



# Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club Kochender Männer  
Deutschland e.V. | Ausgabe 1 | 2024



 **Internationale Marmitage  
des Corps Culinaire België**  
24./25./26. Mai in Maaseik/Belgien

 **1. Landeskanzler-Event der  
Ordensprovinz Niedersachsen  
Weser-Ems**

 **Aus den Chuchis**

 **Seitenweise Genuss**



**Das Rezept:**

„Skrei auf Spinat an beurre rouge“

auf Seite 2

## Winterkabeljau aus Grönland – Der Skrei hat Hochsaison



Noch bis zum Ende des Winters ist er an gut sortierten Fischtheken erhältlich: norwegischer Skrei, auch Winterkabeljau oder Grönlandkabeljau genannt.

Der Fisch schwimmt in sehr kühlen Gewässern und hat dadurch ein besonders festes und weisses Fleisch.

### Skrei auf Spinat an beurre rouge

Rezept für 4 Personen

#### Zutaten:

1 Kabeljau (ca. 1,5 - 2 kg)  
1 Bund Suppengemüse  
(Karotte, Sellerie, Lauch)  
5 Schalotten  
200 g Fischabschnitte und Gräten von weißfleischigen Fischen  
250 ml Weißwein  
250 ml kräftiger, trockener Rotwein  
1 EL Brombeermarmelade  
Etwas Salz, Pfeffer  
80 g kalte Butter  
250 g frischer Blattspinat  
1 EL Butter  
Etwas Muskat  
Etwas grobes Meersalz

#### Zubereitung:

Den Kabeljau sorgfältig filetieren, die Haut abziehen und mit einer Grätenzange die restlichen Gräten ziehen. Für den Fischfond die Karkasse beiseite legen, Suppengemüse putzen und würfeln. Schalotten schälen und würfeln. Die Fischabschnitte, die Karkasse, 2 geschnittene Schalotten und die Gemüsestücke in einen Topf geben, mit ca. 1/2 l Wasser auffüllen, so dass die Gräten mit Wasser bedeckt sind, Weißwein zugeben und aufkochen. 20 Minuten ziehen lassen und den Fond durch ein Sieb passieren. In einem Topf 2 Schalotten, Rotwein und Brombeermarmelade mischen und alles um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Ca. 150 ml vom Fischfond zugeben, kurz aufko-

chen, salzen und pfeffern und durch ein Sieb passieren.

Dann langsam 50 g kalte Butter in kleinen Stücken mit einem kleinen Schneebesen einrühren. Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Übrige Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Restlichen Fischfond in einen Topf mit Siebeinsatz geben, die Fischfilets auf den Siebeinsatz geben und bei mäßiger Hitze pochieren.

Zum Anrichten den Spinat in der Mitte eines Tellers anrichten und den Kabeljau darauf legen. Mit der beurre rouge umgießen, mit grobem Salz bestreuen.

## Guten Appetit!

#### 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:** Witold Krasowski | Fotolia

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.

## Liebe Kochbrüder,

*es muss einmal gesagt werden: Happy wife – happy life!*

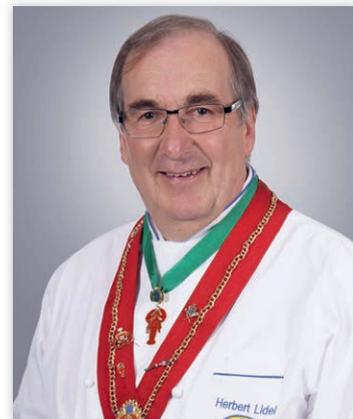
So hat mir unlängst die Frau eines Kochbruders Ihre Sicht auf die „CC-Welt“ erklärt. Ich finde, Sie hat recht! Natürlich sind und bleiben wir ein Männer-Kochclub. Doch unsere lieben Damen sind auch ein unersetzlicher Bestandteil unseres Clublebens. In manchen Chuchis treffen sich sogar, parallel zu den Kochabend, die Damen ebenfalls, um in einem Restaurant gemeinsam den Abend zu verbringen. Ich finde so etwas wunderbar, solange es zwanglos und gerne geschieht. Da wächst das Verständnis zueinander und erhöht für alle den Wohlfühlfaktor ganz erheblich. Auch daraus können sich gute Bekanntschaften, im Idealfall sogar wunderbare Freundschaften entwickeln. So mancher Kochabend wäre aber ganz bestimmt ohne die liebevolle Unterstützung des genialen Chefs oder Maitre bei der Tischdekoration, der Logistik und auch (zu Hause...) bei der fachpraktischen Umsetzung um

einiges schlichter ausgefallen. Wir wissen das sehr wohl – und wir wissen das auch zu schätzen! Vielen Dank liebe Damen für Euer Verständnis für uns, für all Eure (leider allzu oft ungenannte...)Hilfe und Unterstützung! Viele unserer Feste hätten ohne Eure Beteiligung weit weniger Glanz! Daher binden wir unsere Damen auch immer gerne und so oft wie möglich in unsere CC-Gemeinschaft mit ein. Unsere Feiern und Ausflüge in der Chuchi, die Ordensprovinzfesten, das KiG und sonstige große Club-Veranstaltungen machen mit unseren Partnerinnen einfach mehr Spaß und Freude. Dazu laden wir sie auch immer sehr gerne ein und verstehen das auch als ein „Dankeschön“ für all die uns zugedachte Unterstützung.

Dieser Gedanke führt mich zur nachfolgend beschriebenen Initiative, bei der ich Euch um Eure Unterstützung bitte. Wir Kochbrüder tragen ja un-

seren Namen und den unserer Chuchi auf unserer Kochjacke. Wie wir wissen, fördert das erheblich das gegenseitige Kennenlernen bei größeren CC-Veranstaltungen. Gleiches sollte aber auch für unsere Damen möglich sein, denn bei CC-Festen haben unsere Damen bislang keine „Corporate Identity“. Wir stellen nun neu auf unserer Homepage unter den „Clubtensilien“ einheitliche Etikettenträger zur Verfügung, welche sich magnetisch auch an der zartesten Damen-Bluse befestigen lassen. Zu den Etikettenträgern werden die vorformatierten Etiketten mit Club-Logo geliefert, sodass Ihr darauf nur noch den Namen Eurer Partnerin eintragen müsst. Damit sind dann unsere lieben Damen mit Sicherheit noch wesentlich „ansprechender“ geworden!

Liebe Brüder, lasst uns also das neue Jahr in diesem Sinne mit Freude und Engagement angehen. Ich wünsche



*Euch ein wunderbares Jahr 2024 in unserer Confrérie, genießt unser Hobby und das Leben in seiner Fülle. Haben wir zusammen viele gemeinsame glückliche Stunden, ich freue mich auf Euch, besonders natürlich auch auf unsere Damen – wir sehen uns...*

Herzlichst, Euer Herbert.

