



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 5 | 2022



**Clubreise nach
Chalkidiki —
unbedingt schnell
anmelden!**



**53. Verleihung
der „Mannheimer
Kochschürze“**



Aus den Chuchis



**Seitenweise
Genuss**

*Beliebtes
Weihnachtsgebäck
auf Seite 2*



Beliebtes Weihnachtsgebäck

Spekulatius

Zutaten für ca. 50 Plätzchen

500 g Mehl ½ 250 g brauner Zucker ½ 250 g Butter
½ 2 Eier ½ 1 Prise Salz ½ 1 TL Nelke (gemahlen)
½ 1 EL Zimtpulver ½ 1/2 TL Kardamom-Pulver
½ 1/2 TL Backpulver

Butter den Eiern und dem braunen Zucker schaumig schlagen und mit Salz, Zimt, Nelken und Kardamom würzen. Jetzt das Backpulver und das Mehl durch ein Haarsieb zur Masse geben und gut vermischen, dann von Hand zum Teig verarbeiten, in eine Folie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dünn ausrollen und Rechtecke (ca. 4 x 6 cm) schneiden.

Die Teigplatten nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen.

Die Kekse auskühlen lassen

Nuss-Makronen

Zutaten für ca. 50 Plätzchen

400 g Marzipanrohmasse ½ 2 Eiweiß ½ 150 g Puderzucker ½ ca. 5 Tropfen Bittermandelaroma
½ 1 EL brauner Rum ½ 100 g Haselnussblättchen
½ 100 g dunkle Kuvertüre

Für die Makronenmasse Marzipan grob raspeln, mit Eiweiß, Puderzucker, Bittermandelaroma und Rum zu einer glatten Masse verrühren. Backbleche mit Backpapier belegen. Mit einer Lochtülle Streifen von ca. 7 cm Länge und 1 cm Breite auf die Backbleche spritzen und kräftig mit Nussblättchen bestreuen. Backofen auf 180 Grad vorheizen, die belegten Bleche auf der untersten Schiene 15 Minuten backen. Auf dem Backpapier abkühlen lassen. Zur Garnierung Kuvertüre und Kuchenglasur hacken, mischen und über dem Wasserbad schmelzen. Makronen mit der Mischung garnieren, gut abtropfen und auf einem Gitter trocknen lassen.

Macadamia-Printen

4 EL Milch ½ 50 g brauner Zucker ½ 125g Honig
½ 60 g Butter ½ 50 g Krümel-Kandis
½ 125 g Macadamia Nüsse, geröstet ½ 1 TI Anissaat
½ 1 TI Orangenesten ½ 1 TI Zimt
½ 1 Msp. Piment ½ 1 TI Natron ½ 250g Mehl
½ 100 g weiße Kuvertürer

Für den Printenteig Milch und braunen Zucker in einem kleinen Topf verrühren und aufkochen, Honig einarbeiten. Ebenso Butter und Krümel-Kandis unterrühren und auskühlen lassen. Macadamianüsse fein hacken. Anissaat grob hacken.

Printenteig in kleinen Portionen zwischen Klarsichtfolie 6 mm dick ausrollen und Herzen oder sonstige Formen ausstechen. Backbleche mit Backpapier belegen und darauf die ausgestochenen Teigstücke setzen. Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Backofen bei 190 Grad vorheizen und auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen, auskühlen lassen. Kuvertüre fein hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Nach Belieben die Printe halb in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und auf Backpapier absetzen, mit Zuckerguss verzieren

Pistazien-Kekse

100 g Pistazienkerne ½ 150g Mehl
½ 30 g Speisestärke ½ 50 g Puderzucker
½ 150 g kalte Butter

Pistazien mit dem Zauberstab sehr fein hacken. Mehl, Stärke, Pistazien, Puderzucker, 1 Prise Salz und Butter in Würfeln in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher nach Belieben mit Formen ausstechen. Backblech mit Backpapier belegen, Backofen auf 180 Grad vorheizen. Auf der mittleren Schiene 10 Minuten goldgelb backen, auskühlen lassen. Zur Dekoration mit Puderzucker bestäuben.



Walnussplätzchen

1250 g Walnusskerne ½ 300 g Mehl ½ 1,5 TI Backpulver ½ 1 Vanilleschote ½ Muskatnuss, frisch gerieben ½ 250 g Butter ½ 100 g Puderzucker
½ Salz ½ rotes Johannisbeergelee

Ca. 100 g Walnusskerne grob hacken. 50 g davon beiseitestellen, den Rest fein mahlen. Beides mit Mehl und Backpulver mischen. Das Vanillemark, 1 Prise Muskat, Butter, Puderzucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Mehlmischung zugeben und alles mit den Händen verkneten, bis ein glatter Teig entsteht, zu einer Rolle formen.

Ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teigrolle in 1,5 cm breite Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und je 1 Walnushälfte aufsetzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen und auskühlen lassen.



Liebe Kochbrüder,

man glaubt es heute kaum, aber noch zu Beginn dieses Jahres befanden sich die Corona-Fallzahlen auf dem höchsten Niveau seit Beginn der Pandemie! Unser Clubleben war zu dieser Zeit immer noch ziemlich „sous vide“, also eingetütet und sehr gering temperiert. Glücklicherweise hat sich die Variante „Omikron“ im Frühjahr dann mit einer für uns viel angenehmeren und geringeren Schärfe gezeigt. Es konnten wieder Kochabende, unser schöner Großrat in Freiburg und auch wieder Ordensprovinzfeste stattfinden. Wunderbar! Sogar unser wichtigstes Fest, das „Kochen im Grünen“ konnte zu unser aller Freude wieder gefeiert werden – und es war ein voller Erfolg! Hier nochmals ein herzliches Dankeschön an alle kochenden Mitbrüder und an unser Orga-Team: Vielen Dank, wir haben es wirklich genossen!

Heute können wir, Gott sei Dank, wieder lukullisch vorrausschauen und planen...

Die Zahl der Rangerhöhungskochen ist leider bei weitem noch nicht auf dem vorherigen Niveau. Das ist schade! Brüder geht wieder ran an die Töpfe, unser VGK Uli Kampmeier freut sich über jedes eingereichte Menü.

Chalkidiki – dieses Wort ist Euch allen mittlerweile mehr als geläufig. GP Christoph Jung hat als Organisator schon eine Verschiebung und eine Absage unserer Clubreise „verdauen“ müssen. Nun aber soll es werden, die Planung steht! Mit diesem HUMMER erhaltet Ihr das Anmeldeformular. Meldet Euch bitte jetzt(!) an, denn die Reise kann nur mit einer verbindlichen Planungssicherheit durchgeführt werden. Das Programm verspricht wieder tolle Erlebnisse, wie sie eben nur in der Gemeinschaft unseres einzigartigen Clubs möglich sind. Ihr werdet es bestimmt nicht bereuen!

Was gibt es sonst Neues? Unsere Ordensoberen arbeiten derzeit an einem Thema, welches uns schon viele Jahre auf den Pfannen brennt: Wie gewinnen wir neue Mitglieder? Hier wird derzeit fleißig überlegt und auch geplant.

Aber auch ein anderes Thema beschäftigt uns: Wir können aus Mangel an sich zur Verfügung stellenden Grand-Maitres nicht mehr alle Ordensprovinzen mit Landeskanzlern „versorgen“. Ein ernstes Thema, denn die Landeskanzler sind von allergrößter Bedeutung für unser Clubleben. Auch hier müssen wir vorsichtig, aber doch im Sinne des Clubs

beherzt, eine Verbesserung finden.

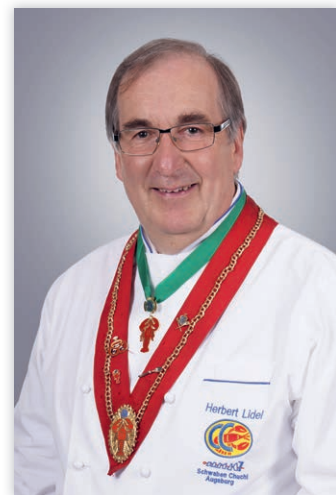
Die Überarbeitung und Neugestaltung unserer Homepage haben VGK Frithjof Konstroffer und ich angegangen. Es ist aber nicht ganz so einfach, denn meine Großratbitte, mir Bilder von Euren Kochabenden zu schicken, blieb bis jetzt noch gänzlich unerhört! Daher nochmals: Bitte sendet uns Bilder aus dem prallen Leben Eurer Chuchi, die jedem Betrachter von „außen“ Lust machen, bei uns mit dabei sein zu wollen.

Alle Themen beschäftigen uns derzeit sehr. Als Großkanzler bin ich glücklich, so tatkräftig von Kapitel und Großkapitel in der Arbeit für unseren Club unterstützt zu werden. Wir werden Euch im neuen Jahr, im HUMMER und natürlich auch beim Großrat weiter über diese Themen berichten.

