzlichen Dank dem „Reiseleiter“ Bernd und seinem „Team“!*



# Update aus der Chuchi Vlotho- Was war los, was ist passiert?



Der neue Weinkeller

## Unser Clubheim

☞ In coronakonformen Kleingruppen oder als Einzelaktion wurde eine neue Heizung eingebaut und der Keller renoviert, in dem nun auch ein kleiner, aber feiner Weinkeller entstanden ist. In dieser Zeit wurde auch der Terrassenbau vorbereitet, eingerahmt von einer wieder errichteten kleinen Mauer, fehlt nur noch ein Belag und Beleuchtung. So freuen wir uns darauf, demnächst auf der idyllischen Terrasse den neuen Gasgrill auszuprobieren!

Wie auf dem Foto zu sehen ist, bietet der Weinkeller noch freie Kapazitäten! Liebe Kochbrüder aus Nah und Fern: hilfsbereit wie wir sind, bieten wir diese Lagermöglichkeit an, um Eure edlen Tropfen aufzubewahren und selbstverständlich übernehmen wir auch für Euch die Verkostung bei passender Gelegenheit!

## Sommerfest

☞ Der Inzidenzwert ließ es zu, dass wir unser traditionelles Sommerfest stattfinden lassen konnten. 2021 startete dies Fest unter 3 G-Regeln unter der Überschrift „una fiesta española“!

Natürlich sollten neben spanischen Weinen, Brot und Aioli nicht fehlen. Wir wollten jedoch keine klassischen touristischen Tapas zubereiten und so durften die eingeladenen Schwägerinnen gemeinsam mit uns folgende Köstlichkeiten genießen:

- ☞ Chili-Zitronen-Sardinen
- ☞ Kräuter-Knoblauch-Sardinen
- ☞ Ausgebackene Zucchini mit Pinienkernsauce
- ☞ Thunfisch-Paprika-Röllchen
- ☞ Chilis und Paprikas mit Ziegenfrischkäse gefüllt
- ☞ Bohnen-Pinienkern-Salat
- ☞ Seeteufel-Rosmarin-Spieße mit Speck
- ☞ Mango-Rucola-Salat
- ☞ Hühnchenleber in Sherry-Sauce
- ☞ Hackbällchen in Mandelsauce

Doch ein spanisches Fest ohne Paella? Undenkbar. Und so zauberten Uli und Marcus in einer riesigen gusseisernen Pfanne eine Paella aus Reis, Hähnchen, Kaninchen, Garnelen, Muscheln, Seeteufel und Safran. Für den süßen Abschluss des Menüs sorgte ein Trio aus Crema Catalana, mallorquinischem Mandelkuchen und Leche Merengada Eis. Nun, wer schon mal mit den Kochbrüdern und Schwägerinnen gefeiert hat, ahnt, dass dies nicht das Ende des Sommerfestes 2021 war. Bei bestem Sommerwetter mit phänomenalem Blick auf den Sonnenuntergang haben wir noch lange draußen gegessen, getrunken und gefeiert.



## Unser erster Kochabend seit langer Zeit:

☞ Im September war es endlich soweit! Michael hat als Chef am Herd „Küchenklassiker“ zusammengestellt. Gemeinsam mit seiner Frau Sandra wählte er eine farblich abgestimmte Tischdekoration, die uns Köstlichkeiten aus den USA, Frankreich und Deutschland erahnen ließ!

Die Zubereitung des „Ceasars salad in Modern“ übernahm Chuchileiter Marcus. Das „demontierte Clubsandwich“ bereiteten mit viel Freude Bernd und Thomas N. zu und Matthias kümmerte sich um eine wunderbare Bouillabaisse.

„Himmel & Erde“ oblag dem Chef am Herd Michael gemeinsam mit den Gästen Rüdiger und Norbert. Marcus ließ ein Champagner-Sorbet entstehen, während sich Thomas K. und Uli für ein zartes „Filet Wellington“ ins Zeug legten. Perfekt rundete die von Bernd und Thomas N. zubereitete „Birne Helene“ das Menue ab.

Riesling-Sekt und Wein aus der Pfalz, Wein vom Gardasee und ein Chateau Cambon la Pelouse mundeten den glücklich zusammensitzenden Kochbrüdern.

Uli (VGK) und Marcus (CL) hatten diesen Abend zusätzlich noch eine besondere Mission zu erfüllen. Unsere Gäste Rüdiger und Norbert sind seit langer Zeit auf der Suche nach einem Kochclub. Hier bahnt sich die spannende Gründung einer neuen Chuchi an. Daher stellten die beiden viele Fragen zu unserem Club, dem Chuchileben, der Organisation eines Kochabends usw. Nun halten beide nach weiteren Mitgliedern und Räumlichkeiten Ausschau, um mit einer Mindener Chuchi zu starten.



## O'zapft is!

☞ Getreu dem Motto „O'zapft is“ war Oktoberfest im Clubheim angesagt. Chef am Herd Thomas K. hat hierfür das komplette Clubheim im Stil eines Wiesn-Festzeltes umdekoriert. Die Festzeltmusik sorgte zudem für die richtige Stimmung. Für jeden Kochbruder gab es ein Lebkuchenherz verziert mit dem eigenen Namen.

Thomas verzichtete diesen Abend auf die Kochjacke, zog die Krachledernde an und schuf so das perfekte Ambiente für diesen Abend. Beim Menü hat er typisch bayerische Gerichte zum Teil minimalisiert, sodass sie die sonst eher üppigen bayerischen Portionen auf Amuse Gueule Löffel passten.

Wein, Secco und Zwetschgenbrand aus Franken vom staatlichen Hofkeller Würzburg und Originalbier vom Münchner Hofbräuhaus sorgten zusätzlich für Authentizität.