## Magnet-Namensschilder ...

Magnet-Namensschild silber, mit Papierschlitz, für Kleidung, 72 x 32 mm, plus 2 beschreibbare Karten zum Einschieben inkl. Versand je Stück EUR 4,50



## Clubservietten ...

Liebe Brüder,

alle Jahre wieder sprechen wir über das Thema „Club-Servietten“. Nun sind sie tatsächlich alle verkauft, wir haben keine einzige Serviette mehr! Damit nicht wieder über mehrere Jahre hinweg das Lager blockiert wird und – vor allen Dingen – die Servietten nicht so lange vorfinanziert werden müssen, wollen wir nun erst dann bei Duni eine neue Auflage herstellen lassen, wenn von Euch zusammen mindestens 5.000 Servietten, besser noch 10.000, bestellt wurden.

Dann würden wir eine entsprechendes Angebot einholen. Natürlich gilt auch hier: je höher die Auflage ist, um so günstiger wird die Serviette! Vielleicht könnt Ihr in Eurer Ordensprovinz abstimmen, ob grundsätzlich noch Interesse an unseren CC-Servietten besteht. Das Ergebnis Eurer Umfrage schreibt Ihr uns dann bitte an [hummer@printhouse-darmstadt.de](mailto:hummer@printhouse-darmstadt.de).

Wir sind gespannt!





# Herzlich Willkommen am 24., 25. und 26.05.2024 in Maaseik zur Internationale Marmitage des Corps Culinaire België

## Liebe Kochbrüder,

wir möchten voller Stolz mitteilen, dass wir nach 7 Jahren wieder eine Internationale Marmitage im Herzen unseres Landes organisieren: Maaseik, eine charmante Stadt, eingebettet in Limburg an der holländisch-deutschen Grenze, wird Euch und Eure Partner gerne im Mai 2024 empfangen. Wir freuen uns auf eine sicher glanzvolle Zusammenkunft gleichgesinnter Männer aus Belgien und seinen Nachbarländern, die ihre Leidenschaft zum Kochen teilen.

Der Kochclub CC Maaseik ‚Les Amis du Paradis‘, vertreten durch ihre Chuchileiter/Chef Ton van de Goor und Sous Chef Bruno de Regge, werden uns als örtliche Gastgeber der Marmitage mit ihren kulinarischen Kreationen am Freitag und Samstag verwöhnen. Zusätzlich haben wir Top-Chefköche eingeladen: John van Leersum. Er zelebriert am Freitag im Restaurant Bienvenue, Markt, Maaseik eine Stunde seine Kunst. Während dieser Zeit sind unsere Damen eingeladen zu einer Führung durch die Gastgeberstadt Maaseik.

Am Samstag um 11:30 Uhr findet der offizielle Empfang durch Bürgermeister Johan Tollenaere und den Beigeordneten für Kulturelles im Rathaus statt. Beim Empfang werden uns einige Köstlichkeiten mit einem Glas Cava serviert,

bevor wir uns abschließend zum Gruppenfoto zusammenfinden.

**Die Highlights:** Diverse Workshops, Freizeit mit Spezialbieren, Diner im Hotel Van Eyck mit Tanzmusik. Die Stadtführer zeigen uns die sehr sehenswerte Altstadt von Maaseik, bekannt



geworden durch Maler Gebrüder Van Eijck, aus dem 15. und 16. Jahrhundert. Sie besitzt mehr als 300 denkmalgeschützte Gebäude. Hier werden ausserdem mehrere Weißweine und Spargel angebaut. Diese werden für Euch von Kochbrüdern zubereitet und serviert.

Über Eure Teilnahme würde ich mich sehr freuen!  
Herzliche kulinarische Grüße

Walther M.J. Tielemans  
President Corps Culinaire België

### Anmeldung:

Die Überweisung gilt als Anmeldung. Wir haben bis 120 Teilnehmer eingeplant, so dass wir empfehlen, sich so schnell wie möglich anzumelden.

### Arrangement:

Freitag, Samstag und Sonntag: 195 Euro pro Person inclusive Diner und Getränke  
Nur Samstag: 120 Euro pro Person inclusive Diner und Getränke

### Bezahlung:

Corps Culinaire Belgique, Kapellen  
KBC BANK NV  
IBAN BE9773 4008 1035 49  
BIC: KREDBEBB

Bitte Eure Email-Adresse und mobile Telefonnummer im Verwendungszweck angeben.  
Übernachtung: Im Teilnahmepreis nicht enthalten.  
Spezialpreis 115 Euro

### Empfohlene Hotels:

Hotel Van Eyck, Markt 48, 3680 Maaseik,  
info@hotel-vaneyck.eu, Tel. +32 89 86 37 00

Email: Dirk Verbist, dirk@diverco.be,  
+32 477 66 28 01, www.corpsculinaire.be



## „Dîner Madame“ der Feinschmecker-Chuchi Mannheim

Einmal im Jahr und das zu Weihnachten laden die Mannheimer ihre Frauen zum sogenannten „Dîner Madame“ ein. In der Vergangenheit führte sie der Weg immer zu keinem Geringeren als Harald Wohlfarth in die Traube nach Tonbach. Das geht ja leider nicht mehr. Dann kam Corona dazwischen und im letzten Jahr (2022) wussten sie nicht so richtig, wohin.

Dieses Jahr nun feierten die Mannheimer „zu Hause“ im Casino der MVW Mannheim, wo ja bekanntlich auch die normalen Kochabende stattfinden. Dort versuchten wir dann, unsere lieben Damen kulinarisch zu beglücken. Alle mussten ran, soll heißen, jeder der aktiven Kochbrüder übernahm einen Gang.

### Menu „Dîner Madame“:

Wir begannen mit einem Tartar Sonnora (Kalbsfilet mit Kaviar) von unserem Dr. Charalambos Tsagogiorgas, kurz Babi genannt. Darauf folgte von Peter Bausback und Hermann Enning eine getrüffelte Foie Gras mit frischem Brioche. Danach servierte uns Guido Moch ein Ceviche vom Zander. Bernd Nennstiel bereitete uns gleich doppelte Freude mit einer Topinambursuppe und sich anschließenden Macaroni Farci.

Eine kleine Showeinlage lieferte Bernd Otto durch ein mit Stickstoff aufgeschlagenes Küm-mel-Zitronensorbet – nicht ganz ungefährlich. Der von Stefan Muser dann zubereitete Wild-lachs „Hans Haas“ (Umluft bei 80°C/10 min) trug nicht nur den Namen seines Schöpfers, nein, dieser hätte das Gericht selbst nicht besser machen können. Für mich das kulinarische Highlight des Abends. Darauf folgte ein von unseren 3 neuen Apprenti ebenso perfekt zubereitetes Milchkalb worauf ein geeister Christstollen von Eugen Kettemann und ein American Cheesecake von Peter Norheimer folgten. Alles natürlich mit dem jeweils passenden Getränk.

