



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 3 | 2024



**Wahlgroßrat
2024 in Melle**



**Kapitelsitzung
in Worms**



**Ordensprovinzfest
Bayern Regensburg
12./13.10.2024**



Aus den Chuchis



Liebe Brüder, der Großkanzler bekam die Kurve nicht...

...und stürzte in vollem Saus und Braus von seinem Fahrrad. Das geschah am Montag Abend – und am Freitag soll der Wahl-Großrat beginnen! Gott sei Dank konstatierte eine diensthabende Ärztin um ein Uhr in der Nacht: „Nix gebrochen, aber alles geprellt“. Das mitgelieferte Attest war hingegen eindeutig zweideutig. Eingangs stand „keine Fraktur“, ausgangs das genaue Gegenteil, wie mir mein Hausarzt tags darauf ausdeutschte. Nun, als versierter Kochbruder habe ich schon unzählige Spare Ribs und Schäufele abgenagt. Das sah immer alles sehr stabil aus. Das ist bei mir sicher nicht viel anders, so nahm ich an. Mein lieber Arzt auch. So entschlossen wir uns beide für die optimistischere Variante. Mein mitfühlender Arzt erkannte meinen dringenden Reisewunsch und stattete mich mit einem elephantösen Schmerzmittel aus. Hurra, Chuchi Melle, ich komme! Doch Donnerstag früh fuhr ich wieder zur Uniklinik, diesmal per Krankenwagen und lie-

gend. Das Atmen tat zunehmend weh. Nun wurde ich doch etwas eingehender erkennungsdienstlich behandelt. Das Ergebnis: mein offenbar doch sehr zartes Gebein war dem Anflug der massiven Körpermasse des Großkanzlers doch nicht ausreichend gewachsen gewesen. Nun wurde mir Ruhe verordnet und genau die musste ich nun meinen beiden Vize-GK's Frithjof Konstroffer und Uli Kampmeier mit meiner Krankmeldung nehmen. Frithjof nahm es locker: „dafür ist ein Vize ja da“ und moderierte den Großrat vorbildlich. Danke lieber Frithjof! Mit keinem geringeren als Chevalier Robert Eymann als Kameramann konnte ich auch noch medial dabei sein. Chuchi Melle veranstaltete einen wunderbaren Großrat, vielen Dank an CL Uwe Dütscher und alle seine Kochbrüder. Ihr könnt Euch davon im Bericht in diesem HUMMER selbst überzeugen. Unser Großalmosenier Willi Keeren ging von Bord und stellte sich nach zehn Jahren nicht mehr der Wiederwahl. Er

hatte dieses Amt bestens betreut! Seine Zahlenwerke hat er dem Großrat immer so kultiviert und seriös vorgetragen, dass selbst diese trockene Materie jedem wie eine schöne Samtsuppe schmackhaft wurde. Er hat „unser Geld“ umsichtig verwaltet und jeden Etat mit größter Sorgfalt aufgestellt. Bei den Kapitelsitzungen ging so manche Anregung auf ihn zurück, die den Club auch weitergebracht hat. Vielen Dank lieber Willi! Unser neuer Großalmosenier ist nun Gerd Brauer, der hierfür vom Großkapitel in das Kapitel wechselte. Ich bin mir ganz sicher, dass durch ihn die Solidität bei den Finanzen weiter gewährleistet sein wird. Vielen Dank lieber Gerd, dass Du Dich hierfür zur Verfügung gestellt hast. Ich wünsche Dir alles Gute für Dein neues Amt. Marcus vom Braucke aus der Chuchi Vlotho, wurde zum neuen Ordensoberen gewählt und hat schon neue Ideen für Marmitagen geäußert. Herzlich Willkommen Marcus, wir freuen uns auf die



Zusammenarbeit mit Dir! Ja – und der Rest der „Truppe“, auch ich, wurden von Euren Chuchileitern und Delegierten wieder gewählt. Vielen Dank für Euer Vertrauen! Wir werden weiterhin mit viel Einsatzbereitschaft und Fürsorge für Euch tätig sein. Und ich ... ich verspreche es, bleibe geradlinig – aus Respekt vor der Kurve.

Euer Herbert, Großkanzler

Was geht denn jetzt ab, liebe Brüder ...

Während und nach der Pandemie war Panik in der Bruderschaft angesagt: die Aktivitäten in den Chuchis beschränkten sich auf „Videokochabende“, Chuchileiter- und Kapitelsitzungen, wurden als



Videokonferenzen abgehalten – gekocht wurde nur zuhause und für maximal 4 oder 5 Personen. Natürlich wurden dadurch auch Rangerhebungen abgesagt oder garnicht erst angekündigt. Auch nach der Pandemie war „homechuchi“ angesagt und der „Normalbetrieb“ kam nur schleppend wieder in Gang. Noch beim letzten Großrat haben wir trefflich darüber diskutiert, was wir alles ändern müssten, um wieder mehr Kochbrüder zu motivieren, sich das blaue, gelbe oder grüne Bändchen zu erkochen. Wir haben sogar per Satzungsänderung beschlossen, dass künftig das gelbe Band reicht, um sich für das Amt des Landeskanzlers zu bewerben,

wenn kein GMdC zur Verfügung steht! Und auf einmal geht ohne größere Maßnahmen die Post so richtig ab: allein im Jahr 2024 bis 23.11. musste VGK Uli Kampmeier 10 MdC- und 10 GMdC-Prüfungsanträge begutachten und die jeweilige Jury zusammenstellen. Und fast wöchentlich kommt eine neue, ergänzte Prüfungsliste! Darüber hinaus wurden 21 CdC-Prüfungen in den Chuchis abgehalten. In Summe über 40 Rangerhebungskochen! Was lernen wir daraus? Positiv bleiben und nicht panisch reagieren, auch wenn es mal Wölkchen am CC-Himmel gibt! Die ziehen auch wieder weiter...

Ihr haltet heute eine HUMMER-Ausgabe mit 24 Seiten Umfang in den Händen, das gab es noch nie! Geschuldet ist das unter anderem dem ausführlichen Bericht über den Wahl-Großrat in Melle, endlich wieder vielfältigen Aktivitäten in den Chuchis und vor allen Dingen auch viele Beiträge über erfolgreiche Prüfungen. Freuen wir uns darüber, dass wieder „die Post abgeht“! Vielleicht ist damit ja auch verbunden, dass mehr neue Kochbrüder den Altersdurchschnitt in den Chuchis positiv verändern.

Darüber würde sich ganz besonders freuen Euer Frithjof

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: Markus Roth CL Ruzilo Rüsselsheim

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.

Wahl-Großrat 2024 in Melle

Der Gast ist der natürliche Feind des Kochs laut Harald Wohlfahrt – nicht so beim Besuch in der Chuchi Melle-Grönegau anlässlich des diesjährigen Großrats. Alle angereisten Chuchileiter, Mitglieder von Kapitel, Großkapitel und alle weiteren Gäste sind sich einig: Melle war und ist eine Reise wert!

Unser GK Herbert Lidel konnte leider infolge eines Fahrrad-Unfalls kurz zuvor nicht dabei sein, verfolgte jedoch das Geschehen am Samstag per Videoschaltung. Lieber Herbert, von hier aus gute Genesung!

Doch von Anfang an: zum diesjährigen Wahlgroßrat in die Ordensprovinz Hamburg-Schleswig-Holstein lud die Chuchi Melle-Grönegau mit CL Uwe Dütscher MdC für den 14. und 15. Juni die Delegierten ein – leider folgten nicht alle CL der Einladung und entsendeten auch keinen Vertreter. Dies tat dem Erlebten und der Pflege der Kontakte zwischen den Kochbrüdern jedoch keinen Abbruch. Wie wichtig dieser Kontakt untereinander ist,



zeigt allein die Tatsache, dass zahlreiche Kochbrüder bereits tags zuvor am Donnerstag angereist sind.

Gleich nach der Landeskanzlersitzung am Freitag starten die Kochbrüder vom Hotel Vienna House by Windham Remarque Osnabrück aus, das ursprünglich vorgesehene in Melle wird derzeit renoviert, mit Bussen zum ersten Programmpunkt, dem Automuseum Melle. Was erwartet die Kochbrüder? Ein informativer Rundgang in drei Gruppen, gelebt, nicht abgelesen die jeweilige Führung – auch Dank hierfür. Die Besonderheit? Jedes Halbjahr werden die allesamt betriebsbereiten Fahrzeuge aus Privatbesitz ausgetauscht und eine neue Museumswelt entsteht. Wir und die weiteren Besucher geben dieser Konzeption recht, egal ob Roadster, Kleinwagen oder Limousine, alles interessiert und löst weitere Neugier aus.

Schließlich werden wir zu Tisch gebeten: auf der Fahrt zum Ziel für die Abendveranstaltung bekommen wir weitere Informationen zur Lage und Landschaft, schließlich erblicken wir bei der Fahrt durch ein Wildgehege die 1860 fertiggestellte Diedrichsburg mit dem Restaurant Maximilians. Dieses wird fortan, zuerst Empfang und Apéro auf der Terrasse, für den Abend unser Domizil sein – wahrlich ein gastliches und gar fürstlich anmutendes Ambiente in der Diedrichsburg.

Die Chuchi Melle-Grönegau mit insgesamt neun Kochbrüdern, allen voran wiederum CL Uwe Dütscher, unterstützt durch Brüder aus der befreundeten Chuchi Schleddehausen, sowie einem Profikoch sorgen sich am Abend um unser leibliches Wohl, dazu im Service jede Menge aufmerksame junge Damen. Hier unser Menu:



- ✚ Rettichcarpaccio mit orientalischem Couscous
Lauchmayonnaise, Romanasalat, Basilikumschaum
- ✚ Burratacreme mit buntem Tomatensalat
- ✚ Sous Vide gegarter Schweinerücken im Petersilienmantel
Blumenkohlpuée, Harissaananas, Ochsenherztomate
Parmesancrumble
- ✚ Joghurt-Zitronen-Mousse im Glas, Knusper Müsli, Rhabarber-
Erdbeeren, Minzgel

Dazu stimmig korrespondierende Weine, Wasser und Bier je nach Gusto. Hut ab vor den Anforderungen und dem präsentierten Ergebnis. Der den ausübenden Kochbrüdern zur Verfügung stehende Raum in der Burgtüche forderte den Kochbrüdern einiges ab. Dank an das Team vor Ort durch VGK Uli Kampmeier, gute Stimmung auf dem Nachhauseweg und anschließend an der Bar im Hotel.

