



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 2 | 2023



 **Clubreise auf der
Donau – sichert euch
jetzt die letzten 5 Kabinen
auf dem Neptun-Deck !**

 **Chuchi Romäus
Villingen feiert
500. Kochabend**

 **Nibelungen-Chuchi
Biebesheim und
Kiepenkerl Münster:
Tolle Chuchi-
Freundschaft**

 **Aus den Chuchis**

 **Seitenweise Genuss**

Start der Freiluftsaison!





Das Titelthema: Die elegante Gartenparty

Der Frühling ist da, die Temperaturen steigen, die Sonne lockt ins Freie, es beginnt die Zeit der Grill- und Gartenfeste. Wenn es einmal etwas eleganter und festlicher sein soll, lassen wir den Grill kalt und gestalten ein Gartenbuffet. Es muss nicht immer Kaviar und Hummer sein, auf die Präsentation kommt es an. Und da können wir eine Menge von den Spaniern lernen. TAPAS ist das Stichwort, im „Neudeutschen“ wird da-raus „Fingerfood“ oder „Löffelfood“. Die Mini-Frikadelle wird zum „Fleischpflanzler!“ und mit Kartoffelsalat im Glas serviert, auf dem Löffel eine Kostprobe von frischem Pulposalat präsentiert oder auf einem kleinen Schälchen eine Lachs-Wasabi Rolle mit Kräutern geschmückt. Die farbenfrohe Vielfalt des kulinarischen Angebotes, zum Teil auf Etagèren trappiert, adelt jedes Gartenbuffet und lässt der Fantasie viel Gestaltungsspielraum. Das Schöne daran: das ganze Buffet kann schon am Vorabend komplett vorbereitet werden und auf dem Fest ist Zeit für die Gäste.

Tartar von frischem Lachs

Zutaten: 300 g frisches Lachsfilet mit Haut | 50 g Cornichons | 2-3 Eßl. Kapern | 2 Stck hartgekochte Eiweiß | 1 mittelgroße Zwiebel | Dill- oder Nussl |

Für die Marinade: Saft einer Zitrone, gutes Olivenöl, Prise Zucker, Salz, ca. je 7-8 Pfefferkörner, Korianderkörner, Wacholderbeeren im Mörser grob gestoßen, je 1 Bund Blattpetersilie und Dill

Zubereitung: Lachs auf der Fleischseite mit dem Zitronensaft einreiben, kräftig salzen, mit einer Prise Zucker bestreuen, darüber Pfeffer, Koriander und Wacholderbeeren, jetzt das Ganze mit dem Olivenöl beträufeln und mit gehacktem Dill und Blattpetersilie bedecken. Den Lachs nun in Frischhaltefolie straff einwickeln. Mindestens 1 Tag gekühlt ziehen lassen. Den so gebeizten Lachs von den Kräutern und den Körnern befreien und sauber putzen, die Haut entfernen. Das Eiweiß und die Cornichons in feine Würfel schneiden, Zwiebel sehr fein schneiden, alles miteinander mischen, Kapern unterziehen und mit aromatisiertem Öl abschmecken. Mindestens eine Stunde ziehen lassen (kann auch am Vortag vorbereitet werden). In Portionsförmchen fllen und auf runde Pumpnickelscheiben stürzen, auf kleinen Schälchen mit etwas Dill anrichten.

Lachs-Wasabirllchen

Scheiben vom geräucherten Lachs mit Wasabicreme bestreichen, einrollen und mit Holz Zahnstochern fixieren, auf Fingerfood-Löffeln präsentieren.

Spargel-Erdbeer-Salat

Zutaten: 6 Stangen Spargel | 200 ml Weißwein, 200 ml Wasser | 1 Zitrone (Saft) | 3 EL Zucker | 400 g Erdbeeren | 20 ml Orangenlikör | etwas frische Minze

Zubereitung: Spargel schälen, Weißwein, Wasser, etwas Zitronensaft und 1 EL Zucker aufkochen. Drei Erdbeeren in Scheiben schneiden und mitkochen. Ebenfalls den Spargel im Fond weich kochen. Restliche Erdbeeren vierteln, mit Zucker, etwas Zitronensaft und Orangenlikör marinieren. Den Spargel dritteln und mit den Erdbeeren mischen. Im Glas servieren, mit frischer Minze dekorieren.

Pulposalat

Zutaten: 1 Oktopus von ca. 750 g | 2 Lorbeerblätter | Pfefferkörner | Salz | 2 Tassen frische Erbsen | je 1 rote und gelbe Paprika | 5 - 7 Frühlingszwiebeln

Für die Marinade: 2 Knoblauchzehen | Petersilie, fein geschnitten | Saft von 1 Zitrone | Gleiche Menge Wasser | abgeriebene Zitronenschale | Salz und Pfeffer | Olivenöl

Zubereitung Oktopus: Wasser, so viel, dass der Polyp gerade bedeckt ist, mit 2 Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und viel Salz (30 g / Liter = Meerwasser) aufsetzen und zum Kochen bringen. Den Polyp hineingeben und wieder zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren – der Oktopus darf nur leise ziehen. Nach 15 Minuten ganz ausschalten und den Oktopus in der nachlassenden Hitze garziehen lassen. Den gegarten Oktopus in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Die Paprika aufschneiden, die weißen Häute entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Paprika dann in ein Sieb geben, salzen und etwa ½ Stunde mit dem Salz stehen lassen. Etwas abspülen und abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in schräge Scheiben schneiden, mit den grünen Anteilen. Die Erbsen bissfest garen und mit Eiswasser abschrecken.

Zubereitung Marinade: Knoblauch in eine Schüssel pressen, Petersilie fein schneiden und dazu geben, ebenfalls Zitronensaft, abgeriebene Zitronenschale, Salz und Pfeffer. Mit Olivenöl eine cremige Marinade herstellen. Den geschnittenen Oktopus in eine Schüssel geben, mit der Marinade bergieen und so etwas stehen lassen. Dann die übrigen Zutaten dazu geben und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ziehen lassen. Im Mini-Einmachglas servieren.