Unsere Damen waren begeistert und – was wir alle nicht für möglich hielten, wurde Wirklichkeit – tosender Applaus von unseren eigenen Frauen.

Eigentlich sind die Mannheimer bei ihrem Dîner Madame immer unter sich. Dieses Mal jedoch gab es Gäste: Prof. Dr. Karl Hörmann und seine Frau. Seit nahezu 20 Jahren ist der Professor dem Kochclub, insbesondere dem Chuchileiter Hermann Enning sowie auch Ehren-Großkanzler Bert Schreiber eng verbunden. Karl Hörmann leitete von 1993 bis



2017 die HNO Klinik der Universitätsmedizin Mannheim, zudem war er Prodekan der Medizinischen Fakultät Mannheim und ist trotz Ruhestand immer noch ein gefragter Fachmann.

Die Mannheimer ernannten ihn an diesem Abend zum Ehrendelikatour ihrer Chuchi und nahmen Professor Hörmann als Mitglied auf.

## Hummer am blauen Band für Oliver Schmidt der Chuchi Saarbrücken

Die Hummer am blauen Band sind bei der Chuchi Saarbrücken heiß begehrt. Diesmal stellte sich Kochbruder Oliver Schmidt der Prüfung zum Chef de Chuchi.

Das Menü startete mit „Gratiniertem Crottin, Feldsalat und Speck“. Im Titel des Ganges nicht angegeben war die überraschendste Zutat: Karamellisierte Radicchio, der als Bett für den Ziegenkäse diente und der zusammen mit den übrigen Zutaten und einer fein abgestimmten Vinaigrette mit Feigensenf für eine perfekte Harmonie des Gerichtes sorgte. Sehr schön dazu der Rosé Wolfsrudel vom Weingut Klaus uns Mathias Wolf, Birkweiler/ Pfalz. Es folgte der erste Prüfungsgang: „Moules à l'alsacienne“, begleitet von einem Saar Riesling des Weingutes Van Volxem, Wiltingen/Saar. Schöne, aromatische Miesmuscheln in einem cremigen, kräftig gewürzten Sud, der zum „Auslecken“ des Tellers mit dem dazu gereichten Weißbrot animierte. Die Jury, bestehend aus Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang, MdC Manfred Gantner von der Chuchi Gourmet 72 und MdC Uli Alt, Chuchileiter der Chuchi Saarbrücken, war sich in der hohen Bewertung des Ganges einig.



Der nächste Gang „Lammkarree, Kräuterkruste, Gratin, Bohnen“ war schon der zweite Prüfungsgang. Perfekt gegartes Lammkarree, noch bissfeste Bohnen, ein sehr gelungenes Kartoffelgratin und als Höhepunkt eine sehr aromatische, kräftige Rotwein/Portwein Sauce. Auch dieser Gang überzeugte die Jury voll und ganz, ebenso wie der dazu gereichte Wein „Ursprung“ des Weingutes Markus Schneider, Ellerstadt/ Pfalz.

Den Abschluss bildete ein „Schokoladensoufflé mit Ananas“ von Chuchileiter Uli Alt. Ein schön aufgegangenes, geschmacksintensives Soufflé mit über Nacht im Sud marinierten Ananaswürfeln, ein perfekter Abschluss eines gelungenen Menüs.

Freudestrahlend konnte Oliver Schmidt den wohlverdienten Hummer am blauen Band und die dazu gehörende Urkunde aus den Händen von Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang entgegen nehmen.



# Christian Holz lädt zum 1. Landeskanzler-Event der Ordenspro



☝ Corona kam, Corona ging, Corona versteckte sich. So wurde das Ordensprovinzfest immer wieder verschoben!

Dann fasste sich Landeskanzler Christian Holz ein Herz und lud die Brüder der Ordensprovinz am 4. November zu einem Landeskanzler Event ein. Christian hatte ein tolles Programm zusammengestellt, das die Brüder uneingeschränkt überzeugte. So fanden sich fast 30 Brüder aus allen Chuchis um 12:00 Uhr zusammen um teilzunehmen und sich überraschen zu lassen.

Gleich gab es eine Kleinigkeit zu essen, vorbereitet durch einige Brüder der Roland Chuchi: Spaghetti mit Trüffel und Spaghetti Arrabbiata, natürlich begleitet von ausreichend Wein.

Das Programm begann mit einer Weinprobe mit Philipp Bode von „Tales of Terroir“. Es waren spezielle Weine, biologisch angebaut und Natur belassen. Eine tolle Erfahrung!



Nach der Weinverkostung ging es über zur Kaffeeverkostung durch Louis Leon Henkle von Origines Kaffee im Schnoor.

Es war ein hoch interessanter Vortrag über die Kaffeesorten und auch hier über den biologischen Anbau. Natürlich wurde reichlich probiert und verglichen. Es war schön zu sehen, wie trotz der intensiven Präsentationen die Brüder sich unterhielten und diskutierten.

Anschließend nahmen fast alle an dem Dessert-Workshop der reizenden Konditorin Waltraud Schnitzler teil (jetzt wurden auch die letzten Brüder wach). Es wurde gebacken, gekocht und zusammengestellt.

## vinz Niedersachsen Weser-Ems



Präzision war gefragt. Es wurde deutlich, daß viele Brüder ihr Wissen erweitern konnten, besonders in den handwerklichen Details. Dementsprechend waren die Brüder begeistert.

Diese neue Form eines Ordensprovinzfestes, „Landeskanzler Event“ genannt, d.h. Abkehr von der passiven Bespielung und Verköstigung war äußerst gelungen und „Überraschung“: es war völlig stressfrei.

Der Tag fand dann seinen Ausklang in dem Balinesischen Restaurant Baliku welches in 10 Minuten fußläufig zu erreichen war. Hier hatte Christian ein typisches Balinesisches Menu bestellt, es war super!

Im Namen aller Brüder, die teilgenommen haben, danke ich Dir, Christian für einen spannenden, interessanten und auch anregenden Tag mit den Brüdern aus Melle, Schleddehausen, Delmenhorst und Bremen

*Robert Eymann GMdC CV*



## Ein CdC der Roland Chuchi Bremen wird Europameister...! Wer hätte das gedacht?



Als unser Kochbruder Niklas Stoll uns bat, für den Kochabend möglichst mit negativem Test zu erscheinen, da er ein Turnier zu bestreiten hätte, waren wir doch leicht überrascht.

