



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 2 | 2024



-  **Wahlgroßrat
in Melle mit
Kandidatenliste**
-  **Kochen im Grünen
KiG 2024!
Jetzt schon anmelden**
-  **50 Jahre Chuchi
Pompejanum
Aschaffenburg**
-  **40 Jahre Chuchi
Deggendorf**
-  **15 Jahre
Landgrafen-Chuchi
Pirmasens**
-  **Aus den Chuchis**
-  **Seitenweise Genuss**



Ideen für die Grillsaison 2024
Rezepte auf Seite 2

Hähnchenspieße mit Couscous

Zutaten (für 4 Personen):

Für das Hähnchen:

600 g Hähnchenbrustfilet | 1 TL Senfsamen | 1/2 TL Kreuzkümmel | 1/2 TL Pfefferkörner | 1 TL Kurkuma | 1/2 unbehandelte Zitrone, Abrieb und Saft | 4 - 5 EL Olivenöl, Salz

Für das Couscous: 1 Möhre | 250 g Couscous (Instant) | ca. 300 ml Gemüsebrühe | Salz | 1 rote Paprikaschote | 2 EL Olivenöl | 1 Spritzer Zitronensaft | Pfeffer | 1 Hand voll Koriandergrün | 4 EL Joghurt (zum Garnieren)



Zubereitung

Das Hähnchen abbrausen, trocken tupfen und ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden. In eine flache Form legen.

Den Senfsamen mit dem Kreuzkümmel und Pfeffer in einem Mörser zerstoßen. Mit dem Kurkuma, dem Zitronensaft und -abrieb sowie dem Öl verrühren und unter die Hähnchenstreifen mengen. Abgedeckt im Kühlschrank etwa 2 Stunden ziehen lassen.

Für das Couscous die Möhre schälen und klein würfeln. Mit dem Couscous in eine Schüssel geben, mit aufgekochter Brühe übergießen und ca. 10 Minuten ausquellen lassen.

Die Aubergine waschen, putzen und in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Salzen und etwa 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Die Paprikaschote waschen, halbieren und putzen. Die Hälften mit der Hautseite nach unten auf den heißen Grill legen. Et-

wa 8 Minuten grillen bis die Haut beginnt, schwarz zu werden. Die Auberginen-Scheiben trocken tupfen, mit dem Öl bepinseln und auf jeder Seite ca. 2 Minuten grillen. Beide Gemüse vom Grill nehmen, die Haut der Paprika abziehen und das Fruchtfleisch genauso wie die Aubergine in Stücke schneiden. Zusammen unter das gegarte Couscous mengen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Die Hähnchenstreifen aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und wellig auf gewässerte Holzspieße stecken. Auf dem Grill unter gelegentlichem Wenden etwa 8 Minuten grillen. Zum Schluss salzen.

Das Koriandergrün abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, unter das Couscous mengen und nochmal abschmecken. Mit den Spießen anrichten, jeweils einen Klecks Joghurt dazu geben und servieren.

Grillspieß vom Rind mit grünem Spargel

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Rinderfilet, küchenfertig pariert | 1 Knoblauchzehe | 1 TL Fenchelsamen | 1 TL Koriandersamen | 6 - 7 EL Olivenöl | 800 g grüner Spargel | Meersalz

Zubereitung:

Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und in 12 etwa gleich große Stücke schneiden.

Den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit dem Fenchel, dem Koriander und 4-5 EL Öl verrühren. Unter das Fleisch mengen und abgedeckt ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Zwischenzeitlich das untere Drittel vom Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen und die Stangen auf eine Grillschale legen. Mit dem restlichen Öl beträufeln,

salzen und auf dem Grill unter gelegentlichem Wenden 10-12 Minuten grillen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, je 3 Fleischscheiben auf einen gewässerten Holzspieß stecken und rundherum je nach gewünschtem Gargrad 5-10 Minuten grillen. Das Fleisch während des Grillens ab und zu mit der Marinade bepinseln. Die fertigen Spieße mit dem Spargel auf Tellern anrichten und mit Meersalz bestreut servieren. Nach Belieben Fladenbrot dazu reichen.

Gegrillter Lachs mit Pfirsich-Salsa

Zutaten (für 4 Personen): 34 Tranchen Lachs, à ca. 120 g | 4 EL Olivenöl | Salz | Pfeffer, aus der Mühle | 2 Pfirsiche | 2 Spitzpaprika, rot und grün | 1 rote Zwiebel | 1 Limette, Saft | 1 EL frisch gehacktes Koriandergrün | Cayennepfeffer | 4 Scheiben Toastbrot

Zubereitung:

Den Lachs abbrausen und trocken tupfen. Mit 2 EL Öl bepinseln, salzen, pfeffern und auf einer Alu-Schale auf dem heißen Grill 6 bis 8 Minuten langsam grillen. Währenddessen ab und zu wenden.

Für die Salsa die Pfirsiche etwa 15 Sekunden lang mit heißem Wasser überbrühen, anschließend sofort mit eiskaltem Wasser abschrecken, häuten, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.



Den Limettensaft mit dem Honig und dem restlichen Öl verrühren. Die vorbereiteten Salsa-Zutaten mit dem Koriander untermengen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Toast auf beiden Seiten je 1 bis 2 Minuten goldbraun grillen. Auf Teller legen, den Lachs darauf anrichten, die Salsa darüber geben und servieren.

Ideen für den Grill Die Saison ruft!



Zutaten (für 4 Personen): 1 unbehandelte Orange | 1 EL Glukosesirup | 400 g saure Sahne | 1 Msp Vanillemark | 75 g Puderzucker | 500 g Wassermelonen-Fruchtfleisch | 2 EL mildes Olivenöl | Pfeffer, aus der Mühle | Minzblätter zum Garnieren

Gegrillte Wassermelone mit Sauerrahm-Orangen-Eis

Zubereitung:

Die Orange heiß waschen und trocken tupfen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit dem Glukosesirup erwärmen. Wieder von der Hitze nehmen. Die saure Sahne mit dem Vanillemark und dem Puderzucker glatt rühren. Unter den Orangensaft rühren und in einer Eismaschine fertig stellen (oder in ein flaches Gefäß füllen, mindestens eine Stunde ge-

frieren und während der Frierens regelmäßig rühren). Den Grill anheizen. Die Melone in Scheiben (nach Wunsch dreieckig) schneiden und auf dem Grill auf beiden Seiten etwa 1 Minute grillen. Auf Tellern anrichten, mit Olivenöl beträufeln und leicht pfeffern. Vom Eis Nocken abstechen, darauf legen und mit Minze garniert servieren.