Nach einem sehr bewegten Jahr freuen wir uns auf das Weihnachtsfest. Blickt man auf die Politik, die Wirtschaft und die Weltlage, kann man in Abwandlung eines gängigen Spruches nüchtern feststellen: „Stell Dir vor, es ist Chaos und keiner beherrscht es“.

Doch wenigstens für uns wissen wir Köche, dass oft ein klein wenig Süßes sehr viel Bitteres zu lindern

vermag. Das gilt ganz besonders für Weihnachten. Dafür können gerade wir Hobbyköche besonders gut sorgen – für uns und unsere Lieben.



Ich wünsche Euch von Herzen ein friedvolles und gesegnetes Fest und freue mich auf ein Wiedersehen mit Euch im nächsten Jahr.

Dafür viel Glück, bleibt fröhlich und gesund! Euer Herbert.

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

Titelfoto: tanja | Pixabay

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

Beginn einer neuen Ära bei der Chuchi Ruzilo Rüsselsheim

✚ Martin Kröner GMdC, Gründer und Chuchileiter der Chuchi Ruzilo hat nach 25 Jahren – auch aus gesundheitlichen Gründen – die Leitung des Rüsselsheimer Kochclubs weitergegeben an Markus Roth, einen passionierten Hobbykoch, der wegen seiner besonderen Vorliebe zu Tomaten in der Ordensprovinz auch als „Tomaten-Markus“ bekannt ist (er hat in seinem Garten eine „Tomatenplantage“ mit mehr als 180 Stöcken). In seiner noch kurzen Amtszeit hat Markus engagiert die Zügel der Chuchi Ruzilo in die Hand genommen – unter anderem wurden 4 neue Kochbrüder rekrutiert und die Mitgliederzahl von 7 wieder auf 11 Kochbrüder gesteigert – um die Ära Martin Kröner in eine weiterhin erfolgreiche „Ära Markus Roth“ zu führen.

Auf dem Weg dorthin hat Markus am 11. November 2022 mit einer glänzenden Leistung das gelbe Band erkocht. Nach nur 3-jähriger



Menu unter dem Motto: „Herbstspaziergang durch Feld und Wald“

„Amuse bouche „Tataaaa!“:
Rindertartar – Pilzrinde – Brioche



„Der grünen Ente wirds kalt“:
Ente – Senfeis – wilder Brokkoli



„Prinz schmilzt auf dem Kürbis dahin“:
Muskatkürbis – Ingwer – Parmesan



„Fischers Fritze beizte frische Fische“:
Saibling – Feldsalat – Ei

Mitgliedschaft in der Bruderschaft liest sich sein Eintrag in der Mitgliederliste imposant: „Markus Roth MdC, Chuchileiter“ – Chapeau! Sein MdC-Prüfungsmenue war sehr ideenreich, aufwendig und mit Schwierigkeitsgraden gespickt. Schon beim Lesen der Menükarte kam Vorfreude auf durch die kreative Namensfindung für jeden einzelnen Gang.

Zu jedem Gang präsentierte Markus eine perfekt ausgewählte Weinbegleitung, sodass die Jury um Frithjof Konstroffer GMdC, VGK, Herbert Geipert GMdC, LK und Herbert Kolb GMdC, Biebesheim bei allen Gängen zu fast ausschließlich einheitlich hohen Wertungen kamen. Entsprechend seiner tollen Leistung fiel dann auch die Laudatio von Frithjof und Herbert Geipert aus, der Markus danach die Urkunde überreichte und das gelbe Band umhängte, bevor Frithjof und Herbert Kolb ihm den „Löffeltrunk“ verabreichten.

Lieber Markus – herzlichen Glückwunsch und danke für einen sehr schönen Abend mit kulinarischen Spitzenleistungen – wir kommen gerne wieder. Spätestens zu Deiner GMdC-Prüfung!

F.K. Hummer Redaktion

„Apfel küsst beschwipstes Ei“:
grüner Apfel – Thymian – Eierlikör



„Im Wald, da hats geknallt“:
Wildschwein – grüner Serviettenknödel – Rotkraut

„Ein Pilzlein steht im Walde“:
Mousse au Chokolat – Haselnusseis – Quittencreme



Gestatten: Hendrik Meinhof, neuer Apprenti in der Albert Chuchi Eggenstein – oder „Hey, wo ist mein Teig?“

Der Kochabend der Chuchi Eggenstein vom 28. Oktober 2022 stand ganz im Zeichen eines großartigen Menüs von Peter Rolender, CdC und der Aufnahme von mir, Hendrik Meinhof, als Apprenti. Zu diesem Abend war auch „CC-Prominenz“ geladen: Landeskansler Frank Scholz, GMdC und mein „Schwiegeronkel“, Vize-Großkassier Frithjof Konstroffer, GMdC. Durch gemeinsames Kochen in der Familie mit Frithjof wurde ich auf den Club aufmerksam und schon im Dezember 2019 stellte er den Kontakt zu unserem Chuchileiter Harry Schlampp her. Nach meinen ersten Kochabenden als Neuling kam Corona und wir durften nicht mehr in der Gemeinschaftsschule in Eggenstein kochen. Glücklicherweise konnten wir in die Kochschule unseres Kochbruders Christian ausweichen und so nahm ich an weiteren Kochabenden teil, lernte die Kochbrüder und das Chuchileben kennen. Offiziell in die Bruderschaft aufgenommen wurde ich Corona-bedingt verspätet zum 1. Januar 2022. Lediglich der Kochabend mit Omelettprüfung und Löffeltrunk stand noch aus. Der gemeinsame Termin war gefunden und Peter Rolender krenzte als Löffelführer ein wohl gelungenes Menü:

- ✚ Aperitif: Champagner mit Waldbeeren und einem Duft von Veilchen, blumiger Reinheit, Unschuld und Frische
- ✚ Amuse bouche: • Sauerampfer-Eis im Honig-Orangenlikör-Bad • Ziegenfrischkäse-Trüffel mit Chili und schwarzen Pfeffer und einem Glanz von edlem Gold
- ✚ Vorspeise 1: Zitrusgeleewürfel mit geräucherter Entenbrust und Krabbencocktail in Blätterteigschiffchen
- ✚ Vorspeise 2: Parfümierter Ziegenkäse vom Kraichtal auf Wildsalat mit Lavendelblüten Apfel-Löwenzahnhonig
- ✚ Suppe: Peters Kürbis-Curry-Suppe mit Seelachswürfeln, in Kakaobutter



gebratenen Gambas und einem Thymian - Pumpernickel – Crunch mit einem feinen Hauch von Chili-Kokosschaum

- ✚ Fischgang: Campari gebeizter Lachs auf Gewürztoast mit luftiger Kräutercreme und Campari-Orangensaftgelee
- ✚ Hauptgang: Kalbsleber vom Metzger Britsch
- ✚ Dessert: Lavendeleis mit Quitten-Birnenfächer, Beeren und Gelee von Holunderblüten auf Karamell-Sauce

Nachdem wir das Menü genossen hatten, kam ich an die Reihe: ich sollte den Pfannkuchen zubereiten und „werfen“! Aber oh weh - Sabotage: mein Teig war verschwunden!! Im Eifer, die Küche wie immer picobello zu hinterlassen, wurde mein vorbereiteter Teig versehentlich entsorgt. Zum Glück fand sich im Kühlschrank der Schule noch ein allerletztes Ei. Schnell einen neuen Teig gemacht und



um ca. 00:15 war es soweit – der Pfannkuchen schlug seine Salti und für mich gab es danach den traditionellen Löffeltrunk. Vielen Dank an die Gäste, meine Kochbrüder und unseren Chuchileiter. Nun bin ich ein echter „Marmitenbruder“!

Hendrik Meinhof, Apprenti
Fotos: Frank Scholz

Chuchi Philipp Delp goes Hollywood und erlebte eine filmreife Reifeprüfung zum CdC

Und schon bahnte sich das nächste Highlight in dem an Events reichen Kochjahr der Chuchi-Philipp Delp an.

Schon früh am Nachmittag, hochmotiviert und doch auch ein wenig nervös dekorierte Kochbruder Uli Damme die beiden Tische an denen am Abend die Kochbrüder und Prüfer sich niederlassen sollten, um seine Interpretation einer Reifeprüfung zum CdC mitzuerleben. Dazu wurden Hollywood Sterne auf den Tisch gebracht, Bilder von bekannten Schauspielern dazugelegt und Filmtrophäen drapiert.

Auf der Speisekarte konnte man sehen, dass Uli alle seine Menügänge jeweils einem Hollywood-Streifen gewidmet hatte.

So wurde der Zander mit Zitrone, Risotto mit Gemüse und Safransauce zum „Fisch namens Wanda“.

