



EXtrablatt KiG 2022

26. - 28. August



Willkommen in Ketsch!

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Hobbyköche und Gäste,

auf unserem Festgelände im Bruch dreht sich vom 26. bis 28. August alles um die Gaumenfreuden. Bei der Veranstaltung „Kochen im Grünen“ des CC-Clubs Kochender Männer werden die leidenschaftlichen Köche der Ketscher „Enderle Chuchi“ und ihre Kochbrüder aus ganz Deutschland die Redewendung „Viele Köche verderben den Brei“ ad absurdum führen und unter Beweis stellen, dass auch dann schmackhafte Gerichte zubereitet werden können, wenn viele Köche am Herd stehen!

Ich möchte Sie alle in unserer schönen Gemeinde herzlich willkommen heißen. Genießen Sie das gemeinsame Wochenende mit Rahmenprogramm und die geselligen Stunden im Kreise Ihrer Freunde, schwingen Sie mit Begeisterung den Kochlöffel für die Zubereitung feiner Köstlichkeiten und lassen Sie es sich schmecken!



Mit freundlichen Grüßen
Ihr Timo Wangler – Bürgermeister

Helle Freude

NEU:
Eichbaum Helles



Eichbaum
KURPFÄLZER BRAUKUNST

Liebe Gäste, liebe Kochbrüder, liebe Kochschwägerinnen, endlich wieder Kochen im Grünen!

Nach langen 3 Jahren heiße ich Euch, nun als Schirmherr, ganz herzlich zu diesem grandiosen Event willkommen.

Einst hat Hans Wirnshofer als damaliger Bürgermeister von Ketsch unserem Club diese neue „Heimat“ eröffnet. Auch unter seinem Nachfolger Jürgen Kappenstein durfte der Club weiterhin dieses schöne Fest durchführen. Und heute danken wir dem neuen Ketscher Bürgermeister Timo Wangler und hoffen, dass er unserem Club weiterhin genauso wohlgesonnen bleibt.

Lange Jahre wurde das KiG von unserem Ehrengroßkanzler Bert Schreiber mit seinen Großsponsoren begleitet und erst möglich gemacht. Dafür unserem Bert nochmal herzlichen Dank und große Anerkennung.

Als ich 2008 mit der Organisation unverhofft vom damaligen GK Jogi Hofbauer beauftragt wurde, diskutierte man im Kapitel ernsthaft, ob man dieses Fest wegen der zuletzt sehr unbefriedigenden Teilnehmerzahl nicht ganz sein lassen sollte.

Das war für mich Ansporn genug, die Besucherzahlen mit Werbung und Highlights und sehr viel persönlichem Engagement Mal für Mal in die Höhe zu treiben. Und als wir dann bei meinem 4. KiG in 2017 die 700er Grenze überschritten hatten, ja spätestens dann war klar, dass das KiG weiterleben muss. Ja, dass unser KiG das wirklich bedeutendste Fest unseres Clubs ist!

Voll Optimismus habe ich 2019 die gesamte Organisation an mein damaliges Orgateam übergeben und

die Leitung an Thomas Schmidhuber abgetreten. Mit etwas Bauchschmerzen erwartete ich dann das KiG 2019 und war positiv überrascht, in welcher überragender Qualität das Orgateam das Fest bewältigte. Ich bin überzeugt, dass uns das Orgateam auch dieses Jahr wieder mit vielen neuen Programmpunkten überraschen wird. Auch dafür im Vorhinein schon mal allerherzlichsten Dank!

Und so begrüße ich heute zum Kochen im Grüne 2022 nicht nur alle Kochbrüder und Schwägerinnen aus Deutschland, der Schweiz, Belgien und, und und... sowie alle Ehrengäste und Vertreter der Sponsoren auf das Herzlichste.

Und wünsche uns allen – bei hoffentlich tollem Wetter – viel Vergnügen,

viele kulinarischen Highlights und viele tolle Gespräche mit alten und neuen Freunden.



Herzliche Grüße
Bernd Aldinger – Chevalier CC



Es ist eine große Freude mit Euch, Euren Familien und Gästen endlich wieder dieses ganz besondere und in Deutschland einmalige Fest feiern zu dürfen!

Herzlich Willkommen liebe Kochbrüder, zum Kochen im Grünen!

Im Jahr 2019 konnten wir das letzte Mal noch gänzlich unbeschwert vom Thema Corona zusammen sein. Heute bitten wir Euch, hierzu die Richtlinien des Orga-Teams zu beachten. Natürlich feiern wir deshalb ein besonderes „Kochen im Grünen“. Aber wir als Kochbrüder gehen selbstverständlich mit dieser Situation sehr verantwortlich um, damit auch dieses Fest für alle in hervorragender Erinnerung bleiben kann.

In vielen vorbereitenden Sitzungen und mit noch mehr aktivem Engagement vor Ort, bereitet uns nun das Orga-Team wieder

das Fest, das wir alle lieben und so sehr vermisst haben. Daher ein großes Dankeschön an Euch, liebe Brüder, wir danken Jochen Vowinkel, Harry Schlampp, Max Schwab, Alwin Rothenberger, Frank Scholz und Thomas Schmidhuber. Euer Einsatz für uns alle ist gelebte Brüderlichkeit! Besonders danken wir aber auch Euren Ehefrauen, die gerade in der letzten „heißen Phase“ vor dem Fest viel Verständnis und auch oft Mithilfe zum Gelingen aufgebracht haben. Herzlichen Dank Euch allen! Wieder beherbergt die Gemeinde Ketsch unsere Zeltstadt, stellvertretend danken wir

dafür Herrn Bürgermeister Timo Wangler - wir sind gerne hier! Feiern wir nun gemeinsam unser Fest. Wir wissen, es schmeckt nirgendwo besser als am eigenen Tisch, den wir aber heute und morgen gerne mit unseren Brüdern und deren Familien teilen. Das ist unsere wunderbare CC-Gemeinschaft! Heiterkeit und Frohsinn würzen unsere Speisen, Bier und Wein lassen uns dazu das Herz aufgehen.

