



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer  
Deutschland e.V. | Ausgabe 1 | 2022



 **Großrat in  
Freiburg 2022**

 **Kochen im  
Grünen  
Ketsch 2022**

 **Unser  
Webmaster  
kann auch  
ganz anders ...**

 **Aus den Chuchis**

 **Literarisch –  
kulinarisch**



*Grüner Ausblick auf Freiburg  
und sein Münster – Veranstaltungsort  
für den Großrat im Mai.*

# April: Venusmuschel-Zeit

## Spaghetti mit Bottarga und Venusmuscheln

Spaghetti vongole in Weißwein-Wermut-Sud mit Kirschtomaten, Rauke und würzigem Roggen-Topping

### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg frische Venusmuscheln | 2 Knoblauchzehen | 100 g Staudensellerie | 150 g Kirschtomaten | 20 g Rauke | 1 Bio-Zitrone | 40 g Bottarga (getrockneter Meeräschenrogen) | 300 g Spaghetti | 4 El Olivenöl | 1 TL Pul Biber (Chiliflocken, türkischer Laden) | 150 ml Wermut (Noilly Prat) | 150 ml trockener Weißwein | 20 g Butter (kalt) | Salz | Pfeffer

### Zubereitung:

Offene und beschädigte Muscheln entfernen. Muscheln mit etwas Salz in reichlich kaltem Wasser wässern, bis der Sand komplett entfernt ist (ca. 30 Minuten), das Wasser dabei mehrmals wechseln. Knoblauch fein hacken. Sellerie putzen, entfädeln und in feine Würfel schneiden. Tomaten putzen und halbieren. Rauke waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Von der Zitrone die Hälfte der Schale fein abreiben. Von der Bottarga die feine weiße Haut abziehen.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser ca. 7 Minuten sehr bissfest (siehe Tipp) garen, in ein Sieb gießen und abtropfen lassen, dabei 200 ml Nudelwasser auffangen.

Muscheln in einem Sieb abtropfen lassen. Öl in einem breiten Topf erhitzen, Knoblauch und Pul Biber darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten. Sellerie zugeben und weitere 2-3 Minuten dünsten. Mit Wermut und Wein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Muscheln zugeben und zugedeckt bei starker Hitze 4 Minuten garen, dabei öfter am Topf rütteln. Am Ende der Garzeit die Bottarga, am besten gut gekühlt, auf einem Trüffelhobel dünn hobeln. Geschlossene Muscheln entfernen.

Nudeln, Nudelwasser und Butter zu den Muscheln geben, gut umrühren und ca. 1 Minute weitergaren. Tomaten, Rauke und Zitronenschale unterheben und mit Pfeffer würzen. Nudeln mit den Muscheln auf vorgewärmte tiefe Teller geben und mit Bottarga bestreut servieren.

### Tipp:

Die Nudeln sehr bissfest garen („Al dente“ – Garzeit der Packungsangabe minus 2 Minuten). Sie sollen beim Erwärmen mit den Muscheln den Sugo aufsaugen und garen dabei nach.

## Spaghetti alle vongole

### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Venusmuscheln | 1 El Fenchelsaat | 280 g Spaghetti | Salz | Pfeffer | 3 Knoblauchzehen | 150 g Zwiebeln | 1 rote Chilischote | 4 El Olivenöl | 100 ml Weißwein | 1-2 TL sehr fein geschnittene Orangenschale (unbehandelt) | 4 Stiele glatte Petersilie

### Zubereitung:

Muscheln sorgfältig putzen, dabei geöffnete und beschädigte Muscheln entfernen.

Muscheln eine Stunde in stehendes kaltes Wasser legen, dann in einem Sieb gut abtropfen lassen. Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Fett bei starker Hitze kurz rösten. Spaghetti in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Knoblauch fein hacken. Zwiebeln fein würfeln. Chilischote aufschlitzen, entkernen und fein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Fenchelsaat, Knoblauch, Zwiebeln und Chili darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten ohne Farbe andünsten. Muscheln, Wein und Orangenschale zugeben und zugedeckt 6-7 Minuten kochen, bis alle Muscheln geöffnet sind; die geschlossenen Muscheln aussortieren. Spaghetti zugeben und 1 Minute darin unter Schwenken erwärmen. Mit Pfeffer würzen und mit Petersilie garnieren.

## Steinbutt auf Venusmuscheln

### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Venusmuscheln | 200 g Möhren | 100 g Schalotten | 2 Knoblauchzehen | 2 Fenchel à ca. 300 g | 3 El Olivenöl | 50 ml Weißwein | 150 ml Fischfond | 3 Lorbeerblätter | 4 Zweige Thymian | Salz | Pfeffer | 8 Steinbuttfilets à ca. 80 g, küchenfertig, ohne Haut

### Zubereitung:

Die Muscheln in fließendem kaltem Wasser 30 Minuten wässern. Offene Muscheln aussortieren und nicht verwenden.

Möhren schälen und sehr fein würfeln. Schalotten und Knoblauch pellen, ebenfalls sehr fein würfeln. Fenchel putzen, halbieren, den Strunk herausschneiden. Fenchel in 4 mm dicke Streifen schneiden. Fenchelgrün grob hacken und beiseite stellen.

1 El Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Muscheln darin kurz anbraten. Weißwein, Fischfond, Lorbeer und Thymian zugeben und zugedeckt ca. 5-8 Minuten kochen lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Die Muscheln in ein Sieb geben, die Flüssigkeit dabei auffangen. Geschlossene Muscheln aussortieren und nicht verwenden.

Das restliche Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das vorbereitete Gemüse darin anbraten. Mit dem aufgefangenen Muschelfond auffüllen und zugedeckt bei milder Hitze 15-20 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Steinbuttfilets salzen, pfeffern, in die Pfanne auf das Gemüsebett setzen und ca. 10 Minuten garen. In den letzten 5 Minuten die Muscheln zugeben und darin erwärmen. Mit dem Fenchelgrün bestreuen und mit Baguette servieren.

**Guten Appetit!**

*Venusmuscheln schmecken zwar wie Austern auch roh, doch meistens werden sie gedämpft oder gekocht serviert. Ihr nussiger Geschmack passt hervorragend zu Pasta und zu Suppen, aber auch zu Fisch!*

## Liebe Brüder,



kaum scheint sich die Pandemie etwas zurückgezogen haben, erreichen uns grauenvolle und gefährliche Nachrichten aus der Ukraine. Ich bin sicher, keiner von uns hat mit einem Krieg mitten in Europa gerechnet. In dieser Situation merken wir erst, wie machtlos wir sind und wie unwichtig unsere kleinen Probleme sind. Umso mehr wollen wir die kleinen Lichtblicke in unserem Leben genießen.