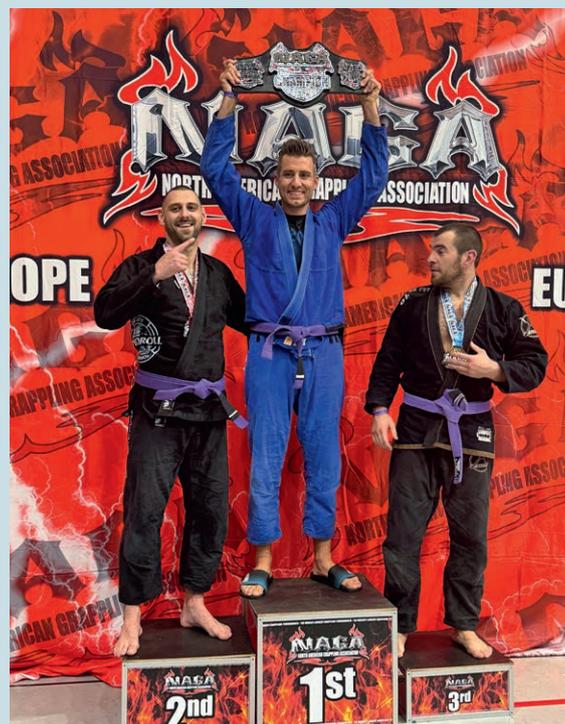
Ein Turnier der NAGA? Was ist das denn? Für uns klang es so ähnlich wie Internorga.

Dann kommt diese Meldung: Unser Bruder Niklas ist Europameister im Brazilien Jiu-Jitsu geworden. Dabei kannten wir ihn nur als Dessert Spezialisten.

Man sieht: Hinter einer weichen Schale kann sich auch ein harter Kern verbergen.

Wir gratulieren Ihm zu diesem großartigem Erfolg und sind auch ein klein bisschen stolz, so einen Bruder in den Reihen der Roland Chuchi zu haben.

*Euer Robert*



# „Was kunstreich ist, will Fleiß, Mühe und Arbeit haben“ Neuer MdC in der Albrecht-Dürer-Chuchi Nürnberg

☛ Es war schon eine besondere Überraschung für alle Kochbrüder, als unser Bruder Thomas Wenzel schon kurz nach seiner CdC-Prüfung in 2022 verkündete, sich 'so schnell wie möglich' für die Maitre-Prüfung anmelden zu wollen.

In Abstimmung mit unserem LK Günter Kühnlenz (GMdC) und unter Einhaltung aller formalen Bedingungen wurde für Oktober 2023 ein Prüfungstermin gefunden.

Getreu dem Chuchi-Motto: 'Was kunstreich ist, will Fleiß, Mühe und Arbeit haben' (...ein Satz, der unserem Namenspatron Albrecht Dürer zugeschrieben wird...) hatte Thomas schon lange im Voraus die Grundlagen für sein Menü geplant. Er hat getüftelt und ausprobiert bis jeder Gang seinen hohen Anforderungen entsprach, mit denen er die Jury überzeugen wollte.

Bei einer Generalprobe wurde das Menü unter strengen Prüfungsbedingungen gekocht, die Rollenverteilung der Köche festgelegt und jeder Gang kritisch bewertet. Dann war sich Thomas sicher: Sein Prüfungsmotto lautet 'Spätsommerfreuden', die Gänge waren gut aufeinander abgestimmt, die Choreografie passt und die Prüfung kann kommen.

Am Prüfungstag begann das Timing in der Küche bereits um 10:00 Uhr mit dem Mise en Place, dem Kochen der ersten Gänge sowie der Vorbereitung der Räume und der Tafel. Als dann nachmittags der Juryvorsitzende OO Thomas Straub (GMdC) und das Jurymitglied LK Günter Kühnlenz (GMdC) eintrafen, gab es einen Stehempfang im Freien bei einem Glas Gin Tonic und einem Trinkspruch von CL Charly Hahn (MdC). Dazu wurde als Amuse Bouche ein in Gin gebeizter Biolachs mit selbstgebackenem Knäckebrötchen, gereicht. Anschließend wurden alle Teilnehmer zum Prüfungs Menü an die festlich gedeckte Tafel gebeten.



Die erste Vorspeise überraschte mit einer gekühlten Avocadosuppe mit Knoblauchöl. Eine äußerst schmackhafte Variante einer kalten Suppe mit einem interessanten Aromenspiel. Die zweite Vorspeise dagegen war warm und bestand aus einem pochierten Heilbutt im Fenchel-Tomatensud mit gebratenen Stücken von der Fenchelknolle. Als Zwischengang wurde eine warme Hähnchenterrine mit Basilikum gereicht, die auf einem buntem Salatbouquet angerichtet war. Das folgende klassische Limetten-Rosmarin-Sorbet diente vor allem zur Geschmacks-Neutralisation vor den folgenden drei Prüfungsgängen.

## ☛ 1. Prüfungsgang 'Pochierter Bach-Saibling auf Graupen, Safran und leichter Kräutersauce'

Das Geheimnis dieses Ganges lag in der Frische der Saiblinge, die filetiert und mit einer aufgetragenen Fischfarce in Klarsicht- und Alufolie verpackt im heißen Wasser pochiert wurden. Die aufgeschnittenen Filets waren auf den Graupen angerichtet und mit Kräutersauce angegossen. Ein absoluter Genuss.

## ☛ 2. Prüfungsgang 'Gefülltes Kalbskarree auf scharfem Berbere-Ratatouille mit Kartoffelröschen'

Das mit einer Farce von Champignons, getrockneten Tomaten, Kräutern und Bohnen gefüllte Karree wurde scharf angebraten und bei milder Hitze gegart. Das geröstete Gemüse war mit orientalischen Aromen vermischt und mit der äthiopischen Gewürzmischung Berbere gewürzt. Eine handwerkliche Spitzenleistung, die geschmacklich alle Erwartungen übertraf.

## ☛ 3. Prüfungsgang 'Dreierlei von der Zwetschge'

Das abschließende Dessert aus saisonalen Früchten bestand aus einem vorzüglichen Zwetschgeneis, einer leckeren Mousse von Armagnac-Zwetschgen mit Teesauce und einem Zwetschgen-Topfenstrudel. Es war vorbildlich auf dem Teller arrangiert. Ein geschmackliches Highlight und gelungener Endpunkt dieses besonderen Prüfungs Menüs. Nach kurzer Jury-Beratung würdigte der Vorsitzende OO Thomas Straub in einer launigen Laudatio im Kreis der Kochbrüder jeden Gang und schilderte seine Erlebnisse während der Prüfung. Er verkündete dann das einstimmige Votum der Jury, Thomas Wenzel wegen seiner hervorragenden Prüfungsergebnisse in den Rang des Maitre de Chuchi zu erheben. Unter dem Applaus aller Beteiligten überreichte er die Urkunde an den strahlenden Thomas Wenzel.



Dann kniete Thomas nieder, LK Günter Kühnlenz zelebrierte den Löffeltrunk und CL Charly Hahn dekorierte ihn mit dem Hummer am gelben Band.

Insgesamt war es ein genussvoller, harmonischer und auch kunstreicher Prüfungsabend mit viel Fleiß, mit viel Mühe und viel Arbeit..., die unser neuer Maitre de Chuchi und alle Kochbrüder gerne auf sich genommen haben und stolz auf ihre Leistungen waren.



