



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 1 | 2025



 **Abschied von
Bert Schreiber**

 **UPDATE
Flußkreuzfahrt
2025! Es sind noch
Kabinen frei!**

 **Aus den Chuchis:
Wer sagt's denn...
5 neue Grand-Maîtres
4 neue Maîtres**

 **Seitenweise Genuss**

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



Das Titelrezept: Skrei

Loins vom Winter-Kabeljau mit Liebstöckel und Fenchelkraut



Norwegian seafood council

Zutaten für 4 Portionen

- 2 mittelgroße Schalotten
- 6 El Olivenöl
- 2 Tl Senfsaat
- 1 Tl weiße Pfefferkörner
- 100 ml trockener Weißwein
- 500 ml Gemüsefond
- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 200 ml Milch
- Salz
- 2 Fenchel-Knollen
- 1 Tl brauner Zucker
- 3 El Weißweinessig
- 4 Filetstücke je ca. 200g
- 1 Bund Liebstöckel
- 100 g Butter

Zubereitung:

Schalotte fein würfeln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Senf- und Pfefferkörner bei mittlerer Hitze circa 5 Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen, 500 ml Geflügelfond dazu geben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, durch ein feines Sieb passieren. Eventuell mit Mehlbutter etwas binden.

Kartoffeln schälen, 2 cm groß würfeln. Kartoffeln mit Gemüsefond und Milch zugedeckt gar kochen, durch die Kartoffelpresse drücken und in einer Schüssel mit der noch heißen Milch zu Püree verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Fenchel putzen, waschen. Fenchelgrün fein schneiden, beiseitestellen. Fenchel in sehr dünne Scheiben schneiden. Nun den Fenchel in Olivenöl in einer beschichteten Pfanne

bei mittlerer bis starker Hitze braun braten, gelegentlich wenden. Mit Weißweinessig ablöschen und einkochen lassen, dann mit Salz und Zucker abschmecken.

In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen. Kabeljaufilets salzen und auf der Hautseite bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten anbraten und Farbe annehmen lassen. Jetzt die Pfanne in den auf 140 Grad vorgeheizten Backofen geben und den Kabeljau 5-7 Minuten garen.

Liebstöckel mit den Stielen grob schneiden. Die Sauce erhitzen, mit dem Zauberstab Liebstöckel und Butter einarbeiten und zu einer grünen Sauce mixen.

Die Loins mit der Hautseite nach oben auf Kartoffelpüree und Fenchel anrichten, mit der Soße nappieren, sofort servieren. Nicht vergessen: Teller vorwärmen!

Guten Appetit!



Skrei bedeutet „Wanderer“. Er ist ein außergewöhnlicher Kabeljau, der sich sehr von seinen Verwandten, dem Dorsch und dem „normalen“ Kabeljau aus Nord- oder Ostsee unterscheidet. Er lebt in den kalten Gewässern der arktischen Barentssee und macht sich, wenn er mit fünf bis sieben Jahre alt und geschlechtsreif ist, auf den langen Weg zu den Lofoten vor der Küste Norwegens. Hier ist das Meer durch den Golfstrom etwas wärmer, was der Skrei zur Fortpflanzung benötigt. Das passiert jedes Jahr von Januar bis April. Deshalb nennt man ihn auch Winterkabeljau und er kommt auch nur von Januar bis April in die Geschäfte.

Liebe Kochbrüder,

bald 65 Jahre gibt es nun unseren „CC-Club der kochenden Männer“ und erfreut sich nach wie vor an einer außergewöhnlichen Beliebtheit und Vitalität mit mehr als 1000 Mitgliedern.

Dies ist Euer Verdienst liebe Brüder, die Ihr Freude am Kochen und unserer Confrérie habt, aber auch das unbestrittene Verdienst von vielen ehrenamtlich Tätigen im Kapitel, dem Großkapitel, den Landeskanzlern, den Chuchileitern, dem KiG-Orga-Team und den Mitarbeitern in unseren Gremien.

Deren Herzblut hält unseren Club nicht nur am Leben, sondern macht ihn unverwechselbar einzigartig. Viele unvergessliche Namen kommen einem da in den Sinn, die sich um unseren Kochclub in dieser langen Zeit unvergesslich „verdient“ gemacht haben.

Nun ist, wieder, ein ganz „Großer“ in die ewige Chuchi übersiedelt. Bert Schreiber! Wer kennt ihn nicht, er hat unseren Club geprägt wie kein

anderer. Was hat er nur alles „auf die Beine“ gestellt. Er war vom Jahr 1967 bis 2012 immer aktiv im Club, in fast allen leitenden Positionen, die unser Club zu vergeben hat. Darüber hinaus stand er seit dem Jahr 2000 dem CCI, der internationalen Vereinigung unserer Clubs vor.

Wunderbarste Groß-Marmitagen hat er organisiert, zum Beispiel die „Flora Culinaria“ im Schwetzingen Schloss, Dresden und Rust und war auch ein Gründungsvater unseres „Kochen im Grünen“, um nur ein paar der herausragenden Highlights zu nennen.

