



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer  
Deutschland e.V. | Ausgabe 1 | 2023



 **Clubreise auf der  
Donau - unbedingt  
schnell anmelden!**  
(siehe Seite 3)

 **Großrat in  
Tübingen  
12. / 13. Mai 2023**

 **Aus den Chuchis**

 **Seitenweise  
Genuss**

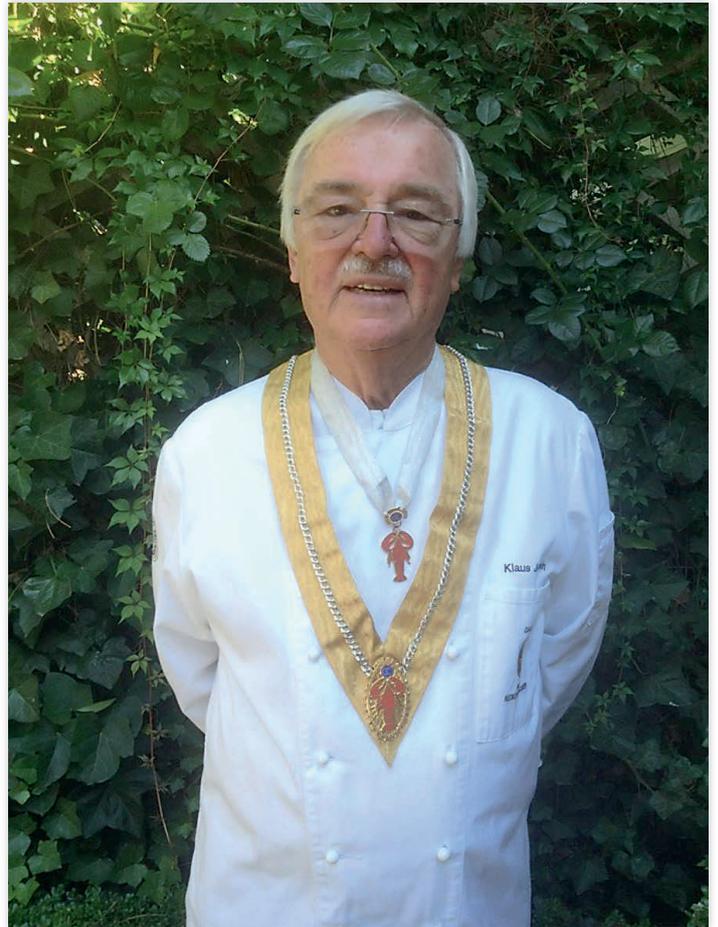
*Der Hölderlinturm  
am Neckar in Tübingen.*



## Chevalier Klaus Jeromin

\*23.01.1939 †31.01.2023

**Unsere Bruderschaft hat einen  
„markanten Kopf“ verloren –  
ich einen lieben Freund ...**



... dies fiel mir spontan ein, als ich von dem plötzlichen und für mich völlig unerwarteten Tod meines Freundes Klaus Jeromin informiert wurde. Leider konnte ich ihm wenige Tage vorher – nicht wie gewohnt persönlich – zu seinem Geburtstag gratulieren, sondern nur per Anrufbeantworter.

Er gönnte sich traditionell an diesem Tag mit seiner lieben Uschi in einem seiner Lieblingslokale ein kleines Festessen! Schließlich war Klaus selbst ein Gourmet, ein begnadeter „Hobby“-Koch und Weinliebhaber, in erster Linie aber Weinkenner, der sich für unseren Kochclub sehr engagierte und vom Landeskonzler, über den Vizegroßkonzler und langjährigen Ordensoberen, bis hin zur höchsten Ehrung, dem Chevalier CC „gedient“ hat. Ihm gebührt unser alle Dank!

Wer war Klaus Jeromin? Stets bedacht auf Tischsitten, Speisefolgen, passende begleitende Weine, perfektes Auftreten - eben „Einer“, der auf manche vielleicht sogar etwas „abgehoben“ wirkte. War er das

wirklich? Ich habe lange gebraucht, bis ich zu ihm den richtigen, engen Kontakt gefunden hatte.

Heute bedanke ich mich – und ich bin überzeugt die ganze Bruderschaft – bei meinem Freund Klaus für seine Tätigkeit im Kapitel und Großkapitel.

Ich sage „Freund“? Ja, und das ganz bewusst, schließlich müssen wir – und tun dies auch – laut Satzung jeden Bruder akzeptieren. Aber Freunde sucht sich jeder selbst!

Mein lieber Freund, Du weilst nicht mehr unter uns, aber in unseren Gedanken wirst Du stets gegenwärtig sein – leb wohl !

Bert Schreiber  
Ehrengroßkonzler CC und Chevalier CC

## Liebe Kochbrüder,

das neue Jahr hat für das Kapitel und Großkapitel sehr schwungvoll begonnen. Wie Ihr wisst, musste zum Kummer von unserem dreimaligen(!) Organisator GP Christoph Jung, unsere Griechenlandreise nun final beigelegt werden. Zweimal war Corona der Grund, einmal eine plötzliche Preiserhöhung des Veranstalters. Lieber Christoph, trotz „Spesen“ war es ein schöner Traum gewesen. Wir danken Dir für Deine Mühe!

Doch unser CC-Schwungrad durfte nicht stehen bleiben. Zwischen den Jahren glühten die Drähte und schon in der 2. Januarwoche wurde stolz die Geburt unseres neuen Babys veröffentlicht: Die Flusskreuzfahrt auf der Donau! Vielen Dank an die Brüder von Kapitel und Großkapitel, besonders VGK Frithjof Konstroffer und OO Gerd Brauer, alle haben sich als

Geburtshelfer in ihren jeweiligen Bereichen eingebracht. Nun sind wir auf gutem Wege, die „Adora“ zur Gänze zu kapern, um sie für 6 Tage zu einem CC-Clubschiff zu machen. Zum jetzigen Zeitpunkt, an dem ich diese Zeilen schreibe, sind wir zu ca. 60% gebucht! Vielen Dank liebe Brüder – das war in der Kürze der Zeit eine starke Unterstützung. Nun haben wir bis Ende Februar noch das Buchungsfenster offen! Meldet Euch bitte an! Ich bin mir sicher, es wird ein kulinarisches, erlebnisreiches und brüderliches Gesamt-Event!

Alle Informationen zu unserer CC-Flusskreuzfahrt auf der Donau findet Ihr auf unserer Homepage: [www.cc-club-kochender-maenner.de](http://www.cc-club-kochender-maenner.de).

Doch vorher findet unser Großrat statt. In Tübingen, mit seinem mittelalterlich-romantischen

Stadtkern, bereitet unser Major-Domus Thomas Schmidhuber ein tolles Programm vor.

Am Freitag, dem 12. Mai sitzen wir Brüder tatsächlich in einem Boot, in einem Stocherkahn unterwegs auf dem Neckar. Wir besichtigen die Stadt, nicht ohne kleine „Stärkungen“ dazwischen einzunehmen. Mit einem mehrgängigen Menü wird dieser vielversprechende Tag ausklingen. Am Samstag, dem 13. Mai, findet wie immer unsere alljährliche Großratsitzung statt und nach einem Mittags-Imbiss kann es wieder fröhlich nach Hause gehen. Das genaue Programm erseht Ihr in dieser HUMMER-Ausgabe.

Vielen Dank Dir lieber Thomas, Du bist organisatorisch schon wieder und einmal mehr der erprobte „Chef im Ring“!

Wir freuen uns auf Eure zahlreichen Anmeldungen und damit Euch alle liebe Chuchileiter und Delegierte, in Tübingen wieder zu sehen!



Herzliche brüderliche Grüße bis dahin, Euer Herbert.

## Jetzt zur Reisemarmitage anmelden!! Exklusive Flusskreuzfahrt auf der Donau mit dem Luxus-Schiff MS ADORA von Phoenix Reisen

Termin 07.-12.10.2023 (von Samstag bis Donnerstag)

Route Passau-Wien-Esztergom-Budapest-  
Bratislava-Dürnstein-Passau

Einzelheiten zum Programm sowie Kurzfilme, die Euch einen Vorgeschmack auf das Schiff und die Reise bieten, findet Ihr unter „Neuigkeiten-Aktuelles“



[www.club-kochender-maenner.de](http://www.club-kochender-maenner.de)

## 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](mailto:cc-club@t-online.de)

[www.cc-club-kochender-maenner.de](http://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](mailto:hummer@printhouse-darmstadt.de)

### Layout, Produktion, Druck, Verarbeitung und Versand:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co KG

Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt

[www.printhouse-darmstadt.de](http://www.printhouse-darmstadt.de)

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Titelfoto: 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.

## Großrat in Tübingen am 12. und 13. Mai 2023



### Liebe Brüder,

der Start ins neue Jahr ist getan. Bald ist es schon wieder Mai und der Großrat steht vor der Tür. Deshalb tragt Euch alle den Termin im Kalender ein, wenn noch nicht passiert oder besser, Ihr reserviert gleich die Hotelzimmer in Tübingen (siehe unten).

