



Kochen und Tipps

Ein Beitrag von Dr. Günter Theis, Chuchi Landgraf Gourmets Pirmasens

Kochen sei Krieg meint Gregor Weber. Nein: Kochen ist ein Lehrberuf. Ohne Meister kein Geselle – eine Weisheit, die wir Chuchi-isten gerne verdrängen und uns dann trotz aller besuchten Kurse und Besuche more or less erfolgreich durchwursteln. (Notabene: ... auch unsere Juroren).

Hilfreich ist ein sorgfältiges Literaturstudium – und ein mehrfaches Exercitium des daraus Gelernten. Meine Erfahrung fand manches Hilfreiche auf dem Markt (ältere Erscheinungsjahrgänge möglicherweise nur über ZVAB oder Booklooker internetmäßig auffindbar). Den größtmöglichen Nutzen zog ich aus Dieter Müllers Kochschu-

le. Schrittweise, fotografisch klare Anweisungen, nachkochbar, und trotzdem sofort brilliant im Geschmack (... sagte ein Sternekoch beim Kochkurs, dass man naturgemäß nicht alles in Kochbüchern offen lege): hier liefert Dieter Müller vollständig > die Saiblingsroulade mit Senfsauce ist in meiner Küche ein Dauerbrenner.

Wenig bringt uns das aufwendig präsentierte Buch (wieso ist da ein Pappschuber notwendig?) über 'Geheimnisse der Spitzenküche' von Stefanie Hieckmann3. Sowas verschenkt man, weil's gut aussieht, weil auch Johannes King Beiträger ist, weil man einem Hobbykoch was Gutes tun will, … nun ja: würde Denis Scheck Kochbücher beurteilen, das da verschwände in der Tonne. Ich urteile: Tonne!

Im Bretagne-Urlaub bin ich über ein Taschenbüchlein gestolpert mit Trucs (Handgriffe) de cuisinier (des Kochs): B.Loiseau und G.Gilbert; ... oh lala: Bernard Loiseau, Sie erinnern sich! Er hatte sich umgebracht, als 2003 Gault-Milliau ihm 2 Punkte weggenommen hatte. Umso mehr also ein Garant fundierter Küchenkunst. Monsieur Gilbert ist ein bekannter Gastro-Journalist4

Und welche Trucs (übersetzen wir das mal mit Trick) habe ich erlernt? Auf 250 Seiten so viel, dass ich nur einen Beitrag präsentieren möchte. Seite 133 sagt, Backpapier kann mehr als Hitze bedienen, im Umgang mit Pasten (etwa Mandel-Knoblauchbutter) ist's eine großer Erleichterung diese Paste zwischen 2 Papierabschnitte zu

quetschen, zu frieren und dann, nach Entfernung eines Blattes, das Kochgut, etwa eine Lammkeule, damit zu umhüllen, und nach Entfernung des 2. Blattes in den Backofen zu schieben. So wurde dieses Büchlein quasi mein Brevier.

Dasselbe auf Deutsch? Reinhard Gerers 'Die kleinen Tricks der großen Köche'. Ein Beispiel zum Lerngehalt: der an sich fade Tofu nimmt besser Geschmack auf, wenn man ihn vor der Zubereitung perforiert, aber nicht mechanisch! Sondern zwei Stunden vor der Küchenarbeit tiefgefrieren, dann auftauen lassen. Seine physikalische Beschaffenheit produziert auf diese Weise viele kleine Öffnungen auf der Oberfläche, die dann aromatische Moleküle aufsaugen … usw. also auch ein Brevier!

Demnächst mehr über Küchenratgeber!

Weber, G., Kochen ist Krieg. München 2009 PIPER: ISBN 978-3-492-05293-1



FEINSCHMECKER-BOOKAZINE Nr. 18 Dieter Müllers Kochschule 2009 Jahreszeiten Verlag: ISBN 978-3-8342-0922-1



Hickmann, St., Die Geheimnisse der Spitzenküche, Edition Michael Fischer, Igling 2018: ISBN 978-3-96093-509-4



Loiseau, B., et al, Trucs de Cuisinier, Hachette-Marabout 1996: ISBN 978-2-501-09389-7 (in Deutschland gedruckt)



Gerer, R., Die kleinen Tricks der großen Köche, Wien 2005, Orac Verlag: ISBN 3-7015-0482-2



KÜCHENLABOR

Besser Kochen mit wissenschaftlichen Erkenntnissen | www.test.de | ISBN 978-3-7471-0483-5 Eine Entdeckung von Dr. Reinhard Welte, Chuchi Geislinger Steige

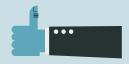
Beruflich indoktriniert habe ich mal ein Buch entdeckt, in welchem beschrieben wird, wie sich die chemischen und physikalischen Prozesse eines Rezepts erklären lassen.

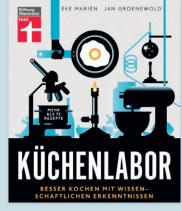
Für naturwissenschaftlich interessierte – und davon gibt es ja nicht wenige in unserem Club – tut sich hier ein neuer Horizont auf! Denn Kochen macht noch mehr Spaß, wenn man nicht nur weiß – sondern auch

versteht, was man tut. Sehr empfehlenswert!

"...der Chemiker Jan Groenewold und der Koch Eke Marien nehmen uns mit in die faszinierende Welt des wissenschaftlichen Kochens. Anhand von 15 grundlegenden Prozessen, wie Maillard-Reaktionen, Karamellisierung, Verdampfung, Emulgierung, Oxidation oder Fermentation, zeigen Sie Schritt für Schritt, wie sich Geschmack, Aroma und Textur perfektionieren lassen..."

"Ein großartiges Buch, voller genialer Rezepte mit Erfolgsgarantie, durch die man endlich versteht, was wirklich im Topf und im Backofen passiert!"







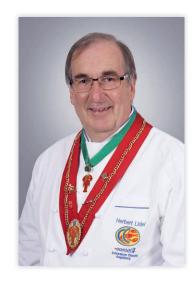
Liebe Kochbrüder,

den Teilnehmern unseres Großrats 2023 in Tübingen wird der Festabend bestimmt noch lange im Gedächtnis bleiben. Majordomus Schmidhuber hat uns mit seiner wackeren Chuchi Balingen-Zollernalb ein kulinarisch perfektes 5-Gang Menü, mit liebevoller Tischdeko und dazu noch mit einem launigem Unterhaltungsprogramm, zelebriert. Die ganze Familie Schmidhuber und Ruth Britzelmayer waren bis tief in die Nacht (2:30 Uhr) mit perfektem Service und dann noch mit anschließendem Aufräumen beschäftigt. Das war ein Abend der Lebenslust, der gelebten Brüderlichkeit, unser Glück war deren Freude! Dafür kann man auch nur ein aufrichtiges "Danke" sagen – um dann selbst bei einer anderen Gelegenheit, eben auch wie-

der das Beste für seine Kochbrüder zu geben.