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: Wissmann Design - 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,

kaum ist der Winterschlaf vorbei, fährt einem schon die Frühlingsmüdigkeit in die Knochen! Mit dieser „Weisheit“ sind wir Kochbrüder aber ganz sicher nicht gemeint, denn für uns beginnt jetzt endlich wieder die Rhabarber-, Erdbeeren-, Bärlauch- und Spargel-Saison. Allein dadurch treibt es uns wieder mit „höschter“ Energie und Freude an unseren Herd.

Mit Hochdruck arbeiten auch unsere Brüder der Chuchi Melle an der Ausrichtung des diesjährigen Großrates vom 14. bis zum 15. Juni.

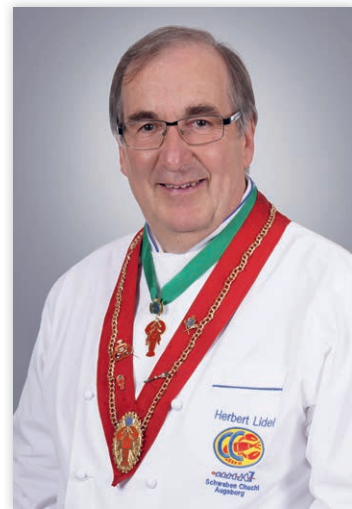
Liebe Chuchileiter und Delegierte, dieses Jahr haben wir wieder einen Wahl-Großrat. Euer Votum ist für unsere Arbeit wichtig – bitte meldet Euch an! Es erwartet Euch auch ein erlebnisreiches Programm: das Tagungs-Hotel in Osnabrück, ein Automuseum und ein wunderbares Abendessen auf der Diedrichsburg. Lieber Uwe Düt-scher, Leiter der Chuchi Melle, wir

freuen uns auf Euch und bedanken uns schon jetzt für alle Mühen, die Du und Deine Brüder für uns auf sich genommen haben.

Mit nicht geringerem Druck arbeiten wir derzeit wieder an einem Reise-Event, das wir Euch beim Großrat vorschlagen wollen. Meine schriftliche Umfrage bei den Teilnehmern der Donau-Flusskreuzfahrt ergab fast durchweg nur positive Rückmeldungen. Die Reisedauer von fünf Tagen war eine entspannte brüderlich-heitere Zeit, mit zwischengeschalteten touristischen Erlebnissen, bei Vollversorgung an flüssiger und fester Kulinarik. Daher denken wir an eine Fortsetzung. Wir planen eine Fahrt auf dem Rhein, in Richtung Amsterdam. Zur Schonung unserer Club-Finzen wollen wir Euch diese Reise diesmal ohne CC-Zuschüsse anbieten. Aber lasst Euch überraschen – da gibt es einige Highlights, ich denke wir könnten damit noch die Donau-Reise übertreffen.

Mit allerhöchstem Druck arbeitet gerade unser Majordomus Thomas Schmidhuber mit seinem Team für das KiG 2024 vom 30. August bis zum 1. September. Die Anmelde-Software ist freigeschaltet, jetzt kommt es auf Euch an. Wir haben auch für dieses „Kochen im Grünen“ die Teilnehmergebühren, trotz allseitig enorm angestiegener Kosten (!) nicht erhöht. Für die „schwarze Null“ benötigen wir aber 650 Anmeldungen! Das ist eine Herausforderung für uns alle! Ich bin überzeugt, dass unser schönstes Fest einmal mehr ein wunderbares und einmaliges Erlebnis in brüderlicher Gemeinschaft werden wird. Bitte meldet Euch umgehend an, Ihr erleichtert damit unserem KiG-Team sehr die Planung.

Das CC-Jahr 2024 ist schon jetzt prall gefüllt mit Terminen. Wir freuen uns auf zahlreiche Ordensprovinzfeste und wieder auf eine wachsende Zahl an Kochprüfungen. Dazu kommen noch



Marmitagen in Belgien und in der Schweiz.

Gehen wir es an und freuen uns darauf – mit „höschter“ Energie!

*Herzliche brüderliche Grüße,
Euer Herbert.*

Vegetarische oder vegane Prüfungen – können wir uns das vorstellen?

☙ Liebe Kochbrüder, in der dynamischen Welt der Kulinarik hat sich in den letzten Jahren eine beeindruckende Transformation vollzogen. Stellt diese Entwicklung für uns als Club kochender Männer eine Herausforderung dar, der wir uns stellen sollten oder betrifft es uns nicht?

Traditionell war die Spitzen-Gastronomie von Fleisch- und Fischgerichten geprägt. Doch Zeiten ändern sich, und die gastronomische Landschaft hat sich bemerkenswert entwickelt. Die Prüfungen in unserem Club spiegeln diese Veränderungen nur bedingt wider, da sie den Kandidaten einer MdC und GMdC Prüfung nicht die Möglichkeit anbieten anstelle eines Fisch- und Fleischhauptgangs, alternativ einen oder beide Gänge auch vegetarisch/vegan zuzubereiten.

Möglicherweise sollten die Prüfungen nicht nur auf das Beherrschen klassischer Techniken setzen, sondern auch bei den Hauptgängen auf die kreative Nutzung pflanzlicher Zutaten erlauben. Die Herausforderung besteht darin, nicht nur Fleischersatzprodukte zu präsentieren, sondern durch innovative Zubereitungstechniken und ausgewählte Gewürze den Geschmackssinn zu begeistern. Der Fokus liegt auf der Kunst, Gemüse in den Mittelpunkt zu rücken und da-



bei eine ebenso beeindruckende sensorische Erfahrung zu bieten wie bei traditionellen Gerichten.

Diese Entwicklung spiegelt den Wandel in der Wahrnehmung von vegetarischer und veganer Küche in der Top-Gastronomie wider. Sterneköche setzen vermehrt auf Gemüse als Hauptakteur auf dem Teller, um Geschmack und Ästhetik auf höchstem Niveau zu vereinen.

Die Maître- und Grand-Maître Prüfungen im Club kochender Männer könnten somit nicht nur ein Test kochtechnischer Fertigkeiten, sondern auch eine Reflexion der aktuellen Trends und Entwicklungen in der Welt der Kulinarik sein. Dies würde definitiv keine Einschränkung, sondern eine Erweiterung der kulinarischen Möglichkeiten

bedeuten. Jeder Kochbruder dürfte frei entscheiden, ob er ein „klassisches“ Menü bevorzugt oder sich auch in den Hauptgängen einer pflanzlichen Herausforderung stellt.

Sprecht bitte mit euren Kochbrüdern über das Thema und lasst uns auf dem kommenden Großrat in Melle über diese Ideen diskutieren.