An diesem Wochenende heißen wir die Delegierten des CC Club der kochenden Männer herzlich willkommen in Tübingen zum Großrat.

Tübingen – die Stadt der Dichter und Denker – hat alles, was solch eine historische Stadt zu bieten hat: Alte Fachwerkhäuser, schöne Gassen, steile Staffeln und herrliche Ausblicke auf den Neckar; urige Kneipen und alte Gasthäuser, das Flair der Neuzeit und viel Geschichte.

Wie bei jedem Großrat fängt für die Delegierten das Wochenende mit dem schönen unterhaltsamen und kulinarischen Teil an. Wir treffen uns um 15.15 Uhr zu einem Grüß Gott auf der Neckarinsel beim Taubenhäus, 100 Meter vom Hotel entfernt. Dort nehmen wir eine kleine Stärkung zu uns, bevor es mit dem Stocherkahn auf Erkundung von Tübingen geht. Die schöne Promenade vom Neckar aus hat Ihren ganz besonderen Reiz. Nach der Stocherkahn-Fahrt steigen wir am Hölderlinturm aus und erkunden den Rest der Stadt zu Fuß (ca. 45 Minuten).

Nach der Stadtbesichtigung treffen wir uns um 18 Uhr in der Westspitze. Auch dieses Gebäude ist nur wenige Meter vom Hotel entfernt. Dort werden wir den Abend genießen. Die Chuchi Balingen Zollernalb wird Euch mit einem 5 Gänge Menü verwöhnen.

Gegen 23.00 Uhr wollen wir dann den offiziellen Teil ausklingen lassen. Unternehmungslustige können dann noch die Tübinger Altstadt erkunden.

Am Samstagmorgen, den 13. Mai beginnt dann der Großrat. Wir treffen uns wieder in der Westspitze, wie am Abend zuvor. Der Saal ist ab 8.00 Uhr zur Registrierung geöffnet.

Der Großrat beginnt um 9.00 Uhr. Im Anschluss besteht noch die Möglichkeit direkt neben dem Sitzungssaal Mittag zu essen.

Die Chuchi Balingen Zollernalb freut sich auf alle Brüder beim Großrat und die gemeinsame Zeit!

Bis bald also in Tübingen und mit den besten Grüßen  
Thomas Schmidhuber MD, GMdC  
CL Chuchi Balingen Zollernalbkreis

- ☙ Hotel Ibis Tübingen: 07071/75880, Zimmerpreis 144
- ☙ Hotel Domizil Tübingen: 07071/1390, Zimmerpreis 131
- ☙ Hotel Krone Tübingen: 07071/13310, Zimmerpreis 159

Die Zimmer sind vorgebucht und unter Club kochender Männer abrufbar.

## OP Mosel-Saar-Wasgau: Chuchi-Leiter-Tagung am 6. Januar 23 bei Gourmet72

☙ In Vertretung des erkrankten Chuchi-Leiters MdC Manfred Gantner begrüßte MdC Horst Linz die Gäste mit einer Magnum Veuve Cliquot, was direkt für eine positive, lockere Stimmung sorgte. LK Wolfgang Vogelgesang eröffnete die Sitzung mit den besten Wünschen zu einem neuen Jahr, das hoffentlich wieder in seinen Aktivitäten an die „Vor-Corona-Zeit“ anschließen werde. Nach mehr als 30 Jahren aktiver Chuchi-Leitung hat er sich entschlossen, dieses Amt abzugeben und stellte als seinen designierten Nachfolger MdC Michael Schmitt vor, der als Gast an der Chuchileiter-Sitzung teilnahm. Nach seinem Bericht über die Aktivitäten des abgelaufenen Jahres wurden sowohl Wolfgang Vogelgesang als Landeskanzler als auch GMdC Peter Schwarz als sein Stellvertreter einstimmig in ihrem Amt bestätigt. Die vergangenen wie die für 2023 geplanten Aktivitäten wurden von den anwesenden Vertretern der Chuchis Gourmet 72 Homburg, Landgrafen Pirmasens, Lebach, Karlsberg-Homburg, Saarbrücken und Saar-Polygon Ens Dorf detailliert vorgestellt und diskutiert. Es konnte festgestellt werden, dass das Chuchileben bei fast allen Chuchis wieder voll funktioniert. Eine Ausnahme bildet lediglich die Chuchi Gourmet 72 aufgrund Alters-, Krankheits- und Berufsbedingter Ausfälle. Da sich alle anderen Chuchis am Aufnahme-Limit bewegen, wird empfohlen, Bewerber zukünftig an die Gourmet 72 zu verweisen, soweit diese in akzeptabler Reichweite von Homburg wohnen.

Ehren-LK Gerhard Blumenröther berichtete, dass die OP Mosel-Saar-Wasgau inzwischen als offizieller Unterstützer der französischen Initiative zur Anerkennung des europäischen kulinarischen Bruderschaftswesens als Weltkulturerbe der UNESCO beigetreten ist. Er übermittelte weiterhin den Wunsch der Confrérie du Kirsch aus dem Saarbrücker Nachbarort Forbach, mit den saarländischen Chuchis Kontakt aufzunehmen. Die Confrérie du Kirsch ist seit Jahren aktiver Teilnehmer des im Saarbrücker Schlossgarten anlässlich des französischen Nationalfeiertages stattfindenden Bal Populaire.

LK Wolfgang Vogelgesang begrüßte diese Initiative und schlug vor, diese Bruderschaft sowie zusätzlich die Confrérie des Beignets Rapés aus Golbey (Vogesen) als auch die Bruderschaft Senatus Singularis Porcus Porcelettarum aus dem lothringischen Porcelette zur Teilnahme am nächsten Ordensprovinzfest einzuladen. Entsprechend wurde einstimmig beschlossen.

Zur Federführung bei der Organisation des nächsten Ordensprovinzfestes erklärte MdC Ulrich Blass die Chuchi Lebach bereit. Das Fest wurde einstimmig auf den 02. September 2023 terminiert. Die Chuchis sind aufgerufen, konkrete Vorschläge für Kochbeiträge beim LK einzureichen, der zeitnah zu einer organisatorischen Feinabstimmung einladen wird.

Zum Abschluss der Sitzung verwöhnte die Chuchi Gourmet 72 ihre Gäste mit einem feinen Abendessen. Für die hervorragende Gastfreundschaft bedankte sich LK Wolfgang Vogelgesang im Namen aller Teilnehmer herzlich.

Gerhard Blumenröther, GMdC



# Die 2. CdC-Prüfung der jungen Salinental-Chuchi Bad Kreuznach

☛ Kochbruder Axel Gampper wagte sich am 4.11.22 daran, als zweiter Anwärter der Salinental-Chuchi Bad Kreuznach, das blaue Band in Angriff zu nehmen.

Akribisch hatte er sich bereits im Vorfeld auf diesen Prüfungsabend vorbereitet und überraschte uns mit einem hochanspruchsvollen Menü.

Das Thema „blaues Band“ war bereits bei der Dekoration deutlich sichtbar und ließ seine Kochbrüder und die Jury auf ein außergewöhnliches Menü einstimmen.

Mit folgendem Menü verwöhnte uns Axel:

☛ Amuse bouche:

Selbstgemachte Foie gras auf Brioche mit Gelee von schwarzen Kirschen und Gelee von Williams-Birnen mit Sauternes – dazu einen Traminer Sekt

☛ Lachs-Tatar auf Rösti mit

Pflücksalat – Wein: 2021 Riesling / Roter Traminer, feinherb

☛ Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Linsen, Speck und Lauchstroh

(Prüfungsgang) – Wein: 2021 Weißburgunder, trocken

☛ Zitronengrassuppe mit Kürbisspieß – Wein: 2021 Weißburgunder, trocken

☛ In Mandeln gebackenes Rehfilet (Prüfungsgang) – Wein: 1997 Amarone della Valpolicella Classico DOCG

☛ Schokoladen-Espressokuchen mit Affogato al Caffè –

Wein: 2021 Riesling Auslese edelsüß

Die korrespondierenden Weißweine waren ausschließlich vom Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln, Nahe.

Seine Kochbrüder knieten sich an diesem Abend richtig rein in die Thematik, um Axel den entsprechenden Menürahmen zu sichern, was ihnen auch großartig gelungen ist.



*Axel beim Vorbereiten des Fisch-Prüfungsgangs*



*Amuse gueule mit Champagner*



*Der Fisch-Prüfungsgang*



*Der Wild-Prüfungsgang*



*Juror GMdC Hans Arnold bereitet den Champagnertrunk vor*

Die Jurymitglieder LK und CL GMdC Jean-Claude Fourcade sowie CL GMdC Hans Arnold und MdC Wolfgang Berg (frisch gekürt) waren begeistert von der Stimmung innerhalb der Chuchi und der Umsetzung der Rezepte. Wie in der Ordensprovinz üblich, wurden jeweils die einzelnen Gänge bewertet, mit besonderem Augenmerk auf die Prüfungsgänge.