Bert war unverwechselbar: Großzügig, liebenswürdig, schlagfertig, immer geistig hellwach. Er hasste aber auch den Schneebesen, Schaumschlägereien jeglicher Art waren ihm zuwider. Er war für das Konzentrierte, das Reduzierte, das Konkrete. Sich seinen Freund nennen zu dürfen war ein Privileg, das niemals einseitig war. Umgekehrt konnte er bei Umständen und Menschen, die ihm zuwider

liefen, durchaus eine deutliche und unmissverständliche Sprache entwickeln. Er hatte aber auch die Größe (was nicht viele von sich sagen können..) Irrtümer sogar öffentlich zu bekunden und dazu zu stehen. Er war ein Mann, der mögliche Beziehungen wie kein zweiter erkannt, hergestellt, gepflegt und auch freigebig weitergegeben hat.

Ich hatte das Glück, mich zu seinen Freunden zählen zu dürfen. Stundenlang haben wir diskutiert, buchstäblich über Gott, die Welt und natürlich auch über unseren Club.

Daher weiß ich sehr genau um sein Vermächtnis. Bei aller Präsenz im Club, bei allem Tun und Organisieren in 45 Jahren – eines stand bei ihm immer im Vordergrund, ja war ihm wirklich immer das Wichtigste: Der Erhalt unserer wunderbaren Gemeinschaft!

Lieber Bert, wir danken Dir sehr, Du hast Dich um unseren Club wahrlich mehr als verdient gemacht!



Wir wissen aber genau, dass unser Club kein „Selbstläufer“ ist. Arbeiten wir in seinem Sinne weiter, bringen wir unsere Confrérie gemeinsam durch die Zeit, leisten wir unseren Beitrag zur Freude und zum Glück der Kochbrüder, die auf uns nachfolgen werden.

Herzlichst, Euer Herbert.

UPDATE Clubreise 2025: Exklusive Flußkreuzfahrt im Oktober mit dem First-Class-Schiff MS Alena von Phoenix Reisen

ab Köln – Amsterdam – Hoorn – Rotterdam – Arnheim – Köln
vom 4. bis 9. Oktober 2025

Es sind noch Kabinen frei – **AUCH EINZELKABINEN MÖGLICH!**
JETZT UNBEDINGT ANMELDEN!



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
<https://www.cc-club-kochender-maenner.de/reisemarmitage-2025.html>

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: Peter Prokosch/grida.no

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.

Abschied von Bert Schreiber
Ehrengroßkanzler, Chevalier, Generalsekretär CCI



Einer der ganz Großen der Bruderschaft
hat uns für immer verlassen

Nachruf der Feinschmecker-Chuchi

In liebevoller Erinnerung an Bert Schreiber

Mit unsagbarer Trauer und schweren Herzen mussten wir Abschied von unserem Bert, einem einzigartigen Menschen, der das Leben wohl eines jeden von uns, auf irgendeine Weise mit seinem ihm eigenen Charme bereichert hat.

Wer Bert als Freund hatte, durfte sich glücklich schätzen – er war ein Lebensbegleiter, ein inspirierender Mentor und eine Seele von Mensch. Es fällt schwer zu glauben, dass wir fortan ohne sein ansteckendes Lachen und seine leuchtenden Augen, die stets den Glanz purer Lebensfreude trugen, weitergehen müssen.

Für uns im „Club kochender Männer“ in Mannheim war Bert weit mehr als ein Kochbruder. Er war das Herzstück unserer Gemeinschaft. Mit seiner unvergleichlichen Herzlichkeit, seinem oftmals auch tief sinnigem Humor und seiner unermüdlichen Leidenschaft für den, seinen Club, hat er alles Andere an die Seite gestellt.

Seine Ideen, egal ob am Herd oder drum herum. Es war beeindruckend aus welcher schier unerschöpflichem Fundus heraus er agierte. Es war aber auch seine Herzlichkeit und sein liebevolles Wesen, das ihn für uns alle unvergesslich macht. Ob bei unseren Kochabenden oder kulinarischen Anlässen, Bert bereicherte diese mit seinem Esprit und Wissen und es gelang es ihm, wie keinem anderem, Menschen zusammenzuführen und eine Atmosphäre zu schaffen, die einfach herzlich war, ja in der man sich wohlfühlte.

Sein tiefes Wissen und seine unerschütterliche Leidenschaft für Essen mit Stil spiegeln sich in seinen Büchern und Auftritten wider, die von der Liebe zum Detail und einem einzigartigen Verständnis rund um das Thema Kochen, zeugten. Doch Berts wahre Gabe lag nicht nur in seiner Expertise, sondern in seiner Fähigkeit, andere mit seiner Begeisterung anzustecken. Seine Präsenz war wie ein guter Wein – unverwechselbar, kostbar und mit einem langen Nachhall.