☞ Vorbiss: Obatzda, Wurstsalat, Brezn. Alles zubereitet von Chef am Herd des Abends.

☞ Amuse Gueule: Saure Zipfel, Presssack mit Musik, Mini-Kräuterknödel

☞ Salat vom Semmelknödel mit Burrata, Ruccola und Tomaten Vinaigrette

☞ Leberknödelsuppe

☞ Bayerischer Miniburger

☞ Apfel- Meerrettich- Sorbet

☞ Schweinebraten, Mini-Haxe, Kartoffelsalat, Sauerkraut, Biersauce

☞ Zwetschgendatschi

Thomas Kapke (MdC)

## Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau: Ein Prosit der Gemütlichkeit

☞ Oktoberfest, das ist schon Tradition im Festkalender der Chuchi Lebach. Aber in diesem Jahr war es etwas ganz Besonderes. Nicht nur, weil nach der Corona Abstinenz endlich wieder richtig zünftig gefeiert werden konnte, sondern auch, weil dieses Mal die Chuchi Saarbrücken als Gast dazu geladen war.

Zwar hatten drei der fünf Gäste ihre Kochjacken vergessen, aber das wurde ihnen ausnahmsweise verziehen, denn keiner von ihnen hatte vergessen, gute Laune mitzubringen. Und natürlich auch Hunger und Durst, denn für Beides hatte die Chuchi Lebach mehr als ausreichend gesorgt:

Auf köstlichen „Obazda“ folgten Schnitten mit kräftigem MisoMajo Tartar, Münchener Weiswurst und Nürnberger Bratwürstchen sowie eine schmackhafte Leberknödel Suppe samt Brezel und Brot. Aber das alles waren nur „Vorspeisen“. Als Hauptgerichte gab es knusprige Schweinshaxe auf Erbspüree mit gegrilltem Schweinebauch, ein Braten mit Honigkruste vom Hällischen Schwein, dazu Krautsalat und Semmelknödel mit Pfifferling Rahm und als Dessert schließlich einen original Wiener Kaiserschmarrn.

Da waren zur Verdauung die von CdC Martin mitgebrachten Mirabellen- und Kirsch-Brände sehr willkommen und das leckere Dessert wurde noch durch ein Gastgeschenk der Saarbrücker, einer süßen Williams-Birnen-Spezialität aus dem Saarland ergänzt.

Neophyt Peter sorgte für frisch gezapftes Kellerbier von Karlsberg, das bei den „World Beer Awards“ in London kürzlich den 1. Preis für Deutschlands bestes Kellerbier gewann. Es war wahnsinnig „süffig“ und floss reichlich, denn als ich gegen Mitternacht die fröhliche Zechrunde verließ, ging auch das zweite Fass schon zur Neige!

*GMdC Gerhard Blumenröther*



*Chuchi Lebach mit Saarbrücker Gästen*



*Gastgeschenk*



*Tartar Schnitten*



*Schweinshaxe*



*Schweinsbraten und Semmelknödel*

## Bunte Welten verbindend: lateinamerikanisch-asiatische Fusionküche

☞ Die Liebe zur asiatischen Küche hat Markus auf seinen beruflichen Asienreisen erfahren, lateinamerikanische Küche durch die Liebe zu seiner Frau Jenny Flores und die gemeinsamen Besuche in ihrer Heimat. Freude am Experimentieren hat er schon immer, und so lag es für ihn nahe, den Begriff „Fusion“ zum Leitthema seiner Menuplanung zu machen.

Termin und Planung seiner Prüfung waren schon zum Ende 2020 erfolgt, pandemiebedingt kam es jetzt mit einem Jahr Verzögerung zu dem anvisierten Ereignis in den Räumen des Küchen-Forums Mönchweiler. Die Jury, bestehend aus MdC Gerald Ashoff, CL Friedrichshafen sowie GMdC Thomas Schmidhuber, MD und GMdC Christoph Jung, GP, beide als Vertreter des Kapitels, erfreute sich zu Beginn an einem Pisco Sour, dessen Umdrehungszahl in den verschiedenen lateinamerikanischen Ländern unterschiedlich gehandhabt wird. Markus entschied sich für einen „mittleren“ Alkoholgehalt, womit gleich zu Beginn des Abends berechtigte Zweifel an der späteren Fahrtüchtigkeit aufkamen. Die Gua Bao Buns der leckeren Rinderfilet-Sandwiches zu Beginn, veranlassten Thomas Schmidhuber zu einem interessanten Diskurs über Hefeanwendung in Backbetrieben und deren mögliche Stolperfallen.

Der zweite Gang, Thunfischtatar an Grapefruit-Leche de tigre, bot neben seiner Delikatesse einen einmaligen „Wow-Effekt“: Die Teller wurden unter einer aus einem Eisblock gefrästen Kuppel präsentiert, wie sie kaum jemand unter den Anwesenden je gesehen hat. Großartig!

Eine Süsskartoffelsuppe mit getrockneten Rindfleischstreifen und die „Causa Nikkei“, Kartoffelpüree japanisch mit zahlreichen Temperaturvariationen, wurden vom perfekt Hand-in-Hand arbeitenden Köcheteam in gewünschter und geplanter Textur und Temperatur serviert. Sous vide gegarter Schweinebauch mit gepopptem Quinoa und einer sehr gehaltvollen (!) Saucenreduktion ergaben einen historischen Bezug zu in Peru eingewanderten Japanern, die dies auch als ihr klassisches Sonntagsmahl kannten. Das Dessert, Suspiro Limeño, eine Limonencreme unter ihrer Baiserhaube war von einer eindrucksvollen Süsse und Konsistenz, ideal ergänzt durch den dazu gereichten, geradezu an Sauterne-Weine erinnernden, Sake.