Am nächsten Tag dann Wahlgroßrat im Raum Westfälischer Friede des Hotels. Souverän führt VGK Frithjof Konstroffer durch die Sitzung, begrüßt neben den anwesenden Chuchileitern bzw. deren Vertretungen, die fast vollzählig anwesenden Landeskantler, neu hier im Amt LK Gerald Zwickler MdC für Hamburg-Schleswig-Holstein, LK Dr. Gerald Asshoff GMdC für Schwarzwald-Bodensee und LK Benjamin Rüger MdC für Württemberg, die Mitglieder aus Kapitel und Großkapitel, sowie die Chevaliers Robert Eymann und Dr. Harro Tietz, ebenso Clubsekretärin Monika Neichel.

Schließlich folgen die Regularien mit den Jahresberichten, der Genehmigung, dem Bericht der Rechnungsprüfer und der folgenden einstimmigen Entlastung von Kapitel und Großkapitel. Letztmals stellt GA Willi Keeren den Jahresbericht zu unseren Finanzen vor, er stellt sich anschließend auf eigenen Wunsch nicht mehr zur Wahl für

dieses Amt. Es folgen die Wahlen, in bewährter Weise durchgeführt von LK Altbayern Gerhard Hagen.

FÜR DAS KAPITEL:

GK Herbert Lidel
VGK Ulrich Kampmeier
VGK Frithjof Konstroffer
GA Gerd Brauer (neu)
GL Hans-Peter Maichle
GP Dr. Christoph Jung
MD Thomas Schmidhuber

FÜR DAS GROSSKAPITEL:

OO Marcus vom Braucke (neu)
OO Michael Busse-Jeromin
OO Horst Ruppert
OO Alexis Schmelzer
OO Christof Straub

Mitglied im Satzungs- und Ehrenrat sind Bernd Nennstiel GMdC Chuchi Mannheim-Feinschmecker, neu CL Dr. Markus Heukamp MdC Chuchi Münster-Kiepenkerl und neu CL Thomas Menzner MdC Chuchi Schwäbisch Gmünd Einhorn.

Als Rechnungsprüfer bestätigt werden Knut Ensenmeier CdC Chuchi Augsburg und LK Gerhard Hagen GMdC Altbayern.

Der Etat 2024 wird bereits von GA Gerd Brauer vorgestellt, die Versammlung nimmt einstimmig die Etataufstellung und die Beibehaltung des Jahresbeitrags und der Aufnahmegebühr in der bisherigen Höhe an.

Schließlich berichtet MD Thomas Schmidhuber zum diesjährigen KiG, beantwortet Rückfragen und ruft zur Teilnahme von weiteren beim KiG kochenden Chuchinen auf, es besteht hier noch Luft nach oben. Ebenso stellt er die Möglichkeit vor, bereits jetzt oder spätes-



tens beim KiG neue Gläser mit Clublogo zum Sonderpreis für jede Chuchi zu bestellen.

GA Gerd Brauer stellt für 2025 eine geplante Reisemarmitage mit der MS Alena auf dem Rhein nach Amsterdam und nach Rotterdam in der Zeit von 04. – 09.10. vor (weitere Informationen folgen). Laut Beschluss Kapitel und Großkapitel erfolgt hier kein Zuschuss aus den Clubfinanzen.

Schließlich führt OO Michael Busse-Jeromin in das Thema vegetarische Gerichte bei Prüfungen ein, zuvor im Hummer thematisiert. Die unterschiedlichen Standpunkte und Meinungen werden von den Anwesenden erörtert. Im Anschluss wird der fristgerecht zum Großrat eingereichte und auf der Internetseite des Clubs veröffentlichte Antrag der Ordensprovinz Baden, unterstützt von der Ordensprovinz Schwarzwald-Bahr-Bodensee, sowie unterstützt von der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau, von den Anwesenden diskutiert, unterschiedliche Strömungen wahrgenommen und schließlich, da Antrag, abgestimmt und negativ beschieden. Weiterhin gelten die bisherigen Regelungen für Prüfungen innerhalb des Clubs. VGK Uli Kampmeier berichtet über die wieder steigenden Meldungen der Kochbrüder zu angestrebten Prüfungen – weiter so!

Besondere Ehrungen im Großrat folgen:

So erhält Dr. Herbert Geipert LK Rhein-Main seit 2016, gleichzeitig CL Biebesheim Nibelungen seit 2004, für seinen langjährigen besonderen, ideenstiftenden und konsequenten Einsatz für die Bruderschaft die silberne Ehrennadel.

Die ausrichtende Chuchi Melle-Grönegau erhält für ihre Kochbrüder

den roten Hummer als Zeichen der Organisation einer Großveranstaltung, CL Uwe Dütscher erhält unter großem Applaus und Dank die silberne Ehrennadel des Clubs.

Udo Jendroschek MdC, Roland-Chuchi Bremen, wird für seine Beratung und Bereitstellung von unentgeltlichen Dienstleistungen für die Buchhaltung bis hin zur Gewinn- und Verlustrechnung des CC-Clubs, nun schon über ein Jahrzehnt lang, mit dem Löffeltrunk geehrt.

Schließlich verabschieden sich die Anwesenden und erheben sich dabei alle von Ihren Plätzen vom langjährigen GA Willi Keeren. Bedeutend hat Willi in seiner Amtszeit zur dauerhaften Konsolidierung der Clubfinanzen beigetragen, Vorschläge eingebracht und manches Vorhaben oft auch erst ermöglicht, weiterhin manche Pläne kritisch zur Prüfung gegeben – Willi wir bedanken uns für Deine Leistung mit einem Gutschein von und bei Hans Stefan Steinheuer! Der Löffeltrunk schließt sich an.

Für die Planung der Teilnahme der CL ist der jeweilige Großrat in den kommenden Jahren bereits terminiert:

2025 – Saarbrücken 09./10. Mai

2026 – Münster 28./29. Mai

2027 – Bremen

2028 – OP Baden

Der Großrat Melle verläuft wie im Flug, Dank an die Anwesenden, besonderer Dank an die ausrichtenden Kochbrüder. Danke auch an VGK Frithjof Konstoffer für die Übernahme der Leitung und für die Moderation. Wir freuen uns alle auf nächstes Jahr – dann in Saarbrücken.

OO Christof Straub

Roter Hummer am blauen Band – Ulrich Girrbach von der Chuchi Alt Düsseldorf erkocht sich den „Chef de Chuchi“

Am 24. April 2024 fand ein außergewöhnlicher Kochabend statt, bei dem unser Kochbruder Ulrich Girrbach seine Fähigkeiten unter Beweis stellte, um den Titel eines Chef de Chuchi mit dem Hummer am blauen Band zu erlangen. Mit einem sorgfältig zusammengestellten Menü und einer Auswahl korrespondierender Weine sollten die Gaumen der anwesenden Kochbrüder und vor allem die geschulten Zungen des angereisten Landeskanzlers und GMdC Chuchi Christian Gutsche sowie des Leiters der Chuchi Düsseldorf GMdC Jochen Klüssendorff überzeugt werden.

Den Auftakt bildete ein Pink Grapefruit Daiquiri und ein Sweet Chili Eis mit Limetten Koriander Schaum und Garnele. Die kulinarische Einleitung zum Menü bildete eine Crème Brûlée vom Ziegenkäse, begleitet von einem frischen Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen, Datteln und einem delikaten Apfel-dressing. Dieses Gericht war nicht nur eine



Herausforderung in der Zubereitung, sondern auch ein erstes geschmackliches Highlight, die durch den La Cabane Du Gascon Sauvignon Blanc 2022 perfekt abgerundet wurde. Die knackige Säure des Weins komplementierte die cremige Süße der Crème Brûlée aufs Feinste.



Weiter ging es mit einem Wolfsbarsch, an einem sanften Zucchini-püree und einem pikanten Chorizo Crumble. Die weiße Milchsoße mit Schnittlauchöl bildete dazu ein optisches Schmankerl. Der Fisch, zart und saftig, harmonierte hervorragend mit dem 2022-er Weißburgunder aus dem Hause Geil, dessen elegante Fruchtigkeit die feinen Aromen des Gerichts betonte.

Neben diesen beiden Prüfungsgängen verwöhnte Ulrich in Zusammenarbeit mit den Kochbrüdern Christoph, Peter und Hanno unsere Geschmackssinne weiter mit einem Lammfilet, das mit einem Türmchen aus Ratatouille und einem erfrischenden Zitronenpüree präsentiert wurde. Der Sarotto Briccorossa Barbera d'Asti 2021, ein vollmundiger Rotwein, begleitete das Lammfilet und ergänzte dessen reichhaltige Aromen mit tiefen, rustikalen Noten.

Den krönenden Abschluss bildete ein Zitronentiramisu mit Limoncello und einem Hauch von Minzpesto, das von einem Serre Dolci Bianco begleitet wurde. Dieser Nachtisch sorgte für ein erfrischendes und gleichzeitig süßes Finale eines unvergesslichen Abends.

Die kulinarische Reise, die Ulrich Girrbach an diesem Abend kreierte, war ein beeindruckendes Zeugnis seines Könnens und seiner Leidenschaft für die edle Kochkunst, kultivierten Tischsitten und fröhliche Geselligkeit. Mit handwerklichem Geschick und einer ausgeprägten Geschmacksicherheit meisterte er die Herausforderungen der Prüfung und bewies, dass er den Titel eines Chef de Chuchi wahrlich verdient.

Wir gratulieren Ulrich zu seiner herausragenden Leistung und freuen uns darauf, mit ihm weitere kulinarischen Abenteuer im Chuchi Club zu erleben.





Kleinwein-Weinprobe bei den Landgrafen in Pirmasens



Nahe an einer hochzuschätzenden Weinregion (pfälzische Weinstrasse) zu leben, bringt Vorteile: es ist leicht, direkt beim Erzeuger einzukaufen, die verschiedenen Weine einerseits zu vergleichen, andererseits deren Entwicklung, aber auch die Fortentwicklung der jeweiligen Winzer und ihres Ausbaustils zu verfolgen. Naturgemäß eine harte Arbeit – der wir uns aber mit angemessenem Eifer widmen. So auch am 16. April, als Max Schwerdtfeger, der Vertriebsleiter der Familie Klein aus Hainfeld bei uns zu Gast war.