Neben seiner Liebe zum Kochen war der Sport Berts zweite große Leidenschaft. Als ehemaliger Leistungssportler im Fußball und Boxen verkörperte er Werte wie Fairness, Teamgeist und Mut. Doch es war der 1. FC Kaiserslautern, der sein Herz auf eine Weise eroberte, die Worte kaum beschreiben können. Für Bert war der Verein mehr als ein Klub – er war eine Familie, ein Lebensgefühl. Seine enge Freundschaft zu Fritz Walter war für ihn von unschätzbarem Wert, und die gemeinsamen Visionen, Menschen zu inspirieren und zu unterstützen, waren ein Herzensanliegen.

Wer einmal in den Genuss kam, Bert als Zuschauer eines FCK Spieles zu begleiten, erlebte die totale Wandlung eines sonst so besonnenen ruhigen Menschen. Bert wurde zum „roten Teufel“. Als ginge es bei dem Spiel da unten auf dem Rasen darum einen Krieg zu gewinnen. Schieds- und Linienrichter bekamen Titel zugerufen, die aus einem Sprachschatz stammten, den man bei Bert so nicht vermutet hätte. Er war halt ganz bei der Sache; allerdings mit roten Schal um den Hals.

Bert war jedoch nicht nur ein Genießer und Sportler, sondern auch ein Brückenbauer, ein Botschafter, der die Gabe hatte, Menschen zu verbinden. Er verfügte über ein Netzwerk das einzigartig war. Als kleine Anekdote an dieser Stelle: Richard Grimminger (Großbäcker und Mäzen unseres Clubs) sagte mal zu mir: Hermann, wenn Bert zu dir kommt, seinen Arm auf deine Schulter legt und beginnt seinen Satz mit „Mein Freund“ Unterbrich ihn und frage nur wann, wieviel und wohin. Aber, Bert vergaß nie wer ihm mal geholfen hatte und „er half zurück“, und das immer. Bert vergaß aber auch nicht die Menschen, die ihm mal ein Steinchen in seinen Weg gelegt hatten. Zu diesen gehörte man besser nicht.

Mit seiner Schlagfertigkeit, seinem Humor und seiner ansteckenden Lebensfreude wurde er zu einem wahren Aushängeschild unserer, ja seiner Region. Im morgendlichen Rundfunk des SWR war er eine vertraute Stimme, Er rettete mit seinen Rezepten vom Wochenmarkt vielen Frauen den Tag. Bert erzählte ihnen was sie mittags kochen können und das mit seinem unverwechselbaren Charme. Wie Deutschlands erster Fernsehkoch, Horst Scharfenberg, einst sagte: „Gäbe es Bert nicht, müsste man ihn erfinden.“

Meilensteine seines Lebens

... man kann diese Fülle nicht in einen Text packen

- ✦ Aussiedlung aus seiner Heimat über Bad Brückenau, Fürth/Odw. nach Heppenheim – daher seine innige Freundschaft zu Franz Lambert
- ✦ Substitut bei Engelhorn in Mannheim – seit her „echter Mannemer“.
- ✦ Selbständiger Versicherungskaufmann (ALLIANZ) in Mannheim.
- ✦ 1963 Gründer des „Club kochender Männer e.V.“ Mannheim und
- ✦ Erster Auftritt als Fernsehkoch im Südwestfunk.
- ✦ Ernennung zum Ehrensator des K.V. „Fröhlich Pfalz“ Mannheim.
- ✦ Wahl zum Senatspräsidenten des K.V. „Fröhlich Pfalz“ bis 2007 – eine Tätigkeit, die er 40 Jahre ausübte.
- ✦ 1967 Großlöffelmeister „Club kochender Männer e.V.“ Deutschland (Mitglied des Bundesvorstandes bis 1990).
- ✦ Initiator der „Mannheimer Kochschürze“, die an Prominente verliehen wurde. Erster Träger war Prof. Dr. Carlo Schmid.
- ✦ Motto seiner Gala-Abende: „Wer hier isst, ist wer! – Damit sind Sie alle als Ehrengäste herzlichst begrüßt!“
- ✦ 1972 Titel „Best cooking man of Europe“ (Wettbewerb für Amateurröche Europas in London).
- ✦ ab 1972 Verschiedene Fernsehserien, darunter „Stamm- und Leibgerichte im Südwesten“.
- ✦ 43 Jahre lang freier Mitarbeiter im SDR bzw. SWR4 mit der Sendung „Rezepte der Woche vom Mannheimer Markt“.
- ✦ 1975 Erstes eigenes Kochbuch: „Bert Schreiber kocht für die Sportprominenz“ – es folgten vier weitere Bücher.
- ✦ Goldene Medaille des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft Baden-Württemberg.