Es gab quer durch das Menü hohe Noten der Jury und besonders hohe bei den Prüfungsgängen.

Axel hat die Jury überzeugt mit geschmacklich, handwerklich und dekorativ gestalteten Prüfungsgängen, so dass er sich das „blaue Band“ und den Rang eines „Chef de Chuchi“ mehr als verdient hat.

Jean-Claude hob in seiner Laudatio besonders die Entwicklung der Bad Kreuznacher Kochbrüder hervor und war als Chuchichef sehr stolz auf den Prüfling als auch auf seine Kochbrüder.

Solche „Feiertage“ motivieren natürlich und daher stehen in Kürze auch weitere CdC-Prüfungen in der Salinental-Chuchi Bad Kreuznach an.

Nach dem „Champagnertrunk“ aus der Pfanne nahm Axel, unter großem Applaus seiner Kochbrüder, das „blaue Band“ in Empfang, was natürlich bis spät in die Nacht noch gefeiert wurde.

LK GMdC Jean-Claude Fourcade



*Axel beim Gruppenbild mit der Jury*

# Die 3. CdC-Prüfung bei der Salinental-Chuchi Bad Kreuznach

☛ Es geht aufwärts bei der Salinental-Chuchi Bad Kreuznach. Als dritter Anwärter auf das blaue Band hat sich unser jüngster Kochbruder Alex Meier angemeldet.

In den letzten Wochen gab es bei Meier's häufig Zander und Ente (wer kennt das nicht ?) da Alex bei seinen Prüfungsgängen am Feintuning arbeitete, um uns ein hervorragendes Menü am weihnachtlich geschmückten Tisch zu servieren. Er beglückte am 16.12.22 nicht nur seine Kochbrüder, sondern auch die Jury, bestehend aus LK GMdC Jean-Claude Fourcade, CL GMdC Hans Arnold, CL GMdC Peter Gottbehüt zunächst mit

Aufgrund von kurzfristig, krankheitsbedingten Absagen, mussten die begleitenden Gänge umorganisiert werden, was dem Prüfling ein gewisses Maß an zusätzlicher Nervosität bescherte. Aber: Jeder half jedem und so konnten die begleitenden Gänge in der notwendigen Qualität als auch im vorgegebenen Zeitrahmen serviert werden.

Alle Gänge bekamen hohe, bis sehr hohe Bewertungen der Jury, so dass Alex stolz, und am Schluss entspannt, sein „blaues Band“ entgegennehmen konnte und sich natürlich den traditionellen „Schluck aus der Pfanne“ mehr als verdient hat.



☛ Buchweizenblinis, Crème fraîche und echtem Kaviar dazu ein Krimsekt (natürlich aus der Ukraine)

*Amuse gueule mit Krimsekt und Kaviar*



*Prüfungsgang „Ente“*



*Ein gelungener Nachtisch*



*Ist der Zander auf dem Punkt?*



*Der Prüfungsgang Fisch kann serviert werden*

Es hat sich also gelohnt, an den Prüfungsgängen zu arbeiten und zeigt auch die Bereitschaft und die Identifikation mit der Thematik und mit dem Club.



*Gruppenbild mit Jury*



*Ein glücklicher Träger des „blauen Bandes“*

Danach folgten:

- ☛ Rote-Bete-Carpaccio mit Orangen-Dressing  
2021 Weisser Gutedel, Julius Zotz, Baden
- ☛ Pilzessenz mit Grießklöschen  
2021 Sauvignon blanc, Anette Closheim, Langenlonsheim
- ☛ Prüfungsgang: Zander mit Rotkohl und Kurkuma-Mayonnaise  
2021 Gewürztraminer, Kabinett, Julius Zotz, Baden
- ☛ Prüfungsgang: Entenkeule mit Rotweintomaten und Arancini  
2019 Spätburgunder-Level one, Sitzius, Langenlonsheim
- ☛ Bratapfelterrinen mit Tonkabohnenschäum  
2018 Trockenbeerenauslese, Peter Mertes, Kanzem

Die Juroren waren sich einig, dass sich mit der Salinental-Chuchi Bad Kreuznach eine tolle Mannschaft entwickelt, mit Teamgeist, Zusammenhalt, guter Stimmung, aber auch mit kochtechnischem Know how, so dass weitere Prüfungen nur noch eine Frage der Zeit sind.

LK GMdC Jean-Claude Fourcade

# Walter Mörtlbauer ist neuer MdC der Chuchi Passauer Wolf

☞ Mit Walter Mörtlbauer hat sich am 18. November 2022 ein weiterer Kochbruder der Chuchi Passauer Wolf den Rang des „MdC“ erkocht. Walter ist hauptberuflich Baumaschinenhändler, geht aber neben dem Kochen im CC Club Passauer Wolf mit der Jägerei, dem Fischen und dem Singen im Chor des Stadttheaters in Passau vielfältigen „Nebenbeschäftigungen“ nach. Wir Kochbrüder profitieren natürlich davon, wenn an Kochabenden Wild oder Fisch serviert werden soll. Für drei seiner Gänge hat Walter die Hauptzutat selbst erlegt. Seit langem nach der Corona-



zeit waren wir, die Kochbrüder unseres Clubs wieder einmal vollzählig anwesend. Als externe Prüfer kamen nach 2021 nun schon zum zweiten Mal Großkanzler Herbert Lidel und Ordensoberer Christof Straub nach Neuhaus am Inn. Astrid Schmid, unsere Hausherrin und Direktorin der Maria Ward Realschule, war anfangs mit dabei.

Als Amuse servierte Walter uns ein weißes und schwarzes Bällchen von angemachtem Trockenfisch. Als erste Vorspeise bekamen wir in hervorragender Konsistenz eine Fasanenmousse mit kleinem Salat, sehr gut begleitet vom 2019er „The Chardonnay“ aus dem Weingut Scheiblhofer. Das WG Scheiblhofer aus Andau im Burgenland ist eigentlich mehr bekannt für seine Rotweine. Als zweite Vorspeise reichte Wal-



ter uns Feldhasenrücken auf thailändische Art mit einem Erdnussdip. Die Rückenstücke waren auf den Punkt gebraten. Als Fischgang servierte Walter uns einen mit Speckscheiben gepiercten Zander auf Tomatenrisotto, dazu Wasabischaum, das Risotto schlotzig und der Fisch blättrig gegart, so wie es richtig ist. Beide Gänge begleitete ein 2020er Sauvignon Blanc Kitzzeck Sausal vom WG Tement, Zieregg Südsteiermark. Als Hauptgang gab es Rehrücken mit Selleriepüree und eine Scheibe von schwarzer Nuss, dazu als Rotwein 2019er „The Peak of Glory“, wieder vom WG Scheiblhofer. Auch beim Hauptgang war das Fleisch hervorragend gegart. Beim Hasenrücken, dem Fisch und auch beim Reh stellten wir als Zuseher fest, dass Walter diese Gänge nicht zum ersten Mal zubereitet hat. Nebenbei bemerkt, die Nüsse stammten aus Walters Garten und wurden selbst eingelegt. Zum Abschluss gab es als Nachspeise marinierte Mango und Papaya an Zuckerrohrreis mit Zitronengras-Ingwersud. Hierzu harmonierte sehr gut ein 2018er Traminer Spätlese, wiederum aus dem Weingut Scheiblhofer.

Mit dem Schlussplädoyer für das sehr gute Menü, gehalten vom Ordensoberen Christof Straub, und dem Löffeltrunk als Krönung, konnte dann unserem neuen MdC Walter Mörtlbauer das gelbe Band umgehängt werden.

*Dr. Gerhard Hagen*

## O'zapft ist ... das Motto des Ordensprovinzfest OWL 2022

☞ Nach langer, Corona bedingter Pause konnte endlich wieder im Kreis der ostwestfälischen Schwägerinnen und Brüder gefeiert werden. Die Chuchi Bünde „Pottkieker“, angeführt durch ihren rührigen Chuchichef Jens Baldreich CdC, hatte die Ausrichtung übernommen und Ende Oktober zu einem zünftigen Oktoberfest in die Räume des historischen Bauernhofes der Familie von Laer in Herford eingeladen. Nach einem zünftigen Apero begrüßte Bruder Jens mit launigen Worten die zahlreich erschienenen Gäste, die zum großen Teil das normalerweise übliche Chuchi-Outfit durch Trachtenjanker und Lederhose ersetzt hatten. Da präsentierte mancher Bruder stramme Wadln.

Die Chuchi Bünde bat zum zünftigen bayerischen Buffet, das durch Landeskanzler GMdC Jörg Remberg nach Dankesworten an die ausrichtende Chuchi eröffnet wurde.

