



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 4 | 2022



 „Kochen im Grünen“
– ein gelungener Neustart

 Am Anfang stand
der Hawaii-Toast:
Ordensprovinzfest
Rhein-Main und
50. Geburtstag
der Chuchi Philipp
Delp Darmstadt

 40 Jahre
Ordensprovinz
Kur-Mainz-Hessen
Nassau

 50 Jahre
Chuchi Lebach

 Reisemarmitage
Chalkidiki
zum Dritten

 Der Großrat 2023
ist unter Dach
und Fach!
Bitte Termin fest einplanen!

 Literarisch –
kulinarisch

*Das Fingerfood-Buffer
beim KiG – erfolgreicher Klassiker
der Ordensprovinz Württemberg.*





Herbstküche ist Wildküche

War der Sommer auch wie fast immer zu kurz, die schönsten Seiten des Herbstes entschädigen für allerlei Entbehrungen. Bei einem schönen Stück Wildbret kommt die Welt wieder in Ordnung. Ein guter Roter dazu und das Glück ist perfekt.

Wildschweirücken mit Calvadosäpfeln

Zutaten für 4 Portionen:

Ca. 600 Gramm Wildschweirücken,
Salz, frisch gemahlener Pfeffer,
1 TL Thymianblätter, 1 TL Rosmarinnadeln, 4 Salbeiblätter,
4 Wacholderbeeren, 1 Msp Zimtpulver, 1 Msp Nelkenpulver,
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange,
4 EL Keimöl, 50 g Butter, 1 Bund Suppengrün, 6 cl Calvados,
dünne Scheiben fetter Speck, 4 aromatische Äpfel, 1 EL Zucker,
1/4 l Wildfond, 2 EL Preiselbeersirup, 1/8 l Sahne
(Msp = Messerspitze)

Zubereitung:

Wildschweirücken enthäuten, mit Salz und Pfeffer einreiben, Kräuter und Gewürze zerstoßen, Orangenschale und Öl darunterühren und den Rücken damit bestreichen. Zugedeckt mindestens 1 Stunde marinieren. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Öl und Butter im Bräter erhitzen und den Wildschweirücken darin anbraten. Das Suppengrün klein schneiden, kurz mitrösten und mit Calvados ablöschen. Rücken mit Speckscheiben belegen und im Ofen 30 Minuten braten.

Calvadosäpfel:

Butter und Zucker karamellisieren, Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten mit Calvados ablöschen und darin 2 bis 3 Minuten schmoren.

Rücken herausnehmen und in Alufolie einwickeln – ruhen lassen, den Bratenfond aufgießen, Preiselbeersirup und Wildfond zufügen und sämig einkochen. Durch ein Sieb passieren. Soße eventuell mit etwas Sahne verziern.

Beilagen:

Grünkohl mit Linsen und feine Salzkartöffelchen

Grünkohl mit Linsen

Zutaten für 4 Portionen:

10 schöne Grünkohlblätter (ca. 1/2 Grünkohlkopf)
150 g grüne Linsen
1 Bouquet garni (Karotte, Lauch, Sellerie, Lorbeer)
1 mit einer Nelke gespickte Zwiebel
Salz, Pfeffer und Muskat
Butter, Schweineschmalz

Zubereitung:

Grünkohl von der Mittelrippe trennen und in passende (mundgerechte) Stücke reißen. Die Blätter dann in kräftigem Salzwasser bissfest blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken.

Die Linsen einige Stunden einweichen und mit dem Bouquet garni und der Zwiebel in reichlich Wasser garen. Die Linsen sollen ganz bleiben.

Die fertig gegarten Linsen in ein Sieb geben und die Gewürze entfernen.

Butter und Schweineschmalz (je 1 Teil) in eine beschichtete Pfanne geben, den Grünkohl dazugeben und etwas angehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Guten Appetit!

Liebe Kochbrüder,

keiner feiert gerne alleine, schon gar nicht wir Kochbrüder! Mehr als ein-drucksvoll wurde das bei unserem „Kochen im Grünen“ bewiesen. Nach drei dürren und oft viel zu einsamen Corona-Jahren konnten wir in Ketsch endlich wieder ein gemeinsames, ja brillantes Fest erleben!

Der „Neustart“ ist absolut gelungen. Über 600 Teilnehmer aus 73 Chuchis, zusammen mit starken Delegationen aus Belgien und der Schweiz, zeigten die Bedeutung und auch die Beliebtheit dieses einmaligen Festes. Das Wesentliche daran ist zum einen unsere brüderliche und familiäre Gemeinschaft, die eine ganz besondere, einmalige Atmosphäre schafft. Zum anderen ist es aber auch die Bereitschaft, gemeinsam zu kochen und im wahrsten Sinne des Wortes füreinander das Beste zu geben. Das ist gelungen! Und wie – es wurde eine fast schon vor-paradiesisch anmutende Genusswelt zelebriert. Die Ordensprovinz Württemberg hatte wieder mit 1800 liebevoll zubereiteten Amuse Bouche viel Freude bereitet. Die Chuchis überraschten ein ums andere Mal mit wunderbaren Kreationen. Dafür, liebe Kochbrüder, möchte ich mich bei Euch und

den helfenden Damen vielfach bedanken. Ihr habt viel Energie in die Planung, Vorbereitung, Logistik und schließlich das „Finish“ gesteckt und der Lohn sind zweieinhalb unvergessliche Tage. Selbstverständlich danke ich - und ich bin mir ganz sicher - auch in Eurem Namen, unserem Organisations-Team, das uns das Fest durch seine bienenfleißige Arbeit erst ermöglicht hat. Sechs wackere Brüder haben das KiG für uns organisiert: Alwin Rothenberger (Chuchi Ettlingen), Jochen Vowinkel und Max Schwab (beide Chuchi Ketsch), Frank Scholz (Chuchi Reuchlin Pforzheim), Harry Schlamp (Chuchi Eggenstein) und Major Domus und Chef des Teams, Thomas Schmidhuber (Chuchi Balingen). Viele sorgenvolle Planungen, intensive Sitzungen und zuletzt viel zupackende Arbeit für uns alle waren notwendig, um diesen Erfolg einzufahren. Thomas Schmidhuber opferte eine Woche Urlaub und war von Montag bis Montag auf dem Platz. Das ist herausragend! Da kam wirklich viel Herzblut zum Vorschein... vielen Dank Euch allen!!! Zur Zeit laufen wieder intensive Gespräche mit „Berge und Meer“, unserem Reiseveranstalter für die

Clubreise nach Chalkidiki (Griechenland). Unter der Leitung von GP Christoph Jung konnten für diese Reise-Marmitage ja schon fast die Koffer gepackt werden. Auch hier musste durch Corona der Termin einmal verschoben und dann schließlich ganz abgesagt werden. Vom 1. bis 4. Oktober 2023 soll die Reise aber nun definitiv stattfinden. Christoph und ich arbeiten mit aller Energie daran. Nur ist Energie zur Zeit sehr teuer geworden! Die Preise für die Hotels, unser „Piratenschiff“ und vor allem für die Flüge haben ziemlich heftig angezogen. Unser Großalmosenier Willi Keeren bleibt zwar dankenswerterweise bei seiner Zusage, für diese Reise den ursprünglich zugesagten 60-Jahre-Jubiläumszuschuß weiterhin abmildernd zur Verfügung zu stellen. Insgesamt werden wir versuchen, den Preis auf unter 800 Euro pro Person halten zu können. Denken wir aber weniger an die Kosten, sondern freuen wir uns lieber mehr auf dieses besondere Highlight! Ein Sprichwort warnt: „Iß und trink, sei fröhlich auf der Erd“: Denk nur nicht, dass es besser wird!

Brüderliche Grüße,
Euer Herbert.

P.S. Unser Ehrengroßkanzler Bert Schreiber konnte wegen einer nicht aufschiebbaren Operation zum ersten Mal nicht beim KiG, seinem „Baby“, dabei sein. Wir haben ihm in's Krankenhaus die größte Glückwunschkarte der Welt, einem großen Biertisch voller Unterschriften der Teilnehmer zukommen lassen. Über diesen Genesungs-Booster hat er sich riesig gefreut! In seinem Namen dafür auch ein herzliches Dankeschön und beste Grüße an Euch zurück!



Save the Date ! Der nächste Großrat ist terminiert!