Michael Busse-Jeromin GMdC OO

Für das Kapitel und Großkapitel stellen sich beim Großrat zur Wahl



Herbert Lidel, GMdC
7 Schwaben Chuchi, Augsburg
Kandidat für das Amt des Großkanzlers
Wiederwahl



Ulrich Kampmeier, GMdC
Chuchi Vlotho
Kandidat für das Amt des Vizegroßkanzlers
Wiederwahl



Frithjof Konstroffer, GMdC
Chuchi Bergstraße Alsbach
Kandidat für das Amt des Vizegroßkanzlers
Wiederwahl



Peter Maichle, GMdC
Chuchi Geislingen Oederthurm
Kandidat für das Amt des Großlöfmeisters
Wiederwahl



Thomas Schmidhuber, GMdC
Chuchi Zollernalb Balingen
Kandidat für das Amt des Majordomus
Wiederwahl



Dr. Christoph Jung, GMdC
Chuchi Romäus Villingen
Kandidat für das Amt des Großprotokollars
Wiederwahl



Gerd Brauer, GMdC
Chuchi Schwentine Raisdorf
NEU: Kandidat für das Amt Großalmosenier
bisher Ordensoberer



Horst Ruppert, GMdC
Chuchi Pompejanum Aschaffenburg
Kandidat für das Amt des Ordensoberen
Wiederwahl



Christof Straub, GMdC
Chuchi Geislingen Oederthurm
Kandidat für das Amt des Ordensoberen
Wiederwahl



Alexis Schmelzer, GMdC
Chuchi Freiburg
Kandidat für das Amt des Ordensoberen
Wiederwahl



Michael Busse-Jeromin, GMdC
Chuchi Vest Recklinghausen
Kandidat für das Amt des Ordensoberen
Wiederwahl



Marcus vom Braucke, GMdC
Eintritt Club kochender Männer 2007
Chuchileiter Kochclub Vlotho seit 2009
NEU: Kandidat für das Amt des Ordensoberen



Diedrichsburg



Restaurant Weberhaus

Herzlich willkommen in Melle

Melle ist mit rund 48.537 Einwohnern die größte Stadt im Landkreis Osnabrück und eine selbstständige Gemeinde in Niedersachsen etwa in der Mitte zwischen Osnabrück (27 km westlich), Herford (30 km östlich) und Bielefeld (28 km südlich) in einer Tallage des Wiehengebirges im Norden und dem Teutoburger Wald im Süden.

Frühe Zeugnisse ihrer Gründung reichen auf das Jahr 800, den Bau der Urkirche und den Meyerhof, zurück. Die erste urkundliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1169. Im Jahre 2019 feierte die Stadt ihr 850-jähriges Bestehen. Bereits zu ihrer Gründungszeit wurde die sie umgebende Landschaft als Grönegau oder auch Graingau bezeichnet. „Grain“ ist altsächsisch und bedeutet Korn. Auch heute ist Melle mit seinen Park- und Waldflächen eine Stadt im Grünen und mit seinen fruchtbaren Böden von Landwirtschaft geprägt. Der Chuchi-Club Melle-Grönegau wurde im Jahre 1993 gegründet und zählt heute 9 Kochbrüder, die regelmäßig einmal pro Monat kochen. In diesem Jahr haben wir uns zur Großaufgabe gesetzt, den Großrat in Melle auszurichten und unsere Gäste zu verwöhnen.

Folgender Ablauf ist geplant:

Übernachtung im Vienna House by Wyndham Remarque Osnabrück Natrufer Torwall 1, 49076 Osnabrück, +49 541 60960 / 6096600. Zimmer können dort zum Sonderpreis unter dem Stichwort „CC-



Automuseum



Rathaus

Club kochender Männer“ gebucht werden. Ein Kontingent wurde bis 4 Wochen vor der Veranstaltung geblockt. Eintreffen am 14.06.24 ab 11 Uhr.

Treffen vor dem Hotel und Abfahrt mit Bussen dann pünktlich um 14 Uhr. Wir fahren nach Melle zum Automuseum und werden dort etwa zwei Stunden in der Geschichte des Automobils schweifen können. Sehr alte, aber auch recht exklusive Modelle der Autogeschichte werden zu sehen sein.

Dort ist Abfahrt dann gegen 18 Uhr zur Diedrichsburg. Die heutige Burg wurde Mitte des 19. Jahrhunderts gebaut und besteht aus einem 26 Meter hohen Turm, flankiert von zwei Aussenflügeln. Hier werden wir im Rittersaal speisen. Mit einem Vier-Gang-Menü werden wir unsere Gäste verwöhnen. Lasst Euch überraschen.

Gegen 22 Uhr geht es dann leider schon wieder zurück ins Hotel, so dass wir am nächsten Morgen frisch unseren Großrat abhalten können. Melle freut sich schon sehr auf Euch!

*Uwe Dütscher MdC
Chuchileiter*

50 Jahre Chuchi Pompejanum Aschaffenburg

☞ Eigentlich sind es schon 51 Jahre, denn unsere Chuchi gibt es bereits seit Anfang 1973 in Aschaffenburg. Aber auch, wenn es ein Jahr verspätet ist, war es den Pompejanern wichtig, einen Termin zu finden, an dem möglichst alle Zeit hatten, um ein halbes Jahrhundert «Chuchi Pompejanum» hochleben zu lassen. Leider ist von den Gründern des Jahres 1973 («Gründungsvater» war Karlheinz Zervas) kein Bruder mehr unter uns. Als letzte Gründungsmitglieder verstarben Paul Scholze und Hubert Müller vor wenigen Jahren. Sicher wären sie gerne noch dabei gewesen und hätten mitgefeiert.

So konnte Chuchileiter Roland Ritter am 23.03.2024 eine illustre Gästeschar zum Aperitif im Weinkeller unter unseren Clubräumen zu einem genussfreudigen «Feierabend» unter Freunden begrüßen. Neben 12 der 13 aktuell aktiven Pompejanern nebst unserer Schwägerinnen, gaben uns liebe Freunde aus der benachbarten Chuchi in Seeheim-Jugenheim, unser Vizegroßkanzler Frithjof Konstroffer und Landeskanzler Dr. Herbert Geipert und natürlich Ordensoberer Horst Ruppert die Ehre. Schön auch, dass der aktuell dienstälteste «Pompejaner», Sepp Henneberger (Chuchi Bad Waldsee), uns mit der Information erfreute, bald wieder gemeinsam mit uns in Aschaffenburg kochen zu können.