☞ Zum Auftakt: Feine Kartoffelsuppe mit Frühlingszwiebeln

☞ Vorspeisen: Riesenbrezn ☞ Wurstsalat ☞ Radisalat ☞ Bayerischer Erdäpfelsalat ☞ Speck-Krautsalat ☞ Bunter Blattsalat der Saison ☞ Obatzter

☞ Vom warmen Buffet: Leberkäs mit Spiegelei ☞ Weißwurst ☞ Mini-Schweinshaxen ☞ Kassler-Braten ☞ Backhendl

☞ Dazu wahlweise: Blaukraut, Sauerkraut, Semmelknödel und Spätzle

☞ Dessert: Bayrisch Creme mit Pfirsichkompott ☞ Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen



Dazu natürlich: Das Bier von Hier: Herforder Pils und verschiedene, ausgesuchte Weiß- und Rotweine.

Zur Belustigung der Gäste hatten die Bänder Brüder eine Fotobox organisiert, mit der Erinnerungsfotos vor- und nach Genuss von diversen alkoholischen Getränken gemacht werden konnten. Noch im Nachhinein eine herrliche Gaudi.

Landeskanzler Jörg bedankte sich bei der ausrichtenden Chuchi für das gelungene Ordensprovinzfest und übergab den Schneebesen – wie in Ostwestfalen üblich – an die Chuchi Asemissen Leineweber, die 2024 die nächste Veranstaltung ausrichten wird.

Herzlichen Dank für die gelungene Veranstaltung an die Brüder der „Pottkieker“-Chuchi Bünde.

*Karl-Wilhelm Vinke; Provinzschreiber OWL*

# Endlich wieder eine Prüfung in Freiburg

☞ Eine ordentliche Weile ist es her, dass wir in unserer Chuchi Freiburg eine Prüfung erleben durften, zuletzt gab es im Januar 2019 eine CdC-Prüfung. Also, schon etwas Besonderes nach all den vermaledeiten Zeiten. Dr. Markus Heiny, unser jüngster Kochbruder – in seinem Fall ist tatsächlich sein Lebensalter gemeint – hatte sich für dieses Jahr 2022 fest vorgenommen, seine Chef-Prüfung abzulegen, schließlich ist er schon seit 4 Jahren Bruder in unserer Chuchi. Große Aufregung und Freude daher allseits unter uns Brüdern und wunderbar auch, dass zum Prüfungsabend unser Landeskanzler anwesend war, herzlichen Dank lieber Jürgen! Außerdem begrüßten wir unseren Ehrenmarmiten, Roland Burt-sche, den großen, alten Chef des unbestrittenen „Numero-Uno-Hotels“ in Freiburg. Nach mehr als 2 Jahren mal wieder 11 Brüder und Gäste an einem festlich gedeckten Tisch versammelt, die gespannt auf die kulinarischen Ideen unseres Prüflings Markus warteten. Und sie wurden allesamt in keiner Weise enttäuscht!

Italien und dort überwiegend die Region Piemont hatten Markus die Anregungen zu seinen Kreationen gegeben. Eine Krokette vom Ochsenschwanz zusammen mit klassischem Vitello Tonnato sowie einer äußerst aparten und schmackhaften Zwiebel-Tartellette ergaben den Teller für das Amuse-Bouche. Hervorragend! Wenn auch vielleicht ein ganz klein „bizzele“ üppig ... Ein erfrischender Crémant Rosé vom Weingut Bercher-Schmidt, Kaiserstuhl, sorgte für ein angenehm ausgleichendes Wohlgefühl.

Die Vorspeise – eine traumhafte Ochsenschwanz Consommé mit optisch gelungenen Agnolotti al Plin – hergestellt aus einer Kakao-haltigen Pasta mit einer Gänseleberfüllung, bestens begleitet durch einen Nebbiolo.

Auch beim Zwischengang mit Fisch wusste Markus zu überzeugen:

Rissotto vom Venere-Reis, dazu ein confierter Saibling an einer Zabaione aus Kürbis und Safran, begleitet von einem frisch-mineralischen Chardonnay des Weingutes Knab aus Edingen. Hiernach sorgte ein herrliches Himbeersorbets für eine wohltuende Erfrischung.

Als Hauptgang Entenbrust, perfekt auf den Punkt gegart, mit einer gelungenen Honig-Recioto-Sauce, begleitet von einem Amarone della Valpolicella 2016, Monte Zovo/Caprino Veronese.

Es folgte die Nachspeise mit einer pochier-ten Birne, dazu eine Torta Tenerina mit einer „Zabaione a Moscato“, ein wahrlich sehr würdiger Abschluss dieses Menüs. Im Mittelpunkt bei dieser Kreation stand der „Moscato d’Asti“, ein moussierender Dessertwein. Die Jury war sich sehr schnell einig, für dieses Menü hatte Markus das „Blaue Band“ mehr als verdient.

Ein äußerst launiger Kochabend mit einer ganz und gar und durch und durch überzeugenden CdC-Prüfung ging so zu Ende. Ausnahmslos alle waren hell-auf begeistert.



So kann's weitergehen, für Dich – lieber Markus – dann mit dem gelben Band und für uns alle anderen gleich in welcher Art ebenfalls.

Alexis Schmelzer,  
GMdC, OO

Bilder Karl-Heinz Stöhr

# Die Buchhorn Chuchi Friedrichshafen hat einen neuen GMdC

☞ Eigentlich hat die Buchhorn Chuchi in Friedrichshafen eine lange Tradition. Schon 1983 aus den Kochfreunden Friedrichshafen hervorgegangen und zu diesem Zeitpunkt dem CC-Club Kochender Männer beigetreten, existierte die Chuchi bis zu ihrer Auflösung 2010.

Im Jahr 2018 wurde auf Initiative des heutigen Prüflings Gerald Asshoff und mit Unterstützung des damaligen Landeskanzlers Alexis Schmelzer die neue Buchhorn Chuchi gegründet, um erneut unserer Bruderschaft beizutreten.

Nun war es an der Zeit, dass diese Chuchi sich wieder mit einem Grand Maitre schmücken wollte.

So trafen sich am 26. November die 7 Jurymitglieder im trauten Heim des Prüflings um die GMdC – Prüfung abzunehmen. Den Vorsitz hatte unser GK Herbert Lidel. GP Christoph Jung, MD Thomas Schmidhuber, GLM Hans -Peter Maichle, die OO Alexis Schmelzer und Christof Straub sowie der LK Jürgen Becker vervollständigten die Jury.

Die Jury erwartete ein italienisches Ambiente, da heute kulinarisch eine Rundreise durch das Piemont angesagt war. Pünktlich um 13.00 Uhr startete die Reise nach kurzer Ansprache durch den Prüfling unter Vorstellung seines Beikochs Markus Heinzmann und seines Mundschenks Emil Loewe mit dem Amuse, einem Carne Cruda (Kalbstartar auf Gemüsejulienne). Dazu reichte Gerald einen piemontesischen Rotwein frizzante, ein sehr gelungener Einstieg in den Prüfungsverlauf. Als ersten Wertungsgang servierte Gerald ein „Filetto di salimerino marinato all erbe“ (mit Kräuter mariniertes Saibling) nach einem alten bäuerlichen Rezept der Marinierung und Konservierung von Fisch, dazu einen Chardonnay Langhe, La Morandina, 2018.

Weiter ging es mit „Anguilla in carpione“ (eingelegtem Aal) an Tartelette mit Limetten- Kartoffelpüree und sautiertem Gartengemüse, ein ebenfalls traditionelles piemontesisches Gericht, dem die Kompliziertheit der Zubereitung erst auf den zweiten Blick anzusehen war. Dazu wurde ein Cornarea Roero Arneis 2010 gereicht. Ganz typisch italienisch



folgte der dritte Gang, ein perfektes Vitello tonato, das besser nicht gemacht werden konnte, abgerundet mit einem Arneis-Sibilla Langhe 2021 Molino. Nach einem weiteren Zwischengang „Due tipi di agnolotti“ (mit Kalb- und Kaninchenfleisch gefüllte Teigtäschchen mit Falte!), der außerhalb der Wertung serviert wurde, aber ebenfalls hohe Punktzahlen erreicht hätte. Darauf folgte der vierte Wertungsgang „Flan di spinaci con fonduta“ (Spinatflan mit Fonduta, einer fondueartigen Käsecreme) ein wiederum auf den ersten Blick einfaches aber dennoch raffiniertes Gericht alter piemontesischer Küchenkunst. Abgerundet mit einem Nascetta La Regina Brai-

da 2018 war dieser Gang ein Hochgenuss. Ein optisches und kulinarisches Highlight erschien als nächstes: „Soufflé d'uovo su porro con funghi“ (Soufflé vom Ei auf Lauch und Pilzen). Wunderbar locker und fluffig das Soufflé, weich und flüssig das Eigelb im Kern, dieser Gang war, auch ohne in die Wertung einzugehen, ein wunderbares Beispiel für klassische piemontesische Küche. Abgerundet wurde das Gericht mit einem Il Bacirole Monferato Rosso 2018 Braida. Als ersten Hauptgang servierte Gerald ein „Galantinoi coniglio con risotto alla barbabietola“ (Kaninchengalantine mit Rote-Bete-Risotto). Dieses wunderbar abgestimmte Gericht aus zartem Kaninchenrücken mit Mangoldblätter, umhüllt von Schinken, mit einer feinen Kalbjus und einem schmackhaften Risotto garniert, dazu ein Cornarea Roero Nebiolo 2017, erfreute die Jury außerordentlich.