Was könnte schöner sein!
Herzlichst, Euer Herbert



DIE GANZE WELT DES WEBER® GRILLENS
BEWÄHRTE QUALITÄT – BESTER SERVICE – GRÖSSTE AUSWAHL

www.raima-grill.de



Verehrte Ehrengäste, liebe Brüder und Confrères der „Confédération Culinaire Internationale“, kurz CCI, heute aber ganz besonders herzlich, liebe Kochbrüder vom Veranstalter dieses Traditionsfestes, unserem Club kochender Männer von Deutschland mit Großkanzler Herbert Lidel an der Spitze und lieber Schirmherr Bernd Aldinger!

Kurz etwas zur Geschichte: Als „Hauptverantwortlicher“ und damals deshalb auch „Meistgescholtener“, weil ich unser schönes Campingkochen von Oppenheim unter neuem, anderen Namen „KiG – Kochen im Grünen“ nach Ketsch geholt habe, erfüllt es mich heute im Nachhinein doch mit etwas Stolz, was aus dieser „Entscheidung“ wurde. Untrennbar mit dem Erfolg verbunden sind drei Namen: Gerhard Zorn, damals Chuchileiter von Heidelberg, Hans Wirnshofer, damals Bürgermeister von Ketsch und speziell in den 2000er Jahren mein Freund Bernd

Aldinger mit seiner Frau Eva, die mich bei meiner Arbeit für KiG immer hervorragend unterstützt haben. Dafür beiden herzlichen Dank von mir ganz persönlich, aber auch von der gesamten Bruderschaft. Wir alle haben sehr bedauert, dass unser beliebtes KiG – Kochen im Grünen – letztmals 2019 stattfinden konnte, damals mit der Rekordbeteiligung von über 700 Brüdern und Gästen! Doch dann kam „Corona“, dieses hinterlistige Virus, das uns auch heute noch belastet. Denn, dass sich vieles dadurch verändert hat, ich glaube, das konnte und kann jeder von uns feststellen. Unser „Familienfest KiG“, musste erst verschoben, dann verlegt und schließlich abgesagt werden. Selbst die turnusmäßigen Kochabende, also unsere engsten Kontaktpfeger untereinander mussten teilweise ausfallen oder wurden „virtuell“ – in jedem Fall anders, ungewohnt – durchgeführt. Was unverändert geblieben war und ist, ist aber die Verantwortung derer, die immer das letzte Wort bei schwierigen Entscheidungen unseres

Clubs haben: das von uns gewählte Kapitel, vertreten durch Thomas Schmidhuber und sein Orgateam. Diese Brüder hatten es wahrlich nicht leicht, aber sie haben nie Zweifel darüber aufkommen lassen, dass unser geliebtes KiG 2022 stattfinden wird, obwohl hier und da Zweifel aufgekommen waren, ob man das Risiko wagen sollte. Das Einzige, was alles hätte noch verhindern können, wäre eine gesetzliche Verordnung gewesen ... Das zur Gestaltung und Organisation unseres KiG beauftragte und bewährte Orga-Team musste sich mit neuen, bisher ungewohnten, Vorschriften befassen und diese ja auch lösen. Aber von einem war und bin ich felsenfest überzeugt: trotz dieser „Zwangspause“ wird es einen „Neustart“ geben, der sich in nichts von unseren bisherigen „KiGs“ unterscheiden wird – allein das Wiedersehen, das gemeinsame Brutzeln, das Austauschen von Erinnerungen und dazu ein gutes Glas Wein oder – wie seit über 40 Jahren – ein erfrischendes „Eichbaum-Bier“ – sind Ga-

ranten für prächtige Stimmung, gemütliche Stunden und beste Unterhaltung. Bedanken möchte ich mich auch bei unseren Sponsoren, an erster Stelle bei der Eichbaum-Brauerei Mannheim, die unsere Bruderschaft, seit es das KiG gibt, großzügigst unterstützt! Ohne Sponsoren wäre vieles für uns teurer, deshalb nochmals „DANKE“ verbunden mit dem ganz speziellen Dank auch an die Gemeinde Ketsch und ihren jeweiligen Bürgermeistern, für über 20 Jahre Unterstützung und erfolgreiche und vertrauensvolle Zusammenarbeit! In diesem Sinne wünsche ich nun allen unseren Ehrengästen, Kochbrüdern und ihren Familien wieder unvergessliche Tage im schönen Ketsch und sage heute schon: Auf ein gesundes Wiedersehen 2024!

