



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 5 | 2024



KiG 2024

**Das Kochen im
Grünen war wieder
ein gelungenes
Familienfest**



Exklusive Flußkreuzfahrt im Oktober 2025!

**Jetzt unbedingt
anmelden!**



Ordensprovinzfest Kurmainz-Hessen-Nassau



Aus den Chuchis

*Grachtenrundfahrt in Amsterdam einer der
herausragenden Programmpunkte unserer
exklusiven Flusskreuzfahrt im Oktober.*



Liebe Kochbrüder,

unser „Kochen im Grünen 2024“ ist vorbei und es war wieder eine grandiose Veranstaltung! „Unser“ OrgaTeam mit Peter Schwarz, Rainer Limmer, Maximilian Schwab unter der Leitung von Thomas Schmidhuber haben uns wieder ein Mega-Fest ausgerichtet.

Wir können uns alle nicht genug bei diesen Brüdern bedanken! Es war eine großartige Teamleistung! Unser Majordomus Thomas Schmidhuber steckt unglaublich viel Herzblut in dieses Fest. Viele Tage seines Jahresurlaubes, darüber hinaus noch viel Freizeit (...so nebenbei) und erhebliche Nervenkraft opfert er für uns. Man glaube nicht, dass so ein riesiges Fest, auch wenn es zum wiederholten Male organisiert wird, ohne immer wieder neu auftretende Probleme zu bewältigen ist. Diesmal wurde unser Haupt-Sponsor, die Brauerei Eichbaum, kurz vor dem Fest verkauft und die neuen Besitzer verringerten erheblich die bisher äußerst großzügig gewährte Unterstützung. Damit musste Thomas auf die Schnelle fehlende Biertischgarnituren und sonstiges Equipment neu organisieren. Vielen Dank speziell an Dich lieber Ma-

jordomus Thomas Schmidhuber, dass Du das KiG auch dieses Mal mit Deinem Team wieder so wunderbar für uns ausgerichtet hast!

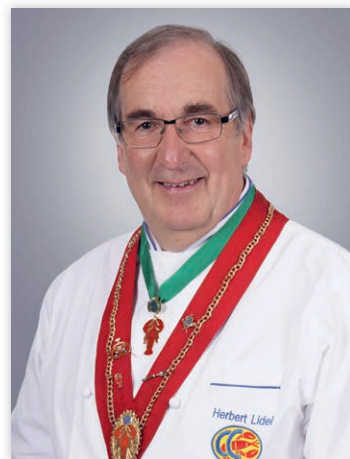
Vielen Dank aber auch an Euch Kochbrüder, die Ihr für uns alle gekocht habt. Ganz besonders danke ich aber auch allen Chuchis, die Ihre verkochten Materialien zum Wohle der Brüder und der KiG-Kasse, ohne Berechnung großzügig gespendet haben. In unserer „Confrérie Culinaire“ ist die Gemeinschaft unser „Firmenschild“ – und sie funktioniert!

Für den Bestand unserer Gemeinschaft tragen wir alle Verantwortung. Nur in einer Gemeinschaft kann viel mehr bewegt werden, als ein Einzelner es je könnte. Dazu gehören nicht nur die Führungskräfte, die unsere „Kultur“ prägen und hochhalten. Wir pflegen über unseren HUMMER, die Landeskazler und neuerdings über Instagram die Kommunikation. Wir haben unsere liebgewonnenen Zeremonien, Rituale und CC-Artefakte. Seit 1960 „arbeiten“ wir erfolgreich an unserem Club, oft und immer wieder wurden Herausforde-

rungen überwunden und immer wieder hat uns der Gedanke an die Einmaligkeit unserer Verbindung, besonders auch über das Kochen hinaus, weitergeholfen.

Unsere Gemeinschaft entsteht zuerst in unseren Chuchis. Hier wird gemeinsam gekocht, gefeiert, das Leben und der Genuss zelebriert, es werden aber auch in intensiven Gesprächen schwierige und kritische Themen besprochen. Bei uns sitzen oft drei Alters-Generationen am Tisch, natürlich mit unterschiedlichsten Ansichten über unsere Welt. Auch wenn wir tunlichst Politik und Religion heraushalten sollten, dürfen Differenzen nicht unseren Zusammenhalt gefährden. Und wenn am Schluss festgestellt wird: „gut - wir kommen überein, dass wir da nicht überein kommen“, dann ist das in Ordnung. Wir können das. Eine funktionierende Gemeinschaft braucht eben auch die Wertschätzung und Toleranz für eine abweichende Sicht eines jeden einzelnen.

Unsere Confrérie ist das beste Heilmittel gegen den Egoismus im eigenen Leben und gegen den immer mehr



grassierenden Individualismus in unserer Gesellschaft. Dieses wunderbare „Kochen im Grünen“ war wieder(!) ein eindrucksvoller Beweis, dass das so ist. Wir können mit großem Stolz unser Hummer-Logo auf der Kochjacke tragen.

Wir sind Kochbrüder und - wir sind wer!

Herzliche brüderliche Grüße,
Euer Herbert.

Clubservietten ...

Letzter Versuch!

Liebe Brüder,

alle Jahre wieder sprechen wir über das Thema „Club-Servietten“. Nun sind sie tatsächlich alle verkauft, wir haben keine einzige Serviette mehr! Damit nicht wieder über mehrere Jahre hinweg das Lager blockiert wird und – vor allen Dingen – die Servietten nicht so lange vorfinanziert werden müssen, wollen wir nun erst dann bei Duni eine neue Auflage herstellen lassen, wenn von Euch zusammen mindestens 5.000 Servietten, besser noch 10.000, bestellt wurden. Dann würden wir ein entsprechendes Angebot einholen. Natürlich gilt auch hier: je höher die Auflage ist, umso günstiger wird die Serviette! Vielleicht könnt Ihr in Eurer Ordensprovinz abstimmen, ob grundsätzlich noch Interesse an unseren CC-Servietten besteht. Das Ergebnis Eurer Umfrage schreibt Ihr uns dann bitte an hummer@printhouse-darmstadt.de. Wir sind gespannt!



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: Phoenix Reisen

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.

Exklusive Flusskreuzfahrt für den CC-Club kochender Männer „Höhepunkte in Holland“

Termin: 04. – 09.10.2025 (Sa. – Do.)