Der nächste Hauptgang „Guanacia di vitello con spaghetti alla chitarra“ (Kalbsbäckchen mit Spaghetti, handgemacht durch eine „Gitarre“ gerieben) war ein wunderbar zartes, auf der Zunge zergehendes Fleischgericht mit einer feinen Jus und einem Nest aus feinsten Spaghetti. Dazu schenkte Gerald einen tiefroten kräftigen Barbera d'Asti 2018 Bricco della Bigotta aus, der hervorragend mit dem Gericht harmonierte.

Den Abschluss des Menues bildete das Dolce „Bonet di maroni & bonet alla piemontese“ (Küchlein mit Maronen- und Amarettinifüllung), ein ebenfalls sehr traditionelles Gericht der Region. Ein gelungener Schlusspunkt zu einem wunderbaren Spaziergang durch die landestypische Küche Piemonts. Als typisches piemontesisches Dessertgetränk servierte Gerald einen feinperlenden Muscato d'Asti La Morandino 2021.

So war es für die Jury nicht schwer ein eindeutiges und positives Fazit des Nachmittags zu ziehen und Gerald das grüne Band eines Grand Maîtres umzuhängen. GK Herbert Lidel

fasste die dargebotenen Leistungen in einer launigen Laudatio mit lobenden und kritischen Bemerkungen zusammen, ließ aber keine Zweifel an der besonderen Qualität der heutigen Prüfung. Der anschließende obligatorische Löffeltrunk, durchgeführt von unserem Großlöfelfmeister Hans-Peter, bildete mit dem gemeinsamen Anstoßen mit einem Glas Champagner den Abschluss und ließ einen erschöpften aber glücklichen Grand Maître herzhaft durchatmend strahlen.





# Ettliger Quartett absolviert CdC-Prüfungsmarathon



Gegrillte Entenbrust mit Thunfisch



Lammkeule in Milch mit Haselnusspolenta



Schweinebauch auf Pak Choi mit Mais und Shoyu



Dry aged Roastbeef mit Kürbispüree

☞ Mit 4, Spiel 5 - das wäre beim Skat ein Volltreffer. Die Chuchi Ettligen hat einen solchen zu verzeichnen, denn mit Peter Wunsch, Holger Wunsch, Jan-Philipp Bucher und Marcus Winter absolvierten in der zweiten Jahreshälfte 2022 gleich vier Kochbrüder der Chuchi Ettligen in einem kulinarischen Marathon ihre CdC-Prüfungen.

Im Jahr 2018 haben sich gleich fünf ambitionierte Hobbyköche der Chuchi Ettligen angeschlossen und sind mit Volldampf in dieser Runde durchgestartet. Schon nach einem Jahr des „Schnupperns“ war bei einem Quartett der Wunsch gereift, „wir wollen dieses blaue Hummerband“, und die ersten Rangordnungsprüfungen gingen in Planung. Doch dann wurde der Elan am Herd abrupt durch die Auswirkungen der Corona-Pandemie gebremst und alle Pläne sind fürs Erste buchstäblich „verköcht“.

Ein neuer Anlauf folgte schließlich im vergangenen Jahr, wobei sich die vier Apprentis der Prüfungsherausforderung im CdC-Format stellten und mit ihren Menüs die erste Hürde in der CC-Rangordnung locker übersprangen. Aber wie heißt es doch: „Es ist noch Luft nach oben!“

Aktuell kochen 10 Brüder mit einem Durchschnittsalter von 54 Jahren in der Chuchi Ettligen miteinander. Und alle haben jede Menge Spaß an unserem spannenden Hobby. Das wurde nicht zuletzt im vergangenen August deutlich, als die Ettliger Kochbrüder mit einer sechsköpfigen Abordnung das gewohnte Engagement beim KiG in Ketsch demonstrierten. Und Ettliger Chuchi-Nachwuchs steht mit Jannik Bucher (26) auch bereits in den Startlöchern.

Den Auftakt des Ettliger CdC-Prüfungsmarathons bestritt Holger Wunsch im August 2022. Wobei ihm die gegrillte Entenbrust mit Thunfisch als Hauptgang besonders gut gelungen war. „Den Fond für die Soße habe ich vorsichtshalber zwei Tage vorher angesetzt“, sagte der Prüfling, den hinterher aber vor allem das Präsent des Prüfers beeindruckte: „Ich bin total begeistert von der Löffel-Pinzette, die uns Frank Scholz geschenkt hat.

Damit war nicht zu rechnen“, betonte Holger Wunsch, der seinem etwas älteren Bruder Peter als zweitem Prüfling im September die Latte gleich ein bisschen höher legte. Aber auch Peter Wunsch absolvierte seine Aufgabe mit Bravour und durfte anschließend den Löffeltrunk in „vollen Zügen“ genießen.

„Das Schwierigste war für mich eigentlich, ein Rezept zusammenzubekommen, das geschmacklich harmoniert und auch vom Ablauf her flutscht“, meinte der Ettliger Kochbruder. Eine Herausforderung sei zudem gewesen, bei der Mais-Ingwer-Suppe mit asiatischen Aromen den hohen Maßstäben von Prüfer Frank Scholz gerecht zu werden, bemerkte Peter Wunsch mit einem Augenzwinkern. Als dritter Ettliger Prüfling durfte sich Jan-Philipp Bucher im Oktober 2022 das blaue Hummerband umhängen lassen. Er hatte verstärkt auf asiatische Küche gesetzt. An dem zwölf Stunden sous-vide gegarten Schweinebauch als Hauptgericht wäre er aber beinahe verzweifelt, zumal die Kruste im Backofen einen Tick zu kross geworden war. „Dafür hat Prüfer Frank Scholz aber wenigstens meine Okonomiyaki-Kohl-Pfannkuchen als eingefleischter Japan-Kenner gelobt“, sagte Jan-Philipp Bucher.

Der Abschluss des Ettliger Prüfungsmarathons blieb Marcus Winter vorbehalten, der sich im November an den Herd wagte und unter anderem mit Lavendel-Lachs an Kopfsalat und dry aged Roastbeef mit Kürbispüree überzeugen konnte. „Gelernt habe ich dabei unter anderem, dass man je zwei Liter Port- und Rotwein mit Wurzelgemüse und Gewürzen zu 100 Millilitern Soße einkochen kann, was einen dann geschmacklich umhaut“, flachste der Prüfling und hielt fest: „Nur für vier Leute bei der Vorbereitung und später für 14 bei der Prüfung zu kochen, ist eine ganz andere Hausnummer. Aber ich fand es unterhaltsam“, meinte Marcus Winter, der die Chuchi Ettligen – wie auch die anderen Prüflinge – mit seinem großen Engagement am Herd bereichert.

Als Juroren wurden Kochbrüder aus der näheren und weiteren Umgebung zu den 4 Prüfungen eingeladen und so auch das „Miteinander“ gepflegt. Neben Majordomus Thomas Schmidhuber von der Chuchi Bahlingen haben Peter Schwarz, Chuchi Ens Dorf, Harry Schlamp und Peter Rolender von der Chuchi Eggenstein, Hans-Peter Restle, Goldene Gabel Offenburg, sowie Georg Heilmann von der Chuchi Pforzheim an den Kochabenden teilgenommen und den Prüflingen über die Schulter, in die Kochtöpfe und natürlich auch auf die präsentierten Teller geschaut.

Unter dem Vorsitz von Landeskanzler Frank Scholz (Ordensprovinz Baden) von der Chuchi Pforzheim wurde allen Probanden der Rang eines „Chef de Chuchi“ verliehen. Herzlichen Glückwunsch noch einmal an dieser Stelle!



Peter Hepfer/Alwin Rothenberger  
Fotos: Chuchi Ettligen

# Markus Flöß – Erste CdC-Prüfung nach der Pandemie

☞ Es gab schon mehrere Anläufe zu dieser CdC Prüfung, die immer wieder durch die Pandemie verschoben werden musste. Die eingebrachten Gerichte waren wie die Dekoration jahreszeitlich abgestimmt. Was für ein Fest!