Szenenwechsel – zum Großrat tags darauf. Natürlich braucht ein großer Club wie unserer Regularien und darüber hinaus das permanente Austarieren der notwendigen Veränderungen – keine Frage. Und natürlich wird über den richtigen Weg auch mit Leidenschaft diskutiert. Bei allem Diskurs sollte aber das "Savoir vivre" und das "leben und leben lassen" unseren Club, unser Miteinander, kennzeichnen. Es muss spürbar sein und bleiben, dass bei uns vor allem die Freude den Vorsitz führt. Unsere Bruderschaft ist lebendig und vielfältig, ganz sicher gehen wir nicht jammernd dem Untergang entgegen. Unser Blick richtet sich nicht rückwärts, sondern vor allem in die

Zukunft, die es zu gestalten gilt. Ein Sprichwort sagt: "Wer aber nur an die Kosten denkt, wird nie die Erde pflügen". Gemeinsam tun wir weiter unser Bestes, um nicht dem Individualismus und der Trägheit das Feld zu überlassen. Das bleibt immer eine gemeinsame, unser aller Aufgabe! Unsere Confrérie ist etwas Besonderes. Durch sie können wir mit viel Lebensfreude, dem leider oft genug allzu kargen Alltag wunderbar entfliehen. Ein seltenes und schützenswertes Gut in heutiger Zeit! Genau das ist die Strahlkraft, um mit unserem schönen Hobby nach außen zu wirken. Mit ihr können wir jedem neu interessierten Aspiranten aus Überzeugung zurufen: "Tritt ein mein Lieber, bevor wir beide außerhalb verhungern und verdursten"!



In diesem Sinne frohe Grüße, Euer Herbert.

Liebe Kochbrüder,

es ist vollbracht, die auf dem Großrat präsentierte neue Homepage ist online, wie bisher unter www. cc-club-kochender-maenner.de. Schaut sie Euch bitte einmal an und sagt uns, wie sie Euch gefällt. Unser Ziel war und ist es, das Clubleben in unserer Bruderschaft auf dieser Seite vorrangig zu präsentieren, um so interessierten potentiellen neuen Kochbrüdern "Lust auf mehr" zu machen. Eine solche Seite lebt natürlich auch von aktuellen Meldungen. Wenn Ihr also Clubevents wie Ordensprovinzfeste, Jubiläumsfeiern, herausragende Kochabende etc. plant, zu der Ihr gerne auch Brüder aus anderen Chuchis oder Ordensprovinzen einladen wollt, her damit - hummer@ printhouse-darmstadt.de! Wir werden Eure Ankündigungen zeitnah einpflegen unter der Rubrik "Veranstaltungen". Wenn Ihr gelungene Feste im Nachhinein und nicht nur im HUMMER, sondern auch über unsere Website vorstellen wollt, wandern diese Berichte in's Veranstaltungs-Archiv.

Also macht mit – schickt uns Eure Berichte! Michael Busse-Jeromin, GMdC, OO hat auf dem Großrat angekündigt, dass der Club künftig auch auf Instagram und Facebook präsent sein wird. Auch diese Aufgabe ist gestemmt – wir sind online! Michael hat eine Redaktion für diese sozialen Netzwerke organisiert und für diese Redaktion gilt das gleiche wie für HUMMER und website: den Input müsst Ihr geben.

Wenn bei euch ein besonderer Kochabend oder eine Prüfung stattfindet, ihr ein Seminar oder eine Reise mit euren Kochbrüdern durchführt, ein Ordensprovinzfest gefeiert wird oder ähnliches, dann schickt an die social-media@cc-club-kochender-maenner.de einige Fotos und/oder kleine Videosequenzen und etwas erläuternden Text. Die Redakteure werden daraus Beiträge erstellen und nach interner Freigabe online stellen.

Übrigens: Insgesamt 146 Brüder wollen in Zukunft auf die Printausgabe des HUMMER verzichten, das sind rund 13%. Im Umkehrschluss heißt das: 87 % wollen weiterhin unser Clubmagazin in Papierform in Händen halten. Auch interessant: zu Letzteren zählen auch die Initiatoren dieser Umfrage.



Viel Spaß mit den neuen Medien und weiterhin mit dem HUMMER – Euer Frithjof

instagram:

https://www.instagram.com/ccclubkochendermaenner/#

Facebook:

https://www.facebook.com/ CCClubKochenderMaenner

Wenn Ihr Fragen habt, wendet Euch an Eure Chuchileiter, die sind schriftlich ausführlich informiert worden. Ansonsten sind auch die Mitglieder des Social Media Teams gerne bereit, Eure Fragen zu beantworten.

Jörg Wiatrowskie-mail: joerg@wiatrowski.de
Tel: 0172/1741900

Dr. Ulrich Clarenbach e-mail: ulrich.clarenbach@me.com Tel. :0160/4763676

Michael Busse-Jeromin e-mail: michael@busse-jeromin.de Tel.: 0172/2818963













MdC Prüfung in der Chuchi Vest Recklinghausen im etwas anderen Format

Y Liebe Kochbrüder! Was macht unsere Chuchi und unsere Bruderschaft aus? Ein wesentliches Element ist die Leidenschaft für den Genuss und die Gemeinschaft. In diesem Sinne hat die Chuchi Recklinghausen anlässlich ihres Kochabends im Mai Gäste aus den Chuchinen Herten, Münster, Schledehausen und Dattel eingeladen. Selbst unser ehemaliger Großkanzler Robert Eymann ist unserer Einladung gefolgt und hat den weiten Weg aus Bremen nicht gescheut.

Gekocht wurde das Grand Maitre Prüfungsmenü aus dem Jahr 1980 unseres im Januar verstorbenen Kochbruders, Gründungsmitglieds unserer Chuchi aus dem Jahr 1967 und Chevalier Klaus Jeromin. Immer im Bewusstsein des Anlasses, aber durchaus beschwingt und heiter wurde gemeinsam ein großartiges Menü auf den Weg gebracht.