Route: Köln – Amsterdam – Hoorn – Rotterdam –
Arnhem – Köln

Schiff: MS ALENA / Phoenix Reisen



Kommen Sie mit an Bord des **First-Class-Schiffes MS Alena** und genießen die **Vielfalt der Niederlande**. Ein Bummel über Blumenmärkte oder entlang der Grachten und dabei den Blick auf die unverwechselbaren Patrizierhäuser werfen, ob zu Fuß, mit dem Fahrrad oder per Grachtenrundfahrt – **Amsterdam** ist immer einen Besuch wert. Über das **Ijsselmeer** geht es weiter in das verträumte Hansestädtchen **Hoorn**, in dem die Zeit ab und an stehengeblieben zu sein scheint. Als nächstes steht das pulsierende **Rotterdam** auf dem Programm, wo sich moderne Architektur mit Kunst und Wirtschaft vereint. Stromaufwärts geht es nach einem abwechslungsreichen Tag weiter nach **Arnhem** und wieder zurück nach **Köln**.



Das **stilvolle First-Class-Schiff MS ALENA (Baujahr 2018)** fährt für die Phoenix Reisen (mit Sitz in Bonn) und bietet durch 72 geräumige Kabinen mit französischen Balkonen und 22 Kabinen mit kleinen nicht zu öffnenden Fenstern insgesamt 190 Gästen ein Zuhause.

Die großen Kabinen, alle ausgestattet mit Dusche/WC, Fön, Sat-TV, Radio, Minibar, Kaffeemaschine, Safe, Telefon und individuell regulierbarer Klimaanlage, die lichtdurchflutete Lounge, die elegante Heckbar mit Spezialitätenrestaurant, das geschmackvolle Panorama-Restaurant „Vier Jahreszeiten“ und das gesamte Ambiente des Schiffes, werden schnell Ihr Zuhause. Nicht zu vergessen die aufmerksame Crew, die jeden Wunsch von den Augen abliest.

Sonne und schönes Wetter sind natürlich bestellt, so dass Anfang Oktober auch das großflächige Sonnendeck mit kleinem Whirlpool, den Liegestühlen, Sitzgruppen oder die Sitzterrasse im Bug zum Verweilen und Genießen einladen. Nicht zu vergessen die Bibliothek oder Sauna für ruhige und entspannte Momente.

Es herrscht eine gemütlich ungezwungene Atmosphäre an Bord, die Kleidung ist leger-sportlich, zum Captain's Dinner, bzw. Galaabend darf es gern etwas eleganter sein, bzw. hier werden die Herren in Ihren weißen Kochjacken strahlen!

Die komplette Ausschreibung mit genauem Programm, vielen Bildern, Preisen und dem Anmeldeformular findet Ihr unter:
www.cc-club-kochender-maenner.de auf der Seite Aktivitäten – Veranstaltungen



Bettina steht Rede und Antwort

Bettina Zwickler ist Inhaberin und Chefin des Veranstalters unserer Flusskreuzfahrten Passage-Kontor Henssel. Außerdem ist sie so etwas wie die „CC-Reise-Veranstaltungs-Schwester“. Ich habe für Euch im Rahmen eines Online-Interviews ein paar Fragen an Bettina zum Thema „Flusskreuzfahrt im Oktober 2025“ gestellt zur!

Frithjof: Willkommen im Hummer, liebe Bettina! Vom 04. – 09.10.2025 gehen wir ja zum 2. Mal gemeinsam mit dem Club kochender Männer auf Flusskreuzfahrt. Du begleitest uns mit Deinem „Passage-Kontor“ ja bei der Planung und Buchung, aber bist Du denn auch wieder auf der MS ALENA dabei?

Bettina: Lieber Frithjof, herzlichen Dank und selbstverständlich bin ich mit an Bord! Das ist eine so außergewöhnliche Reise, da möchte ich mich zuallererst ganz herzlich für Eurer Vertrauen bedanken, dass wir erneut gemeinsam auf Reisen gehen! Und dann entspricht das auch genau meiner Philosophie: Eine solche besondere Zusammenarbeit hört für mich nicht bei der Buchung auf, es ist für mich selbstverständlich, dass ich auch während der Reise für alle Teilnehmer Ansprechpartnerin für kleine Wünsche und alle Anliegen bin! Wir haben mit Herbert Lidel, Gerd Brauer und Dir so viel Herzblut in die Planung gesteckt, da möchte ich unbedingt auch bei der Umsetzung dabei sein.

Frithjof: Nach unserer erfolgreichen Premiere im Oktober 2023 auf der Donau gab es viel positives Feedback. Sind das auch die Gründe, warum es diesmal wieder auf den Fluss gen Norden nach Holland geht?

Bettina: Ein ganz klares JA und ich bin immer noch begeistert, welche positive Rück-

meldungen es zur ersten Flusskreuzfahrt gab und wie viele „Wiederholer“ bereits für 2025 gebucht haben!

Und vorab haben wir uns natürlich auch alle Wünsche und Ideen angeschaut und sind so gemeinsam auf das Ziel gekommen. Es gibt kaum Reisen, bei denen man Kulinarik, Geselligkeit und Abwechslung so entspannt kombinieren kann wie bei einer Flusskreuzfahrt. Man genießt den Luxus der Langsamkeit an Bord, am Sonnendeck zieht das „Landschaftskino“ vorbei, an der Bar oder im Restaurant können alle ihrem Hobby nachkommen: hochwertig essen...und ich hoffe natürlich auch, dass wir wie im letzten Jahr einen heimlichen und exklusiven Blick in die Küche werfen dürfen. Und nicht zu vergessen der Landgang, denn unser schwimmendes zuhause bringt uns jeden Tag in einen interessanten Hafen. Und ob ein geführter Ausflug oder private Erkundungen, jeder kann individuell entscheiden, was gefällt.

Frithjof: Du erwähnst die Küche: die hat uns wirklich überrascht im letzten Jahr und das nicht nur wegen ihrer Größe! Wie sieht denn die Kulinarik für uns an Bord aus?

Bettina: Schlemmen, schlemmen, schlemmen und das ganz speziell zusammengestellt für den Club kochender Männer. Die gesamte Crew wird von Sea Chefs betreut und der Coporate Chef de Cuisine wird auch 2025



wieder mit an Bord sein. Die Foodcost würde extra für unsere Reise erhöht und so gibt es viele kleine kulinarische Überraschungen oder Extras an Bord, bzw. am Abend auch sehr hochwertige und eigens für die Reise kreierte Menüs. Und selbstverständlich sind auch wieder begleitende Weine, Biere und Softdrinks bei den Hauptmahlzeiten inkludiert.