Fernseh-Koch Bert Schreiber

- ✚ 1992 Großkanzler („Präsident“) des „Club kochender Männer e.V.“ Deutschland.
- ✚ „Goldener Löwe“ der Vereinigung Badisch-Pfälzischer Karneval.
- ✚ 1998 Bundesverdienstkreuz am Band.
- ✚ Goldener Verdienstorden des Bundes Deutscher Karneval.
- ✚ Einladung nach Peking zur „Ersten staatlichen Kochschule von China“.
- ✚ Generalsekretär der „Confédération Culinaire Internationale“ (CCI).
- ✚ Ernennung zum „Pfalzgraf“ der K.V. „Fröhlich Pfalz e.V.“ auf Lebenszeit.
- ✚ 2011 Empfang im Capitol und Weißen Haus in Washington mit der Feinschmeckerchuchi Mannheim, eingeladen vom Botschafter der Republik Österreich, Dr. Christian Prosl
- ✚ Staufer-Medaille in Gold des Landes Baden-Württemberg.
- ✚ 2014 Goldener Verdienstorden mit Brillanten des Bundes Deutscher Karneval – die höchste Ehrung.
- ✚ 2017 Erster Ehrengroßkanzler CC des Clubs kochender Männer e.V. Deutschland.
- ✚ 2020 Goldene Medaille „Maimarkt Mannheim“
- ✚ 2020 Verleihung der „Mannheimer Kochschürze“ an Astronaut Dr. Ulf Merbold.
- ✚ 2022 Goldene Bürgermedaille der Stadt Mannheim, verliehen durch OB Peter Kurz.

Trotz all seines Engagements blieb Bert vor allem eines: ein Familiensch. Seine Frau Lotte war sein Anker, seine Stütze und die Liebe

seines Lebens. Mit ihr an seiner Seite war er ein stolzer Vater von Beate und Michael, deren Glück ihm stets am Herzen lag. Mit einem Augenzwinkern sprach er oft davon, dass er als vielbeschäftigter Genießer wenig zur Erziehung beigetragen habe. Doch für alle, die ihn kannten, war spürbar, wie tief seine Liebe und sein Stolz für seine Familie waren. Er hatte sehr oft ein schlechtes Gewissen wenn er „mal wieder unterwegs war“.

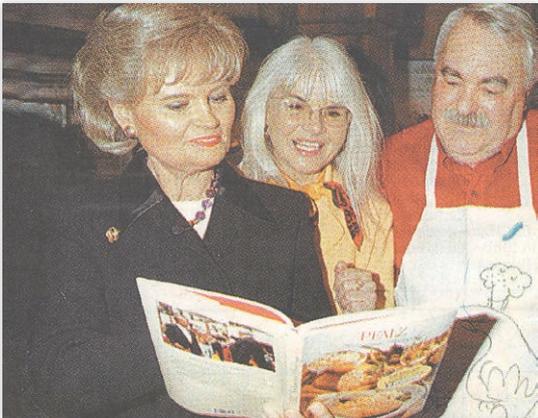
Bert hat Spuren hinterlassen, die weit über diesen Abschied hinausreichen. Er hat uns gelehrt, das Leben zu feiern, das Besondere in jedem Moment zu suchen und mit einem offenen Herzen durch die Welt zu gehen. Sein Lachen, seine Weisheiten und seine Lebensfreude werden uns fehlen. Doch in unseren Erinnerungen bleibt er lebendig – als Genießer, Sportler, Botschafter und vor allem als ein Mensch, der das Leben liebte und es verstand, andere glücklich zu machen.

Lieber Bert, deine Freundschaft war ein Geschenk, das uns alle bereichert hat. In unseren Herzen wirst du immer einen Platz haben. Möge dein Geist weiterhin bei uns sein – in jedem gemeinsamen Essen, in jedem Lächeln und in jedem Moment des Zusammenseins.

Ruhe in Frieden, lieber Freund.

*„Keiner von uns vermag in Deine Fußstapfen zu treten, wir werden aber gemeinsam versuchen Deinen Spuren zu folgen“
Deine Jungs von der Feinschmeckerchuchi Mannheim*

Hermann Enning



Hannelore Kohl stellt das Buch des Mannheimer Fernsehkochs Bert Schreiber vor: Kulinarischer Streifzug durch die Pfalz.



Boxweltmeister Henry Maske bei der Verleihung der Mannheimer Kochschürze



Eintrag ins goldene Buch Quebecs: Bert Schreiber mit Patrick Gagne, Stadtdirektor von Quebec.

Siegerehrung beim Campingkochen in Oppenheim durch GK Stolz, VGK Wakter Fürsattel, rechts neben dem Geehrten OO Philipp Delp, links GL Bert Schreiber.

Trauerrede zum Begräbnis von Ehrengroßkanzler Bert Schreiber von Großkanzler Herbert Lidel

Liebe Lotte, liebe Beate und lieber Michael, verehrte Trauergemeinde,

Allzu leicht geht es heutzutage manchen von uns über die Lippen: „Jeder Mensch ist ersetzbar“. Dieser Satz mag Menschen gefallen, die alles Herausragende negieren und sich deshalb mit dem Mainstream im Ungefähren und Relativen gefallen.

Heute aber, am Grab von Bert Schreiber, fühlen und spüren wir alle, dass ein besonderer Mensch, ein wirklich absolut Herausragender, von uns gegangen ist.