So manche Geschichte aus der Vergangenheit wurde wieder hervorgeholt und den jüngeren Kochbrüdern zum Besten gebracht. Es wurde viel gelacht und ab und zu auch wehmütig an vergangene Zeiten gedacht.

Ein Abend ganz nach dem Geschmack unseres Kochbruders Klaus, der immer ein sehr großzügiger Gastgeber war und gutem Essen und guten Weinen stets aufgeschlossen gegenüberstand. Sein Wissen rund um's Kochen und seine konstruktiv kritischen Anmerkungen – wo erforderlich – haben uns Kochbrüder der Chuchi Recklinghausen und Kochbrüder aus der gesamten Bruderschaft über Jahrzehnte geprägt. Im Vordergrund stand immer die Bruderschaft und der offene Austausch unter den Kochbrüdern.

Das Menü mit Artischockenböden, Spargel, Lamm, Wachteleiern, Kalbsbries, Jakobsmuscheln, Steinpilzessenz, Ochsenmark, Gänseleber, Parfait von Grand Marnier und Vielem mehr ist auch nach aktuellen Maßstäben immer noch prüfungstauglich. Im Kontext des Jahres 1980 und der damit verbundenen Möglichkeiten der Beschaffung und des Einkaufs umso bemerkenswerter. Ein Vorbereitung ohne Online-Bestellungen, ohne Zugang zu Fachmärkten und Bezugsquellen stellt aus heutiger Sicht eine besondere Herausforderung dar – zu der Zeit war das allerdings natürlich die Regel.

Unser Kochbruder OO Michael Busse-Jeromin -Löffelführer des Abends – hat die 22 Kochbrüder ruhig und mit große Übersicht durch den Kochabend dirigiert. Eine perfekte Vorbereitung hat uns die Möglichkeit zu intensivem Austausch und guten Gesprächen gegeben. Die begleitenden Weine - wenn auch bedauerlicherweise nicht mehr aus den Jahrgängen der Prüfung - waren hervorragend und optimal auf die Speisen abgestimmt. Alle Kochbrüder waren sich einig, dass sie schöne Stunden miteinander verbracht haben und das Menü auch durchaus nach heutigen Maßstäben einer GMdC-Prüfung Stand gehalten hätte. Aber das Wesentliche waren die schönen gemeinsamen Stunden mit Erinnerungen aus der Vergangenheit, aber auch mit wertvollen neuen Erlebnissen.

In diesem Sinne herzlichen Dank an alle Kochbrüder, die unserer Einladung gefolgt sind und dazu beigetragen haben, dass wir einen wunderbaren Abend erleben durften. Ein Abend, der auch unserem Kochbruder Klaus absolut gefallen hätte. Ein sehr angemessenes Gedenken an unseren Freund. Mit kochbrüderlichen Grüßen und der Empfehlung an alle Kochbrüder zur Nachahmung. Gemeinsamen Stunden und Kochabenden sind die Seele unserer Bruderschaft.

Peter Saringer GMdC, CL Chuchi Vest Recklinghausen









eine großartige Veranstaltung!

Y Die kulinarische und touristische Gesamtverantwortung für diesen Großrat hatte einmal mehr "Mister KiG" Majordomus Thomas Schmidhuber übernommen. Das alleine spricht schon für Qualität. In Tübingen sind er und seine Kochbrüder von der Chuchi Balingen Zollernalb über sich hinaus gewachsen!

Der Begrüßungsabend startete mit einer Stocherkahnfahrt auf dem Neckar, begleitet durch einen Stadtführer, der uns humorvoll die Geschichte Tübingens – zunächst vom Neckar aus und später auch während einer Stadtführung – näherbrachte.































Zuvor hatten Thomas und seine Chuchi-Brüder die Teilnehmer an der Anlegestelle der Kähne in und um ein eigens dafür aufgestelltes Zelt mit Zwiebelkuchen gestärkt und mit Wein und "Moschd" in Stimmung gebracht. Bis auf wenige kleine Regenschauern blieb das Wetter im Gegensatz zu den Kochbrüdern einigermaßen "trocken". Danach wurde im festlich geschmückten Sitzungssaal ein 5-Gänge-Menü zelebriert, das einer Großmarmitage zur Ehre gereicht wäre. Jeder einzelne Gang wohl gelungen, toll präsentiert und sehr charmant von seinen Töchtern serviert. Wie auch die halbe Verwandtschaft von Thomas, vorneweg seine liebe Frau Simone und auch Ruth Britzelmeier - im Hintergrund fleißig wie die Ameisen ihren Teil dazu beitrugen, dass alles so wunderbar gelang. In einer zwar gut ausgestatteten, aber doch sehr kleinen Küche, das nachfolgende Menü in dieser Qualität und auch vom Zeitmanagement her perfekt für rund 75 Brüder zu servieren, das war schon eine großartige Leistung: Châpeau!

- 🖞 Carpaccio von der Roten Beete Walnüsse / Ziegenkäse
- Y Schwäbische Hochzeitssuppe klare Rinderbrühe / Flädle / Griesklößchen / Maultaschen
- Y Gebratenes Forellenfilet auf Alblinsen
- Y Schwäbischer Zwiebelrostbraten durchgängig rosarot, ein Sößchen zum Niederknien / Sauerkraut / Schupfnudeln
- Y Ofenschlüpfer Vanillesauce / Holunderbeereis

Unterbrochen wurde das Menu nur durch die künstlerische Einlage der Schauspielerin Dietlinde Ellsässer, die als "Landpomeranze" gekonnt und witzig in einer ca. 15 minütigen "One-wife-show" die anwesenden Marmitenbrüder "auf die Schippe" nahm.

Nachdem die Kochbrüder sich gegen Mitternacht dankend in ihre Hotels verabschiedet hatten, war für Thomas und seine Mannschaft das Tagwerk längst nicht beendet! Bis in die Morgenstunden wurde der Festsaal umgerüstet zum Sitzungssaal. Um 02.30 war Thomas in seinem Hotelzimmer, um morgens bereits wieder als einer der Ersten auf den Beinen zu sein. Ganz herzlichen Dank nochmals an dieser Stelle, lieber Thomas, für Deinen Einsatz und die Leistung Deines ganzen Teams.