Und apropos Mahlzeiten: Der Tag kann mit einem „Early Bird“ Frühstück, Café, Tee und etwas Süßem beginnen, gefolgt vom Frühstück im Restaurant und dem Spätaufsteher-Frühstück in der Lounge. Neben dem Mittagessen im Restaurant wird es einen „Light-Lunch“ in der Lounge geben, hier kann man sich auch Kleinigkeiten mit an Deck nehmen und während des Nachmittags, stehen kleine süße Verführungen und Sandwiches in der Lounge bereit...lacht...kein Wunder, dass ich sehr gern mitreise.

Frithjof: Erinnerst Du Dich noch, wie viele Köche diese Köstlichkeiten für maximal 190 Gäste zubereiten?

Bettina: Die Küchencrew ist tatsächlich das stärkste Department auf Flusskreuzfahrtschiffen und setzt sich aus rund 11 Crewmitgliedern zusammen, der Spüler aber schon mitgezählt. Neben dem Chef de Cuisine gibt es natürlich den Pâtissier, Saucier, Sous Chef, Entremetier, Gardemanger...alle Bereiche abgedeckt. Aber es ist schon manchmal Zauberei, was auf so engem Raum aus der Küche kommt.

Frithjof: Und gibt es das kleine Spezialitäten Restaurant für rund 26 Gäste wieder im Heck?

Bettina: Oh, natürlich das hat die MS ALENA auch – wie konnte ich das vergessen. Hier gibt es eine gesonderte Karte und es hat mittags und abends geöffnet, am Abend allerdings nur mit einer Reservierung, damit



jeder Gast einmal während der Reise dort in den Genuss des Ambientes kommt. ... schmunzelt... Ich glaube, ich biete diesmal Frühgymnastik und Nordic-Walking Runden an Land an, um all den Köstlichkeiten etwas Kontra zu bieten. Zum Entspannen gibt es ja auch noch die Sauna und für die Fitness Sorge ich dann.

Frithjof: Du hast eben gesagt, es haben sich schon viele „Wiederholer“ angemeldet. Wie sieht die Resonanz denn generell nach den ersten Wochen aus?

Bettina: Es ist unglaublich, aber das Orion Deck war bereits nach drei Wochen ausgebucht. Wie schön, dass es auch auf dem Saturn Deck die identischen Kabinen gibt. Das große Angebot an Kabinen mit französischen Balkonen war auch mit ein Grund, warum wir uns für die MS ALENA von Phoenix

Reisen entschieden haben. Und es macht so einen Spaß bei vielen Anmeldungen bereits liebe Gesichter zu den Namen parat zu haben. Wir liegen jetzt bei rund 100 Teilnehmern, haben also noch Kabinen frei und freuen und über weitere Anmeldungen, denn wir haben die ALENA ja exklusiv für den Club kochender Männer gechartert. Und nicht zu vergessen: Auch Freunde sind sehr willkommen! Ich wünsche Euch, dass ihr so neue Chuchi-Mitglieder gewinnen könnt.

Frithjof: Das heißt wir sind „unter uns“ an Bord?

Bettina: Das ist korrekt und das Programm ist eigens für Euch zusammengestellt und auf eure Wünsche abgestimmt. Ich sehe Herbert schon dutzende Banner auf dem Schiff anbringen (lacht)... und selbstverständlich fehlt auch das riesige HARIBO

Glas an der Rezeption nicht.

Frithjof: Und der Gala-Abend darf auch nicht fehlen!

Bettina: Natürlich nicht! Es ist ein so festlicher Anblick, alle Kochbrüder in ihren weißen Gala-Kochjacken zu sehen – das gehört definitiv auch dazu und wird sicher auch im kommenden Jahr ein perfekter Abschluss einer unvergesslichen Reise!

Frithjof: Liebe Bettina, ich danke Dir für das Gespräch und freue mich auf „Höhepunkte in Holland“ im Oktober 2025.

Bettina: Ich danke Dir und Euch, für diesen Rahmen und die wunderbare Zusammenarbeit!

Mein Seesack ist gepackt und ich bin bereit, wenn es heißt: Alle Kochbrüder an Bord und Leinen los!



Die Lampertheimer Spargelrunde hat ihren ersten Nach-Corona-MdC

Am 19. April 2024 trat unser Kochbruder Volker Degenhardt an, um den Hummer am gelben Band zu erkochen. Die Jury für diese MdC-Prüfung setzte sich zusammen aus LK Dr. Herbert Geipert, Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle sowie CL Bernd Müller. Beisitzer waren der CL Worms Hans Biedert, GMdC Willi Neudecker von der Lampertheimer Spargelrunde.

Eröffnet wurde das Menü um 17 Uhr mit Sardinen auf Toastbrot mit Kräutervinaigrette als Amuse Bouche. Dazu wurde ein Glas Champagner Reserve Exclusive Brut gereicht, der vom Centre Vinicole – Champagne Nicolas Feuillatte in der Nähe von Épernay stammte, eine ungewöhnliche Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und Petit Meunier war und perfekt zu den Aromen des Amuse Bouche passte.



Darauf folgte ein Bärlauchsüppchen mit einer auf den Punkt glasig gebratenen Jakobsmuschel als Einlage. Mit einem Chardonnay Royale des Weinguts von Winning in Deidesheim aus dem Jahr 2022 gelang ein wahrhaft „royaler“ Einstieg in das Prüfungsmenü.

Natürlich durfte in der Chuchi Lampertheim zu dieser Jahreszeit Spargel nicht fehlen. Die zweite Vorspeise war deshalb eine grün-weiße Spargelmousse mit Kaviar. Dieser zartschmelzenden Mousse wurde ein zweiter Wein vom Weingut von Winning zur Seite gestellt: ein weißer Burgunder Imperial von 2021, der für den „richtigen“ Genuss mit 12-14°C ins Glas kam, so dass es mit der Spargelmousse zu einem harmonischen Einklang kam.



Als Kabeljau mit Spargel auf Morchelrahmsauce an Kartoffel-Pastinaken-Espuma wurde der dritte Gang angekündigt und perfekt gereicht: ein knuspriger und zugleich sehr saftiger Fisch. Zu seiner Begleitung wurde ein 2022er Riesling Pechstein von der Forster Winzergenossenschaft ausgewählt, der mit seiner Balance von Alkohol, Restzucker und Säure wunderbar mit den Geschmackskomponenten des Ganges harmonierte. Dieses Gericht löste eine lebhafte Diskussion der Verkoster aus, denn der Spargel wurde bewusst „al dente“ serviert, und damit konnten sich nicht alle Teilnehmer richtig anfreunden.