Herausragend war schon sein Leben, das ihm schon sehr früh einen schwersten Schicksalsschlag zugemutet hat. Mit dreizehn Jahren musste er erleben, dass sein Vater von tschechischen Nationalisten ermordet wurde. Das war für ihn ein mehr als einschneidendes Erlebnis und zeichnete für ihn gezwungenermaßen wichtige Lebenslinien vor.

Sein Start ins Leben war somit nicht einfach und er war schon früh auf sich allein gestellt. Für ihn war klar, dass alles, was er im Leben erreichen wollte, aus ihm selbst heraus, kommen musste. Mit großer Wissbegierigkeit, Tatkraft, Durchsetzungs-

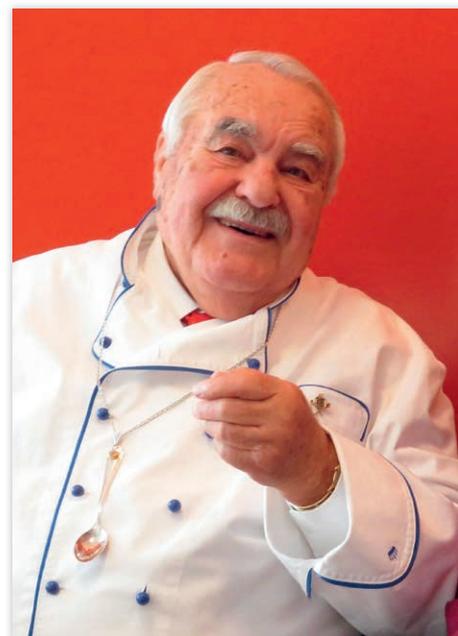
freudigkeit und viel Fleiß begründete er seine berufliche, aber auch vor allem, seine gesellschaftliche Karriere.

Seine große Stärke war seine offene Zuwendung zu den Menschen, die er immer mit Humor und seiner ihm eigenen Warmherzigkeit für sich zu gewinnen vermochte. Er war sein Leben lang ein begnadeter „Menschenfischer“.

Beim Karnevalsverein „Fröhlich Pfalz“ war er 40 Jahre lang Senatspräsident, wurde auch dort zum Senats-Ehrenpräsident ernannt. Auch hier gelang es ihm, die Menschen für sich zu gewinnen. Humor und Schlagfertigkeit waren Teil seiner Lebensart, seines ganz besonderen Temperaments.

Dieses Temperament, kulminierte, mit wechselnder Frustration und Euphorie, aber immer mit allergrößter Leidenschaft, bei „seinem“ FCK auf dem Betzenberg und natürlich auch bei den Auswärtsspielen. Diese Leidenschaft wurde durch die Freundschaft mit Fritz Walter geboren und hielt bei ihm ein Leben lang. Einmal waren wir zusam-

men beim Auswärtsspiel des FCK bei „meinem“ FC Augsburg. Da erlebte ich während dieser 90 Minuten einen Bert, bei dem es plötzlich vorbei



Pfarrer Markus Lidel, Sohn von Herbert Lidel, der auf ausdrücklichen Wunsch von Bert Schreiber die Traueransprache beim Begräbnis hielt.

war, mit jeglicher kochbrüderlicher Verbundenheit. Gott sei Dank ging die Sache damals unentschieden aus und seine Seelenlage erreichte nach dem Spiel schnell wieder ihren Normalzustand.

Beim Club der „Kochenden Männer“ war er bereits mit 34 Jahren Großlöffelmeister, ein Amt, das auf ihn perfekt zugeschnitten war und das er auch über alles liebte.

23 Jahre füllte er dieses Amt aus, es war, wie er oft sagte „seine schönste Zeit“. Unzählige Veranstaltungen trugen die individuelle Handschrift von Bert. Wunderbare Groß-Marmitagen, alle Jahre die Verleihung der „Mannemer Kochschürze“ mit

Herbert Lidel



unzähligen Prominenten, viele Feste und Reisen hat er veranstaltet, er war einfach ein hervorragender Organisator. Da wurde nichts, aber auch gar nichts dem Zufall überlassen, bis hin zu seinen handgeschriebenen Einladungen, er war einfach ein Perfektionist. Das erwartete er aber auch selbstverständlich von allen, die mit ihm arbeiteten.

Unprofessionalität war etwas, was bei ihm auch durchaus eine deutliche und unmissverständliche Sprache hervorrufen konnte. Bert Schreiber hatte einen hellwachen Verstand, eine scharfe Beobachtungsgabe und daher eine Urteilskraft, die sich nicht korrumpieren ließ. Er war einer, der immer eine klare Meinung hatte, die er dann auch konsequent vertrat. Das war ihm wichtig, auch wenn dadurch das Fach „Diplomatie“ zu einer Sekundär-Tugend wurde. Wenn man aber umgekehrt

das Glück hatte, von ihm anerkannt und wertgeschätzt zu sein, war man sich seiner lebenslangen Treue sicher.