Aber auch die Großratsitzung, zu der Großkanzler Herbert Lidel die Delegierten pünktlich um 9 Uhr am Samstag begrüßte, hatte es in sich. Es standen alleine 4 Anträge des äußerst kritisch gestimmten Landeskanzlers der Ordensprovinz Baden auf der Agenda. Von der Reisemarmitage, Clubmagazin HUMMER, CC-Internetauftritt, bis hin zur Satzungsänderung bezüglich Voraussetzung für das Amt des Landeskanzlers, es wurde trefflich gestritten und diskutiert. Ergebnis: ein Antrag wurde zurückgezogen, ein weiterer "vertagt" bis zum nächsten Großrat und die weiteren per Abstimmung von den Delegierten mit großer Mehrheit abgelehnt. Sehr professionell und sympathisch präsentierte unser über ZOOM zugeschalteter und per Beamer auf eine riesige Leinwand projezierte Webmaster Matthias Winter die derzeit in Entwicklung befindliche neue CC-Website.

Im Anschluss daran stellte OO Michael Busse die Ausarbeitungen des Großkapitels vor, die sich mit dem Thema Altersstruktur der Bruderschaft, Akqusition neuer, jüngerer Kochbrüder - auch über soziale Netzwerke beschäftigt.

Danach kündigte Herbert Lidel den "schönsten Tagesordnungspunkt" der Jahreshauptversammlung an: Ehrungen. Zunächst wurde der langjährige Landeskanzler der Ordensprovinz Kur-Mainz - Hessen-Nassau und "CC-Musikus" Jean Claude Fourcade mit der Silbernen Ehrennadel für seine Verdienste um die Bruderschaft geehrt, ebenso Großprotokollar Dr. Christoph Jung für die Organisation der Clubreise nach Griechenland, die leider zunächst der Pandemie zum Opfer fiel und später auch aus Kostengründen. Danach ehrte der Großkanzler unseren Großalmosenier Willi Keeren für seine professionelle, seriöse Kassenführung. Zum Schluss rief er den völlig überraschten und sehr gerührten Vize-Großkanzler Frithjof Konstroffer auf und ernannte ihn zum "Chevalier de la Marmite", was mit dem anschließenden "Löffeltrunk" durch Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle quittiert wurde.

Gegen 12.45 Uhr schloss Großkanzler Herbert Lidel offiziell die Sitzung. Nach dem anschließenden Mittagessen verabschiedeten sich die Kochbrüder von einem tollen Großrat und traten die Heimreise an. Wir freuen uns schon auf den nächsten, den Wahlgroßrat 2024.

F.K. Hummerredaktion



Ordensprovinzfest der Provinz West-Westfalen

Y Bei hochsommerlichen Temperaturen fand am 10. Juni 2023 das Ordensprovinzfest der Provinz West-Westfalen statt. Hierzu hatten sich rund 50 Erwachsene und 15 Kinder als Teilnehmer aus sechs Chuchis (Arnsberg, Arnsberg "Handwerker", Dortmund, Herten, Recklinghausen "Vest" und Münster "Kiepenkerl") im Gasthus Lauheide in Telgte eingefunden, dem Domizil der Münsteraner Kiepenkerle. Als Ehrengäste waren zwei Vertreter der Nibelungen-Chuchi Biebesheim unter der Leitung des CL und LK Rhein-Main, Dr. Herbert Geipert GMdC, ins Münsterland gereist, zu der die Chuchi Münster ein besonderes freundschaftliches Verhältnis pflegt.

Nach einigen Begrüßungsworten bestand bei einer großen Kaffeetafel mit herrlichem, von unseren lieben Schwägerinnen selbst gebackenen Kuchen Gelegenheit, alte Freundschaften wiederzubeleben und neue zu knüpfen.

Am Spätnachmittag traten die versammelten Kochbrüder dann den Weg in die Küche an, um das Abendmenü vorzubereiten, welches in folgenden Gängen mit begleitenden Getränken serviert wurde:

- Y Bruschetta Variation/Prosecco DOC von Amistani Guarda (Handwerker-Chuchi Arnsberg)
- Y Sauerländer Saibling mit Salzorange, Petersilie und Haselnussponzu/2022er Riesling "Drache" von Von Winning (Chuchi Arnsberg)
- Y Kräuter-Quark Mousse mit Leinöl-Vinaigrette und Brotchip/2022er Sauvignon Blanc "Kalk & Kreide" von Tement (Chuchi Recklinghausen Vest)
- Y Roastbeef mit Sauce Bernaise und Hasselback-Kartoffel/2019er Ronchedone von Cà de Frati (Chuchi Kiepenkerl Münster)
- Y Mousse au Chocolat und Mascarponecreme mit Weintrauben/ Erdbeerbowle (Chuchi Dortmund)







Großartige Unterstützung im Service leisteten die anwesenden Kinder. Nach Abschluss des Menüs wurde bei zahlreichen weiteren Gläsern Bier und Wein noch bis in den frühen Sonntagmorgen weitergefeiert.

CL Dr. Markus Heukamp MdC























Frühlingsfest in der Enderle Chuchi Ketsch

Y Zu unserem Frühlingsfest am 21. April waren, neben unsere Damen, auch unser Bürgermeister mit Gattin eingeladen. Wir haben uns gefreut, daß Timo Wangler die Einladung annahm. Er äußerte den Wunsch, schon bei der Zubereitung des Menüs tatkräftig mitzuhelfen. Als besondere Herausforderung kochten wir diesen Abend ausschließlich vegetarische Gerichte.

Dies war das Menü:

Y Variationen von Frühlings-Canapes

Y Kräutersuppe mit pochiertem Wachtelei

Y Wilder Spargel in der Salzkartoffel auf Spargelbett

Y Limetten-Mascarpone-Schaum mit Schokoerdbeeren

Konzentriert wurde gearbeitet und die Tafel eingedeckt. Pünktlich um 19.00 h waren wir mit den Vorbereitungen fertig und unsere Damen konnten gebührend empfangen werden. CL Rainer begrüßte unsere Gäste und wünschte allen einen schönen Abend. Bürgermeister Timo Wangler bedankte sich auch im Namen seiner Frau für die Einladung und überreichte ein Gastgeschenk.

Mit einem Sekt aus dem Hause Simonsig wurde das Amuse Geule genossen.

Dann übernahm unser Kochbruder Roland den Löffel und zauberte die aus einer Vielzahl an Kräutern bestehende Suppe auf die Teller. Die Zubereitung des pochierten Wachteleies bereitete allerdings Probleme. Einige Versuche waren nötig, um die 15 Eier ordentlich zu pochieren.