Bitte notiert Euch schon heute: **Der Großrat 2023 findet am 12./13. Mai 2023 in Tübingen statt.** MD Thomas Schmidhuber hat mit seiner Chuchi Balingen Zollernalb die Organisation für diese wichtige Clubveranstaltung übernommen. Das Programm und alle Informationen zu diesem Event werden Euch rechtzeitig bekanntgegeben und auch in der nächsten HUMMER-Ausgabe veröffentlicht!

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

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.



Am Anfang stand der Hawaiitoast...

Die Ordensprovinz Rhein Main feierte ihr diesjähriges Ordensprovinzfest in Eberstadt



Das Ordensprovinzfest für die Region Rhein Main fand dieses Jahr in Darmstadt-Eberstadt statt und wurde von der Chuchi Philipp Delp ausgerichtet. Ein weiterer Grund, für die Chuchi Philipp Delp „die Sau rauszulassen“ – wie es später ein Chuchimitglied gegenüber der Presse ausdrückte-, war das 50-jährige Bestehen der Chuchi. Was liegt also näher als unter dem Motto „Vom Hawaiitoast bis zur

bio-veganen Küche“ die letzten Jahre kulinarisch und auch historisch Revue passieren zu lassen.

Fünf Jahrzehnte, fünf Speisen, zehn Köche und schon war das grobe Konzept – trotz Coronazeiten – schnell entschieden und die Ideenschmiede der Chuchi arbeitete auf Hochtouren.

Der Empfang bei Sekt und feinen Häppchen in der schiffsartigen Nowicook-Lounge in Eberstadt war eine perfekte Location, die in sommerlicher Atmosphäre zu fröhlichen intensiven Gesprächen einlud, umso mehr, da sich viele nach der Coronazeit das erste Mal wiedertrafen.

Bevor alle an der verlockend schön geschmückten Tafel platznehmen konnten, hatten sich die einen viel vorgenommen und verschwanden eiligst in der Küche. Die anderen wurden zur Mathildenhöhe gefahren, wo eine Führung über die Stätten des neugebackenen Weltkulturerbes auf sie wartete. Danach saßen alle erwartungsfroh an der Tafel und waren gespannt, was denn in den 60er Jahren en vogue war und wie das denn mit dem Hawaiitoast zusammenhängen würde...

Durch intensive Internetrecherchen bzw. Befragung aller Chuchimitglieder wurden viele schöne oder auch schon vergessene Geschichten aufgespürt. So kam zum Beispiel auch Clemens Wilmenrod wieder ans Licht, der als Erfinder des Hawaiitoastes gilt und einer der ersten Fernsehköche war.

Die interessantesten Erkenntnisse wurden mit alten Bildern der Chuchi jahrzehntemäßig zusammengefasst, mit der jeweiligen Musik unterlegt und dem geneigten Publikum als Multimedia-Show gezeigt.

Damit sich keiner in den Wirren der Zeitreise und den eigenen Erinnerungen verirren sollte, wurden die kurzen „Filme“ von Heinz





Hucke und Klaus Reuter moderiert, mit kleinen Geschichten hinterlegt und die jeweiligen Speisen vorgestellt.

Der Hawaiitoast als Amuse Bouche war schnell verspeist und die geballten Kindheitserinnerungen kaum ausdiskutiert, demonstrierte die französische Fischrolle den großen Einfluss der „Cuisine Française“ in den 70igern bei der Gerhard Welker, ehemaliger CL, zum Gérard wurde und der noch heute von dem unvergessenen Paul Bocuse schwärmt.

Für die 80er Jahre – wieder mit Bild und Musik- wurde ein altes deutsches Gericht ausgesucht, das schon Goethe geliebt hatte. Die „Eberstädter Grüne Sauce als Goethes Leibspeise mit Roastbeef und grünem Spargel“. Der Legende nach hat Goethe diese Speise schon in einem Gasthof an der Eberstädter Modau verspeist und dabei das berühmte Tagebuch seiner Italienreise begonnen. So ist es nicht verwunderlich, dass das Roastbeef höchstpersönlich vom Landeskanzler zubereitet und der Garprozess präzise überwacht wurde. Das heißt, das Gericht hatte aus jeglicher Sicht „höhere Weihen“ erfahren. Die 90iger Jahre – von der Moderation als Partyzeit angekündigt - wurden mit einem kreolischen Currysüppchen gewürdigt. Wie in dieser Zeit, war auch in dieser Suppe alles erlaubt, von exotischen Gewürzen bis zur Kokosmilch und Ananas, die den Weg zu Multikulti eingeleitet hatte.

Die Götterdämmerung der Jahre 2000 - 2010 mit ihren vielen Krisen und schlechten Nachrichten bedurften einer besonderen Speise, um nicht in schlechte Laune zu verfallen. So wurde als Wiedergutmachung „Geschmorte Jouces de Porc an Portwein-Jus mit saisonalem Gemüse“ präsentiert. Die Speise erinnert an Goethes Ausspruch: Man muss nicht sterben, um ins Paradies zu kommen ...man muss

nur kochen können...oder war es doch Bocuse??? Die Runde war inzwischen feuchtfröhlich unterwegs, angeregt alte Erinnerungen auszutauschen und endlich wieder ein von Corona weitestgehend befreites Fest zu feiern, als der Landeskanzler und der eigens von Augsburg angereiste Großkanzler, beide „mit den schönsten Vornamen der Welt“ zu ihren Grußworten ansetzten. Die launigen Worte ließen vermuten und man sah es den Beiden auch an, dass sie mit dem Fest in jeglicher Hinsicht zufrieden waren.

Den kulinarischen Schlusspunkt für die 2010-2020er Jahre setzte das Dessert, das als Buttermilch-Pan(n)acotta mit Schnickschnack daherkam. Bevor es verspeist wurde, gab es eine ernste Ansage der Moderation doch beim Verzehr des Desserts bitte vorsichtig zu sein, denn beim Zubereiten war ein „N“ der Pannacotta verloren gegangen, das trotz intensiver Suche nicht mehr aufgetaucht ist. Es wurde gebeten das „N“ auf keinen Fall zu verzehren, sondern diskret an der Garderobe abzugeben.

Die Chuchimitglieder standen am Ende alle etwas geschafft, aber zufrieden vor dem Publikum und wurden mit viel Beifall bedacht und verabschiedeten sich mit dem Video „Time to say goodbye“.

Launig ging der Nachmittag zu Ende, dass doch nicht wiedergefundene „N“ hat hoffentlich keine Nachwirkungen und das verfügbare Budget für die Veranstaltung hatte sogar noch für das gute Wetter gereicht.

Am Schluss gab es noch eine gute Nachricht, das Corona-Virus hatte es vorgezogen andere Veranstaltungen heimsuchen und hatte keine Lust, sich als ungebetener Gast unter die lustige Gesellschaft zu mischen.

Klaus Reuter, CL



Gelungener Neustart nach dreijähriger Abstinenz



☞ Anfänglich gab es nur zögerliche Anmeldungen, sicherlich der Pandemie geschuldet. Vielleicht auch, weil viele nach der Corona-Auszeit nicht mehr so recht wussten, wie positiv es sich anfühlt und wie toll es ist, gemeinsam im CC-Club mehrere Tage zusammen mit Brüdern aus der ganzen Republik und deren Familien zu verbringen, zu kochen und zu feiern.

Dann doch glücklicherweise sehr gute Beteiligung: 350 Kochbrüder, Schwägerinnen, Kinder, Gäste – darunter erfreulicherweise auch einige Jugendliche, haben sich schließlich mehr als 600 Begeisterte zusammengefunden, um unserem herrlichen Hobby zu frönen, die gemeinsame und verbindende Leidenschaft unserer Bruderschaft zu celebrieren. Neben den anwesenden Kochbrüdern aus insgesamt 73 Chuchis von Kiel bis Freiburg und von Bremen bis Passau, auch wieder Marmiten aus Belgien - hier die zahlenmäßig größte Einzelgruppe mit achtzehn Personen mit Walther Tielemans an der Spitze – aus der Schweiz Vertreter und Chuchis des SCKM mit Ehrenzentralpräsident Koni Ritter, der Confrérie mit Großmarmite Rolf Moser sowie seine Vorgänger im Amt mit Kurt Widmaier und Ehrengroßmarmite Franz Altenburger.