Lasst Eurer Phantasie freien Lauf, stbert in Eurem Rezeptfundus. Alles das, was man kalt genießen kann, eignet sich für diese Art der Buffetgestaltung. Beispielsweise:

Vitello tonnato

Rosa gebratene Entenbrust auf eine halbe Salzkartoffel gespießt

Spießchen vom Matjesfilet mariniert, Erfrischende Gaspacho (im Glas serviert)

Gemischte Käsewürfel in der Krutermarinade Weie oder braune Schokoladenmousse (im Glas serviert) und vieles andere mehr ...

Guten Appetit!

Liebe Kochbrüder,



Mitte Mai erwarten wir nicht nur die immer etwas ungeliebten „Eisheiligen“, sondern traditionell unseren beliebten Großrat. Diesmal wird das wunderbare Fachwerk-Städtchen Tübingen für zwei Tage unsere Heimat sein. Majordomus Thomas Schmidhuber empfängt uns mit einem erlebnisreichen Programm. Eine Fahrt im Stocherkahn auf dem Neckar mit Stadtführung und ein selbst gekochtes Menü am Abend werden die Highlights am Freitag sein.

Zum Großrat am Samstag erwarten uns vielfältige und wichtige Themen rund um unseren Club. Hier wird intensiv über die weitere Entwicklung unseres Clublebens gesprochen – liebe Chuchileiter und Delegierte – es ist wichtig für uns alle, dass Ihr am Großrat teilnehmt! Bitte kommt nach Tübingen, meldet Euch bei unserer Clubsekretärin Monika Neichel an, auch Eure Stimmen sollen gehört werden, Euer Diskussionsbeitrag ist wichtig! Unser VGK Uli Kampmeier berichtet, dass nach Corona die Anzahl der CdC-Prüfungen wieder gut zugenommen hat, aber sich nach wie vor, weder die angemeldeten MdC- und erst recht nicht die GMdC-Prüfungen, auf dem „alten“ Niveau bewegen. Liebe Kochbrüder, Rangerhöhungskochen bereichern unser Clubleben ungemein, sie sind ein festiver Höhepunkt in jeder Chuchi. Wir sehen darin keine „Prüfung“, sondern eine willkommene Bestätigung unserer Kochkunst im Kreise unserer Brüder.

Mit herzlichen Grüßen,
Euer Herbert.

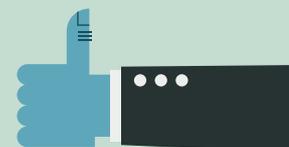


Liebe Kochbrüder

lasst uns gemeinsam versuchen, die Rubrik „**TOPS & FLOPS**“ wiederzubeleben. Dafür bitte ich Euch alle um Unterstützung. In dieser Rubrik sollen alle die Kochbrüder zu Wort kommen, die in der jüngeren Vergangenheit ein tolles Kochbuch entdeckt haben, das unbedingt in die Küche jedes Marmiten gehört; oder praktische Kochutensilien, gute Messer zum vernünftigen Preis; oder die Kochbrüder, die ein tolles Kochseminar besucht haben, das sein Geld wirklich wert war. Kurz, alle positiven Erfahrungen, die im Zusammenhang mit unserem schönen Hobby stehen, würden wir Euch allen gerne unter „Tops“ präsentieren.

Genauso interessant sind aber auch die „Flops“, die uns vor Fehleinkäufen schützen sollen. Also, wenn ein Buch oder eine Gerätschaft sein Geld eben nicht wert ist. Diese negativen Erfahrungen wollen wir unter „Flops“ anprangern. Wir freuen uns über jede Zuschrift und auch über jede Anregung für eine andere, neue Rubrik. Eine Meckerecke wird es auch geben, sobald uns die ersten Leserzuschriften erreichen. Zum Schluss noch eine Bitte: Bei Textbeiträgen mit Bildern bitte un bedingt Bildunterschriften mitliefern und eindeutig kennzeichnen.

Bis zum nächsten Mal grüßt herzlich
Euer Frithjof



Impressum

Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Hauptstraße 31
D-76593 Gernsbach

Telefon 0 72 24 - 99 48 900

Telefax 0 72 24 - 99 48 901

cc-club@t-online.de

www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:

Frithjof Konstroffer GMdC

Telefon 0 61 51 - 99 631-44

Telefax 0 61 51 - 99 631-12

hummer@printhouse-darmstadt.de

Layout, Produktion, Druck,

Verarbeitung und Versand:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co KG

Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt

www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Titelfoto: Jean-Philippe Wallet | istock

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.



500 Kochabend und Patenschaftsessen der Romäus-Chuchi Villingen

☞ Sagt ein Mann zu seiner Frau: Zeigst Du mir mal, wie ich die Paprika schneiden soll? Sagt die Frau: Schatz, leg die Tomate weg und verlass bitte die Küche!

Mit diesen Worten wurde der 500. Kochabend am 27. Januar 2023 vom Chuchileiter der Romäus-Chuchi MdC Jörg Gressenbuch feierlich eröffnet. In seiner Rede gab er einen Abriss zur Historie und den vielfältigen Aktivitäten der Chuchi, die heute über 13 Mitglieder verfügt.

Zunächst einmal ist es wichtig, zu betonen, wie beeindruckend es ist, dass jemand 500 Kochabende organisiert und durchführt. Kochen ist eine Kunst, die Zeit, Geduld und Leidenschaft erfordert. Um es fast jeden Monat zu tun, braucht man Ausdauer und Durchhaltevermögen. Es zeigt auch, dass die Organisatoren Gourmets sind, die Freude am Essen und die Freude am Teilen mit anderen teilen. Ein 500. Kochabend ist eine Gelegenheit, um zurückzuschauen und zu reflektieren. Es ist ein Moment, um zu überlegen, was wir in der Vergangenheit gelernt und erreicht haben. Ein 500. Kochabend kann auch ein Anlass sein, um zu feiern und die Freude am Essen zu genießen.