In der Chuchi gibt es inzwischen eine Tradition, die Prüfungsabende unter einem Motto zu inszenieren, damit auch der Aspekt der Tischkultur und der fröhlichen Geselligkeit nicht zu kurz kommt. Am Ende zählt aber der Geschmack auf dem Teller, dass weiß Uli natürlich auch und so verschwindet er schnell in der Küche, um alles vorzubereiten.



von einem Fisch namens Wanda, der perfekt gegart mit Risotto und Gemüse daherkommt, aber wo ist denn die Safransauce?... Die hatte sich wahrscheinlich nach Südamerika mit Archie und Wanda abgesetzt. Gut, dass wenigstens die erlesenen Weine, einem Grauburgunder aus Erbach und einem Rothweiler Rotwein aus Auerbach, nicht mitgekapert wurden und trösteten so über den Verlust der Safransauce hinweg. Das Schweinchen namens Babe hat es nicht wie im Film überlebt, aber es landete auf den Punkt gegart mit pikanter Sauce auf einem mit Kartoffelpüree schön dekorierten Teller und bekam posthum viel Anerkennung.

Zu einem deutlich abgesenkten Nervositätslevel wurde eine „Leiche zum Dessert“ angekündigt, die sich als Maronen-Creme mit Kardamom und Zwetschgen entpuppte.

Bevor der Likör aus der „Feuerzangenbowle“ serviert wurde, kamen alle zusammen, damit der Landeskanzler Uli zum CdC erheben konnte und alle ihn beglückwünschen konnten. Natürlich durfte auch der Schluck Sekt aus dem überdimensionalen Löffel nicht fehlen um aus Uli einen echten CdC zu machen.



In Anlehnung an „Frühstück bei Tiffany“ gab es zum „Amuse Gueule bei Tiffany“ gefüllte Datteln und Melonenspieße, die in freudiger Erwartung schnell verspeist waren. Das Bild von Audrey Hepburn lag auf dem festlich gedeckten Tisch und es fiel auf, dass jeder versuchte, sich erinnerungsschwelgend in die Nähe des Bildes zu platzieren. Beim ersten Gang fühlte sich jeder wie Georg Clooney als er den pikanten französischen Ziegenkäse verspeiste und an den Film „Männer, die auf Ziegen starren“ erinnert wurde.

Der Duft von Curry, der danach die Küche umwaberte, erinnerte zwar an Madame Mallory, aber anders als im Film wirkte das eher harmonisierend auf den nächsten Gang: Die Apfel-Curry-Suppe.

Der nächste Gang, der als Prüfungsgang definiert wurde, handelt



Am Ende des schönen Abends wurde bei viel Likör und Wein noch lange darüber philosophiert, ob der Safran in Südamerika angekommen ist und was er da wohl macht ... Der neue CdC hat versprochen, das zu recherchieren und möglicherweise das nächste Mal ein südamerikanisches Gericht mit Safran in Erinnerung an diesen denkwürdigen Abend zu kochen.

Klaus Reuter CL Philipp-Delp

Chuchi Lebach: Saarländer auf Gourmet Tour in der Pfalz

Wer zum ersten Mal das Saarland besucht, ist erstaunt über die Qualität und Vielfalt der Speisen und der angebotenen Weine, die ihn nicht nur in den zahlreichen Sternelokalitäten des kleinen Landes, sondern auch in ungezählten Restaurants und Gaststätten erwarten. Ein Wunder ist dies nicht, grenzt doch das Saarland an Regionen, die für ihre hervorragende Küche bekannt sind: Im Nordwesten, jenseits des oberen Moseltales, Luxemburg, im Westen und Süden das französische Département Grand Est mit Lothringen, Elsass und der Champagne, im Norden Eifel und Hunsrück und im Westen die Pfalz. Und da die Saarländer ein äußerst reisefreudiges Volk sind, findet man sie allenthalben in den angrenzenden Regionen, wo sie sich nicht nur deren kulturellen, sondern auch den kulinarischen Angeboten widmen und so manches Rezept zuhause nachkochen oder kreativ abwandeln zu „saarländischer Küche“. So zog es die Brüder der Chuchi Lebach im Oktober für 3 Tage zu kulinarischen Erlebnissen in die benachbarte Pfalz. Erste Anlaufstelle war die Metzgerei Hambel in Wachenheim, die Lieblings-Metzgerei des Alt-Bundeskanzlers Helmut Kohl, die – auf dieser Publicity-Welle reitend – sich als Spezialist für Pfälzer Saumagen präsentiert. Die mit dem Chef abgesprochene Einführung in das „heilige Thema“ wurde leider von diesem kurzfristig abgesagt, sodass wir sogleich mit dem praktischen Teil in der Metzgerei eigenen Gasthaus beginnen konnten; und zwar mit dem ausgefallensten Angebot „Pfälzer Saumagen mit Kalbfleisch (!) und Trüffeln“, welches allerdings genauso enttäuschte wie der Gutsriesling von Bürklin-Wolf. Also widmeten wir uns dem „echten“ Saumagen aus Schweinefleisch, der in ausgezeichneter Qualität in 4 Beilagen-Variationen angeboten wird: Mit Rotkohl und glasierten Maronen, mit Chili, Schafskäse und Ratatouille, in einer Maultasche mit Rahmsauerkraut, und schließlich klassisch mit Sauerkraut, wie wir's aus der Pfalz kennen. Unser einstimmiges Fazit des Tests: Nichts geht über die klassische Variante. Dazu fanden wir auf der Karte auch einen vorzüglichen Begleiter: Einen in Säure und Frucht perfekt ausgewogenen Grauburgunder des Wachenheimer Weingutes Villa Wolf.

Von Wachenheim ging es weiter nach Venningen, wo uns im Weinessigut Doctorenhof im Rahmen einer Kellerführung ein ausführlicher Einblick in die Kunst der handwerklichen Essigproduktion geboten wurde. Bei der anschließenden Probe einiger der göttlichen Schöpfungen fiel unsere Wahl auf das Produkt „Die Tränen der Cleopatra“ und wir freuen uns schon, damit unsere nächsten Wildbret-Saucen aromatisch abrunden zu können.



Im „goldenen Oktoberwetter“ genossen wir anschließend vor der Weinbar 1911 auf dem historischen Marktplatz von Deidesheim noch einige Gläser köstlichen Grauburgunders des Weingutes Ernst Weisbrodt, bevor wir zum Abendessen im uralten Gutshof Bauer in Venningen uns wieder der traditionellen pfälzischen Küche zuwandten und hervorragend speisten. An der Bar unseres Wellness-Hotels Heusser in Bad Dürkheim beschlossen wir schließlich diesen ersten, ausgefüllten Tag unseres Ausfluges.

Am nächsten Vormittag erwarteten uns 8 Weine aus den verschiedensten Rebsorten und Lagen im Rahmen einer Weinprobe im Weingut Klein in Hainfeld, wo wir nicht nur viel Interessantes über Terroir, Lagen und Cuvées erfuhren, sondern auch über die neuen „PiWis“ (Pilz-widerstandsfähigen Sorten) und ihre unbekannten Namen. Weinprobenbeschwingt kehrten wir in der Strauß-Wirtschaft des Weingutes Fleischmann-Krieger in Rhodt ein, um uns mit ausgezeichneten Leberknödeln, Bratwurst und Saumagen und anschließend leckerem hausgemachten Apfelkuchen zu stärken.

Mit der Sesselbahn ging's dann hinauf zur Rietburg, von wo aus wir einen unbeschreiblichen Blick auf die südliche Weinstraße genießen durften, als „Verdauungs-Spaziergang“ zu Fuß hinunter und nach kurzer Erholungspause im Hotel als Tagesabschluss ein Abendessen im Restaurant „Halbstück“ des Weingutes Knipsers in Bissersheim. Hier konnten wir uns überzeugen, dass ein Besuch in der Pfalz auch jenseits der guten, deftigen Traditionsküche lohnt: Bei Hühner-Consommée, Jakobsmuscheln, Rehrücken, Entrecôte mit Trüffelpüree und ähnlichen Leckereien ließen wir es uns gut gehen und versäumten natürlich nicht, Knipsers legendäre Cuvée X 2017 zu kosten.

Auch der 3. Tag in der Pfalz begrüßte uns mit blauem Himmel und Sonne pur zu einem Frühschoppen im Artrium Holz-Weisbrodt, wo uns in Weisenheim am Berg neben herrlichen Weinen auch die wunderbare Sicht auf die Weinanbaugebiete der Vorderpfalz geboten wurde. Im mediterranen Garten des Café Solo konnten wir relaxen und den Spätsommer genießen, ehe wir uns am Spätnachmittag zum Abschlussessen im „Weingut am Nil“ in Kallstadt einfanden. Bei einem guten Essen und natürlich einem letzten Glas köstlichen Pfälzer Weines ging unsere Erlebnis- und Genuss-Reise durch die südliche Weinstraße zu Ende. Ein herzliches Dankeschön an den Organisator der perfekten Tour, MdC Eric Blank, sowie an unseren Chuchileiter MdC Uli Blass, der den für die Tour erforderlichen Kleinbus nicht nur anmietete, sondern auch selbst fuhr und daher auf so manch feinen Tropfen verzichten musste.