Dazu gehört auch der Großrat in Freiburg. Laßt ihn uns genießen und gemeinsam ein paar schöne Stunden verbringen.

Wie es sich sicherlich herumgesprochen hat, werde ich nicht wieder kandidieren, ich halte 10 Jahre

für die Ausübung eines Ehrenamtes für lang genug. Es war eine tolle Zeit mit Euch und es hat Spaß gemacht.

Natürlich gehört es zu meinen Aufgaben im Sinne des Clubs, auch für eine gute und optimale Nachfolge zu sorgen.

Wir vom Kapitel und Großkapitel schlagen einstimmig unseren Bruder Herbert Lidel als Kandidaten für das Amt des Großkanzlers vor. Er war nach vielen Gesprächen bereit zu kandidieren und wird sich sicherlich hervorragend in dieses Amt einbringen. Daß er für dieses Amt super geeignet ist, steht außer Frage. Der Weiter-

entwicklung unseres Clubs im Sinne der Brüder von Flensburg bis Passau will er sich mit ganzem Herzen widmen.

Für den frei werdenden Posten bei den Ordensoberen schlagen wir Euch Michael Busse aus Recklinghausen vor. Er kann das Team mit seiner kaufmännischen Expertise sicherlich verstärken.

Liebe Brüder trotz der derzeitigen Situation freue ich mich sehr Euch in Freiburg zu sehen. Bleibt vorsichtig optimistisch bis dahin!

mit herzlichen brüderlichen Grüßen – Euer Robert

## Eine Träne im Knopfloch der Kochjacke...



Liebe Brüder,

in diesem Jahr finden wir uns – bzw. Eure Delegierten – wieder zu einem besonderen Großrat, dem Wahlgroßrat in Freiburg zusammen. Und das bedeutet, dass das komplette Kapitel und Großkapitel zur Wahl steht.

Für diese Ämter bewerben sich insgesamt 12 Brüder, um den Club der kochenden Männer in Eurem Auftrag und in Eurem Sinne zu führen. Grund genug, dass möglichst alle Chuchis

ihren Delegierten nach Freiburg entsenden.

Diese Wahl stellt aber auch eine Zäsur dar: Unser Großkanzler Robert Eymann stellt sich nicht mehr zur Wahl. Wir werden ihn im Kapitel und Großkapitel schmerzlich vermissen. Er hat mit Weitblick, der Fähigkeit auszugleichen, zu verbinden, sowohl mit Humor als auch mit Führungsqualität, viele Dinge in den letzten 10 Jahren bewegt

und positiv verändert und aus uns, dem Kapitel und Großkapitel eine „Mannschaft“ gemacht, die mittlerweile auch über den CC-Club hinaus untereinander eine schöne Freundschaft verbindet.

Dafür gebührt Dir Dank und Anerkennung, lieber Robert, wir bleiben in Verbindung!

Sicherlich im Sinne aller Mitglieder von Kapitel und Großkapitel einer Deiner Vize – Frithjof

## 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: Arnes Buric | pixabay.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.

# Großrat in Freiburg

am 13. und 14. Mai 2022



Blick über Freiburg



Münstermarkt



Blick vom Kanonenplatz auf Münster und den Kaiserstuhl

## Liebe Brüder,

der Wonnemonat Mai ist in Sichtweite. Den 13. Mai und 14. Mai habt Ihr doch ganz gewiss schon in Euren Kalendern markiert? Dann soll es soweit sein: der Wahlgroßrat in Freiburg, zu dem wir Euch, die Delegierten, alle ganz herzlich willkommen heißen.

„Freiburg hat, was alle suchen“, mit diesem und ähnlichen Prädikaten wird die Stadt Freiburg häufig versehen und beschrieben.

Mit seinem Münster „Unserer Lieben Frau“, mit dem „schönsten Turm der Christenheit“, als dem unbestrittenen Wahrzeichen der Stadt, seinen „Bächle“, der beschaulichen Altstadt, der Universität und nicht zuletzt wegen seiner reizvollen Lage am Fuße des Schwarzwalds, der Nähe zu Frankreich und der Schweiz hält Freiburg tatsächlich sehr viele interessante wie auch angenehme Dinge des Lebens für uns alle parat. Wer hoch hinaus will, der „erklimmt“ mit der Seilbahn Freiburgs Hausberg „Schauinsland“ mit seinen 1283 Metern über dem Meeresspiegel.

Wir in Freiburg, dessen sind wir uns bewusst, genießen zweifellos eine hohe Lebensqualität, die wir sehr, sehr gerne mit unseren Gästen teilen.

Bevor wir uns am Samstag mit so ernsten Dingen wie der Wahl von Kapitel und Großkapitel befassen, wollen wir Euch alle ein ganz klein wenig mit der Stadt und der nahen Umgebung bekannt machen.

Am Freitag, das genaue Datum sei an dieser Stelle nun aus ziemlich naheliegenden Gründen nicht wiederholt, werden sich zunächst Kapitel und Großkapitel sowie auch die Landeskanzler zu ihren gemeinsamen Sitzungen treffen.

Im Anschluss hieran – so gegen 15:15 Uhr bis 15:30 Uhr – wollen wir uns vom Tagungshotel aus, dem „Hotel Stadt Freiburg“, in die Innenstadt bringen lassen, wo eine kleine Stadtführung auf uns

# „Z'Friburg in de Stadt, sufer isch's un glatt...“



Freiburger Münster „Unsere liebe Frau“



Green City Solarsiedlung



Schauslandbahn



Bächle

wartet. Bitte denkt an unseren speziellen Dresscode: Kochjacke, schwarze Hose und – nicht vergessen – Orden!

Die Führung wird etwa eineinhalb bis zwei Stunden in Anspruch nehmen. Für Brüder, die daran gehindert sind, die Stadtführung mitzumachen, ist anderweitige Zerstreung eingeplant. Bitte teilt uns bereits mit Eurer Anmeldung mit, ob die Teilnahme an der Stadtführung von Euch gewünscht wird.

Nach der Stadtführung lassen wir uns ein bisschen gen Süden fahren! Ins Markgräflerland, und zwar nach Staufen. Dort werden wir den Abend auf dem Weingut Löffler bei regionaler Küche und typischem Wein des Markgräflerlands verbringen.

Am Samstag früh, hier sei das Datum nun erwähnt, dem 14. Mai, wird der Tagungsraum unseres Tagungshotels im „Hotel Stadt Freiburg“ bereits ab 8:30 Uhr geöffnet sein. Der Wahlgroßrat wird

um 9:00 Uhr starten. Im Anschluss hieran besteht die Möglichkeit, im Tagungshotel eine Kleinigkeit zu Mittag zu essen, die Getränke hierbei werden von jedem Kochbruder selbst bezahlt.