Als Zwischengang reichte Volker ein erfrischendes Orangen-Minze-Basilikum-Sorbet, das mit dem Begrüßungs-Champagner aufgegossen wurde.

Für den Fleischgang, Lammrücken auf grüner Sauce und Frühlingsgemüse, wurde der Lammrücken 24 Stunden in einer Marinade aus Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Lavendelblüten und Olivenöl eingelegt. Die Beilage bestand aus Mairübchen, Karotten und

Zuckerschoten. Bei diesem Gang wechselte die Getränkefarbe von Weiß zu Rot: Der 2021er Merlot vom Weingut Aldinger in Fellbach brachte genau die richtige Kombination aus Kraft und Eleganz für dieses herzhaftes Gericht mit, um sich mit den Röstaromen des Lammrückens und den Frischenoten der grünen Sauce zu verbinden.

Abgeschlossen wurde das Prüfungsmenü mit einer Joghurtmousse mit Sauerampfersorbet, die auf große Zustimmung stieß. Dazu gab es einen süßen Rotwein, einen 2022er Brigantino des piemontesischen Weinguts Accornero, einen Malvasia di Casorzo.

Nach kurzer Beratung gratulierten die Prüfer Volker zu seiner mit Bravour bestanden Prüfung, und Hans-Peter Maichle überreichte Volker das gelbe Band und die Ernennungsurkunde. In seiner Laudatio erwähnte er besonders, dass die Ruhe und Besonnenheit, mit der Volker die Gerichte zubereitete und auf den Teller brachte, die Sauberkeit in der Küche und das exakte Zeitmanagement im Service sehr positiv aufgefallen sind. Ebenfalls lobend erwähnt wurde die Auswahl der Weine, die hervorragend zu den einzelnen Gängen des Prüfungsmenüs passten. Doch natürlich ging es nicht ganz ohne kleine Kritikpunkte, die aber den positiven Gesamteindruck keinesfalls schmälern konnten.

Ein überglücklicher Volker durfte nun den „kleinen“ Schluck aus dem mitgebrachten großen Löffel nehmen.



Jürgen Barth, Chuchileiter der Mutschel-Chuchi, ist nun erster MDC in Reutlingen

☛ Die Philosophie von Jürgen ist es, das Beste aus regionaler und internationaler Küche mit heimischen Zutaten lecker zu kombinieren. Oft nutzt er Zutaten aus eigenem Anbau.

So war auch sein Prüfungskochabend am 14. Juni 2024 aufgebaut: Klassische Gerichte mit regionalen und internationalen Noten. Die Anspannung auf diese Prüfung war ihm schon Tage zuvor anzumerken, da er alles akademisch genau vorbereitet hatte, um nur keinen Fehler zu machen. Davon konnten sich die Juroren, GMdC Bernd Aldinger, Chevalier CC, MdC Günter Baumann und MdC Richard Neubrand an diesem besonderen Abend überzeugen. Jürgen bereitete alle Gänge alleine zu.

Zum Start und der Begrüßung durch Jürgen wurden wir mit einer Camembert-Cornflakes-Praline auf Ananaskompott mit Himbeer-Vinaigrette als Amuse Gueule verwöhnt. Dazu wurde ein Crémant aus dem Elsass serviert. Ein optisch und genusstechisch hervorragender Einstieg.



Was danach folgte, war ein Reigen abwechslungsreich und aufwändig:

☛ Seezungen-Roulade, paniertes Fischbällchen, Paprika mit Olivenmus und Dattel-Oliven-



Kugel, begleitet von einem „Mandelberg“ GG Weißer Burgunder – 2017 Ökonominerat Rebholz (Prüfungsgang)

☛ Spargelcremesuppe mit Brunnenkresse und Ei, begleitet von „Heiliger Geist“ Ltd., Grüner Veltiner & Riesling – 2019, Weingut Joseph Schmid

☛ Pochierte Seezungenfilets in Kokosmilch mit Karotten-Glasnudeln, begleitet von „Vigna Kolbenhof“ DOC Gewürztraminer Alto Adige – 2015, Tenuta J. Hofstätter (Prüfungsgang)

☛ Veilchensorbet, begleitet von „Rosa dei Frati“ DOC Rosè – 2022, Cà dei Frati

☛ Schweinefilet mit Spargel und Lauch,



begleitet von einem Cuvee Cabernet - 2018, Weingut Vollmayer (Prüfungsgang)

☛ Pistazienmousse, Erdbeereis und frische Erdbeeren, begleitet von „Ruster Ausbruch“ DAC – 2017, Weingut Triebaumer

Die anspruchsvollen Rezepturen waren fein abgestimmt, der Zeitablauf perfekt, die Präsentationen gelungen, die Dekoration ansprechend, die Weine gut ausgewählt. Einfach köstlich, so dass es der Jury leicht fiel, hohe Prüfungsnoten zu vergeben.

Es war ein schöner und gelungener Prüfungsabend im harmonischen und fröhlichen Zusammensein mit seinen Kochbrüdern.

Die Laudatio des Chevaliers Bernd Aldinger und der Prüfungskommission nahm Jürgen mit leuchtenden Augen auf, genoss anschließend den obligatorischen Champagnerschluck – oder auch Zwei? – beim Löffeltrunk und konnte sich nach dem Umhängen des „Roten Hummers am gelben Band“ und der Ernennung in den Reigen der „MdC's“ einfügen und feiern lassen.

Zum Abschluss wurde mit den später dazugekommenen Kochschwägerinnen die gelungene Prüfung gefeiert und ein zusätzlich von Jürgen vorbereitetes Spargelgericht aus dem Ofen genossen.

Carsten Friebe, Apprenti



„Kochen im Grünen 2024“ Wieder ein gelungenes Familienfest des CC-Clubs



Inzwischen bereits zum vierten Mal unter der Regie von MD Thomas Schmidhuber das von rund 650 Kochbrüdern, Schwägerinnen, Kindern, Gästen aus allen Ordensprovinzen, weiteren Gästen und Kochbrüdern mit Familien aus Belgien und der Schweiz, anerkannte und angenommene kulinarische Fest zum Kochen, zum Feiern und auch, um sich einfach nur zu treffen!

