



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 4 | 2023



-  **Bert Schreiber,
Ehrengroßkanzler
und Chevalier:
Wir gratulieren zum
90. Geburtstag !**
-  **Gaggenau
feierte seinen
500. Kochabend**
-  **Die Chuchi Vlotho
freut sich über
Ihren neuen GMdC
Marcus vom Braucke**
-  **Tops & Flops**
-  **Aus den Chuchis**
-  **Seitenweise Genuss**

*Dem Kabeljau die Ehre
erweist das Rezept auf Seite 2.*



Das Titelthema: KABELJAU

... mit Grünkohl,
karamellisierten
Bratkartoffeln, Beurre-Blanc



adobestock

Zutaten für 10 Portionen

10 Kabeljau-Loins auf der Haut
Pflanzenöl
1 Sternanis
1 TL Pulver von der Muskatblüte
1 TL Pfefferkörner schwarz
1 TL Koriandersaat
Meersalz

Für Grünkohl und Kartoffeln

1 kg Kartoffeln
1,5 kg, Grünkohl
150 g Schalotten
100 g Mandelblättchen
Pflanzenöl, Butter,
Salz, Pfeffer, Piment
brauner Zucker

Für die Beurre-Blanc

150 g Schalotten
250 g Butter
50 ml Noilly Prat
300 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond
Abrieb 1 Zitrone
Salz, Pfeffer, Zucker
Zitronensaft

Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale garen und pellen, auskühlen lassen und in Würfel schneiden (ca. 2x2 cm).

Grünkohl putzen und grob schneiden, im Salzwasser blanchieren, abgießen und im Eiswasser auskühlen lassen.
In ein Sieb geben und abtrocknen lassen.

Schalotten fein würfeln. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und Farbe annehmen lassen.

Für die Beurre blanc die Schalotten fein würfeln. 50g Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mit dem Noilly Prat ablöschen, Wein und Gemüsefond zugeben. Auf ca. 250 ml einkochen lassen, den Abrieb der Zitronenschale zugeben, ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Fisch Sternanis, Muskatblüte, Pfeffer, Koriander und 1 TL Fleur de sel mörsern.

Die Reduktion für die Beurre-Blanc durch ein feines Sieb geben, zum Kochen bringen

und mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken, Zitronensaft zugeben. Hitze reduzieren, dann die restlichen 200g Butter nach und nach mit dem Schneebesen einarbeiten, warm stellen. ACHTUNG: die Sauce darf nicht mehr kochen.

Die Kartoffeln in einer Mischung von Pflanzenöl und Butter in einer beschichteten Pfanne goldbraun braten, mit dem braunen Zucker karamellisieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Grünkohl Pflanzenöl und Butter im Topf erhitzen, die Schalotten glasig anschwitzen, Grünkohl zugeben und bei mittlerer Hitze garen. Mandeln unterheben und mit Piment, Salz und Pfeffer würzen.

Fischfilets rundum mit der vorbereiteten Gewürzmischung einreiben. Butter und Pflanzenöl in beschichteter Pfanne erhitzen und die Fischfilets darin zunächst auf der Hautseite hart anbraten und Farbe annehmen lassen. Jetzt den Fisch wenden und bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen.

Alles auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Guten Appetit!

Liebe Kochbrüder,

Die große Hitzewelle ist vorbei. Ich hoffe, Ihr habt sie gut überstanden! Wir sind da in der Küche eh schon etwas immunisiert, solange die Flüssigkeitszufuhr in den Kochbrüder per gut gekühlter Weinschorle, oder ähnlichem, nicht unterbrochen wird. Zudem meinen die Schwaben, dass es erst dann so richtig heiß wird, wenn die Hühner bereits gekochte Eier legen.

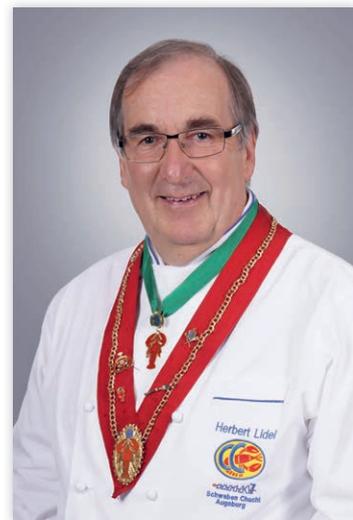
Am 14. September konnte unser Club-„Urgestein“ und Ehrengroßkanzler Bert Schreiber seinen 90. Geburtstag feiern. Einen Bericht über die Geburtstagsfeier findet Ihr in diesem HUMMER.

Unser Club hat ihm wirklich sehr viel zu verdanken. Er war fast 50 Jahre(!) immer mit einem Amt im Kapitel und Großkapitel betraut. Er war 23 Jahre lang Großlöffelmeister, 10 Jahre Großkanzler, 14 Jahre Ordensoberer und hat in dieser Zeit unter vielem anderen 10(!)

Großmarmitagen organisiert. „Nebenher“ unterhält er ein die Kulinarik-Welt umspannendes Netzwerk und hat die „Rustikale Feinschmeckerchuchi Mannheim“ mitgegründet und bekannt gemacht. Über 50 ViPs aus Politik, Show, Sport und Kulinarik hat er und seine Feinschmecker-Chuchi alljährlich mit der Verleihung der Mannheimer Kochschürze geehrt. Er war Fernsehkoch, dazu 43 Jahre lang wöchentlich mit seinen Rezepten im Radio, Autor von fünf Kochbüchern und Moderator von kulinarischen Galas. Er ist Ehrenmitglied der 7-Schwaben Chuchi Augsburg und seit 23 Jahren der Generalsekretär der „Confédération Culinaire Internationale“. Eine wahrlich einmalige Leistung! Lieber Bert, wir wünschen Dir und uns noch viele glückliche Stunden im Kreise Deiner Kochbrüder. Im Namen des ganzen Clubs danken und gratulieren wir Dir von Herzen!

Im Kreise unserer Chuchileiter und Delegierten treffen wir uns vom 14. bis 15. Juni 2024 zum Großrat in Melle! Die Chuchi Melle, vertreten durch ihren Chuchileiter Uwe Dütscher, ist schon fleißig beim Planen. Wir übernachten im nicht weit entfernten Osnabrück, wo wir auch tagen werden. Im schönen Melle aber werden wir ein Automuseum besuchen und die Chuchi Melle wird uns im Rittersaal der Diedrichsburg bekochen. Wir freuen uns schon heute auf dieses Erlebnis und sagen der Chuchi schon jetzt ein herzliches „Dankeschön“ für alle Planungen und Vorbereitungen. Merkt Euch diesen Termin unbedingt vor – Ihr werdet es ganz sicher nicht bereuen!

Allen Teilnehmern der Donau-Kreuzfahrt wünsche ich schon jetzt erlebnisreiche Tage. Ich bin mir sicher, es wird nachher viel zu erzählen geben ...



Beste Grüße von Topf zu Topf,
Euer Herbert.

Habt Ihr sie alle noch ...?

Noch lieferbar – nur solange der Vorrat reicht:

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



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: visualgiga | 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.