Markus, der schon seit September 2018 bei der Romäus-Chuchi in Villingen mitkocht, hat oft gezeigt, dass er über den lustvollen Drang an schöpferischer Betätigung am Herd verfügt



und dabei herzhaft-fröhliche Fröhlichkeit verstrahlt. Besonders das Arbeiten mit lokalen Produkten



und das Bierbrauen hat es ihm angetan. Die 9 Gedecke mit eingerollter Serviette, der badisch-kulinarischen Karte für den 493. Kochabend der Romäus Chuchi Villingen mit einem prachtvollen Blumenbouquet in der Mitte, ergaben eine festliche Atmosphäre.

Markus hat mit seinem Menü ein Zeichen der Nachhaltigkeit gesetzt, die Rezepte selbst entwickelt und Weine entsprechend ausgesucht.

Die Jury bestand aus den Chuchileitern der Swano Chuchi Schwenningen Michele Mazzoni, der Romäus-Chuchi Villingen Jörg Gressenbuch und dem MdC Arthur Erhard.

Der Prüfling hat seinem Apéro, einem Schwarzwälder Gin Tannic, mit selbst angesetztem Gin und eingelegten Tannenwipfeln, einen besonderen Geschmack gegeben; dazu passend einen Löffel mit Linsenmousse, Specksegel und Knoblauchkacherle, dekoriert mit einem Gänseblümchen serviert.

Die Crème Brûlée vom badischen weißen Spargel wird sehr gut ergänzt durch den 2021 Chardonnay aus dem Markgräflerland.

Die schwarzwälder Forelle „Germanswald“ mit Würfelkartoffeln und Blattspinat bildet den ersten Wertungsgang zum Chef de Chuchi an diesem Abend. Die Tannenwipfel geben ihren zarterben Geschmack an das Fleisch der Forelle ab und bilden somit ein stimmiges Ganzes mit den kross gebratenen Kartoffeln.

Der Hauptgang waren die zart geschmorten Bäckchen vom Hinterwälder Weiderind. Begleitet von Bärlauchpüree, Wurzelgemüsen und grünem Spargel hätte nur noch etwas mehr Salz die Perfektion dieses Ganges vollendet. Begleitet wurden die Bäckchen von einem Spätburgunder-Muschelkalk aus dem Weingut Laible.

Das Dessert mit der für Markus charakteristischen Deko, bestehend aus Löffel und Gabel mit Himbeerpulver, war ein Abschluss, der auch jederzeit in einer Maître-Prüfung bestanden hätte. Der Gelbe Muskateller ergänzte die harmonische Gesamtkomposition als krönenden Abschluss zu einer gelungenen CdC-Prüfung.

Die Jury zeigte sich begeistert von der von Markus gebotenen Leistung. Es war für alle Beteiligten und die Jury eine Freude, unseren Kochbruder Markus zu ehren und seine Leistung mit dem blauen Band zu würdigen. Anschließend feierte die gesamte Chuchi den Erfolg mit Champagner aus der goldenen Suppenkelle!

# Kai Kahlke neuer CdC der Chuchi Vlotho



☞ Gleich zum Anfang des „Neuen Jahres 2023“ hat sich Bruder Kai Kahlke der Prüfung zum CdC gestellt, um mit Assistenz seiner Kochbrüder den ersten Grad unserer Bruderschaft zu erkothen.

Kochbruder Kai eröffnete das Menü mit einem Amuse Gueule: Thai-Schweinefilet an einer Erdnuss-Sauce begleitet von einem MOËT & CHANDON, Champagner Brut Imperial.

Danach folgte ein sehr schönes Prüfungs-menü:

- ☞ Entenbrust auf Rapunzel ☞ Rotkohlsuppe mit Tempura-Spieß
- ☞ Pulpo al Forno ☞ Mandarinsorbet ☞ Boeuf Bourguignon
- ☞ Kräutereis

Zu allen Gängen servierte Bruder Kai eine perfekt ausgewählte Wein- und Champagner-Auswahl.

Die anwesende Jury, bestehend aus Stephan Blankenburg CdC, Gerhard Klocke MdC, Dietmar Krämer MdC, Markus vom Braucke MdC und Landeskantler Jörg Remberg GmdC war voll des Lobes und geizte mit Kritik.

Bruder Kai hat sich den Hummer am blauen Band mit Bravour erkoht. Ein toller Auftakt für die sympathischen Kochbrüder der Chuchi Vlotho.

Karl-Wilhelm Vinke MdC, Provinzschreiber OWL



# Blau Bänder in der Albrecht-Dürer-Chuchi Nürnberg

Die Freude konnte man jedem Kochbruder förmlich ansehen, als Anfang 2022 klar wurde, dass nach langer Corona-Abstinenz wieder Kochabende – unter Einhaltung der Sicherheitsregeln – in der ADC möglich waren. Schnell waren die Termine für das Gesamtjahr festgelegt. Auch die öfter verschobenen CdC-Prüfungen wurden neu terminiert, mit LK GMdC Günter Kühnlenz abgestimmt und fixiert.

Zur individuellen Vorbereitung wurden von den Prüflingen kreative Menüs entwickelt, die mit viel Engagement und Leidenschaft zur Probe gekocht, getestet, probiert, bestätigt oder verworfen wurden. So wurden bereits die Vorbereitungs-Kochabende sehr intensive und spannende gemeinsame Kocherlebnisse. Dass letztlich alle drei Kandidaten ihr jeweiliges Rangerhebungskochen so richtig erfolgreich gemeistert haben, erfüllt beim Rückblick auf 2022 CL MdC Charly Hahn und seine Kochbrüder mit Freude und Stolz, aber es lohnt sich, die Details zu betrachten. In dieser Ausgabe werden aus Platzgründen zunächst nur zwei der drei CdC-Prüfungen beschrieben, die dritte folgt in der nächsten Ausgabe.

## Thomas Wenzel Motto: „Potpourri vom Spargel“

Als erster Prüfungskandidat stellte sich Kochbruder Thomas mit einem ausgefallenen und anspruchsvollen Menü am regulären Kochabend im Juni 2022 der Prüfungsjury unter Leitung von MdC Dr. Markus Gollinger als Vertreter des LK.

Das Amuse-Bouche bestand aus einer „Grüne Spargel-Möhren-Terrine“ und war optisch und kulinarisch ein gelungener Start. Die Terrine hatte eine angenehme Konsistenz, die vom leichten Säurespiel der Tomaten-Vinaigrette dezent unterstützt wurde.

Der nächste Gang, „Weißer Stangenspargel mit einer japanischen Miso-Mayonnaise“ war mit Lardo, Wachteleiern und Blüten garniert. Diese fernöstliche Zusammenstellung war zunächst ungewöhnlich, brachte aber im Mund einen neuen, bisher unbekanntes Geschmackskick.

Die folgende „Klassische Spargelsuppe“ überraschte vor allem durch goldgelbe Nocken aus einer Kabeljau-Garnelen-Farce, die mit Koriander und Noilly Prat gewürzt, in Pankomehl gewälzt und frittiert waren.

Der erste Prüfungsgang, „Maultaschen von Durcoschwein mit weißem und grünem Spargel an Sherry-Bacon-Schaum“, war für Thomas planerisch, handwerklich und kulinarisch eine Herausforderung. Der Maultaschenteig war natürlich selbstgemacht. Die Farce aus Fleisch vom Durocschwein, Spinat, Bacon, Zwiebeln, Majoran, Blutwurst und Brötchen war würzig abgeschmeckt und präzise in die Teigtaschen eingearbeitet. Zusammen mit dem Sherry-Bacon-Schaum und dem Salat aus weißem Stangenspargel ergab sich auf dem Teller ein dekoratives Bild und am Gaumen ein neues, aber absolut stimmiges Geschmackserlebnis.

Ebenfalls der zweite Prüfungsgang „Mousse von weißem Spargel auf Rhabarbergrütze mit Erdbeeren und Eis von grünem Spargel“ war in der Herstellung komplex. Separat wurden Spargel und Rhabarberstücke gekocht, abgekühlt und in Nocken geformt. Zusammen mit karamellisierten weißen Spargelstücken und selbstge-



machtem grünen Spargeleis entstand ein wunderbares Dessert und der krönende Abschluss dieses Menüs. Die Jury war vom Menü, dem hohen handwerklich Standard bei der Zubereitung der Prüfungsgänge und den ausgewogenen Geschmackserlebnissen sehr angetan und vergab nach kurzer Beratung den Titel „Chef de Chuchi“ an Thomas Wenzel. Unter dem Applaus aller Kochbrüder durfte sich Thomas niederknien und erhielt vom Jury-Vorsitzenden MdC Dr. Markus Gollinger den Löffeltrunk, den Hummer am blauen Band und seine Urkunde.

## Ernst Baum – Motto: „Köstlichkeiten aus Neptuns Reich“

Die nächste CdC-Prüfung stand beim Kochabend im Juli 2022 an. Unser Kochbruder Ernst hatte sich intensiv vorbereitet, mit einem pfiffigen 5-Gänge-Menü die Prüfungsjury unter Vorsitz von MdC Dr. Martin Hebel (Vertreter des LK) von seinen Kochkünsten zu überzeugen.