GMdC Gerhard Blumenröther

Die Chuchi Offenburg „Goldene Gabel“ hat am 31. Juli auf dem Anwesen der „Löffler von Puxhausen Stiftung“ ihres Bruders Hans-Peter Restle das Fest zur Einweihung und Segnung des Friedensturmes zelebriert



von rechts nach links: Dieter Schley CC, Richard Benz CC, Pfarrer Dr. Sumser, Franz Geiler CC, Frau Karin Geiser, Dr. Hans-Peter Restle CC, Wolfgang Halter Chuchileiter

Die Idee hierzu entstand bei einem Kochabend im April, als es um die Teilnahme an den Riedwochen ging. Dabei stellte Hans-Peter das Projekt des Friedensturmes vor und es wurde gemeinsam beschlossen, den Einweihungstag am 31. 7 zu zelebrieren. Die Zutaten wurden von der RJ Gerüstbau+Zugangstechnik aus Mannheim gesponsort und stammten ebenso wie die Getränke von den örtlichen Erzeugern.

Aus den Zutaten wurden zwei Eintöpfe zubereitet, die an diesem Tag unter Mithilfe der Ehefrauen beim Fest gegen Spenden verkauft wurden. Der Erlös kam dem Flüchtlingsprojekt „Netzwerk Neuried“ zugute, das von Frau Karin Geiser initiiert ist. Der Pfarrer Dr. Sumser nahm die Segnung des Friedensturmes vor.

Die Idee zu diesem Turm entstand letzten Winter, als es darum ging ein Versprechen aus dem Jahre 2016 zum Richtfest umzusetzen. So wurde im Vorgarten ein Turm aus Gerüstmaterial gebaut, an dem das ehemalige Ziffernblatt der Friedenskirche aus Mannheim angebracht wurde (das Ziffernblatt wurde bei der Restaurierung der Kirche Mitte der 2010er Jahre durch den Gerüstbauer erworben). Hinzu kamen die Fahne von Europa, als einigendes Zeichen, die Fahnen von Polen, Frankreich und Deutschland, sowie von Baden als Standort.

Die Symbolik von Frankreich, Polen und Deutschland stellt einen jahrhundertelangen Konflikt dar, dessen gordischer Knoten von Charles de Gaulle und Konrad Adenauer stellvertretend für alle Beteiligten gelöst wurde und uns in eine lange Zeit des Friedens führte. Möge Gott dafür sorgen, dass dies noch lange anhält und ein Vorbild für andere wird.

MdC Tristan Chéret am 8.10.2022

Der Noch-CdC, unser Prüfling Tristan hatte am Nachmittag des 8. Oktober unter dem Motto „Bretonische Gerichte aus Armor und Argoat“ eine spätsommerliche Reise in die westlichste Provinz Frankreichs zusammengestellt. (Armor: Land am Meer, Argoat: holzreiches Land)

Mit Wildschweinterrine, Obélix gewidmet, fingen wir an; wir, die gesamte Landgrafen-Chuchi Pirmasens, nebst unseren externen Juroren: OO GMdC Alexis Schmelzer aus Freiburg und GMdC





Peter Schwarz aus Ens Dorf/Saar, als stellvertretender Landeskonzler. Das Amuse-Bouche wurde von einem Kir breton (Cidre und Cassis) begleitet – und von einer göttlichen Brioche aus dem Backofen des Prüflings.

Ort des Geschehens war Tristans Privatküche, groß genug, uns alle an einer Tafel zu bewirten, linear konzipiert, so dass ein „gläserne Küche-Effekt“ geboten war. Eine kalte Galette (nur echt aus Buchweizenmehl!) mit Artischocken-Sardinencreme, als Begleitung ein Schweigener Riesling von Bernhart – beachtenswerter Winzer der südlichen Weinstrasse, wurde dazu serviert.

Tristan und sein Beikoch CdC Michael Krauch starteten die nächste Runde: wohlschmeckend und duftend eine Kartoffelsuppe mit einer Prise Piment d'Espelette, dazu eine Jakobsmuschel mit Rogen, derart perfekt angebraten, dass der Berichterstatter nur hoffen kann, diese Perfektion selbst immer erreichen zu können.

Zum dann folgenden Rochenflügel, klassisch mit Kapern und Nussbutter und Paprikacreme, servierte Sommelier GMdC Stefan Markert einen 2020er Rully von Duverney. Die lockere Atmosphäre der „Schauküche“ verführte die Brüder immer wieder dazu, mit dem „Kochwein“ in der Hand, näher an die Werkstatt zu treten, um vom zukünftigen MdC das eine oder andere lernen zu können. Der nächste Gang war längst in Vorbereitung: Kaninchenkeulen im Sous-Vide-Bad, dazu Erbspüree, Maisküchlein, und ein frisch angebratenes Stück Kaninchenmignon, und dann – das für mich beste des Abends – eine Estragon-Sauce zum Hinknien. Gottseidank mehr als reichlich im Kännchen dazu serviert; dass zur Herstellung des Saucenfonds nochmals ein ganzes Kaninchen verarbeitet werden muss, ist bekannt – aber dass ein derart gelungenes Er-

gebnis dann die Belohnung ist, verdient es nochmals, herausgestellt werden.

Als Wein-Begleitung von Gies-Düppel (aus Birkweiler – ein unserer Chuchi eng verbundenes Haus) 2019er Riesling Albersweiler Latt. Über die Qualität des bisher Gebotenen gab es keine Diskussion, über den Weingeschmack dann doch: es scheint wie bei Koriander eine genetische Diskrepanz zu geben zwischen denen, die die Geschmacksnote Floral und Stahl dem Kontinuum Petrol und Holz vorziehen (das Thema wäre dann aber eine andere Publikation wert). Auch der nächste Wein kam aus der Südlichen Weinstrasse: Weißburgunder von Ellermann-Spiegel zu abgeflamtem Badenois-Käse (aus dem Morbihan: „kleines Meer“) mit gewürztem Quittengelee, Rosmarin- und Thymian duftend.

Und dann noch etwas nicht nur für den Bretagne-Fan: Far breton (ein Flan mit Dörpfrauben), dazu Salzkaramell-Eis – muss mit Demi-Sel Butter gemacht werden, sonst fällt Asterix der Himmel auf den Kopf! Begleitgetränk Pommeau von der Distillerie Warengem in Lannion, genauso ein Produkt bretonischer Äpfel wie der als Digestif proponierte Lambig. Die bretonische Apfelkultur – im Gegensatz zur normannischen – ist für den Interessierten auch Thema des 11. Bannalec-Krimis „Bretonische Nächte“.

Das Verdikt der Juroren zu Löffeltrunk und Hummer am gelben Band war einmütig: „...würde auch einem GMdC zur Ehre gereicht haben!“ Mir erscheint dieses einmütige Urteil wie die Hoffnung, auch beim nächsten meisterlichen Kochabend des frisch ausgezeichneten MdC Tristan teilnehmen zu können. Um die Zeit bis dahin leichter werden zu lassen, erhielt jeder Teilnehmer des Abends für den Heimweg noch ein Glas Wildschweinterrine und ein Glas Traubengelee.

**Anmeldeschluss
19.12.2022**



5-Sterne-Hotel Kalimera Club Simantro in Chalkidiki



Berg Athos-Kreuzfahrt an Bord des Piratenschiffs „Menia Maria“

Chalkidiki Griechenland

Reisemarmitage 3.0

4-tägige CC-Erlebnisreise vom 01. bis 04. Oktober 2023

- ✳ Inkl. Charterflug mit Eurowings (oder gleichwertig) von Köln oder Stuttgart
- ✳ 4-Sterne-Hotel Kalimera Club Simantro in Chalkidiki inklusiver Verpflegung
- ✳ Kulinarische Ausflüge und „Chuchi Beach Abschlussparty im Hotel“
- ✳ Frühere Anreise möglich (fester Termin 27.09. bis 01.10.2023)



**Romäus-Chuchi
Villingen**

Ansprechpartnerin:

Frau Monika Neichel

CC-Club kochender Männer
in der Bruderschaft Marmitee e.V.

Hauptstr. 31

D-76593 Gernsbach

Tel.: 07224 9948900 / Fax: 07224 9948901

Mail: cc-club@t-online.de

Programm und Reiseverlauf

1.10. – 1.Tag – Anreise

Flug von Deutschland nach Thessaloniki. Transfer zum Hotel und Abendessen in der Taverne im Hotelo.

2.10. – 2.Tag – Ausflug nach Afitos...

Vormittags Ausflug nach Afitos mit Besuch der Taverne „Thea Thalassa“ (bekannt u.a. aus „Kitchen Impossible“). Dort Verkostung verschiedener regionaler Spezialitäten.