Marcus vom Braucke besteht Grand Maître Prüfung mit Bravour – Eine kulinarische Reise voller Genüsse

☞ In der idyllischen Umgebung des Hauses der Chuchi Vlothof am Samstag, den 15. Juli 2023, die mit Spannung erwartete Grand Maître Prüfung von Marcus vom Braucke statt.

Die Jury war zusammengesetzt mit Kochbrüdern aus ganz Deutschland: Vizegroßkammer Uli Kampmeier, Großkammer Willi Keeren, Großlöfelfmeister Hans-Peter Maichle, Großprotokollar Dr. Christoph Jung und die beiden Ordensoberen Horst Ruppert und Michael Busse sowie natürlich der zuständige Landeskanzler Jörg Remberg.

Bestes Wetter, eine freudige Begrüßung des Probanden und ein Team von engagierten Helfern versprachen ein kulinarisches Erlebnis.

Marcus stellte nicht nur seinen talentierten Beikoch Thomas Kapke vor, der im nächsten Jahr selbst die Grand Maître Prüfung

absolvieren will, sondern auch den charmanten Kochbruder Matthias Herlitzius, der als Sommelier fungierte. Unterstützt wurde das Team zudem durch die helfenden Hände von Uwe und Niko Steinmann sowie von zwei bezaubernden Damen, die den Service übernahmen.



Zum Start der Prüfung wurde mit einem erfrischenden Andalö Spritz angestoßen – der perfekte Aperitif für das wunderbare Sommerwetter. Danach durfte sich die Jury auf ein exquisites Menü, begleitet von erlesenen Weinen freuen.

Den Anfang machten Eggs Benedict von der Jakobsmuschel, gefolgt von einer Grillgemüseterrine mit weißem Tomatenschaum, begleitet von einem Devon-Riesling 2020 vom Weingut Schömann an der Mosel. Der nächste Gang, ein Thunfisch-Tatar, Ceviche vom Saibling und karamellisierte Pulpo, wurde von einem Grünen Veltliner Privat 2008 vom Weingut Nigl perfekt begleitet.

Das köstliche Süsschen vom Kaisergranat, hervorragend abgeschmeckt und sehr schön angerichtet, leitete über zu delikaten Seezungenröllchen mit Bärlauchrisotto und Mango-

sauce, begleitet von einem Riesling Spätlese 2018 vom Weingut Petri aus der Pfalz. Ein erfrischendes Gin Brasil Smash Sorbet bildete den perfekten Zwischengang, bevor das Wagyu-Roastbeef mit Bratkartoffelspuma und Kimchi serviert wurde, begleitet von einem Chateau Moulin St. Georges 1996 Grand Crû.

Es folgte ein Gorgonzolaeis mit Walnuss-Crunch, Pumernickelwaffel und frittierter Petersilie, begleitet von einem Graacher Domprobst 2005 Riesling Spätlese. Eine Geschmacksexplosion, bei welcher die Papillen vor Freude tanzten. Als süßen Abschluss gab es Canneles mit Erdbeerragoutfüllung und Erdbeereis, begleitet von einem Zeltlinger Sonnenuhr 2005 Riesling Trockenbeereauslese vom Weingut Schömann.

Während der Prüfung wurde ein kleiner „time delay“ gekonnt





mit einer Dose hervorragenden Kaviars und einer Flasche Louis Roederer überbrückt – ein ganz besonderer Gruß aus der Küche, welchen die Jury sichtlich genossen hat.

Nachdem der letzte Gang verspeist war zog sich die Jury zur Beratung zurück und kam zu einem einstimmigen Ergebnis: Marcus vom Braucke hatte die Prüfung mit Bravour bestanden. In seiner Laudatio lobte Vizegroßkanzler Uli Kampmeier nicht nur die einzelnen Gänge und die exzellente Weinbegleitung, sondern auch den Enthusiasmus, das Engagement und die Leidenschaft, mit welcher sich Marcus dieser Herausforderung gestellt hatte.

Den traditionellen Löffeltrunk zelebrierte der erfahrene Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle in gewohnt launiger Art. Nun konnte endlich das gelbe Band gegen das grüne ausgetauscht werden – Symbol für die erfolgreich bestandene Prüfung.

Auf dem abschließenden Gruppenfoto strahlten alle rundum zufrieden. Die erfolgreiche Prüfung war Grund genug, um das anschließende Sommerfest der Chuchi Vlotho und den neuen GMdC gebührend zu feiern. Dort konnten Marcus, die Kochbrüder seiner Chuchi und einige Jurymitglieder den Abend ausklingen lassen und die hervorragende Leistung gebührend würdigen.

Mit seinem tollen Menü, der harmonischen Weinbegleitung und dem Gespür für Details hat Marcus nicht nur bewiesen, dass er zu Recht den Titel Grand Maître trägt, sondern auch, dass er ein hervorragender Gastgeber ist. Sein Erfolg wird hoffentlich ein Ansporn für den einen oder anderen Gelbbandträger sein, die Herausforderung eines grünen Bandes in Angriff zu nehmen.

Michael Busse-Jeromin GMdC OO



V.l.n.r. Ernst Bohnert, Walter Seitz, Dr. Tobias Kaiser, Hans-Peter Maichle, Landesbischof Ernst-Wilhelm Gohl, Stephan Bayer.

Landesbischof schaut in die leere Schüssel – Chuchi Geislingen Öderthurm kochte beim Erntebittgottesdienst auf der Stubersheimer Alb

Wenn zu Beginn der Erntezeit in den Dörfern auf der Schwäbischen Alb zwischen Geislingen an der Steige und Ulm für eine gute Ernte gebetet wird, sind die Köche der Chuchi Geislingen Öderthurm mit dabei. Am 2. Juli trafen sich Einwohner aus fünf von der Landwirtschaft geprägten Dörfern in Waldhausen bei Geislingen, um gemeinsam einen Gottesdienst zu feiern. An diesem Sonntag blieben die Dorfkirchen leer, Gottesdienst wurde in der Scheuer eines landwirtschaftlichen Anwesens gefeiert. Den Menschen auf der Schwäbischen Alb ist bewusst, dass eine gute, reiche und unfallfreie Ernte keine Selbstverständlichkeit ist. Hier verbinden sich Erinnerungen an Notzeiten aus der Geschichte mit der aktuellen Erfahrung des trockenen Sommers. So trifft man sich zu Beginn der Erntesaison, um zu singen, zu beten und um Gottes Segen für eine gute Ernte zu erbitten. Der Posaunenchor begleitete die traditionellen Lieder, aktuelle Gedanken trugen die Konfirmanden vor, Pfarrerin Maren Pahl leitete den Gottesdienst und begrüßte dabei einen besonderen Gast, den Bischof der Evangelischen Landeskirche in Württemberg Ernst-Wilhelm Gohl.