Der Generalsekretär des CCI und Ehrengroßkanzler Bert Schreiber als Begründer und Initiator unseres „Kochen im Grünen“ war erkrankt und konnte deshalb zum ersten Mal nicht dabei sein. Herzlichen Dank für die unterstützende Hilfe, auch in Abwesenheit!

Doch von Beginn an: Am Donnerstag Eintreffen erster Teilnehmerinnen und Teilnehmer, noch sehr ruhig auf dem Platz. Allein die Mitstreiter des Orga-Teams um MD Thomas Schmidhuber sind schon engagiert am Werk und sorgen schon jetzt für die von allen Teilnehmenden später als angenehm und selbstverständlich empfundenen Abläufe. Danke dafür! Erste Kochbrüder mit ihren Familien bauen auf, Wohnmobile, Zelte und auch schon Vorbereitungen im Kochzelt, Diskussionen, wo was hingehört.

Freitagmorgen dann Wiedersehen, Freude, Umarmungen, einfach schön, sich zu treffen. Im Verlauf des Nachmittags dann immer mehr Aktivitäten, Freude in den Gesichtern, die Geräuschkulisse nimmt zu und lässt erahnen, etwas Besonderes, etwas mittlerweile seit drei Jahren Vermisstes liegt in der Luft – wir sind angekommen. Immer wieder auch erste Besuche und Informationen im Ausstellerzelt, hier auch die Anmeldungen bei unserer Clubsekretärin Monika Neichel – vielen Dank auch Dir an dieser Stelle für Deinen (ehrenamtlichen) unermüdlichen und geduldigen Einsatz.

Abends pünktlich um 18.00 Uhr die Begrüßung, dieses Mal von und mit dem neuen GK Herbert Lidel. GL Peter Maichle überraschte dabei mit der Präsentation und Überreichung eines Riesen-Banners mit dem Konterfei des alten und neuen Großkanzlers in trauter Zweisamkeit. Dann wieder traditionell die schönste Routine: die Ordensprovinz Württemberg mit LK Bernd Britzelmayer startet den Abend, so auch dann am Samstag, mit einem riesigen Fingerfood-Buffer und ca. 1800 Amuse Gueules, filigran, optisch eine Augenweide und einfach nur „gschmackig“.





Einem strikten Protokoll folgen Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts als Variationen aus aller Welt und/oder einheimisch lokal – letztendlich Genuss pur, die Präsentationen und die einzelne Qualität sprechen für sich. Niemand muss hungern, teilweise bilden sich Schlangen vor den Zelten, alle Bedürfnisse werden gestillt. Stellvertretender Auszug aus der Speisekarte:

Gambero, Balsamschalotte, Erbspüree (Chuchi Durlesbach-Bad Waldsee); grüne Soße und Ei mit Drillingen (Chuchi Kiedrich); Holunder-Panna-Cotta mit Mirabellenkompott (Chuchi Lebach); ganzes Wildschwein vom Grill mit Rotweinjus und kleinen Brötchen (Chuchi Recklinghausen); Nordseekrabben, Rührei, Schwarzbrot (Chuchi Bremen Roland); mediterrane Bratwurst mit Ratatouille (Chuchi

Saarbrücken); Krustentiersushi (Chuchi Schwentine); Spezialitäten aus dem Appenzellerland (Ribel Kuchi Rebstein); Sataj Moo Son Tam – thailändischer Grillspieß und Papayasaalat (Chuchi Nürnberg Albrecht Dürer) ...

Darüber hinaus natürlich ständig Angebote außerhalb des offiziellen Menus an vielen Zelten...

Samstags: die Sieben-Schwaben-Chuchi Augsburg übernimmt in diesem Jahr das gemeinsame Frühstück im Zelt. Reges Treiben, geselliges Beieinander, Geräuschkulisse wie in einem Brauhaus. GK Herbert Lidel lässt es sich nicht nehmen, selbst Hand anzulegen, sei es bei Rührei, Weißwurst oder Fleischkäse. Auch MD Thomas Schmidhuber war hierbei wie immer besonders aktiv: 500 Brötchen hat er für das Frühstück geba-

cken!! Am Samstagmittag wie schon 2019: Platzkonzert von und mit dem Musikverein Ketsch, gerne hören wir zu und lassen unsere kulinarischen Aktivitäten für den Abend musikalisch untermalen.

Am Samstagabend folgt die offizielle Eröffnung, wiederum durch GK Herbert Lidel mit dem Dank an alle Beteiligten, allen voran den Kochbrüdern und Familien für ihre Teilnahme! So sei die Entscheidung zur Durchführung des „Kochen im Grünen 2022“ trotz FrL. Corona am besten bestätigt. Dank und Auszeichnung auch an MD Thomas Schmidhuber, das Orga-Team, an die Zusammenarbeit und Bereitschaft der Gemeinde Ketsch, vertreten durch Bürgermeister Timo Wangler, für die langjährige und zukünftige Aufnahme hier. Weiterhin spricht er den Dank an die Sponsoren aus





Alle Bilder von Klaus Reuter, CL Chuchi Philipp Delp Darmstadt.

und verweist in diesem Zusammenhang auf die Bedeutung ihres Engagements für die Ausrichtung dieses größten Events des CC-Club heraus. Schließlich folgt der Dank an Irene Eymann für die 10-jährige Unterstützung unseres ehem. Großkanzlers Robert Eymann, die sich dadurch und auch durch manchen Verzicht um unseren Club verdient gemacht hat. Ein Blumenpräsent schließt sich an, ebenso an „Frau Majordomus“ Simone Schmidhuber und an unsere Clubsekretärin Monika Neichel. Weiterhin folgt auch ein Dankeschön an alle Schwägerinnen – in den einzelnen Zelten aktiv zu sehen – ohne diesen Rückhalt und diese Unterstützung sei manches nicht möglich.

Danach begrüßt Schirmherr CV Bernd Aldinger mit Schirm in der Hand die Teilnehmer*innen mit einer fröhlich-launigen Ansprache und sorgt wahrlich für bestes Wetter auf dem Platz und in der Gemeinde Ketsch. Später erfahren wir von Wetterkapriolen und Überschwemmungen wenige Kilometer entfernt. Auch er dankt namentlich den Sponsoren und geht auf die Vorgeschichte seit 2011 ein – Dank auch Dir lieber Bernd als Garant für ein gelungenes KiG. Ein wunderschöner zweiter KiG-Abend schließt sich bis spät in die Nacht hinein an, sonntags zum Frühstück wieder reges Schaffen im Zelt, Aufräumen, Verabschieden und Abreise in der Gewissheit, durch die eigene

engagierte Teilnahme zum Clubleben im Sinne der Brüderlichkeit beigetragen zu haben – KiG 2024 wir kommen wieder!

Was bleibt: alle Teilnehmenden und alle Verantwortlichen haben gezeigt, dass der CC-Club lebt und es für die Zukunft ungemein wichtig ist, auch Großveranstaltungen wie das „Kochen im Grünen“ durchzuführen und vor allem auch zu besuchen und hier aktiv teilzunehmen. Freundschaften und Verbundenheit über Chuchis, über Ordensprovinzen und über Länder hinweg, der fachliche und der kulinarische Austausch zwischen Gleichgesinnten, eben uns Kochbrüdern, können so gepflegt, ausgebaut und bewahrt werden.

Christof Straub OO

Kochen im Grünen 2022

Ein persönlicher Rückblick von Gerd Harbauer, Chuchi Wormatia Worms

☞ KiG vorbei, Sonntagabend, alles wieder in der eigenen Küche eingeräumt, also Zeit für ein ganz persönliches, privates Fazit.

Kochen im Grünen 2022, endlich und Corona hoffentlich hinter uns! Nach anfänglichen Schwierigkeiten und drohender Absage wurde daraus ein grandioses Fest mit ca 600 Teilnehmern. Nicht so viele, wie beim letzten KiG, aber nach allen Unwägbarkeiten ein umso größerer Erfolg. Lob zu zollen gilt es in erster Linie dem Orga Team unter der Leitung unseres Majordomus Thomas Schmidhuber. Ihr habt euch selbst übertroffen und eine tolle Arbeit geleistet.

Als „Frontmann“ immer aktiv und präsent: unser „Platzsprecher“ Frank Scholz. Du hast präsentiert, erklärt, geklärt, Hilfe in allen Fällen geleistet, unnachgiebig – aber hilfsbereit, wenn nötig.

Unseren „alten“ GK Robert sah ich sichtlich entspannt und unseren neuen, Herbert, massiv aktiv.