Am 1. Juni 1970 wurden 8 Männer zu Marmiten und in die Bruderschaft der kochenden Männer aufgenommen. Die Patenchuchi aus Schwenningen, die sich schon 1966 bildete, feierte mit den Vertretern des Clubs Thomas Schmidhuber unserem Majordomus, OO Alexis Schmelzer und Gästen aus der Stadt den Jubiläumskochabend in der Schulküche der Karl-Brachat-Realschule, in die die Romäus-Chuchi am 21. Mai 1980 zu ihrem 100. Kochabend eingezogen war. Ein 500. Kochabend kann auch ein Moment der Dankbarkeit sein. Wir sollten uns bei all den Menschen bedanken, die uns auf unserem kulinarischen Weg begleitet haben.

Der Abend ist auch ein Moment, um zu erkennen, dass wir nicht alleine sind, sondern dass wir unsere Freude am Essen und unsere kulinarischen Erfahrungen mit anderen teilen.

Vielleicht haben Freunde und Familie uns inspiriert oder Rezepte und Techniken geteilt. Viel-

leicht haben wir auch von unseren Gästen und ihrem Feedback gelernt.

Am Abend selbst waren noch 2 Gründungsmitglieder, Uwe Gatermann und Alfred Bausch, mit von der Partie. Sie konnten einige interessante Geschichten aus 52 Kochjahren erzählen.

In den 60.er und 70.er Jahren waren Männer noch Exoten in der Küche, vor allen Dingen die Hobbyköche und so war es allen Beteiligten und den beiden Chuchileitern Michele Mazzoni und Jörg Gressenbuch eine besondere Ehre diesen Abend mit einem Schluck Champagner aus der Magnum Flasche zu eröffnen.

Es galt das Gründungsmenu neu zu interpretieren, was den Kochbrüdern unter Mithilfe der Swano-Chuchi für 27 Festgäste ausgezeichnet gelang. Fröhlich ging es zu beim Kochen und mit den alten Weinen, wenn natürlich auch mit anderen Jahrgängen.

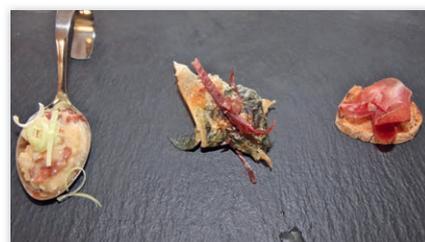
Die Vorbereitung dieses Festabends schloss einen Tisch mit historischen Menükarten, dem gesellschaftlichen Engagement beim Ball Culinaire, dem Jazz Culinaire im Rahmen des Jazz-Festivals VS Swingt oder dem Benefiz Culinaire mit ein. Im Vorraum bewunderten die Gäste die Chronik, alte Ausgaben des Hummer oder Bilder und Zeitungsartikel über die Romäus-Chuchi Villingen.

Zum Schluss des Essens gab es noch einen weiteren Höhepunkt, sozusagen den krönenden Abschluss. Ein neuer Aspirant, Markus Laufner, wurde mit dem Löffeltrunk und der Laudatio des Chuchileiters unter Mithilfe zweier weiterer Brüder als Apprenti feierlich in die Romäus-Chuchi aufgenommen.

Ein gelungener Abend neigte sich dem Ende zu mit dem Versprechen, die Verbindung zu feiern und zu stärken, die Swano Chuchi in Schwenningen schon im April zu besuchen, um wieder einen gemeinsamen Kochabend bei gutem Essen, begleitenden Weinen und interessanten Gesprächen durchzuführen.

Jörg Gressenbuch

MdC Chuchileiter Romäus-Chuchi Villingen



Endlich wieder: Würsten der Chuchis Biebesheim und Münster

Als die Münsteraner Kiepenkerle am 2. Februar 2020 nach dem bis dahin bereits zum 5. Mal jährlich durchgeführten Würsten mit den Biebesheimer Nibelungen aus Südhessen zurück in die westfälische Heimat führen, war in den Radionachrichten von einer – heute allgemein bekannten – asiatischen Atemwegserkrankung die Rede, die nun erstmals auch in Deutschland aufgetreten war. Die Tragweite dieser Meldung war seinerzeit keinem von uns bewusst. Die Folge war nicht zuletzt, dass unser Würstevent in den Jahren 2021 und 2022 nicht stattfinden konnte.

Am 27. Januar 2023 hieß es dann aber endlich wieder: Auf in den Süden! Es galt, die längst aufgebrauchten Bestände an Hausmacherwurst aufzufüllen und den obligatorischen Vorrat an Würstchen für die bevorstehende (und von einigen auch bereits begonnene) Grillsaison anzulegen. Als Ehrengast war – wie schon 2020 – unser Großalmosenier Willi Keeren GMdC von der Chuchi Recklinghausen Vest mit von der Partei. Die Biebesheimer Freunde hatten in den Tagen zuvor bereits viele Stunden mit Vorbereitungsarbeiten

zugebracht, wofür ihnen an dieser Stelle noch einmal herzlich gedankt sei!

Auf der Agenda für den Samstag standen Blut- und Leberwurst sowie Schwartenmagen und dreierlei Grillwurst (grobe Bratwurst vom Haus- und Wildschwein sowie eine „Kirmesbratwurst“ mit zahlreichen Kräutern und Gewürzen sowie einer ansprechenden Zitrusnote). Die in den Morgenstunden begonnenen Arbeiten wurden gegen 10:00 Uhr von einem kräftigen Frühstück unterbrochen, bei dem selbstgemachtes Mett sowie Hausgemachtes von den Kochbrüdern Herbert Kolb GMdC und Tino Hahn CdC verkostet wurde. So gestärkt wurde bis zur Mittagszeit weitergearbeitet und sodann ein ebenfalls von Herbert Kolb vorzüglich zubereiteter Pfälzer Saumagen sowie Wellfleisch, Nieren und der berühmte „Schwarze Brei“ von CL und LK Dr. Herbert Geipert GMdC mit Kartoffelstampf und Sauerkraut verspeist. Am Nachmittag erfreute dann noch der obligatorische Nibelungenkuchen den Gaumen, bevor die Münsteraner den Weg zurück ins Hotel antraten, wo das tagsüber geleistete abends noch ge-



meinsam mit den Biebesheimern begossen wurde. Nach brüderlicher Verteilung der Beute erfolgten am Sonntagmorgen die tränenreiche Verabschiedung sowie die Heimreise der Auswärtigen, wobei die Biebesheimer wohl noch einige Zeit mit Aufräumarbeiten zuge-

bracht haben. Für all dies und die großartige Organisation sei Herbert Geipert und allen Nibelungen wieder einmal auf das Herzlichste gedankt! Wenn wir dürfen, kommen wir 2024 gerne wieder ...