Nach dem Gottesdienst blieben die Besucherinnen und Besucher zum Mittagessen beieinander. Seit ein paar Jahren kocht hier die Chuchi Geislingen Öderthurm. Letztes Jahr gab es Gaisburger Marsch, dieses Jahr stand ein anderes schwäbisches Traditionessen auf der Speisekarte, Maultaschen mit Kartoffelsalat. Unter der Leitung von Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle hatten fünf Kochbrüder 150 Portionen zubereitet. Gereicht hat es nicht, die Maultaschen fanden so großen Zuspruch, dass sie bald weg waren. Als Bischof Gohl endlich Zeit fand, bei der Chuchi vorbeizuschauen, blieb ihm nur noch der Blick in die leere Schüssel. Überrascht war der Landesbischof, unter den Kochbrüdern einen Amtsbruder zu treffen, Pfarrer Dr. Tobias Kaiser, der seit einem Jahr bei der Chuchi Öderthurm dabei ist und in diesem Jahr zusammen mit Stephan Bayer, Ernst Bohnert, Hans-Peter Maichle und Walter Seitz in Waldhausen bewirtete.

Die Feinschmecker-Chuchi Mannheim zelebriert einen besonderen Kochabend in ihrem ganz besonderen Domizil – dem Casino Vital der MVV Mannheim



v.l. Hermann Enning Chuchileiter, Frithjof Konstroffer VGK Chevalier, Peter Hauk, Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg, Bert Schreiber Ehrengroßkanzler Chevalier, Roland Teutsch



Die üblich gedeckte Chuchi-Tafel im Casino Vital der MVV



Roland Teutsch wird geehrt für seine über 50-jährige Mitgliedschaft

Grillmeister: Der CC-Jungaspirant Erik Baumann junior.



Der Kochabend der Mannheimer Feinschmecker-Chuchi sind immer ein gesellschaftliches und kulinarisches Highlight. Und wem die Ehre zuteil wird, zu einem solchen Abend eingeladen zu werden, wird von Bert Schreiber wie bei seinen weithin bekannten Veranstaltungen zur Verleihung der Mannheimer Kochschürze mit den Worten geadelt „wer hier isst, der ist wer“.

An diesem Abend krönte ein prominenter Namen die Gästeliste: Peter Hauk, Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg, mit dem Bert Schreiber seit Jahren freundschaftlich verbunden ist sowie Chevalier und Vizegroßkanzler Frithjof Konstroffer, die alle von Chuchileiter Hermann Enning auf das Herzlichste begrüßt wurden.

Die kulinarische Verantwortung hatte an diesem Abend Reiner Baumann, seines Zeichens Inhaber des gleichnamigen traditionsreichen Familienunternehmens mit dem Marktauftritt „Baumann – Exzellenz in Fleisch“. Dieses Versprechen wurde beim Fleischgang in exzellenter Weise eingelöst!

Außerdem ist Reiner Baumann mit ganzem Herzen im Weinbau tätig. Auch in dieser Beziehung konnte man sich an diesem Abend von der Qualität seiner Erzeugnisse überzeugen. Die Sekt- und Weinbegleitung des Menüs stammten ausschließlich aus eigener Produktion.

Doch der Reihe nach. Reiner Baumann begrüßte mit einem 2019er Jahrgangssekt Rose und einem 2017er Jahrgangssekt Sauvignon Blanc – beide eine wunderbare prickelnde Einstimmung auf die Menufolge. Unter seiner „Löffelführung“ starteten die Brüder mit dem ersten Gang „Ceviche vom Hamachi – Limette, Gurke, Grapefruit“. Optisch und geschmacklich ein erfrischender, leichter Einstieg, zu dem „Schriesheimer Madonnenberg“ gereicht wurde, ein 2021er Sauvignon Blanc mit typischer Frucht und feiner Säure.

Es folgte „Bretonische Rotbarbe – Chorizo, ligurisches Gemüse, Kartoffel“, eine kreative Präsentation des Edelfisches, die klassisch von einem 2020er Riesling der Lage Ruppertsberger Spiess begleitet wurde. Danach wurde das Fleischversprechen – siehe oben – eingelöst:

„US-Rumpsteak & Balfego – Zuckerschoten, Blumenkohl, Sommertrüffel“ eine interessante Kreation von Peter Baumann und nach eigenen Worten eine „Interpretation von Surf und Turf“, weil das exzellente Rumpsteak, das vom Grill „auf den Punkt“ gegart auf den Teller kam, seine Krönung erfuhr mit einem Tartar vom Tunfisch und einer großzügigen „Mütze“ vom Sommertrüffel. Dieser wunderbare Gang wurde begleitet von einem 2018er Pinot Noir.

Als süßen Abschluss servierte Baumann und seine Brüder „Sommerzeit – Exotische Früchte, Kokosnuss“, mit einen herrlichen Kokosnuss-Eis, serviert in der Nusschale.

Als weiteres Highlight des Abends wurde Roland Teutsch, Bert Schreibers Wegbegleiter in der Mannheimer Chuchi „von Beginn an“ für seine über 50 jährige Clubmitgliedschaft von Frithjof Konstroffer, VGK, Chevalier im Namen von Kapitel und Großkapitel geehrt und als äußeres Zeichen dafür das Goldene Ehrenabzeichen überreicht. Ein in jeder Beziehung sehr interessanter und genussvoller Abend klang bei unterhaltsamen Gesprächen aus. Dieser Kochabend ist auch ein Beweis dafür, dass die „Saat“ von Bert Schreiber aufgegangen ist und von Hermann Enning in seinem Sinne fortgeführt wird!

Junge Chuchi Bergstraße trifft alten Ort zum 1250ten Geburtstag

☞ Sonntagabend 19:00 Uhr: die letzte Schicht - drei Chuchi-Brüder - sitzen beim Bier und sind erschöpft aber auch stolz und glücklich. Es waren drei anstrengende „Koch- und Feier“-Tage.

Doch der Reihe nach: Als frisch gegründete Chuchi Bergstraße mit Domizil im Hotel & Restaurant „Zur Sonne“ in Alsbach war es uns eine Ehre und Herausforderung, an den Feierlichkeiten zur 1250-Jahrfeier des Ortes teilzunehmen. Zusammen mit dem Team „Zur Sonne“ wollten wir ein kulinarisches Highlight auf der Food-Meile des Festes setzen.

Gemeinsam mit dem ungarischen Inhaber und Küchenchef Sandor sollte ein Stand entstehen, der neben dem traditionellen ungarischen Kesselgulasch ein weiteres, von unserer Chuchi beigesteuertes, Schmankerl anbieten würde. Wir hatten das Ziel, uns von den Mitbewerbern der Food-Meile, die üblicherweise Würstchen, Burger, Flammkuchen und Co anbieten, abzuheben und neue kulinarische Reize für ein breites Publikum zu setzen.

Was blieb also als Kontrast zu den fleisch-, fett-, öl- und kohlenhydrat-lastigen Standardangeboten?

Ein Gericht musste her, das den preislichen Rahmen nicht überschreitet, möglichst vegetarisch und auf Wunsch auch vegan, ein wenig ausgefallen und exotisch. Außerdem sollte es vor Ort, direkt auf dem Stand „kochbar“ sein – wir sind schließlich ein Koch- und kein Servierclub.