Die mit Verstand ausgewählten begleitenden Weine ergänzten das Prüfungsmahl hervorragend. Besonders fiel hier aus Japan der Grace Kosho 2015 auf, „bester asiatischer Weisswein“ und mit seinem an Gewürztraminer erinnernden Charakter, harmonisch das Thunfischtatar unterstützend.

Das Urteil fiel der Jury nicht schwer: Markus hat das gelbe Band des MdC mit wirklich guter Benotung verdient! In seiner Laudatio wies Christoph Jung darauf hin, dass Markus' sehr gelungenes Menu – wenn überhaupt – nur marginales Steigerungspotential hatte. So erhielt Markus Kissendorfer nach Verlesen der Urkunde durch MdC Dr. Gerald Ashoff von Thomas Schmidhuber den Hummer am gelben Band umgelegt. Beim abschließenden Löffeltrunk konnte man einen entspannten Prüfling erleben, der nach seinem Dank an die Mitstreiter um CL Jörg Gressenbuch MdC und an seine liebe Jenny, voller Motivation schon die nächsten Schritte im Auge hat.

*Weiter so, lieber Markus!*

*gj*

# Markus Kissendorfer „MaKi“ von der Romäus-Chuchi Vilingen wird erster MdC nach dem Lockdown.



Der Prüfling entspannt und voller Zuversicht.



Vorbereiten der Buns für die Rinderfilet-Sandwiches.



Miso-Süßkartoffelsuppe mit knusprigem gesalzenem Rind



Thunfischtatar unter der Eisglocke.



Rindfleischsandwich im Gua Bao Bun.

## Das Menu

- ✔ Rinderfilet Sandwiches in Gua Bao Buns
- ✔ Tunfischtatar an Shichimi Togarashi & Grapefruit Leche de Tigre mit Palmherzen
- ✔ Peruanische Miso-Süßkartoffelsuppe mit knusprigem gesalzenem Rind
- ✔ Causa Nikkei mit vegetarischem Tempura
- ✔ Sous vide gekochter Schweinebauch auf einem Quinoa Pop mit Chicharrón Crunch
- ✔ Suspiro Limeño mit Matcha-Eis in kandierten Limetten



Causa Nikkei.



Schweinebauch sous vide.



Das Dessert... Suspiro Limeño



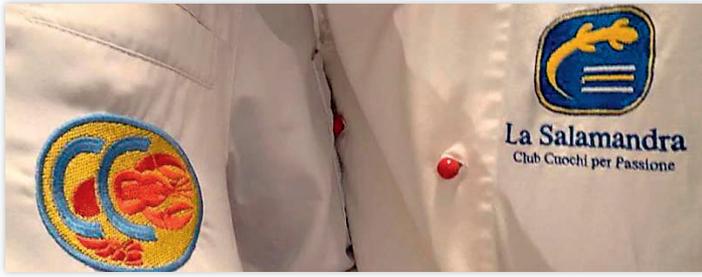
Die Jury bei der Laudatio, vorgetragen von GP Christoph Jung.



MD Thomas Schmidhuber gratuliert.



Der Kandidat froh über das gelungene Mahl.



## Thunfisch aus dem Chianti ??

2001 von einem deutschen Kochbruder, Dr. Sepp Henneberger, GMdC, ex Pompejanum Aschaffenburg, gegründet, konnte La Salamandra Toscana, der Kochclub nach deutschen Regularien, dieses Jahr im September den 20. Geburtstag feiern.

Der Einladung folgten ausser Sepp noch drei seiner Kochbrüder aus der Durlsbach-Chuchi Bad Waldsee, ebenfalls von Sepp vor fünf Jahren gegründet, sowie als Überraschungsgast Sebastian Henneberger, MdC von den Pompejanern.

Los ging es schon zur Einstimmung einige Tage vorher, als die Durlsbacher Michael Breuer und Alex Hütt sich mit Sepp, Barbara und Julia Henneberger in Piombino zur Fähre nach Elba trafen.

Dank Kochequipment in und um Sepps WoMo und der Erkenntnis, dass mit drei Kochbrüdern und zwei Damen Restaurantbesuche auf dieser Ferieninsel eher kostspielig als genussreich enden können, haben wir angesichts reich bestückter Fischtheken beschlossen, selbst zu kochen.

Beispielhaft war so die etwas aufwändige Zubereitung eines typisch livorneser Fischgerichts, dem Cacciucco. Ähnlich der Bouillabaisse, aber mit mehr Tomate, Knoblauch, Rosmarin, Peperoncino. Geröste-

tes Brot mit Knoblauch abgerieben, gehört dazu, aber keine Rouille. Hierzu passt nur ein schöner Roter.

Am Donnerstag begann das eigentliche Fest nach der Rückkehr aus Elba mit einem Apero und einer Einladung zu einem grosszügigen Brindisi bei den Inhabern des Cavatappi.

Die Salamandra hat ihren Ursprung und kocht von Beginn an im Cavatappi („Korkenzieher“), das kein Restaurant ist, sondern eine Struktur, die Themenabende, Familienfeiern, Weinproben, Jazzabende, Catering, etcetera ausrichtet. Mit professioneller Küche, die keinen Wunsch offen lässt. Diese „Heimat“ der Salamandra liegt bei Calcinai, Provinz Pisa, unweit Pontedera, wo die Vespa gebaut wird. Die Inhaber, speziell die Köchinnen Mutter Graziella und Tochter Michela, sind mit den Reisen der Salamandra ja einigen deutschen Chuchis, wie Pforzheim (Erinnerung an das Schlachtfest mit schwarzer Krawatte!), Ingelheim und anderen durch gegenseitige Besuche bekannt. Vielleicht erinnert sich noch jemand, als die Salamandra auf dem Kochen im Grünen vor vielen Jahren kurzfristig und gerne die Mittagsverpflegung übernahm.