Wir „Bobbele“, so nennen sich die Freiburger selbst landläufig, von der Chuchi Freiburg freuen uns in diesem Jahr ganz besonders auf diesen Wahlgroßrat, feiern wir doch mit unserer Chuchi das 60-jährige Bestehen.

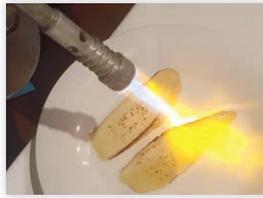
In Sinne und um es mit Johann Peter Hebel auf gut badisch zu sagen:

„Z'Friburg in de Stadt, sufer isch's un glatt...“ (Für Nicht-Badener im übertragenen Sinne „In der Stadt Freiburg ist alles „sauber“ und „glatt“)

Auf bald in Freiburg und mit herzlichen Grüßen

OO GmC Alexis Schmelzer

# Chuchi Landgraf Gourmets Pirmasens in Zeiten von Corona und auch noch ohne Kochrezept



¶ Monat für Monat bleibt es für uns alle unsicher, ob unser jeweiliger Kochabend stattfinden kann. Dieses Mal (16.11.2021) gab es – obwohl unter uns kein NonVaxxer ist – der erwarteten x-ten Welle wegen, morgens einen kurzen Rundruf: alle testen sich und belegen per Papier oder Foto ihren tagesaktuellen Covid-Zustand.

Nachdem keine Ausfälle zu verzeichnen waren, pünktliches Einrücken in unserer (angemieteten Restaurant-) Küche und CdC Tristan Chéret, der Löffelführer vom Dienst, verteilt die Aufgaben; fraprierenderweise anders als sonst. In unserem 12-jährigen Bestehen umfasste die Aufgabe des LöFü, bis dato, außer des Materialeinkaufs, auch den Rezeptausdruck des von ihm zusammengestellten Menus.

Heuer aber bekam jede der vier 2-Mann-Gruppen nur einen gefüllten Warenkorb mit einer Zielvorgabe (aus der uns naheliegenden elsässischen Küche): „Wir haben nun so viel gelernt, dass jeder aus dem Vorhandenen ein ansprechendes Gericht zaubern kann.“ Punktum – Staunen – ein tiefer Schluck vom Begrüßungsbier – „los geht’s!“ Platz ist genug vorhanden, also Rückzug jedes Zweierteam in seine Vorbereitungscke, kurze Absprache und jetzt geht’s wirklich los. Während Tristan entspannt ein Rindertartar als Amuse zu-rechtschneidet – und seine Mannen lächelnd beobachtet – besuchen wir kurz die Teams:

Zur Vorspeise gibt es Räucherforelle in Blätterteig-Tartelettes mit Wacholdersahne: „Läuft’s ? – keine Fragen, bitte schon den Backofen anheizen!“ Am Nachbartisch die typische Brasserie-Speise:

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons. Hier hat Tristan einen zu Hause konzentrierten Fond mitgebracht – was in der Kürze der Zeit ein sonst unerreichbares Geschmackserlebnis produzieren hilft.

Choucroute garnie folgt am nächsten Posten: Sauerkraut und Kartoffelpüree mit (jenseits der Grenze eingekauften) Leberknödeln (quenelles de foie), Schweinebauch, Kassler und Straßburger-Würsten => was ist das nun? Das Netz beschreibt :

*Knack d’Alsace, auch Stroßburi Werschtle (Straßburger Würstchen), Saucisse de Strasbourg oder Knack de Stasbourg oder kurz „La Knack“ genannt, ist eine geräucherte Brühwurstspezialität aus dem Elsass – eng verwandt mit den Frankfurtern.*

Folgt die Arbeitsgruppe Käsegang: Münsterkäse, franz.: Munster, die Spezialität der Vogesen, angeschmolzen per Gaslötlampe – was sollen diese kleinen Crème brûlée-Brenner in unseren Kreisen? Dann mit einem (nun lothringischen) Kirsch flambiert, dazu Gewürztraminer aus Ammerschwihr. Übrigens waren alle Weine aus dieser gesegneten Elsässer Weingegend – der Grand Cru vom Kaefferkopf 2019 ist mein spezieller Favorit.

Saisonal passend dann als Abschluß Bratapfel mit Dattel-Maronenfüllung begleitet von einem Sabayon aus dem oben erwähnten Gewürztraminer; wie alle vorherigen wurde auch dieser Gang verdient gelobt.

Insgesamt ein äußerst gelungenes Experiment, mein lieber Löffelführer, wir sind alle mit stolz geschwellter Brust ob unseres kollektiven Kochniveaus nach Hause ... und hoffe.



# KiG 2022 vom 26. bis 28. August 2022



## Liebe Kochbrüder,

nach langem Warten findet hoffentlich am 26. – 28.08.2022 wieder unser geliebtes Kochen im Grünen statt. Wegen Corona leider mit einem Jahr Verspätung. Unsere Vorbereitungen sind in vollem Gange.

Damit wir aber noch besser planen können seid Ihr gefragt! Bitte meldet Euch so frühzeitig wie möglich an. Wegen der Coronapandemie wissen wir nicht, wo wir mit dem Zuspruch von Euch stehen. Denn nur mit genügend Teilnehmern kann unser schönes Kochen im Grünen stattfinden. Hier nochmals der Anmeldelink:



<https://anmeldung.kochen-im-gruenen.de>

- Wegen den Coronaverordnungen findet die Zugangskontrolle in Ketsch digital statt (QR Code). Den genauen Ablauf könnt Ihr in der Infomail nochmals nachlesen.
- Wie schon 2019 beträgt die Teilnahmegebühr für Kochbrüder, Schwägerinnen, Lebenspartner und Familienmitglieder 60,- €. Für Gäste beträgt die Gebühr 90,- €.
- Es stehen wieder große Kochzelte zur Verfügung. Die Zeltmiete bleibt bei 100,- € (halbes Zelt 50,- €). Die Zeltkaution bleibt ebenfalls bei 100,- €.
- Da wir nur begrenzt Kochzelte zur Verfügung haben, können wir nur kochenden Chuchis ein Zelt zuteilen.
- Die Materialvergütung für kochende Chuchis liegt pauschal bei 420,- € für ein ganzes Zelt oder 210,- € für ein halbes Zelt. Im Gegenzug verpflichten sich die Chuchis, bei einem halben Zelt **mindestens zwei Speisenbeiträge** und bei einem ganzen Zelt **mindestens vier Speisenbeiträge** zu kochen.
- Für das gemeinsame Frühstück am Samstag- und Sonntagmorgen suchen wir noch eine Chuchi, die sich bereit erklärt, das Frühstück

zuzubereiten. Sämtliche Zutaten werden bereitgestellt. Als Ausgleich erhält diese Chuchi ein Kochzelt. ohne weitere Kochbeiträge.