Wir entschieden uns für den Klassiker des Münchner Sternekochs Ali Güngörmüs: „Geschmorte Auberginen“, optisch natürlich ein wenig aufgepeppt.

Jede Menge Auberginen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, arabische Gewürzmischungen, Couscous mit Cranberrys, Spinat, Schafskäse und getoppt mit krachenden Grissini-Splintern, sollten unsere Zutaten sein, die wir an den drei Festtagen kochen, anrichten und verkaufen wollten. Ein wunderbar duftendes, optisch ansprechendes und überaus schmackhaftes Gericht ist es geworden, das unserer Chuchi zur Ehre gereichte und unsere Gäste glücklich machte.

Am ersten Tag mussten sich die Abläufe einspielen und die Gäste an unser außergewöhnliches Angebot herangeführt werden. Das sechsköpfige Kochteam hatte viel Freude, Kontakt mit den vorbeiziehenden Besuchern aufzunehmen und sie teils mit anwaltlicher Überzeugungskraft (Grüße an Jürgen) von unserer Speisenqualität und Genussvielfalt zu überzeugen.

Optimistisch, wie wir sind, hatten wir für 300 Portionen eingekauft. Am Freitagabend waren schon 62 davon verkauft. Wir lagen gut im Rennen.

Der Samstagvormittag und – mittag lief zunächst schleppend an, es steigerte sich dann doch von Stunde zu Stunde, sodass wir am Abend – und mehrfachem Nachkochen – schließlich 144 Portionen verkauft hatten. Erschöpft und zufrieden tranken wir noch ein Gläschen auf den gelungenen Tag.

Der Sonntagsfrühschoppen wurde dann zum krönenden Abschluss mit 116 Portionen. Wir waren innerhalb weniger Stunden ausverkauft und leergegessen. Hier einige Kommentare der Besucher:

„Ich war gestern schon da und muss es unbedingt noch einmal essen.“

„Habt ihr noch ein Rezept für mich – es war sooo lecker“ (Wir hatten 100 Rezeptheftchen ausgelegt, die alle vergriffen waren)

„Auf dem Fest spricht man überall von eurem Essen, jetzt will ich auch mal probieren.“

„Endlich mal etwas anderes und auch noch so gut – danke.“



Das Feedback war phantastisch und die Stimmung unter uns Kochbrüdern ein wenig berauscht, wozu der leckere Kochwein auch das Seine beitrug.

Erst vor wenigen Monaten kennengelernt, war unsere Teamleistung selbst in stressigen Momenten durch gegenseitigen Respekt und Wertschätzung geprägt.

Nach dem abschließenden Sonntagabend-Trunk waren wir uns einig, dass wir mit diesem Spirit sicherlich noch viele Events angehen werden.

Dr. Holger, CL Chuchi Bergstraße



Bert Schreiber feiert seinen 90. Geburtstag – Staatsmedaille in Gold



Die Festgäste stehen Schlange zur Gratulation.



Sichtlich gerührt, Bert Schreiber mit Frau Lotte.



Herbert Lidel bei seiner Laudatio.

† Ehrengroßkanzler Bert Schreiber vollendete am 14. September sein 90. Lebensjahr! Für seine Mannheimer „Rustikale Feinschmecker-Chuchi“ eine Herzensangelegenheit, ihrem jahrzehntelangen und bekanntesten Frontmann ein Mega-Fest auszurichten. Chuchileiter Hermann Enning lud ein, viele, nein alle kamen: neben Familie, Freunden und Wegbegleiter, Vertreter aus Politik, befreundete Sterneköche, Träger der Mannheimer Kochschürze, sowie Vertreter und Amtsträger der jeweiligen Confréries aus Deutschland, Belgien und der Schweiz.

Allen voran aus der Politik der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Peter Hauk, für die Stadt Mannheim Oberbürgermeister Christian Specht, die Sterneköche Jörg Müller aus Sylt, Hans-Stefan Steinheuer aus Bad Neuenahr, sowie Wolfgang Staudenmaier aus Mannheim. Weiterhin die Schürzenträger Dr. Dieter Hundt mit Frau, Eberhard Gienger, Franz Lambert, Dr. Hugo Müller-Vogg, sowie Trainerlegende Klaus Schlappner. Ebenso der gesamte Vorstand der MVV Mannheim mit Dr. Georg Müller, Dr. Hansjörg Roll und Ralf Klöpfer.

Aus dem CC-Club GK Herbert Lidel mit Frau, VGK Uli Kampmeier, GL Hans-Peter Maichle, MD Thomas Schmidhuber, die OO Gerd Brauer und Christof Straub, die Chevaliers de la Marmite Robert Eymann und Bernd Aldinger mit Frau. Für die befreundeten Clubs aus dem benachbarten Ausland für Belgien der Präsident des Corps Culinaire België Walther Tielemans, für die Schweiz für die Confrérie Culinaire Großmarmit Rolf Moser und Ehrengroßmarmit Franz Altenburger, für den SCKM Ehrenzentralpräsident Koni Ritter.

Rundum passend und gelungen auch die Kulinarik am Abend mit dem Titel „Menue 90...Erinnerungen an einen kulinarischen Werdegang“. Die Kochbrüder der Feinschmecker-Chuchi stell-



Minister Peter Hauk verleiht die Goldene Staatsmedaille des Landes Baden-Württemberg.



Bert Schreiber mit seinen Kochbrüdern.



Chuchileiter Hermann Enninger begrüßt die Gäste.



Oberbürgermeister der Stadt Mannheim Christian Specht bei seiner Laudatio.





Das Team aus der Küche von links nach rechts: Eugen Kettemann, Hermann Enning, Bernd Otto, Guido Moch, Gast Jörg Müller, Bernd Nennstiel, Stefan Muser.



Ehemalige Großkanzler und der „regierende“: Robert Eymann, Bert Schreiber, Herbert Lidel

Sternköche unter sich.



ten sich einmal mehr gekonnt, bewährt und mit Erfahrung in den Dienst der Sache, an diesem Tag für ihren Begründer der Chuchi Bert Schreiber.

Nach Begrüßung durch den Chuchileiter Hermann Enning, Laudatio durch GK Herbert Lidel, dieser ging vor allem auf die Verdienste von Bert Schreiber für den CC-Club und als Generalsekretär CCI unter dem Motto „einzigartig“ ein, nach den Worten von Oberbürgermeister Christian Specht mit der Würdigung der Leistungen für den Mannheimer Maimarkt und als Botschafter für die Stadt Mannheim in der ganzen Welt wurde dem Jubilar pünktlich zum Dessert eine besondere Ehrung zuteil:

Staatsminister Peter Hauk verlieh unserem Bert für dessen großen Verdienste allgemein und um die Kulinarik im Besonderen die Staatsmedaille in Gold des Landes Baden-Württemberg. Unser Ehrengroßkanzler, dem in seiner Vita schon manche Ehrung und Auszeichnung, u. a. auch die Bürgermedaille in Gold der Stadt Mannheim, zuteilwurde, war sichtlich überrascht, dann gerührt und verständlicherweise – hoch erfreut. Wir gratulieren Dir dazu herzlich, lieber Bert!