*Allerherzlichst
Bert Schreiber*

*Ehrengroßkanzler und Chevalier CC
Generalsekretär Confédération Culinaire
Internationale CCI*



MONOLITH IST
FREIHEIT

MONOLITH-GRILLEN | DE 01/2019

f YouTube Instagram

MONOLITH
KERAMISCH GRILLEN



KiG 2022 Orga-Team:
 von links: Harry Schlamp, Jochen Vowinkel, Thomas Schmidhuber, Alwin Rothenberger, Frank Scholz, Maximilian Schwab

*Liebe Schwägerinnen und Kochbrüder aus Deutschland, Schweiz und Belgien,
 sehr geehrte Gäste und Sponsoren, Euch allen ein herzliches Willkommen beim Kochen im Grünen in Ketsch!*

Nach der Coronapandemie dürfen wir endlich wieder feiern. Darum sind wir froh, dass das Kochen im Grünen ohne Einschränkungen stattfinden kann. Deshalb war die Vorbereitung fürs „KiG“ auch so schwierig, denn alles hing lange am seidenen Faden. Aber nun ist alles in trockenen Tüchern und wir sind alle hier. Fast 600 Teilnehmer haben sich für den Neustart in Ketsch angemeldet. Insgesamt sind 73 Chuchis auf dem Platz. Das ist eine fantastische Zahl.

Gekocht wird in 29 Zelten, wo unsere Kochbrüder uns alle mit leckeren Gerichten verwöhnen. Deshalb ein riesiger Dank an alle kochenden Brüder. Besonders bedanken müssen wir uns bei den Sponsoren. In diesen Zeiten ist ein Sponsoring sehr schwer zu gestalten, da überall die Preise explodieren. Deshalb von uns allen ein großes Dankeschön. Die Vorbereitung zum KiG 2022 fand unter schwierigen Zeichen statt, wir haben uns am Anfang nur über Onlinemeetings getroffen.

Trotzdem haben alle mitgeholfen, dass das Kochen im Grünen ein voller Erfolg wird. Dafür ein herzliches Dankeschön an mein Team. So nun wurde genug geschrieben, ich wünsche Euch allen schöne Tage in Ketsch. Aufregende Gespräche, viel Spaß, kulinarische Köstlichkeiten, ein gut gekühltes Bier und leckeren Wein.



Ganz herzliche Grüße von eurem Majordomus Thomas Schmidhuber und dem gesamten Organisationsteam



ETTLI
Genusswelten

GENIESSE DEN MOMENT

QUALITÄT SEIT ÜBER 80 JAHREN



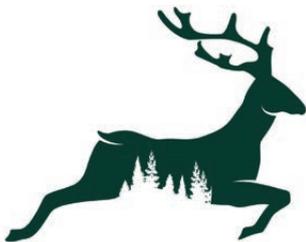
Unsere Kunden schätzen es, dass unsere Bohnen traditionell geröstet werden.

Traditionell rösten heißt bei mindestens 15 Minuten im Trommelröstverfahren bei bis zu 200 Grad. So schmeckt der Kaffee bekömmlicher, enthält weniger Säure und entfaltet mehr Aroma.



ROBERTO BAGNARA,
SEIT ÜBER 10 JAHREN RÖSTMEISTER
BEI ETTLI KAFFEE GMBH

WWW.ETTLI.DE



SCHWARZWALDWILD
HEVART

Feinste Schwarzwälder Wildspezialitäten

Ausgezeichnet vom Landesjagdverband für ausschließliche Verwendung von Wild aus dem Schwarzwald und der Schwäbischen Alb. Kein Zucht, Kein Gehegewild, sondern aus freier Natur. – Höchste Qualität vom frischen Fleisch bis hin zu edelsten Produkten aus Wild.

Christian Hevart · Tilostraße 1 · 79846 Bonndorf-Dillendorf
T +49 173 6534780 · www.schwarzwaldwild.de
info@schwarzwaldwild.de

IGNIUM
DESIGN ∞ CRAFT

TARAN
GRILL & FEUERSTELLE

TARAN Gourmet

Für alle, die auch unter freiem Himmel ganz groß aufkochen wollen. Der TARAN Gourmet hat alles, was du dazu brauchst. Der neue Deckel sorgt dafür, dass auch große Fleischstücke immer saftig bleiben. Mit dem Thermometer behältst du stets den Überblick über die Temperaturentwicklung im inneren des Grills. Unser neuer TARAN Gourmet ermöglicht dir die Zubereitung von kulinarischen Ideen, die über Grillen und Braten hinausgehen. Und damit alles seine Ordnung hat, ist das TARAN Rack mit an Bord. Alle Einätze des TARAN haben hier ihren Platz und warten geduldig auf ihren Einsatz. Einem Gourmet-Menü steht hier nichts im Weg - eben für echte Outdoor-Gourmets.

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2021

MADE IN GERMANY

www.IGNIUM.eu



Verantwortlicher für die Aufstellung der Wohnmobile und Zelte:

Thomas Schmidhuber, Chuchi Balingen 0173-3421767

Verantwortlicher für die Belegung der Kochzelte:

Thomas Schmidhuber, Chuchi Balingen 0173-3421767

Koordinator für alle Speisen, was wann in welcher Menge zubereitet wird, ist vor und während des KiG:

Alwin Rothenberger, Chuchi Ettlingen 0176-21893839

Bestimmt wann welche Speisen ausgegeben werden:

Frank Scholz, Chuchi Reuchlin Pforzheim 0171-4090600

Freigaben erfolgen per Mikrofon-Durchsage.

Bitte die Zeiten unbedingt einhalten!