Kein anderer hat und hatte unsere Confrérie so geprägt wie er. Bert war 59 Jahre Mitglied in unserer Confrérie, davon 45 Jahre führend und leitend, als ein kundiger Ingenieur mit wechselnden Aufgaben im Maschinenraum unseres Clubs. Nach seiner Zeit als Großlöffelmeister war Bert von 1990 an, 10 Jahre lang bis zum Jahr 2000 Großkanzler und dann nochmals für 14 Jahre Ordensoberer.

Seine sichere Basis und Heimat fand er aber stets in „seiner“ Feinschmecker-Chuchi Mannheim. Auf diese Chuchi war er stolz und „seine“ Chuchi war auch immer im Zentrum allen Geschehens. Was für ein Leben für einen Club, der ihm alles bedeutete, an dem er sich wechselnd freute, ärgerte, an ihm litt und dann wieder freute...

Seit dem Jahr 2000 hatte er noch die Funktion des Generalsekretärs der „Confederation Culinaire Internationale“, denn die Freundschaft national wie international war ihm ein stetes Anliegen.

Bert Schreiber war immer unterwegs, er führte ein Leben auf der Überholspur. Dies war nur durch die immerwährende Unterstützung seiner Frau Lotte möglich. An dieser Stelle möchte ich mich auch als Großkanzler im Namen der gesamten Bruderschaft, bei Dir liebe Lotte, für all die viele Arbeit im Hintergrund auf das Herzlichste bedanken! Ohne Ihre selbstverständliche Fürsorge für Ihren Mann und die Kinder Beate und Michael, hätte auch Bert keinen Halt im Leben gefunden. Und wie glücklich war er darüber, in den letzten Jahren zu erfahren, als seine Kräfte schwanden, wie wunderbar er in der Liebe seiner ganzen Familie geborgen war.

Bert war ein Mann der mit feinem Gespür das Potential von Beziehungen zu den Menschen, wie kein zweiter erkannt, hergestellt und auch über Jahrzehnte hinweg gepflegt hat. Sein von ihm geflochtenes Beziehungs-Netzwerk geht über alle Grenzen hinweg und ist wahrhaft „herausragend“. Er konnte Menschen begeistern, denn er war einer, der von innen leuchtete.

Lieber Bert,

jeder von uns hat seine eigenen, ganz persönlichen Bert-Geschichten mit Dir, viele Episoden und Anekdoten, im Kopf. Diese Erinnerungen werden uns immer bleiben, es sind Deine Spuren in unser aller Leben. Ein untrügliches Zeichen, welches breiten Raum Du bei uns immer eingenommen hast.

Wir haben so viele Erinnerungen an Dich, Dein immerwährendes Engagement, Deinen Ärger, Deine Freude, Deine Ironie über Widrigkeiten des Lebens und manche Zeitgenossen, Deinen Humor und immer:

Deine unbändige Lebenslust!

Es ist für mich, für uns, unfassbar mit Dir niemals mehr, unter einer Stunde lang, zu telefonieren, zu lachen und zu diskutieren, um Deine Dir eigene Sicht auf die Welt zu hören.

Vielen Dank lieber Bert, für Deine unverbrüchliche Freundschaft.

Vielen Dank aber auch im Namen unserer gesamten Confrérie - der Club der kochenden Männer hat Dir sehr viel zu verdanken.

Bert, Du warst und bleibst wirklich herausragend!



Mein letzter Brief an Bert von Robert Eymann, Großkanzler a.D., Chevalier

Lieber Bert,

nach langer Krankheit hast Du dich entschieden, unserer größten Chuchi im Himmel beizutreten. Wie sagte ein Bruder, ein Leuchtturm ist erloschen!

So ist es an der Zeit, sich zu erinnern: Ich weiß noch, wie ich Dir als junger Mann zum ersten Mal beim Campingkochen in Oppenheim begegnet bin. Ich kann Dir versichern, ich war voller Ehrfurcht und Respekt. Als wir uns später näher kennenlernten, habe ich gemerkt, was für ein toller Kochbruder Du bist. Du warst immer bereit, Allen zu helfen und zu diesem Zwecke auch Deine unglaublichen Kontakte spielen zu lassen. Du hast immer mit beiden Händen zugespakt, manchmal auch verbal, aber immer ohne persönliche Verletzung.

Das Zupacken durfte ich beim Schlachtfest von Jürgen Britsch live erleben. Du lieber Bert, mit beiden Armen in der Wanne mit der Mischung für die Blutwurstfüllung. Unglaublich, so etwas hatte ich vorher noch nicht gesehen!

Die Gemeinschaft im Club war Dir wichtig, ohne die Damen dabei zu vergessen. Du hast ihnen immer Wertschätzung und liebe Worte entgegengebracht. Das lag sicherlich auch an Lotte, die immer fest an Deiner Seite stand.