Der Abend selbst gestaltete sich kurzweilig mit Empfang, durch das von CL Hermann Enning angestimmte gemeinsam gesungene Geburtstagslied zu Ehren des Jubilars, musikalische Untermalung einmal mehr durch Franz Lambert, sowie durch die „Speedy Gonzalez Party Band“, perfekt ausgeführt und umgesetzt das Geburtstagsmenu durch die Feinschmecker-Chuchi und das Serviceteam, die einzelnen Redner, so dass genügend Zeit für Gespräche und für die Begegnung blieb.

So konnte in den Räumen der MVV Mannheim einmal mehr ausgelassen, aber doch stilvoll gefeiert werden. Hier hat die Rustikale Feinschmecker-Chuchi Mannheim unter der Regie von Bert Schreiber Jahr für Jahr bis heute nunmehr insgesamt 51 bekannte Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft, Showbusiness und Sport mit der Verleihung der Mannheimer Kochschürze geehrt. Klangvolle Namen wie Carlo Schmid, Fritz Walter, Sepp Herberger, Lothar Späth, Uwe Seeler, Paul Bocuse, Eckart Witzigmann, Jörg Müller, Harald Wohlfahrt und viele mehr sind Mitglieder dieses ganz besonderen Kreises.

Schließlich ergriff der Jubilar selbst am Ende des Abends das Wort, dankte an erster Stelle seiner lieben Frau Lotte für die Zeit und die Ermöglichung seiner vielfältigen und verdienstvollen Tätigkeiten im Club und in der Öffentlichkeit, ebenso seinen Kindern Beate und Michael.

Nach dem Dank an die Verantwortlichen der MVV für die Aufnahme in den Räumen und der langjährigen Treue, der Würdigung langjähriger Partner, namentlich die Bäckerei Grimminger und die Brauerei Eichbaum, nahm er Stellung in der ihm seit jeher eigenen treffenden Auswahl in Wort und Stil.

So bezeichnete Bert unseren CC-Club kochender Männer als sein „drittes Kind“! Die Geburt war für ihn im Jahr 1967, er wurde Großlöffelmeister und hatte dieses Amt mit all seinen Aufgaben und Verpflichtungen, sicher abschließend nicht zählbar, von ihm organisierte wunderbare Großveranstaltungen wie Marmitage oder Großrat schließlich 23 Jahre inne, wechselte dann in die Rolle des Erziehungsberechtigten und wurde zehn Jahre lang unser Großkanzler. Danach repräsentierte er sein „Kind“ und wirkte weitere vierzehn Jahre als Ordensobere. Folgerichtig der Titel Ehrengroßkanzler. In diesen fast 50 Jahren in verantwortlicher Tätigkeit ist unsere Confrérie ganz sicher nicht zuletzt durch Bert Schreiber bekannt und geprägt, schließlich auch zum heutigen Club geworden – Danke für diese Lebensleistung lieber Bert!

OO Christof Straub

Murgtalchuchi Gaggenau begeht ihren 500. Kochabend mit CdC -

🍴 500. Kochabend bei der Murgtalchuchi Gaggenau, im 48. Jahr! Und nicht nur das: Nach langer (Corona-)Pause wieder eine CdC-Prüfung! Aber der Reihe nach:

Der 500. Kochabend, angepeilt für die zweite Hälfte 2021, fiel schließlich durch Corona-Aussetzer auf Anfang März 2023.

In den letzten Jahren hat sich unsere Chuchi mit fünf Apprentis verstärkt, die allesamt mit noch nacktem Hals, also ohne Band und Hummer, ihrer Leidenschaft frönen. Und so kam es, dass Manuel Warth beschloss, den Reigen zu eröffnen. Nicht ganz beabsichtigt, fiel sein Prüfungstermin mit dem 500. Kochabend zusammen. So kam es zu der Idee, dass die vier Köche, die diesen 500. Jubiläumsabend bestreiten würden, nur „Nackthälse“, also Apprentis sein sollten.

Was der Prüfling sich ausdachte, und was die „Neuen“ dann daraus zauberten, begeisterte nicht nur unseren hochgeschätzten Landeskanzler und Prüfer Frank Scholz.



„Was hat er sich alles vorgenommen, welche Ideen sind ihm gekommen! Die Qual der Auswahl drückt ihn täglich - der Anspruch wird bald unerträglich! Da endlich leuchtet ihm ein Licht: Er sagt, so einfach mach ich's nicht! So führt er uns vom Monolog, über Duett und Trilogie, und Quadro- und dann Pentalog gekonnt und schlüssig durchs Menü!“



Auf der Speisekarte las sich das so:
Als Monolog das Amuse bouche:

🍴 Perlen von Campari Orange auf dem Löffel

🍴 Dialog von der Leber

🍴 Trilogie vom Edelfisch

🍴 Tetralogie vom Kalb

🍴 Schokoladen-Pentalogie.

Und dazwischen wurden Einlagen kredenzt wie:

🍴 Krustentierschaumsüppchen

🍴 Shitakepilzsülze

🍴 Gurkensorbet trifft Gin Tonic



„Leber, Sorbet, Edelfische bringt er heute hier zu Tische. Krustentiere, Kalb und Pilze, verpackt in einer zarten Sülze, soll'n die Prüfer freundlich stimmen, damit sie dann sein Loblied singen. Bis dato scheinen sie gewogen, man sah sie jetzt schon manches loben. Wir hoffen, sie sind nicht zu streng und seh'n das Ganze nicht zu eng! Bedenkt, das Band ist blau – nicht gelb – nicht grün! Drum schaut nicht gar zu kritisch hin. Zuvörderst ist das blaue Band Symbol für den Zusammenhalt. Drum lasst uns essen mit Genuss und hoffen auf 'nen guten Schluss! Damit am nackten Hals am End´ am blauen Band der Hummer hängt!“



Die Sorgen, die in der Tischlesung anklangen, waren am Ende einfach unberechtigt. Ja, und so kam's ja dann auch folgerichtig: Manuel wurde unter verdientem Applaus mit dem blauen Band geschmückt und bekam den Löffeltrunk. Schade, dass die Mitköche, die auf gleichem Niveau kochten, nicht auch gleich solcherart ausgezeichnet werden konnten. Bewiesen hätten sie's!

Für alle bleibt ein unvergesslicher Abend in Erinnerung, der sicherstellt, dass auf den 500. Kochabend noch viele weitere folgen werden. Und vielleicht auch weitere Prüfungen?! Wer weiß ...

Rainer Walz, MdC



Prüfung von Manuel Warth



CC-Stammtisch in der Ordensprovinz Rhein-Main – zur Nachahmung empfohlen!

Landeskanzler Dr. Herbert Geipert hat ein neues Format entwickelt, um das Clubleben in seiner Ordensprovinz Rhein-Main zu beleben. Offizielle Treffen wie die jährliche Chuchileitersitzung oder das Ordensprovinzfest waren ihm zu wenig. Erst recht, weil ersteres nur den Chuchileitern vorbehalten ist.