Nach dem Aperitif setzten wir unsere Feier in unserer festlich hergerichteten «Chuchi» mit einem «Best-of» der letzten beiden Kochjahre fort. Begleitet wurde das umfassende und facettenreiche Menü von perfekt abgestimmten Weinen des Weingutes Giegerich aus Großwallstadt, die uns Klaus Giegerich gekonnt und launig präsentierte. Einmal mehr konnten wir erleben, welche wunderbaren Speisenbegleiter auch unsere Region, das fränkische Mainviereck, zu bieten hat.



Erst nach Mitternacht löste sich die Feierrunde langsam auf und wir blicken dankbar auf 50 Jahre Chuchi Pompejanum, aber auch auf eine gelungene Jubelfeier in bester Chuchitradition zurück. Danke an alle, die zum Gelingen beigetragen haben.

Das Menü:

- ☞ Blutwurst-Tapas
 - ☞ French-Toast
 - ☞ Erbsen-Minz-Suppe
 - ☞ Thunfisch-Gurke-Forellenkaviar
 - ☞ Sarde a Beccafico
 - ☞ Rote Bete-Salzzitrone
 - ☞ Gnocchi ai Gamberetti
 - ☞ Sellerie hoch 4
 - ☞ Himbeer-Paprika-Sorbet
 - ☞ Kalbsbäckchen-Wirsing-Kartoffel
 - ☞ Crème brûlée-Kokoseis-Ananas
 - ☞ Mandelsplitter
- Secco Saignée
 - 2022 Weißer Burgunder
 - 2022 Gelber Muskateller trocken
 - 2022 Chardonnay „Kirchenstück“
 - 2018 G-Trop
 - Espresso – Digestif





KiG 2024

Liebe Kochbrüder,

*jetzt sind es nur noch 5 Monate bis zu unserem schönen Fest „Kochen im Grünen“.
Wir vom Organisationsteam sind mit der Vorbereitung im vollem Gange.
Damit wir noch besser planen können, seid Ihr gefragt.
Bitte meldet Euch so frühzeitig wie möglich über unser Anmeldeseite an, damit wir
alles in ausreichender Menge bestellen und kaufen können.*



*Das neu formierte Organisationsteam von links nach rechts: CL Peter Schwarz,
MD Thomas Schmidhuber, CL Rainer Limmer und CdC Maximilian Schwab.*

*Wie schon im letzten Hummer geschildert, ändert sich die Teilnahmegebühr nicht.
Lediglich bei der Zeltmiete müssen wir den Preis anpassen. Somit kostet jetzt ein
ganzes Kochzelt 150 €. Da wir nur 32 ganze Kochzelte haben, können auch nur
kochende Chuchis ein Zelt bestellen.*

*Dieses Jahr haben wir im Achat Hotel in Hockenheim ein Zimmerkontingent angelegt.
Die Zimmer sind unter der Telefonnummer 06205/2970 zu buchen.
Falls Ihr noch Fragen habt, könnt Ihr uns gerne schreiben: kig-orga@web.de.*

*Als besonderes Schmankerl haben wir uns mit Stölzle Lausitz zusammengesetzt.
Wir können Euch zum diesjährigen KiG wieder Wein- und Sektgläser der Serie
Revolution anbieten. Alle Gläser werden mit dem Hummerlogo geliefert.
Nähere Angaben zum Preis erhaltet Ihr im nächsten Anschreiben des
Organisationsteams an die Chuchileiter.*

*Auch im Jahr 2024 haben wir wieder einige Aussteller und Beiträge am Samstag für
Euch ausgesucht, die hoffentlich Euer Interesse wecken.*

Nun wünschen wir Euch noch viel Spass beim Ausarbeiten für Euer KiG-Programm.

*Wir vom Organisationsteam freuen uns auf Euch, auf tolles Essen,
guten Wein und anregende Gespräche – Thomas Schmidhuber GMdC
Majordomus*

Neuer CdC bei der Chuchi „Frankenstein“ in Seeheim-Jugenheim

Am 7. November 2023 stellte sich der Kochbruder Michael Reibold der Prüfung zum Chef de Chuchi. Nachdem er bereits über drei Jahre an den Kochabenden „nackt am Hals“ teilgenommen hatte, wollte er sich nun das blaue Band erarbeiten. Vorsitzender der Prüfungskommission war unser Landeskanzler GMdC Dr. Herbert Geipert. Das sechsgängige Menü „Big in Japan“ war japanisch inspiriert – dabei wurde jeder Gang begleitet von einer unterschiedlichen Version des gleichnamigen Achtzigerjahre-Klassikers von Alphaville. Bei den korrespondierenden Weinen setzte der Kochbruder konsequent auf Regionales aus der Pfalz. Michael, der in der IT-Branche tätig ist, hatte sich noch etwas Besonderes für seine Prüfung ausgedacht: während er die letzten Handgriffe für einen Gang in der Küche ausführte, informierte zeitgleich ein AI-Sprachgenerator mit künstlicher Intelligenz am Tisch zur jeweiligen Hauptzutat – die Texte dafür wurden von Michael selbst ausgearbeitet.

Das Menü eröffnete ein Sushi Stack Quartett von Thunfisch, Lachs, Garnele und Rind. Zu den kleinen „Stapeln“ wurde ein Chardonnay Auxerrois Brut 2020 der Sektkellerei Andres & Mugler ausgeschenkt – ein exzellenter Auftakt. Zweiter Gang war ein Ramen mit Ajitsuke Tamago und gebratenem Lachs. Die Ramen-Eier waren einige Tage zuvor in einer Marinade aus salzig-süßer Sojasauce eingelegt worden. Der Grüner Veltliner „Höhenflug“ 2021 aus dem Barrique vom Weingut Hensel polarisierte solo zunächst, erwies sich aber in Kombination als sehr gute Wahl. Es folgte als dritter Gang ein japanischer Gurkensalat (Kyuri no Sunomono) mit vegetarischer Dashi und dreifach Essig, begleitet von einem „Ménage à trois Toreye“ 2021 vom Weingut Eymann.

Der vierte Gang war prüfungsrelevant: Tuna Tataki mit Katsuobushi und Dashi. Im Glas vom Weingut Reichsrat von Buhl ein 2022er Spätburgunder Rosé „Bone dry“, der nicht nur farblich exzellent passte. Am Tisch wurde aus einer japanischen Teekanne eine klassische Dashi ausgegossen. Daraufhin tanzten die getrockneten Thunfischflocken im Takt der Musik durch den heißen Dampf der Brühe. Die Komposition überzeugte die Prüfer geschmacklich und durch die außergewöhnliche Präsentation. Es folgte als fünfter und zweiter Prüfungsgang ein Rinderfilet „Asia Style“ an Teriyaki-Sesam-Sauce mit japanischem Hummus und Spicy Edamame, dazu ein Spätburgunder „Im großen Garten“ 2020 vom Weingut Reibold. Der Prüfling löste die Namensgleichheit auf: es handelte sich dabei nicht um sein Weingut. Fleischgang und Wein begeisterten die Prüfer. Ein Matcha-Eis mit Heidelbeeren rundete das Menü ab. Dazu wurde eine „Little Sundowner“ Edition Auslese vom Weingut Schrieck ausgeschenkt.