CL Dr. Markus Heukamp MdC



Und wieder eine CdC-Prüfung bei der Salinental-Chuchi Bad Kreuznach

☞ Das Jahr endete bei der Salinental-Chuchi Bad Kreuznach mit 2 CdC-Prüfungen und begann erfreulicherweise mit einer weiteren CdC-Prüfung im Neuen Jahr.

Roman Stache als Gründungsmitglied der jungen Chuchi wollte sich in den Reigen der frischgekurten „Blaubänder“ einfügen, um an den kommenden Kochabenden nicht „nackt am Hals“ dabei zu sein.

Romans Kochphilosophie liegt eher im Bereich des bodenständigen Kochens mit Produkten aus dem regionalen Bereich. So war auch sein Prüfungskochabend aufgebaut. Klassisch, bodenständig, regional.

Die Anspannung auf diese Prüfung war ihm schon Tage zuvor anzumerken, da er als Jurist alles akademisch genau vorbereitet hatte, um nur keinen Fehler zu machen.

Es hat sich gelohnt, da die Rezepturen, der



Zeitablauf, die Präsentationen, Deko, Weine und die Versorgung seiner Kochbrüder perfekt vorbereitet waren. Davon konnten sich die Juroren LK und CL GMdC Jean-Claude Fourcade, CL GMdC Hans Arnold und CL GMdC Peter Gottbrüt an diesem Abend überzeugen. Roman verwöhnte uns mit:

☞ Maroni und Trockenpflaumen im Speckmantel auf Rosmarinspieß (dekoriert auf Ahornblättern, die bereits im Herbst gesammelt und getrocknet wurden). Dazu wurde ein Weißburgunder-Sekt, Anton Finkenauer, Bad Kreuznach, serviert.

Ein optisch und inhaltlich hervorragender Einstieg. Danach folgten:

☞ Rosenkohlsüppchen mit Karottenstroh Riesling/ Sauvignon blanc, Dr. Gänz, Nahe

☞ Rote Bete-Risotto mit Walnüssen – Spätburgunder Rosé, Lindenhof, Nahe

☞ Wirsingroulade vom Kabeljau mit Kartoffel-Mousseline und Beurre blanc (Prüfungsgang) – Weißer Burgunder, Anton Finkenauer, Bad Kreuznach

☞ Rotwildfilet mit Rosinen-Pfeffersauce und Apfel-Möhrensalat (Prüfungsgang) – Spätburgunder, Lindenhof, Nahe

☞ Tartelettes mit Rotweinbirne und Baiser – Riesling Auslese, Anton Finkenauer, Bad Kreuznach

Die Juroren waren gespannt, ob die Bodenständigkeit der Rezepturen sich im Geschmack wiederfinden würde. Ergebnis: einfach köstlich. Vor allem die beiden Prüfungsgänge waren „Hammer“, so dass es der Jury leicht fiel, sehr hohe Prüfungsnoten zu vergeben.

Ein gelungener Prüfungsabend im harmonischen Zusammenspiel mit seinen Kochbrüdern, die ihm den Rahmen für ein tolles Prüfungs Menü unterstützend gaben, da die Gänge außerhalb der Prüfungsgänge ebenfalls hervorragend dargeboten wurden.

Die Laudatio des Landeskanzlers und Chuchichefs Jean-Claude nahm er mit leuchtenden Augen auf, nahm anschließend den obligatorischen Champagnerschluck aus der Pfanne und konnte nach dem Umhängen des „blauen Bandes“ und der Erinnerung zum CdC sich in den Reigen der „Blaubänder“ einfügen und sich feiern lassen. Romans Familie hatte ihm ein, vom Aussehen her betagtes „Hummer-Plüschtier“ als Talisman und Glücksbringer mitgegeben. Er war sich sicher, dass dies einen wesentlichen Anteil an seiner erfolgreichen CdC-Prüfung hatte.



Matosinhos im März

☞ Chuchi-Reisen haben was: Grupeerlebnis, Vorfreude, gemeinsames Verkosten, Entdecken neuer Geschmäcker, man lernt dazu. Die Pirmasenser Landgrafen-Chuchi war in voller Stärke angetreten, die portugiesische Küche zu testen – mutig, dachte sich mancher. Portugiesische Küche – ja rentiert sich der Aufwand... Portwein, Salzfisch und Saudade. Was soll das werden? Zunächst wurde es eine Weinprobe im Luxemburger Flughafen Findel: wer zwei Stunden vor Abflug Zeit geschenkt bekommt, darf auch den Pinot blanc des Landes verkosten. (Beurteilung: gut!)

Wetter.com verspricht hartnäckig 90% Regenwahrscheinlichkeit für unsere 3-tägige Reise, deswegen formulierten wir den Entschluß: wir werden es wohl als Abenteuerurlaub abhaken. Daraus wurde nichts.

Stets zu unserer vollsten Zufriedenheit erarbeitete sich unser Reiseziel verdient Lob: Hotel und Atlantikküche in Matosinhos + Stadterlebnis plus Gastronomie in Porto! Beide Städte bilden eine Agglomeration mit – je nach Definition – etwa einer halben Million Einwohner, Öffis (Uber-Netz hier miteingeschlossen) funktionieren. Matosinhos als Hafenstadt ist eher industriell geprägt, wegen der heimischen Fischereiflotte wurde es als unser Hauptziel erkoren. Porto erlaubt reichlich kulturellen Input.