Sein Ziel: alle Brüder der verschiedenen Chuchis regelmäßig an einen Tisch bringen, ohne Tagesordnung, „just for fun“, Kontakte vom „Kochen im Grünen“ oder vom Ordensprovinzfest auffrischen, Erfahrungen und Rezepte austauschen oder über Fußball diskutieren, „quatschen“ bei einem Bierchen oder einem Wein.

Und so lädt Herbert alle vier Wochen die Brüder von benachbarten Chuchis via Mail ein, jüngst mit dem Betreff „Zwangloses Treffen von Kochbrüdern am 16. August in Worms“.

Jedes Mal in einer anderen Stadt, möglichst am Sitz einer Chuchi, damit die Brüder die Möglichkeit haben, ohne lange Anreise an einem solchen Treffen teilzunehmen. Die Teilnehmerzahl sollte bei maximal 20 Brüdern liegen, damit die Tischreservierungen realisierbar sind. Mittlerweile haben vier dieser Treffen mit großem Erfolg stattgefunden. Und viele Brüder der Ordensprovinz freuen sich schon auf den nächsten „CC-Stammtisch“.

Lieber Herbert – „Danke“ für diese tolle Idee und „Danke“ für Deine Mühe, regelmäßig solche Treffen zu organisieren!

Frithjof Konstroffer, Chevalier, VGK





Ordensprovinzfest der Ordensprovinz Mosel – Saar – Wasgau



☞ Nach coronabedingter fünfjähriger Pause konnte die Ordensprovinz Mosel Saar Wasgau endlich wieder ihr traditionelles Ordensprovinzfest feiern – es war das elfte, seit dieses Fest vom Ehrenlandeskanzler der Ordensprovinz Gerhard Blumenröther ins Leben gerufen wurde.

Zur Eröffnung des von der Chuchi Lebach organisierten Festes konnte Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang zahlreiche Gäste begrüßen: Großkanzler Herbert Lidel und seine Frau Anne, den Bürgermeister der Stadt Lebach mit seiner Frau, Großprotokollar Christoph Jung, Ordensoberer Alexis Schmelzer und den Landeskanzler der Ordensprovinz Baden Frank Scholz und seine Frau. Bei bestem Sonnenwetter – am Tag vorher hatte es noch in Strömen geregnet –, köstlichem Essen und guten Weinen waren die rund 80 Teilnehmer in allerbesten Stimmung. Ein Kochbruder kommentierte das wie folgt:

„dolle Feier in den Händen des überaus effektiven Lebacher-Teams ... brillante Planung, meisterhafte Organisation, reizende Damen im Service,

Essen nicht vom Übelsten, Wetter wie persönlich geordert – einfach beispielhaft !!!!“

Dem ist nichts mehr hinzuzufügen, allenfalls die Speisefolge zu ergänzen:

- ☞ Zum Aperitif des Landeskanzlers Dattel – Feigen – Pflaumen im Schinken der Chuchi Gourmet 72
- ☞ Pfälzer Tapas mit Grillkaviar der Landgrafen Chuchi Pirmasens
- ☞ Lotte à l'Armoricaïne der Chuchi Trier
- ☞ Knuspriger Schweinebauch, Erbsenpüree, Röstzwiebel Creme der Chuchi Saarpolygon Enseldorf
- ☞ Coq au vin façon Paul Bocuse der Chuchi Lebach
- ☞ Große Käseauswahl der Landgrafen Chuchi Lebach
- ☞ Brownie, Joghurt-Minz-Eis, Traubenkompott, Panna Cotta der Chuchi Karlsberg
- ☞ Frisch gebackener Zwetschkengucken der Chuchi Saarbrücken zum Kaffee

Nachzutragen sind noch die Ehrungen für langjährige Mitgliedschaften im Club, die Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang auf dem Ordensprovinzfest vornehmen konnte: für 15 Jahre Mitgliedschaft Eric Blank und Martin Meyer (beide Lebach), Erwin Engel und Christoph Heinemann (beide Trier), für 25 Jahre Mitgliedschaft Peter Schwarz („Saarpolygon“ Enseldorf). Eine ganz besondere Ehrung erhielt Siegfried „Siggi“ Pillong von der Chuchi „Gourmet 72“ Homburg: das goldene CC - Clubwappen mit Lorbeerkrans für 50 jährige Mitgliedschaft im Club.

Wolfgang Vogelgesang

Eine verrückte Geschichte – Typisch Chuchi

Kochbrüder der Chuchi sind manchmal etwas verrückt. Ein solcher Typ ist Stefan Markert GMdC der Pfalzgrafen Chuchi Pirmasens (@ Stefan: das ist keine Herabwürdigung, sondern höchstes Lob).

Der Beitrag seiner Chuchi zum Ordensprovinzfest der Ordensprovinz Mosel – Saar – Wasgau waren „pfälzische Tapas vom

Grill“ getoppt von „Grill Kaviar“, köstliche süß – fruchtig – scharfeingelegte Senfkörner. Stefan hatte diesen „BBQ Kaviar“ schon mal von Bos Food bezogen, also dort nochmal bestellen, aber „leider momentan nicht lieferbar“. Eine Recherche im Internet ergab, dass der Hersteller des Kaviars eine kleine Manufaktur in Dreieich bei Frankfurt ist. Also direkt beim Hersteller bestellt. „Der Kaviar muss aber bis Freitag geliefert sein, am Samstag ist das Fest“. Der Freitag kam, aber nicht der Kaviar. Stefan

überlegt: bis Dreieich sind es keine 200 km, also fahre ich hin und kaufe direkt vor Ort. Anruf bei der Manufaktur: „Tut uns leid, die gesamte Wochenproduktion ist verkauft, wir haben nichts mehr“ Stefan ist nahe dran zu verzweifeln. Eine halbe Stunde später Rückruf der Manufaktur: „Ich habe mit dem Chef gesprochen, wir starten nochmals die Produktion und machen euch ein paar Gläser, die ihr dann abholen könnt“. Somit gab es Tapas mit Kaviar, alles wird gut, glückliches Ende der Geschichte.

Von Dr. Günter Theis, CL Chuchi Landgraf Gourmets Pirmasens

Das Geheimnis des englischen Kochbuchs...



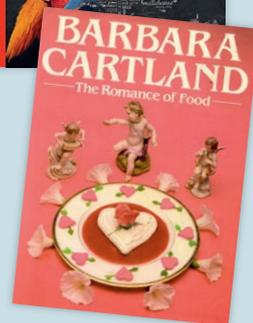
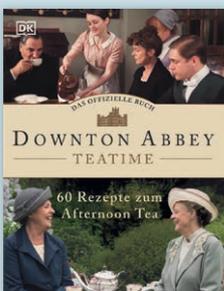
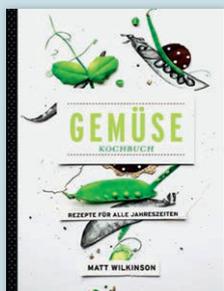
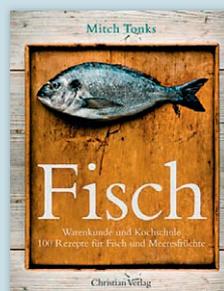
... lässt sich durch die Anekdote illustrieren, dass es zu den drei kürzesten Werken der Weltliteratur gehören soll (zusammen mit den „Heldensagen Italiens“ und dem Werk „Humor der Deutschen“). Und trotzdem habe ich am meisten von einem Engländer gelernt: Mitch Tonks – Grundrezepte zum Umgang mit Meeresfisch, nicht originell aber solide, geschmackswahrend, respektvoll in der Materialbehandlung, bei guter Frischware erfolgreich nachzukochen ... der Grundstock der von mir favorisierten Fischküche¹.