- Die Hotelkontingente findet Ihr in der Anmeldeseite unter Übernachtung.
- Auch 2022 wird es wieder eine KiG App geben, natürlich überarbeitet.
- Die Infos hierfür senden wir Euch noch gesondert zu. Wenn Ihr noch Fragen habt, könnt Ihr uns direkt schreiben: [orga@kochen-im-gruenen.de](mailto:orga@kochen-im-gruenen.de).

Wir wünschen uns allen das nötige Glück und eine Entspannung der Coronaregeln, dass wir unser KiG im August dieses Jahr in vollen Zügen genießen können.

Wir vom Organisationsteam freuen uns auf Euch.  
Euer KiG Orga-Team





## Erstes Rangerhebungskochen im Jahr 2021 in der Ordensprovinz Mosel – Saar – Wasgau

Andreas Ludwig von der Chuchi  
Saarbrücken erkocht sich sein blaues Band

Was lange währt, wird endlich gut! Anfang Dezember fand bei der Chuchi Saarbrücken das erste und leider einzige Rangerhebungskochen im Jahr 2021 in der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau statt. Kochbruder Andreas Ludwig war angetreten sich das blaue Band des CdC zu erkochen. Und er überzeugte die Jury bestehend aus Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang, Chuchileiter MdC Ulrich Alt und MdC Michael Schmitt voll und ganz.

Schon der Auftakt und gleichzeitig erster Prüfungsgang „Austern Marseille“ war sehr gut gelungen. Nur kurz – 5 Sekunden – pocherte Austern, dann mit einer aufwändigen mit Noilly Prat abgeschmeckten Weißweinsauce gratiniert. Dazu ein fruchtiger Riesling vom Weingut Michael Schroth, Asselheim.

Der folgende Gang, eine mit weißem Portwein und einem Hauch weißer Schokolade fein abgeschmeckte Maronensuppe, ergänzt durch karamellierte Zwiebeln und knusprigem Bacon – wurde begleitet durch ein von Kochbruder Sebastian Zewe selbst gebrautes Weihnachtsbier, verfeinert mit einem Schuss Noilly Prat Ambré, eine Spezialität, die außerhalb des Stammsitzes von Noilly Prat in Marseille, kaum zu bekommen ist. Bier und Suppe waren eine traumhaft gute Kombination, die alle begeisterte.

Der zweite Prüfungsgang – das Hauptgericht – bestand aus einem aromatischen Wildschweinragout und raffinierten Rotkrautknödeln, optisch und kulinarisch ein Genuss. Dazu die Rotwein Cuvée „Handschlag“ – Cabernet Sauvignon, Merlot, Dornfelder, ebenfalls vom Weingut Michael Schroth.

Abschluss des Menues bildete eine mit Maracuja Gelee überglänzte weiße Schokoladentorte mit begleitendem geschmackintensivem Basilikumreis. Eine gelungene CdC Prüfung und ein schöner Kochabend fanden ihren Abschluss mit der Übergabe der Urkunde und dem blauen Band an Andreas Ludwig und natürlich dem obligatorischen Löffeltrunk des frisch gebackenen Chef de Chuchi.



## Die Chuchi Melle Grönegau ist

Warum? Die Chuchi Melle Grönegau hat den ersten GMdC in der 28jährigen Clubgeschichte. Darauf sind wir mächtig stolz und auch unser Prüfling und jetziger GMdC, selbst wenn er es nicht so zugeben mag, ist ebenfalls stolz auf das, was er geschafft hat.

Dabei war es sowohl für die Prüfer als auch für Frank eine lange Zeit des Wartens, denn geplant war das alles ganz anders. Der erste Termin am 19.10.2020 musste aufgrund der zweiten Welle in der Pandemie abgesagt werden. Nächster Versuch war dann am 21.03.2021. Die Vorfreude war groß, Frank in seinen Planungen wieder weit fortgeschritten. Doch ihr könnt es Euch denken, auch dieser Termin musste leider abgesagt werden. Am 09.10.2021 sollte es dann endlich klappen. Frank musste seine Bezugsquellen nach bereits zwei erfolgten Absagen von Vorbestellungen davon überzeugen, ihm auch ein drittes Mal die Spezialitäten zu organisieren. Er konnte glaubhaft vermitteln, dass er auch nicht davor zurückschrecken würde einen halben Thunfisch filetieren zu lassen, um acht perfekte Mittelstücke in Sashimiqualität zu bekommen.

Kristiaan und Nico (Sommelier und Beikoch) trafen als erste Gäste ein und wurden von Frank in sein perfektes Mise en Place eingeführt. Gläser, Getränkeköhlung, Nachlegebesteck, die Zutaten für die einzelnen Gänge; alles war so perfekt, dass wir nicht nur total begeistert waren, sondern uns auch ein wenig überflüssig fühlten. Immerhin fragten wir uns, was wir angesichts einer solchen Vorbereitung, noch zu tun hätten. Nach und nach trafen nun die Prüfer ein und waren von Franks gelassener Art durchaus überrascht.

Er eröffnete den Prüfungstag mit Brot aus eigener Backstube, dazu eine Auswahl von Dips, sowie einem Fischtatar auf dem Löffel serviert. Mit einem Spumante Italiano Superiore stießen alle auf ein gutes Gelingen an.

Uns machte es den Anschein, als ob einige Prüfer die Durchführung dieser Mammutaufgabe, aufgrund der eingeschränkten Möglichkeiten auf dem geschätzten Meter Arbeitsfläche, kritisch sahen. Wohingegen die beiden Wärmebrücken, welche den Löwenanteil der Arbeitsfläche in der Küche einnahmen, geradezu verzückten und fast jeder wissen wollte, wo man dieses attraktive Küchenutensil denn er-



# mächtig stolz auf ihren neuen GMdC Frank Schweitzer

stehen könnte. Hier sei gesagt, sie haben Ihren Zweck vorbildlich erfüllt.

Keine Diskussion in puncto Anrichten und Durchführung gab es beim ersten Gang, dem Thunfisch-Sashimi an Avocado-Creme und



Mango-Salat. Dieser ließ lediglich die Frage aufkommen, ob er im Sinne des Rezeptes finalisiert wurde. Eine halbe Stunde später servierten Prüfling und Beikoch den Spinat-Ziegentopfen-Knödel mit Pecorinoschaum und Spinat. Wie sich später zeigen sollte, wurde dieser Gang von den Prüfern als schwächster Gang gewertet, da der extra milde Ziegentopfen einfach als zu mild wahrgenommen wurde und somit der Gang etwas mehr Wums hätte haben können.