Die Familie hat in ihrer Internetpräsenz einen griffigen Namen: Kleinwein - <https://www.kleinwein.com/>. Um deren Weine ging es. Nach unserem Menuausdruck kam Herr S. mit 7 korrespondierenden Weinen aus dem derzeit 36 Posten umfassenden Angebot seines Hauses in unsere Chuchi. Zur Wurst- und Schinkenplatte wurde ein Blanc-de-Blanc Sekt angeboten, eine Weißburgunder-Charbonnay-Cuvée mit 18-monatiger Hefelagerung: der perfekte Einstieg. Die folgenden Garnelen-Crêpes provozierten Max, uns einen Riesling zu credenzen, der von einer Steillage stammt – in der Pfalz sind 55* Grad steil, an der Mosel 80*... nun ja; jedenfalls ist dieser Wein feinherb, also restsüß und richtig süffig!!

Ein Sauvignon fumé begleitete den folgenden Spargel-Risotto (dass unsere Kochbeiträge durchwegs doppelplus gelungen waren, sei ein für allemal festgestellt): aber was ist ‚fumé‘? Mit einem nicht geschützten Begriff ists erlaubt zu jonglieren – die Loire serviert den auf Feuerstein/Silex gewachsenen Pouilly fumé, Kleinwein baut im angetoasteten Tonneau über 6 Monate aus - voilà: das ist der Geschmack!

Folgte die aromatischste, geschmacklich rundeste Speise des Abends, ein Blanquette de veau mit vor Ort hergestellten Bandnudeln. Was bietet Kleinwein dazu auf? Syrah, trocken vom Buntsandstein, oder extra für die auch bei uns mitkochenden Rotweinhasser (wie etwa der dem Leser bekannte Berichterstatter): ein Chardonnay vom Letten. Und also berichte ich nur von Letztem. 2021 gelesen, in dem erinnerungswürdig verregneten Sommer: so

wenig Sonne, dass SWR3 täglich den Gassenhauer „Wann wird mal wieder richtig Sommer?“ (Rudy Carell) ertönen ließ. Säurebetonte Ernte mit nur 0,9g/l Restsüße – ohne Sonne kein Fruchtzucker – Barrique-Ausbau, vielleicht in 6 Jahren reif. Auf der Verkaufsliste firmiert er nicht, sein Bruder von 2022, der ein besseres Sonnenpotential erwischte, wohl. Für uns die Chance nachzuspüren, wie ein Kellermeister die Reifungen zu balancieren hat – so Gott will: wer von uns wird ihn in 6 Jahren testen dürfen? Zur Käseplatte ein 2012er Grüner Veltliner. Veltliner (!) aus der Pfalz? Ja, weil es da ausbildungsbedingte Verbindungen gab und diese fremde Traube hier seit 2006 eine neue Heimat hat. 12 Jahre alt, reif, brillante Tertiäraromen – und nun zeigte Max uns, wie ein begabter Schmecker mit Metaphern so beschreibend spielen kann, dass die Zunge vom eigenen Erinnern neuprogrammiert wird: hier also eine Kräutersud-Note bei fehlender Pfeffrigkeit.....Donnerwetter – welch ein Wein!!! (Meine Zunge ist hierbei mit weniger glänzender Leistung zufrieden, zumal es mir an der pointierten Allegorik mangelt): es war ein sehr guter Tropfen!

Das Dessert (karamellisierter Walnuss-Apfel-Kuchen mit Joghurt-Eis) durfte dann eine weitere gustatorische Steigerung erleben: in den kauenden Mund sollten wir synchron den gelben Muskateller trinken! Jürgen Dollase, dessen Geschmacksideologie ich hochschätze, wäre uns um den Hals gefallen. Kauend, trinkend, süßes Chaud-Froid mit Karamellnoten und im Barrique spontan! vergorener Muskateller ... ja gibt's da noch was Besseres? Bei der Diskussion, wer Muskateller dieser Klasse kaufen sollte, war die Antwort erleichternd, denn dies trinkt jeder nur in kleinsten Quantitäten – dann geht's zu etwas Trockenerem zurück.

Den Abend summierend: ein Weingut der Sonderklasse, mit nachvollziehbarer Philosophie, ehrlicher Kostenkalkulation, sensibler Geschmackspolitik – und einem hervorragenden Repräsentanten: Danke, Max für diese arrondierende Lektion unserer Weinkenntnisse.

Dr. Günter Theis, CL Landgrafen-Gourmets

„Worms blüht auf“ – Kapitel und Großkapitel ebenso!

Obwohl am Wochenende des 06./07.04. für die Stadt Worms und die Allgemeinheit im Dienst der guten Sache tätig, lassen es sich die Kochbrüder der Chuchi Wormatia Worms mit CL Hans Biedert MdC nicht nehmen, im Rahmen der Kapitel-/Großkapitalsitzung weitere Verantwortung zu übernehmen. Doch der Reihe nach: Nach Besuch der Chuchi Münster Kiepenkerl im Rahmen der turnusmäßigen Kapitel- und Großkapitalsitzung vom vergangenen Jahr, fand unlängst die Folgesitzung als Pendant in Worms statt. Unterbringung und Tagung entsprechend in Westhofen, abends dann eingeladen zu einem gemeinsamen Abend mit Kochbrüdern der Chuchi Wormatia im Weingut Spohr in Worms-Abenheim.

Heinz und Rita Spohr, bestens bekannt durch Teilnahme und Apéro beim zweijährlichen Kochen im Grünen, empfingen die angereisten Kochbrüder herzlich in den Veranstaltungsräumen der Vinothek und Holzfasskeller im alten Weingut.

Nicht genug, die Kochbrüder der Chuchi Wormatia mit CL Hans Biedert MdC, Bernd Harbauer MdC, Uli Finkler, Martin Benz und eben Heinz Spohr CdC haben sich zusammen mit ihrem Ehrenmitglied aus der Chuchi Lampertheimer Spargelrunde „Sossen-Willi“ Wilfried Neudecker GMdC nicht nehmen lassen, den Abend kulinarisch mit der entsprechenden Weinbegleitung zum besonderen gemeinsamen Erlebnis werden zu lassen. Das Menu liest sich wie zu einer besonderen GMdC-Prüfung – wahrlich, schon der Auftakt bestätigt dies:

- ☛ Forellenmousse und India-Frischkäse
- ☛ Thunfisch-Mango-Wakame-Salat
- ☛ Crème brûlée von der Stopfleber
- ☛ Spargelmousse grün-weiß
- ☛ Tomatenessenz, Basilikum-Klößchen
- ☛ Kabeljau, Graupen-Bärlauchrisotto, Spargel, Beurre blanc
- ☛ Sorbet Surprise
- ☛ Lammstelzen, Petersilienwurzel, Bohnen, Panchetta, Sellerie, Balsamico-Sauce
- ☛ Brownie, Mango-Himbeer-Rhabarber-Sorbet

Dazu natürlich ausschließlich Weine aus dem Hause Spohr: Sekt Cuvée 73, Riesling S trocken, Wildwechsel Cuvée weiß, Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese, Chardonnay Wormser Kirchenstück, Cuvée CS Rotwein trocken, 2011 Liebfrauenstift Riesling Auslese. An alles haben die Kochbrüder aus Worms gedacht und nichts dem Zufall überlassen: Anfahrt und Heimfahrt ins Hotel GUT LEBEN am Morstein erfolgt in Kleinbussen.

Eine kurze Nacht, wieder in Kleinbussen und wahrlich hervorragend ausgewählt und organisiert dann tags darauf Ausflug in die Pfalz und Besuch von drei unterschiedlichen Weingütern, jeweils mit Kellerbesichtigung und Verkostung der Trauben auf dem Weg zum trinkfertigen und prämierten Wein:

- ☛ Winzerverein Forst Pfalz
 - ☛ Weingut Koch Hainfeld
 - ☛ Weingut Lergenmüller Hainfeld mit Besuch von Sankt Annaberg
- Abends dann gemeinsamer Abschluss im Landhaus in Osthofen bei Wolfgang Dubs, beschrieben im Falstaff Gasthausguide 2020 „seit Jahrzehnten ist er ein Garant für feinste Küche à la française, die Dubs perfekt beherrscht“.
- Herzlichen Dank liebe Kochbrüder der Chuchi Wormatia für die Organisation und das Erlebte. Erneut haben wir Brüderlichkeit, Gastlichkeit und Freundschaft mit Euch zusammen erleben dürfen!

OO Christof Straub







Der dritte im Bunde



Ich könnte einfach schreiben, dass es ein sehr schöner Nachmittag war, ein großartiges Menü in großartige Runde – aber besser von Anfang an:

Einen Monat bevor Thomas Kappke seine GMdC Prüfung in der Chuchi Vlotho kochen wollte, kam die komplett individualisierte Einladung mit dem gebundenen Prüfungs Menü. Was für eine Einstimmung!

Pünktlich um 12 Uhr am 13. April 2024 ging es dann los. Die Prüfferrunde, bestehend aus GK Herbert Lidl, VGK Ulrich Kampmeier, GA Willi Keeren, CV Robert Eymann, OO Michael Busse, OO Gerd Brauer und LK Jörg Remberg, war vollzählig.

Nach der Begrüßung des gesamten Teams bestehend aus Beikoch Kai Kahlke (noch CdC) Sommelier Mathias Herlitzius (CdC), dem „Chaosbeseitigungsteam“ Susanne und Uwe (MdC) Steinmann und Last but not least unserem hervorragenden Serviceteam Alexandra und Franziska Kappke nebst Kira Erdmann.

Der Start mit einem Glas Moët & Chandon Imperial war eine schöne Einstimmung. Das dazu gereichte Amuse im Menü als Parmesan Tomate Lardo beschrieben, hätte Ferran Adrià die Freudentränen ins Gesicht getrieben.

Ein aus Parmesanwasser hergestellter Spaghetti mit einem fein abgestimmten Tomatensugo und einem Hauch von fein ausgebackenen Lardo. Handwerklich und geschmacklich ganz großes Kino. Das Thomas den Lardo extra aus Mailand geholt hat sei nur am Rande erwähnt.

Aber außerhalb der Wertung, die Erwartungshaltung bei allen Prüfern war jetzt natürlich sehr hoch. Der erste Gang – eine Kaninchen Sellerie Terrine – wurde serviert. Ein Bild von einem Gericht, Handwerk auf ganz hohem Niveau. Das lies vergessen, dass die Kaninchenmasse etwas stärker hätte abgeschmeckt sein können. Der da-

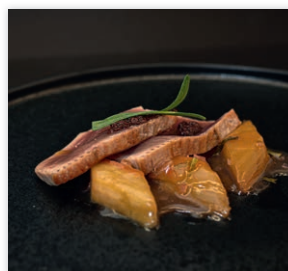
zu gereichte Riesling Feinherb 2022 von Baltasar Rees harmonierte perfekt.