Infotafeln:

Bitte an jedem Zelt deutlich kenntlich machen, was es dort wann zu essen gibt. – Ebenso ist jedes Zelt deutlich zu kennzeichnen um welche Chuchi es sich handelt.

Verantwortlich hierfür ist:

Harry Schlampp, Chuchi Eggenstein 0170-4542673

Alle Kochzelte (5x6m) haben folgende Grundausrüstung:

Beleuchtung, Elektroanschlüsse, 5 Tische + 4 Bänke

+ abwaschbare weiße Tischdecken, weiße Servietten,

Müllbehälter.

Bei Mehrbedarf oder Problemen bei der Elektrik:

Harry Schlampp, Chuchi Eggenstein 0170-4542673

Geschirr:

Genügend Teller, verschiedener Größe und Besteck erhaltet ihr neben dem Spülmobil. Dort findet ihr auch einen Hinweis auf die maximale Grundausrüstung pro Zelt. Die Maximalmenge ist unbedingt einzuhalten. Bei Mehrbedarf:

Jochen Vowinkel, Enderle Chuchi Ketsch 0151-11451661

Wer **Brot** oder **Brötchen** benötigt meldet seinen Bedarf bei:

Alwin Rothenberger, Chuchi Ettlingen 0176-21893839

Entsorgung:

Schmutzige Teller, Bestecke, etc. bitte beim Spülmobil abgeben.

Müll jeglicher Art in die bereitgestellten Müllcontainer. Bitte

achtet auf die Mülltrennung.

Abbau:

Das Ausräumen aller Kochzelte muss am Sonntag bis spätestens

11:00 Uhr erledigt sein. Jede Chuchi trägt die Bänke und Tische

in das Hauptzelt, wo diese Stapler-verladefähig gestapelt

werden müssen.

Hauptverantwortlicher für den gesamten Abbau:

Thomas Schmidhuber, Chuchi Balingen 0173-3421767

Die Auszahlung der geleisteten Kauttionen erfolgt nach

Abnahme und Freigabe durch Thomas Schmidhuber

nach dem KiG per Überweisung.

Seite 1	Titel Grußwort des Bürgermeisters
Seite 3	Grußworte
Seite 5	Grußwort Thomas Schmidhuber
Seite 7	Wichtige Infos Impressum
Seite 9	Programmablauf Die App zum KiG
Seite 11	Ansprechpartner und Telefonliste
Seite 13 - 14	Das Speisenangebot am Freitag
Seite 14 - 15	Das Speisenangebot am Samstag
Seite 16	Die Getränke Danke

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

Layout, Produktion, Druck, Verarbeitung und Versand:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co. KG

Telefon 0 61 51 - 99 631-44 · Telefax 0 61 51 - 99 631-12

hummer@printhouse-darmstadt.de

Titelfoto: Sebastian Scholz



Gagernstraße 10-12 | 64283 Darmstadt

www.printhouse-darmstadt.de

Layout | Satz | Reinzeichnung | Druck | Verarbeitung

UNOLD®

ESGE- Zauberstab®

Made in Switzerland



Unser original Steinofenbrot



Die Bäckerei Sehne und das Sehne Steinofenbrot –
zwei schwäbische Originale, unzertrennbar und
einzigartig seit über 60 Jahren.

sehne
Ihr Familienbäcker



THEO® ESSIGMEISTEREI



Wie soll der frische Salat für Ihre Familie sein?

Sie wollen keine technischen Hilfsstoffe?

Sie wollen keinen Farbstoff am Salat?

Sie wollen kein künstliches Aroma?

Theo der Essigbrauer® - macht echten naturbelassenen Essig.

Wir garantieren keine industrielle Massenware.

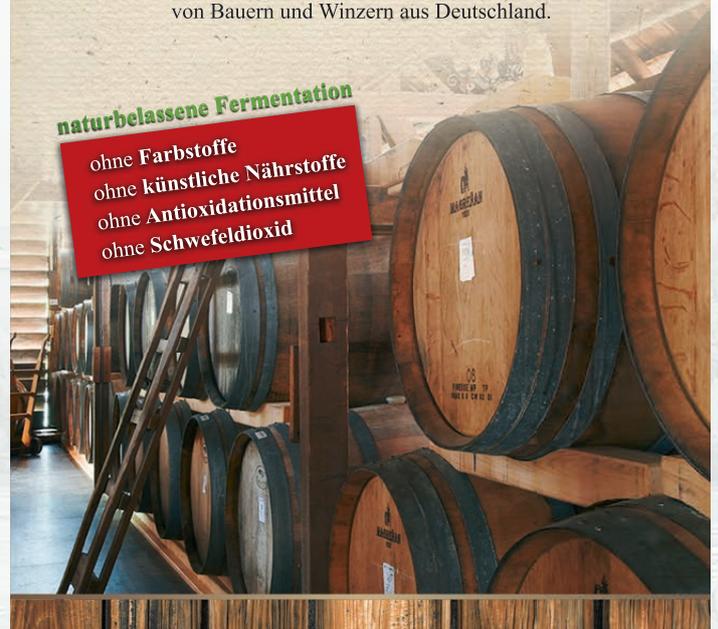
Kein schneller Aceto Balsamico di Modena bei dem das Zusetzen von
Rohstoffen aus der ganzen Welt und das Zusetzen von technischen
Hilfsstoffen wie Farbstoff 150d erlaubt ist.

Balemasam® - echte deutsche Qualität!