Bei Ausgabe des Frühstücks anpackend, als etwas fehlte, sogar im Laufschritt unterwegs.

Apropos Frühstück: reichhaltig und ausreichend. Brot und Wurstauswahl hervorragend, vielleicht in 2 Jahren etwas mehr Käse, Tomaten, Gurke und



Obst zu haben, wäre schön. Diese Sachen waren immer schnell weg.

Damit sind wir auch schon beim Thema Essen. Herz, was begehrt du? Das war ja ein grandioses Angebot. Von den Vorspeisen bis zum Dessert, ein Füllhorn der Genüsse.

Am Freitag beginnend mit „Canapes mit Mousse von der Räucherforelle“ bis zu „Japanischer Sturmsack mit Kirscheis“ und samstags von „Nordseekrabben-Rührei-Schwarzbrot“ bis „Topfen-Zitronencreme im Gläschen. Und interessanter Weise so gut wie keine Dubletten. Brüder, eurer Angebot war grandios.

Gut waren die vorgegebenen Zeitfenster. Und schön war, dass sie auch eingehalten wurden. Dadurch hatte auch der aktive Kochbruder Gelegenheit, sich sein Essen aussuchen zu können und zu genießen.

Viele, auch wir, haben die Portionen allerdings zu groß ausgegeben. Was natürlich zu dem Effekt führte, dass meist der letzte Hauptgang auf Grund bereits eingetretener Sättigung nur noch schwach nachgefragt wurde. Eigentlich wollten wir doch die Vielfalt genießen, nicht die Menge.

Schade, da ja jeder viel Geld in die Produkte und in die Arbeit investiert hat. Somit ist zukünftig jeder aufgefordert, kleinere Portionen anzubieten und vielleicht sollten wir dazu übergehen, nur noch kleine Teller zu Verfügung zu stellen.

Noch eine Anregung zum Programm: wollen wir nicht wieder einen Kochwettbewerb wie beim Campingkochen einführen? Es muss ja kein Mehrgangmenü sein, aber ein Gericht aus vorgegebenen Zutaten wäre doch spannend. Was meint Ihr?

Auch Petrus war an diesem Wochenende ein Marmit: das Wetter spielte mit, ein Tag mit Sonne und einer ohne Regen, dass es trotzdem Durstwetter war, sah man daran, dass irgendwann Bierarten zur Neige gingen.

Mein Fazit: „Schää war´s“! Freuen uns auf KiG 2024.

MdC Bernd Harbauer



Zum KiG 2022 in Ketsch

Eine Hommage an das Orga-Team und das Fest von Dr. Rainer Walz, CL Gaggenau

Corona hat uns allen so Vieles genommen; auch zum KiG Einundzwanzig ist es drum nicht gekommen.

Doch das Orga-Team hat nie klein beigegeben und immer gesagt: „Das KiG soll leben!“

Alle Unwägbarkeiten haben sie auf sich genommen und verkündet: Das KiG findet statt, wir sollen nur kommen!

Das war mutig, doch überhaupt nicht daneben, denn die Fakten sprachen nicht mehr dagegen.

Kurzum: die Mutigen wurden auf´s Schönste belohnt, denn Corona hat uns im August fast verschont.

So erlebten wir wie so oft schon in Ketsch ein pralles, ein tolles und nahrhaftes Fest!

Und der Himmel gab seinen Segen dazu, denn er ließ uns mit Donner und Hagel in Ruh!

Und was haben sie aus ihrer Chance gemacht! Haben eines der schönsten Feste vollbracht!

Saht Ihr die phantastische Reihe der Amuse bouches? Das Auge befahl: Geh sofort hin, denn probieren musch´(e)!

Und dann kamen die unendlichen Variationen der Vorspeisen, die alle zu essen sich lohnen.

Wer konnte schon den Anblick der Teller ertragen ohne zu füllen den saftelnden Magen?

So ging es in dieser Dimension weiter, immer hinauf auf der kulinarischen Leiter:

Flammlachs, G´ schnetzelttes, Rührei mit Krabben und gleichzeitig zwanzig weitere Happen!

Und trotzdem noch hab ich mich angestellt vor einem wunderbar gutriechenden Zelt.

Und da sagt doch einer den Satz, den netten: „Wenn wir bloß unserer Kuh ihren Magen hätten!“

Doch trotz vollem Bauch – es gab noch Dessert; es kam in unglaublichen Variationen daher!

Und wenn wer geglaubt, jetzt könnten wir nimmer, der kennt nicht den Satz: „Süßes geht immer!“

Und wieder wurden die Teller gehäuft, und wieder lobten die Esser die Köche und meinten dann noch, dass Ketsch niemals war besser!

Und wieder sinnt das Orga-Team am Sonntagmittag vor sich hin. Und wieder hört ich, wie sie flehen, dass wir doch endlich, endlich gehen:

„Kommt bitte, liebe Brüder nicht nächste Woche wieder die Töpfe sind ja leer! Verschont uns jetzt mit Saufen ihr gottsverfressner Haufen

Doch schön war´s wieder einmal sehr!!!“

40 Jahre Ordensprovinz Kur-Mainz/Hessen Nassau

Wie hatten wir darauf gehofft und tatsächlich – pünktlich zu ihrem vierzigjährigen Jubiläum konnte die Ordensprovinz Kur-Mainz/Hessen Nassau nach 3 langen Jahren am 26. Juni endlich wieder ein Ordensprovinzfest feiern. Das Jubiläum stand auch ganz im Mittelpunkt des Festes, angelehnt an die Bezeichnung des 40. Hochzeitstages war das Motto „Rubin“. Organisiert wurde das Fest von der Keltenchuchi Rheinhessische Schweiz aus Wöllstein. Über ein Jahr lang hatten die vier Brüder Rezepte gewälzt, Probe gekocht, die Rezepte auf Tauglichkeit für große Mengen geprüft, sie teils wieder verworfen und am Ende ein hervorragendes Neungängen-Menü zusammengestellt. In einer Chuchi-Leiter-Sitzung wurden dann die Gänge vorgestellt und anschließend einvernehmlich auf alle Chuchis verteilt.

Dann war der Tag endlich da, das Gemeindezentrum Wöllstein war, natürlich dem Motto gemäß, vorwiegend in rot dekoriert und mit rekordverdächtigen knapp 200 Brüdern und ihren Gästen bis auf den letzten Platz gefüllt.

Der Landeskanzler Jean-Claude Fourcade und der Chuchileiter der Keltenchuchi Walter Beiling begrüßten pünktlich um 12 Uhr die Ehrengäste, Brüder und Schwägerinnen sowie alle anwesenden Freunde guten Essens. Und dann ging es los!

Als leichten Vorbiss präsentierten die gastgebenden Kochbrüder der Keltenchuchi „Ziegenkäse-Knusperbrote mit Tomaten-Aprikosen-Chutney“, frisch und schön anzusehen.

Als nächstes bereiteten die aus der Schweiz angereisten Gäste

der Ribel-Chuchi Rebstein um den Ehren-Marmiten Koni Ritter perfekt angerichtete Rote-Bee-Taler mit Forellenmousse und Forellenkaviar.

Eine weitere Vorspeise wurde dann in Form eines asiatisch inspirierten Rindfleischsalats mit Filoteig-Blättern durch die Chuchi Mainz Gutenberg serviert.

Dem warmen Sommerwetter angepasst folgte als willkommene Erfrischung eine kalte mediterrane Tomatensuppe mit Estragon-eis, zubereitet von den Brüdern der Chuchi Confluentes aus Koblenz. Der Herausforderung, 200 Portionen eines warmen Ganges „à la minute“ zu servieren, stellten sich die Kochbrüder der Chuchi Saliental aus Bad Kreuznach unter der Anleitung des Landeskanzlers: Sie bereiteten gebratene Seeteufelmedaillons mit Beurre Blanc, Risotto, Grillpaprika und Rote-Beete-Schaum zu.

Als erster Fleischgang folgten nun Kalbsmedaillons mit Pilzschaum und Edamame, schmackhaft zubereitet von der Chuchi Wiesbaden. Auch den Kochbrüdern aus Wiesbaden gelang es, für diese große Zahl an Tellern, den Garpunkt perfekt zu treffen.

Viel Vorbereitungsaufwand investierte die Rheingau-Chuchi Wiesbaden in die Wildschweinrouladen mit Kastanienpüree und Rote-Beete-Knödeln, was sich am Tag des Festes mit einem wohl-schmeckenden Gericht und ansprechender Anrichtung bezahlt machte.