Als nächstes: Risotto all Amarone mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse. Die perfekte Einfachheit! Bitte nicht falsch verstehen, es sind meist die vermeintlich einfachen Dinge, die erst dann perfekt werden, wenn man Ihnen die nötige Aufmerksamkeit und das nötige Können widmet.

Passend dazu gab es einen Valpolicella Ripasso 2020 von Pojega. Es folgte eine Sauerkrautsuppe mit Blutwurstnocken die geschmacklich sehr gut war, aber eine Diskussion darüber auslöste, ob der Gang 100% stimmig im Menü wäre.

Der Grundidee von Thomas war es, möglichst viele Zubereitungsarten und Gartechniken in dem Menü zu vereinen. Dabei hat er alle Komponenten selbst zubereitet, vom Sauerkraut über den Sauerteig für das Brot bis hin zum Eierlikör. Insofern passte auch die Suppe.

Menü die vierte: Zweierlei Ravioli mit Steinpilz/Champignon und Tomate/Mozzarella. Dazu ein I Sistri Chardonay 2020 von Felsina. Die Ravioli waren bestens abgeschmeckt. Füllung und Teig standen



im richtigen Verhältnis der Wein harmonierte perfekt. Die Rosmarinbutter über den Ravioli hätte höchstens noch ein wenig mit Nussbutter verfeinert sein können.

Als nächstes wurden uns Scheiben vom Thunfischfilet mit Rhabarber-Schalotten-Kompott serviert. Der Teller, der kam, hätte auch aus der Küche von Jan Hartwig kommen können – exzellent angerichtet. Aber auch geschmacklich sehr gut. Dazu gab es einen Rosé von Rizzardi, der auch von Nicht-Rosétrinkern gut beurteilt wurde. Ein kleines Limonen-Ingwer-Sorbet verkürzte nicht nur die Wartezeit auf den nächsten Gang, es schmeckte auch hervorragend.

Nun erwartete uns ein Rinderfilet mit Blumenkohlpuree, Zuckerschoten, Fächerdrilling und Kaffeesauce.

Bevor der Gang serviert wurde, hatten wir eine Diskussion darüber, ob es sinnvoll ist, ein Filet für einen solchen Gang zu nehmen – da es doch Stücke vom Rind gibt, die einen ausgeprägteren Geschmack haben. Aber wir wurden eines Besseren belehrt.

Thomas hatte das Fleisch drei Tage in Kaffeepulver aromatisiert, dann Sous Vide vorgegart, im Beefer gegrillt und anschließend mit braunem Zucker bestreut und karamellisiert.

Der Teller war sehr schön minimalistisch angerichtet, eine Augenweide und der Geschmack des Ganges stand dem nicht nach.

Der von ihm dazu gereichte Château La Croix 2019 war ein hervorragend gewählter Begleiter zu diesem Gang. Einzig die Umsetzung der Fächerkartoffel fiel ein wenig ab. Aber alle waren der Meinung: „er kann es“. Wie heißt es „alles hat ein Ende nur die Wurst hat zwei“. Das stimmte hier nicht, denn das Ende hatte bei Thomas drei. Drei Komponenten mit denen er uns zum Dessert überraschte.

☛ Ein Latte Macchiato Flan mit einem Haselnussschaum
Eierlikör-Pistazien-Sushi und einen Schokowürfel auf einem Olivenöl Gel

Der Teller, der serviert wurde, war auch wieder in absoluter Perfektion angerichtet. Auch hier korrespondierte der optische Eindruck absolut mit dem Geschmack.

Dazu ein Gläschen Westhofener Brunnenhäuschen Scheurebe Auslese 2019. Wie schön ist doch das einfache Leben. Der geneigte Leser kann sich denken, dass Thomas natürlich bestanden hat.

Unser Großkanzler hat in seiner Laudatio das Menü noch einmal gewürdigt und natürlich auch die Kritikpunkte angesprochen. Mit den Worten „das ist Kritik auf ganz hohem Niveau“.

Ich hatte dann die Ehre, Thomas den Löffeltrunk zu reichen, was mich aus zwei Gründen sehr gefreut hat. Erstens natürlich, weil Thomas eine super Leistung abgeliefert hat und zum zweiten, weil er mir bei meiner CdC Prüfung den Löffel gereicht hat.

Dass dies noch nicht das Ende gewesen sein kann, weiss jeder, der schon einmal in der Chuchi Vlotho zu Gast war.

Selbstverständlich wurde Thomas Prüfung noch bei einem kleinen Grillevent ausgiebig gefeiert. (Endlich mal anständige Portionen)

Natürlich muss ich noch die Überschrift auflösen: Mit Thomas hat die Chuchi Vlotho nun den dritten GMdC, wobei ich sicher bin, dass es auch noch einen Bericht im Hummer geben wird mit der Überschrift „der vierte im Bunde“.



Persischer Abend in der Chuchi Lebach

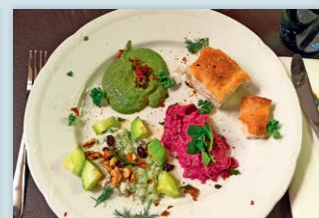
☛ Seit 24 Jahren ist Dr. Mohammed Winter-Khoshreza (Nickname „Jamshid“) geschätzter Kochbruder der Chuchi Lebach. Hier hat er in über 2 Jahrzehnten nicht nur die europäische und dabei insbesondere die saarländische Küche zuzubereiten und zu schätzen gelernt, sondern auch seine Kochbrüder in die Geheimnisse der persischen Küche eingeführt. Es ist die ländliche Küche der Region FARC im südlichen Iran; keine „Haute Cuisine“, aber eine schmackhafte, ehrliche Küche, wie sie dort mit den regionalen Produkten gekocht wird.

So freuen wir uns stets, wenn Jamshid „Chef de jour“ ist und uns wieder einmal mit der Zubereitung (und dem Genuß) persischer Gerichte betraut. Auf einen solchen persischen Kochabend konnten wir uns wieder einmal im April dieses Jahres freuen:

Nach leckeren Amuses buches fertigten wir unter Jamshid's Anleitung 3 Yoghurt-Dip Variationen mit frischem Fladenbrot: „Mast-o Khair“ mit vielen frischen Kräutern, Gurken, Rosinen und Walnüssen;

„Mast-o Esfenaje“ mit frischem jungen Spinat und Knoblauch, sowie „Mast-o Labo“ mit Roten Beeten und Nana-Minze: Alle 3 Variationen ein Genuss!

Das folgende köstliche Hauptgericht nennt sich „Khoresh-te bademijan“, ein Lammragout mit Auberginen, Tomaten und vielen orientalischen Gewürzen. Dazu Reis mit der goldenen Kruste „Tahdig“, die wir unter Verwendung von Öl und Safranwasser auf die Teller zaubern.



Das Dessert „Ranginak ba Chai“, mit gerösteten Walnüssen gefüllte Datteln in einer Paste aus Butter, Zimt, Kardamom und gehackten Pistazien entführte uns mit allen Sinnen in den Orient (nicht nach den Kalorien fragen!).



Dass uns Jamshid vor dem Dessert eine Auswahl bester Rohmilchkäse aus Italien präsentierte, zeigt uns, wie „saarländisch“ seine Essgewohnheiten inzwischen geworden sind, denn ein Menü ohne Käse ist für uns Lebacher Kochbrüder undenkbar.

Auch bei der (natürlich nicht-persischen) Weinauswahl zeigte Jamshid, wie hervorragend seine diesbezüglichen Kenntnisse sind: sowohl der Terlaner Sauvignon blanc 2021 Winkel zu den Vorspeisen als auch der Duero D.o.C. gravalhais Unico 2005 begleiteten die persischen Speisen hervorragend.

Wer interessiert ist an den Rezepten kann diese bei mir unter dem Stichwort „Jamshid's Rezepte“ anfordern per E-Mail: gblumenroether@gmx.net



Chuchi Leingarten hat einen neuen MdC: Benjamin Rüger

Am 19. April 2024 erwartete die Chuchi Leingarten wieder einmal hohen Besuch aus Kapitel und Großkapitel – Benjamin (Kurzform Benny) stellte sich der hochkarätigen Jury, die sich zusammensetzte aus GK Herbert Lidel, MD Thomas Schmidhuber, OO Christof Straub, LK Bernd Britzelmayer und CL Wolfgang Schäl mit folgendem Menü:



Die Tische waren festlich und sehr geschmackvoll dekoriert, die Gäste erschienen pünktlich und fein herausgeputzt und los ging's mit dem Amuse und einem Cocktail „Pulled Pork Pops mit Lynchburg Lemonade“, der einen zum Schweben brachte. Danach war die Stimmung prächtig, alle freuten sich auf die Suppe und sollten nicht enttäuscht werden – würzig, feine Einlage, perfekt pochiertes Ei, sehr schönes Arrangement.



Nach einer kleinen Pause wurde dann der Hauptgang serviert – Lammrücken perfekt auf den Punkt gebraten, ein Sößchen zum Hineinlegen (wurde von der Jury mehrfach nachverlangt), ein feines Selleriepüree und Portweinschalotten rundeten das Gericht perfekt ab.



Alle Gänge wurden von edlen Weinen des kleinen aber feinen Weingutes unseres Kochbruders Thomas Landesvatter begleitet – die Kochbrüder sorgten für stets gut gefüllte Gläser und für einen perfekten Service.

Ein guter Schluß zielt alles – die Topfenknödel mit Variationen vom Rhabarber bildeten den würdigen Abschluss eines gekonnten MdC-Menüs und so sahen das auch die anwesenden Jury-Mitglieder. Benny hatte sich mit viel Können und großer Gelassenheit (trotz den für jeweils 16 Kochbrüder anzurichtenden Tellern) die hohe Würde eines MdC erkocht – der Löffeltrunk und der Hummer am gelben Band folgten – Gratulation lieber Benny.

Jürgen Katz MdC

Es folgte ein weiterer Gaumen- und Augenschmaus – Karotte hoch drei – sehr schön anzusehen – fein abgestimmte Aromen – toller Zwischengang!



Danach überraschte Benny die Jury und seine Kochbrüder mit einer rechteckig zurecht geschnittenen Kartoffel auf der eine Riesengarnele Platz genommen hatte – begleitet von einer sensationellen Knoblauch-Mayonnaise – eine sehr harmonische Kombination mit viel Liebe angerichtet.