Anschließend wurde den Prüfern Tomaten-Ravioli mit Parmesanschaum und Basilikum-Zabaione kredenzt. Aus unserer Sicht sollte der Zabaione dabei ein extra Lob ausgesprochen werden.



Als vierter Prüfungsgang folgte eine gebackene Teriyaki-Garnele mit Yuzu-Hollandaise und Erbsenpüree. Für die perfekt gegarten Garnelen und den Mangoperlen mit flüssigem Kern gab es positiven Zuspruch. Flüssig ging es auch mit der Sellerie-Birnen-Suppe unter Cappuccino-Milchschaum und Brioche weiter.



Im Anschluss servierte der Prüfling zum Fischgang Sous vide gegarten Lachs an Blumenkohl und Grapefruit Salsa. Den Anschein von Eiweißspuren aufgrund vermeintlich zu hoher Gartemperatur, schrieben die Prüfer den fulminant wirkenden Wär-



mebrücken zu. Handelte es sich bei ihnen etwa doch um einen Salamander???

Erfrischt vom Grünapfelsorbet freute man sich auf den Hauptgang vom jungen Wiederkäuer – zarte Kalbsbäckchen mit Orangenrotkohl und gebratenen Brezel-Serviettenknödeln.



Besonders unterstrichen die Prüfer die fein abgestimmte Sauce, welche separat für jeden Gourmet in einzelnen Saucieren gereicht wurde. Einzig der perfekte Gargrad, aufgrund der im Rezept angegebenen Schmorzeit von lediglich 2 Stunden, wurde bezweifelt. Auf Nachfrage gab der Prüfling zu, dass es sich eher um 4-5 Stunden Schmorzeit gehandelt hat.



Jedes Menü sollte einen krönenden Abschluss finden. So auch hier in Form eines perfekten Mirror Glace Mousse Törtchens mit zweierlei Füllungen, Rotweinzwetschgen und Karamelleis, begleitet von Sherry Solera 1847.

Auch wenn der geneigte Leser nun vermuten mag, dass es einige Kritikpunkte gegeben hätte, dem sei gesagt das unser GK Robert Eymann anmerkte, dass es Meckern auf höchstem Niveau war.

Chuchi Melle Grönegau ([www.chuchi-melle.de](http://www.chuchi-melle.de))



# Ein weiterer Chef de Chuchi bei den Münsteraner Kiepenkerlen

Am 10. November 2021 konnte in Münster endlich eine eigentlich schon für den Herbst des Vorjahres geplante CdC-Prüfung stattfinden, die aufgrund der bekannten Umstände kurzfristig verschoben werden musste. Kochbruder Max Nölke stellte sich den Herausforderungen, die der ersehnte Erwerb des Hummers am blauen Band mit sich bringt. Als Prüfer waren Landeskanzler GMdC Dr. Holger Tietz und sein Vater, Chevalier GMdC Dr. Harro Tietz, aus Recklinghausen angereist. Komplettiert wurde die Jury durch den Unterzeichner als Chuchileiter.

Max begrüßte alle Anwesende mit einem Glas Gosset Extra-Brut Champagner, zu dem als Amuse Gueule selbstgemachte Baisertörtchen mit herzhafter Cremefüllung gereicht wurden. Das eigentliche Prüfungs Menü wurde dann mit einer getrüffeltem Maronenschaumsuppe eröffnet, begleitet von einem Sauvignon Blanc aus dem Hause Grittmann. Als erster Prüfungsgang folgte ein Zanderfilet auf Rote-Beete-Bett mit Meerrettichschaum, zu dem im Glas ein Chardonnay aus Südtirol von Alois Lageder gereicht wurde. Der bis hierhin bereits umfangreich geschmeichelte Gaumen wurde nach dem Fischgang mit einem Ingwer-Limetten-Sorbet neutralisiert, bevor der Kandidat seinen zweiten Prüfungsgang servierte, einen Sous vide gegarten Rehrücken mit Shitake-Wantans, Sake-Sauce, gedämpften Birnen und Preiselbeer-Chutney. Dieser Gang wurde von einem Neropasso Originale von Biscardo aus Venetien begleitet. Mit einem Kuchen von Zartbitterschokolade mit Gewürzorange und Tonkabohnen-Creme und einem Nectar Pedro Ximénez Dulce von González Byass fand das Prüfungs-



menü dann seinen süßen Abschluss.

Die Jury war sich schnell einig, dass die gezeigte Leistung den Anforderungen in jeder Hinsicht entsprochen hatte und so durfte sich der Kandidat niederknien und nach einer gelungenen Laudatio von Harro Tietz das ersehnte Rangabzeichen entgegennehmen.

CL Dr. Markus Heukamp

Save the Date:  
9. Juli 2022

Im Rahmen einer Bayernmarmitage feiern wir am 9. Juli 2022 unser 50-jähriges Bestehen



Stoapfalz  
Chuchi  
Amberg e.V.



eingebunden im CC-Club kochender Männer

Wir möchten euch sehr herzlich einladen, mit uns zu feiern. Das Rahmenprogramm und die Kostenbeteiligung werden bis Mitte April feststehen und veröffentlicht. Anmeldungen sind ab Anfang Mai möglich. Auf euren Besuch freuen wir uns sehr!

## Der Webmaster des CC Club Kochender Männer kann auch ganz anders...

Ganz schön süß –  
Online-Honig-Seminare  
mit Imker Matthias Winter



☛ Honig ist sooo lecker – ein wahres Superfood. Und ein sehr lokales noch dazu. In Deutschland gibt es mehr als 150.000 Imker, unser Webmaster Matthias Winter aus Hannover ist einer von ihnen. Seit neuestem bietet er Live-Online Honig-Seminare an, natürlich mit Verkostung.

Zusammen mit seiner Frau Heidrun Bethge betreibt Matthias Winter in Hannover eine kleine Stadtimkerei, mit Bienenständen am Rande der Stadt, aber auch mittendrin, beispielsweise am „me and all Hotel“ oder auf einer neu geschaffenen Blühfläche der Edeka. Viel wichtiger als der Honigertrag ist ihm allerdings, seine Mitmenschen für die fantastische Welt der Honig- und Wildbienen zu begeistern. Das sicherlich bekannteste Bienenprodukt, Honig, liegt ihm dabei besonders am Herzen.