Wir produzieren nach altem handwerklichen Fermentationsverfahren
noch wirklich echten naturbelassenen Essig und unbehandelten Balsam
- dies auch tatsächlich aus frischen Früchten und frischem Wein
von Bauern und Winzern aus Deutschland.

naturbelassene Fermentation

ohne Farbstoffe
ohne künstliche Nährstoffe
ohne Antioxidationsmittel
ohne Schwefeldioxid



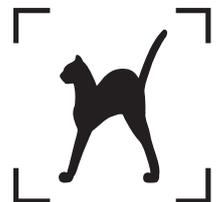
Horst Warga



Bahnhofstraße 151
76356 Weingarten
Tel.: 07244 2001
e-mail: kladi.wgt@web.de

**Kretisches
Olivenöl**

MURR
WERBEAGENTUR



Programmablauf

WANN	WAS
Freitag	Anfahrt
13.00	Rustikale Vesper für die „arbeitenden“ Brüder
ab 15.00	Öffnung Ausstellerzelt
18.00	KiG Eröffnung – Begrüßung und Vorstellung des Orga-Teams
18.30	Apéro: Hugo Varianten von Amuse Bouche der OP Württemberg
19.00	1. Gang
19.45	2. Gang
20.30	3. Gang
21.30	Dessert
Samstag	
08.30	Frühstück für alle, die auf dem Platz nächtigen
ab 10.00	Öffnung Ausstellerzelt
10.30	Schwarzwaldwild Hevart: „Was für ein Specktakel“ - Präsentation von verschiedenen Wildschinken mit Verkostung
11.00	Taran Grill – Präsentation mit Verkostung
12.00	Blasmusik vom Musikverein Ketsch
13.00	Picanha mit Salaten
15.00	Kaffee und Kuchen
18.00	Festeröffnung durch Schirmherr und Großkanzler, ggf. Ehrungen
18.30	Apéro: Winzersekt vom Weingut Spohr Varianten von Amuse Bouche der OP Württemberg
19.00	1. Gang
19.45	2. Gang
20.30	3. Gang
21.30	Dessert
Sonntag	
08.30	Frühstück für alle, die auf dem Platz nächtigen
09.30	Ausräumen der Zelte, Abbau Tische und Bänke im Hauptzelt, Rückgabe der leeren, sauberen Zelte an Thomas Schmidhuber
danach	Heimfahrt

Die App zum KiG

Alle Infos und News zum KiG auf Deinem Handy oder Tablet:



iPhone



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

IRIS KRADER Dry Gin

EIN ECHTES SCHWARZWALDPRODUKT

IRIS KRADER Dry Gin mit seinem klaren Quellwasser, heimischen Ingredienzen und seiner hervorragenden Destillation.

Für Gin & Tonic, Martini, einem Sour, Smash und vielen mehr...

Über 20 Botanicals sorgen dafür, dass der Gin komplex, aromatisch und ausbalanciert ist. Zudem angenehm herb, trocken und nicht unnatürlich süß.



SCHOLERHOF





PETRI
P F A L Z



WEINBAUTRADITION SEIT 1655

www.weingut-petri.de



Hier die wichtigsten Ansprechpartner während des KiG 2022

Ärztlicher Notdienst:	Kochbruder Dr. Reinhard Welte / Frau Dr. Welte	0172 - 76 07 784
		Mobilnummer:
HAUPTORGANISATOR:	Thomas Schmidhuber	0173 - 34 21 767
Anmeldung und Ausgabe Buttons:	Monika Neichel	0157 - 79 33 98 28
Namens-Schilder (Vornamen) Damen + Kinder:	Monika Neichel	0157 - 79 33 98 28
Platz-Zuweisung der Kochzelte:	Alwin Rothenberger	0176 - 21 89 38 39
Platz-Zuweisung Zelte / Wohnmobile:	Thomas Schmidhuber	0173 - 34 21 767
Zuteilung Tische und Bänke:	Harry Schlampp	0170 - 45 42 673
Aufstellen der Tische und Bänke im Hauptzelt	Thomas Schmidhuber	0173 - 34 21 767
Eindecken der Tische im Hauptzelt:	Simone Schmidhuber	
	Ulrike Scholz	
Elektrische Versorgung:	Harry Schlampp	0170 - 45 42 673
	André Limbeck	0171 - 20 08 592
	Michael May	0176 - 23 80 42 16
Bestellung + Zuteilung Brot:	Alwin Rothenberger	0176 - 21 89 38 39
Bezeichnung der Kochzelte (welche Chuchi):	Harry Schlampp	0170 - 45 42 673
Zuständig für sämtliche Speisen	Alwin Rothenberger	0176 - 21 89 38 39
Zuständig für Weinverkauf:	Frank Scholz	0171 - 40 90 600
Zuständig für Lautsprecher-Durchsagen:	Frank Scholz	0171 - 40 90 600
Zuständig für Mittagessen am Samstag:	Thomas Schmidhuber	0173 - 34 21 767
	Frank Scholz	0171 - 40 90 600
Geschirr, Besteck, Spülmobil:	Jochen Vowinkel	0151 - 11 45 1661
Sammeltaxi	Claudia Amann	0160 - 97 908 184
ibis Styles Hotel Speyer	35,- EUR	
eXo Hotel Heidelberg/Schwetzingen	18,- EUR	
Arcadia Hotel Heidelberg	15,- EUR	
Hotel Mercure Mannheim	45,- EUR	
Zuständig für den Abbau und die Zeltabnahme:	Thomas Schmidhuber	0173 - 34 21 767
Auszahlung der Kautionsbeträge:	Orga-Team	orga@kochen-im-gruenen.de
Müllentsorgung, Rückgabe Zelte, etc. am Montag:	Harry Schlampp	0170 - 45 42 673

TAXI

TAXI on TOUR

Claudia Amann

0160 - 97 908 184

...wenn Leidenschaft zum Beruf wird!