Den Reigen der Desserts eröffnete die gastgebende Keltenchuchi mit ihrem zweiten Gang des Tages, dem Granatapfel-Himbeer-Mousse in den Varianten mit Va-

nille- oder Marzipansoße, im Glas angerichtet.

Zum Abschluss servierten die Brüder der Chuchi Mainz 1 mit einem luftigen Quarkdippche mit Rotweingelee den neunten und letzten Gang des Tages, an dem dann, alle Gänge zusammenge-rechnet, um die 1800 Portionen über die Ausgabetsche gegangen waren.

Die zu den Gerichten passenden Weine wurden präsentiert von der „Vino Generation“, einem Zusammenschluss mehrerer Jungwinzer aus der Region Wöllstein. Die Auswahl der Weine wurde von den erfahrenen Kochbrüdern sehr gelobt und fand viel Zuspruch, und auch für die Winzer war das Fest ein einzigartiges Erlebnis.

Besonders zu erwähnen ist auch die Hilfsbereitschaft der Chuchis untereinander. Wenn jemand Hilfe beim Anrichten oder Ausgeben benötigte, standen sofort mehrere Brüder anderer Chuchis bereit. Auch das gemütliche Beisammensein und die vielen freundschaftlichen Gespräche machen solch ein Fest und letztlich unsere Bruderschaft aus.

In seiner Dankesmail an die Chuchis sprach Landeskanzler Jean-Claude Fourcade „ein großes Kompliment an alle Beteiligten“ aus. „Das war wieder mal ein gelungenes Fest und jede Chuchi hat sich mit Ideen und Engagement hervorragend eingebracht. Auch die Organisation, Planung und Vorbereitung der Wöllsteiner Kochbrüder war außergewöhnlich und sehr gelungen. ‚Chapeau! Es war wieder einmal ‚großes Kino!‘“





Save the Date ! Chalkidiki zum Dritten!

Reisemarmitage 2023 vom 1. bis 4.10.2023

Unsere lange geplante Reismarmitage wird uns in das noch spätsommerlich warme Chalkidiki/Griechenland führen, in dem wir gemeinsam drei herrliche, intensive und erlebnisreiche Tage verbringen werden! Die großzügige Hotelanlage (deutschsprachige Führung) direkt an einem weitläufigen (Privat-) Strand gelegen erwartet und bewirbt uns in landestypischer Weise und unsere griechischen Reisepartner haben für uns nochmal ein wunderbares und spannendes Programm vorbereitet, welches sowohl unsere kulturellen als auch unsere kulinarischen Erwartungen erfüllen wird! Die Highlights der Reise werden sein: eine Fahrt mit dem Piratenschiff zum Berg Athos, Erkundung der Umgebung mit Besuch eines sehr schönen Weinguts und der Ta-

verne Thea Thalassa in Afitos (bekannt aus kitchen impossible) und schließlich unserer Beachparty, mit Musik und Lämmergrillen am Spieß! Der Reisepreis wird der allgemeinen Preisentwicklung folgend mit 800 Euro/Person (Endpreis) um 200 Euro gegenüber den letzten Angeboten steigen, wobei die versprochene Unterstützung durch den Club zur Anwendung kommt. Eine Verlängerungsoption zu günstigen Konditionen wird ebenfalls angeboten.

Dies erwartet uns:

Ein Charterflug mit Eurowings (oder gleichwertig) von Deutschland (verschiedene Abflughäfen) nach Thessaloniki und zurück in der Economy Class, Luftverkehrssteuern, Transfers Flughafen - Hotel



- Flughafen im klimatisierten Reisebus, 3 Übernachtungen im 5-Sterne Hotel Kalimera Club Simantro Beach. Angebot und Programm im Detail sowie Anmeldeunterlagen werden im nächsten Hummer veröffentlicht sowie online verfügbar sein.

GP Dr. Christoph Jung



WIN WIN – Wein-Experte Christian Psyk mit einer Seafood-Weltreise auf CdC-Kurs

🍷 Geschmacks-Explosion, Dessert-Highlight, handwerkliche Bestleistung und Super-Weine. So lauteten Lobesworte nach der Chefde-Chuchi-Prüfung von Christian Psyk, die er mit Bravour bewältigt hat. Dass dabei die Weinauswahl eine besondere Rolle spielte, kam nicht von ungefähr. Schließlich gehört der 40-Jährige aus der Sieben-Schwaben-Chuchi Augsburg, der von Beruf Betriebswirt und Kaufmann ist, nicht nur zu den jüngeren Mitgliedern im Club kochende Männer. Er zählt auch (mit seinem Geschäfts-Kollegen Frank Keilbach) zu Deutschlands jungen Weinanbietern. Seit drei Jahren kreiert und vertreiben sie edle Tropfen aus der Südpfalz.

Kein Wunder, dass Psyks Prüfungs Menü – eine Seafood-Weltreise – zu jedem Gang einen neuen, ideal passenden Wein vorsah:

- 🍷 Reichsrat von Buhl (Reserve Brut 2018)
zu Mjini-Tacos mit Teriyaki-Lachs als Amuse;
- 🍷 Banfi La Pettegola Vermentino (Toscana IGT 2021)
zur Vorspeise, einem Fried Seafood Cocktail mit Marie Rose Sauce;
- 🍷 Von Winning WIN WIN Rose (2021)
zum ersten Gang, nämlich Thunfischsteak, Sesam, Avocado-Creme und Mango-Gel.

Zwischengang und Hauptgang wurden dann mit „eigenen“ Weinen PSYK KEILBACH veredelt.

- 🍷 Erst ein Riesling Trocken von 2020 zu Jakobsmuschel, Tomatenconfit, Grüner Spargel, Pfirsich und Prosecco;
- 🍷 dann ein Spätburgunder Réserve 2017 zum kreativen Oktopus auf Granatapfelsauce, Selleriestroh, Basilikumschaum & Pinker Gari (Pinker Ingwer).
- 🍷 Nicht zu vergessen, das Dessert: Limettenparfait, Ziegenkäse Espuma, Zitrus-Gel, Heidelbeeren (Sud, Gel, fermentiert) und Minze – ebenfalls super-lecker.



So wurde bei der Bewertung auch immer wieder deutlich, dass bei dieser Qualität auch die nächste Prüfungsstufe erfolgsversprechend sei. Prüfungs-Vorsitzender und Landeskanzler Günter Kühnlenz aus Amberg betonte in seiner Zusammenfassung vor dem traditionellen Löffeltrunk auch die Bedeutung solcher Prüfungen, weil sie dazu beitragen, die jüngeren Hobby-Köche an den Club zu binden – also gewissermaßen eine WIN-WIN-Situation. Das konnte Neu-Großkanzler Herbert Lidel, dessen Heimatclub die Augsburger Sieben Schwaben sind, nur bestätigen, ebenso Chuchi-Leiter Helmut Micklitz, der das Prüfungs-Trio komplettierte. Zu eingangs erwähnten Lobesworten wurden auch die sehr gute Menüfolge wie die zeitliche Abfolge und nicht zuletzt die schöne Teller-Gestaltung (Das Auge isst mit!) hervorgehoben. Kurzum, so Kühnlenz: hervorragend bestanden. Christian Psyk hat das blaue CdC-Halsband verdient. Übrigens: Dass die CdC-Prüfung fleischlos ausfiel, war vorher abgesprochen.

P.S. Lob gab es schließlich auch für den Beikoch, Apprenti Reinhold Schnelzer, der den Sieben Schwaben (genaugenommen hat die Chuchi mit Ehrenmitglied Bert Schreiber elf Hobbyköche) bald sein Einstandsmenü präsentieren wird. Und dann kann man sich in Augsburg bald auf den nächsten, neuen WIN-WIN-CdC freuen...

BUB



OP Mosel-Saar-Wasgau: Chuchi Lebach feiert 50-jähriges Bestehen



Im Februar 1969 stand die Chuchi Saarbrücken Pate zur Gründung der Chuchi Lebach. Mit Chuchileiter Rudi Liepsch fanden sich Peter Britz, Hans-Werner Hansen, Walter Müller und Gerhard Straub Zur Gründung zusammen, von denen leider heute keiner mehr unter den Lebenden weilt. Mit 2 Jahren Pandemie bedingter Verspätung konnte Chuchileiter MdC Ulrich Blass am 2. Juli 2022 zahlreiche Ehrengäste zur Jubiläumsfeier im Kulturzentrum Eidenborn begrüßen, insbesondere Landeskansler Wolfgang Vogelgesang sowie die Vertreter der Chuchis Ens Dorf-Saarpolygon, Homburg Gourmet 72, Saarbrücken und Trier.