Anschließend wurde das Prüfungsergebnis verkündet: Eine gelungene Kochleistung, die sogar über die Anforderungen des ersten Ranges hinausging, wie alle mehr als zufriedenen Juroren betonten. Dr. Herbert Geipert hielt die Laudatio und überreichte das blaue Band sowie die Ernennungs-Urkunde, gefolgt vom Löffeltrunk.

Bodo Daub, Chuchileiter



v.l.n.r.:

- ☞ Sushi Stack Quartett von Thunfisch, Lachs, Garnele und Rind
- ☞ Ramen mit Ajitsuke Tamago und gebratenem Lachs
- ☞ Japanischer Gurkensalat (Kyuri no Sunomono) mit vegetarischer Dashi und dreifach Essig
- ☞ Tuna Tataki mit Katsuobushi und Dashi
- ☞ Rinderfilet „Asia Style“ an Teriyaki-Sesam-Sauce mit japanischem Hummus und Spicy Edamame
- ☞ Matcha-Eis mit Heidelbeeren

Die Rheingau-Chuchi Kiedrich hat einen neuen „Maître de Chuchi“

Unser Kochbruder Lars Poppe hat am 25. November 2023 mit Erfolg sein gelbes Band (MdC) erköcht! Für seine Prüfung hatte er ein 5-Gang Menü ausgearbeitet, das sich sehen lassen konnte. Für dessen Umsetzung erforderte es Kenntnisse im Hinblick auf regionale und saisonale Produkte, verschiedene Garmethoden und deren Einsatzmöglichkeiten.

Als Prüfungsgänge hatte Lars festgelegt: Fischgang, Fleischgang sowie das Dessert.

Die vorbereitenden Arbeiten begannen um etwa 10:30 Uhr und waren pünktlich zum Eintreffen der Prüfer gegen 15:00 Uhr abgeschlossen. Nun war es an Lars, die Prüfer von seinen Kochkenntnissen zu überzeugen. Immerhin musste er die drei Prüfungsgänge selbst und ohne Hilfe kochen.

Begonnen wurde mit den *Blutwurst-Tapas*, die insgesamt, auch im Hinblick auf die beiden Toppings, begeisterten. Hierzu hatte Lars einen Riesling & Traminer Winzersekt vom Weingut Georg Sohlbach (Kiedrich) ausgewählt, der ausgezeichnet zu den Tapas passte.

Nun folgte die Vorspeise: *Gurkentatar mit Parmesan-Plätzchen und Ziegenfrischkäse*. Auch hier waren die Prüfer sehr angetan, besonders ob der Cremigkeit und Zusammenstellung der gesamten Komposition. Die Weinbegleitung hier war ein trockener Steinberger Riesling vom Staatsweingut Kloster Eberbach.

Danach servierte Lars den ersten Prüfungsgang: *konfiertes Kabeljau auf Gemüsenudelnest*. Auch hier wurden die Erwartungen der Prüfer besonders auf die Konsistenz der Gemüsenudeln erfüllt. Der Wein der hierzu, absolut passend gewählt, ein Rosé von der Staatsweinkellerei Kloster Eberbach.

Als Zwischengang hatte Lars *Kalbs-Ravioli mit Walnuss-Butter* vorgesehen, denen Füllung und Nudelteig stimmig zueinander abgeschmeckt waren und insgesamt einen ansprechenden Zwischengang darstellten. Hierzu wurde ein Chardonnay Reserve vom Weingut Speicher-Schuth in Kiedrich gereicht, der mit seiner Fruchtigkeit und Raffinesse eine tolle Komponente des Menüs darstellte. Zur Überraschung der Prüfer folgte nun ein *Mandarinensorbet*, welches den Prüfern Lust auf die weitere Menüfolge machte. Jetzt war der zweite

Prüfungsgang an der Reihe, der Hauptgang: *Sous-Vide gegarter Rehrücken mit Wirsingrahm und Petersilienwurzelpurée*. Hier befanden die Prüfer, dass es sehr schwierig ist, einen Rehrücken Sous-Vide zu garen, um ihn dann in der richtigen Konsistenz zu servieren.

Auch dieser Gang wurde gut bewertet. Der begleitende Wein bei diesem Gang war ein Pinot Noir Spätburgunder Rotwein (trocken) ebenfalls vom Weingut Speicher-Schuth in Kiedrich. Hier gefiel, und war zum Gang absolut passend, die Geschmeidigkeit und Würze dieses Spätburgunders. Zum Abschluß kredenzte Lars den dritten Prüfungsgang das Dessert: *Pochierte Birne mit Salzkaramell und Macadamia*, die den Prüfern, mitsamt dem Steinberger Kabinett vom Staatsweingut Kloster Eberbach, sehr gut schmeckte und dementsprechend auch bewertet wurde.

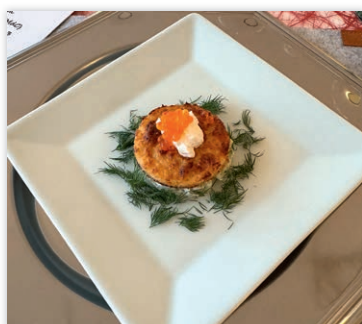


Schlussendlich erreichte Lars bei der Bewertung der einzelnen Gänge jeweils eine hohe Punktzahl und bekam danach das „gelbe Band“ und seine Urkunde überreicht. Natürlich wurde auch der „Löffeltrunk“ gereicht.

Im Anschluss bedankte sich unser neuer MdC Lars bei den Prüfern und bei seinen Helfern für Ihr Kommen und ihre Mithilfe und versicherte, das gelbe Band mit Stolz zu tragen. Bleibt an dieser Stelle nur noch zu sagen: Herzlichen Glückwunsch!