Nachmittags Berg Athos-Kreuzfahrt auf dem Piratenschiff Menia Maria. Auf dem Schiff Abendbuffet mit Musik und Tanz.
Rückkehr zum Hotel am Abend.

03.10. – 3.Tag – Besuch der Weinkellerei Livadiotis und Beach-Party.

Aktivitäten auf dem Weingut:
Musik, Tanz, Weinproben und Show-Cooking.
Chuchi Beach-Party am Hotelstrand mit köstlichen griechischen Spezialitäten (u.a. Lämmer am Spieß).

4.10. – 4.Tag – Abreise, Transfer zum Flughafen und Rückflug nach Deutschland. (Änderungen vorbehalten)

4-Sterne-Hotel: Kalimera Club Simantro (Landeskategorie)

Das Hotel, bestehend aus einzelnen Komplexen, frei gelegen an eigener Bucht zwischen duftenden Pinienhainen im Naturschutzgebiet von Cap Sani, wartet mit einer zeitgemäßen und freundlichen Ausstattung auf und bietet zahlreiche Sport- und Unterhaltungsmöglichkeiten.

Ausstattung: Die verschiedenen Pools ermöglichen abwechslungsreiche Entspannung ganz nach Lust und Laune. Darüber hinaus bietet das Simantro Beach Hotel einen hervorragend ausgestatteten Wellness- und Fitnessbereich. Ein privater Sandstrand lädt zum Entspannen und Wandern ein.

Zimmer: Die Zimmer verfügen über WLAN-Internetzugang (kostenlos, Balkon oder Patio sowie Fernseher, Kühlschrank, Haartrockner und Safe. Hotel- und Freizeiteinrichtungen nach Verfügbarkeit teilweise gegen Gebühr.

Reisetermin: 01. - 04.10.2023

Reisepreis pro Person im Doppelzimmer: 965,00 €

Für Clubmitglieder und Familieang. 799,00 €

Mindestteilnehmerzahl: 100 vollzahlende Teilnehmer
Bei Nichterreicherung der Mindestteilnehmerzahl behalten wir uns vor, die Reise bis 30 Tage vor Reisebeginn abzusagen.

Inklusivleistungen:

- Charterflug mit Eurowings (oder gleichwertig) von Köln, Stuttgart nach Thessaloniki und zurück in der Economy Class
- Transfers Flughafen - Hotel - Flughafen im klimatisierten Reisebus
- 3 Übernachtungen im 4-Sterne-Hotel Kalimera Club Simantro (Landeskategorie)
- Unterbringung in der gebuchten Zimmerkategorie
- Welcome-Drink
- 3 x Frühstück
- 1 x Abendessen in der Taverne im Hotel (01.10.2023)
- Ausflug nach Afitos (02.10.2023, vormittags)
- Berg Athos-Kreuzfahrt auf dem Piratenschiff „Menia Maria“ (02.10.2023, nachmittags/abends, inkl. Abendessen, Musik)
- Besuch der Weinkellerei „Livadiotis“ (03.10.2023, tagsüber, inkl. kleiner Snacks)
- „Chuchi Beach Abschlussparty“ im Hotel inkl. Buffet, ausgewählter Getränke von ca. 18.00 - 24.00 Uhr, Musik, Welcome-Drink
- Örtliche, Deutsch sprechende Reiseleitung bei den Transfers und während des gesamten Aufenthaltes pro Bus
- 1 Projektassistentin der Agentur als zusätzliche Begleitung und Ansprechpartner vor Ort.

● Reisepreise:

Mindestteilnehmerzahl: 100 Personen
Reisepreis pro Person im Doppelzimmer € 799,00
Einzelzimmerzuschlag: € 75,00

● Wunscheleistungen pro Person:

Zuschlag Düsseldorf € 22,-
Zuschlag Frankfurt, München, Berlin, Hannover, Hamburg und Zürich auf Anfrage gegen Aufpreis
Zug zum Flug in der 2. Klasse € 69,-

● Vorprogramm - fester Termin

Reisetermin: 27.09.-01.10.2023

● Inkludierte Leistungen:

- Flug mit Eurowings ab Düsseldorf oder Stuttgart in der Economy Class nach Thessaloniki und zurück
- Flughafensteuern und Sicherheitsgebühren
- Transfers Flughafen-Hotel
- 4 Übernachtungen inklusive Halbpension im Hotel Simantro 4*
Mindestteilnehmerzahl pro Abflughafen: 45 Personen
- Reisepreis Vorprogramm:
pro Person bei Unterbringung im Doppelzimmer € 239,00
Zuschlag bei Unterbringung im Einzelzimmer € 75,00

Zusatzkosten pro Person

- Bettensteuer (vor Ort zu zahlen) pro Nacht 4 €

Einreisebestimmungen für dt. Staatsbürger

Für die Einreise in Griechenland ist ein gültiger Personalausweis notwendig. Bitte beachten Sie, dass Kinder einen eigenen Ausweis für Reisen außerhalb Deutschlands benötigen. Das gilt auch für Reisen innerhalb der EU. Staatsangehörige anderer Länder wenden sich bitte an ihre zuständige Botschaft. Einreisebestimmungen können sich kurzfristig ändern. Bitte erkundigen Sie sich im Zweifelsfall vor der Abreise bei der zuständigen konsularischen Vertretung.

Reiseveranstalter:

Berge & Meer Touristik GmbH, Andréestraße 27, 56578 Rengsdorf.

Änderungen vorbehalten, maßgeblich ist die Reisebestätigung. Mit Erhalt der schriftlichen Bestätigung wird eine Anzahlung in Höhe von 25 % des Reisepreises (mindestens jedoch € 25,- pro Person) fällig. Die Restzahlung ist 30 Tage vor Reiseantritt zu leisten. Es gelten die Reisebedingungen des Veranstalters. Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie Informationen zur Pauschalreise. Diese Reise ist im Allgemeinen für Personen mit eingeschränkter Mobilität nicht geeignet. Im Zweifel kontaktieren Sie uns vor der Buchung wegen evtl. individuellen Bedürfnissen einzelner Reisegäste.



... im Rahmen seines Kochabends

☛ Zu einem ganz besonderen Kochabend rief unser Großköchfmeister Hans-Peter Maichle und die ganze Küche folgte diesem Ruf. Vor 35 Jahren hatte Peter bereits seine GMdC-Prüfung abgelegt. Diese sollte heute wieder belebt und zelebriert werden. Peter hatte sich ein spannendes

35 Jahre GMdC: Hans-Peter Maichle wiederholt seine GMdC Prüfung...

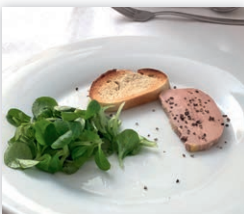
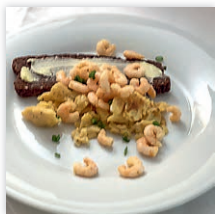
Menü als Reminiszenz an sein Prüfungsjubiläum ausgesucht und schnell fanden sich die Positionen in den einzelnen Küchenabteilungen unseres Domizils in der Lindenschule zusammen. Ein harmonischer Ablauf während des Kochens, eine bruderschaftliche Atmosphäre und viele spannende zu besprechende Themen bestimmten einen kurzweiligen ersten Teil des Kochabends, bevor es dann zum Genießen übergehen konnte. An feierlich gestalteter Tafel wurde uns folgendes Menü dargeboten:

- ☛ Halligbrot mit Nordseekrabben
 - ☛ Entenstopfleber mit Meersalz und schwarzem Pfeffer
 - ☛ Wildlachs in Champagner-Sauce mit Meeresalgen und kanadischem Wildreis
 - ☛ Sorbet aus Marc de Bourgogne
 - ☛ Roquefort-Roastbeef in Rieslingsauce, Gemüsenudeln, Rotebeetgemüse und Williamsbirne
 - ☛ Schwäbische Flädle mit Walnuss-Eis und Rumapfelmus
- Durch die Bank waren wir auch heute wieder sehr euphorisiert und glücklich nach einem wahrhaft lukullischen Genuss



und es zeigte sich, dass Peters GMdC-Menü nach wie vor den Geschmack der Zeit und den Geschmack der Kochbrüder trifft. Herzlichen Dank, lieber Peter, für diesen sehr gelungenen Kochabend und den Rückblick auf 35 Jahre Grand Maitre.

Andreas Schlaiss



So fern und doch sich so nah!

☛ Zwei Brüder – GMdC Axel Müller und MdC Klaus-Dieter Müller, jeweils Chuchileiter der Chuchis Schwarzwald-Chuchi Gernsbach und Sachsenwald-Chuchi Reinbek sowie die Schwäger Helmuth Balser und Jürgen Tiedjens aus eben diesen Chuchis sind familiär verbunden und teilen das gleiche Hobby: Innovatives, genussvolles Kochen. Zudem ist einer unserer Kochbrüder umzugs halber von uns nach Gernsbach gewechselt. Bernhard wir vermissen Dich, sind aber froh, dass Du in Gernsbach neue Freunde gefunden hast.