In einer launigen Ansprache führte CL Ulrich Blass, der die Chuchi Lebach seit nunmehr 22 Jahren leitet, kurz durch die vielen Aktivitäten der kochbegeisterten Lebacher Brüder.

Zur Jubiläumsfeier stand der schöne Spiegelsaal des Kulturzentrums zur Verfügung, der durch seine Lage direkt neben der Küche unseres Clubs allein schon durch die kurzen Wege zwischen Koch-Crew und Gästen prädestiniert war. Bevor zur festlich gedeckten Tafel in diesen Raum geladen wurde, lud das schöne Sommerwetter zum Aperitif mit saarländischem Crémant und vielen leckeren Häppchen auf der Terrasse ein.

Auftakt des Festmenüs bildeten Rießengarnelen in einer mit Salz-Zitronen angerichteten „Sauce marocaine“, begleitet von einem Pfäl-

zer Sauvignon blanc 2019 des Weingutes Von Winning. Dieser begleitete auch das folgende Tartar von Langustinen auf Avocado-Carpaccio, mit dem dokumentiert werden konnte, wie in jeder Hinsicht völlig unterschiedlich zwei Gerichte mit fast identischen Grundprodukten sein können..

Auf der Haut gebratene Filets von der Dorade auf Kartoffelschaum, der mit weißer Trüffelpaste aromatisiert wurde, garniert mit Kapern und Cherry Tomaten an Korianderöl verwöhnte unsere Gaumen als nächstes Gericht, ideal begleitet von einem italienischen Rosato 2021 San Salvatore Vetere Paestum.

Eine außergewöhnliche Kombination vom Hirschrücken mit gebratenem Pulpo überraschte die Gäste als Hauptgericht. Zusammen mit Hummus, Minze und grünem Spargel war es eine gewagte, aber gelungene Herausforderung an unsere Geschmacksnerven. Ein harmonischer Begleiter dieser Kreation war der junge Sangiovese aus der Toscana

Welch diverse Köstlichkeiten aus einem reifen Weinberg-Pfirsich geschaffen werden können, konnten wir mit dem Dessert bewundern und genießen.

Aber nicht nur Genüsse kulinarischer, sondern auch kultureller, künstlerischer Art wurden den Gästen geboten: Als Überraschung trat Josef Michael Kreutzer, weltbekannt als „Pantomime JOMI“, mit mehreren Sketchen auf. Jomi, der bei dem weltberühmten Pantomimen Marcel Marceau an der Ecole de Mimodrame in Paris studierte, begeisterte mit seinen phantastischen Vorführungen. „Morgentoilette einer Dame“ erzeugte Lachsalven bei unseren Partnerinnen und im Sketch „Fitness-Training“ verblüffte uns CL Peter Schwarz von der Chuchi Ens Dorf, indem er die Herausforderung Jomis zum Gewichteheben annahm und Jomi „wahre Stärke“ zeigte.

Eine in jeder Hinsicht gelungene Jubiläums-Feier erfreute nicht nur die Gäste, sondern auch die veranstaltenden Kochbrüder der Chuchi Lebach. Gratulation und Glückwunsch an meine Lebacher Kochbrüder!



GMdC Gerhard Blumenröther

Bruderschaften der Gourmets

Was machen die ? Wer darf teilnehmen ? Auch Fremde ?

Bruderschaften verteidigen eine gemeinsame Sache, (Band of Brothers dokumentiert dies im sehr ernstesten Rahmen: [https://en.wikipedia.org/wiki/Band_of_Brothers_\(miniseries\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Band_of_Brothers_(miniseries))) Diese Männer verteidigten ihr Leben. Die spanischen Cofradias oder Hermandades verteidigen ihren Glauben – seit dem 11.Jhd. war es etwa eine ihrer Aufgaben während der Reconquista (Krieg der hispanischen Christen gegen die maurischen Eroberer) Sklaven von den Mauren freizukaufen. https://en.wikipedia.org/wiki/Santa_Hermandad.

Ganz anders Französische Bruderschaften, vor allem den Weinbau und seine Regeln betreffend. Sie gehen zurück bis in die Zeit französisch-englischer Kriege unter John Lackland. 1199 wurde die Jurade de Saint Emilion als Bruderschaft ins Leben gerufen. <https://vins-saint-emilion.com/ambassadeurs/la-jurade/>

Aber Gourmets, was haben diese zu verteidigen? Geht es hier um Geld ? Wirklich wurde nach dem 1. Weltkrieg im Weingut Clos de Vougeot in Burgund die erste moderne Weinbruderschaft „Confrérie des Chevaliers du Tastevin“ gegründet. Ihr Ziel war die weltweite Förderung der Absatzzahlen von Burgunder-Weinen – mit Erfolg: die erste amerikanische Commanderie dieser Chevaliers wurde in New York 1939 gegründet!

Und die Brüder des guten Essens? Als in den 60er Jahren zunehmend große Konzerne sich um die Nahrungsindustrie „kümmerten“, war es den kleinen Anbietern, Züchtern, Bezirken, aber auch Genießern eine Pflicht geworden ihre jeweiligen regionalen Spezialitäten zu verteidigen (auch im Französischen wird bei den feierlichen Schwüren der Bruderschaften: „défendre“ benützt).

Diese Verteidigung ist nützlich, um Qualität zu erhalten. Der 20 Jahre andauernde Camembert-Krieg endete mit einer europaweit gültigen Regelung – die sicherlich nicht alle Feinschmecker mitbekommen haben: dem Unterschied zwischen „Made in Normandy“ und AOP: Appellation d'origine protégée. <https://www.connexionfrance.com/article/Mag/Food-and-Drink/Camembert-ruling-ends-20-year-cheese-war-for-now>

Daraus lässt sich schließen, dass nicht nur die Liebe sondern auch politischer Einfluß durch den Magen gehen kann. Nicht von ungefähr findet man bei allen festlichen Zusammenkünften der Confréries (so gen. Chapitres) jeweils Vertreter der regionalen Politik, wenn nicht gar die Stadt gleich ihre Räume zur Verfügung stellt. https://www.lexpress.fr/styles/saveurs/les-dessous-des-confreries-gourmandes_1009859.html

Das folgende Foto zeigt den Autor in seiner Amtskleidung als örtlicher Leiter einer Kochbruderschaft im Saal des Rathauses von Nancy in Lothringen. Es ist der ehemalige Thronsaal von König Stanislas Leszczyński. (Wie ein polnischer König in ein französisches Schloss kam.....das ist eine andere Geschichte)

Zurück zu den Gourmets: In kurzer Zeit entstanden solche Vereinigungen auch in Belgien, Spanien, Portugal und Italien. Eine Auswahl französischer Bruderschaften findet sich hier: <https://frenchgourmethk.wordpress.com/2011/11/29/confreries-de-france-brotherhood-of-french-food/>

Und wie komme ich als deutscher Feinschmecker zur Mitgliedschaft bei französischen Gourmet-Gesellschaften? Im deutschsprachigen Bereich Europas entstand in der gleichen Zeit, ausgehend von der Schweiz, eine Bruderschaft kochender Männer. <https://www.cc-club-kochender-maenner.de/cms/ueber-uns.php>

Grenzüberschreitende Kontakte, mittlerweile Freundschaften, führten zu Einladungen, dann zu Ehrenmitgliedschaften in jeweiligen Confréries. Letzteres wird mit einem Ritterschlag besiegelt (franz.: Intronisation). Der feierliche Schwur als neu erwählter Ritter beinhaltet die Verpflichtung weltweit die Ehre der landestypischen Spezialität und ihrer Bruderschaft zu verteidigen – und passende Rezepte zu sammeln. Um die oftmals großartige Vergangenheit der Dörfer und Städte miteinzubinden, tragen die Confrères mittelalterlich inspirierte Kostüme. Als Freizeit/Hobby-Koch tragen wir Gäste unsere bunt-geschmückte Kochuniform.