Claus-Peter Blum MdC

Chuchileiter Rheingau-Chuchi Kiedrich



Die eigenen Grenzen erkochen müssen

Ein Kochabend der besonderen Art bei der Landgrafen-Chuchi in Pirmasens

Im HUMMER 1/22 berichteten wir über das gelungene Experiment am Kochabend nur mit Rohstoffen und Namen der geplanten Gerichte arbeiten zu müssen – aber ohne Rezept. Eine gelungene Idee von MdC Tristan Cheret, die eine Wiederholung erforderte. Heuer hat er nun eins draufgelegt: Rohstoffe und angepeilte Farbe der Speisen sollten uns genügen: gelb, grün, weiß und rot – dazu farblich angepasste Tischweine: Grauburgunder, Grüner Veltliner, Riesling und Portwein.

Und dann stehst Du da vor einer Materialsammlung, einem Arbeitstitel, einer Farbvision... und bemerkst, was du das alles nicht kannst. Du fühlst Dich armselig, aber unser Löffelführer war noch ärmer dran: nun mußte er an jedem Kochposten mehrfach eingreifen, erklären, hinweisen, diskutieren...

und kam mehr ins Schwitzen als seine Zuarbeiter.

Sukzessive wurden dann die Gänge präpariert und serviert: *Mit Panko angebratenes Perlhuhn zu gelbem Gemüse mit Currycapuccino, samtige Spinatsuppe mit tiefstgrüner Colorierung, ein fast schon klassisches Weißgericht aus Kaninchenfilet, Jakobsmuschel, Reisblättern mit Kokossauce und ein banal als „allerlei Rotes“ konzipiertes Nachspeisearrangement* wobei alles denkbare an roten Beeren aufmarschierte, verstärkt durch etliche Rote-Bete-Anwendungen. Der Arbeitstitel: Himbeergranité, Heidelbeersauce, Erdbeercoulis, roter Milchreis, als Schmuck ein Koralle genanntes und noch zu bratendes Mehl, Öl, Rote-Bete-Saft-Gemisch (letzteres für den alten Taucher wie eine hübsche Gorgonie). In der Summe also gleich mehrere Arbeitsschritte

– der immense Materialeinsatz nebst Logistik lässt sich für mich am besten dokumentieren durch den von Tristan mitgebrachten Granitor.

Letzteres ist so, wie gesehen, im Netz nicht mehr (auch nicht im italienischen) zu finden: eine Eismaschine, die ihre Kälte unter einer Edelstahl-Fläche produziert, sodass die in dünner Schicht aufgebraute Granité-Masse sofort gefriert und per Schaber abgerollt werden kann.

Es war ein arbeitsreicher Abend, Gott sei dank auch genußreich, vor allem aber lehrreich. Was haben wir erlernt? So gut, dass die bloßen Produkte uns schon zu einem hochrangigen Menu geführt hätten, kann nun mal kaum einer von uns kochen.

Dr. Gunter Theis CL



Beispiel für eine Zutatenliste für einen Gang:

Dessert rot - Himbeergranité, Heidelbeersauce, Erdbeercoulis, roter Milchreis
 500g Himbeeren, 2 Esslöffel Zucker, Zitronensaft, 15 ml Campari, Erdbeeren,
 Heidelbeeren, Puderzucker, Gelatine 6 Blatt für 500 g, 50g Milchreis, 100 ml Rote Bete
 Saft, 150 ml Milch, Zucker, 1 EL rote Bete dehydriert, rote Bete Pulver
 Wein: 2018 Portwein

Molto bene - Raimundo Sanna!

Tolle CdC-Prüfung in der Nürnberger Turmchuchi

☞ Eiscreme als Vorspeise – das hat es sicher noch nicht oft gegeben bei einer offiziellen Kochprüfung zum CdC in unserem Club kochender Männer. Aber andererseits war die Nürnberger Turmchuchi auch noch nie eine Truppe, die sich groß darum geschert hat, was „üblich“ oder „richtig“ ist. Eines steht jedenfalls fest: mit diesem Gang zeigte Kochprüfling Raimondo Sanna den anwesenden Prüfern und Kochbrüdern schon eindrucksvoll die Richtung, in die es bei seiner Kochprüfung gehen sollte. Und geschmeckt hat der Gang, Parmesaneis mit Serrano-Chip auf Weintrauben, die mit Pistazienkernen mariniert waren, auf jeden Fall allen.

Weiter ging es nicht weniger ungewöhnlich und sogar noch exotischer: der Fischgang bestand aus einem nur knapp gegarten Thunfischfilet auf einem sehr schönen Mango Chutney. Auch dafür gab es Anerkennung von der Prüfungskommission.

Zum Hauptgang dann ließ der Prüfling erneut seine italienische Abstammung zum Vorschein kommen und präsentierte hervorragende Involtni, also kleine Rouladen, die von Ofenkartoffeln und akribisch geschälten marinierten Cocktailtomaten begleitet waren.

Ein letztes Highlight durften die Kochbrüder zum Dessert genießen: eine Kugel aus weißer Schokolade, darin eine kleine Portion Erdbeereis und dazu eine wunderschöne Creme von gesalzenem Karamell und filetierte Zitrusfrüchte.

Alles in allem ein mehr als gelungenes Prüfungs Menü des neuen CdC Raimundo! Er wird allerdings nicht lange der Neueste bleiben: schon in zwei Monaten steht im Nürnberger Turm die nächste Kochprüfung an, auch dann bewirbt sich ein Kochbruder um den Rang des CdC.

Thomas Gerlach CdC

Parmesaneis mit Serrano-Chip auf Weintrauben



Thunfischfilet auf Mango Chutney

Involtni mit Ofenkartoffeln und marinierten Cocktailtomaten



Dessert



Die Chuchi Deggendorf feiert einen runden Geburtstag!

Die Knödl Chuchi in Deggendorf feierte ihr Jubiläum – 40 Jahre! Das war natürlich ein Grund zum fröhlichen Beisammensein, wozu sich die Brüder mit ihren Damen im ehemaligen Kloster Aldersbach, im Restaurant „Asam“ zu einem schönen Menü zusammenfanden. Gerne wurde hierzu der Landeskanzler Dr. Gerhard Hagen und auch Großkanzler Herbert Lidel eingeladen. Die Begrüßung erfolgte durch den Chuchileiter Franz Lang und auch Landeskanzler Gerhard Hagen sprach ein Grußwort. Die Laudatio hielt der Großkanzler. Er schilderte in launigen Worten die Deggendorfer Historie:

Die Deggendorfer „Knödler“ fanden sich bereits mit 14(!) angehenden Brüdern am 31. März 1984 im Deggendorfer Rathausaal zusammen, wo die Gründungszeremonie mit dem damaligen Vize-Großkanzler Federico Muller und Deggendorfs Oberbürgermeister Dieter Görlitz stattfand. 7 Gänge wurden anschließend gekocht und fröhlich verspeist. Der damalige Löffeltrunk für den OB wirkt bis heute nach: Er ist immer ein gern gesehenes Ehrenmitglied in der Chuchi.