# Erster MdC der Geroldsecker Chuchi Lahr



Am 24. November trafen sich die Kochbrüder der neugegründeten Geroldsecker Chuchi Lahr auf Einladung von CdC Josef Obert zur ersten MdC Prüfung ihrer jungen Geschichte. Als Jury waren anwesend OO Alexis Schmelzer, LK Frank Scholz von der benachbarten Provinz Baden und LK Jürgen Becker.

Josef hatte ein ambitioniertes Menu zusammengestellt und begrüßte uns mit einer Variation von Rohschinken, die er mit einem herrlich spritzigen Prosecco aus dem Piemont abrundete. Glasig gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree bildeten den ersten Wertungsgang. Ansprechend serviert mit süß-pfeffriger Dekoration aus Honig und verschiedenen Sorten von schwarzem Pfeffer gelang der Einstieg in die Prüfung ausgezeichnet. Dazu servierte Josef einen Chardonnay Granit vom Schloss Ortenberg. Als nächsten Gang wurde ein Türmchen bestehend aus Avocadomouse, Oktopustartar, abgerundet mit feingeschnittener Salatgurke und einer Vinaigrette aus einem Tomaten-Buttermilchsud aufgetragen. Der Oktopus war zart gegart und optisch sehr schön mit den beiden anderen Komponenten in Szene gebracht. Dazu gab es einen sehr aromatischen Grauen Burgunder des Weinguts Bimmerle aus Renchen, Baden.

Weiter ging es mit einem auf den ersten Blick einfachen aber nach Probieren des ersten Bissens aromatischen Highlight, einer Tagliatelle mit fermentiertem Knoblauch, den Josef selbst herstellte. Gekrönt wurde der Gang durch überbackene, herrlich lockere Burrata. Abgerundet wurde der Genuss mit einem Time Grillo aus Sizilien. Den Hauptgang bildete ein rosa gebratener Rehrücken mit Herbsttrompeten, Weißbohnenpüree sowie in Heu gedünsteten Karotten. Ergänzt durch eine schmackhafte sehr schön reduzierte Soße fand dieser Gang großen Anklang. Ein Syrah Reserve vom Weingut Ortenberg war der perfekte Begleiter.

Den Abschluss des Prüfungsmenus bildete ein cremiges Maronen- eis mit Preiselbeeren und karamellisierten Walnüssen. Ein leichtes zur Jahreszeit passendes Gericht das das Menue zusammen mit einer wunderbaren Muskateller-Auslese vom Achkarrer Schlossberg hervorragend abrundete.



Mit einem weiteren Glas Prosecco und einer Würdigung seiner Leistung durch LK Jürgen Becker wurde nach erfolgreichem Löffeltrunk mit Hilfestellung von OO Alexis Schmelzer von Frank Scholz die Urkunde verlesen sowie als Zeichen seines neuen Ranges als MdC Josef Obert das gelbe Band überreicht.

# Weihnachtskochabend „Ritter der Tafelrunde“ Schleddehausen



☞ Für das diesjährige Weihnachtsessen in unserem Domizil „Rottmanns-Hof“ wollten wir unsere Schwägerinnen und Freunde traditionell wieder mit einem Weihnachtsmenü beglücken, als kleine Entschädigung für die Freitage, an denen wir unserem Hobby frönten. Es wurde zwei Tage lang gemeinsam gekocht, gegrillt, gebacken und gebrutzelt und dekoriert, was die kulinarische Lust und Fantasie unserer Chuchis hergaben.

Nach sehr intensiver Vorarbeit konnte unser Chuchi-Leiter CdC Reinhard Grünert den Kochabend pünktlich um 18.30 Uhr eröffnen. In seiner kurzen Ansprache begrüßte er unsere Damen und erwähnte die Aktivitäten des Kalenderjahres 2023. Im Laufe des Jahres haben sich drei Apprenti, Claus, Wolfgang und Heiko, der Chuchi in Schleddehausen „Ritter der Tafelrunde“ im CC-Club Kochender Männer Deutschlands angeschlossen. CL Reinhard dankte im Namen aller Brüder ganz besonders Kathrin, die mit ihm sehr stilvoll die Dekoration ausgestaltet hatte und übergab ihr einen sehr schönen Blumenstrauß.

Zum Apéro reichte Ewald ein Gläschen Birnen-Sekt. Während der im Hintergrund laufenden Menuevorbereitung ergaben sich rasch intensive Gespräche, bevor an der sehr schön gedeckten Tafel locker 20 Personen Platz fanden. Die Brüder servierten dann den Gruß aus der Küche: Wolfsbarschfilet mit Parmesan-Panko Kruste anschließend Sellerie Ravioli, Lauchcreme und Trüffelbutter – köstlich zubereitet von Claus und Wolfgang.

## ☞ Amuse-Gueule

Wolfsbarschfilet mit Parmesan-Panko Kruste  
Sellerie Ravioli, Lauchcreme und Trüffelbutter

- ☞ 1. Lachstatar mit Gurkenremoulade
- ☞ 2. Krustentierbisque mit Kaisergranat
- ☞ 3. Fischcurry mit Gemüse
- ☞ 4. Entenbrust sous vide mit Feigenrotkohl, Stampf und Orangensauce
- ☞ 5. Champagnersorbet, Mousse au Chocolat, Passionsfrucht-Törtchen

In gemütlicher Runde mit vielen anregenden Gesprächen konnte die Gesellschaft dann nach und nach die Menuegänge genießen.

Das Lachstatar von frischem Lachs auf Rote-Beete-Knollen mit Gurkenremoulade von Wolfgang war grandios. Chardonnay und Grauer Burgunder vom Weingut ‚Forster Stift aus der Pfalz‘ rundeten das Amuse Bouche sehr gut ab.

CL Reinhard hatte eine kräftige, sehr aufwendig zuzubereitende, herrliche Krustentierbisque mit Kaisergranat fabriziert.

Den dritten Hauptgang bildete ein fein abgestimmtes Fischcurry mit gegrilltem Zander, Kabeljaufilet, Lachs und Garnelen mit Zitronengras, Koriander, Sojasprossen, Zuckerschoten, zubereitet vom (Curryspezialisten) Johannes, Dirk und Reinhard Grünert. Fisch schwimmt am liebsten in Weißwein, und so servierte Ewald mit Grauen Burgunder und Chardonnay herrlich mundende Weine.

Reinhart Bethge hatte über einige Tage eine ‚Entenbrust im sous vide‘ vorbereitet und mit Claus zu einem hervorragenden Gericht mit Feigen-Rotkohl und Selleriestampf ergänzt. Hierzu gab es wohlschmeckenden Rotwein, ein Primitivo di Manduria, Reserva aus der süditalienischen Region Apulien.