Die Idee der kulinarischen Begegnung zum Jubiläum war von Anfang an ein langes Wochenende mit einem Fischabend, einem Abend mit toskanischer Landküche und einem gemeinsamen Kochabend mit der Salamandra im Cavatappi. – Organisiert wurden die Abende von Luigi Osardi, Chuchileiter und Gründungsmitglied. Immer dabei und besorgt, dass es uns ja gefallen möge.

Der erste Abend: Mare. Da die Durlsbach-Chuchi seit jeher eine grosse Vorliebe für Vorspeisen hat, wie auf den KiGs schon dargeboten, war die Bestellung einer Antipasti-Auswahl selbstverständlich. Im Ristorante La Rocca bei Vicopisano, zwar 30 km von der Küste entfernt, hat der Inhaber seine Vorstellungen einer Fischküche verwirklicht. Der Platte mit lebenden, frischen Meeresfrüchten folgte eine Platte mit kalten zubereiteten Schalentieren und Fischen und endete mit einer Auswahl warmer Antipasti vom Meeresgetier. Das Duett der Primi war dann für die Teilnehmer das Ende aller Hungergefühle. Ein toller Beginn!

Der nächste Tag bot uns die einzige Möglichkeit einen Ausflug in die weitere Umgebung zu machen. Da Pisa trotz Schiefen Turmes schon lange keinen Besuch mehr wert ist, war es dann die Reise in das zwar touristisch überlaufene San Gimignano und auf der Rückfahrt Volterra, das uns auch noch die toskanische Landschaft bei schönem Wetter bot.

Der Abend war das erwartete Highlight mit toskanischer Landküche. Ein ehemaliger Kochbruder der Salamandra hat vor einigen Jahren ein Lokal in Chianni, einem abgelegenen Dorf übernommen. Locanda Del Gallo, toll gelegen, schöne geschmackvolle Einrichtung und eine herzliche Atmosphäre erwarten dort jeden Gast. Simone hat sich einen ausgezeichneten Namen gemacht, erscheint nun regelmässig in einschlägigen Publikationen und hat ein Klientel, das selbst von Florenz her anreist. Sein Konzept: Ausschliesslich traditionelle bäuerliche Gerichte mit Produkten aus der näheren Umgebung und überwiegend lokalen Weinen. Cucina casalinga also. Die Damen in der Küche sind gesetzteren Alters. Hier ein Auszug aus der Speisenfolge, die er für uns neben den passenden Weinen ausgesucht hat: Nach den traditionellen Schinken, Kä-



se und Fenchelsalami – Spezialitäten waren noch einige Crostini mit Creme von Leber, Lardo, karamellisierten Zwiebeln, Porree usw. aufgetischt. Nicht das Übliche und Beliebige wie überall, sondern Spezielles, sei es über die Würzung oder die Zubereitungsart.

Die Primi, mit natürlich hausgemachten Nudeln, mal mit einer Salsa aus Kuhkäse, 48 Monate gereift, gewürzt mit Thymian und Majoran. Oder Ragu bianco mit grobem Rinderhack ohne Tomaten sechs Stunden gegart und mit Orangenschale gewürzt. Weitere Gänge waren Schneckenragout, Kutteln nach Pisaner Art, Simones berühmter Peposo, das ist ein scharf gewürzter, in Sangiovese 12 Stunden gegarter Buco ohne osso und ... Tonno del Chianti.

## Thunfisch aus dem Chianti ??

Hier das alte Rezept, das nach dem letzten Weltkrieg in Vergessenheit geriet. *Aus den weniger wertvollen Fleischbereichen des Schweines werden gula-schgroße Stücke geschnitten, vom Fett befreit und eine Nacht unter Salz gelegt. Am nächsten Tag wird das Fleisch in Weisswein mit schwarzem Pfeffer, Wacholderbeeren und Lorbeer gar gekocht und dann in Einmachgläsern unter Extra Vergine für mindestens einen Monat weggestellt.*

Das Fleisch bekommt durch diese Zubereitungsart eine sehr helle Farbe und eine Textur, die sehr an Thunfisch in Olivenöl erinnert. Kalt serviert auf weissen Bohnen (Cannellini), mit dünn aufgeschnittenen roten Zwiebeln und einigen Umdrehungen Schwarzen Pfeffers: saugut! Als Dessert sei hervorgehoben das Eis von Mascarpone, Feige und Rum. Zu beklagen war hier nur, dass die anderen Gäste diese Köstlichkeit bis auf drei Portionen schon verteilt hatten und dadurch die Bereitwilligkeit brüderlich zu teilen, gefordert war. Das ging, na ja, halbwegs gut. Der nächste Tag begann zeitig und betriebsam. Es wollten die Zutaten für unsere Amuses besorgt werden. Ein Problem ergab sich allerdings. Es war anfänglich von etwa 40 Teilnehmern die Rede. Diese Zahl wuchs wie ein Hefeteig stündlich und am Schluss waren wir über 70 Leute. Es waren ausschliesslich ehemalige Salamandrini mit Familienangehörigen und Freunden eingeladen.

Für uns acht Köche, davon fünf deutsche, kein einfaches Unterfangen. Unser Günther, als Ravensburger mit Puzzle vertraut, konnte dann aber später aus zwei Schwertfischscheiben durch gekonnten Zuschnitt drei gestalten.