Am Ankunftstag nach Reservierung im amarisqueiradematosinhos.com in Matosinhos, erfolgreiche Attacke auf Meeresfrüchte, synchron auch auf die Weinauswahl: beides enttäuschte nicht. Steinbutt und Wolfsbarsch, beides gegrillt, als lobenswerter Abschluß. Empfehlenswert!

Freitagvormittag Besichtigung von Porto, Überqueren des Douro nach Gaia zur Portweinprobe bei Ramos Pinto, keine vom Reisebuspublikum angesteuerte Kellerei. Nun ja: Portwein. Man müsste ihn mögen. Zum Kochen jedoch unausweichlich, und da zeigte uns das Schmecken der differenten Jahrgänge schon Et-



liches, was bei der nächsten Saucenzubereitung beachtenswert ist. (siehe auch: www.ramospinto.pt)

Zurück im Stadtkern folgte dann ein Sardinentasting (unangemeldet – in der Saison würd' ich mich anmelden, und zwar bei geral@merceariadasflores.com in der Rua das Flores). Warmherziger Empfang vom Chef, perfekte Weinauswahl und zur rustikalen Atmosphäre passend, noch ein Charcuterieangebot nach den Sardinen, ein Käseplättchen folgte. Und, was soll's, ein Kuchenplättchen auch.

Der Abend führte uns in Portos Stadtteil Foz do Douro, in das Restaurant Caféina. Um nicht von allen acht Anwesenden Einzelkritiken aufzuführen, bleibe

ich bei meiner Zunge (da kann man mir folgen). Amuse: weiß ich nicht, war so wenig, dass man sich sicherlich im Service um den Faktor 2 verschätzt hatte. Dann Thunfischtatar: frisch, ordentlich handgewürfelt, harmonisch gewürzt, originell die eingelegten Gemüsezwiebschichten, die einen passenden fruchtigen Geschmack brachten. Als Hauptspeise für mich ein Bacalao-Gericht, wohl das Beste, das ich je hatte, wengleich die wunderbaren Kabeljau-Loins im Kern hätten salzärmer ... nur, das ist das typische Bacalao-Dilemma, der beste Fischteil ist der dickste, und bis dort das Salz ausgespült ist, zerfasert die Peripherie. Enttäuschend übrigens die Weinkarte: vieles war nicht vor-

rätig, wengleich stolz propoziert, die dann bestellten Alvarinhos fielen wegen reichlicher Säure durch.

Samstags dann mit der Metro über den Douro und fußläufig über die Dom Luis I.-Brücke zurück mit atemberaubendem Blick atlantikwärts (Wetter.com ist auch nicht mehr was es früher war). Als Wiederholungstäter wieder zur Merceria, die oben schon verdienterweise gelobt wurde. Unsere Gruppenaufnahme war nicht so diskret durchzuführen, wie geplant – die Passanten fanden augenscheinlich Gefallen an jener Präsentation.

Abends einfach so – ohne einen vorausseilenden Tipp – in die Casa Serrao gegenüber des Hotels. Meeresfrüchte, Fisch vom

Grill, Fleisch für unsere Carnivoren, Desserts, Weine, alles bestens – wer hat eigentlich diese Idee in die Welt gesetzt, portugiesische Kochkünste seien begrenzt?

Als Widrigkeit bei der Heimreise war da ein Marathonlauf quer durch Matosinhos, der unser Sammeltaxi zum Flughafen blockierte: unser mit Koffern bepäckter Sprint quer zur vorherrschenden Ausrichtung der Langstreckler war sicherlich ein Augenschmauß, bescherte uns aber keine neuen Freundschaften. Zum Abschluß unser gastrosophisches Urteil: Portugal, das immer noch unbekannte Küchenwesen – es ist empfehlenswert!

Günter Theis

M an kann nicht kochen, wenn man die Leute nicht gern hat



*Hintere Reihe von links nach rechts: OO Christof Straub Geislingen Oederthurm, CL Peter Welker Bad Saulgau Ritter der Spätzlerunde, CL Wolfgang Schäl Leingarten, CL Dr. Joseph Henneberger Bad Waldsee Durllesbach, CL Jürgen Barth Reutlingen Mutschel, CL Scott Nicklous Sindelfingen Sindolf, LK Bernd Britzelmayer Geislingen Oederthurm, Jürgen Schramm Stuttgart, CL Thomas Menzner Schwäbisch Gmünd Einhorn
Vordere Reihe von links nach rechts: CL Rudolf Friedrich Stuttgart Filder, CL Dr. Rainer Welte Geislingen Geislinger Steige, CL Paul Groll Aalen, MD Thomas Schmidhuber Balingen Zollernalb, CL Dr. Ulrich Gschwindt Geislingen Helfenstein, GL Hans-Peter Maichle Geislingen Oederthurm*

Frei nach Joël Rebouchon trafen sich Chuchileiter, Mitglieder aus Kapitel und Großkapitel bei der gastgebenden Chuchi Geislingen Oederthurm. Landeskanzler Bernd Britzelmayer hatte zur diesjährigen CL-Sitzung der Ordensprovinz Württemberg für den 18.03.2023 eingeladen.

Neu in der Runde begrüßte LK Bernd Britzelmayer die Chuchi Reutlingen Mutschel mit CL Jürgen Barth, erst in 2022 gegründet; zudem neu im Amt als CL Paul Groll Aalen, angereist im „Dienstwagen“ von der Chuchi zur Verfügung gestellt; als letzten verbliebenen Marmite der Chuchi Stuttgart Jürgen Schramm aus Waiblingen; die CL der Chuchinen Schwäbisch Hall die Kocher-Kocher Wolf Weineck und Geislingen Oederthurm Andreas Schlaiss waren verhindert. LK Bernd Britzelmayer stellte neben den Regularien die Bedeutung des wohl schönsten Hobbys in der Gemeinschaft der Kochbrüder heraus, das gemeinsame Kochen, der gemeinsame Genuss, das fortwährende Streben nach handwerklichem Fortschritt und Perfektion, das Anrichten und die Präsentation für das Auge könne nur gemeinsam im CC-Club gelebt werden. Daneben mit den Kochbrüder und den Familien durch die Organisation, das Beitragen zum Gelingen und der gemeinsame Besuch von Veranstaltungen im CC-Club auf allen Ebenen.