Im ersten Jahr nach der Gründung wurde schon der Bayerische Rundfunk auf die Kochkünste der Knödl-Chuchi aufmerksam und es wurde mit Paul Enghofer ein Fernseh-Beitrag, mit einem gekochten 4-Gang Menü, unter anderem einem Niederbayerischen Kronbraten, natürlich mit einem Deggendorfer Riesen-Knödel, produziert. Dadurch

beseelt und vom frischen Brudergeist getragen, strebte man dann schon ein Jahr später, 1986, ganz mutig die Durchführung einer Groß-Marmitage an. Die damaligen Cluboberen waren jedoch aus unerfindlichen Gründen etwas vorsichtiger gestimmt und empfahlen erst einmal die Durchführung einer Bayern-Marmitage. Gesagt – getan. Am 10. Oktober 1986 wurde eine 3-tägige Bayern-Marmitage mit ca. 120 begeisterten Teilnehmern durchgeführt. Und weil es so schön war, gleich nochmals: am 21. Juli 2000 richtete die Knödl-Chuchi ihr zweites 3-tägiges Bayern-Fest aus.

Der Großkanzler erinnerte an das 30-jährige Jubiläumsfest der Chuchi, welches ebenfalls im Rathaus feierlich begangen wurde. Viel Club-Prominenz, auch der damalige Großkanzler Robert Eymann und viele Bayerische Chuchileiter mit Kochbrüdern halfen damals tüchtig beim Feiern mit. Es war toll, wenngleich die damalige Hitze und Trockenheit beim nachmittäglichen Rundgang durch die Landesgartenschau die Confrérie mangels Flüssigkeitszufuhr beinahe durch drohende Dehydrierung komplett führungslos gemacht hätte. Mit reichlicher Zufuhr von Weißwein und Weißbier am Festabend konnte aber doch schlussendlich eine zünftige Reanimation gefeiert werden.

In 40 Jahren wurde viel gefeiert, Herbert Lidel erinnert an einen ganz besonderen Auftritt der Deggendorfer Kochbrüder: mit Talaren



angetan und vielstimmigem Chorgesang wurde der damalige Landeskanzler Leo Lidel zum 70. Geburtstag mit der „ersten Nobelpreisverleihung für die hohe Schule der Kochkunst“ gewürdigt. Daraus entstanden bis heute viele Freundschaften, auch ein Besuch der Chuchi Deggendorf bei den 7-Schwaben in Augsburg ist noch gut im Gedächtnis.

Etwas Sorgen machte sich der Großkanzler um das nächste Jubiläum in 10 Jahren. Er dankt den Brüdern ganz herzlich für die von ihm geschilderte Erfolgsgeschichte, die Chuchi Deggendorf hat der Confrérie Ehre gemacht! Doch mit insgesamt 909 Lebensjahren hat sie nun auch bereits viel Standfestigkeit bewiesen. Die vielen bisherigen, aber besonders die zukünftigen Erlebnisse sind sicher alle Anstrengungen wert, die Chuchi mit einer kontinuierlichen Verjüngung auch weiterhin lebendig zu halten. Daher kann man ihr getrost den Wunsch zurufen: „Ad multos annos, liebe Knödl-Chuchi!“



15 Jahre Landgrafen-Chuchi Pirmasens in der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau



Um die Gründungsmitglieder der jüngsten Chuchi der O.P. mit dem „silbernen Rand“ unseres geschätzten Signums auszuzeichnen, kam LK GMdC Wolfgang Vogelgesang speziell aus dem benachbarten Saarland in die Pfalz, sprich: unsere Ordensprovinz ist in 2 Bundesländern aktiv. 5 von ursprünglich 8, (nun wieder 8) Brüdern wurden ausgezeichnet (GMdC Stefan Markert, MdC Günter Theis, CdC Thomas Gutmuths, CdC Florian Meyer und Dirk Stegner, der den Landgrafen-internen Grad des Sommeliers und Almoseniers begleitet.



Champagne: OK, ich weiß, das wäre bei den Routiers eher unangebracht... Dann aber Bratkartoffeln, Pepperonata und *Thunfischsteak*. Um das kraftvolle Angebot konsequent weiter zu verfolgen wurde zum Abschluß eine *Tarte savoyarde* gebacken: mit Fourme d'Ambert, Comté und in Rum gedünsteten Apfelperlen, herkunftsadäquat ein Rum aus Martinique. Die Weine aus Rheinland-Pfalz: Chardonnay von E.S./Kleinfischlingen; Grauburgunder von Janson-Bernhard aus dem Zellertal und Riesling „Granit“ von Gies-Düffel/Birkweiler.



Gekocht wurde an diesem Abend von allen, inklusiv zweier Gäste. Das Menu orientierte sich an den deftigen Mahlzeiten der französischen Bistrot-Organisation „Les Routiers“ – dem Gusto des Löffelführers Günter folgend vor allem Fisch. Als Amuse eine *Brandade von geräucherter Forelle*, dann *auvergnatische Linsensuppe*, *Risotto nero* – zur Variation vom Thema hier mit *Fregola sarda* zubereitet. Ein *Champagner-Sorbet* mit einem Schwapp Marc de



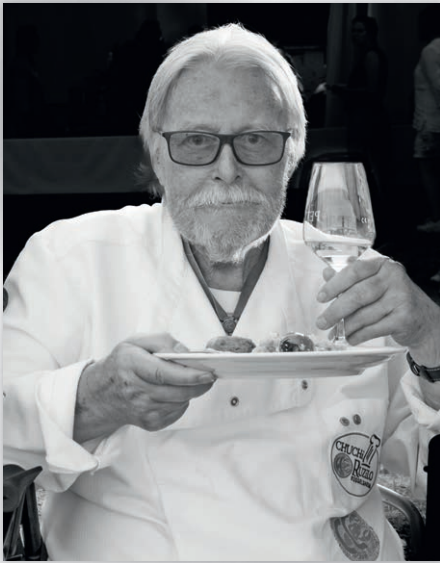
Kalorientechnisch hatten wir wohl mehr als die erlaubten weight-watcher Punkte erreicht, aber ein 15jähriges Jubiläum mit einem zusätzlich anwesenden Landeskanzler hatten unsere Diätideen etwas kompromittiert.