- Stickereien
- Textildruck
- Fahrzeugbeschriftung
- Aufkleber
- Namensschilder
- Werbetassen
- und vieles mehr...

Große Auswahl an Textilien

Tel: 07082 - 9418440 | Gewerbepark 26 | Thomas.Rauel@velantur.de
 Mobil: 0176 - 56911814 | 75331 Engelsbrand | www.velantur.de



CHIKUWA PUY-LINSE BRAISELVA KOLEITERSTÜCK, ATOLE RYSAUTÉ RYSÄLZ WIR SPRECHEN KÜCHE IDISEHUEVO FOURÉE KLOSSKI KAPAUN AYAT NCIEREN **WWW.HÄDECKE.DE** RELEVÉ O-FOOSIÖMANNSRIEF CUMIN

H HÄDECKE

Die Sprache der Küche
Hädeckes kulinarisches Lexikon
von Herbert Birle
12,5 x 20,5 cm, Flexocover



520 Seiten
20,- €



Perfekte Logistik
für alle (Ab)fälle

 **AVR GewerbeService**
jede tonne zählt



Wir bieten Ihnen **individuelle Komplettlösungen** aus einer Hand

- Gewerbeabfälle zur Verwertung
- Papier, Pappe und Kartonagen
- Kunststoffe, Folien und Styropor
- Speisereste und Altfette
- Krankenhausspezifische Abfälle
- Baustellenabfälle und Bauschutt
- Altholz und Altglas
- Veranstaltungsentsorgung
- Sonderabfälle
- Schrott und Metalle
- Containerdienst und vieles mehr ...
Fragen Sie uns!

AVR GewerbeService GmbH

Hatschekstraße 15, 69126 Heidelberg-Rohrbach, Telefon: +49 (0) 6221/878-400, E-Mail: vertrieb@avr-gewerbeservice.de

www.avr-gewerbeservice.de

GANG	GERICHT 	CHUCHI
Gang 1	Handkäsvariationen mit Laugengebäck - Hessische Spezialität	Chuchi Kiedrich
Gang 1	Lila Kartoffel Meerrettich Kaviar	Chuchi Durllesbach - Bad Waldsee
Gang 1	Asiatischer Schweinebauch – fermentierter Blumenkohl	Chuchi Bad Salzuflen
Gang 1	Canapés mit Mousse von der Räucherforelle	Chuchi Passauer Wolf
Gang 1	Currywurst „Kiepenkerl“	Chuchi Kiepenkerl
Gang 1	Edelfischterrinen mit Salatcrèmetopping auf Baguette	Chuchi Murgtal
Gang 1	Himbeerlinsensalat mit Teriyaki-Hähnchenstreifen und Bratkartoffelwürfel	Chuchi Ruzilo
Gang 1	Krustentieressenz mit Pfirsich und Lavendel	Chuchi Habichtshorst
Gang 1	Maultaschen mit Saumagenfüllung	Chuchi Wormatia
Gang 1	Nordseekrabben – Rührei – Schwarzbrot	Chuchi Roland
Gang 1	Oostendse Garnelen Krokette	CC Belgien
Gang 1	Rote Bete Tatar an Limonen-Crème fraîche mit gebratener Gamba und Kapernfrucht	Chuchi Passauer Wolf
Gang 1	Rote Bete Mango Geräucherter Saibling	Chuchi Durllesbach – Bad Waldsee
Gang 1	Spezialitäten aus dem Appenzellerland	SCKM Schweizer Club kochender Männer Ribel Kuchi Rebstein
Gang 1	Tomate-Crevettes	CC Belgien
Gang 2	Asiatischer Sommersalat	Chuchi Feinschmecker
Gang 2	Badisches Schnecken-suppe	Chuchi Aquae Aureliae
Gang 2	Bauernterrine mit kleinem Salat	Chuchi Zollernalb
Gang 2	Bruschetta Tradizionale	Chuchi Wiesbaden
Gang 2	Bündner Gerstensuppe	Wyler Äbte-Chuchi
Gang 2	Carpaccio von der Kalbszunge mit Mango-Chutney	Chuchi Castrop-Rauxel
Gang 2	Erbsen-Minze Gazpacho mit Flusskrebse	Chuchi Habichtshorst
Gang 2	Fischeintopf zwischen Nord- und Ostsee	Chuchi Schwentine
Gang 2	Focaccia con Formaggio	Chuchi Philipp Delp
Gang 2	Grünes Gazpacho mit Flußkrebsschwänzen im Gläschen	Chuchi Eggenstein
Gang 2	Happy Meal im Japan Style - vegetarisch	Chuchi Ettlingen
Gang 2	Hausgebeizter Lachs mit Senfsauce und Salatgarnitur	Chuchi Bad Herrenalb
Gang 2	Jakobsmuschel-Ceviche auf Mango-Avocado-Salat	Chuchi Frankenstein
Gang 2	Laab Moo (thailändischer Salat vom Schwein)	Chuchi Albrecht Dürer
Gang 2	Lamm vom Spieß mit weißen Bohnen	Chuchi Romäus
Gang 2	Pulled Pork	Chuchi Saarpolygon Ensdorf/Saar
Gang 2	Salat von der Kalbszunge mit Linsen und frischem Kren	Chuchi Reuchlin
Gang 2	Schafskäse, Zwiebeln, Himbeeren und geröstete Pinienkerne auf Blattsalat	Chuchi Vlotho
Gang 2	Zander im Bierteig auf Linsengemüse	Chuchi Nibelungen
Gang 3	Blumenkohlroschen mit Sauce 'Café de Paris'	Chuchi Philipp Delp
Gang 3	Frikandel koekmet krielen	CC Belgien
Gang 3	Geschnetzeltes nach Nidwaldner Art, Rösti, Bohnen-Speck-Bündeli	Wyler Äbte-Chuchi
Gang 3	In Whisky marinierte Poularde an Kichererbsenmousse	Chuchi Ettlingen
Gang 3	Involtni mit Kartoffelpüree	Chuchi Vlotho
Gang 3	Jambalaya aus Louisiana	Chuchi Dortmund Pottkieker
Gang 3	Linsensalat mit Blutwurst	Chuchi Karlsberg
Gang 3	Merguez und Couscous	Chuchi Lebach
Gang 3	Pollo al ajillo (mediterranes Knoblauch Huhn)	Chuchi Spargelrunde