Savoir Vivre à la Française

Y Savoir Vivre à la Française, unter diesem Motto stand die CdC Prüfung von Michael Olle, Chuchi Karlsberg, Homburg. Das passt natürlich besonders gut im Saarland, dem französischsten aller deutschen Bundesländer. Das von Michael kenntnisreich zusammengestellte Menü mit vielerlei Bezug zur klassischen französischen Küche, aber auch Anleihen bei anderen Küchen, weckte freudige Erwartungen bei der Jury, bestehend aus Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang, MdC Christoph Heineman, CL Chuchi Trier und MdC Michael Schmitt, CL Chuchi Karlsberg. Und die Erwartungen wurden nicht enttäuscht.



und Basilikum-Olivenöl. Tolle Optik, toller Geschmack, dementsprechend zufriedene Gesichter bei der Jury und hohe Bewertungen des Ganges.

Nächster Gang eine Soupe de poisson, unspektakulär vom Aussehen, aber um so spektakulärer vom Geschmack. Sehr fein abgeschmecktes, volles, aber nicht aufdringliches Fischeraroma, besser kann eine Fischsuppe nicht schmecken.

Nach dem Trennsorbet – ein intensiv schmeckendes, nicht zu süßes Birnensorbet – der zweite Prüfungsgang: Rinderfilet, Café de Paris Sauce, Fondant Kartoffel, Gemüse der Saison. Auf den Punkt gebratenes Rinderfilet, eine aromatische mit Café de Paris Butter montierte Sauce, schmelzend zarte Fondant Kartoffel und schöne Auswahl von Gemüse. Auch dieser Gang gefiel der Jury sehr gut und wurde dementsprechend hoch bewertet.

Ein französisches Menü ohne Käse ist zwar möglich, aber nicht vorstellbar. Bleu d'Auvergne, Brie de Meaux, Morbier, eine kleine, aber feine Auswahl an französischem Käse.

Zum Dessert ein reichhaltig ausdekoriertes Apfel-Vanille-Parfait mit Sabayon und zum Café eine Tarte au Chocolat, ein wunderbarer Abschluss eines gelungenen Menüs.

Besonders hervorzuheben ist noch die Weinauswahl, kein Wunder, ist doch Michael der Sommelier der Chuchi Karlsberg: Neben dem schon erwähnten Champagner ein Côtes de Gascogne



Das zum Champagner Pol Cochet Grand Réserve gereichte Amuse bouche „Gebeizter Orangen-Dill-Lachs auf Blinis“ war ein gelungener Auftakt zum umfangreichen Menü. Die erste Vorspeise „Foie gras an Weingelee, Apfel & Brioche“, eine wunderschön anzusehende und sehr gut schmeckende Variation von Foie Gras Terrine und gebratener Foie Gras mit 2 Weingelees (Scheurebe und Marsala), Apfelchutney und Brioche.

Es folgte der erste Prüfungsgang: Spargel-Pannacotta, Pata-Negra-Schinken für den Crunch, gebratener Garnele, Parmesanspäne

Blanc, Moelleux 2021, ein Bordeaux Château Le Sèpe Blanc 2021, ein Châteauneuf-du-Pape, Usseglio Blanc 2022, ein Bordeaux Château Clerc Milon, Grand Cru Classé 2008 und ein Rhône Rasteau la Fontaine Grand Cru 2021.

Nach der Laudatio durch Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang erhielt ein strahlender Michael Olle das wohlverdiente blaue Band des Chef de Chuchi. Der traditionelle Löffeltrunk bildete den Abschluss eines gelungenen Kochabends.

Neuer CdC in der Nürnberger Turmchuchi: Sebastian Köchig besteht mit Bravour

✚ In den gemütlichen Hallen der Turmchuchi, dem exklusiven Club kochender Männer in Nürnberg, wurde kürzlich eine bemerkenswerte Kochprüfung abgehalten. Der talentierte Prüfling Sebastian Köchig trat mutig an, um seine Fähigkeiten unter Beweis zu stellen und die begehrte Auszeichnung des Chef de Chuchi (CdC) zu erlangen. Mit einer beeindruckenden Vorführung kulinarischer Kunst bewies er sein Können und erntete Lob und Anerkennung von den anspruchsvollen Gaumen der Jury.

Das Menü, das Köchig präsentierte, war eine Ode an die klassische französische Kochkunst und verband gekonnt klassische Aromen mit innovativen Nuancen. Die Prüfung begann mit einer verlockenden Quiche Lorraine, serviert an der Bar, um den Gaumen zu verwöhnen und die Sinne zu stimulieren.

Als nächstes folgte ein raffiniertes Lachstatar mit Safran-Chili-Eis, das mit Orangenfilets und einer cremigen Limettencreme serviert



wurde. Die Kombination aus zartem Fisch, würzigem Safran und erfrischender Säure bildete einen harmonischen Tanz der Geschmacksrichtungen. Als zweiten Gang präsentierte Köchig eine traditionelle Tafelspitzbrühe mit einem überraschenden Twist: Bratwurststrudel. Diese unerwartete Kreation vereinte herzhaftes Aromen mit der Wärme und Tiefe einer klassischen Brühe, was zu einem wahrhaft befriedigenden Genusserlebnis führte. Der Höhepunkt des Menüs war der „Solospargel“ mit zartem Rin-

derfilet, begleitet von Pommes Fondant und einer reichhaltigen Sauce Bearnaise. Hier überzeugte der Koch die Prüfer mit seiner Fähigkeit, saisonale Zutaten in einen stimmigen Gang zu verwandeln.

Zum krönenden Abschluss servierte Sebastian Köchig einen klassischen Fraisier, ein delikates französisches Dessert aus luftigem Biskuit, cremiger Vanillecreme und frischen Erdbeeren. Diese süße Köstlichkeit rundete das Menü perfekt ab und verfestigte den guten Eindruck bei den Mitgliedern der Jury.

Die Prüfung zum Chef de Chuchi war zweifellos eine Herausforderung, doch Sebastian Köchig bewies mit seinem Können und seiner Leidenschaft für die kulinarische Kunst, dass er dieser Aufgabe mehr als gewachsen ist. Seine Kreationen waren nicht nur geschmacklich stimmig, sondern auch visuell ansprechend und von einer großen Liebe zum Detail geprägt.



Die Turmchuchi ist stolz darauf, einen neuen Chef de Chuchi in ihren Reihen zu haben, und Sebastian Köchig wird die Kochbrüder sicher auch in Zukunft noch mit vielen kulinarischen Kreationen erfreuen.

Thomas Gerlach CL

Die Ordensprovinz Bayern lädt ein zum Ordensprovinzfest am 12. und 13. Oktober 2024 in Regensburg

PROGRAMM:

✚ Am 12.10.2024 ab 12 Uhr Eintreffen und Begrüßung in der Wurstkuchl an der Steinernen Brücke, Stadtführung in Gruppen mit dem Ziel „Haus der Bayerischen Geschichte“, Führung durch das Museum

✚ 19 Uhr Schifffahrt mit Bayerischem Büffet

✚ Sonntag 13.10.2024 ab 10 Uhr Ausklang im Bischofshof

Der Teilnahmepreis beträgt pro Person 95,- EUR inklusive Wurstkuchl, Führungen, Schifffahrt mit Sektempfang und Bayerischem Buffet. Partnerinnen und Kochbrüder mit Partnerinnen aus anderen Ordensprovinzen sind ebenso herzlich willkommen.

Über Eure persönliche Anmeldung über landeskanzler.allgaeu-franken@chuchi-amberg.de oder gerhardhagen@gmx.net freuen sich Norbert Rubner CL Chuchi Regensburg LK Günter Kühnlitz und LK Dr. Gerhard Hagen.

Die Anmeldung wird erst wirksam mit der Überweisung auf das Konto:

Landeskanzler Günter Kühnlitz
IBAN DE04 6042 0000 9619 7175 27

Bei der Anmeldung bitte mitteilen, ob Teilnahme am Sonntag gewünscht ist.

10 Jahre Chuchi Kiepenkerl – Jubiläumskochen im Restaurant Spitzner

☛ Schon zehn Jahre sind seit Gründung der Chuchi Kiepenkerl Münster vergangen. Und es sind keine verlorenen Jahre gewesen: Ließen viele von uns zum Zeitpunkt ihres Eintritts noch selbst das Kaffeewasser anbrennen, haben die Fähigkeiten mittlerweile ein durchaus respektables Niveau erreicht. Dies zeigt sich nicht zuletzt an vier MdC- und sieben CdC-Prüfungen, die seit Bestehen der Chuchi erfolgreich absolviert wurden. Und es besteht Grund zur Zuversicht, dass derart erfreuliche Ereignisse in absehbarer Zeit erneut zu verkünden sein werden.

Das Jubiläum galt es dem Anlass entsprechend zu würdigen. Daher fanden sich die Kiepenkerl am Sonntag, dem 21. April 2024, in der Mittagszeit im seit kurzem zum wiederholten Mal mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant Spitzner in Münster ein. Dort galt es, unter der Anleitung von Inhaber und Küchenchef Karl Nikolaus Spitzner ein viergängiges Menü zu kochen, dass am Abend gemeinsam mit den lieben Schwägerinnen verspeist werden sollte. Die Speisen- und Getränkefolge lautete, wie folgt:

- ☛ Pâté en croûte Poulet de Bresse
Champagner Gosset Brut rosé
- ☛ Grüner Spargel aus Pertuis mit Sauce Mousseline,
Flusskrebse und gefüllten Morcheln
2022er Weißburgunder „pur Mineral“ vom Weingut Rudolf Fürst
- ☛ Jakobsmuschel mit Kaviar Beurre Blanc
2017er Unterer Faulenberg Riesling GG vom Weingut Theo Minges
- ☛ Kalbsfilet „Wellington“ mit Erbsen à la française
2022er Pinot Noir Magnum vom Weingut Philipp Heinz
- ☛ Erdbeere mit Basilikum und Waldmeister
2023er Riesling & Muskateller vom Weingut Korrell

Während des Kochens ließ Nikolaus uns an seinem profunden Wissen teilhaben und so konnten den Damen am Abend Ergebnisse präsentiert werden, die durchgehend auf große Begeisterung stießen. Das Jubiläum klang dann bei einigen weiteren Gläsern Wein und Champagner gemütlich aus.

Wir freuen uns auf die nächsten – mindestens – zehn Jahre!

CL Dr. Markus Heukamp MdC



Benjamin Rüger MdC der neue Landeskanzler für die OP Württemberg

✚ Nach achtzehn Jahren mit Bernd Britzelmayer aus der Chuchi Geislingen Oeder Thurm als Landeskanzler leiten die Chuchileiter der Ordensprovinz Württemberg mit Benjamin Rüger MdC Chuchi Leingarten den Generationenwechsel ein.