Naturngemäß ist unter Bonvivants nicht alles so ernst gemeint, wie es aussieht. Meine Beförderung zum Ambassadeur der Coquilles St. Jacques verlangte meine Schwurhand auf einer versteinerten Muschelschale. Die folgende Zeremonie bestand aus dem Genuß eines Glases Muscadet zusammen mit einer frischen Jakobsmuschel, das Präsidium der Jakobsmuschelbrüder sang dazu „Coquilles St.Jacques, Coquilles St. Jacques“ zur Melodie von „Bruder Jakob, Bruder Jakob,“ So konnte ich diverse Bruderschaften, Gerichte, regionale Spezialitäten, Züchter und Winzer, aber auch Städte und Landschaften kennenlernen – nebst warmherzigen, die europäischen Grenzen überschreitenden Freundschaften. Gerne erinnere ich mich auch an die fröhlichen Gesandten der belgischen Bierbruderschaften.

Bis dato (mit langer Corona-Unterbrechung) habe ich sammeln dürfen: Ritter und Botschaftertitel für die Jakobsmuschel von Nantes, Zuchtschweine von Bayeux, Champagner von Sézanne, Froschschenkel von Vittel (darüber schreibt auch Peter Mayle), Käsekuchen von Waterloo, Bergamotte und Macarons von Nantes.....mal sehen wie es für mich weitergeht.

Für die Bruderschaften ist das nächste Ziel als immaterielles Weltkulturerbe (intangible cultural heritage <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003> anerkannt zu werden – was mit gesamteuropäischer Unterstützung, an der wir bei diesem Netzwerk nicht zweifeln, umso leichter erreicht werden wird.

Auch als Tourist gibt es die Möglichkeit sich an <https://www.conseil-francais-confreries.fr/> zu wenden, um weitere Informationen zu einer Teilnahme an einem Chapitre einzuholen. Ein Ritterschlag kostet den Betrag eines Festessens nebst Urkunde und Medaille – aber ratsam ist ein bisschen französisch zu beherrschen.

Dr. Günter Theis, CL Chuchi Pirmasens

Mayle, P., French Lessons – Adventures with Knife, Fork and Corkscrew, Knopf,N.Y. 2001

Supiaut, J.B., Les pages s'effeuillent, Nantes 2014

Tardif B., Les Grandes Confréries de France, Hérisséy 1992

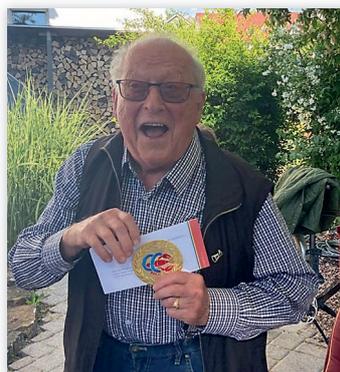


Offener Brief von Hama (Hans Martin Geiger)

An die Geschäftsstelle des CC-Clubs

Lieber Bruder Robert, liebe Brüder vom Kapitel und Großkapitel, unsere Kochabende finden schon länger, Pandemiebedingt, abwechselungsweise immer bei einem anderen Kochbruder zu Hause statt. Der letzte war bei unserem Chuchi Chef Thomas. Nach dem Dessert kam er mit unserem Löffel und einer Flasche Champagner an. Alle waren gespannt was wohl kommt. Die Überraschung hat mich beinahe umgehauen.

Lieber Robert! Vielen Dank für die Ehrung und die netten Zeilen anlässlich meines 50jährigen Jubiläums im Club. Mit 93 fällt es einem nicht mehr so leicht, seine Gefühle zu Papier zu bringen. Ich bin überzeugt, dass ich dies hohe Alter, in doch noch guter körperlicher und geistiger Verfassung, nicht ohne den Club erreicht hätte. Durch meine Kochleidenschaft und die immer wieder notwendige Gestaltung eines Menüs werde ich gefordert und erhalte mir meine Selbstständigkeit. Bin ich doch schon 20 Jahre Witwer. So ist auch die Kameradschaft unter den Brüdern Balsam für die Seele. Mit all den Kochabenden und Veranstaltungen bis hin zu den Groß-Marmitagen habe ich mir bleibende Erinnerungen geschaffen. Wenn ich zurückdenke, ich habe meine Urlaube immer so gelegt, dass ich keinen Kochabend versäume.



In meiner Küche sind zwei Sprüche angebracht:

1. Auch wenn alle Künste untergehen, die edle Kochkunst bleibt bestehen.
2. Ich bin nicht alt, ich bin nur schon etwas länger Jung.

In diesem Sinne wünsche ich alle Brüdern viel Freude am Herd und in geselliger Runde.

Euer Hama – GmDC Einhornchuchi Schwäbisch Gmünd

Die Chuchileiter der Ordensprovinz Rhein-Main tagen vollzählig

Das jährliche Treffen der Chuchileiter der OP Rhein-Main findet traditionsgemäß in der Chuchi statt, die für die Ausrichtung des OP-Festes verantwortlich zeichnet. Diese Clubveranstaltung findet jährlich statt, wobei die Zuordnung des OP-Festes reihum geht. Dies bedeutet, dass jede Chuchi im Abstand von etwa 10 Jahren die Veranstaltung zu organisieren hat. In 2022, ist die



Chuchi-Delp aus Darmstadt-Eberstadt verantwortlich. Damit verbunden war die Bereitstellung ihrer Clubräume und die Verköstigung für das CL-Treffen am 9. April 2022. Neben der Wahl des Landeskanzlers und dessen Stellvertreters stand die Teilnahme am Kochen im Grünen und das Ordensprovinzfest auf der Tagesordnung. Beim Kochen im Grünen belegen die Chuchis aus der OP Rhein-Main wieder 5 Zelte, d.h. es werden ca. 20 Gerichte zubereitet. Die Zeltbelegung wurde festgelegt und soll vorab dem Orga-Team mitgeteilt werden. Beim nächsten Tagesordnungspunkt ging es um das diesjährige OP-Fest in Eberstadt, das auch gleichzeitig als Feier zum 50-jährigen Bestehen der Chuchi Delp dient. In der Provinz Rhein-Main findet diese Feier seit mehr als 12 Jahren mit den Schwägerinnen statt und es wird neben einem kulturellen Element ein 5-Gangmenü serviert, das durch die Kochbrüder der Veranstaltungs-Chuchi unter Mithilfe benachbarter Chuchis zubereitet wird. Die Räumlichkeiten werden dem Anlass entsprechend gewählt und ein har-

monischer Tischschmuck sorgt für ein schönes Gesamtbild. Für die Finanzierung des Festes hat jeder Kochbruder der OP, unabhängig von seiner Teilnahme, 25 Euro zu zahlen. Teilnehmende Gäste und Schwägerinnen zahlen den gleichen Betrag. Außerdem wird vom LK ein Großteil des LK-Zuschusses beigesteuert. Damit ist eine überschaubare Kalkulation ohne größeres Kosten-

risiko möglich. Für die Schwägerinnen und nicht aktiv mitkochenden Brüder wird die Zwischenzeit durch ein kulturelles Programm überbrückt. Das Programm für das diesjährige OP-Fest wurde vorgestellt mit der Bitte um eine rege Teilnahme. Nach etwa 2 Stunden konnte der LK die harmonisch verlaufende Tagung mit etlichen Diskussionsbeiträgen schließen. Bemerkenswert ist, dass alle 11 Chuchileiter aus der Provinz teilgenommen haben und auch der VGK Frithjof Konstroffer und der OO Horst Ruppert der Einladung gerne gefolgt sind. Zum Abschluss lud die gastgebende Chuchi-Delp zu einem 3-Gangmenü ein. Es darf nicht unerwähnt bleiben, dass der OO Horst an diesem Tag Geburtstag hatte und von einer Reise direkt vom Flughafen zum Treffen gekommen ist. Deshalb wurde sein abweichendes Outfit gerne entschuldigt. Mit einem guten Tropfen konnte abschließend auf das Geburtstagskind angestoßen werden.

LK, Dr. Herbert Geipert

Für die Ewigkeit: CC

☞ Kochbrüder wählen viele Wege um ihre Verbundenheit zu unserem Club in die Öffentlichkeit zu tragen. Da wird Sozialarbeit betrieben, man(n) kocht bei vielen Gelegenheiten und trägt es in die Öffentlichkeit oder man präsentiert sich, seine Kochkunst und unseren Club auf Social Media Plattformen.