Den Menüabschluss bildete eine, von Gunter und Heiko zubereitete, wohligh im Munde zergehende Dessert-Trilogie mit Champagner-Sorbet, Mousse au Chocolat und Passionsfrucht Törtchen. Dazu gab es einen leckeren Brand aus alter Marille und Haselnuss von der Birkenhof-Brennerei sowie Café und Espresso. Einen besonderen Dank noch einmal an Reinhard für die Espressomaschine.

Bis tief in die Nacht spürte man hier unsere besondere, einmalige Gemeinschaft. Ein herausragendes Erlebnis in unserer Confrérie!

# Neuer MdC in der Chuchi Münster

Am 8. November 2023 trat der Münsteraner CdC Christian Pytel an, den Hummer am gelben Band zu erkochen. Als Jury für die anstehende Maître-Prüfung waren im Gasthus Lauheide in Telgte, dem Domizil der Münsteraner Kiepenkerle, Vizegroßkanzler Uli Kampmeier GMdC sowie die beiden westfälischen Landeskanzler Dr. Holger Tietz GMdC (West) und Jörg Remberg, GMdC (Ost) erschienen.

Christian begrüßte die Prüfer sowie die vollzählig anwesenden Münsteraner Kochbrüder mit einem Glas 2021er „Athesis“ Metodo Classico Alto Adige DOC brut von Kettmeir, der hervorragend zum Amuse Gueule passte, Austern mit Sauce Verte Aigre Doux.

Nach diesem Auftakt im Stehen nahmen die Anwesenden an der festlich gedeckten Tafel Platz. Hier wurde als erster Gang ein Mille Feuille von grünem Apfel und roter Beete mit lauwarm geräucherter Lachsforelle gereicht, begleitet von einem 2021er GG „Niederberg Helden“ von Axel Pauly. Ein Kartoffelschaum mit Kürbis-Curry-Eis mit einem 2020er GG „Ungeheuer“ aus dem Hause Reichsrat von Buhl schloss sich an. Als ersten Prüfungsgang servierte Christian einen Peterfisch mit Bresola und Kürbis.

Hierzu wurde ein 2021er Chardonnay Ciampagnis von Vie di Romans im Glas begrüßt. Zur Erfrischung des Gaumens folgte ein Mandarinen-Sorbet, bevor ein Lammrücken mit gebratenem Pulpo, Birne und zweierlei Kerbel als zweiter Prüfungsgang präsentiert wurde. Diesen begleitete ein 2020er Pinot Noir von der Domain Poulleau Père & Fils. Den süßen Abschluss des Menüs bildete eine dunkle Olivenöl-Schokomousse mit Karamelleis und pfeffrigem Birnenconfit zu dem mit einem 2021er Nes Passito di Pantelleria aus der Cantina Pellegrino angestoßen wurde.



Nach diesem Menü trat die Jury zu einer kurzen Beratung zusammen und verkündete sodann das ersehnte aber nach den gezeigten Leistungen für alle Teilnehmer nicht überraschende Ergebnis: bestanden! Der erleichterte Kandidat kniete nieder, nahm die Insignie seines neuen Ranges stolz entgegen und ließ aus der in weiser Voraussicht vorbereiteten Magnumflasche Champagner aus dem Hause Deutz einen ordentlichen Schluck in den für feierliche Anlässe diese Art vorgesehenen Löffel einschenken. Dieser wurde von ihm sodann ordnungsgemäß abgearbeitet und nach zahlreichen herzlichen Gratulationen klang der Abend bei diversen weiteren geistigen Getränken gemütlich aus.

*Dr. Markus Heukamp, Chuchileiter*

## „TOPS & FLOPS“

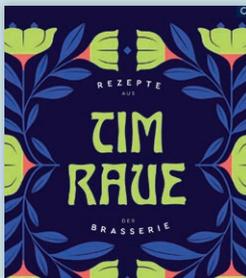
Redaktionell würde es innerhalb der Bruderschaft gerne gesehen, wenn Subjektives, also erfahrungsmäßig Nachvollziehbares von allen Brüdern mitgeteilt würde. Heißt, wir begrüßen Beiträge aus der Küche, den Weinbergen und -kellern, über technische Tricks, auch Ausstattungen, den Eindrücken – aber auch den Warnungen. Auch das gastronomische Erleben liefert solches reichlich.

# Brasserie vs. Brasserie – Ein Beitrag von Dr. Günter Theis, Pirmasens

Da mich meine Kinder mit zwei Lebensmittelpunkten neu organisiert haben, kann ich über dieses Thema frisch aus der Westpfalz und aus der Bundeshauptstadt berichten.



Mein derzeitiges Lieblingskochbuch ist Tim Raues „Colette“, seine Brasserie neben dem KaDe-We zu besuchen



war mir nach den durchweg positiven Erfahrungen aus obigem Buch (Callwey-Verlag, ISBN 978-3-7667-2472-4) eine Pflicht; meine Frau und ich waren begeistert – nach dem ersten Mal. Quittiert hatte ich es umgehend und ordentlich lobend bei unserem touristischen Geleitschutz Tripadvisor (dort unter [https://www.tripadvisor.de/Restaurant\\_Review-g187323-d10250206-Reviews-or20-Brasserie\\_Colette\\_Tim\\_Raue-Berlin.html](https://www.tripadvisor.de/Restaurant_Review-g187323-d10250206-Reviews-or20-Brasserie_Colette_Tim_Raue-Berlin.html), als Beitrag von GUEKARL vom 13.8.23 nachzulesen).



Beim nächsten Mal passierte folgendes: gleicher Link (gleicher GUEKARL, aber vom 18.11.23 diesmal). Kurz zusammengefasst also war folgendes passiert: nachdem das ganze Essen zufriedenstellend verlaufen war, folgte das Dessert. Auf Seite 174 des o.a. Kochbuches wird Eierlikör nebst Madeines vorgestellt, wohl-schmeckend, ohne Tadel nachzukochen, im Likörschälchen präsentiert. Ich orderte dies – allerdings nur eine Portion für zwei. Wir wur-



den dann mit je einem Eierlikörspiegelchen in einem Kelchglas betraut. Dann angelten wir nach dem gelben Gusto... Stellen Sie sich Primaten vor, die mit Stöckchen auf Ameisenjagd sind: so bloßstellen aber wollten wir uns nicht und haben aufgegeben. Alles andere hat gepasst, das aber war wohl eine unnötige erzieherische Maßnahme gegen einen unpassenden Kundenwunsch (?).

*Auf der anderen Seite der Republik (Pirmasens) hingegen gibt's einschränkungslos gutes, ja innovatives aus einer weiteren Brasserie zu berichten.*



Vjekoslav Pavic hat in seiner Stern-tragenden Brasserie: <https://www.diebrasserie-ps.de> die sowieso als meine Heimatdeinesternegastronomie (ganz) oben rangiert, die alte Tradition der Table d'Hôte neu eingeführt. Die Organisationsform ist der Idee des gemeinsamen Essens geschuldet: alle Gäste versammeln sich an einem Tisch und es wird allen dasselbe Mahl angeboten – Vjekoslav Pavic hat die Idee aus einem baskischen Gasthaus mitgebracht, wo er die angenehme Stimmung in der Tafelrunde besonders warmherzig empfand.