Und hat der Rezensent als kochender Mann Erfolg durch seinen Lehrmeister, dann verfolgt er diesen in seine Frühwerke hinein: hätte ich mir sparen können – denn die Rezepte des früher erschienen Buches sind fast identisch – Mitch Tonks ‚Seafood Café‘ braucht der Hobby-Koch dann nicht mehr zu studieren². Aber weder das eine noch das andere gehören in Denis Schecks Tonne – eins von beiden brauchst Du!

Auch andere Spitzenköche aus dem Vereinigten Königreich interessieren: Ich sehe Heston Blumenthal in Youtube als meisterhaften Burgerhersteller, allein der Trick passiertes Hackfleisch um 90 Grad gedreht auf den unteren Burgersemmel zu platzieren, damit der Biss saftiger anmutet, hat mich überzeugt. Das Buch nicht³. Zwei Tage lang habe ich versucht eine Rotkraut-Gazpacho herzustellen: Kein Erfolg – entweder weil das Rezept mit Lücken präsentiert wurde (was Kochbuchautoren ja gerne machen), oder der Berichterstatter diese Lücken in seiner eigenen Arbeit verorten mußte. Nur wenn dann das begleitende Senf-Eis ebenso dubiös zur Präsentation kommt ... das Buch gehört in die Tonne (wiewohl es nicht billig war).

Es wird weiter geforscht: 2012 erschien parallel bei Murdoch, UK und Dorling Kindersley, München eine Gemüsekochbuch (von Matt Wilkinson)⁴: Volltreffer! Hervorragende Anweisungen, verfolgbarer Geschmacksaufbau, runder Abschluß – als Dauerbrenner in meiner Küche hat sich beispielweise der Brokkoli mit Kapern-Rosinen-Dressing bewährt. An meinem nächsten Löffelführertermin werden meine Kochbrüder dies Gericht genießen dürfen. Summa summarum: ein Buch zum Kaufen!

Zum Abschluß noch mal was anderes ... auch Buchkritiken sollten ja mit Spannungsbögen arbeiten. Wer erinnert sich an Barbara Cartland? Ihre fast 1000 Liebesromane!⁵ Stiefgroßmutter von Lady Di! Lieblingsfarbe Rosa – und dann ein Kochbuch (?). Yes – Ich habe es, und habe es ganz durchgelesen. Die Rezepte sind schlicht geklaut, was mir neu erscheinen wollte, war dann so typisch englisch wie das Gurkensandwich, das auch im Band „Downton Abbey – Teatime“⁶ unausweichlicherweise auf sogar 2 Seiten präsentiert wird. Mein Urteil: abgestufte Tonne. Downton Abbey ist kochtechnisch simpel, aber als Geschenk für Freunde der TV-Familie Crawley angemessen. Frau Cartland – Pardon: Dame Barbara präsentiert weltweit bewährtes⁷, etwa auf Seite 14 den Salmon Coulubiach, der eigentlich über Polen nach Nordfrankreich kam⁸, kochtechnisch also Null Neuigkeit, aber auch hier als Geschenk ganz originell – wenn man sorgfältig abwägt, wer dieses rosafarbene Werk verdauen kann.



¹ Tonks, Mitch. Fisch. Christian-Verlag 2009. ISBN 978-3-88472-949-6

² Tonks, Mitch. FishWorks, Seafood Café. Absolute 2004. ISBN 1-899791 04 3

³ Blumenthal, Heston. Heston Blumenthal at home. Bloomsbury 2011. ISBN 978-1-4088 04407

⁴ Wilkinson, Matt. Gemüse. Dorling Kindersley 2012. ISBN 978-3-8310-2197-0

⁵ <https://www.barbaracartland.com/biography>

⁶ Downton Abbey – Teatime. Dorling Kindersley 2020. ISBN 978-3-8310-4079-7

⁷ Cartland, Barbara. The Romance of Food. Hamlyn 1984. ISBN 0 600 32383 8

⁸ Le Petit Larousse des Saveurs de France. Paris 2014. ISBN 978-2-03-590649-6

Sehr empfehlenswert !!!

In den Farben getrennt – in der Sache vereint: Benefiz-Kochen in Dortmund

☞ Essen für den guten Zweck. Diese Maxime kann wohl jeder Gourmet gern unterschreiben (es sei denn der Zweck wäre „Brot für die Welt“, da wäre es zu makaber). Nun denn: am 12.08.2023 wurde von der Chuchi Dortmund zum „Treff am [sanierungsbedürftigen] Turm“ der St.-Margareta-Kirche in Dortmund-Eichlinghofen gerufen und 60 hungrige Gerne-Esser und vier mithelfende Kochbrüder der „Dortmunder Pottkieker“ kamen und nahmen Platz zu einem ambitionierten 4 Gang-Menü. Bedauerlicherweise wurde das Zeitfenster „Sommer“ an diesem Tag nur teilweise getroffen.



Unter der Moderation von Werner Hansch, der allseits bekannten Sportreporter-Legende, wurde das Menü gereicht, welches den Astronauten der Apollo 11 Mission vor 54 Jahren anlässlich des Staatsbanketts zu ihrer Rückkehr von der Mondlandung für seinerzeit 1400 Gäste kredenzt wurde. Nach einem Begrüßungscocktail und einem Amuse-Geule (Steinpilz-Risotto) gab es:

- ☞ „Supreme of Salmon Commodore“ –
Flusskrebse auf Lachs mit Kohlrabi
- ☞ Kalte Avocado-Süppchen-Creme
- ☞ „Filet of Beef Périgoudine“ –
Rinderfilet mit Artischocken,
Karotten und Trüffeln
- ☞ „Clair de Lune“ –
Mondschein (Baiser, Eiscreme und
Brombeerspiegel)

Auch die begleitenden Weine wurden den damals gereichten nachempfunden und machten das Menü zu einer runden Sache, zumindest runder als der Mond des Abends.

Neben dem kulinarischen Genuss wurde für musikalische Kurzweil mit Klavier und Querflöte von Klassik bis Dave Brubeck gesorgt und zwischen Hauptgang und Dessert gab es noch diverse Kunstwerke zu ersteigern. Am Ende wurden die satten und zufriedenen Gäste zugunsten der guten Sache mit Erfolg zur Kollekte gebeten. Merke: je zufriedener der Gast, desto offener der Geldbeutel.