Was lag da näher, als nach der durch Corona erzwungenen Pause wieder einmal gemeinsam zu kochen. Aber zwischen beiden Chuchis liegen mehr als 700 km. Gedacht, geplant und durchgeführt! Am 10. und 11. September kamen die Gernsbacher mit Ihren Frauen nach Reinbek. Nach einem gemütlichen Zusammensein am Vorabend, den letzten Einkäufen vor Ort und letzten Absprachen, wurde das Menü am Samstag vorbereitet, gekocht und genossen. Eine tolle Tischdekoration war die richtige Einstimmung. Dabei waren die einzelnen Gerichte gleichmäßig unter den Kochbrüdern verteilt und sicher hatte sich jeder sein gewünschtes Schwerpunktthema ausgesucht. So ist der Spezialist für das Amuse Bruder Aki, der mit Schwarzwälder Teufelchen und Strammer Max von der Schwarzwaldforelle überzeugte. Der Reinbeker Rolf zauberte eine (besser: zwei) Tomatensuppe(n) rot-weiß. Die Geschmacksnerven wurden weiter verwöhnt durch eine Gemüseterrine mit Kaninchenfilet und dem Seeteufel sizilianisch. Höhepunkt war ein Kunstwerk: Helmuth zauberte eine Chartreuse von der Wachtel mit Entenleber und gebratenem Blumenkohl. Den krönenden Abschluss bildete eine Limoncello-Tarte mit Viererlei von der Melone.

Ein sehr gelungenes Wochenende, mit vielen Gesprächen rund um unser Hobby und über die Zeit, in der wir leben. Wir freuen uns schon heute auf den Gegenbesuch in Gernsbach.

Klaus-Dieter Müller | Sachsenwald-Chuchi Reinbek



Jörg Kuhnen neuer CdC der Chuchi Saarbrücken

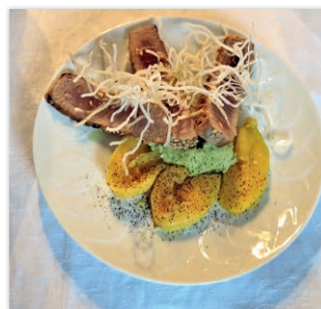
☛ In der noch recht jungen Chuchi Saarbrücken hat sich mit Jörg Kuhnen ein weiterer Kochbruder das blaue Band des CdC erkocht. Mit einem schön zusammengestellten Menü „verwöhnte“ Jörg die Jury bestehend aus Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang, GMdC, GMdC Jörg Berner von der Chuchi Saarpolygon und Chuchileiter MdC Ulrich Alt von der Chuchi Saarbrücken.

Es begann mit einer Komposition aus Thunfisch mit Sesam, Avocado, Orange und Mango. Der Thunfisch sehr schön nur kurz und saftig gebraten, dazu das cremige, mit Orange gewürzte Avocadopüree, fruchtige Mango und als Topping knusprig frittierte Glasnudeln. Einen besonderen Aromakick brachte das auf den Teller gestreute Kaffeepulver. Eine gelungene Zusammenstellung unterschiedlicher Aromen und Konsistenzen.

Es folgte der erste Prüfungsgang: Saftig gebratene Garnelen mit einer Beurre blanc à la Vanille und Zuckerschoten. Die Beurre blanc war perfekt gelungen, sehr cremig, deutlicher, aber nicht aufdringlicher Vanillegeschmack, leichte Säure vom Wein, sehr gut.

Der zweite Prüfungsgang bestand aus sous vide gegartem Flanksteak mit einer schönen Rotweinreduktion als Sauce, einem Ragout von Steinpilzen sowie dekorativ angerichteten Ofenkartoffeln. Auch das ein sehr gelungener Gang.

Zum Dessert – kreiert von CL Ulrich Alt – gab es einen bayerischen Kaiserschmarren mit wunderbarem Creme fraîche Eis, ein schöner Abschluss eines sehr feinen Menüs. Auch die zu den Gängen ausgewählten Weine – ein Riesling feinherb der Bischöflichen Weingüter Trier, ein grauer Burgunder vom Weingut Diehl, Edesheim sowie der Rotwein Peperino vom toskanischen Weingut Teruzzi – passten sehr gut, so dass für die Jury klar war, dass Jörg Kuhnen ein würdiger Chef de Chuchi ist und er das blaue Band voll verdient hat. Nach dem obligatorischen Löffeltrunk und der Überreichung der Urkunde und des



blauen Bandes durch Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang gab es für Jörg Kuhnen noch eine besondere Überraschung: Jörg Berner hatte – schön gerahmt – Bilder vom ersten, lange zurückliegenden gemeinsamen Kochen der beiden Jörg's mitgebracht – ein toller, emotionaler Abschluss eines gelungenen Kochabends.



Die Chuchi Vlotho hat einen neuen CdC – Michael Südmeier



☛ Michael Südmeier hat in das Domizil der Chuchi Vlotho eingeladen, um auf angemessene Art und Weise mit seinem Leben als Apprenti ab zu schließen.

Landeskanzler Jörg Remberg GMdC und fast alle ostwestfälischen Chuchichefs waren erschienen, um das von Bruder Michael akribisch vorbereitete CdC-Menü zu degustieren und zu bewerten. Es stand unter dem Motto „Gutes von der Knolle“ und wurde mit Assistenz seiner Vlothoer Kochbrüder auf gelungene Weise präsentiert:

- ☛ Amuse: Himmel und Erde
- ☛ Getrübtes Beef Tatar mit Wachtel-Ei
- ☛ Vlothoer Kürbissuppe mit Geheimnis
- ☛ Zander mit zweierlei Bete
- ☛ Sorbet von der Birne
- ☛ Ochsenbäckchen auf Süßkartoffel-Stampf
- ☛ Kartoffeltorte mit Weinschaum

Landeskanzler Jörg konnte den Prüfling nach erfolgter Arbeit der Jury in den Rang des „Chef de Chuchi“ erheben und ihm das blaue Band dazu umhängen. Bruder Michael wird sicherlich nicht lange auf sich warten lassen um das blaue Band gegen ein gelbes Band auszutauschen. Das Potential dazu hat er allemal.

Karl-W. Vinke MdC; Provinzschreiber

Verleihung der Mannheimer Kochschürze an Kabarettist Christoph Sonntag

Die HUMMER-Redaktion lässt für die Berichterstattung über dieses traditionelle Event und die Ehrung von Bert Schreiber durch Mannheims Oberbürgermeister Peter Kurz den „Mannheimer Morgen“ zu Wort kommen und bedankt sich an dieser Stelle für die Erlaubnis durch den Verlag und die Redaktion.



Die beiden „Neuen“ haben es geschafft: Chuchileiter Hermann Ennig und Schürzenträger Christoph Sonntag



In Erwartung der Ehrung



Bitte greifen Sie zu ...



Von links: Ex-Arbeitgeberpräsident Prof. Dr. Hundt, Weltmeister Eberhard Gienger, Fußballtrainer-Legende Klaus Schlappner – alle mit geistlichem Beistand von Dekan Karl Jung

„Wer hier isst, ist wer“ ... mit diesem Satz eröffnete Bert Schreiber 52 Jahre lang, ununterbrochen, die Kochschürzen-Gala der Mannheimer Feinschmecker-Chuchi. Auf die 53. Eröffnung musste er zwei Jahre - Corona bedingt - warten. Dann klappte es wieder: in Anwesenheit von über 100 Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft, Sport und Show erhielt der bekannte Comedian und Kabarettist Christoph Sonntag die begehrte Auszeichnung.

„Du bist nicht nur der erste Comedian, der die Kochschürze erhält, sondern auch der mit der längsten Wartezeit“, erinnerte Bert Schreiber daran, dass die Ehrung eigentlich bereits im Frühjahr 2020 hätte stattfinden sollen. Sonntag, führte Schreiber in seiner Laudatio aus, erfülle die Kriterien, „die zum Tragen dieses bescheidenen Stücks weißen

Stoffs berechtigen, nämlich in seinem Metier Außergewöhnliches geleistet zu haben und zu rühren verstehen.“

Der begeisterte Hobbykoch mit dem Lieblingsgericht Maultaschen – natürlich durften diese beim Menü nicht fehlen – sei nie um ein Bonmot verlegen, „sein Weg nach oben bei Funk und Fernsehen ist spätestens seit der Sendung „Ottis Schlachthof“ steil nach oben gegangen.“ Schreiber würdigte darüber hinaus die „Stipitung“ des Schwaben, bei der unter anderem Kinder und Jugendliche für gesunde Ernährung motiviert werden sollen und vergaß auch nicht in diesem Zusammenhang dessen Affäre um die Vergabe von Fördermitteln des Sozialministeriums zu erwähnen. „Er ist da absolut zu Unrecht verleumdet worden, letztlich ist von den Vorwürfen nichts geblieben.“ Der dip-

lomierte Landschaftsplaner Sonntag ist vollkommen rehabilitiert worden. Man gab ihm mit auf den Weg, bis zum nächsten Auftritt in der Quadradestadt »100 Worte Mannemerisch zu lernen«.