Der Hauptgang, wilder Spargel in der Salzkartoffel auf Spargelbett, wurde federführend von Jochen gekocht. Hier wollte unser Bürgermeister tatkräftig mithelfen und bekam dazu eine Kochjacke überreicht. Dann ging es für Ihn an den Herd. Zum ersten Mal wollte er die Sauce Hollandaise aufschlagen. CL Rainer schaute ihm über die Schulter und sparte nicht mit Anfeuerungen zum eifrigen Schlagen. Die Sauce ist gelungen und gemeinsam wurden die Teller angerichtet. Unser Apprenti Bastian war für den Abschluss des Menüs verantwortlich. Der Limetten-Mascarpone-Schaum mit Schokoerdbeeren, war der Höhepunkt des Abends. Auch hier halfen viele Hände beim Garnieren der Teller.

In geselliger Runde saßen wir noch lange zusammen und haben uns an dem Wein gütlich getan. Es war ein rundum gelungener Kochabend und Bürgermeister Timo Wangler hat spontan angekündigt, öfter vorbeizuschauen.

Enderle Chuchi Ketsch





























Weinprobe bei den Landgrafen

Y Das nennt man Tradition ... erneut und immer gerne mit Volker Gies von https://www.gies-dueppel.de/weingut.

Deren Organisation, in der Hand von GMdC Stefan Markert liegend, hat uns gustatorische Höhepunkte ermöglicht, wenngleich das Ganze eine nicht alltägliche Herausforderung bedeutete. Nicht nur war die Palette der angebotenen Weißweine geradezu mehrdimensional – auch die Chuchi-Arbeit in der Küche erforderte an den meisten Posten Überdurchschnittliches.

Menüfolge und Weinpräsentation, dicht verwebt, reichlich kombiniert, prall von Geschmack: beginnend mit einem Weißburgunder/Chardonnay-Sekt waren uns gleich 3 differente Kochweine (Notabene: womit man kocht und womit der Koch sich zum Kochen animiert) an die Hand gegeben – Weißer und Grauer Burgunder vom Calcit – beides Gutsweine – und ein Blanc de Noir – letzteres sowieso mein Lieblingsalltagswein. Flott kam dann auch schon die erste Vorspeise (Spargel-Cappuccino) auf den Tisch, dazu Viognier – als neu eingebürgerte Traube (aber auch schon um die 20 Jahre in Deutschland) bei unserem Weinseminar im HUMMER 3/2018 vorgestellt. Letztere ist zu einem Erfolgsmodell geworden, so flott abverkauft, dass der Berichterstatter sich mittlerweile etliches schon zum Jahresanfang reservieren lässt.

Zum folgenden Forellentartar mit Spargel-Relish, ein vom Winzer des Abends als Postenkoch kenntnisreich mitverantworteter Gang, gabs parallel Riesling vom Granit und vom Kalkstein – bitte rechtes und linkes Glas nicht zu verwechseln! Ich habe mich für Granit entschieden und doch meinen persönlichen Favoriten unserer virtuellen Weinprobe HUMMER 2/2021, den Riesling vom Gneis, vermisst: im heißen Sommer 22 im Trockenstress leider zu Faßwein (und Weiterverkauf) degradiert- eine Plateaulage, wegen steiler Anfahrt noch ohne Bewässerungsmöglichkeiten!

Der Grundwasserspiegel ist auch in der Pfalz bereits deutlich gefallen, was spätreifenden Sorten eher passt. Andererseits quält den Winzer auch die ubiquitäre Überproduktion bei der Preiskalkulation, insofern sind Flächenoder Volumenreduktionen nicht nur vom Übel (siehe auch die geforderte Flächenbeschneidung in Bordeaux: https://www.meininger.de/wein/politik-und-verbaende/bordeaux-schlaegt-alarm vom 6.12.22).

Danach Wildschweinmaultaschen mit Grillspargel und weiters noch eine Synchronprobe: Silvaner gegen Rosenberg Weißen Burgunder – nun Lagenweine. Silvaner war früher ein Schoppenwein, vulgo Massenträger, nun aber neu im Portfolio des Hauses Gies-Düppel, weil durch Kauf eines alten Weinbergs mit alten Stöcken ins Arsenal aufgenommen. Dieser, auch als grüner Silvaner bezeichnet, wird im Stückfass ausgebaut (1200 l) – 2001 mehr als das Fuder an der Mosel.

Zum Kalbsfilet in Kruste gabs 2 differente Grauburgunder: ein Lagenwein vom Tonmergel, im Tonneau ausgebaut und sein 10 Jahre älterer Konkurrent – damals "R" getauft und mit kürzerer Holzfasszeit. Und der Berichterstatter sitzt grübelnd vor den Notizen: welcher wohl der bessere war......? Zum Abschluß aber erstrahlten die Quark-Gnocchi nicht nur wegen des gelungenen Geschmacks, sondern auch wegen des überzeugenden Begleiters = eine Riesling Auslese 2022 von der Albersweiler Latt... per Hand selektierte, von der Sonne zu Rosinen gemarterte Trauben von Buntsandsteinboden (s.o. den Ernteausfall des Rieslings im benachbarten Wingert auf Gneisuntergrund), mit einem reduzierten Botrytis-Film, nur 8% Alkohol aus 118 Grad Öchsle: generaliter absolut nicht im Sauternes-Stil – ein eigener, bezaubernder Genuß (wurde dann auch umgehend bestellt: etliche Schwägerinnen im Nebenzimmer hatten das schon initiiert).

Conclusio: Essen und Weine auf höchstem Niveau – der Unterzeichnende hätte mit weniger reichlichem Weinaufgebot präzisere Weinimpressionen mit nach Hause nehmen können: vielleicht aber ist meine Zunge auch nicht mehr so raffiniert.

Dr. Günter Theis



"Kochen mit dem Meister" in der Albrecht-Dürer-Chuchi Nürnberg















Y Es war schon ein bewegender Moment, als unser Kochbruder Thomas Andres im April 2023 bei einem Glas Kir Royal und der Vorstellung seines CdC-Prüfungsmenüs den Brüdern der ADC und der Püfungsjury unter Leitung von GMdC Günter Kühnlenz (LK) emotional berichtete, welch großen Einfluss als junger Erwachsener ein Kochbuch von Paul Bocuse auf sein Hobby hatte.

So wie 'der Meister' es beschrieben hatte, wollte er künftig kochen. Das war der Weg für ihn. Kochen wurde zu seinem liebsten Hobby und ist es bis heute geblieben.

Dass sein CdC-Prüfungsmenü ,Bocuse à la carte – Kochen mit dem Meister' entsprechend viele Elemente, Anregungen und Inspirationen des französischen Starkochs enthielt, wurde schnell deutlich.