Unvergessen ist mir der Großrat in Bremen, bei dem ich Dir im Namen der Mitgliederversammlung, das Brustgeschirr des „Ehrengroßkanzlers“ überrei-



chen durfte, diese Ehrung wurde zum ersten Mal in der Geschichte unseres Clubs verliehen.

Lieber Bert, ich werde unsere sonntäglichen Telefonate schmerzlich vermissen. Jedem Deiner immer gerne angenommenen Ratschläge ging ein „Bass uff Robert“ voran.

*Der Club und ich werden dich nie vergessen,
Dein Robert*

Tschüss Bert – machs gut! von Frithjof Konstroffer, Vize-Großkanzler, Chevalier

Lieber Bert, was haben wir viele, tolle und lange Gespräche geführt, persönlich in Weinheim bei „Alberto“ oder auch sonntäglich per Telefon. Fast ausschließlich ging es dabei um Dein und unser „wichtigstes“ Thema:

Unser gemeinsames Hobby, um den Club kochender Männer, um unsere Bruderschaft und um die Confrérie Culinaire International (CCI).

Das war aber nicht immer so! Wir haben uns erst bewusst und näher kennengelernt, als ich von Werner Berger das Amt des „HUMMER-Redakteurs“ übernommen habe. Ich war damals Dir gegenüber schüchtern und respektvoll, aber gleichzeitig auch stolz, dass der „große Bert Schreiber“ mich zur Kenntnis genommen und sogar mit mir gesprochen hatte.

Anfangs hast Du mich sehr kritisch beäugt, weil Du bis dahin mit Werner Berger zusammen unseren HUMMER mitgestaltet und im Savior Vivre als Beilage veröffentlicht hast. Und dann kam da so ein frisch gebackener Maître, der den HUMMER völlig neu gestalten wollte. Das war dann kein „4-Seiter“ mehr, sondern ein mindestens „12-Seiter“.

Das hat Dir anfänglich nicht wirklich gut gefallen. Nachdem ich mehrere Ausgaben gestaltet, redigiert und produziert hatte, änderte sich das. Und als ich dann die ersten

Berichte von Deinen Veranstaltungen, wie die „Mannheimer Kochschürze“ oder „Vesperkirche“ im HUMMER veröffentlicht und Dir die Gestaltung und Platzierung dieser Beiträge gut gefallen hatte, war das Eis gebrochen! Das war der Beginn einer tollen Freundschaft. Wir haben uns regelmäßig in Weinheim getroffen, um den nächsten Artikel zu besprechen, manchmal war Deine liebe Frau Lotte und meine Cordula dabei und diese beiden waren sofort „ein Herz und eine Seele“. Ab sofort durfte ich Gast bei Deiner legendären „Verleihung der Mannheimer Kochschürze“ sein – eine besondere Wertschätzung! Schließlich war der letzte Satz in Deiner Begrüßungsrede immer „wer hier isst, der ist wer.“ Ich wurde von Dir zu besonderen Kochabenden eingeladen, wir sind gemeinsam zu Weinfesten oder Spargelfesten gefahren, die Du am Mikrophon moderiert hast.

Ich denke sehr gerne an solche gemeinsamen Erlebnisse zurück, eines davon bleibt mir aber in besonderer Erinnerung. Es war der Beginn Deines Leidensweges, Du warst nach mehreren Krankenhausaufenthalten in Mannheim zu mehrtägigen Untersuchungen im Heilig-Geist-Hospital in Bensheim. Dort habe ich Dich am späten Nachmittag besucht und weil das Casino der Klinik bereits geschlossen hatte, haben wir uns an einen verwaisten Tisch im

Außenbereich gesetzt. Ich hatte 2 Weingläser, einen schönen fränkischen Bocksbeutel Riesling und ein paar Brezeln mitgebracht und wir haben geplaudert, den Wein und die Brezeln genossen, bis die Sonne untergegangen ist und der Bocksbeutel leer war. Das war dann am nächsten Tag Gesprächsstoff Nr.1 in der Klinik und auch der medizinische Leiter der Klinik, Prof. Dr. Hörmann, der mittlerweile Ehrenmarmite in der „Feinschmecker-Chuchi“ ist, wusste davon amüsiert zu berichten.

Lieber Bert, ich danke Dir für Deine Freundschaft, wir werden Dich nie vergessen und Dir stets ein ehrendes Andenken bewahren. Immer dann, wenn wir Dich wieder einmal besonders vermissen, rufen wir uns eines der vielen schönen Erlebnisse mit Dir und Deiner lieben Lotte in Erinnerung.

*Machs gut, lieber Bert, ruhe in Frieden
Dein Freund Frithjof*



G MdC Prüfung von Thomas Bauer der Turmchuchi Nürnberg



Für eine schöne Kugel Eis aus der Waffeltüte ist es Mitte Oktober eigentlich schon zu kalt. Nicht zu kalt ist es dagegen für eine kleine Portion Rindertatar in einer Waffeltüte aus knusprigem Filoteig. Dieser kleine Gang war der perfekte Einstieg in das GMdC-Prüfungssessen von Thomas Bauer in der Nürnberger Turmchuchi.