Doch zunächst aus der CL-Sitzung: erneut trafen sich die Vertreter aus aktuell zwölf Chuchinen in den Räumen der gastgebenden Chuchi Geislingen Oeder Thurm, Chuchi des scheidenden Landeskanzlers. Dazu GL Hans-Peter Maichle, MD Thomas Schmidhuber und OO Christof Straub.

Bernd hatte für die Kochbrüder passend ein Frühlingsmenu, angelehnt an Kochabende oder öffentliche Aktionen der Ordensprovinz, ausgesucht, zubereitet von Stephan Bayer CdC, Ernst Bohnert CdC und Walter Seitz MdC aus der Geislinger Chuchi:

✚ Bier mit Smørrebrød

✚ Frühlingssalat mit gebeizter Whisky-Forelle

✚ Spargel

✚ Karthäuser Klöße mit Erdbeer-Rhabarber-Grütze



Dazu passend jeweils die ausgewählten Weine mit einem 2022er Arjola Rosato Cannonau di Sardegna und einem 2022er Verdejo aus der Bodegas José Pariente.

Das Dessert wurde seinerzeit auch 2015 in der Königsstraße in Stuttgart im Rahmen des evangelischen Kirchentags mit insgesamt 1000 Portionen gereicht, Besucher am Stand u. a. MP Winfried Kretschmann.

Im Rahmen des zurückliegenden Großrats 2023 in Tübingen wurde OO Christof Straub beauftragt, Aufgaben in der Ordensprovinz mit zu übernehmen. Gemeinsam mit Bernd war die Suche nach einem Nachfolger im Amt die größte Herausforderung. Leitend in diesem Prozess war der Gedanke an eine eindeutige Verjüngung, damit neue Ideen in das Clubleben einfließen können, daneben auch als Zeichen an nachfolgende junge aktive Kochbrüder.

Schließlich wurde Benjamin angesprochen, aufgefallen nicht zuletzt durch eine hervorragende und kreative zurückliegende Prüfung, im Hummer wurde hierüber berichtet. Gemeinsam mit MD Thomas Schmidhuber folgten weitere Gespräche.

Im Rahmen der CL-Sitzung stellte Benjamin sich, seine Ideen und Positionen vor, zuvor schon per Mail als Portrait für die Kochbrüder der



einzelnen Chuchis, und wurde unter großer Zustimmung und Beifall einstimmig zum neuen Landeskanzler der OP Württemberg gewählt. Neben den einzelnen Glückwünschen und der Überreichung des LK-Brustgeschirrs hatte sich Bernd ein besonderes Geschenk ausgedacht und angefertigt: Benjamin empfing aus der Hand seines Vorgängers ein Bild, stellvertretend für die Ordensprovinz, mit seinen einst stolzen vierzehn Chuchis, diese einzeln als Spargel dargestellt. MD Thomas Schmidhuber hielt sodann eine Laudatio für Bernd, dessen Amtszeit und Verdienste. Er streifte Aktivitäten wie Ordensprovinzfeste auf der Burg Hohenzollern und in Bad Saulgau, ebenso gemeinsame Erlebnisse und Prüfungen im Club, sowie auch die bleibenden Eindrücke mit dem jeweiligen kulinarischen Auftakt beim wiederkehrenden Kochen im Grünen.

Sichtlich gerührt empfing Bernd die mit den Chuchileitern der Ordensprovinz, Kapitel und Großkapitel abgestimmte Ernennung zum Ehrenlandeskanzler Württemberg mit der Überreichung des rot-weißen Halsordens.

Eine weitere Ehrung wurde Bernd zuteil: seit langer Zeit schon erhalten alle Kochbrüder die mit Bernd kochen und gekocht haben einen goldenen Knopf für die Kochjacke. Dieses Mal war er an der Reihe. Aus der eigenen Chuchi Geislingen Oeder Thurm war Juweliengoldschmied Ernst Bohnert CdC ohne Wissen von Bernd von den Chuchis beauftragt, einen goldenen Knopf für Bernd's Kochjacke herzustellen, schließlich anzustecken – Danke hierfür Ernst.

Eine rundum gelungene und harmonische CL-Sitzung 2024 nahm ihren Lauf. Für das bevorstehende KiG werden die Chuchis der Or-



densprovinz unter der Führung des neuen LK Benjamin Rüger wieder Verantwortung für die Amuses im Rahmen der Eröffnung an beiden Abenden übernehmen. Dies ist ausdrücklicher Wunsch aus der OP Württemberg.

OO Christof Straub

Prüfungen am laufenden Band und in allen Farben in der Chuchi Vlotho

13. April 2024 GMdC Thomas Kapke ... 20. April 2024 MdC Michael Suedmeier

Wie in der guten alten Unterhaltungsshow reiht sich bei den Kochbrüdern der Chuchi Vlotho im Jahr 2024 ein Highlight an das andere.

Den Auftakt bildete die Kochprüfung zum GMdC von Thomas Kapke am 13. Mai 2024, über die im separaten Hummerartikel berichtet wird.

Genau eine Woche später folgte das zweite Highlight des Jahres: Michael Suedmeier erkochte sich mit seinem farnefrohen „Frühlingsmenü“ den Rang eines MdC und trägt nun voller Stolz den Hummer am gelben Band. Michael servierte den gespannten Prüfern ein jahreszeitlich abgestimmtes Menü mit all der Finesse, wie es von einem MdC erwartet wird. Sein Beikoch Kai Kahlke ging ihm so zur Hand, dass er bei den drei Prüfungsgängen (*) mit Höchstleistungen in Geschmack, Optik und Weinauswahl brillierte. Und so zauberte Michael diese kulinarischen Besonderheiten:

Gebratene Garnele mit karamellisierter Wassermelone
Champagner Bérat-Schenk Tradition

Burrata mit Paprika & Rhabarber
2000er Grüner Veltliner Alte Reben Réserve, Weingut Pfaffl

Shooter vom grünen Spargel mit Vanilleschaum

Jakobsmuschel mit Chorizo-Mayonnaise und Erbsenpüree (*)
2022er Chateau Landerau, Entre-Deux-Mers



Gebratene Garnele mit karamellisierter Wassermelone



Shooter vom grünen Spargel mit Vanilleschaum



Filet vom Zander auf Bärlauchgrauen mit Krustentierschaum



Burrata mit Paprika & Rhabarber



Jakobsmuschel mit Chorizo-Mayonnaise und Erbsenpüree



Orangen-Maracuja-Sorbet



Lackierter Schweinebauch auf Apfel-Lauch-Gemüse

Filet vom Zander auf Bärlauchgrauen mit Krustentierschaum (*)
2022er Weißburgunder trocken, Weingut Sommerhalter, Baden
Orangen-Maracuja-Sorbet
Lackierter Schweinebauch auf Apfel-Lauch-Gemüse (*)
2019er Schönhölle Silvaner trocken, Weingut Jäger, Rheinhessen
Weiße Schokolade mit Rhabarber und Sauerampfer-Eis
2016er Solaris Beerenauslese, Weingut Hemer, Rheinhessen

Zum Schluss des Abends war sich die Jury, bestehend aus Dr. Jens Huber (MdC) und Chistian Pytel (MdC), die beide aus dem 125 km weit entfernten Münster angereist waren, dem Landeskantler Jörg Remberg (GMdC) sowie VGK Uli Kampmeier (GMdC), einig: Ein gelungenes Menü und ein toller Abend – einem MdC absolut würdig.

Tatsächlich sind in der Chuchi Vlotho weitere Farbwechsel zu erwarten:

Weitere Aspiranten für den Hummer am blauen und gelben Band stehen in den Startlöchern und wollen ihr Können bei den nächsten Kochabenden unter Beweis stellen. Es bleibt also spannend in der Chuchi Vlotho!

Thomas Kapke (GMdC)



Weiße Schokolade mit Rhabarber und Sauerampfer-Eis

Beikoch Kai

Prüfling Michael im Einsatz



Alles unter Dach und Fach: Wolfgang Werner – der neue CdC der „Dortmunder Pottkieker“

☞ Aller guten Dinge sind drei – aber am 17. Mai 2024 war es dann doch endlich so weit. Unser Dachdeckermeister Wolfgang Werner wollte bereits 2022 sein blaues Band erkönnen, da hatte Corona noch etwas dagegen und 2023 musste die Prüfung wegen einer langwierigen Schulter-Geschichte kurzfristig ausfallen. Doch nun hatte er alles unter Dach und Fach gebracht und ist dabei auch nicht vom Dach gefallen!

Mit seinem regional inspirierten Menü:

- ☞ Bratwurstpraline auf karamellisiertem Apfel
- ☞ Consommé vom Huhn mit Geflügelbällchen
- ☞ Selbstgeräuchertes Forellenfilet auf Zucchinirahmnudeln
- ☞ Pfefferpotthast mit Kartoffeln und Rote-Bete-Salat
- ☞ Karamellierter Spargel mit Erdbeeren und Vanilleis und grünem Pfeffer



legte er den Grundstein für sein Unterfangen, welches von ihm und seinen „Alt-Gesellen“ (sprich: Kochbrüdern) „nur noch“ auszuführen war. Durch seine umfangreichen Vorbereitungen wurde allerdings auch nichts dem Zufall überlassen und sein Bauplan konnte problemlos in die Tat umgesetzt werden. Auch die gereichten Weine waren nicht vom letzten Richtfest übriggeblieben, sondern passend ausgesucht. Die Jury, bestehend aus LK Dr. Holger Tietz GMdC und aus der eigenen Chuchi CL Dr. Christian Hoffmann MdC und Karl Beele GMdC war recht angetan. Der Landeskanzler äußerte die üblichen Verbesserungsvorschläge bevor er auf das Highlight (nach

seiner Sicht) des Abends zu sprechen kam: dem Dessert in Verbindung mit dem gereichten Süßwein (hier: Garetto Moscato d'Asti 2022, La Morra, Italien), die eine kulinarische Symbiose eingegangen waren. Oder, wie es ein Altvorderer unseres Clubs formuliert hätte: „Das ist lecker im Mund.“ Sein Plan hat funktioniert. Nach allen Regeln der Zunft nahm Wolfgang den wohlverdienten Löffelschluck, die Urkunde, den Orden am blauen Band sowie die Glückwünsche der Anwesenden entgegen: Das Ende eines schönen Kochabends und/oder einer gelungenen Prüfung – das kann man halten wie ein Dachdecker. Danke, Wolfgang. Wo Du bist, ist oben. Damit ist auch der letzte aktuelle Kochbruder der Dortmunder Pottkieker nicht mehr nackt am Hals.



Mannheimer kochen für Landwirtschaftsinister

☞ Bereits zum 51. Mal verköstigte die Mannheimer Feinschmeckerchuchi wieder die Gäste des „Ministerium für Ernährung, ländlichen Raum und Verbraucherschutz“ im baden-württembergischen Zelt auf dem Mannheimer Maimarkt.