Als Amuse-Bouche wurde ein „Thunfischtatar auf Tomatenstückchen“ gereicht, beste Sushi-Qualität. Das Säurespiel der feinen Tomatenstückchen und eine dezente Schärfe bildeten am Gaumen einen äußerst gelungenen Einstieg in die Welt der maritimen Genüsse.

Für den ersten Prüfungsgang „Bouillabaisse à la Marseille“ wurde der Fond natürlich selbst gekocht. Es kamen geröstete Edelfischkarkassen, Miesmuscheln und Scampischalen mit Gemüse, Kartoffeln und Aromaten wie Nelken, Rosmarin und Piment d'Espelette zum Einsatz. Die fertige Suppe mit Stücken von Mittelmeer-Fischen wurde dekorativ in Schalen serviert und überzeugte durch ihren würzigen Geschmack und die angenehme Textur.

Der Zwischengang „Jakobsmuscheln auf Sepianudeln“ brachte mit kurz gebratenen Jakobsmuscheln, selbstgemachten Sepianudeln und einem Rosenkohl-Tomatensalat mit Safran-Mandarinenschaum eine spannende Verbindung auf den Teller. Alle Zutaten waren perfekt abgestimmt, auf den Punkt zubereitet und geschmacklich einfach erstklassig. Für den zweiten Prüfungsgang „Kabeljau mit Sesam-Honig-Krus-



te auf Graupen-Kokos-Risotto“ wurden die Kabeljau-Tranchen auf der Haut scharf gebraten, die

Sesam-Honig-Paste aufgebracht und kurz im Ofengrill gratiniert. So blieb die blättrigzarte Fischstruktur erhalten und erzeugte mit dem leicht süßlichen Risotto, den Kokosaromen und der süßsaurigen Peperonata ein intensives und spannendes Geschmackserlebnis.

Den süßen Abschluss bildete ein höchst erfrischendes „Duett aus Orangen- und Zitronensorbet“ das jeweils dekorativ in einer halben Orangen und einer halben Zitronenschale serviert wurde und köstlich mundete.

Nach kurzer Jury-Beratung reflektierte der Vorsitzende MdC Dr. Martin Hebel in einer launigen Laudatio die einzelnen Gänge des Menüs und würdigte die sehr gute Leistung unseres Kochbruders Ernst und der begleitenden Kochcrew. Unter dem Applaus aller Anwesenden kniete Ernst nieder, nahm mit Freude einen großen Schluck vom Löffel und erhielt die Urkunde und den Hummer am blauen Band.

# Prüfungsmarathon bei der Chuchi Dortmund Pottkieker: zwei neue Chefs und ein Maître

Die Pandemie hatte uns lange genug in die Knie gezwungen. Kaum, dass wir in unserer neuen Location Fuß gefasst hatten, scharften unsere drei Kochbrüder Andreas von Wurmb, Jörg Wiatrowski und last but not least Ulrich Demmer schon mit den Hufen, um zu zeigen, was sie so auf der Pfanne haben. So gerieten die Kochabende Oktober, November und Dezember 2022 im 3-Wochen-Takt zu einem wahren Prüfungsmarathon, bei dem aber niemand auf der Strecke blieb. Als Startläufer begann Andreas am 21.10.2022. Mit seinem Menü Kartoffelroulade mit Spinatfüllung Salsiccia-Tomatensuppe mit Quarkknockerln Doradenfilet mit Safran-Risotto Honigchicorée mit gebratener Kalbsleber und Gewürzpfeljus Hauchzarte Teigblättchen mit Orange-Mascarpone-Creme hatte er sich und seinen Kochbrüdern viel Arbeit vorgenommen. Insbesondere bei einer kurzfristig krankheitsbedingt um 50% dezimierten Teilnehmerzahl war es ein sportlicher Abend mit einem ambitionierten Menü. Bei den gereichten Weinen, allesamt italienischer Provenienz, hatte er keine Kosten gescheut und sie taten was sie sollten: die Speisen exzellent begleiten und ergänzen, ohne sich jedoch aufzudrängen.

Die Jury, bestehend aus Landeskanzler GMdC Dr. Holger Tietz, sowie den GMdCs der eigenen Chuchi Karl Beele und Dirk Breker waren jedenfalls trotz der aufgezeigten Verbesserungsmöglichkeiten des Lobes voll. Den einen oder anderen Gang könnte man sich auch gut bei einer andersfarbigen Prüfung vorstellen. Andreas bekam sein blaues Band nebst Urkunde und seinen Schluck vom langen Löffel und war sichtlich erleichtert, die Strapazen



des langen Kochabends hinter sich gebracht zu haben. Well done (zum Glück nicht die Leber!), Andreas! Gratulation.

Am 11.11.2022 übernahm Jörg den Staffelstab. Seine Prüfung war bereits für Juni vorgesehen, musste dann jedoch kurzfristig verschoben werden. Die italienische Küche scheint dem Kochbruder von heute besonders zu liegen. Bereits mit einem originell eingedeckten Tisch stimmte er auf seinen Kochabend ein, der unter dem Motto „Bella Italia“ stand. Sein Menü:

Bresaola Carpaccio Pilz-Maronen-Suppe Safran-Risotto mit gebratener Jakobsmuschel (auch mit vegetarischer Variante für unseren Allergiker!) Involтини di Vitello Limoncello Zitronencreme

Der Kochabend war von ihm detailliert vorbereitet und ließ organisatorisch nichts vermissen (das allein ist schon ein halbes blaues Band) und versetzte die Anwesenden geschmacklich an die Gestade des Gardasees. Die begleitenden Gewächse aus Apulien, Sizilien und der Toskana machten hier das italienische Bild rund. Tutto bene. Dies sah auch die Jury so, die mit dem stellv. Landeskanzler und CL der Handwerker-Chuchi Arnsberg, GMdC Hans-Werner Neumann sowie den GMdC Karl Beele und Dirk Breker besetzt war und deren Anmerkungen – insbesondere auch grundsätzlicher Art – als Ansporn für die sicherlich noch kommenden Gaumenfreuden in dieser Chuchi gedacht waren.

Am Ende bekam Jörg was er wollte: ein ganzes blaues Band, eine Urkunde und den wohlverdienten Löffeltrunk verbunden mit den Gratulationen der anwesenden Brüder. So schöne Prüfungen darfst Du gern öfter ablegen, lieber Jörg!

Als Schlussläufer zeigte dann Uli am 02.12.2022 den neuen CdCs, wie man auch ein gelbes



Band ins Ziel bringen kann. Vor vier Jahren noch mit handwerklich überzeugender gehobener Hausmannskost das blaue Band erworben, zeigte Uli nun, dass er es auch feiner

kann. Je detailreicher das Menü, desto wichtiger ist jedoch die Vorbereitung und wie das geht, stellte er einmal mehr bei dieser Prüfung unter Beweis. Nach einer Hecht-Paté als Amuse führte sein Dezember-Menü die beteiligten Kochbrüder auf eine bunte Reise durch die Küchen Europas:

Lammterrinen mit Fruchtsenf Dreierlei Nocken mit zerlassener Butter und Parmesan Gratinierter Loup de mer auf Kokos-Graupenrisotto mit Fenchel Gefüllter Lungenbraten (Rinderfilet) mit Karotten in Kerbelbutter und Mandelbällchen Mini-Pavlova mit Waldfrüchten und Minze

Bei den Getränken blieb er allerdings seiner Liebe zu Pfälzer Weinen treu, die Gewächse aus den Häusern Hagenbuch und Graf von Weyhler harmonisierten wunderbar.

Hier hatte die Jury, diesmal bestehend aus Ordensoberer Michael Busse, Landeskanzler Dr. Holger Tietz und Karl Beele lediglich marginale Änderungsvorschläge und nach der Laudatio kniete CdC Uli gern nieder, um nach dem obligaten Löffelschluck als neuer Maître de Chuchi wieder aufzustehen. Das gelbe Band hast Du Dir wahrlich verdient und wir freuen uns sehr, Dich in unseren Reihen zu wissen. Chapeau Uli!

Eine Woche nach diesem anstrengenden Prüfungsmarathon wurde dann bei einem festlichen Abend mit Damen in der Event-Location „Speisekammer“, Dortmund, ein Resümee des Jahres gezogen: Am Ende wird alles gut – und ist es nicht gut, ist es noch nicht das Ende (Recht hat er, der Wilde Oscar oder war es doch Konfuzius?). Im neuen Jahr bleiben jedenfalls nur noch zwei Kochbrüder der Dort-



munder Pottkieker mit nacktem Halse übrig. Das kann sich aber schnell ändern. Ihr habt ja gesehen, wie mann es macht.