Allerdings begann das Menü eher spanisch. Als Amuse Bouche wurden ,Pimientos de Padrón' mit Cherrytomaten, gebratenen Chorizo-Scheiben und geröstetem Baguette gereicht. Ein außergewöhnlicher, leckerer und recht pikanter Einstieg in einen spannenden Kochabend.

Als erster Prüfungsgang stand jahreszeitlich passend "Spargelcreme-Suppe" auf dem Plan. Der Spargel war blanchiert, die Kartoffel-Würfel gekocht, die Lauchringe in Butter glasig gedünstet und mit Milch im Spargel-Sud geköchelt. Püriert, mit Creme fraiche und Butter verfeinert und mit Spargelspitzen ergänzt wurde die Suppe in Schälchen serviert. Es überraschten die angenehme, sämige Konsistenz, ein dezente Würze und ein frühlingshafter Geschmack des ersten Spargels der Saison.

Der Zwischengang bestand aus "Lachsvariationen mit Kartoffelpuffer". Der vorbereitete hausgebeizte Lachs wurde in dünnen Scheiben auf dem Teller angerichtet. Dazu war ein Lachstatar aus kalt gegarten Lachswürfeln drapiert und mit etwas selbst hergestellter Honig-Dillsauce ergänzt. Zwei kross gebratene Kartoffelpuffer aus geriebenen rohen Kartoffeln vervollständigten mit einer kleinen Salatgarnitur den Teller. Im Mund ergab sich ein sehr angenehmes Zusammenspiel der fein abgestimmten Lachsvarianten, den noch warmen Kartoffelpuffern und der süßlich-pikanten Soße. Ein wahrer Genuss.

Für den zweiten Prüfungsgang (Hauptgang) wurde ein 'Kalbsfrikassee' angekündigt, das es in sich hatte. Um intensivem Kochschwaden vorzubeugen, hatte Thomas auf dem Parkplatz ein kleines Kochzelt aufgebaut. Dort wurden die grob zerkleinerten Stücke von Kalbsbrust, Kalbsschulter und Kalbshals intensiv angebraten und mit Karotten, Zwiebeln und Sellerie weiter geschmort.

In der Küche wurde der Topfinhalt mit Mehl bestäubt, mit Weißwein und Wasser abgelöscht und für ca. drei Stunden im offenen Topf weiter geschmort. Die Soße wurde mit Eigelb und Creme Fraiche verfeinert und mit gewürfelten Champignons und gehackter Petersilie versehen.

Alles wurde auf dem Teller in jeweils einem speziellen Töpfchen mit einer Beilage aus gemischtem Reis serviert. Es war auf dem Teller eine echte Augenweide und am Gaumen ein wahrer Genuss. Das Fleisch war butterzart, die Soße mit typischem Kalbfleischgeschmack und kräftig, aber sehr harmonisch abgeschmeckt. Die Mitglieder der Prüfungskommission und die Kochbrüder waren sehr begeistert und verlangen jeweils einen Nachschlag.

Als Dessert wurde eine "Creme Brûlée" serviert. Dazu wurde das Mark von Vanilleschoten mit Zucker vermischt und mit Eigelb, Milch und Sahne verrührt. In speziellen Förmchen wurde die Masse im Ofen gebacken, mit Zucker bestreut und flambiert.

Ein süßer und gelungener Abschluss eines köstlichen Prüfungs-Menüs. In der kurzen Beratung der Prüfungsjury wurde ein einstimmiges Ergebnis gefunden, das der Jury-Vorsitzende GMdC Günter Kühnlenz (LK) erläuterte. In einer positiven Laudatio ging er auf jeden Menü-Gang ein, lobte die sehr guten Leistungen des Prüfungskandidaten mit seinem Kochteam und vergab den Titel "Chef de Chuchi" an Thomas Andres.

Unter dem Applaus aller Kochbrüder kniete Thomas zum Löffeltrunk nieder, nahm einen großen Schluck und erhielt die Urkunde und den Hummer am blauen Band.



Ourmet-Tour der Ordensprovinz Ostwestfalen-Lippe zum Wochenmarkt nach Münster/Westfalen











Y Was seit 2020 geplant und Coronabedingt immer wieder verschoben war, wurde endlich realisiert: Ein Besuch des Wochenmarktes in Münster, des wohl schönsten Marktes für Viktualien und Blumen in Nordrhein-Westfalen und darüber hinaus.

Landeskanzler GMdC Jörg Remberg hatte die Tour akribisch geplant und so konnten 21 Kochbrüder aus der Region an einem schönen Samstagmorgen gutgelaunt den gemieteten Reisebus besteigen und gen Münster fahren.

Der Ordensprovinz-Almosenier Gerhard Klocke sorgte mit frisch belegten Brötchen und Kaffee für das leibliche Wohl, damit während der 2-stündigen Fahrt niemand Hunger leiden musste.

In Münster wurden wir bereits durch unseren Guide empfangen und direkt zur ersten Verkostung geführt. Am Marktstand von Vincent Kuhl durften wir verschiedene Schinkensorten, vom "Westfälischen Knochenschinken über "Holsteiner Katenschinken" quer durch Europa, bis zum "Pata Negra"verkosten, fachkundig kommentiert vom Chef des Unternehmens. Direkt nach dem Schinken ging es am gleichen Ort weiter mit einer Degustation von verschiedenen Rohmilchkäsen, wiederum hervorragend erklärt durch Vincent Kuhl.

Weiter ging es zu dem sardischen Händler Asino Nero, wo wir vom Betreiber Giuseppe Manca schon erwartet wurden. Er präsentierte uns eine große Verkostungsauswahl aus Produkten seiner Heimat: Sardischer Käse, Wurst, eingelegte Artischocken, verschiedene Oliven und Brot. Eine traumhafte selbstgemachte Orangenmarmelade war sicherlich der absolute Favorit der Degustation.

Beim nächsten Anbieter der Firma Küchenschätze wurden wir mit Kaffee und Kuchen sowie dem Schlager des Wochenmarktes, echte münstersche Marktwaffeln mit Kirschen, aufs Beste versorgt.

Danach wurden wir vom Chuchichef der Chuchi "Kiepenkerl Münster" MdC Dr. Markus Heukamp an der Stadtkirche Sankt Lamberti abgeholt. Die Brüder aus Münster empfingen uns in den Räumen einer ehemaligen Weinhandlung und stärkten uns – es geht nichts über das einfache Leben – mit allerlei Wurst- und Schinkenbroten. Natürlich dazu den lang ersehnten kühlen Gerstensaft. Den Brüdern der Chuchi Münster sei noch einmal auf diesem Wege für die Gastfreundschaft ein herzliches Dankeschön gesagt.