Rund 300 Gäste hatte Minister Peter Hauk dahin zum abendlichen Stelldichein geladen.

Gekommen, um auf oftmals „kleinem Dienstweg“ aktuelle Themen zu besprechen, waren sie alle. Landräte, Bürgermeister, Innungsvorstände, Bauern- und Gärtnerverbände sowie viele Ehrenamtliche aus den Bereichen des Ministeriums.

Eines hatten sie jedoch gemeinsam: Hunger und Durst. Den Durst stillten die Privatbrauerei Eichbaum und die Weingüter Wolf-Link, Hausen und die Lauffener Weingärtner EG. Gegen den Hunger hatten die Brüder der Feinschmeckerchuchi Mannheim teils rustikale Speisen zubereitet. Nach einer Spargelsuppe mit Flädle gab es Sauerbraten mit Semmelknödeln, Burgundersalat (Rotkraut mit karamellisierten Nüssen und Honig), „weißer Kees“ (auf Wunsch mit Lachs), Ofenkartoffeln, Ragout von zweierlei Champignons sowie Zander



Bernd Otto,
Dr. Charalambos Tsagogiorgas



Peter Norheimer, Guido Moch

im Krautmatel mit grüner Sauce. Abgerundet wurde das Mahl mit einem Töpfchen Erdbeeren auf Biskuit und einer Mandelcreme. Alles musste in der Hausküche der Mannheimer, dem Casino der Versorgungsbetriebe MVV, zubereitet und – zum größten Teil in Warmhaltebehältern – auf den Maimarkt transportiert werden. Eine Mammutaufgabe.

Alle Besucher waren jedoch wieder begeistert, weshalb Minister Hauk eindringlich um ein Weitermachen bat. Dabei versäumte er aber auch nicht, als Dankeschön die Mannheimer mit Ihren Frauen zu einem zünftigen Spargeessen einzuladen.

Benjamin Hoffahrt neuer CdC der Schwarzwald-Chuchi Gernsbach



☞ Mit einer äußerst gelungenen Prüfung erkochte sich am 11. Mai 2024 Kochbruder Benjamin Hoffahrt den Rang eines CdC. Die Jury mit GMdC Aki Müller, MdC und CL Bernhard Bastian sowie MdC und CL Wolf-Dieter Deutsch war sehr angetan von dem Prüfungsmenü, das alles hielt, was es auf dem Papier versprochen hatte.

Das auf dem Löffel präsentierte Gemüse-Tatar war eine wahre Geschmacksbombe und bildete einen auch optisch tollen Auftakt – gefolgt von einem Bacon-Chip mit Ziegenkäse und Feige. Beide Amuses bouche waren begleitet von einem erfrischenden Sparkling Rosé mit Erdbeerspieß – eine perfekte Einstimmung auf das folgende Menü.

Als ersten Gang gab es „Rosa Tomatenschaum auf Melonen-Carpaccio mit süßscharfen Schmortomaten“. Großes Lob von allen Seiten, insbesondere für den Tomatenschaum, der in Geschmack und Konsistenz nicht zu übertreffen war. Dazu passte perfekt die 2022er Affentaler Scheurebe Feinherb „Das besondere Fass“. Die folgende „Gekühlte Blumenkohlsuppe mit Avocado und Crevette“ löste fast erwartungsgemäß die Diskussion darüber aus, welches Gemüse man für eine kalte Suppe verwenden sollte. Nun servierte Benjamin den ersten Prüfungsgang „Thunfisch im Sesamantel auf Mango-Avocado-Relish mit Sesammayonnaise“. Die Jury war sich schnell einig, dass dieser Gang mit allen Komponenten in Zubereitung und Präsentation sehr gelungen war, wobei insbesondere das Relish hervorgehoben wurde. Und auch der zweite Prüfungsgang „Rosa gegarte Lammlachse mit Kartoffelstroh, Balsamico-Zwiebeln und gebratenem Zitronen-Spargel“ wusste die Jury zu überzeugen. An dem dazu kredenzt 2022er Spätburgunder Granit trocken von Schloss Ortenberg schieden sich wie üblich die „Spätburgunder-Geister“. Dem sehr guten Gesamtergebnis schadete dies aber nicht, zumal das abschließende Dessert „Fichten-Granité mit Boar Gin-Sorbet, Zitronen-Savarin, Mandelcrunch und Mandarinen-Gel“ in seiner auch geschmacklichen Komplexität keine Wünsche offenließ. Der dazu gereichte Crémant d'Alsace brut von Paul Mitnacht rundete das Prüfungssessen perfekt ab.

GMdC „Aki“ Axel Müller stellte deshalb in seiner Laudatio mit Freuden fest, dass Benjamin den Rang eines CdC und damit den Hummer am blauen Band mehr als verdient hat.



Zwei neue Maître in der Chuchi Aalen „Die Kocher-Kocher“

☞ Mit Dr. Roland Schurig und Dr. Karl Franke stellten sich gleich zwei Kochbrüder der MdC-Prüfung und erhielten das gelbe Band.

„Wenn Ihr gegessen und getrunken habt, seid Ihr wie neu geboren; seid stärker und mutiger, geschickter zu Eurem Geschäft.“

(Goethe, Götz von Berlichingen)

Den Auftakt im November machte Kochbruder Dr. Roland Schurig und hatte getreu obigem Spruch mit nachfolgend genannten Menu Kochbrüder und Jury mit GL Hans-Peter Maichle, OO Christof Straub und für die Chuchi Aalen Karl-Heinz Pitz MdC in das Kochdomizil Hermann-Hesse-Schule Aalen eingeladen:

☞ Maronensuppe mit Portwein und Schokolade

☞ Mit Kümmel gebratene Lotte auf Kartoffel-Majoran-Soße

☞ Scampi auf Mango-Salat

☞ Herbstliches Gemüsecurry mit gebratener Maispoularde

☞ Beerentörtchen mit Zitrusorbet



v.l.n.r.: Amuse, Maronensuppe, Lotte, Scampi auf dem Löffel, Maispoularde, Beerentörtchen, er Prüfling Dr. Roland Schurig, GL Hans-Peter Maichle



Die sorgfältig ausgesuchten korrespondierenden Weine haben alle perfekt die gereichten Speisen unterstützt.

Bereits die zu Beginn gereichte Maronensuppe überzeugte die Jury in der Geschmacksvielfalt – alle angeführten Komponenten deutlich, Konsistenz hervorragend. Dann die mit Kümmel gebratene Lotte, filigran und kunstvoll angerichtet, richtiger Garpunkt und im Zusammenspiel der Saucen, einfach ein tolles Geschmackserlebnis und Bild. Als Zwischengang dann der Löffel mit Scampi auf Mango-Salat. Auch hier ein Spiel mit den Geschmacksnuancen, Schärfe, Süße und dazu kross, Scampi ebenso auf den Punkt gegart, ein weiteres Erlebnis. Der Hauptgang mit dem Gemüsecurry und der Maispoularde wieder sicher und vielfältig in Geschmack, allein gut gemeint die Portionsgröße. Schließlich das Abrunden des Menus mit dem selbstverständlich selbstgebackenen Beerentörtchen für die Süße, das Zitrusorbet als ausgewähltes geeignetes Gegenspiel.

Die anschließende Laudatio durch GL Hans-Peter Maichle unterstreicht die Geschmackserlebnisse jedes einzelnen Gangs, würdigt die Planung und die Vorbereitung des Menus, lobt den perfekten Ablauf und das Zusammenspiel der Kochbrüder der Chuchi Aalen und spricht Roland die Anerkennung als neuen, verdienten Maître de Chuchi aus. Löffeltrunk durch die Kochbrüder, weitere Würdigung durch CL Paul Groll folgen.

War die MdC-Prüfung von Dr. Karl Franke für Herbst 2023 geplant, so stellte er sich nach überstandener Erkrankung nun im Frühjahr erfolgreich den Juroren OO Christof Straub, Ehrenlandeskanzler Bernd Britzelmayer und wiederum Karl-Heinz Pitz MdC aus der Chuchi Aalen „Die Kocher-Kocher“. Die Menükarte wie schon bei Dr. Roland Schurig künstlerisch gestaltet durch CL Paul Groll, dieses Mal in Anlehnung an den Dichter Friedrich von Logau mit

„Dieses Mahl gefällt mir wohl, drauf sich frischt und speist nicht nur unser Aug und Leib, sondern auch der Geist.“

Hier Karls Menu:

☞ Dattelfrucht auf Pumpernickel,

Schnittlauchcreme auf Schwarzbrot

☞ Kartoffelrösti auf Erbsencreme

☞ Seeteufel und Löwenzahn in Blätterteig mit Spargel

☞ Rieslingsuppe mit Austernpilzen

☞ Zartblättriger Spitzkohlwickel mit Salsiccia

☞ Rosmarineis mit Grappa-Trauben in Gelee

Auch hier die korrespondierenden Weine jeden einzelnen Gang unterstützend.

Das Amuse als willkommener Auftakt mit Süße und Schärfe, dann gekonnt hauchdünn und kross gebraten aus zweierlei Kartoffel das Kartoffelrösti, auf einer schmackhaften Erbsencreme mit brauner Butter und frischer Minze serviert, einfach nur gut.

Anschließend der Seeteufel: mit Löwenzahn und Parmaschinken in Blätterteig gehüllt. Dieser rundum knusprig und perfekt gebacken, Fisch in der gewünschten Konsistenz, ein Zusammenspiel der verschiedenen Geschmacksrichtungen, der Wunsch bei der Jury nach einem Mehr in dieser Vielfalt. Dazu eine Sauce Hollandaise, kombiniert mit Abrieb von Orange, Limette und Zitrone.

Es folgt eine Rieslingsuppe mit Austernpilzen, nicht in der Wertung. Sodann der Hauptgang mit Spitzkohl und Salsiccia, dazu Gemüse und Kartoffelknödel.

Dann als ein Höhepunkt überzeugend das Dessert: eindeutig Rosmarin, Konsistenz perfekt, gereicht mit einem Törtchen mit eben den Grappa-Trauben. Danke Karl für dieses Erlebnis und Lob an die



Kochbrüder der Chuchi Aalen „Die Kocher-Kocher“ mit CL Paul Groll an der Spitze für die Unterstützung für den reibungslosen Ablauf in der Küche und für die Stimmung insgesamt.