Gleich beim Erreichen des Festplatzes in Ketsch fällt auf, das Hauptzelt steht nicht mehr am Rand, nunmehr verschoben in die Mitte, und siehe da: es hat sich voll bewährt. Niemand unterstellt eine Trennung in zwei Hälften, das Zelt wird nun auch

abends Treffpunkt zur Begegnung, zum Sitzen und zum Verweilen.

Mit Peter Schwarz GMdC, CL Chuchi Enschorf Saarpolygon, Rainer Limmer MdC, CL Chuchi Ketsch Enderle und Maximilian Schwab CdC, Chuchi Ketsch Enderle hat Thomas ein neues Organisationsteam aufgebaut. Herzlichen Dank für Euren Einsatz für alle Teilnehmenden und für den CC-Club!

Am Donnerstag - noch Ruhe auf dem Platz - erste Kochbrüder und Familien bauen auf. Wohnmobile, Wohnanhänger, Zelte, Fahrzeuge aus dem ganzen Bundesgebiet werden gesichtet, erste Diskussionen zum Aufbau in einzelnen Kochzelten hört man

heraus. Tags darauf ein Hallo, Wiedersehensfreude, Umarmungen. Dann starten Aktivitäten in den Kochzelten, Gespräche, Schauen und Staunen, was andere Chuchis kochen und servieren werden oder auch nur neugieriges Erwarten, wer alles das Fest besuchen wird.

Nicht nur Brüder aus den Chuchis aller Ordensprovinzen des CC-Clubs, auch wieder zahlreiche beim KiG aktive Kochbrüder der befreundeten Clubs aus dem Ausland, das Corps Culinaire België mit Walther Tielemans an der Spitze, für die Schweiz mit dem neuen Zentralpräsidenten des SCKM Paul Blöchliger, Ehrenzentralpräsident Koni Ritter und Ehrenmitglied Christoph Bach-



mann, sowie für die Confrérie Culinaire Großmarmite Rolf Moser.

Am Freitagabend pünktlich um 18:00 Uhr die Begrüßung durch GK Herbert Lidel, anschließend die schönste Routine: Start mit wiederum ca. 1800 Amuse Gueules der Ordensprovinz Württemberg unter der Regie des neuen LK Benjamin Rüger MdC, sodann Essensausgabe an den Kochzelten: neue Kreationen, Klassiker neu interpretiert, alles schön anzusehen, teils filigran, alles wohlschmeckend. In drei Gängen wird an-

gerichtet und angereicht, das Dessert folgt. Variationen aus aller Welt und/oder heimisch lokal, niemand muss hungern. Hierfür hat auch das Orga-Team mit der Reduzierung der Tellergröße, gesorgt, alle haben sich hieran gehalten! Stellvertretend ein Auszug aus der Speisekarte:

Matjestatar à la Kandelabar (Chuchi Stade Sulfmeister); Buttermilch Lachsterrine (Chuchi Worms Wormatia); Dakgangjeong mit süß-saurer scharfer Soße mit Gurken-Salat (Chuchi Wiesbaden); Basilikumeis mit Feigen und



Rechts im Bild: OO Christof Straub, GMdC, der „rasende HUMMER-Reporter“, neben Kurt Wiedmaier, Kochbrüder in der Schweiz und in Deutschland.



Gorgonzolacreme (Eggenstein Albert-Chuchi); gegrilltes Lamm mit Rosmarinkartoffeln (Chuchi Villingen Romäus); Treberwurst, Lauch, Kartoffeln (Cheleschwinger Basel); Froschschenkel à la provençale mit Baguette (Chuchi Lebach); Pulpos sous vide mit Linsen, Sellerie- und Erbsenpüree (Chuchi Münster Kiepenkerl); Gazpacho von der Wassermelone mit Minze (Chuchi Mannheim Feinschmecker)... Weiterhin Destillate und zusätzliche Angebote an den verschiedenen Zelten. Am Samstag: die Sieben-Schwaben-Chuchi

Augsburg mit GK Herbert Lidel und CL Dr. Ernst Mittermeier MdC übernimmt zum wiederholten Mal das gemeinsame Frühstück im Zelt. Reges Treiben, geselliges Beieinander, Kaffee der Firma ETTLI, Brötchen der Familienbäckerei Sehne und neu für das Kochen im Grünen ein geistlicher Morgenimpuls durch Markus Lidel (Chuchi Augsburg Sieben-Schwaben) für die katholische Seite und Dr. Tobias Kaiser (Chuchi Geislingen Oederturm) für die evangelische Seite. Am Abend dann die offizielle Eröffnung, wiederum durch GK Herbert Lidel mit dem Dank an alle Beteiligten, allen voran den Kochbrüdern, Familien und – ganz besonders – den Schwägerinnen. Ohne diesen Rückhalt und diese Unterstützung, man könne es in den einzelnen Zelten sehen, sei manches nicht

möglich. Ebenso Dank an die Clubsekretärin Monika Neichel für ihren unentwegten Einsatz für den CC-Club. Die Begrüßung der anwesenden Chevaliers Dr. Harro Tietz, Hans-Peter Maichle, Bernd Aldinger, Aki Müller, Robert Eymann und Frithjof Konstroffer schließt sich an, ebenso die Grüße von unserem leider abwesenden Ehrengroßkanzler Bert Schreiber. MD Thomas Schmidhuber stellt sein Orga-Team KiG 2024 vor, sein Dank gilt u. a. den Sponsoren, den teilnehmenden Kochbrüdern und Familien, nicht zuletzt in den zurückliegenden Wochen der Vorbereitung allen Mitgliedern der eigenen Familie – Danke Simone, Julia und Eva! Zusammen mit Grußworten verbindet GK Herbert Lidel zahlreiche Auszeichnungen und