Gang 3	Surf and Turf – Rinderfilet Sous Vide	Chuchi Grönegau
Gang 3	Verschiedene Spieße vom Grill mit Couscous	Chuchi Feinschmecker
Gang 3	Wakame Algensalat	Chuchi Durllesbach - Bad Waldsee
Dessert	Bündner Nusstorte	Wyler Äbte-Chuchi
Dessert	Eis mit Fruchtperlen	Chuchi Zollernalb
Dessert	Eistorte	Chuchi Vlotho
Dessert	Estragoneis auf Fenchelsud und Erdbeeren im Gläschen	Chuchi Eggenstein
Dessert	Holunder Panna Cotta mit Mirabellenkompott	Chuchi Karlsberg
Dessert	Japanischer Sturmsack mit Kirscheis	Chuchi Enderle
Dessert	Kanom Krok (süße, thailändische Pfannkuchlein)	Chuchi Albrecht Dürer
Dessert	Pumpenickelcrème – Schattenmorellen – Minzpesto	Chuchi Bad Salzuflen
Dessert	Quarkmousse mit Früchten	Chuchi Recklinghausen
Dessert	Rote Grütze mit Rahmquark	Chuchi Roland
Dessert	Schwarzwälder Kirschtorte im Glas	Chuchi Romäus
Dessert	Schwäbische Schokogröße an Freunde der Schweizer Schokolade	Chuchi Einhorn

SAMSTAG

GANG	GERICHT 	CHUCHI
Gang 1	Grüne Soße mit Ei und Drillingen – Hessische Spezialität	Chuchi Kiedrich
Gang 1	Afrikanische Samosa mit Dip	Chuchi Murgtal
Gang 1	Bua Loi (thailändische bunte Bällchen in Kokossauce)	Chuchi Albrecht Dürer
Gang 1	Erbsen-Minze Suppe mit Garnelen	Chuchi Pompejanum
Gang 1	Flammlachs	Chuchi Kiepenkerl
Gang 1	Flammlachs an Wasabisalat	Chuchi Enderle
Gang 1	Gambero Balsamschalotte Erbsenpüree	Chuchi Durllesbach - Bad Waldsee
Gang 1	Garnelenpops mit Erdnussauce	Chuchi Bad Salzuflen
Gang 1	Gentse Waterzooi met Kip	CC Belgien
Gang 1	Kartoffelpuffer mit gebeiztem Lachs	Chuchi Herten
Gang 1	Kreolische Fleischpfanne mit Dörrfleisch, Zwiebel, Paprika und Chilis	Chuchi Spargelrunde
Gang 1	Küstensushi	Chuchi Schwentine
Gang 1	Nordseekrabben - Rührei - Schwarzbrot	Chuchi Roland
Gang 1	Tessiner Polenta mit Schweinsfilet und Bratenjus	Wyler Äbte-Chuchi
Gang 1	Tomate hoch 3 – Tomatenterrine mit gedörrten Tomaten, Tomateneis, Basilikumöl, Haselnuss-Parmesan-Crumble	Chuchi Ruzilo
Gang 1	Vitello Tonnato	Chuchi Lebach
Gang 2	Altrömischer Thunfischsalat mit Datteln und Mostbrötchen (Sarda ita et mustei)	Chuchi Trier
Gang 2	Blaue/saure Zipfel – Fränkische Spezialität	Chuchi Amberg-Stoapfalz
Gang 2	Gazpacho Grillpaprikamousse Basilikumespuma	Chuchi Darmstadt
Gang 2	Kleines Cordon-Bleu gefüllt mit Rohschinken und Käse, handgemachte Knöpfli, gemischtes Sommer-Gemüse	Wyler Äbte-Chuchi
Gang 2	Mezze – Falafel, Lammspieße, Köfte, Baba Ghanoush, Hummus, Fladenbrot	Chuchi Reuchlin
Gang 2	Paella	Chuchi Philipp Delp
Gang 2	Panierte Lammschnitzel an Minzjoghurt	Chuchi Frankenstein
Gang 2	Polenta Tapenade	Chuchi Durllesbach - Bad Waldsee
Gang 2	Polpo Apfel Sellerie	Chuchi Durllesbach - Bad Waldsee