Dr. Günter Theis, CL

Nachruf

*Die Chuchi Ruzilo Rüsselsheim trauert
um Ihren Gründer und langjährigen
Chuchileiter*

GMdC Martin Kröner



*der am 21. März 2024
im Alter von 83 Jahren verstorben ist.
Martin, der in 4 Monaten seine 50-jährige
Mitgliedschaft im CC hätte feiern
können, hinterlässt natürlich einen großen
Fußabdruck.*

*In der Chuchi Rhein-Main startete er sein
Clubleben und erkochte sich innerhalb von
5 Jahren alle 3 Kochränge. Dann gründete
er vor 28 Jahren die Chuchi Ruzilo in
Rüsselsheim und prägte diese als Chuchileiter
maßgeblich.*

*Dieses Amt übte er noch bis vor 2 Jahren aus -
war dann aber froh, das Amt einem jüngeren
Kochbruder übertragen zu können. Dabei
war es ihm immer wichtig, alles perfekt zu
organisieren und das Kochniveau anzuheben
und zu halten.*

*Die Kochwettbewerbe beim damaligen
Camping-Kochen in Oppenheim waren
für ihn immer eine willkommene*

*Herausforderung, bei denen er auch
mehrfach den 1. Platz im Mannschaftskochen
belegte.*

*Während seiner sehr langen Chuchileiterzeit
hat Martin viele Kochbrüder aktiv
unterstützt*

*und motiviert und ihnen so zu erfolgreichen
Rangerhebungen verholfen.*

*Als Anerkennung für seine Leistungen für
Ruzilo, wurde er vor einem Jahr von seinen
Kochbrüdern zum Ehren-Marmiten und
Ehren-Chuchileiter ernannt. Leider konnte
er aus gesundheitlichen Gründen schon seit 2
Jahren nicht mehr an unseren Kochabenden
teilnehmen, sein Interesse daran verlor er
aber nie.*

*Unsere Gedanken sind bei seiner Ehefrau
Ruth, seinen Kindern und Enkeln.*

*Markus Roth, MdC
CL Ruzilo Rüsselsheim*



SEITENWEISE GENUSS

Liebe Kochbrüder,

draußen blühen schon die Apfelbäume und die Natur ist viel weiter als üblich zu dieser Zeit. Selbst die Haselnuss, die im Februar 2024 zur Pflanze des Monats gekürt wurde, hätte kaum geahnt, wie viel Wärme sie in den ersten Wochen des Jahres abbekommt. Die bei uns heimischen Bäume und Sträucher versprechen einfache, genussvolle Früchte, aus denen man herrliche Gerichte zaubern kann. Und den wahren Könner in der Küche erkennt man bekanntlich daran, wie er mit diesen alltäglichen Zutaten umzugehen versteht. Daher widme ich dieses Mal meine Buchempfehlungen den einfachen, ehrlichen Genüssen – mit einer Ausnahme, denn ein wenig Glamour darf zwischendurch durchaus sein.

Ich wünsche Ihnen wieder eine inspirierende Lektüre und – sofern Sie einen Garten haben – eine ertragreiche Ernte. Genussvolle Grüße und auf ein Wiedersehen mit all den schönen Büchern beim KiG!

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

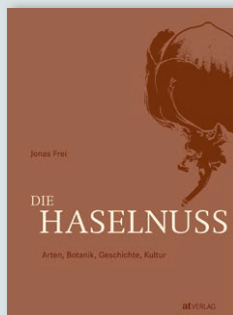


Wenn ein Autorenteam solch eine Liebe zu Streuobstwiesen und Äpfeln hat, kann nur etwas Gutes dabei herauskommen. Neben den besten, auch alten Apfelsorten zeigen die beiden mit ansprechender Fotografie abwechslungsreiche Rezepte zum Lieblingsobst der Deutschen, die von klassisch bis ungewöhnlich reichen und die zeigen, wie vielseitig so ein Apfel sein kann.

DAS GROSSE BUCH VOM APFEL
von Julia Hildebrand und Ingrid Hatz. Euro 45, 272 Seiten,
ISBN 978-3-95961-725-3, hvlink.de/apfel-christian

Eines der bekanntesten deutschen Apfelanbaugebiete ist das Alte Land, das zudem das größte in Nordeuropa ist. Die kulinarische Tradition dieser Region an der Elbe ist natürlich auch von ihren Produkten geprägt, norddeutsche Küchenklassiker, deren Aromen und Geschmack an vergangene Zeiten erinnern. Eine Genussreise zu Restaurants und Produzenten mit 50 Rezepten.

ALTES LAND von Ralf Niemi.
Euro 29,99, 192 Seiten, ISBN 978-3-95961-852-6,
hvlink.de/alter-land



Äpfel wie Haselnüsse gedeihen in den meisten Gärten. Wer da nach guter Literatur sucht, ist mit dem Deutschen Gartenbuchpreis auf der sicheren Seite. Jedes Jahr werden dort herausragende Bücher ausgelobt. 2024 war es bei diesem Standardwerk über die Haselnuss nicht nur der erste Platz, sondern auch ein Sonderpreis. Man findet darin Geschichte, Tradition, Kultur und ein Extrakapitel zur Verwendung in der Küche.

DIE HASELNUSS von Jonas Frei.
Euro 49, 256 Seiten, ISBN 978-3-03902-181-9,
hvlink.de/haselnuess

Auch in der nordischen Küche spielen Nüsse und Äpfel keine kleine Rolle. Sie ist für ihre Gastfreundschaft bekannt und wer nach neuen Inspirationen für gesellige Anlässe vom Sommergrillfest bis zum Weihnachtsdinner sucht, wird hier fündig.

70 köstliche Rezepte für größere Runden, stimmungsvolle Fotos und dazu gibt es wertvolle Profi-Tipps vom Sternekoch zur Menüplanung und Vorbereitung, damit das Ganze auch für die Gastgeber entspannt bleibt.

NORDISCH ZU TISCH von Mikkel Karstad.
Euro 36, 240 Seiten, ISBN 978-3-7913-8965-3, hvlink.de/nordisch-tisch



Wem die nordische Küche zu unpräzise ist, für den gibt es zum Schluss noch das exakte Gegenteil zu „einfach“. Hier geht es um glamouröse Abendveranstaltungen, die Ihren Gästen für immer im Gedächtnis bleiben. Vom eindrucksvollen Appetizer über atemberaubende Hauptgerichte bis zu köstlichen Desserts, die alle im Voraus zubereitet werden können, dazu Tipps für Cocktails und passende Weinbegleitung nebst Playlists, die den Abend zu einem berausenden Fest werden lassen.

DINNER PARTY von Martin Benn und Vicky Wild.
Euro 45, 240 Seiten, ISBN 978-3-7667-2704-6,
hvlink.de/dinnerparty



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