Ehrungen, auch die Begrüßung weiterer prominenter Gäste: Den Anfang macht erneut der Bürgermeister der Gemeinde Ketsch, Herr Timo Wangler. Ihm ein herzliches Dankeschön für die fortwährende Bereitschaft, den CC-Club aufzunehmen und nach Möglichkeiten zu unterstützen. Als Dank des Clubs folgt der Löffeltrunk. Zwei anwesende neue GMdCs werden anschließend traditionsgemäß beim Großereignis ebenso mit dem Löffeltrunk geehrt: OO Markus vom Braucke und Thomas Kappke (beide Chuchi Vlotho) – herzlichen Glückwunsch. Eine weitere Ehrung für einen über Jahre hinweg verdienten Kochbruder der Chuchi Lampertheim Spargelrunde schließt sich an: Wilfried Neudecker, im CC-Club bekannt für seinen unermüdlichen Einsatz für guten Ge-

schmack, Raffinesse, neue Kreationen, Teilnahme an Wettbewerben in den Medien, vielen besser bekannt als Soßen-Willi, erhält für sein Wirken an den verschiedensten Veranstaltungen für den Club und für seine vorbildliche Haltung die silberne Ehrennadel – Danke Willi! Solch eine Ehrung erfordert einen besonderen Gast: über die Jahre hinweg freundschaftlich mit Willi und der Chuchi Lampertheim Spargelrunde verbunden ist der Fernseh- und Sternekoch Ralf Zacherl, der es sich nicht nehmen lässt, mit Willi und allen weiteren Kochbrüdern und Chuchis das Kochen im Grünen zu besuchen und zu genießen. Schließlich als Höhepunkt der Ehrungen die goldene Ehrennadel des CC-Clubs an unseren Majordomus Thomas Schmidhuber für

seinen selbstlosen und an die Grenzen der Belastung gehenden selbstlosen Einsatz für die Clubfamilie. Egal ob Prüfungen, gemeinsames Kochen, Zuliefern, Sponsorengewinnung, weitere Herausforderungen und eben das Kochen im Grünen – Danke Dir Thomas für dieses unentwegte Engagement! Ein wunderschöner zweiter KiG-Abend schließt sich bis spät in die Nacht hinein an, sonntags zum Frühstück wieder reges Schaffen im Zelt, Aufräumen, Verabschieden und Abreise in der Gewissheit, durch die eigene engagierte Teilnahme zum Clubleben im Sinne der Brüderlichkeit beigetragen zu haben. Vielleicht finden bisher nicht teilnehmende Chuchis und Kochbrüder neu den Mut das Interesse zur Teilnahme – KiG 2026 wir kommen gerne wieder! *Christof Straub OO*

Ordensprovinzfest Kurmainz-Hessen-Nassau

Ausrichter: Chuchi Mainz

Am 9. Juni 2024 wurde das diesjährige Ordensprovinzfest in Mainz gefeiert. Mit dabei waren sieben Chuchis aus unserer Ordensprovinz, Freunde und Gäste aus der Schweiz, die „Chuchi Rebstein“. Es war wieder ein tolles Fest, das mit etwa 190 zahlenden Besuchern bei bestem Wetter gefeiert werden konnte.

Im Vorfeld hatte sich die Chuchi Mainz zur Ausrichtung und Organisation des Festes bereit erklärt und diese Aufgaben in die Hand genommen.

Schnell war ein Leitthema gefunden, dass „Asiatische Küche trifft deutschen Wein“ lautete. Es wurden einzelne Menüpunkte und Rezepte ausgewählt und an die einzelnen Chuchis vergeben.

Einen Veranstaltungsort hatte man im Vorfeld schon eruiert und dabei die Örtlichkeiten des Weingutes der Stadt Mainz, welches von der Familie Fleischer betrieben wird, festgelegt. Nach einigen Vorbesprechungen und Ortsterminen konnte es dann für jede Chuchi an die Vorbereitung ihres Menüpunktes gehen.

Am 9. Juni. 2024, einem Sonntag und strahlend blauem Himmel trafen dann gegen 9:00 Uhr die ersten Kochbrüder ein, und letzte Arbeiten, wie einrichten der Kochkojen, aufstellen der Zelte und Sonnenschirme usw. wurden erledigt.

Pünktlich um 11 Uhr konnte somit das Fest beginnen. Unser Landeskanzler Peter Gottbehüt begrüßte die Gäste und wünschte allen einen schönen und genussreichen Festverlauf. Danach ging es für die Gäste mit einem Apéro und dem Vorbiss los! Ab diesem Zeitpunkt ging es dann Schlag auf Schlag! Jeder einzelne Gang des Menüs wurde nacheinander von den Chuchis fertig zubereitet und an die Gäste, die jeweils geduldig in der Reihe standen, ausgegeben.

Die dazu passenden Weine des Weingutes der Stadt Mainz, die für jeden einzelnen Gang eine optimale Bereicherung darstellten, wurden dann von Herrn Fleischer (Jr.) vorgestellt und kommentiert. Die



Kommentierung der einzelnen Menüpunkte wurden von unserem Mitglied und Landeskanzler Peter Gottbehüt übernommen.

Nach dem Letzten Gang, diesem wunderbaren Dessert, blieben die Gäste noch eine Weile bei guten Gesprächen sitzen und genossen den Abschluss des Festes. Aber ja! Jedes Fest geht einmal zu Ende und so bleibt zu vermelden, dass die Gäste begeistert waren, ob der gelungenen Organisation, der professionellen Herstellung und Präsentation der einzelnen Menükomponenten und brachten diese Anerkennung vielfach zum Ausdruck.

Das Fest endete gegen 18 Uhr und jeder der Teilnehmer konnte mit dem Gefühl, einen wunderschönen und genussreichen Tag erlebt zu haben, den Heimweg antreten.

An dieser Stelle möchten wir nochmal einen ganz herzlichen Dank an die gesamte Familie Fleischer senden, die uns mit allem bestens versorgt und betreut hat!

Claus-Peter Blum – CL / MdC Rheingau-Chuchi Kiedrich



Vorbiss – Kroepoek (Krabbenbrot) ♪ Tatarbällchen mit Sesam ♪ Chuchi Mainz



Fingerfood – Po Pia ♪ Thaiändische Frühlingsrollen ♪ Dim Sum ♪ Sushi ♪ Chuchi Wiesbaden



Vorspeise – Yam Wun Sen (Glasnudelsalat) ♪ Yam Pla Salmon (Lachssalat) ♪ Chuchi Wöllstein



Suppe – Tom Ka Gai ♪ Hühnersuppe mit Kokos und Zitronengras ♪ Rheingau-Chuchi Kiedrich



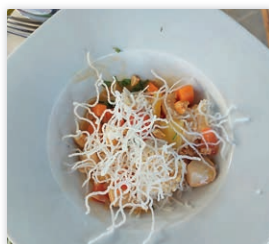
Zwischengang – Tonkatsu Poulet ♪ Minifilet mit Hobelkohl und Yutzu ♪ Ribel Kuchi Rebstein (CH)