Der Einkauf ging dank Vorplanung unsererseits flott und so waren wir schneller fertig als uns der Zutritt zur Küche möglich war. Was macht man mit zwei Stunden Leerlauf? Der Blick zwischen Vater und Sohn und das Wort „Civili“ genügte, um alles klar zu machen.



Livorno ist nur 30 km entfernt. In einer kleinen Seitenstasse eines Wohngebietes liegt eine unscheinbare Bar. Die Bar Civili. 130 Jahre alt, eine Institution und jeden Abend rammvoll. Innen die Wimpel von Fussballvereinen, gefühlt aus der ganzen Welt. Von der Decke hängend oder Gemälde von livorneser Malern umrahmend, die mit den Bildern meist ihre Schulden zahlten. Dazwischen teils heftige Karikaturen mit Zielrichtung Pisa. Die Abneigung beider Städte zueinander ist kaum zu toppen. Berühmt ist die Bar Civili aber für ihren Ponce, der angeblich hier erfunden wurde. Er besteht aus einem Espresso, Rum, Zucker und Orangenschale. Serviert wird er in einem eigenen dickwandigen Glas.



Für die Durlesbacher eine neue Geschmackserfahrung, für Sepp und Sebastian wehmütige Erinnerung. Zurück im Cavatappi begann von unserer Seite die Vorbereitung unserer Vorspeisen recht stressfrei, da wir auch Graziellas private Küche im Anbau nutzen konnten.

Als dann nach 20 Uhr die Gäste eingetroffen waren, Luigi und Sepp mit einigen Worten die Gäste begrüsst hatten, konnten wir unser gemeinsames Menu darbieten. Die Durlesbacher Michael Breuer, Günther Bohler, Alex Hütt und Sepp Henneberger sowie Sebastian Henneberger von der Chuchi Pompejanum Aschaffenburg bereiteten folgende Antipasti:

☞ Rote Beete Carpaccio, Mango, geräucherter Schwertfisch und Meerrettichschaum ☞ Sardinenschip ☞ Gurke mit gekräutertem Frischkäse und Felchenkaviar vom Bodensee ☞ Buntes Schichtenomelette ☞ Camembert-Cornflakes-Praline ☞ Sushi mit Wakamealgen ☞ Thun auf Maiscracker.

Die Salamandra mit Luigi Osardi, Foffo Cignoni und Giuseppe Bellini haben aufgetragen: ☞ Baccalá auf weissem Zwiebelkompott und Stracciatella ☞ Couscous mit Kurkuma und Polpo, im eigenen Saft gegart ☞ Kartoffelcreme mit Fontina und Gamberetti ☞ Fregola sarda mit Meeresfrüchten ☞ Pappa al pomodoro mit Miesmuscheln sowie als Hauptgang Trabaccolara (Traditionsgericht aus Viareggio: Ragout diverser Meeresfische mit Paccheri, das sind dicke Röhrennudeln).

Der Nachttisch wurde zu unser aller Überraschung und Freude von Luigis Tochter Silvia ☞ Crostata von Birne und Schokolade ☞ Crostata von Patisseriecreme und Bitterschokolade und Sepps Tochter Julia ☞ Apfel-Torte sowie unserer Gastgeberin Michela ☞ Panna Cotta mit Krokant zubereitet.

Der Nachthimmel wollte schon heller werden als ein wunderschönes Fest zu ende ging. Es ist allen zu danken und nur zu hoffen, dass das Versprechen, beim nächsten Kochen im Grünen wieder mal teilzunehmen, aus italienischer Richtung auch wahr werden möge.

# Chuchi Ruzilo Rhein-Main Rüsselsheim begrüßt einen neuen CdC: Markus Roth erkocht sich das blaue Band

Endlich war es soweit: Unser neues Mitglied Markus Roth hat es geschafft, trotz aller Corona-Unwägbarkeiten und anderen unerwarteten Ereignissen, seine CdC Prüfung am Freitag 10.9.21 zu einem sehr guten Abschluss zu bringen!

Es war ein Weg mit vielen Ecken und Kanten. Zweimal fiel 2020 der Termin zur CdC-Prüfung den Corona-Bestimmungen zum Opfer.

2021 war es dann soweit. Allerdings mussten wir vorher den Umzug in unsere „neue“ Küche in der Max-Planck-Schule in Rüsselsheim bewältigen, zu dem uns eine geänderte Schulpolitik der Stadt Rüsselsheim gezwungen hat.

Eingeladen als Jury waren Landeskanzler Dr. Herbert Geipert und der Chuchileiter Wornatia Worms, Hans Biedert. Als Chuchileiter durfte ich die beiden dabei begleiten.

Das Hobby von Markus, die Tomatenzucht, spiegelte sich im ganzen Menu wider und so konnten wir in jedem Gang die Vielfalt der Zubereitung mit Tomaten erleben. Die Menüfolge ausführlich zu beschreiben würde diesen Rahmen sprengen, deshalb lassen wir Bilder sprechen.

Als Amuse Bouche reichte Markus Kartoffelschaum – Tomatensalat – Garnele, gefolgt von einer Tomaten-Consommé mit Enten-Pilz Ravioli.

Zum Fischgang präsentierte Markus Zander auf Tomatenrisotto, Basilikumsauce und Pinienkern-Mozzarella Schaum. Zur Erfrischung überraschte der Prüfling mit einem Tomaten-Granité rot-gelb-grün. Dem folgte der Hauptgang, ein Entrecôte mit Herzoginkartoffeln, einem Zweierlei vom Lauch und Kalbsjus. Als süßes Finale wurde ein Sauerrahmeis auf Tomatenmarmelade-Haselnussküchlein geflutet mit Zabaione gereicht.