Bei ihm kommen alle Gäste um 18.00 ebenfalls an einen großen Tisch. Serviert werden nach einem Amuse drei Gänge, wobei der Hauptgang in Schüsseln zum reichlichen Nachfüllen (für ein Sterne-Restaurant

schon geradezu revolutionär) serviert wird – zum Festpreis von 69 Euro. Aus der gut sortierten Weinkarte werden 2 Sorten auf den Tisch gestellt und gesondert berechnet. Nicht das ist das Abenteuer, sondern das Erlebnis mit wildfremden oder irgendwo mal gesehenen Gästen in nächster Nähe einen Abend zu verbringen. Für mich war dies bisher wirklich positiv und auch verblüffend. Wie sehr mir das gefällt, hab' ich auch dem Trip-Schutzengel berichtet: [https://www.tripadvisor.de/ShowUserReviews-g642102-d4943086-r928757160-Die\\_Brasserie-Pirmasens\\_Rhineland\\_Palatinat.html](https://www.tripadvisor.de/ShowUserReviews-g642102-d4943086-r928757160-Die_Brasserie-Pirmasens_Rhineland_Palatinat.html) und dort im Beitrag von GUEKARL vom 7.12.23.



### Übersetzungshilfe:

Meister Pavic nennt seine Table d'Hôte (l'hôte (fr.) = Gastgeber) Gourmetstammtisch. Reservieren ist unbedingt zu empfehlen! (bisher einmal pro Monat, am ersten Mittwoch desselben). Und wie immer an diesem Ort: frappante und erfüllende Geschmackstiefe und -harmonie!

# Simon Koring ist neuer CdC der Chuchi „Bad Salzuflen Salzsieder“

Simons CdC Prüfung stand unter dem Motto: „Von Asien bis in die wilde Heimat“. Es erwartete die Jury unter Vorsitz des Bielefelder Chuchichefs MdC Dietmar Krämer eine wunderschön herbstlich dekorierte Tafel, die Vorahnungen auf ein handwerklich gut gemachtes Prüfungs Menü aufkommen ließ.

Und die Jury wurde nicht enttäuscht. Bruder Simon eröffnete das Menü mit einem „Thunfisch Tatar, neben einer Wasabi-Gurke“, abgerundet mit einem ordentlichen Löffel Beluga Malossol. Ein gelungener Menüauftakt.

Als zweiter Gang folgte dann ein Klassiker aus der thailändischen Küche, eine „Tom Kha Gai, mit einem rosa gebratenen Lammfilet“.



Das Gericht wunderbar abgeschmeckt mit etwas Koriander und Chili Öl.

Eine „Sellerie Mille-Feuille mit Parmesan in einer Buttermilchsauce, gekrönt von einer Korallenhippe“ löste Begeisterung bei allen Jurymitgliedern aus.

Als Fleischgang servierte Simon einen „rosa gebratenen Rehrücken mit Schupfnudeln und herbstlichem Gemüse“. Das Gemüse bestand aus feinen Erbsen und Variationen vom Hokkaido Kürbis. Der Rehrücken wurde von einer feinen Wild-Jus begleitet.

Das Menü endete, mit einem Ausflug in die klassische Wiener Mehlspeisen-Küche: „Mandel Buchteln auf einem Zwetschgenröster mit Kaffeeeis“. An diesem Ge-

richt hätte auch der österreichische Kaiser Franz-Josef seine helle Freude gehabt.

In seiner Laudatio lobte MdC Dietmar Krämer die Leistung unseres jungen Kochbruders Simon Koring über alle Maßen. Es gab viel Lob und so gut wie keinen Tadel. Simon konnte entspannt niederknien und den Löffeltrunk und die Insignien eines „Chef de Chuchi“ entgegennehmen.

Landeskanzler GMdC Jörg Remberg überreichte seinem Kochbruder danach die verdiente Urkunde.

Auch nach fast 43-jähriger Clubzugehörigkeit und vielen Prüfungsteilnahmen gibt es für den Chronisten noch Köcherlebnisse, die absolut glücklich machen.

Lieber Kochbruder Simon, mach weiter so. Wenn mehr junge Kochbrüder so engagiert kochen würden wie Du, wäre mir um die Zukunft unseres Clubs nicht bang. Herzlichen Dank für diesen schönen Kochabend in der „Salzsieder-Chuchi.“

Karl-Wilhelm Vinke, MdC  
Provinzschreiber OWL

# Freundschaftskochen der Chuchis Ettlingen und Goldene Gabel Offenburg



Was gibt es Schöneres, als zwei Clubs, die einen Bruder und Freund im entfernten Mannheim haben? So war es selbstverständlich, dass Anfang Mai die Ettlinger Kochbrüder und der Club Goldene Gabel aus Offenburg dort zu einem zweitägigen Treffen zusammengekommen sind. In der Küche des Gastgebers, RJ Gerüstbau + Zugangstechnik GmbH, bereiteten die Kochbrüder zusammen ein 4-gängiges Menü zu.

Freundschaftstreffen von Brüdern und das gemeinsame Kochen befreundeter Chuchis ist ein wichtiger Teil unseres wunderschönen Hobbys.

Die Ettlinger Kochbrüder reichten vorweg Peter Restles köstliche Toasts. Begonnen hat das Menü schließlich mit einem überbackenen Schneckenragout, gefolgt von einem frischen Saibling mit Spargel. Als Hauptgang wurde eine Hirschschulter, aus Oberfranken, Sellerie Flan mit Rotkraut und Champignons serviert. Der gelungene Abschluss wurde mit einem Apfelkuchle an Chaudeausoße erreicht. Alles wurde in brüderlichem Zusammenspiel gekocht. Aus dem Weinkeller des Gastgebers wurden zunächst ein 2019 Weißburgunder Rosenberg, gefolgt von einem Pinot Noir Brut gereicht. Zum Hauptgang wurde ein 2017 Weißburgunder Böchinger Rosenkranz serviert, anschließend ein spanischer Dominio de Conte 2004. Zum Abschluss ein 2018er Gewürztraminer Spätlese. Anwesend war auch der Landeskanzler, der erleben durfte, dass es in seiner Ordensprovinz ein aktives Clubleben gepflegt wird. Es war ein wunderbarer, geselliger Abend.

Der nächste Tag begann mit einem gemeinsamen Rundgang über die BUGA 2023, gefolgt von einer Andacht im Möglickeitsgarten der ökumenischen Kirchen aus Mannheim. Gekrönt wurde dieser Ausflug mit einer anschließenden Vesper, organisiert und zubereitet von den Kochbrüdern der Chuchi Goldene Gabel Offenburg.