Doch es gibt auch andere Wege und ich denke dieser ist ein Novum. André, unser Kochbruder, seit etwa 5 Jahren bei uns aktiv, ein engagierter und hilfsbereiter Marmite, hat seine Verbundenheit zur Bruderschaft auf seiner Haut festschreiben lassen.

Eine neue Tätowierung auf der Rückseite seines linken Unterschenkels zeigt eine Kochjacke mit unserem Clubemblem. Und wie wir alle wissen, das bleibt für die Ewigkeit. Nun kann er nach seinen Prüfungen Bänder in blau, gelb und grün mit unserem Hummer darüber tätowieren lassen. Die CdC Prüfung soll noch in diesem Jahr erfolgen. Auf meine Frage: „warum auf dem Unterschenkel?“ kam die lakonische Antwort: „weil sonst kein Platz mehr da war!“

Privat betreibt André seit fast 20 Jahren mit seinen Mitarbeitern ein Unternehmen für Landschaftsbau und ist weit über unsere Grenzen hinaus für seine Gestaltung und Errichtung exquisiter Outdoor Küchen bekannt.

André wir haben dich schätzen gelernt, nach diesem Treuebekenntnis sind wir auch sicher, dass wir ewig auf dich zählen können.

*MdC Bernd Harbauer
Protokollar Chuchi Wornatia*



*Elegante Gartenküche und
Pizzaofen / Gartengrill gestaltet von
André Köhler.*



Nachruf

Die Chuchi Geislinger Steige hat einen Wegbereiter verloren.

*Wir trauern um Dr. med. dent **Klaus Gachstetter** CdC,
der uns am 1.08.2022 für immer verlassen musste.*

Er war seit 44 Jahren Mitglied unserer Bruderschaft und verdiente sich lange Jahre auch als Chuchi-Leiter. Klaus führte unsere Gemeinschaft in schwierigen Zeiten zu neuen Ufern, die uns wieder Freude und Zuversicht bei unseren gemeinsamen Veranstaltungen bereiten. Seine besonnene Art hat dabei wesentlich dazu beigetragen, den Blick für den Sinn unserer Bruderschaft zu erhalten.

Ein Mensch tritt ab – sein Geist bleibt uns erhalten.

*Für die Chuchi Geislinger Steige Dr. Rainer Welte CdC
Im Namen aller Kochbrüder Hans-Peter Maichle GMdC (GL)*



SEITENWEISE GENUSS

Liebe Kochbrüder,

jedes Jahr im Oktober findet das Großereignis für alle Buchfans in Frankfurt am Main statt: die internationale Frankfurter Buchmesse. Unter den vielen Veranstaltungen sind auch Preisverleihungen – und alle Genussmenschen sind gespannt auf die Ergebnisse des Wettbewerbs der Gastronomischen Akademie Deutschlands. Die GAD zeichnet seit 1960 Kulinarik-Bücher aus und im Jahr 2022 werden 12 Gold- und 59 Silbermedaillen verliehen. Für diesen 56. Literarischen Wettbewerb wurden 116 Bücher aus 40 Verlagen von der etwa 60-köpfigen Jury fachkundig bewertet. Die Urkunden und Medaillen werden am Messe-Donnerstag den glücklichen Gewinnerinnen und Gewinnern verliehen, die sich alle schon jetzt über diese Würdigung ihrer Arbeit freuen! Bei einer unüberschaubaren Flut an Neuerscheinungen sind unabhängige Wettbewerbe wie dieser eine gute Möglichkeit, Wichtiges zu filtern. Daher stelle ich Ihnen hieraus wieder eine spannende Auswahl der aktuell mit Gold gekürten Bücher vor (alle Preisträger ab Mitte Oktober nachlesbar im Bücher-Archiv auf www.gastronomische-akademie.de) und hoffe, dass für Sie Neues, Interessantes und Entdeckenswertes darunter ist. So manchen Gold-Titel haben ich Ihnen – ohne zu wissen, dass er Gold erhält – an dieser Stelle bereits als Empfehlung vorgestellt. Daher überlasse ich den für Sie neuen Büchern die Bühne.

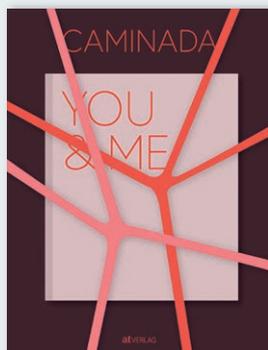
Ich wünsche wie immer eine inspirierende Lektüre und sende genussvolle Grüße! und genussvolle Grüße,

Ihre Simone Graff

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

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

Hädecke Verlag GmbH & Co.KG
Abt. Versandbuchhandlung · Postfach 1166 ·
71256 Weil der Stadt
www.haedecke-shop.de



Wenn ein Ausnahmekoch wie Caminada sich dem Thema „Genuss teilen“ widmet, kann man zu Recht Besonderes erwarten. Und wer schon immer meinte, dass schöne Kochbücher für die Küche viel zu schade sind, kann sich hier an einem kleinen Rezept-Buch (lässige Gerichte) erfreuen, das kunstvoll mit dem edlen Großband (Signature Dishes der IGNIV-Köche) verbunden ist – was Sie bereits in Ketsch am Büchertisch in Augenschein nehmen konnten.

GAD-GOLD für YOU & ME von Andreas Caminada.
Euro 69, 382 + 108 Seiten, ISBN 978-3-03902-095-9,
hvlink.de/youandme-at

Einer, der schon seit Jahren für seine Signature Dishes geschätzt wird, ist der vielfach ausgezeichnete Sternekoch Johannes King auf Sylt. Er stellt hier nebst Warenkundlichem seine besten Rezepte vor, die seine Genussfreude und Lebensenergie zum Ausdruck bringen. Dazu erfährt der Leser mehr über seine Beweggründe, sich dem Leben mit all seinen schönen Genuss-Facetten zu widmen.

GAD-GOLD für KING KOCHT
Euro 36, 240 Seiten, ISBN 978-3-517-10102-6,
hvlink.de/kingkocht



Facettenreich sind auch die Aromen, die man Lebensmitteln durch Fermentation entlocken kann. Zwei Überzeugungstäter ist hier ein ausführliches und echtes Standardwerk gelungen. Beide zeigen, wie man zu einem echten Fermentier-Experten wird: schnippeln, kneten, experimentieren – und nachhaltige Geschmacksexplosionen erleben.

GAD-GOLD für MAGIC FERMENTATION
von Marcel Kruse und Geru Pulsinger.
Euro 32,90, 304 Seiten, ISBN 978-3-7066-2686-6,
hvlink.de/magicfermentation

Wer an Nachhaltigkeit denkt, der kommt an einer vegetarischen Küche nicht vorbei. Noch vor einiger Zeit Stiefkind in der Gastronomie, ist abwechslungsreiches Gemüse inzwischen zum Star auch in der Sterneküche avanciert. Wahrhaft exquisit und außergewöhnlich ist, was Spitzenkoch und Witzigmann-Eleve Andreas Meyer hier als mehrgängige Menüs serviert.

GAD-GOLD für DER DUFT VON GEMÜSE.
Euro 49,90, 240 Seiten, ISBN 978-3-9854-1053-8,
hvlink.de/duft-gemuese



Was wären die Gänge eines Menüs ohne die perfekte Begleitung einer exzellenten Sauce, die Hauptzutat und Beilagen elegant verbindet? Wie man eine solche gekonnt und zu allen Gerichten passend herstellt, zeigt einmal mehr dieses nun aktualisierte Standardwerk. Die vielen Step-Abbildungen sind eine enorme Hilfe zu jedem Arbeitsschritt, um zum gelungenen Saucen-Ergebnis zu gelangen.

GAD-GOLD für DAS GROSSE BUCH DER SAUCEN
in der Teubner Edition.
Euro 89, 360 Seiten, ISBN 978-3-8338-7350-8,
hvlink.de/saucen-teubner



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

STEUERBERATUNG IST WIE KOCHEN. DIE REZEPTE MÜSSEN STIMMEN.

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

JFS[®] GRUPPE
Steuerberatung
Wirtschaftsprüfung
Unternehmensberatung

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

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

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

www.jfsconsulting.de

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 Retourpaket. 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

Bis dahin - mit scharfen Grüßen!

Christian Wietschorke, Hauffstr. 29, 89077 Ulm
0157-75441199 · 0731-66863 · mail@messerundscherenschleifer.de