Landeskanzler Dr. Herbert Geipert konnte dann gegen 23 Uhr voller Freude Markus das blaue Band umlegen und die Urkunde verlesen.



Ein geziemender Schluck aus dem großen Löffel hat das Ergebnis dann besiegelt. Lieber Markus, an dieser Stelle nochmals herzlichen Glückwunsch zu Deiner tollen Leistung, wir freuen uns schon heute auf Deine MdC-Prüfung.

Martin Kröner GMdC und CL



# BrotBackKurs: Lob der Tradition



Wissenserwerb vermittelt durch temperamentvolle, begeisterte Fachleute ist ein Vergnügen, das uns die Coronazeit gestohlen hat. Umso mehr hat die Landgrafen-Chuchi Pirmasens es genossen mit Bäckermeister Volker Drebes (in frischer Luft, unter 2G-Bedingungen) vom Wissen des Brotspezialisten zu zehren. Tadellos durchorganisiert und präsentiert im (Koch+Back)-Garten von GMdC Stefan Markert konnte die Landgrafen-Chuchi sich erst an Roggen-, dann an 4-Kornbrot heranwagen.

Roggenbrot ist Sauerteigbrot, denn ab 20% Roggenanteil muß angesäuert werden. Sauerteig produziert Milchsäure (Geschmacksträger) und Essigsäure (wirkt dem Verschimmeln entgegen); eine pH-Messung des Teigs ist geraten. Weizenteig erfordert (wenig) Hefe, die reduzierte Menge kann durch ein Mehr an Zeit ausgeglichen werden. Und mit dem Weizenthema war auch die Glutendiskussion eröffnet.

Heuer gibt es reichlich Klagen über Befindlichkeiten, die, je nach Beratung häufig als Glutenintoleranz/Weizenintoleranz etikettiert werden, dann auch unnötige Diätregimes nach sich ziehen. Unnötig, denn nicht das Gluten ist schuldig<sup>1</sup>, es ist die nicht „artgerechte“ Behandlung des Teigs, die zu einem Reizdarmsyndrom führt. Traditionelle Teigführung beinhaltet einen großzügigen Umgang mit Zeit. Der Kleberanteil<sup>2</sup> benötigt genügend Zeit zur Reife (Um-/bzw. Abbau der Moleküle), wodurch einerseits die Gashaltigkeit des Teiggerüsts, andererseits die Verträglichkeit sich verbessert.

Man erkennt schon mittels der Großporigkeit und variablen Blasen Durchmesser die handwerkliche Teigführung im Gegensatz zur industriellen. Dazu ein Beispiel: ein gutes französisches Baguette lässt sich brechen, die maschinell hergestellten müssen geschnitten werden. (Nach franz. Gesetz – 25.5.1998 – ist der Artisan-Boulangier eine geschützte, einem Pflichtenheft unterworfenen Berufsbezeichnung, die beispielsweise auch die Abwesenheit gefrorener Teiglinge impliziert).

Ich werde hier kein Manual zum DIY-Brot aufschreiben, dafür gibt es Bücher<sup>3</sup> – aber Wissenswertes aus unserem Workshop: Roggenmehl etwa, ist je nach Ernte von variablem Kleberanteil, weswegen der Gesetzgeber bis zu 10% Weizenanteil erlaubt. Die jeweiligen Analysenwerte bestimmen die Versäuerungstechnik. Interessant auch die Temperaturberechnung => bei einer Zieltemperatur des Teiges von 28°C wird dieser Wert dupliziert ( 56°C ), davon die Umgebungstemperatur subtrahiert (es war an diesem sommerlichen Augustsamstag 16°C kühl), das zuzuführende Wasser bringt den numerischen Rest (also mußte es 40°C aufweisen) – aber Vorsicht bei Hefe, sie stirbt bei 45°C ! Einen kälteren Sommertag hätten wir uns also nicht leisten können. Die Hefe lässt ihre enzymatische Arbeit bei 0°C ruhen: im Tiefkühler also besser aufzuheben als im Kühlschrank.

<sup>1</sup> Nicht zu verwechseln mit Glutenintoleranz als Krankheit: diese heißt Zöliakie, ist über Blut- u. Gewebeproben nachweisbar und kann zu Krebs führen

<sup>2</sup> Klebereiweiß entsteht, mit H<sub>2</sub>O, aus Gluten, einem Proteingemisch im Samen mancher Getreide, Kleber aber ist eine Mischung aus Eiweißen, Lipiden und Kohlehydraten, die nach Entfernung der Stärke zurückbleibt. Nur aus Gluten produzierenden Getreiden entstehen Brotlaibe im Gegensatz zu Fladenbrot, weil nur durch ein Gerüst Gärungsgase gefangen werden, und nur nach Eiweißgerinnung der Brotlaib in seiner Form bleibt (wikipedia.org)

<sup>3</sup> Geißler, Lutz; BrotBackBuch, ISBN 978-3-8001-8277-0



Bei dieser Wasserzumischung fiel auf, wie cremig weich der junge Teig wurde, Meister Drebes thematisierte erneut den Unterschied zur industriellen Produktion, da die dort verwendeten maschinenfähigen Breie nicht so weich werden dürfen, sonst könnten die Extruder verstopfen. Interessant auch die Schimmelschutzmanipulationen: oben wurde schon Essigsäure erwähnt, bei „industriellem“ Brot sind zusätzliche Beimischungen bis 2% deklarierungsfrei erlaubt, zwei Beimischungen unterhalb dieser Schwelle auch – also kombiniert man, der Verbraucher bemerkt es nicht, außer an der Tatsache, dass solches Brot noch nach etlichen Tagen aussieht wie frisch gekauft. Erinnert an manche Äpfel oder Tomaten.