Doch Honig ist nicht gleich Honig. Was macht einen guten Honig aus? Warum gibt es verschiedene Sorten? Und wieso schmecken Honige unterschiedlich? Um das zu beantworten hat Winter ein Honig-Seminar erarbeitet. „Da ich während der Coronazeit keine Präsenz-Seminare abhalten konnte, habe ich mir überlegt, ein Honig-Seminar online zu halten, live per Zoom“, erläutert Winter. Und wie funktioniert das mit dem Verkosten? „Alle Seminarteilnehmer erhalten von mir ein Päckchen mit Honigproben zugesandt und die lernen wir dann im Seminar kennen.“

Insgesamt werden sechs einheimische Honige verkostet. „Welche Sorten das sind, wird natürlich noch nicht verraten, das soll

schließlich eine Überraschung werden“, schmunzelt Winter. „So viel sei aber schon gesagt: Geschmacklich reisen wir von leicht, mild und blumig bis malzig, kräftig und würzig, farblich von hell bis dunkel und jahreszeitlich vom Frühling bis in den Spätsommer.“ Da sollte doch für jeden was dabei sein. Bei der Verkostung lernen die Teilnehmenden natürlich auch die Pflanzen kennen, von denen die Honigbienen die wertvollen Zutaten gewonnen haben.

In dem zweieinhalbstündigen Seminar erfahren die Teilnehmer, wie und warum Honig von den Bienen hergestellt wird, wie Winter als Imker das süße Gold erntet und wie es seinen Weg ins Glas findet. Dazu gibt es auch einiges zu hören über die vielen kleinen Produzentinnen des Honigs und ihre Rolle als wichtige Bestäuberinsekten.

„Honigqualität ist ein wichtiges Thema“, ergänzt Winter, „denn richtiger Honig ist ein unverfälschtes Naturprodukt, gesund und lecker. Doch welche Qualitätskriterien gibt es für Honig? Wie steht es mit Honig aus dem Ausland? Honige unterscheiden sich auch in der Konsistenz, von flüssig über cremig bis fest – doch wie kommt das? Dafür möchte ich die Seminarteilnehmer interessieren“. Wenn es wieder sicher möglich ist, dann will Winter sein Honig-Seminar auch wieder in Präsenz anbieten. Gerne auch für ganze Chuchis.

Mehr über das Live-online Honig-Seminar mit Verkostung unter: [www.HannoverBienen.de](http://www.HannoverBienen.de)

*Hummerredaktion*



**Matthias Winter**, Jahrgang 1963, verheiratet, viele Bienen, Honigliebhaber. Seit 9 Jahren Imker. Zweiter Vorsitzender des Imkervereins Hannover-Langenhagen, Mitarbeiter der Initiative „Hannover summt!“ und der „Naturhistorischen Gesellschaft Hannover“ sowie Unterstützer des „Netzwerks Blühende Landschaft“. Beruflich selbständiger Grafik- und Webdesigner. Seit 2011 Webmaster des CC-Clubs.



# Erste CdC-Prüfung in der jungen Salinental-Chuchi Bad Kreuznach – der Anfang ist gemacht!



☞ Der Abend stand unter der 3 G-Regelung : gut esse – gut trinke – gut gehn losse (übersetzt: gut gehen lassen). Und dies wurde in vollem Umfang umgesetzt. CdC-Anwärter Thomas Katenz hatte sich schon seit Wochen akribisch auf dieses Prüfungs-Event vorbereitet. Seine Prüfungsgänge waren der Hauptgang und das Dessert. Die Jury bestand aus GMdC Hans Arnold, CdC Wolfgang Berg und LK GMdC Jean-Claude Fourcade. Wie in der Ordenprovinz Kurmainz-Hessen-Nassau üblich, wurden die Gänge einzeln bewertet, das Augenmerk aber auf die Prüfungsgänge des CdC-Anwärters gelegt. Alleine der gedeckte Tisch war schon eine Augenweide (selbst die Servietten waren als Kochjacken mit CC-Zeichen und blauem Band gekennzeichnet) und hätten schon Höchstnoten verdient. Menüfolge mit korrespondierenden Weinen:

- ☞ Karottenkaviar mit Vanille, Bemper Knolle und getrockneter Kirsche (Amuse gueule) – Secco vom Weingut Anette Closheim, Nahe
- ☞ Jakobsmuscheln gebeizt mit eingelegten Radieschen – 2020 Sauvignon blanc „Maturis“, Weingut Anette Closheim, Nahe
- ☞ Kürbissuppe mit Gewürzsahe – 2020 Sauvignon blanc „Maturis“, Weingut Anette Closheim, Nahe
- ☞ Überbackenes Kabeljau-Filet mit Pastinaken und Schalotten – 2018 Riesling „Schwarzer Hergott“, Weingut Wick, Pfalz
- ☞ Rehrückenfilet pochiert in exotischen Gewürzen mit Rotkohlnödel und Kartoffelstampf (Prüfungsgang) – 2017 Don Jacobo Crianza, Rioja, Bodegas corral
- ☞ Birne im Schokoküchlein mit Vanilleeis und Karamellnüssen (Prüfungsgang) – 2020 Veroniques Favorit, Weingut Klein& Sohn, Nahe

Die anderen Gänge, außer den Prüfungsgängen, wurden von den Bad Kreuznacher Kochbrüdern vorbereitet, so das kurz nach dem Eintreffen der Jury um kurz nach 19.00 Uhr das Amuse gueule serviert werden konnte und die weiteren Gänge im 30 Minutentakt. Die Bad Kreuznacher Kochbrüder erlebten zum ersten Mal eine Kochprüfung, waren aber von ihrem CL Jean-Claude schon im Vorhinein über Ablauf und die entsprechenden Kriterien einer Prüfung vorinformiert worden. Daher herrschte in der Küche eine lockere, aber konzentrierte Stimmung. Jeder gab sein Bestes und freute sich, einen Beitrag zu einer gelungenen Prüfung beizutragen. Thomas war fokussiert auf seine Prüfungsgänge, war aber immer ansprechbar, wenn es Fragen zur Umsetzung der anderen Gänge ging. Die Jury war sehr angetan von der Stimmung, aber auch von der Umsetzung der Gerichte, die alle eine hohe Bewertung bekamen. Jetzt kamen die Prüfungsgänge. Sowohl optisch, geschmacklich, aber auch handwerklich gab es Höchstnoten für beide Gänge. Das war „großes Kino“ und war schon Maitre-würdig. Die Jury war sich einig :“Das kann man nicht besser machen“! Daher war es für den LK und CL Jean-Claude eine sehr große Freude, Thomas nach der Laudatio und unter großem Beifall der Anwesenden in den Stand eines CdC zu heben. Der obligatorische Champagnertrunk wurde von Hans Arnold durchgeführt, die Ernennungsurkunde von Wolfgang Berg vorgelesen und Jean-Claude legte ihm das „blaue Band“ um. Ein glücklicher und zufriedener Thomas Katenz nahm die Glückwünsche seiner Brüder mit besonderem Stolz auf und zusammen mit allen wurde dieser Erfolg mit Champagner begossen.