Laudatio durch OO Christof Straub folgen, ebenso der Löffeltrunk durch Dr. Roland Schurig MdC und Karl-Heinz Pitz MdC und Überreichung des gelben Halsordens. Die Reise auf die Ostalb hat sich auf jeden Fall bewährt – wir kommen gerne wieder!

OO Christof Straub



Gipfeltreffen in Augsburg

Tagen und Speisen bei der 7-Schwaben-Chuchi

Wenn ein Großkanzler, zwei Landeskanzler und etliche Chuchileiter zusammenkommen, kann man das durchaus als Gipfeltreffen werten. So geschehen bei der 7-Schwaben-Chuchi Augsburg, wo die Landes-Oberen Günter Kühnlenz (Allgäu und Franken) und Gerhard Hagen (Altbayern) eine Vielzahl der Freistaat-Chuchi-Chefs begrüßen konnten. Der erste Dank ging an 7-Schwaben-Leiter Ernst Mittermeier sowie an den Hausherrn Helmut Kahn, in dessen Gourmet-Tempel und Vereinslokal „Feinkost Kahn“ die Tagung stattfand. Die Krönung war dort ein köstliches Menü von Küchendirektor Thomas Abele. Unter anderem gab es Wildlachs, Spargelcremesuppe, gefüllte Gänsekeule und Schoko-Mokka-Mousse. Doch vor dem Vergnügen stand die Arbeit: In einem Grußwort blickte Großkanzler Herbert Lidel (ebenfalls 7-Schwabern-Chuchianer) u.a. auf den Großrat in Melle und Osnabrück und warb zudem für das KiG, also das Kochen im Grünen Ende August im württembergischen Ketsch als herausragendes Treffen 2024, das jeder schätzt, der schon mal dabei war. Appell: Bitte schnell anmelden!

Für 2025 ist dann nach dem Mega-Erfolg 2023 auf der Donau wieder eine Flussfahrt geplant, diesmal eine exklusive Rhein-Gourmet-Tour von Köln nach Amsterdam, wofür ein Luxus-Schiff für die Chuchi-Familie reserviert ist. An einem unabhängig davon „angedachten Bonusprogramm“, etwa der Besuch eines für Hobbyköche interessanten Betriebs, wird noch gearbeitet, erklärte Lidel weiter und betonte, dass hierfür Vorschläge erwünscht sind. Insgesamt läuft es bei den bayerischen Kochclubs recht gut, ergaben danach die Berichte aus den einzelnen Chuchis. In München beispielsweise scheint ein Durchstarten gut zu gelingen, über junge Leute bzw. Neuzugänge am Herd freut man sich u.a. in Augsburg oder Regensburg, und auch sonst läuft es oftmals wie gewohnt, wobei es hier und da auch mal ein „KmD“, also ein Kochen mit Damen, gibt oder wie in Deggendorf (40 Jahre) ein Jubiläum zu feiern war, bzw. noch bevorsteht. Nicht immer einfach ist, auch das kam zu Sprache, eine geeignete Küche für die Chuchi zu finden. Aber auch hier ist in Bayern derzeit offenbar weitestgehend alles in Butter. Schließlich richtete sich der Blick auf das in Regensburg geplante Ordensprovinzfest vom 12. auf 13. Oktober. Auch dort heißt es „Chuchi Ahoi“: Jedenfalls soll es abends auf dem Donauschiff „Kristallprinzessin“ einen lukullischen Festabend mit Bayern-Buttett vom Feinsten geben. Aber auch Stadtrundgänge, der Besuch der berühmten, historischen Wurstkuchl sowie im noch neuen Museum der Bayerischen Geschichte sind geplant – alles supergünstig und auch für Nicht-Bayern im „Sonderangebot“, weil Bayerns Landeskanzler die Schiffsmiete aus ihrem Etat sponsern. Das hat viel Zuspruch verdient. In diesem Sinne: Auf zum nächsten Gipfeltreffen der Chuchianer!

bub





6. freundschaftliches Wursten der Chuchis Biebesheim und Münster

⚡ Zum sechsten Mal nach 2016 bis 2020 und 2023 fand vom 2. bis zum 4. Februar 2024 das inzwischen traditionelle Wursten der befreundeten Chuchis Biebesheim und Münster im Hofgut Wasserbiblos in Riedstadt statt, dem Domizil der Biebesheimer Nibelungen. Aus Münster hatten dieses Mal fünf Kiepenkerle den Weg nach Südhessen angetreten und auf dem Weg dorthin noch den diesjährigen Ehrengast eingesammelt, OO Michael Busse GMdC.

Nach einem freudigen Wiedersehen am Freitagabend mit einem gemeinsamen Abendessen im Golfhotel Gernsheim wurde ab dem frühen Samstagmorgen kräftig gewurstet. Die Nibelungen hatten hierfür dankenswerterweise schon erhebliche Vorarbeiten geleistet und es war nur noch der unmittelbare Produktionsprozess zu absolvieren. Hergestellt wurden drei verschiedene Sorten Bratwurst (vom Wild- und vom Hausschwein sowie die mittlerweile zum Klassiker avancierte „Kirmesbratwurst“), drei Sorten Hausmacherwurst (Blut- und Leberwurst sowie Schwartemagen/Presskopf) und herzhaftes Kochmett. Als kleine Stärkung am Vormittag wurde zu einem Glas Champagner eine Foie Gras-Terrine auf geröstetem Brioche gereicht. Zum zünftigen Mittagessen gab es dann Kartoffelstampf, Sauerkraut und allerlei Fleischspezialitäten aus der Wurstküche. Auch der berühmte „schwarze Brei“ von CL und LK Dr. Herbert Geipert GMdC durfte natürlich nicht fehlen. Nachdem diese Mahlzeit mit einigen Gläsern Bier und Wein hinuntergespült war, nutzen die Kiepenkerle die Gelegenheit, dem Spiritus Rector der Veranstaltung, Kochbruder Herbert Kolp GMdC, für seinen erneut unermüdlichen Einsatz einen besonderen Dank auszusprechen, der an dieser Stelle noch einmal ausdrücklich wiederholt sei: Ohne Dich, lieber Herbert, gäbe es unsere wunderbare Veranstaltung in dieser Form wohl nicht. Nach dieser Würdigung wurden die letzten Arbeiten erledigt und der Arbeitstag mit leckerem selbstgebackenen Kuchen von Herbert Geiperts lieber Frau beschlossen. Zum Abendessen trafen sich Nibelungen und Kiepenkerle dann erneut im Golfhotel.

Gut ausgeruht versammelten sich alle Beteiligten am Sonntagmorgen erneut im Hofgut Wasserbiblos, wo die Würste brüderlich verteilt wurden, bevor alle Auswärtigen nach tränenreicher Verabschiedung wieder in Richtung Heimat aufbrechen. Uns Münsteranern bleibt erneut allen Biebesheimern herzlich „Danke!“ zu sagen. Wir hoffen auf ein Wiedersehen im nächsten Jahr – am liebsten aber schon beim KiG im August!

CL Dr. Markus Heukamp MdC



Nachrufe

Die Chuchi Datteln hat ihren Kochbruder und Chuchi-Leiter

Christian Sorg

verloren, der mit 78 Jahren am 9. April 2024 nach schwerer Krankheit verstorben ist.

30 Jahre war Christian Mitglied unserer Bruderschaft, davon 17 Jahre als Chuchi-Leiter.



Wir haben mit ihm nicht nur einen exzellenten Koch verloren, sondern auch einen Freund und Förderer, der uns nicht nur bei der Zubereitung von edlen Speisen unterstützte, sondern uns auch oft und gern an seinen Erfahrungen, die er weltweit gesammelt hatte, teilhaben ließ, besonders aber spiegelte die Wahl seiner Rezepte seine engen Verbindungen nach Italien wieder. Uns werden aber auch sein Humor und seine Gradlinigkeit fehlen.

Wir werden ihn vermissen und sein Andenken bewahren.

Im Namen der Chuchi Datteln
Detlef Kick

Peter Schöttler

Chef de Chuchi
bei der Enderle-Chuchi-Ketsch

Unser Weltreisender Peter Schöttler trat am 15. Mai seine letzte Reise an.

Wir nehmen Abschied von unserem Freund und Kochbruder.

Mit ihm durften wir an vielen kulinarischen Gerichten aus seinen Reisen rund um die Welt teil haben. Mit seiner Kochleidenschaft hatte er viele schöne Abende gestaltet. Auch war er mit Hingabe bei unserer Gestaltung der Homepage aktiv. In unseren Erinnerungen wird er weiterhin bei uns sein. Die Gedanken sind auch bei seiner Familie, der wir unser inniges Mitgefühl und unsere tiefe Trauer bekunden.

Seine Kochbrüder und Schwägerinnen der Enderle-Chuchi-Ketsch

Die Chuchi Datteln trauert um ihren Chuchi-Bruder und ehemaligen Landeskanzler Westfalen – West

Bernhard „Bernd“ Enning

GMDC, Träger des Hummerwappens mit Goldkordel, der am 16. Mai 2024 im Alter von 84 Jahren in Merl / Mosel verstorben ist.

Mit ihm verlieren wir nach unserem Chuchi-Leiter Christian Sorg innerhalb von vier Wochen ein weiteres Urgestein unserer Bruderschaft, das uns kulinarisch wie menschlich ein Vorbild war.

Sein Humor, seine Herzlichkeit und nicht zuletzt seine Großzügigkeit sowie sein exzellentes Wissen über die noble Kochkunst und edle Getränke werden uns fehlen. Besonders aber werden wir uns an das Mahl, das er uns noch am 22. April zum Gedenken unseres Freundes Christians servierte, erinnern, als er die Chuchi-



Brüder mit selbst erlegtem Wild aus der Eifel und Wein vom Weinberg der Familie, bewirtete. Es war das letzte Mal, dass wir unseren Freund sahen.

Aber Bernd Enning war nicht nur ein großer Mann in seiner Chuchi, sondern auch eine Persönlichkeit des öffentlichen Lebens, die sich in vielfältiger Weise um das Gemeinwohl verdient gemacht hat. So war er für seine Verdienste vielfach ausgezeichnet worden. Er war Träger des Bundesverdienstkreuzes 1. Klasse, Träger der Großen Stadtplakette der Stadt Recklinghausen und Ehrenpräsident des Deutschen Kraftfahrzeuggewerbes.

Bewundernswert war auch seine Energie, die er sich ins hohe Alter bewahrte, um seine selbstgewählten Aufgaben und Ziele zu erreichen.

Die Chuchi Datteln wird Bernds Andenken in Ehren halten.
Mögest du in Frieden in deiner Wahlheimat ruhen, Bernd!

Im Namen der Chuchi Datteln
Detlef Kick



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