Begleitet von diesen reichhaltigen Informationen wurde von jedem ein Roggenlaib, dann ein Vierkornbrot (Emmer, Dinkel, Einkorn und Weizen) gemischt, geknetet, gefaltet und gerundet, zwischendurch noch Pizza und Kuchen bereitet und gegessen, Wein probiert und getrunken: der verkostete Berliner (!) Weißwein <https://hauptstadt.tv/mediathek/stadtleben/britzler-weinkultur-berlin/> konnte, trotz seines schwungvollen Namens „Schnieke“, leider nicht ganz überzeugen – was sich aber zwanglos durch die bei uns fast gar nicht mehr geschmeckte Ortega-Traube erklärt. Die Brote aber, das Wissen von Volker Drebes und die wiedergewonnene 2G-Freiheit haben uns begeistert.



# Wie lebt Gott in Frankreich?



Die Harmonie in Kapitel und Großkapitel ist nicht nur im CC-Alltagsgeschäft spürbar, sondern auch in der Lust, einmal gemeinsam einen „drauf“ zu machen. Die Idee war, ein paar Korken aus der Flasche zu jagen – in Paris. Unser Großkanzler wollte uns, anlässlich seines halbrunden Geburtstags, seine Lieblings-Stadt „à la Robert“ näherbringen und übernahm die Organisation für ein perfektes Wochenende.



Schon die individuelle Anreise am Freitag, aus den verschiedenen teutonischen Ländern, durchaus bemerkenswert. Frithjof und Horst schaffen es gemeinsam, sich bei der Fahrt von der Gare de l'Est aus zum 4 km entfernten Hotel von einem wuchernden und durchaus preisbewussten Taxifahrer um einige Euro erleichtern zu lassen. Der Spott der restlichen Truppe war ihnen sicher! Aber auch Willi, unser Großalmosenier, wie bekannt ein Musterbeispiel an Integrität, wird zusammen mit Uli bei einer Kontrolle in der Metro kalt erwischt. Nicht wissend ihrer Illegalität, zeigen beide stolz und lässig ihre Fahrscheine vor. Die Folge sind zwei Straf-„Tickets“. Willi hatte nämlich am Automat Kinderkarten erworben. Leider ist allzu deutlich sichtbar, dass beide schon dem maximal zulässigen Alter von 9 Jahren geringfügig entwachsen sind. Nur die Württembergischen und Bayerischen „Schwoba“ kommen standesgemäß für 1,80 Euro locker ans Ziel.



Doch nun soll endlich festgestellt werden, wie Gott in Frankreich denn so lebt. Selbstverständlich auf eigene(!) Kosten. Man spart bekanntlich sein Leben lang, um sich im Alter Dinge leisten zu können, die man eigentlich in der Jugend besser vertragen hätte. Jedoch das Leben ist kein Honigschlecken – es sollte schon Champagner sein! Daher starten



wir mit diesem am Nachmittag in der Brasserie „Atlas“ unweit von unserem Hotel, verkosten hierzu verschiedene Meeresfrüchte, exzellent begleitet durch einen Saxofonisten in Person eines Straßenmusikanten – wir erinnern uns gerne an Christoph Jungs Saxofonspiel im Rahmen des Großrats in Augsburg.

Am Samstag dann nutzen einige die Zeit, auch um Paris mit seinen Parks, Kirchen und Einkaufsmöglichkeiten, hier vor allem zahlreiche Macarons, kennenzulernen, bevor am Place de la Madeleine die Gelegenheit zum Mittagstisch genutzt wird.

Abends dann traditionell in der Brasserie La Coupole, so wie man sich Frankreich und hier essen eben vorstellt. Zahlreiche Gäste in einem großen Raum mit tollem Ambiente und ständig alles in Bewegung: Neue Gäste, zahlreiche Garçons, vor allem aber überall und immer wieder feine Speisen, auch traditionell eben seit 1927, der Gründung des La Coupole.

Zum Abschluss am Sonntag Treffen im Deux Magots, auch hier Leben pur – nicht einfach einen Platz im Freien zu bekommen, Einheimische und Kenner wie wir genießen Kaffee und Frühstücksangebot in großer Vielfalt und Qualität. Im Anschluss daran verabschieden sich die Brüder und gehen ein jeder in seine Richtung im Bewusstsein, ein großartiges Wochenende mit vielen Eindrücken, die Kulinarik und die Stadt Paris betreffend, erlebt zu haben, vor allem aber nach langer Zeit – der Großrat in Bonn ist ausgenommen – die Pflege der Brüderlichkeit und der Freundschaft gelebt zu haben. Nochmals DANKE Robert und DANKE allen Teilnehmenden für das gemeinsam Erlebte.

OO Herbert Lidel und OO Christof Straub



## Nachruf

*Wir trauern um unseren langjährigen Chuchileiter*

*Sanitätsrat Dr. med. **Eckhard Schüler** GMdC  
17.3.1937 - 26.8.2021*

*Chuchi Nastätten  
Patenchuchi Geislingen Oederthurm*

*Im Namen aller Kochbrüder Hans-Peter Maichle GMdC (GL)*



## SEITENWEISE GENUSS

### Liebe Kochbrüder,

vor einem Jahr schrieb ich an dieser Stelle über das Verschwinden des Matthaes Verlags. Gerade mal zwölf Monate ist das her und man mag kaum glauben, was seither alles passiert ist. Zu den guten Nachrichten gehört, dass Matthaes eine neue Heimat bei einem großen Ratgeberverlag gefunden hat (Dorling Kindersley) und Sie sich auf weitere, beeindruckende Titel von dort freuen können.