Ein kurzer Fußmarsch durch die Innenstadt bis zum Busparkplatz gab dann noch einmal Gelegenheit für kleine Einkäufe. Auf der Rückfahrt gab es noch eine Einkehr im "Cafe Hexenbrink", einer urigen Gaststätte in der Nähe der Stadt Harsewinkel. Dort gab es noch einmal Gelegenheit, eine westfälische Spezialität zu geniessen: Westfälischen Pickert in süßen bzw. herzhaften Variationen. Mehr als gut gestärkt ging es dann auf die Heimreise

Alles in Allem ein gelungener Tag im Kreise unserer ostwestfälischen Kochbrüder. Herzlichen Dank an alle Organisatoren.

Karl-Wilhelm Vinke MdC; sProvinzschreiber OWL









huchi Wormatia: Eine Elsass Reise















Y Wieder einmal zog es einige von uns in's Elsass. Eine dreitägige Reise nach Eguisheim, ein Ort nähe Colmar, war unser Ziel. Als eines der schönsten Dörfer Frankreichs lockte es mit tollem Ambiente, Weingütern und gutem Essen.

Nach zeitiger Abreise legten wir jedoch zuerst eine Frühstückspause bei Jürgen Lergenmüller, ein enger Freund unseres Chuchi Chefs Hans Biedert in der Südpfalz ein – größter Privatwinzer Deutschlands – und besichtigten seinen Betrieb. Trotz seiner betrieblichen Größe produziert Jürgen exzellente Weine.

An Straßburg vorbei führte unser Weg dann nach Saint-Hippolyte, wo wir nach einem Imbiß eine Weinprobe bei einem kleinen Winzer gebucht hatten. Nette Leute, doch der Wein konnte uns nicht überzeugen.

Über die Eisässer Weinstrasse nach Ribeauville, dort jedoch kein Weinkonsum, sondern wir besuchten die Chocolaterie Daniel Stoffel. Ein Kurs zur Schokoladenverarbeitung und ein riesiges Angebot machten den Besuch interessant.

Doch nun nach Eguisheim. Ein pittoresker Ort, in dem das Mittelalter noch lebendig ist. Eine Doppelringstrasse mit Häusern, teilweise aus den 16ten Jahrhundert, lädt zum Umwandern des Ortes ein. Eine gute halbe Stunde benötigt man für einen Rundgang. In einem solchen Haus, ursprünglich von 1712 durften wir übernachten.

Kurz frisch machen, informativer Rundgang mit Besichtigung der Kirche Papst Leo IX (von 1049 bis 1054), Aperitif und gut bürgerliches Abendessen im Restaurant Auberge des Trois Chateaux. Danach fanden wir eine kleine Bar in Hotelnähe wo der Abend ausklang.

Bei einem guten Frühstück am nächsten Morgen kam der übliche Wunsch nach Austern auf. Also Kaysersberg und Turkheim gestorben, auf in die Markthalle nach Colmar. Doch auf dem Weg besuchten wir einen Supermarkt am Stadtrand. Liebe Brüder, gäbe es doch so etwas bei uns. Feinkost, Fleisch, Fisch, Pasteten, Käse und,und.und. Ein Weinkabinett mit einem umfassenden Angebot,

selbst Château Lafite und Mouton fehlten nicht. Ohne diverse Einkäufe konnten wir natürlich nicht gehen.

Doch die Austern riefen. Einige zogen zwar die Quiche Lorraine vor, doch die meisten genossen Fines de Claire Austern und Gillardeau Austern-Spéciales de Claire (die Großen mit bis zu 150 gr das Stück). Danach ein Bummel durch Colmars Bilderbuchviertel. Es ist idyllisch an der Lauch gelegen und wird wegen des Wasserwegs und seiner vielen Brücken gern «Klein Venedig» genannt.

Rückfahrt mit einer kleinen Weinrast, denn um 16:00 Uhr war eine Weinprobe bei der Domaine Gruss in Eguisheim gebiucht. Wenn man den Begriff "Bilderbuchbetrieb" auf ein Weingut anwenden will, so gilt er hier, Sauberkeit selbst in der letzten Ecke. Im Hintergrund die Eltern noch aktiv, präsentierten sich André und seine deutsche Frau Nina als charmante und liebenswerte Gastgeber.

Und natürlich gab es auch schöne Weine, besonders gut fanden wir Gewürztraminer und Cremant. Wir haben uns entsprechend eingedeckt.

Am Abend speisten wir im "Vieux Porche", zugehörig zum Weingut Zinck. Wir bestellten "à la Carte" der Vielfalt wegen. Vom Amuse bouche bis zum Dessert eine ansprechende Leistung der Küchenbrigade. Und danach bis spät in der Nacht, unsere Bar von gestern. Zugegeben, der heutige Getränkekonsum hat seine Opfer gefordert. Und Sonntag nochmals Colmar. Eine Sightseeing-Tour mit einer kleinen Bahn und ausgedehnte Fußmärsche brachten uns diese interessante Stadt etwas näher. Fest steht, Colmar wäre ein mehrtägiger Besuch wert.

Wie üblich trafen wir uns nach der Heimreise mit den zu Hause gebliebenen Brüdern und unseren Damen zu einem abschließenden Abend in einem Wormser Brauhaus.

MdC Bernd Harbauer Chuchi Wormatia



rnd Spiegelhoff neuer CdC der Chuchi Kiepenkerl Münster









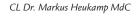
Y Am 10. Mai 2023 trat unserer Kochbrüder Arnd Spiegelhoff an, den Hummer am Blauen Band zu erkochen. Im "Gasthus Lauheide" in Telgte, dem Domizil der Münsteraner Kiepenkerle, hatten sich hierzu als Jury Landeskanzler Holger Tietz GMdC und der Chuchleiter der Handwerkerchuchi Arnsberg, Hans-Werner Neumann GMdC, sowie der Unterzeichner als Juroren eingefunden.