Und dann kam, was Insider im Vorfeld bereits vermutet hatten: Der 89-jährige Schreiber gab bekannt, dass er seine Tätigkeit als Chef der Feinschmeckerchuchi beendet und Hermann Enning sein Nachfolger wird. Langanhaltender Applaus war der verdiente Lohn für den exzellenten Networker Schreiber und beendete damit gleichzeitig eine Ära. Mit Showmaster Max Schautzer (1998), dem ehemaligen hessischen Ministerpräsidenten Roland Koch (2000), Musikkbotschafter Franz Lambert (2001), dem früheren Präsidenten des Arbeitgeberverbands, Dieter Hundt (2007), und Reckweltmeister Eber-



Die „Granden“ der CCI: Großmarmite Rolf Moser (Schweiz) Präsident Walter Tielemans (Belgien) Großkanzler Herbert Liedel (Deutschland) Zentralpräsident Bachmann (Schweiz)



Sterne Koch-Legende Jörg Müller von der Insel Sylt



Sterne Koch Hans Stefan Steinheuer und Premiumwinzer Jens Bühler



Zwei Schürzenträger lauschen: Eberhard Gienger und Ex-Ministerpräsident Roland Koch



Küche und Motor: Maestro Ferrarese und Direktor Baldus, Mercedes Benz



Das Wahrzeichen der Bruderschaft: Bert's „Urföfel“



„Stars in Weiß“, aber zum Genießen in Schwarz, die Michelin-Sterne: Hans Stefan Steinheuer, Jörg Sackmann, Altmeister Paul Steiner und Grand Maitre de Patisserie Klaus Erdmann



Jeder hat etwas zu tun...



Mustafa Baklan, Inhaber der türkischen Lebensmittelfirma SUNTAT, Kunst-Mäzen MdC Peter Bausback und Dr. Kai von Schilling



Unersetzliche Stützen: früher Dir. Klaus Brandt, Steigenberger Hotels, der neue Chuchileiter Hermann Enning und seit fast 20 Jahren Dir. Bernd Ringer, Parkhotel Maritim



Zwei vom Fach: Palazzo-Chef Rolf Balschbach und Entertainer Max Schautzer



Das Dessert wartet „auf Abruf“



Das Leihgericht des „Neuen“: Maultasche

hard Gienger (2029) waren auch fünf Kochschürzenträger beim Herrenessen dabei.

So blieb es dem neuen Chef Enning vorbehalten, die Zeremonie mit dem obligatorischen Champagner-Trunk aus dem „Uhr-Löffel“ der Bruderschaft durchzuführen, den Bert Schreiber 23 Jahre lang als Großlöffelmeister „durch die Lande getragen hat“. Sonntag, nun mit den Insignien Kochschürze, -löffel und -mütze ausgestattet, zeigte sich anschließend „vom ganzen Prozedere, das hier abgeht“ schwer beeindruckt: „Ich fühle mich sehr geehrt“.

> Der Saal wie immer toll geschmückt von Bernd Otto



Bürgermedaille für Bert Schreiber



oben: Ein strahlender
Oberbürgermeister ehrt
Bert Schreiber

Der Landrat gratuliert

„Sie sind ein herausragender Botschafter für unsere Stadt“

würdigte Oberbürgermeister Peter Kurz Europas ranghöchsten Hobbykoch Bert Schreiber, als er ihm anlässlich des traditionellen Herrenessens der Hobbyköchevereinigung „Rustikale Feinschmeckerchuchi“ die Bürgermedaille in Gold überreichte. Mit der Verleihung der dritthöchsten Auszeichnung nach der Ehrenbürgerwürde und dem Ehrenring erkennt die Stadt Mannheim das langjährige und vielfältige Engagement des mittlerweile 89-Jährigen an. Er habe 1967 nicht nur die „Mannheimer Kochschürze“ ins Leben gerufen, bei der regelmäßig hochgestellte Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens nach Mannheim kommen, sondern mache auch kulinarische Angebote für Seniorenheime und engagiere sich für die Vesperkirche. Bert Schreiber freute sich sichtlich über die Ehrung, sei er doch aus dem Vogtland „als einer der ersten Migranten nach Mannheim gekommen. Aber ich liebe diese Stadt.“

Dortmunder Marmiten kochen sich den Frust von der Seele



Als sich die Dortmunder Marmiten der Chuchi Dortmund und der Dortmunder Pottkieker im Februar 2020 seit ewigen Zeiten zum ersten Mal trafen, um zu klönen, atmosphärische Störungen zu beheben und gemeinsam zu kochen, hatte an eine mögliche Pandemie mit ihren Konsequenzen auch und gerade für unser Hobby noch niemand einen Gedanken verschwendet. So mussten sich die Pottkieker zwischenzeitlich eine neue Heimstatt suchen, da Corona die Türen der alten Location für immer geschlossen hat. Nun – gut 2,5 Jahre später – scheint der Fluch gebannt zu sein, so dass die Gegeneinladung in die Räumlichkeiten der Chuchi Dortmund gerne angenommen wurde. Urlaubs- und erkrankungsbedingt kamen am 09.09.2022 leider nur 10 Kochbrüder aus den beiden Chuchis zusammen; immer noch genug, um ein schmackhaftes und abwechslungsreiches Menü zu kochen und dabei auch mit den „Anderen“ ins Gespräch zu kommen. Bei dem „gemischten Doppel“ kümmerte sich jede Chuchi zunächst um zwei Gänge. Nach dem erfrischendem Cocktail Raki Mule als Einstieg in den netten Abend kam auf den Tisch:

Octopus-Terrine // Beef Tatar mit Schnittlauch-Öl, Wachtelei und Belper Knolle // Entenbratwurst mit Birne, Bohnen und Speck // Jambalaya aus Louisiana (auch als Reminiszenz an ein formidables Kochen im Grünen!). Zum Abschluss wurde „Kalter Hund“ nach Joachims Familienrezept mit Granatapfel- und Zitronen-Basilikum-Sorbet gereicht.

Fazit: kochen können sie alle und gegenseitige Unterstützung ist eine Selbstverständlichkeit. Insgesamt ein toller Kochabend, der mehr Teilnehmer verdient gehabt hätte und allein aus diesem Grunde einer regelmäßigen Wiederholung bedarf. Dortmund hat aktuell über 600.000 Einwohner und Platz genug für (mindestens) zwei Chuchis. Glück auf!

Viva México – das Motto bei der Dreiland Chuchi Lörrach

Viva México war das Thema der Dreiland Chuchi Lörrach. Der Apéro war dieses Mal nicht ein Winzersekt aus unserem heimischen Markgräflerland, sondern ein zünftiges Corona Bier mit Limettenspalte und Salzrand, zum Aromatisieren. Serviert wur-



den die Getränke von Chuchileiter Dieter, der auch Sommelier des Abends war. Das delikate Amuse war eine auf den Punkt gebratene Jakobsmuschel an Mango-Salsa von Jürgen. Zur Begleitung wurde ein Don Jacobo Tempranillo Blanco eingeschenkt. Zur Vorspeise garte Michael Thunfisch in Sashimi Qualität in einem Sud mit Limettensaft kalt, bekannt als Ceviche in der latein-amerikanischen Küche. Dazu gab es Guacamole, einen Avocado-Dip aus der mexikanischen Küche, zusammen eine gelungene Kombination. Der von Dieter servierte Tequila, ein Agaven Mezcal, heizte die Stimmung der 9 teilnehmenden Chuchi Brüder weiter an.

Als Hauptgericht bereitete Chuchibruder Hans Joachim mit Unterstützung von Lorenz dann den Fleischgang: Leckere Tex-Mex Spieße mit saftigem Schweinefleisch,

Paprika und Speck, wurden in unserer modernen Showküche, die zu einem Küchenausstatter gehört, erstmalig auf einer Grillplatte per Induktionsherd perfekt gegrillt. Anschließend wanderten die Spieße in eine scharfe mexikanische Salsa zur finalen Garung. Auch die Ranch Potatoes, neue Kartoffeln mit Schale, bekamen durch die mexikanischen Gewürze die richtige Schärfe und nach 40 Minuten bei 200 Grad eine goldbraune Kruste. Fehlte noch der bunte mexikanische Salat aus Avocado, rotem und gelben Paprika, schwarzen Bohnen, Mais und Zwiebeln. Dazu gab es einen Rijo Don Jacobo Reserva.

Den Abschluss machte Chuchibruder Eugen mit einem sehr leckeren, frischen Tequila-Mousse mit Salzrand an der Schalenkante, auf Basis Eigelb, Limette, Sahne und natürlich Tequila. Am Ende eines weiteren tollen Chuchiabends verabschiedeten wir uns mit einem „Viva México“.