Sie in den Chuchis befassen sich nicht nur an Weihnachten, sondern ganzjährig mit festlichem Essen in Ihrem Streben nach genussvoller Kreativität. Doch der feierliche Charakter des Jahresausgangs bietet dem Genuss eine besondere Bühne. Mögen die hier vorgestellten Bücher Ihnen Inspiration für die kommenden Tage sein, inklusive Geschenktipp für die Kleinen und exklusiven Ideen anstelle von Plätzchen & Co.

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

Ihre Simone Graff

Alle hier vorgestellten Bücher sind im örtlichen Buchhandel oder direkt in der Versandbuchhandlung Hädecke zu bekommen.

Als Clubmitglied erhalten Sie bei Eingabe des Codes #chuchi Ihre Bestellung innerhalb Deutschlands hier portofrei:

Hädecke Verlag GmbH & Co.KG  
Abt. Versandbuchhandlung  
Postfach 1166 · 71256 Weil der Stadt  
[www.haedecke-shop.de](http://www.haedecke-shop.de)



Für Chocoholics und ambitionierte Pâtisserie-Eleven: Beeindruckendes aus der Schmiedenamhafter Chocolatiers, die hier eine Welt der Schokolade in vollendeter Form vorstellen. Grundlagenkapitel mit Warenkunde u.a. zu Kakao, zahlreiche Step-Abbildungen und Rezepturen für luxuriöse Schokokreationen von Daniel Budde, Matthias Frész, Daniel Rebert, Bernd Siefert und Felix Vogel.

### CHOCOLAT & CONFISERIE hrsg. von Bernd Siefert.

Euro 79,90, 240 Seiten, ISBN 978-3-95841-025-5,  
[hvlink.de/chocolat-matthaes](http://hvlink.de/chocolat-matthaes)

Wer Schokolade sagt, muss auch Dessert rufen: Freche Überschriften offenbaren Nachtische, die ihresgleichen suchen – von einfach bis herausfordernd. Hier bekommen glücklich machende Klassiker wie „Omas Käsekuchen“ eine völlig neue Dimension. Bei diesen mutigen, aber immer harmonischen Rezepten ist der Wow-Effekt garantiert. Nicht umsonst zählt der Autor zu den innovativsten Pâtisseries Europas und wurde vom Schweizer GaultMillau zum Pâtissier des Jahres 2020 gekürt.

### DESSERTS UNPLUGGED von Kay Baumgardt.

Euro 39,00, 240 Seiten, ISBN 978-3-03902-139-0, [hvlink.de/unplugged-at](http://hvlink.de/unplugged-at)



Wer tiefer in die Kunst des Backens (genauer der französischen Pâtisserie) einsteigt, kommt an Rodolphe Landemaine nicht vorbei – zu Recht: 100 Rezepte von einem, dem Geschmack und Qualität über alles gehen und der sein detailreiches Wissen gerne weitergibt. Schritt für Schritt mit klaren Anleitungen, dazu erhellende Infografiken und der Weg zum Meisterbäcker ist einem selbst bei komplexeren Rezepten sicher.

### DIE HOHE KUNST DES BACKENS –

Schritt für Schritt zu perfektem Brot und Gebäck von Rodolphe Landemaine u.a.

Euro 39,99, 288 Seiten, ISBN 978-3-95961-401-6, [hvlink.de/backkunst-christian](http://hvlink.de/backkunst-christian)

Ergänzend sei erwähnt, dass er sein Erfolgsrezept von Genuss und Qualitätsanspruch eins zu eins auf veganes Gebäck übertragen kann:

### MEINE VEGANE BÄCKEREI, [hvlink.de/landemaine](http://hvlink.de/landemaine)



Wer regionale, festliche Küche liebt, dem sei diese ansprechende Buchreihe ans Herz gelegt, die traditionelle Köstlichkeiten, herzhaft-wohlfühlgerechte und Festgebäck bereithält: Von Aachen und Dresden über Münster nach Nürnberg – alles Städte, die für ihre Adventsmärkte berühmt sind und mit regionalen Genüssen durch die schönste Zeit des Jahres führen.

### Aachens Weihnachtsküche, Dresdens Weihnachtsküche, Münsters Weihnachtsküche, Nürnbergs Weihnachtsküche

von Lisa Nieschlag und Lars Wentrup. Je Euro 20, je 72 Seiten,  
[hvlink.de/aachen-hoelker](http://hvlink.de/aachen-hoelker), [hvlink.de/dresden-hoelker](http://hvlink.de/dresden-hoelker), [hvlink.de/muenster-hoelker](http://hvlink.de/muenster-hoelker),  
[hvlink.de/nuernberg-hoelker](http://hvlink.de/nuernberg-hoelker)



Ausgezeichnet bei den schönsten deutschen Büchern 2021 und ideal, um heranwachsenden Generationen ab 6 Jahren die Herkunft unserer Lebensmittel verständlich zu erklären: Das Sachbilderbuch zeigt verschiedene Produktionsabläufe in kleinen und großen Betrieben, den Weg der Milch auf dem Bauernhof und im Milchbetrieb, das Brot aus der Backstube und aus der Backfabrik, wie und wo Tomaten oder Äpfel wachsen, was passiert, bevor die Wurst in die Pelle kommt und vieles mehr.

### WO KOMMT UNSER ESSEN HER?

von Julia Dürr.

Euro 14,95, 40 Seiten, ISBN 978-3-407-75816-3, [hvlink.de/essen-beltz](http://hvlink.de/essen-beltz)



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<sup>®</sup> 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](http://www.jfsconsulting.de)