Die Anwesenden wurden mit einem Gibson Martini als Aperitif begrüßt, zu dem als Amuse Gueule zweierlei Bruschetta mit Radicchio, Gorgonzola und Birne sowie mit Ziegenfrischkäse und Beete gereicht wurden. Nach diesem gelungenen Auftakt folgte an der festlich gedeckten Tafel als erster Prüfungsgang ein gekräutertes Rindercarpaccio mit Gemüselinguine, begleitet von einem Crémant de Limoux Grande Cuvée 1531 vom Gut Aimery - Sieur d'Arques. Hieran schloss sich ein Doradenfilet an Spargelsalat mit Salzzitronen an, zu dem ein 2021er Chardonnay Johanniskreuz von Markus Schneider aus Ellerstadt im Glas begrüßt wurde. Mit durch



Espresso-Sorbet erfrischtem Gaumen widmeten sich die Anwesenden dann dem zweiten Prüfungsgang, einem Rehrücken mit Rote Beete-Püree und Kartoffelbisquit - ein großer Genuss, der von der Jury durchgehend mit Höchstnoten bedacht wurde. Als Begleiter zu diesem Wildgericht hatte Arnd einen Reserva No. 1 aus 2018 von den Borsao Bodegas aus Aragón ausgewählt. Den süßen Abschluss des Prüfungsmenüs bildete eine Rosmarin Crème Brûlée mit einem 2023er Suternes Réserve von Mouton Cadet.

Die Jury konnte nach kurzer Beratung ein einstimmiges Ergebnis verkünden: Die Anforderungen wurden mehr als erfüllt! Arnd durfte nach der Laudatio des Landeskanzlers niederknien und die begehrte Auszeichnung entgegennehmen. Den anschließenden Löffeltrunk meisterte er dann ebenso gut wie sein Prüfungsmenü. Bei einigen weiteren Gläsern Wein klang der Abend dann gemütlich in heiterer Stimmung aus.











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 o 61 51 - 99 631-44 Telefax o 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.





Sommer und Eisgenuss – wer könnte das besser als die italienischen maestri del gelato? Ob klassische Sorten oder neue Kreationen, in diesem Buch finden Sie auch ohne Eismaschine kühlende Erfrischungen aus dem Becher oder stilvoll im cono. 50 Rezepte mit vielen Tipps und Tricks für Eis wie in Italien.

GELATO ITALIANO: EISGENUSS ZUM DAHINSCHMELZEN

von Samantha Santambrogio-Öberg. Euro 20, 112 Seiten, ISBN 978-3-88117-999-7,

hvlink.de/gelato



Liebe Kochbrüder,

die Monate August und September bescheren hierzulande das reichhaltigste Angebot an regionalem Obst und Gemüse, sonnengereift und voller Aroma. Und wenn es draußen brütend heiß wird, dann schenkt einem diese Ernte herrliche Durstlöscher und frische Gerichte, die leicht, sommerlich – und außerdem – gesund und bunt sind. Sie wissen ja selbst, wie man mit einfachen Zutaten, die bestens gereift sind, ohne allzu viel Aufwand geniale Gerichte zaubern kann.

Deshalb möchte ich dieses Mal mit Ihnen ein kleines kulinarisches Sommerfest feiern und hoffe, dass Sie in den folgenden Buchtipps die ein oder andere Inspiration finden können. Ich wünsche Ihnen genussreiche Sommermonate!

Ihre Simone Graff

TONI MÖRWALD Rezepte für Wer nach Italien will, der kann auch durch Österreich fahren. Dort ist der Spitzen- und Haubenkoch Toni Mörwald seit über drei Jahrzehnten Garant für eine abwechslungsreiche und kreative Küche. Genießer machen gerne den Umweg über Niederösterreich. Sein Wissen ist immens, seine Rezepte sind saisonal und immer passend. Auch für jeden Sommertag bietet sein Standwerk der Alltagsküche großen Genuss.

365 REZEPTE FÜR JEDEN TAG von Toni Mörwald. Euro 65, 608 Seiten, ISBN 978-3-7106-0632-8,

hvlink.de/moerwald-365

Der Sommer ist bunt und je bunter es auf dem Teller zugeht, desto besser (für Genuss und Gesundheit). Über 80 Rezepten liefern jede Menge Ideen für verlockendes Essen in allen Farben. Einfach zubereitet, sind die aromenreiche Zutaten auch für spontane Gäste ideal. Selbst unscheinbar erscheinende Gemüse werden hier aufregend, überraschend und köstlich präsentiert.



von Alice Hart. Euro 29,99, 240 Seiten, ISBN 978-3-96584-296-0,

hvlink.de/Gemuese-bunt





Und was macht man, wenn so viel schönes Gemüse und Obst nicht sofort verarbeitet werden kann? Man fängt den Geschmack des Sommers ein und macht sich ans Einmachen, damit man im Herbst und Winter auch sonnige Aromen auf den Teller bringen kann. Wie das geht und welche Techniken es dazu gibt, bietet dieses Grundlagenbuch.

NATÜRLICH EINMACHEN: BEEREN, OBST, GEMÜSE UND KRÄUTER HALTBAR MACHEN

von Anna Spreng (Hrsg.).

Euro 30, 192 Seiten, ISBN 978-3-03780-588-6,

hvlink.de/einmachen-hummer

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.hädecke.de

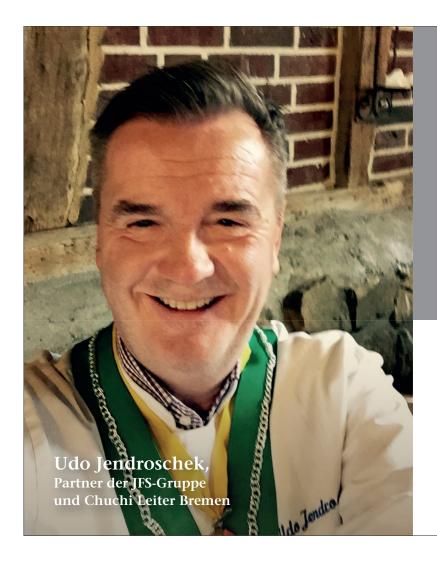
Wenn es draußen schön warm ist, wird auch draußen gekocht. Viele schätzen seit Langem das raucharme und schonende Grillen auf der Plancha. Die traditionelle spanische Zubereitung kann von Spießchen über die ganze Palette von Fisch und Fleisch bis zum Dessert wirklich alles. 100 außergewöhnliche Rezepte für die Grillplatte sorgen für Abwechslung und lassen keine Grill-Langeweile aufkommen.

PLANCHA: 100 GRILL-REZEPTE INCL.TEPPANYAKI von Susann Kreihe. Euro 49,99, 288 Seiten, ISBN 978-3-95961-780-2,

hvlink.de/plancha







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