Es waren zwei Tage, die wieder einmal gezeigt haben, wie freundschaftlich und brüderlich das CC-Clubleben sein kann.



Fotograf: Siggie Fournes



SEITENWEISE GENUSS

Liebe Kochbrüder,

wer wüsste besser als Sie, dass gutes Essen und Wein zu den schönen Dingen des Lebens gehören! Daher widme ich mich dieses Mal den flüssigen Genüssen, zumal die weltgrößte Messe zu diesem Thema vor der Tür steht: die ProWein in Düsseldorf, die allerdings nur für Fachbesucher ihre Tore öffnet. Dort findet dann Ihr Lieblingsweinhändler wieder die besten Tropfen für Sie. Oder man begibt sich mit dem Fahrzeug, das einen ausreichend großen Kofferraum hat, direkt auf die Reise und kauft beim Winzer ein. Ein Urlaub entlang der Weinstraßen oder in eine bestimmte Region, z.B. Toskana, von Weingut zu Weingut, ist ohnehin eine gute Idee. Denn dort findet man zudem interessante Orte der Kultur, nicht nur der Genusskultur, und es lässt sich dort auf den Spuren der Geschichte wandeln.

Ich wünsche Ihnen wieder eine inspirierende Lektüre und sende genussvolle Grüße. Santé!

Ihre Simone Graff

Alle hier vorgestellten Bücher sind im örtlichen Buchhandel oder direkt in der Versandbuchhandlung Hädecke zu bekommen.

Als Clubmitglied erhalten Sie bei Eingabe des Codes #chuchi Ihre Bestellung innerhalb Deutschlands hier portofrei:

Hädecke Verlag GmbH & Co.KG  
Abt. Versandbuchhandlung · Postfach 1166 ·  
71256 Weil der Stadt  
[www.haedecke.de](http://www.haedecke.de)

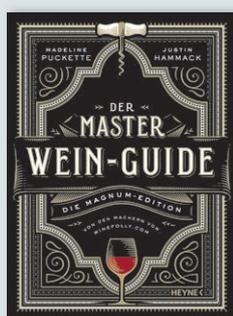
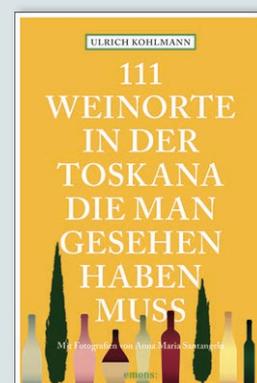


Wie eng Geschichte und Wein verbunden sind, zeigt dieses Buch. „Wein“ als Kapital wurde durch Kriege beeinflusst, vernichtet, gerettet und immer wieder neu verteilt. Der Autor führt durch italienische, französische, österreichische und deutsche Weinbauregionen, die im direkten Einfluss von Kriegen standen. Interviews, historisch-politische Zusammenhänge und wirtschaftliche Hintergrundinformationen geben tiefe Einblicke in die Entwicklung des Weins zur Konsumware.

**NÉGOCIANT – WEIN, KAPITAL & KRIEG** von Ludwig Aumüller.  
Euro 29,95, 404 Seiten, ISBN 978-3-7917-3442-2, [hvlink.de/negociant](http://hvlink.de/negociant)

Eine dieser Weinbauregionen, die beim Thema guter Wein und meiner bekannten Liebe zu Italien nicht fehlen darf, ist die Toskana. Große Gewächse und Namen verbindet man mit diesem Landstrich, der immens viel an Kunst und Geschichte bietet. Dieser Reiseführer für Freunde von Brunello und Co. bringt einem das scheinbar altbekannte Weinland Toskana auf neue Weise näher – in Enotheken, bei Inselwinzern, in Weinmuseen und -schlössern uvm.

**111 WEINORTE IN DER TOSKANA, DIE MAN GESEHEN HABEN MUSS**  
von Ulrich Kohlmann. Euro 18,00, 240 Seiten, ISBN 978-3-7408-1741-1,  
[hvlink.de/weinorte-toskana](http://hvlink.de/weinorte-toskana)

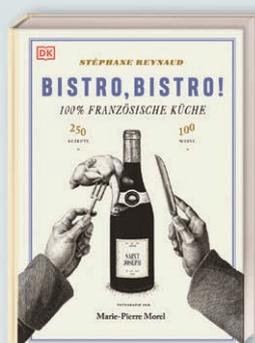


Doch was genau macht Weine zu großen Weinen? Wie kann man den eigenen Weingenuss stetig verbessern und das Wissen über die Materie vertiefen? Da halte ich es mit der Erkenntnis, die auch für viele gute Weine gilt: je älter, desto besser. Das genau trifft auf dieses Nonplusultra der Weineliteratur zu. Von den Machern des international bekannten Blogs winefolly.com und ausgezeichnet mit dem renommierten James Beard Award.

**DER MASTER-WEIN-GUIDE – DIE MAGNUM-EDITION**  
von Madeline Puckette und Justin Hammack. Euro 32,00, 320 Seiten,  
ISBN 978-3-453-20726-4, [hvlink.de/master-wein-guide](http://hvlink.de/master-wein-guide)

Wer das Ganze als Geschenk für Einsteiger und etwas Leichtfüßigeres sucht, der wird bei der humorvollen Sommelière aus der Schweiz bestens bedient. Madelyne Meyers ersten Band „Endlich Wein verstehen“ hatte ich an dieser Stelle bereits vorgestellt. Mit diesem Buch gibt sie nun Hilfestellung, genau den Lieblingswein zu entdecken, der einem wirklich schmeckt. Lebensnah und keinesfalls oberflächlich!

**FINDE DEINEN WEIN – EINFACH. SCHNELL. KOMPETENT.**  
Von Madelyne Meyer. Euro 25,00, 152 Seiten, ISBN 978-3-03902-178-9,  
[hvlink.de/meyer-wein](http://hvlink.de/meyer-wein)



Den krönenden Abschluss bildet dieses Mal ein Genussbuch, das Essen und Wein aufs Beste verbindet. Dass die Franzosen darin Meister sind, ist ja nun kein Geheimnis. Im Bistro, dem Herzstück französischer Gastrokultur, findet man zu jeder Tageszeit herrliche Gerichte, immer mit dem passenden *bon verre de vin*. Sensationelle 250 echt französische Schlemmerrezepte, 100 Weine und eine kleine Käsekunde machen das Buch komplett – und die Sehnsucht nach Frankreich größer.

**BISTRO, BISTRO!** Von Stéphane Reynaud.  
Euro 39,95, 480 Seiten, ISBN 978-3-8310-4584-6,  
[hvlink.de/reynaud-bistro](http://hvlink.de/reynaud-bistro)



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

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

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

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

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

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

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

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