Nach siebzehn aktiven Jahren in Verantwortung als Landeskanzler der Ordensprovinz Württemberg sage er jetzt Ade und lege gerne das Amt in jüngere Hände mit vielleicht auch neuen Ideen.

Gerne und mit Herzblut habe er diese und habe ihn diese Aufgabe erfüllt, immer wieder gerne auch beim Kochen im Grünen, bei Ordensprovinzfesten, ob in Bad Saulgau, auf der Burg Hohenzollern, oder auch beim Eisstockschießen in der Roggenmühle Geislingen. Genau so wichtig sei weiterhin der Besuch der einzelnen Chuchinen, nebst dem persönlichen Kontakt zu einzelnen Kochbrüdern, nicht zuletzt auch gewachsen aus allen besuchten Prüfungen in dieser Zeit.

Die Anwesenden drückten gemeinsam ihren Dank an Bernd aus, ein Nachfolger im Amt steht noch nicht fest. Brüder der Chuchi Geislingen Oederthurm sorgten zeitgleich für das leibliche Wohl der Kochbrüder mit folgendem Menü: verschiedene Amuse-Bouche (u. a. asiatischer Nudelsalat, Tatar von der geräucherten Forelle mit marinierten Radieschen) – Avocadoterrine mit Garnelen-Salsa – Ochschwanz-Ravioli – Fischsuppe a la Carrozza – Obstsalat mit Kataifi-Nestern. Dazu reichten die Brüder zum Auftakt ein Spezialbier aus der Geislinger Kaiserbrauerei der Familie Kumpf, sowie einen 2022er Verdejo aus dem Haus José Pariente.

Bevor die Vertreter der Chuchinen die Heimreise antraten, dankte der scheidende Landeskanzler Bernd Britzelmayer allen für das Kommen, verpflichtete diese zum Besuch des Großrats am 12./13.05. in Tübingen und dankte den aktiven Brüdern der eigenen Chuchi für die Gestaltung des Tages.

Christof Straub OO



Innere Werte in der Albrecht-Dürer-Chuchi Nürnberg

✚ Nach zwei erfolgreichen CdC-Prüfungen im ersten Halbjahr fand im September 2022 die dritte CdC-Prüfung in der Albrecht-Dürer-Chuchi Nürnberg statt.

Unter dem Motto 'Innere Werte' (From-Nose-to-Tail) hatte sich Kochbruder Andreas Härtl angemeldet, um die Jury unter Leitung von LK GMdC Günter Kühnlenz zu überzeugen.

Dazu hatte er ein sehr anspruchsvolles Menü – z.T. mit asiatischen Inspirationen – zusammengestellt, das viele Raffinessen und Herausforderungen für den Prüfling und die begleitende Kochcrew beinhaltet.

Bereits das Amuse-Bouche 'Thai-Salat mit gegrillter Lammniere' war ein exotisches Highlight. Die zart gegrillten Lammnieren-Stücke waren mit Fischsoße kräftig gewürzt und mit Limettensaft dezent ausbalanciert. Mit rohen Asiazwiebeln und frischer Minze eine kulinarische Entdeckung.

Der nächste Gang 'Pikanter Orangensalat' erzeugte am Gaumen ein Wechselspiel von milchigem Burrata mit der Süße und Säure der Orangen, Schärfe von Chilischoten, dem herbem Rucola und Meersalz. Dafür wurden Chilis und Orangenscheiben mit Butter und Ahornsirup karamellisiert und mit Burrata, schwarzem Pfeffer und gehackten Haselnüssen sehr dekorativ angerichtet.

Für den ersten Prüfungsgang 'Kalbsmilchkrusteln' wurde das Bries in Essigwasser gegart, gepresst, pariert und in Nüsschen geteilt. Die gekochte Kalbszunge wurde gewürfelt und mit Champignons und Zwie-

beln knusprig gebraten. Alles wurde mit Semmelbröseln gebunden, zu Nocken geformt, mit Pankomehl paniert und goldgelb frittiert auf einem pikanten Wildkräutersalat mit Champignon-Apfel-Dressing serviert. Eine außergewöhnliche Köstlichkeit. Anschließend wurde eine 'Suppe nach thailändischer Art' gereicht, die durch ihre ätherischen Zutaten und einer Vielfalt von säuerlichen und zwiebeligen Nuancen überraschte. Neben geschnittenen Kalbskutteln wurden Chilis, Schalotten, Ingwer, Galgant, Zitronengras, Limettenblätter, Tamarindsoße gekocht, mit Fischsoße und Austernsoße abgeschmeckt und mit Koriander garniert. Überraschend lecker.

Für den zweiten Prüfungsgang 'Rinderherz in Estragonsoße' wurde das parierte Rinderherz angebraten und mit Wurzelgemüse in Rotwein und einer selbst hergestellten Rinderbouillon geschmort. Als Beilage gab es Röschen von violetter Blumenkohl, in Waldhonig glacierte Perlzwiebeln und goldgelb frittierte Schalottenringe.

Angerichtet wurden die Scheiben mit der Estragonsoße auf einem Kartoffel-Selleriestampf und mit feinem Pfefferschäum garniert. Ein ausgesprochen gelungener Gang und eine wahre Gaumenfreude, von der LK GMdC Günter Kühnlenz prompt einen Nachschlag forderte.

Den süßen Abschluss bildete das 'Milcheis mit roten Beeren'. Auf einem Spiegel aus roten Beeren wurde eine Kugel Milcheis serviert, die mit Meringe übergossen, mit

Goldpuder bestäubt und feinem Crumble bestreut war. Optisch und geschmacklich ein weiteres Highlight!

Es war ein außerordentlich schmackhaftes, ausgefallenes und anspruchsvolles Menü, das für viele Kochbrüder der Albrecht-Dürer-Chuchi den Weg zu den sonst häufig verschmähten Innereien wieder neu geöffnet hat.