LK GMdC Jean-Claude Fourcade

# Schwarzwald-Chuchi Gernsbach: „Blaues Band“ für René Schüllner

Y Bereits im Frühjahr 2020 hatte René Schüllner von der Schwarzwald-Chuchi Gernsbach seine CdC-Prüfung konzipiert – nun konnte sie nach langer Corona-Durststrecke am 20. November 2021 endlich und gerade noch rechtzeitig stattfinden, bevor die Inzidenzzahlen erneut stark anstiegen.

Zusammen mit seinen Kochbrüdern hatte sich René ein anspruchsvolles Menü vorgenommen, das mit Landeskanzler Frank Scholz, Chuchileiter und Chevalier Aki Müller sowie Almosenier Helmuth Balsler eine komplett „grüne“ Jury hatte.

Den gelungenen Auftakt bildeten Scampi auf Mangosalat im Schälchen serviert und ein Rote-Bete-Kartoffel-Carpaccio mit Lamm auf dem Löffel. Beide Amuses bouche – begleitet vom Winzersekt Pinot Brut vom Weingut Schloss Eberstein – schmeckten nach mehr, und so setzten sich die sieben aktiven Brüder der Chuchi und LK Frank – alle vollständig geimpft – erwartungsvoll an den liebevoll dekorierten Tisch.

Als ersten Gang gab es ein Entenleberparfait, das in Konsistenz und Geschmack hervorragend gelungen war und das mit dem Apfel-Thymian-Gelée bestens harmonierte. Auch an der nachfolgenden perfekt geklärten und im Mokkatässchen servierten Ochsenchwanzessenz mit ihrem intensiven Geschmack war nichts auszusetzen.

Nun folgte der erste Prüfungsgang, den René bestens vorbereitet hatte und zu dem er einen ausgezeichneten 2020er trockenen Weißburgunder vom Weingut Kopp, Sinzheim, gewählt hatte: Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf Rahmwirsing und Portweinbutter. Optik, Geschmack und Schwierigkeitsgrad als die drei ersten Kriterien für die Bewertung waren für eine CdC-Prüfung durchaus angemessen. Wirsing und Portweinbutter waren geschmacklich sehr gut gelungen. Über die „richtige“ Würzung eines Fisches kann man bekanntlich trefflich streiten. Die aus der Sicht der Jury leichte Unterwürzung tat aber dem guten Ergebnis keinen Abbruch.

Nach dem neutralisierenden Passionsfruchtsorbet kochte René seinen zweiten Prüfungsgang, bei dem er sich passend zur Jahreszeit für Rehrücken entschieden hatte. Dieser war perfekt zubereitet und optisch bestens präsentiert, wozu auch der durch Grünkohl eingerahmte geeiste Kürbis beitrug. Mit dem sehr gut abschmeckten, in der Konsistenz Mousse-line-ähnlichen Kartoffel-Nussbutter-Püree war dies ein sehr gelungener Prüfungsgang, zu dem der 2016er Shiraz vom Weingut Arendsig, Südafrika, sehr gut passte. Den Abschluss des Menüs bildeten ein Manchego mit einem leckeren süß-scharfen Kirsch-Chutney und ein wohlschmeckender geeister Mokka, begleitet von einer damit sehr gut harmonisierenden 2019er Scheurebe, wiederum vom Weingut Kopp.

LK Frank fand in seiner Laudatio viele lobende Worte insbesondere für René, der sich mit seinen beiden Prüfungsgängen das blaue Band redlich verdient hatte. Die durchdachte Vorbereitung des Kochabends, die ausgewogene Mischung von Anspannung und Ruhe während des Kochens, gepaart mit einem guten Mise en Place, haben zu einer sehr gelungenen Prüfung beigetragen; und nicht zu vergessen Renés Ehefrau Dorit, die den Brüdern als guter Geist in der Küche für das Kochen den Rücken freigehalten hat. CL Aki konnte also ehrlichen Herzens die Urkunde verlesen, wonach AL Helmuth, René den Löffeltrunk reichte und LK Frank ihm das blaue Band anlegte. Bester Laune konnten die Chuchibrüder den stimmigen und stimmungsvollen Abend ausklingen lassen.

Mit René haben sich jetzt drei Apprentis der Schwarzwald-Chuchi Gernsbach in etwas mehr als einem Jahr das blaue Band erkocht: Zunächst CdC Helmuth Daniel Balsler mit den Prüfungsgängen Steinbutt mit Artischocke und Tintenfisch und Taube mit Gänseleber, Mangold und Safranhonig sowie CdC Marc Puls mit den Prüfungsgängen Seeteufel mit Paprika-Auberginen-Gemüse und Roastbeef mit Yorkshirepudding und Meerrettichsauce.



René beim Anrichten des Hauptgangs – ein Genuss in Optik und Geschmack.



Das Zanderfilet – ein optisch und geschmacklich gelungener Fischgang.



Das Entenleberparfait – ein perfekt zubereiteter Hingucker.



René (in der Mitte hinten) als frisch gekürter CdC im Kreis seiner Chuchi und mit LK Frank Scholz.



*Kochbrüder CC Goldene Gabel mit ihrem Gast aus Ettlingen am See hinter der Villa Buselmeier.*



*An der Gemüse Pfanne: Gegrilltes Gemüse der Vorspeise wird begeistert und mit kollegialem Rat im Freien zubereitet.*



*Endlich wieder in der Küche*

## Treffen zum sommerlichen Dinner Madames

Der Club Goldene Gabel Offenburg hat trotz der Beschränkungen durch die Corona-Regeln mit Ideenreichtum seiner Mitglieder rund ein Drittel der Treffen, wenn auch in anderer Form und an anderem Platz, durchführen können.

Ende Juli letzten Jahres trafen sich die Mitglieder zu einem sommerlichen Dinner Madame in Ichenheim, auf dem Hof eines der Mitglieder, der Villa Buselmeier ([www.villa-buselmeier.de](http://www.villa-buselmeier.de)), der schon wiederholt Schauplatz von Treffen von Corona Kochabenden war.

Nach den Vorbereitungen trafen sich alle am späten Nachmittag und wurden vom Gast-Keeper Michael mit Pimm's No. 1 plus Zutaten aus dem hofeigenen Garten verwöhnt. Nachdem alle leicht beschwingt sich begrüßt hatten, ging es in den Garten zum Amuse-Bouche, zu dem Dieter auf geröstetem Schwarzbrot eine Joghurt-Lachscreme mit gehackten Kräutern von Minze und Estragon servierte, begleitet von einer Magnumflasche Champagner Roger Coulon L'Homme Brut.