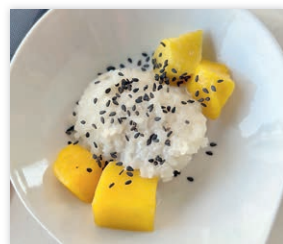
Hauptgang Fisch – Plaa Neung See Ew ♪ Gedämpfter Fisch mit Soja Sauce und Ingwer ♪ Chuchi Mainz Gutenberg



Hauptgang Fleisch – Hong Shao Rou ♪ Rot geschmorter Schweinebauch mit Pak Choir ♪ Chuchi Bad Kreuznach



Hauptgang Curry – Thai Curry ♪ Rotes Curry mit Hähnchenbrust, Thai-Auberginen und Kokossahne ♪ Chuchi Koblenz



Dessert – Khauniou Mamuang ♪ Frische Mango mit Kokosreis ♪ Chuchi Mainz



Unser Kochbruder Markus heiratet



Für die Romäus-Chuchi Villingen und die Kochbrüder war es eine besondere Ehre für Markus und seine zukünftige Frau Jenny die Häppchen für den Sekt zu einem ersten Highlight an diesem sonnigen und besonderen Tag werden zu lassen.

Doch der Reihe nach: Mit der Küchenöffnung um 9:30 Uhr begann das emsige Treiben in der Schulküche. Der Unterrichtsraum und die Küche wurden so „umgebaut“, dass die Gäste nach der standesamtlichen Trauung dem Brautpaar gratulieren, dabei mit einem Glas Sekt anstoßen und das ein oder andere Häppchen genießen konnten. Die Dekoration mit Kerzen, Rosen und weißen Tischdecken unterstrich die festliche Atmosphäre. Da das Publikum – die Braut kommt aus Mittelamerika – international war, wurden die Häppchen beschriftet. Angefangen von Brezel-Cupcakes mit Bärlauch & Ziegenfrischkäse, Cougères, Spinatbiskuit mit Lachsfüllung, Käsegebäck, Italienische Wraps mit Tomate, Rucola, Zucchini oder mit Frischkäse, Trüffel, Rucola und Rindfleisch als Gourmet Wrap bis zu Schinken-Melone-Spießchen, sowie Blätterteigröllchen mit Kräuter-Frischkäse, Speck & Gouda. Südamerikanische Risoles mit unterschiedlichen Füllungen rundeten das kulinarische Angebot ab.

Im Anschluss an die Trauung standen die Kochbrüder Spalier in der Kochjacke und mit Kochlöffeln oder Schöpfkellen ausgerüstet, um dem frisch getrauten Paar zu gratulieren.

Nach dem Sekttempfang ging es zusammen zu der Location in der Nähe von Rottweil, wo das eigentliche Fest und die freie Trauung in luftiger Höhe bei schönstem Sonnenschein mit einem strahlenden und glücklichen Hochzeitspaar stattfand.

Der CL überreichte das gemeinsame Geschenk mit einigen Worten an das Brautpaar und wünschte dem Paar, dass ihre Ehe so köstlich wird wie ein perfekt gewürztes Gericht, so süß wie ein Dessert und so füllend wie ein mehrgängiges Festmenü mit viel Umami.

Wie es einem Kochbruder gebührt wurde hier ausgiebig geschlemmt, Cocktails getrunken und bis in die frühen Morgenstunden zu lateinamerikanischer Musik getanzt und das Fest in vollen Zügen genossen.

Jörg Gressenbuch – MdC Chuchileiter Romäus-Chuchi Villingen



Nachruf

Die Chuchi Saarpolygon Emsdorf/Saar t
rauert um ihren langjährigen Kochbruder und Freund

MdC Jürgen Maurer

der am 3. Juli 2024 im Alter von 79 Jahren verstarb

. Wir haben mit ihm einen herausragenden Hobbykoch und Freund verloren.

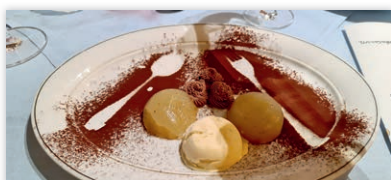
Seit 1998 war er in unserer Chuchi aktiv, davon 24 Jahre als Almosenier.

Wir werden Jürgen als lebensfrohen, freundlichen, stets hilfsbereiten Kochbruder in dankbarer Erinnerung behalten.

Club kochender Männer Saarpolygon Emsdorf/Saar – GMDC Peter Schwarz



‘NEXT GENERATION’ Neuer CdC in der Albrecht-Dürer-Chuchi Nürnberg



Gerade erst 26 Jahre alt war unser aktuell jüngster Kochbruder Christian Schneck, als er im August 2022 in die Albrecht-Dürer-Chuchi eintrat. Er integrierte sich schnell, war von Anfang an engagiert und voller Tatendrang und brachte sich mit Freude beim gemeinsamen Kochen ein. Dabei hatte er viele Ideen und Vorschläge, wie einzelne Gerichte anders gekocht oder neu interpretiert werden können und setzte diese auch erfolgreich in die Praxis um. Eines seiner wichtigsten Ziele war, schnellstmöglich die erste Kochprüfung abzulegen, um den Rang eines CdC zu erreichen. Nach Umzug der Albrecht-Dürer-Chuchi in ihr neues Domizil, dem renommierten Gasthaus Rottner im Westen Nürnbergs, stand der Realisierung nichts mehr im Wege. Ein Prüfungstermin wurde vereinbart, das Probekochen verlief erfolgreich und am 26.04.2024 stellte sich Christian im Rahmen eines Kochabends mit dem Motto ‚Eine Reise an die französische Küste‘ der Jury, bestehend aus LK Günter Kühnlenz (GMdC), Dr. Markus Gollinger (MdC) und CL Charly Hahn (MdC).

Als Amuse-Bouche wurden zum Start ‚Lachstatar-Tartes‘ auf einem Servierlöffel gereicht, bei denen der Lachs mit Apfelstiften, Dill, Schnittlauchröllchen und Granatapfelkernen herzhaft und dekorativ auf fluffigen Tarte-Talern angerichtet war und zum Start mit einem Kir Royal köstlich mundete.

Der erste Gang, das ‚Ratatouille‘, bestand aus Tomaten, Paprika, Auberginen und Zucchini und wurde in einem pikanten, leicht apfelsüßen Dressing mit Kräutern serviert. Dazu zwei Scheiben selbst gebackenes Baguette. Geschmacklich und optisch ein gelungener Einstieg in die kulinarische Welt der Genüsse Frankreichs.