Die Prüfungs-Jury war begeistert und vergab nach kurzer Beratung den Titel 'Chef de Chuchi' an unseren Bruder Andreas Härtl. Unter dem Beifall der Kochbrüder kniete Andreas zum Löffeltrunk nieder und erhielt den Hummer am blauen Band sowie die Urkunde.

Zusammengefasst war 2022 für die Albrecht-Dürer-Chuchi ein sehr gutes und erfolgreiches Jahr, das mit den drei CdC-Prüfungen und der ersten Teilnahme beim KiG seine Höhepunkte hatte.

Voller Anerkennung resümierte Chuchileiter MdC Charly Hahn: "Die Freude am gemeinsamen Kochen war deutlicher denn je zu spüren, wir haben miteinander und voneinander viele neuen Kochtechniken und Zubereitungsarten gelernt und der Zusammenhalt unter den Kochbrüdern hat sich weiter gefestigt".

Und was ist für 2023 geplant?

Da geht es natürlich weiter... Es stehen zwei weitere CdC-Prüfungen an und ein Kochbruder hat sich bereits für die MdC-Prüfung angemeldet. Wir werden berichten...

22.03.23 CH



Chuchi Geislingen Oederthurm begrüßt seinen neuen MdC: CL Andreas Schlaiss erkocht sich das gelbe Band

„Sie müssen entweder das, was Sie essen werden, lieben oder die Person, für die Sie kochen. Dann müssen Sie sich ganz dem Kochen hingeben. Kochen ist ein Akt der Liebe.“ (Alain Chapel)

Beides trifft auf den neuen CL Andreas zu und so hatte dieser für Samstag, 29.05.23, zum Prüfungsmenu „Spargel im April“ Kochbrüder und Jury mit GL Hans-Peter Maichle, OO Christof Straub, LK Bernd Britzelmayer und von der Chuchi Schwäbisch Gmünd Einhorn CL Thomas Menzner in das Clublokal Lindenschule Geislingen eingeladen.



- ✚ Jakobsmuschel | Spargel/Rhabarber | Diamond Rhabarb Fizz
- ✚ Spargelsalat | Spargel/Gebackenes Ei/Kartoffelcreme – 2021 Leichtigkeit des Seins, Cuvée Sauvignon Blanc & Chardonnay, Domaine Pugibet, Roussillon, Frankreich
- ✚ Spargelsüppchen | Spargel/Gebeizter Lachs
- ✚ Spargel gebacken | Heilbutt/Spargel/Haselnuss | 2021 ‚Prestige‘ Sauvignon Blanc, San Simeone, Friaul, Italien
- ✚ Spargel-Involtini | Kalb/Spargel/Kräuter-Hollandaise/Pommes Pailasson | 2021 ‚Only Sansibar‘ Chardonnay & Weißburgunder, Dreißigacker, Rheinhessen, Deutschland
- ✚ Panna-Cotta | Gebrannte Panna-Cotta/Himbeer-Rhabarber-Sorbet/Spargel/Erdbeer | 2014 Minus 7,8 Eiswein Silvaner, Lahm, Rheinhessen, Deutschland

Beginn der Wertungsgänge mit einem bei 175°C frittiertem Ei, zuvor gefroren und anschließend in Panko und Schwarzkümmel paniert, serviert auf Kartoffelcreme. Dazu ein pikanter Spargelsalat aus weißem und grünem Spargel, angerichtet in einer Vinaigrette mit roter Zwiebel, weißem Balsamico, Holunderblütensirup, weiterhin Tomatenwürfel, ebenso Karotte

und Sellerie, Olivenöl. Ein weiteres Geschmackserlebnis.

Fortgesetzt wird das Menu mit einem kalten Spargelsüppchen mit saurer Sahne, Buttermilch, perfekt abgeschmeckt, darin ein selbst mit Meersalz, Zucker, Wacholderbeeren, Koriandersaat, Dill und Zitrone gebeizter Lachs, im Teller verziert mit einem selbst hergestellten Öl aus Schnittlauch, Spinat und Traubenkernöl, einfach ein Genuss. Überhaupt zieht sich die für ein Menu immer gewünschte reduzierte Portionsgröße perfekt durch den Abend, die Zeiten zwischen den einzelnen Gängen unterstützen hierbei gelungen. Andreas, durch die Prüfung hindurch routiniert und die Ruhe selbst, wurde unterstützt von Beikoch Roland Wesa CdC, weiteren Kochbrüdern im Service, allen voran Stephan Bayer CdC und Ernst Bohnert CdC.

Herausragend der Fischgang aus gebackenem Spargel mit Heilbutt und Haselnuss. Im Zusammenspiel sich perfekt ergänzend und immer wieder neue Geschmackserlebnisse durch asiatische Schärfe, gleichzeitig nussig die auf dem Fisch ausgebrachten Brösel mit Haselnussblättchen und Panko und schließlich einheitlich höchste Wertungen hervorrufend.

Im Anschluss die Spargel-Involtini, schön anzusehen, die Kräu-

ter-Hollandaise, die gerne einen Tick geschmeidiger hätte sein dürfen, der Gang aber insgesamt überzeugend in Geschmack und Vielfalt.

Den Abschluss bilden die gebrannte Panna Cotta mit Himbeer-Rhabarber Sorbet, dazu weitere Geschmacksnuancen der mit Kardamom und Ahornsirup gewürzten Nussbrösel. Passend zum Spargelmenu folgten noch karamellierte Spargelspitzen mit Erdbeergel.

Die sorgfältig ausgesuchten und korrespondierenden Weine, stellten sich wiederum alleamt perfekt und unterstützend zu den Speisen.

Die anschließende Laudatio durch CL Thomas Menzner, Schwäbisch Gmünd Einhorn, unterstreicht die Geschmackserlebnisse jedes einzelnen Gangs, würdigt die Planung und die Vorbereitung des Menus, lobt den perfekten Ablauf und spricht Andreas die Anerkennung als neuen, verdienten Maître de Chuchi aus. Löffeltrunk mit GL Hans-Peter Maichle, weitere Würdigungen durch OO Christof Straub und LK Bernd Britzelmayer schließen sich an – Gratulation und Danke Andreas für diese tolle Leistung und diesen wunderschönen Abend im Kreis der Kochbrüder!