Anschließend nutzten alle die Räume im Museum (die Schnaken hatten dort das Nachsehen) zu einem Vorspeisen-Potpourri. Hier hatten Franz, Gerd und Pit mit Zweierlei von roten Suppen, leicht

angebrillten, dünnen Rindfleischscheiben mit Kräutern und Olivenöl (das Rindfleisch stammte vom Niederfelder Hof, einem Bio-Hof aus dem Ort, der selbst schlachtet und vermarktet), gegrillten Garnelen und mediterranem Gemüse von Aldo eine ganz besondere Vorspeise bereitet. Der hauseigene Weinkeller offerierte hierzu wahlweise von Lämmlein-Schindler einen 2017er Spätlese Gewürztraminer oder einen Riesling vom rotliegenden 2016er von Dr. Wehrheim aus Birkweiler.

Zum Hauptgericht hatten Gert und Aldo im Hof eine Paella-Pfanne aufgebaut, die ein reichliches Hauptgericht zu Gute brachte. Hierzu wurde ein 2004er Domino di Conte ausgewählt.

Natürlich gab es auch ein Dessert. Von Lutz: Holunderblütenparfait mit marinierten Aprikosen, begleitet von einem Fleur de blanc-Sekt des Weinguts Barth aus dem Rheingauer Hattenheim. Bis spät in die Nacht tafelte die fröhliche Runde in entspannter Atmosphäre. Nach dieser lustig-entspannten Veranstaltung im Sommer trafen wir uns dann im September und Oktober wieder in unserem Stammhaus. Zuletzt ging es im Januar und Februar diesen Jahres wieder an den Herd – geimpft, geboostert und vorher getestet.



*Als Amuse-Bouche eine Joghurt-Lachs-Creme mit frischem Estragon und Minze auf altem Sandstein.*



*Vorspeisen-Potpourri von gegrilltem Gemüse auf Tellern aus dem Museumsbestand.*



*An der Paella-Pfanne*

*Amuse Bouche im Garten*





SEITENWEISE GENUSS

Liebe Kochbrüder,

Bärlauchduft liegt in der Luft, der Gesang der Vögel wird von Tag zu Tag fröhlicher und die Sonne lockt das erste Grün im Kräuter- und Gemüsebeet: der Frühling ist da! Ich wünsche Ihnen, dass trotz allem erschreckenden Weltgeschehen Sie diesen kleinen, positiven Boten in Ihrem Alltag einen Platz geben können.

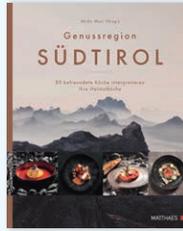
Rezepte, die dieses neue Wachsen schon immer gebührend feiern, entstammen meist der traditionellen Heimatküche. Und dass die alles andere als schwer und behäbig ist, zeigen Spitzenköche, die sich ihrer Region und deren Zutaten verbunden fühlen. Deren elegante Kreationen laden zu kulinarischen Höhenflügen ein, die spannend sind und große Freude bereiten – von Einkauf oder Ernte über die Zubereitung bis zum fertigen Gericht. Die folgenden drei Neuheiten bieten eine aromenreiche und überraschende Küche, die das Thema Heimat feinschmeckerisch neu beleuchten. Eine anregende Lektüre und genussvolle Grüße, Ihre Simone Graff



Für viele ist die italienische Kochkunst die Wiege der gehobenen europäischen Gastronomie. Gennaro Contaldo, bekannter Starkoch, ist an der berühmten Amalfiküste aufgewachsen. Genau, die mit den Zitronen! Über 80 Original-Rezepte widmet er seiner Lieblingsfrucht und verwendet Schale, Häutchen, Fruchtfleisch und Blätter, um die Sonne Italiens auf die Teller zu zaubern.

LIMONI – ITALIENISCH KOCHEN UND BACKEN MIT ZITRONEN

von **Gennaro Contaldo**. Euro 28, 192 Seiten, ISBN 978-3-7472-0346-0, [hvlink.de/limone](http://hvlink.de/limone)



Die Hochgenüsse der Südtiroler Küche von 11 befreundeten Profiköchen in 55 neu interpretierten Traditionsrezepten mit regionalen Zutaten, die exzellenten Geschmack, überraschende Vielfalt und innovative Kreativität bieten. Armin Comploj, Armin Gruber, Andrea Irsara, Mirko Mair, Arnold Nussbaumer, Markus Peintner, Matthias Schenk, Othmar Raich, Daniel Werth, Daniel Wolfsgruber und Stephan Zippl entföhren gekonnt in kulinarische Sphären zwischen mediterranem Einfluss und Tiroler Bergküche. **GENUSSREGION SÜDTIROL** von **Mirko Mair**. Euro 49,90, 240 Seiten, ISBN 978-3-98541-054-5, [hvlink.de/mair-suedtirol](http://hvlink.de/mair-suedtirol)



Die Kunst, mit einfachen Zutaten etwas Großartiges zu schaffen – das ist Kochen in Bestform. Meisterhaft gelingt dies einem, der schon immer konsequent geschmackvoll und nachhaltig arbeitet. Ein Genussmanifest für eine Qualitätsküche, in der regionales Fleisch, Gemüse und Wildkräuter ihren echten Charakter behalten dürfen, mit über 180 Rezepten, jeder Menge Basics und Know-how für saisonalen und verantwortungsvollen Genuss. **DER NATURKOCH – GESUNDE UND FRISCHE NATURKÜCHE VOM BIO-SPITZENKOCH** von **Jürgen Andruschkewitsch**. Euro 40, 336 Seiten, ISBN 978-3-7750-0781-8, [hvlink.de/hv-naturkoch](http://hvlink.de/hv-naturkoch)

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)

# Messer- und Scherenschleifer Bundesweiter Schleifservice

In unserer Fachwerkstatt für Messer und Scheren bieten wir einen Schleifservice auf höchstem Niveau. Zu unseren Spezialitäten gehört der Balligschliff an allen Fleisch- und Gemüsemessern, der Keilschliff an Damastklingen - auch händisch auf Wassersteinen und der Wellenschliff am Tafel- und Brotmesser, ausgeführt auf Industrietrommeln für einen gleichmäßigen und formschönen Wellenverlauf.

Bequem auf dem Postweg haben Sie Ihre frisch geschliffenen Stahlwaren nach wenigen Tagen zurück - Rechnung im Retouropaket. Wenn Sie sich um keinen Karton kümmern möchten, hilft Ihnen unser „Schleifkurier“ weiter. Weitere Infos zu Preisen, Produktportfolio und Versand finden Sie auf unserer Homepage [www.messerundscherenschleifer.de](http://www.messerundscherenschleifer.de)

Bis dahin - mit scharfen Grüßen!

Christian Wietschorke, Hauffstr. 29, 89077 Ulm  
0157-75441199 · 0731-66863 · [mail@messerundscherenschleifer.de](mailto:mail@messerundscherenschleifer.de)





**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)