Als Suppengang wurde eine ‚Bouillabaisse‘ gereicht. Zubereitet aus selbst gekochtem Fischfond mit Filets von Wolfsbarsch und Dorade sowie mit Scampi und je einer in Safranbutter

gebratenen Jakobsmuschel. Sehr köstlich, sehr stimmig und optimal abgeschmeckt. Der Zwischengang, ein erfrischendes ‚Limetten-Rosmarin-Sorbet‘, neutralisierte schnell die Geschmacksnerven der Teilnehmer.

Als ersten Prüfungsgang gab es ‚Rehmedaillons mit Weißweinkartoffeln‘. Dafür wurden leicht angebratene Scheiben von jungen Kartoffeln in einem Knoblauch-Weißweinsud gekocht und ein würziger Dipp aus Quark, Joghurt, Eiern, Kräutern und Speck vorbereitet. Der Rehrücken wurde kurz angebraten und im Ofen auf den Punkt gegart. Für die Soße wurde der Bratenansatz mit hausgemachtem Wildfond und Rotwein abgelöscht und mit Kräutern fein abgeschmeckt. Auf dem Teller angerichtet ergaben alle Zutaten eine gelungene Kombination, die harmonisch schmeckte und optisch sehr gut wirkte. Mit einem spontanen Lob bat LK Günter Kühnlenz um einen Nachschlag, der natürlich gern gereicht wurde.

Der zweite Prüfungsgang ‚Birne Helene – neu interpretiert‘ war ebenfalls ein großer Genuss. Christians Eigeninterpretation des Klassikers bestand aus einem gekochten Birnen-Gewürzgelee, das auf dem Teller sehr dekorativ mit selbst hergestelltem Vanille-Eis und Schokosahne angerichtet war. Ein absolut köstlicher Abschluss eines gelungenen Prüfungs-Kochabends. Nach kurzer Beratung der Jury stand das einstimmige Ergebnis fest. In seiner positiven Laudatio erläuterte der Jury-Vorsitzende die Entscheidung. Er ging dabei auf jeden Gang ein, lobte ausdrücklich die sehr guten Leistungen des Prüflings sowie die stimmige Weinbegleitung und vergab den Titel ‚Chef de Chuchi‘ an unseren Kochbruder Christian Schneck. Unter dem Applaus aller Kochbrüder nahm Christian einen großen Schluck vom Löffel und strahlte voller Freude über die Urkunde und den Hummer am blauen Band.

Ch. Hahn, Chuchileiter



Das Reh verschwand, das Lamm sprang ein

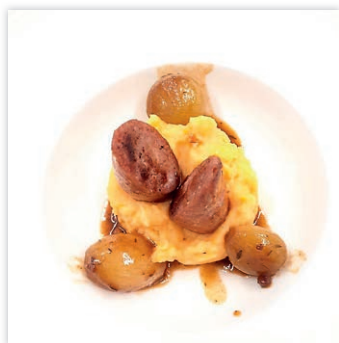
Unter diesem ungewöhnlichen Motto stand die CdC Prüfung unseres Kochbruders Oliver Maas von der Chuchi Karlsberg.

Mit Sorgfalt hatte Oliver ein schönes Menü für seine Prüfung zusammengestellt. Als Hauptgang hatte er Reh vorgesehen. Dann kamen ihm Bedenken, ob er im Juni Reh in der von ihm gewünschten Qualität erhalten kann. So verschwand das Reh aus seinem Menü und wurde durch Lammrücken ersetzt. Aber der Reihe nach.

Das Menü startete mit Blätterteig – Gebäck gefüllt mit in Portwein geschmorten Zwiebeln, dazu ein schöner Crémant de Loire von Bouvet, ein gelungener Auftakt.

Der 1. Gang: Hausgebeizter Lachs auf fruchtigen Linsen mit Apfel und Aprikosen, dazu ein intensiver Safranschaum und als Knusperelement ein Stück frittierte Lachsflosse. Optisch und geschmacklich ein Highlight. Dazu ein Weißwein-Cuvée von der Rhône: Persia blanc von der Domaine de Fondrèche.

Es folgte der erste Prüfungsgang: Salsiccia mit Pastinaken – Kartoffelpüree und geschmorten Perlzwiebeln.



Die kräftige Salsiccia, das leicht süßliche Kartoffelpüree, die würzigen Perlzwiebeln – ein harmonisches, rundes Gericht, einfach gut. So sah es auch die Jury, bestehend aus Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang, GMdC Stefan Zapp von der Chuchi Lebach und MdC Michael Schmitt, CL der Chuchi Karlsberg, und würdigte den Gang mit hohen Bewertungen.

Nach einem erfrischenden Limonen – Ingwer – Birnen Sorbet – eine tolle Komposition – folgte der Hauptgang und gleichzeitig der zweite Prüfungsgang: Lammlachs mit Roquefort-Birne und Gratin Savoyard. Perfekt gebratenes Lamm, würzige Roquefort-Birne und noch bissfestes Kartoffelgratin ergaben ein sehr gelungenes Gericht, das von der Jury ebenfalls hoch bewertet wurde.

Besonderer Erwähnung bedürfen die zu den beiden Prüfungsgängen gereichten Weine: zu der Salsiccia ein Sauvignon „Fallwind“ von St. Michael-Eppan, Südtirol und zum Lamm wahlweise zwei Rotweine: einmal aus der Toskana „Verruzzo di Monteverro“ und von der Rhône ein Crozes-Hermitage „Guer-Van“ von M. Chapoutier.

Nach einer schönen Käseauswahl folgte als Dessert eine weiße Kaffeemousse mit Espresso-Gelee und Madeleines, das viele Geschmacksnuancen von der Süße der Mousse bis zur leichten Bitterkeit des Espresso-Gelees sehr gelungen miteinander verband. Begleitet wurde das Dessert von einem leichten, spritzigen Moscato d'Asti von La Spinetta.

Nach der Laudatio überreichte Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang einem strahlenden Oliver das wohlverdiente blaue Band und die dazu gehörende Urkunde. Der obligatorische Löffeltrunk bildete den Abschluss einer gelungenen Prüfung.

Nachruf

Wir trauern um unseren Kochbruder

Werner Lohr

der unsere Chuchi nicht nur gegründet, sondern sie auch 25 Jahre lang geleitet hat.

Er hat uns am 13. August 2024 im Alter von 80 Jahren leider für immer verlassen.

Wir werden ihn nicht vergessen und sehr vermissen.

Lieber Werner - Tschö - bis die Tage.

Deine Brüder der Chuchi Frankenstein, Seehem Jüngerheim





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