Alles in allem eine gelungene Veranstaltung – allerdings anstrengend, da die Kochbrüder auch den Service übernommen hatten – mit allerlei da-capo-Rufen des Auditoriums. Einmal mehr zeigte sich hierbei jedoch, dass eine freundschaftliche Verbundenheit zwischen benachbarten Chuchis immer wieder helfende Hände bei



größeren Veranstaltungen hervorbringt. Das ist Sinn der Sache, das macht es aus, so soll es sein. Danke an alle Beteiligten!

*Ulf Haumann, CL Chuchi Dortmund
Dirk Breker, stellvertretender CL Dortmunder Pottkieker*



SEITENWEISE GENUSS

Liebe Kochbrüder,

erneut können im Oktober Buchfans aus der ganzen Welt auf der Internationalen Buchmesse in Frankfurt am Main glücklich werden. Zahlreiche Veranstaltungen und Preisverleihungen locken – Genussmenschen fokussieren sich dabei vor allem auf die Ergebnisse des Wettbewerbs der Gastronomischen Akademie Deutschlands. Die fachkundige GAD-Jury zeichnet seit 1960 Kulinarik-Bücher aus und für das Jahr 2023 werden 12 Gold- und 55 Silbermedaillen verliehen. Es ist inzwischen der 57. Literarische Wettbewerb, für den 103 Bücher aus 44 Verlagen von der etwa 60-köpfigen Jury gesichtet wurden. Am Messe-Donnerstag dürfen dann die Gewinnerinnen und Gewinner ihre wohlverdienten Urkunden und Medaillen für die Früchte ihrer Arbeit entgegennehmen.

Wer im Dschungel der alljährlichen Neuerscheinungen eine Orientierung sucht, für den sind solche unabhängigen Wettbewerbe eine gute Möglichkeit, Wichtiges herauszufiltern. Deshalb stelle ich Ihnen – mit einer Silber-Ausnahme – eine spannende Auswahl der aktuell mit Gold gekürten Bücher vor (alle Preisträger ab Mitte Oktober nachlesbar im Bücher-Archiv auf www.gastronomische-akademie.de) und hoffe, dass für Sie Neues, Interessantes und Entdeckenswertes darunter ist. Übrigens: So manchen Gold-Titel haben ich Ihnen – ohne zu ahnen, dass er diese Auszeichnung bekommt – schon als Empfehlung vorgestellt.

Ich wünsche Ihnen wie immer eine inspirierende Lektüre und sende genussvolle 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

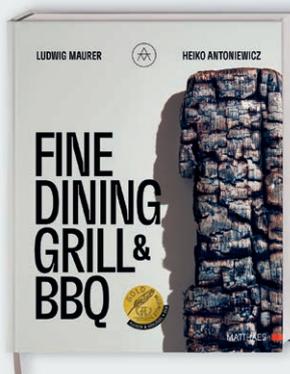
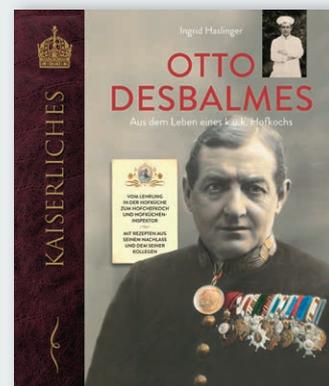


Wo Vilgis draufsteht, ist auch Qualität drin. Das beweist er in seinem Nachfolgerband, in dem er sich erneut eloquent und gut nachvollziehbar den Küchentechniken widmet. Ob man sich nun dabei nur in Szene setzen oder einfach einen guten Job beim Kochen machen möchte, bleibt jedem selbst überlassen. Mit seinem Blick hinter „die geheimen Tricks der Sterneküche“ ist Letzteres hier auf jeden Fall garantiert.

GAD-GOLD für NOCH MEHR KOCHEN FÜR ANGEBER von Thomas A. Vilgis. Euro 29,90, 240 Seiten, ISBN 978-3-7471-0578-8, hvlink.de/vilgis-angeber

Die Frage der Küchentechnik spielte auch bei Otto Desbalmes eine große Rolle. Doch liest man seine im Originalwortlaut wiedergegebenen Rezepte und Menüs, setzt er diese im Gegensatz zum erstgenannten Buch einfach voraus. Spannend ist es dennoch für alle an Tafelkultur, Küchenhistorie und gehobener Küche Interessierten, die dieser K.u.k.-Hofkoch in seiner 44-jährigen Karriere am Kaiserhof pflegte.

GAD-GOLD für OTTO DESBALMES – AUS DEM LEBEN EINES K.U.K. HOFKOCHE, hrsg. von Dr. Ingrid Haslinger. Euro 39,90, 288 Seiten, ISBN 978-3-99103-046-1, hvlink.de/hofkoch-otto

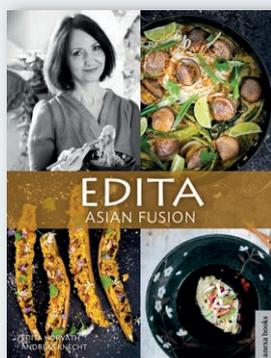


Von der Jahrhundertwende zu den innovativsten Köchen unserer Zeit: Zu ihnen zählt sicherlich Heiko Antoniewicz. Und wenn er sich einem so archaischen Thema wie dem Grillen widmet, darf man zu Recht Besonderes erwarten. Zumal er hier mit Fleischpapst Ludwig Maurer 60 außergewöhnliche Rezepte präsentiert, die BBQ-Kultur und High-End-Kochtechnik exzellent verbinden.

GAD-GOLD für FINE DINING GRILL & BBQ von Heiko Antoniewicz und Ludwig Maurer. Euro 69,90, 240 Seiten, ISBN 978-3-98541-059-0, hvlink.de/fine-dining-bbq

Wer sich bisher noch nicht an die folgende Küchentechnik wagte, hat spätestens seit diesem Buch keine Ausrede mehr. Fermentiertes liefert nicht nur eine spannende Palette an Aromen, es ist auch eine ideale Möglichkeit, reifes Obst und Gemüse schonend und geschmackvoll haltbar zu machen, zudem ist es ausgesprochen gesund. Das nötige Grundwissen und Ideen zur Umsetzung finden sich hier:.

GAD-GOLD für GEMÜSE UND OBST EINFACH FERMENTIEREN von Sibylle Hunger. Euro 34, 248 Seiten, ISBN 978-3-03902-189-5, hvlink.de/fermentieren-at



Fermentiertes spielt auch in den Küchen Asiens eine traditionell wichtige Rolle. Ob Miso oder Kimchi, Fischsauce oder Reisessig, immer geben diese Zutaten den Extrakick, auch in nicht-asiatischen Gerichten. Deshalb zum Schluss noch eine Ausnahme in Silber: Für den Geschmack Asiens in über 80 Crossover-Rezepten, die exotische Gewürze und Zutaten kreativ nutzen.

GAD-SILBER für EDITA – ASIAN FUSION Von Edita Horvath und Andreas Knecht. Euro 36,90, 254 Seiten, ISBN 978-3-9525456-1-4, hvlink.de/edita-asian



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