Gang 2	Rehbockwürstle vom Grill mit Rosmarinkartoffeln	Chuchi Zollernalb
Gang 2	Schwarzwald Crostini mit geräucherter Forelle	Chuchi Romäus
Gang 2	Spaghetti Pulpo	Chuchi Vlotho
Gang 2	Spaghetti im Parmesanlaib	Chuchi Feinschmecker
Gang 2	Spanische Paella	Chuchi Aquae Aureliae
Gang 2	Vitello mit Paprika-Oliven-Relish	Chuchi Recklinghausen
Gang 2	fruchtiges Perlhuhn mit asiatischem Thunfisch	Chuchi Ettlingen
Gang 3	Flammlachs auf rustikalem Brot mit Aioli und fermentiertem Pfeffer	Chuchi Bad Salzuflen
Gang 3	Ganzes Wildschwein vom Grill mit Rotweinjus und kleinen Brötchen	Chuchi Arnsberg-Handwerker
Gang 3	Hähnchen und Gemüse asiatische Art aus dem Wok (auch nur vegetarisch)	Chuchi Romäus
Gang 3	Knusperbauch 72h	Chuchi Kiepenkerl
Gang 3	Krittartotto mit Gambas	Chuchi Wiesbaden
Gang 3	Mediterrane Bratwurst an Ratatouille	Chuchi Saarbrücken
Gang 3	Mezzelune gegrillte Artischocke Garnele Zitronen-Thymianbutter	Chuchi Darmstadt
Gang 3	Pasta mit Meeresfrüchten	Chuchi Wormatia
Gang 3	Pulpo Haselnuss Mangold	Chuchi Pompejanum
Gang 3	Rinderbäckchen und Mehlknipp	Chuchi Saarpolygon Ens Dorf/Saar
Gang 3	Satay Moo, Som Tam (Grillspieß vom Schwein, Papayasalat)	Chuchi Albrecht Dürer
Gang 3	Schneckenmaultaschen in Rieslingsauce	Chuchi Bad Herrenalb
Gang 3	Spezialitäten aus dem Appenzellerland	SCKM Schweizer Club kochender Männer Ribel Kuchi Rebstein
Dessert	Brusselse Wafels met slagroom	CC Belgien
Dessert	Buttermilch-Pannacotta	Chuchi Philipp Delp
Dessert	Crepes Suzette mit Vanilleis und Beeren	Chuchi Nibelungen
Dessert	Geeister Käsegang – Variationen von Gorgonzola & Parmesaneis auf Quittenmousse	Chuchi Ettlingen
Dessert	Gegrillter Pfirsich mit Rosmarineis	Chuchi Eggenstein
Dessert	Grießflammeri	Chuchi Saarbrücken
Dessert	Obazda 1994 – Originalrezept aus einer GMdC Prüfung	Chuchi Passauer Wolf
Dessert	Panna Cotta mit in Butter geschwenkten Apfelstückchen	Wyler Äbte-Chuchi
Dessert	Pflaumen-Walnuss-Crème	Chuchi Dortmund Pottkieker
Dessert	Pralinenmousse mit Beeren	Chuchi Ettlingen
Dessert	Pälzer Woi Crepes	Chuchi Feinschmecker
Dessert	Rote Grütze mit Rahmquark	Chuchi Roland
Dessert	Sgroppino	Chuchi Grönegau
Dessert	Topfen-Zitronencreme im Gläschen	Chuchi Eggenstein



SEKT – Weingut Petri – Herxheim am Berg

Chardonnay extra brut, traditionelle Flaschengärung	15,00
Riesling brut, traditionelle Flaschengärung	15,00
Pinot Noir Rosé brut, traditionelle Flaschengärung	15,00

WEIN – Weingut Petri – Herxheim am Berg

2021 – Weißburgunder trocken,	10,00
2018 – Herxheimer am Berg Riesling Kabinett trocken	10,00
2021 – Grauburgunder trocken	12,00
2021 – Auxerrois trocken	12,00
2020 – Kallstadter Saumagen Riesling Spätlese trocken	15,00
2020 – Scheurebe feinherb,	12,00
2020 – Fumé Blanc PM trocken im Holzfass gereift	15,00
2018 – Pinot noir Rosé trocken	10,00
2020 – Spätburgunder trocken	12,00
2020 – Pinot Madeleine Frühburgunder trocken	12,00
2020 – Herxheimer Honigsack Merlot Spätlese trocken	15,00

Sekt und Wein je 0,75 l Flasche

BIER – Privatbrauerei Eichbaum Mannheim

Ureich Pils vom Fass 0,4 l	3,00
Hefeweizen vom Fass 0,5 l	3,50
Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l Flasche	3,50
Radler 0,5 l Flasche	3,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE –
Teinacher Mineralwasser

Mineralwasser 0,7 l	2,50
Zitronenlimo 0,5 l	2,50
Apfelschorle 0,5 l	2,50
Orange 0,25 l	2,50

*Das Glaspfand beträgt
3 Euro!*



Danke!

*Allen kochenden Chuchis, Unterstützern und Freunden, Sponsoren und Gönnern,
die bei der Ausrichtung des KiG 2022 an unserer Seite standen, möchten wir
an dieser Stelle ganz herzlich Danke sagen!*