*Hans Joachim Friedrichkeit,
Dreiland-Chuchi-Lörrach*



Nachrufe



Die Chuchi Karlsberg, Homburg, trauert um ihren Kochbruder

Helmut Volz, MdC

Er starb völlig überraschend Ende September. Er war unser Experte für Pasteten aller Art, sagenumwoben seine „Pastetenschneidemaschine“, erfunden anlässlich des 30-jährigen Jubiläum der Chuchi Karlsberg. Mit seiner ruhigen, liebenswürdigen und doch verschmitzten Art war er ein bei allen Brüdern sehr geschätztes, langjähriges Mitglied unserer Chuchi. Wir werden ihn vermissen und sein Andenken in unseren Herzen bewahren.

Chuchi Karlsberg, Homburg



Wir nehmen Abschied von unserem Kochbruder

Wolfgang Wagner-Noltemeier MdC

der am 11. November 2022 für uns unerwartet im Alter von 73 Jahre aus unserer Mitte gerissen wurde. In seinen 23 Jahren, die er der Chuchi Philipp Delp angehörte, hat er die Chuchi maßgeblich gestaltet und geprägt. So hat er der Chuchi im Eberstädter Bürgerverein eine Heimat gegeben und mit dafür gesorgt, dass die Chuchi heute in den Räumen der Geibel'schen Schmiede in ihrer eigenen Küche kochen kann. 10 Jahre hat er uns als Chuchi-Leiter nach außen vertreten und dabei in seiner stillen und zurückhaltenden Art in jeder Situation für den reibungslosen Ablauf des Chuchi-Betriebes gesorgt. Seine Liebe zum Kochen hat er in zahllosen Veranstaltungen und Kochabenden immer wieder unspektakulär unter Beweis gestellt.

Wir werden ihn vermissen, wenn wir den Schock überwunden haben und wieder in unserer Küche zusammen kochen, an unserem festlich gedeckten Tisch in „seiner“ Schmiede sitzen, und dabei ein letztes Mal auf ihn anstoßen.

In dankbarer Erinnerung, die Kochbrüder der Chuchi Philipp Delp

Habt Ihr sie alle noch ...?

Noch lieferbar — nur solange der Vorrat reicht:

Club-Servietten, 40 x 40 cm, Material Duni Soft 80 g, mit CC-Logo bedruckt, Verpackungseinheit 540 Servietten. Einzelheiten findet Ihr auf dem Bestellformular, das Ihr auf unserer Website www.club-kochender-maenner.de unter „Chuchibedarf“ findet.



SEITENWEISE GENUSS

Liebe Kochbrüder,

die Winterzeit bringt nicht nur besondere Geschmacksnoten in die saisonale Küche, sie ist auch eine Zeit des gemeinsamen Feierns – trotz all der besorgniserregenden Vorkommnisse im Weltgeschehen – und der Jahresrückblicke. Einer dieser Rückblicke ist der im November stattfindende Deutsche Kochbuchpreis, der nochmals alles sichtbar macht, was in dem Jahr an wichtigen kulinarischen Neuerscheinungen auf den Markt gekommen und auszeichnungswürdig ist. Und so möchte ich Ihnen in dieser Winter-Ausgabe des Hummers sowohl Festliches, als auch Saisonales sowie zu Recht Ausgezeichnetes vorstellen, und hoffe, dass Sie darunter vielleicht auch noch das ein oder andere Geschenk für Ihre Lieben oder sich selbst finden. Ich wünsche wie immer eine inspirierende Lektüre und sende genussvolle Grüße, verbunden mit meinen besten Wünschen für einen guten, friedvollen und gesunden Jahreswechsel!

Ihre Simone Graff



Alle hier vorgestellten Bücher sind im örtlichen Buchhandel oder direkt in der Versandbuchhandlung Hädecke zu bekommen. Als Clubmitglied erhalten Sie bei Eingabe des Codes #chuchi Ihre Bestellung innerhalb Deutschlands hier portofrei:

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

Gegen Ende des Jahres schätzt man kräftige Genüsse, wie sie besonders die Wildküche verspricht. Und die wird wahrhaft außergewöhnlich, wenn sich ein passionierter Jäger und ein erfahrener Chefkoch zusammentun. Neue und abwechslungsreiche Rezepte aus Feld und Wald mit stimmungsvollen Fotos und Hinweisen zur richtigen Verarbeitung von Wildbret. Für den gelungenen Titel gibt es vom **Deutschen Kochbuchpreis Gold** in der Kategorie Wild-Kochbuch.

WILDKÜCHE von Mikael Einarsson und Hubbe Lemon.
Euro 36, 204 Seiten, ISBN 978-3-96704-057-9,
hvlink.de/wild-gestalten



Wurzelgemüse und Winterzeit gehören zusammen wie Spargel zum Mai und verwöhnen mit ihrem besonderen Geschmack Gaumen und Zunge. Längst sind sie aus der Vergessen-Ecke zu Stars auch in der Sterneküche avanciert. Eine schöne Zusammenfassung bietet hier das vom **Deutschen Kochbuchpreis mit Silber** als bestes Warenkunde-Kochbuch gekürte Werk, in dem neben Gartentipps herrliche Rezepte für sieben Knollengemüse, darunter Exoten, vorgestellt werden.

AUSGEGRABEN von Claudia Steinschneider und Ute Stückler-Sattler. Euro 36, 200 Seiten, ISBN 978-3-03902-108-6,
hvlink.de/ausgegraben-at

Wer das Festliche der Sterneküche schätzt, aber den Aufwand für den Alltag scheut, wird hier neue Lieblingsrezepte mit überschaubaren Zutaten finden. Die Autorin hat dafür 29 Spitzenköchinnen und -köche interviewt und nach ihren ganz privaten Kochtipps gefragt. Auch hierfür gibt es **Silber vom Deutschen Kochbuchpreis** (Kategorie einfach & schnell), weil hier „eine Brücke zwischen Sternegastronomie und Kochbegeisterten geschaffen“ wurde.

SCHNELL. GUT. KOCHEN von Stefanie Hiekmann.
Euro 36, 224 Seiten, ISBN 978-3-7459-1227-2, hvlink.de/schnellgutkochen-emf



Für den genussreicheren Alltag sorgt immer auch vollaromatisches Gemüse, das ideal gereift geerntet und perfekt zubereitet für Aha-Erlebnisse in der Küche sorgt. Und dass es dazu weder Fleisch noch Fisch braucht, zeigen die innovativen Crossover-Rezepte. Mit den ausführlichen Gemüse-Steckbriefen lernt man viel Neues dazu und schlemmt sich von Frühjahr bis Winter durch. Ebenfalls **Silber** in der Kategorie „Vegan/Vegetarisch“ **beim Deutschen Kochbuchpreis**. FRISCHE GEMÜSEKÜCHE – GRÜNER GENUSS NACH JAHRESZEITEN von James Strawbridge. Euro 24,95, 304 Seiten, ISBN 978-3-8310-4384-2, hvlink.de/gemuese-dk

Und zum Schluss nochmals eine **Goldauszeichnung des Deutschen Kochbuchpreises** in der Kategorie „Frühstück“: Vom ausgedehnten Schlemmerfrühstück bis zum genussvollen kleinen Start in den Tag findet hier wirklich jeder, was gleich nach dem Aufstehen glücklich macht. Ob warm oder kalt, süß oder herzhaft, frisch gebacken oder gebraten, schnell gemixt oder am Vortag angesetzt – diese 70 Rezepte verbindet ein großes Ganzes, Genuss!

FRÜHSTÜCKSGLÜCK von Sandrine Saadi.
Euro 26, 204 Seiten, ISBN 978-3-7750-0817-4, hvlink.de/fruehstuecksglueck-hummer





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

Das Honig-Seminar

Live-Online – mit Verkostung und Honig-Probier-Box

Wie erzeugen Bienen Honig? Was macht einen guten Honig aus, welche Qualitätskriterien gibt es? Warum gibt es verschiedene Sorten? Was ist mit Honig aus dem Ausland?
In diesem „schmackhaften“ Seminar finden wir es heraus!

In Ihrer **Honig-Probier-Box** finden Sie 6 verschiedene und ziemlich leckere Honige, die wir gemeinsam verkosten und vergleichen. Geschmacklich reisen wir von leicht, mild und blumig ... bis malzig, kräftig und würzig, farblich von hell bis dunkel – und vom Frühling bis in den Spätsommer.

Das Seminar findet Online statt (Zoom). Sie können also mit mehreren Personen daran teilnehmen. Oder Sie laden mich in Ihre Chuchi ein.

Mit Imker Matthias Winter



**VERSCHENKEN SIE
EIN SÜß-LECKERES ERLEBNIS!**
Geschenkgutscheine gibt
es auf Honigseminar.de



www.Honigseminar.de · Tel. 0511 2715561