Christof Straub OO

Bereits der Auftakt Jakobsmuschel, Spargel, Rhabarber, dazu einen extra kreierten Diamond Rhabarb Fizz, doch leider nicht in der Wertung, überzeugen als Amuse im Zusammenspiel als Ragout von Spargel, Velouté, Zitrone, Estragon, Petersilie, Kresse, darauf Jakobsmuschel, Spargelschaum und nehmen die durchgehend hohe Qualität an Rezeptur und Verlauf des Abends vorweg. Hier das komplette Menu mit den korrespondierenden Weinen:





SEITENWEISE GENUSS

Liebe Kochbrüder,

nach drei Jahren Pause fand in diesem Frühjahr wieder die Leipziger Buchmesse statt, worüber sich über 270.000 Besucherinnen und Besucher ausgesprochen freuten. Das diesjährige Gastland war Österreich. Nach der Messe ist vor der Messe, denn im Herbst wird in Frankfurt/Main dann die internationale Buchmesse mit dem Gastland Slowenien stattfinden. Beiden Ländern möchte ich heute meine Buchvorstellungen widmen, zumal die eine Küche die andere beeinflusst und vice versa. Für Reisende bieten beide Länder neben viel Kultur auch herrliche regionale Genüsse: ob Mediterranes in Istrien oder die Mehlspeisen-Meisterwerke, die beide beherrschen, bis zur Winzerkunst, die Weinliebhaber aus Österreich und Slowenien zu schätzen wissen.

Lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie den Sommeranfang!

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

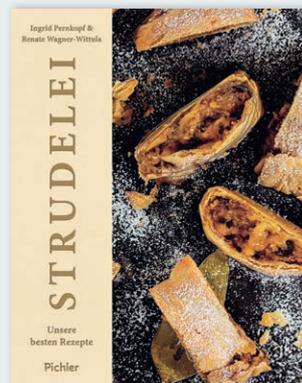
Was wäre Österreich ohne seine Mehlspeisen... Daher geht es gleich standesgemäß los mit 150 herrlichen Strudelrezepten, die nicht nur süß, sondern auch raffiniert pikant sein können. Wer den Bogen raus hat, so dass man durch den hauchdünn gezogenen Teig Zeitung lesen kann, begeistert seine Gäste mit den zart und knusprig umhüllten Kreationen.

STRUDELEI – UNSERE BESTEN REZEPTE

von Ingrid Pernkopf und Renate Wagner-Wittula.

Euro 28, 224 Seiten, ISBN 978-3-222-14052-5,

hvlink.de/strudelei



Als Urlaubsziel punktet das Alpenland auch durch abwechslungsreiche Gewässer – die passionierten Angler unter Ihnen wissen das.

Einer der aktuell besten Spitzen-Fischköche arbeitet am Traunsee: Der GaultMillau-Koch des Jahres 2023 Lukas Nagl zeigt, wie man heimische Süßwasserfische kredenzen kann. Neben fachlichen Grundlagen findet man hier wunderbar bebildert alles, was des Fischliebhabers Herz begehrt.

DER FISCHER UND DER KOCH von Lukas Nagl und Tobias Müller. Euro 48, 336 Seiten, ISBN 978-3-7104-0336-1,

hvlink.de/fischer-koch

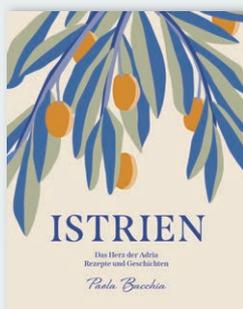
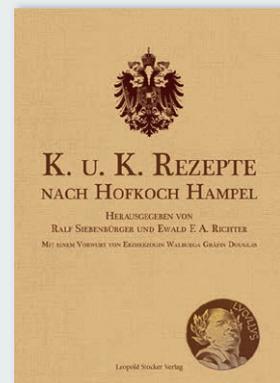
Auch aus Slowenien, eine Zeitlang Teil der k.u.k.-Donaumonarchie, kamen kulinarische Einflüsse in die österreichische Küche. Daher ist ein Werk hier Bindeglied, das die fortgeschrittene Kochkunst Ende des 19. Jahrhunderts mit über 1.500 historischen Rezepten des Hofmundkuchs Friedrich Hampel zeigt. Alles viel zu schade, um in der Mottenliste kaiserlicher Hofbälle zu versinken, und sicher eine interessante Inspiration für Menüs „mit Schmah“ in Ihren Chuchis.

K.U.K.-REZEPTE NACH HOFKUCH HAMPEL – DAS KOCHBUCH

hrsg. von Ralf Siebenbürger und Ewald Richter.

Euro 49,90, 504 Seiten, ISBN 978-3-7020-1947-1

hvlink.de/hofkoch



In Istrien treffen ebenfalls viele kulinarische Traditionen aufeinander, die es lohnen, in Rezepten und Geschichten erzählt zu werden. Die beliebte Destination an der Adria, die sich Kroaten und Slowenen teilen, bietet neben viel Kultur auch viel Genuss. Die Autorin beschreibt dies anhand ihrer eigenen Familiengeschichte und zeigt, wie verbindend Essen sein kann, das Grenzen überwindet.

ISTRIEN – DAS HERZ DER ADRIA von Paola Bacchia.

Euro 34, 272 Seiten, ISBN 978-3-7472-0456-6,

hvlink.de/istriem

Grenzen zu überwinden, ist auch Lojze Wiesers Mission. Der kochende Verleger bringt immer schon Bücher heraus, die Brücken bauen. In dieser Sonderedition nimmt er das Drei-Länder-Eck SLO//A unter die Lupe; mit dabei Collio, das für seine Weine von slowenischen und italienischen Winzern bekannt ist. Ein Streifzug durch die Küche der Region, der Geschichte, Landschaft und Kultur mitberücksichtigt.

DER GESCHMACK EUROPAS – SONDEREDITION 1 von Lojze Wieser. Euro 25, 168 Seiten, ISBN 978-3-99029-572-4,

hvlink.de/wieser





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