## Nachrufe



*Die Chuchi Ettlingen verliert ihren dienstältesten Kochbruder.*

**Manfred Bucher, MdC**, hat uns für immer verlassen.

*Am 4. Juni 2022 verstarb er für uns alle überraschend und viel zu früh im Alter von nur 64 Jahren. Manfred war 34 Jahre Mitglied in unserer Bruderschaft und einige Jahre auch Almosenier der Chuchi Ettlingen. Wir erlebten ihn als höchst verlässlichen Kochbruder immer bestens gelaunt, voller Humor und Witz. Sein Markenzeichen waren sowohl lockere als auch tiefsinnige Sprüche, mit denen er in unseren Reihen stets für beste Unterhaltung gesorgt hat.*

*Uns allen bleibt die Erinnerung an eine Vielzahl stimmungsvoller Kochabende, gemeinsame Feste, erlebnisreiche Ausflüge oder überregionale Kochevents. Für Manfred waren seine regelmäßigen Teilnahmen am KiG selbstverständlich, und er war immer mit großer Freude und Einsatzbereitschaft dabei.*

*In dankbarer Erinnerung, die Kochbrüder der Chuchi Ettlingen*

*Wir trauern um unseren hochverehrten Kochbruder, den ehemaligen langjährigen Landeskanzler Bayern-Nord, Ordensoberen und Förderer, den Träger der silbernen und goldenen Verdienstnadel und des Emblems für 50jährige Mitgliedschaft im CC-Club Kochender Männer e.V.*



**Dr. med. Wolf Steger GMdC**

**1938 - 2022**

*der nach langer Krankheit im Dezember 2022 verstorben ist.*

*Wolf war ein leidenschaftlicher Koch und ein Mann der ersten Stunde – ein wahres Urgestein. Bereits 1968 trat er in die Bruderschaft kochender Männer e.V. ein und prägte durch sein Engagement, seine Begeisterung für Kochkunst und Esskultur und durch sein stetes Vorbild die nachhaltige Entwicklung und das positive Bild der Bruderschaft in Nürnberg, Franken und Bayern.*

*Er hat uns immer echte Brüderlichkeit und wahre Freundschaft vorgelebt. In unserer Erinnerung bleiben seine Liebe zum Kochen, sein ausgeprägter feinsinniger Humor und die vielen schönen Stunden, die wir mit ihm in unserer Chuchi erleben durften.*

*Mit Wolf haben wir einen väterlichen Freund, einen weisen Berater und einen exzellenten Koch verloren, der uns stets unterstützt und inspiriert hat.*

*Wir werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren.*

*Albrecht-Dürer-Chuchi Nürnberg*

*Im Namen aller Kochbrüder Charly Hahn MdC (CL)*



## SEITENWEISE GENUSS

Liebe Kochbrüder,

dieses Mal stelle ich Ihnen Bücher vor, die sich die Bezeichnung Grundlagen- oder Standardwerke wahrlich verdient haben. Nicht nur wegen der beeindruckenden Seitenzahlen, sondern auch aufgrund ihrer Bedeutung für die darin vorgestellte Küchen. (Verzeihen Sie, dass sich meine Begeisterung für Italien in zwei Büchern zeigt – beides Klassiker im besten Sinne.) Ob ein solches Kochbuch Bilder benötigt oder nicht, darüber lässt sich trefflich streiten. Doch solange die inneren Werte stimmen und alles transportieren, was zum Thema zu sagen ist – wie bei den beiden Erstgenannten – wird Ihre Kocherfahrung das Genuss-Kopfkino garantiert auch so zum Laufen bringen. Und wenn Fotos und Illustrationen, dann hochwertig, damit sie zum einen das Auge erfreuen, zum anderen Ideen zum Anrichten oder zur Darstellung anspruchsvollerer Techniken zeigen.

Ich wünsche wie immer eine inspirierende Lektüre und sende genussvolle Frühlings-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.de](http://www.haedecke.de)

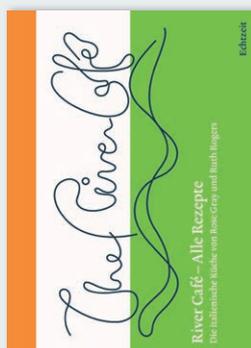
Die Küche Italiens und ihr Ruf in der Welt hätten ohne den großen Artusi sicher eine völlig andere Richtung nehmen können. Dieses nun neu übersetzte Meisterwerk von der »Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Genießens« mit 790 Gerichten aus allen Regionen des Stiefels ist eine kulinarische Landkarte in einzigartiger Textform, die seit 1891 ihresgleichen sucht; jetzt in einer lesenswerten Neuübersetzung.

**DIE KLASSISCHE ITALIENISCHE KOCHKUNST – LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE**

von Pellegrino Artusi, mit einem Vorwort von Massimo Bottura.

Euro 49,99, 576 Seiten, ISBN 978-3-95961-650-8,

[hvlink.de/artusi](http://hvlink.de/artusi)



Und nochmals italienische Kochkunst: Erinnern Sie sich noch an die seinerzeit vom River Café in London ausgehende Kochrevolution? Eine Neuinterpretation klassischer italienischer Rezepte voller *chiarezza* und *purezza*, die damals völlig ungewöhnlich war und viele Menschen begeisterte – und auch heute noch zeitgemäß ist. Diese Gesamtausgabe vereint alle sechs River-Café-Kochbücher mit über 900 Rezepten in einem edlen Leinenband.

**RIVER CAFÉ: ALLE REZEPTE** von Ruth Rogers und Rose Gray.

Euro 67,00, 784 Seiten, ISBN 978-3-906807-15-7,

[hvlink.de/rivercafe](http://hvlink.de/rivercafe)

Bei Traditionswerken zur französischen Küche kommt man an Julia Child und Ginette Mathiot nicht vorbei. Doch warum der Umweg über die USA, wenn das Original so gut ist? 1932 erstmals als „Ich kann kochen“ veröffentlicht, ist das Buch für jeden französischen Haushalt seit Generationen ein unverzichtbares Nachschlagewerk. Über 1.400 Rezepte mit allen Klassikern stellt Ginette Mathiot incl. präziser Beschreibung der Küchentechniken in ihrem herrlich kurzen und knappen Stil vor; jetzt komplett überarbeitet und aktualisiert.

**FRANKREICH – DAS KOCHBUCH** von Ginette Mathiot.

Euro 45,00, 976 Seiten, ISBN 978-3-947426-23-2,

[hvlink.de/mathiot](http://hvlink.de/mathiot)



Geballtes Brotbackwissen in limitierter Sonderausgabe: alle vier Brotbackbücher des bekannten Plötzbloggers in einer Box. Seit Lutz Geißler ist Brotbacken zu einer alltagstauglichen und nachvollziehbaren Kunst geworden, die das Prinzip der Naturbelassenheit zur Maxime erhoben hat. Zusammen mit den Profis Monika Drax und Björn Hollensteiner erläutert er hier alle Grundlagen des Brotbackens und stellt die besten Rezepte für jeden Tag vor.

**LUTZ GEISSLERS BROTBACKBUCH**

Euro 120,00, 1336 Seiten mit vielen Abbildungen, ISBN 978-3-8186-1712-7,

[hvlink.de/geissler-komplett](http://hvlink.de/geissler-komplett)

Ein Grundlagenwerk und Genussmanifest für eine Qualitätsküche, in der regionales Fleisch, Gemüse und Wildkräuter ihren echten Charakter behalten dürfen. Kochen in Bestform ist die – erlernbare – Kunst, mit einfachen Zutaten in über 180 Rezepten etwas Großartiges zu schaffen. Der umfangreiche Anhang bietet jede Menge Basics und Know-how für saisonalen und verantwortungsvollen Genuss.

**DER NATURKOCH – gesunde und frische Naturküche vom**

Bio-Spitzenkoch von Jürgen Andruschkewitsch.

Euro 44,00, 336 Seiten, ISBN 978-3-7750-0781-8,

[hvlink.de/hv-naturkoch](http://hvlink.de/hv-naturkoch)





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

## STEUERBERATUNG IST WIE KOCHEN. DIE REZEPTE MÜSSEN STIMMEN.

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

**JFS**<sup>®</sup> GRUPPE  
Steuerberatung  
Wirtschaftsprüfung  
Unternehmensberatung

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

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

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

[www.jfsconsulting.de](http://www.jfsconsulting.de)

# 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



„Bei Imker Matthias Winter im Verkostungsseminar lernt man die Vielfalt heimischer Sorten kennen, sachkundig unterfüttert mit Wissenswertem zu Bienekunde, Qualität und Preisen.“  
*Zeitschrift „essen & trinken“ 1/2023*

**VERSCHENKEN SIE  
EIN SÜß-LECKERES ERLEBNIS!**

Geschenkgutscheine gibt  
es auf [Honigseminar.de](http://Honigseminar.de)



[www.Honigseminar.de](http://www.Honigseminar.de) · Tel. 0511 2715561