Am 19. Oktober stellte sich unser langjähriges Mitglied Thomas Bauer der Prüfung zum GMdC. Mit seinem Prüfungsmenü hat Thomas Bauer eindrucksvoll gezeigt, dass er zu den kulinarischen Spitzenköchen des Clubs gehört, die nun insgesamt drei GMdCs in ihren Reihen hat..



Das Menü begann mit einem Highlight: Rindertatar, gewürzt mit edelsüßem Paprikapulver, Schallotten, Essiggurken, Kapern und Sardellenfilet. Die Kombination dieser Zutaten ergab eine harmonische Würze, die durch die knusprige Filoteig-Tüte eine besondere Textur erhielt. Die Meerrettich-Mousse, die elegant in die Tüte gefüllt wurde, verlieh dem Tatar eine feine, leicht pikante Note, die perfekt zum Auftakt passte.



Darauf folgte eine Komposition aus Brotwürfeln und Rote-Bete-Saft. Die Brotwürfel, knusprig in Butter geröstet, standen in starkem Kontrast zum reduzierten, intensiv-aromatischen Rote-Bete-Saft, der als Spiegel auf dem Teller angerichtet war. Eine feine Frischkäsecreme mit frisch geriebenem Meerrettich sowie einige in Zucker marinierte Meerrettichstreifen rundeten diesen Gang ab, der durch seine klare Einfachheit beeindruckte und doch viel Raffinesse bewies.



Der dritte Gang präsentierte Gänsestopfleber, die in einer feinen Marinade aus Sauternes, Portwein und Cognac eingelegt war. Dazu wurde ein zartes Trüffelgelee gereicht, dessen erdiges Aroma wunderbar mit der reichen Textur der Leber harmonierte. Auch hier bewies Thomas Bauer seine Fähigkeit, klassische Aromen zu modernen und doch schlichten Kompositionen zu formen.



Als nächsten Gang servierte der Prüfling ein Saiblingsfilet mit Buttermilchschaum und Kräutervinaigrette. Die Filets, die nur ganz leicht bei niedriger Temperatur gegart waren, kamen durch die feine Säure des Weissweinessigs und die frischen Kräuteraromen der Vinaigrette besonders zur Geltung. Ein kleiner Hauch Schnittlauchöl rundete das Gericht geschmacklich ab. Die Texturen und Aromen



dieses Ganges zeigten die technische Präzision und Raffinesse, mit der Thomas seine Menüs gestaltet. Der darauffolgende Gang, Steinbutt mit Trüffelsauce, ließ keinen Zweifel mehr an Bauers Fähigkeiten. Der Steinbutt, sanft in Butter gegart und mit Trüffelschaum umhüllt, zerging förmlich auf der Zunge. Die intensiven Aromen des Trüffels, kombiniert mit der seidigen Sauce, machten diesen Gang zu einem weiteren Höhepunkt des Menüs.

Spannend auch der folgende Gang: Maishähnchenbrust mit Steinpilzen und Spinat Royal. Die Hähnchenbrust, übrigens Spitzenqualität direkt aus Frankreich, war saftig gegart und in schäumender Nussbutter vollendet. Sie wurde mit einer kräftigen Jus und zarten Steinpilzen serviert. Der Spinat Royal, eine kunstvolle Komposition aus Sahne, Ei und Blattspinat, harmonierte perfekt mit den erdigen Aromen der Steinpilze. Es war ein Gericht, das durch seine handwerkliche Präzision und die perfekte Abstimmung der Aromen bestach.

Der Hauptgang, ein Rehrücken mit Selleriemousseline, Birnen und Pfifferlingen, rundete den herzhaften Teil des Menüs ab. Der Rehrücken war auf den Punkt gegart, die Selleriemousseline sorgte für eine cremige Komponente, während die karamellisierten Birnen eine angenehme Süße beisteuerten. Die Pfifferlinge brachten eine erdige Note in das Gericht.

Zum krönenden Abschluss des Menüs servierte Thomas eine Walnuss-Mandel-Tarte, begleitet von einem cremigen Tonkabohneneis und einer Schokoladen-Krokant-Mousse. Die Tarte, mit einem Hauch von Zimt und Vanille verfeinert, verband sich mit der leicht herben Tonkabohne zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis. Die knusprigen Krokant-Stückchen in der Mousse sorgten für den nötigen Kontrast zur weichen, cremigen Textur des Desserts.

Thomas hat mit diesem Menü eindrucksvoll bewiesen, dass er die hohen Anforderungen der GMdC-Prüfung mehr als erfüllt. Seine sorgfältige Vorbereitung, die handwerkliche Perfektion und seine Leidenschaft für das Kochen spiegeln sich in jedem einzelnen Gang wider. Die Prüfer waren sich einig: Thomas hat die Prüfung mit Bravour bestanden.



Dietmar Sagurski ist neuer GMdC in der Chuchi Düsseldorf Alt

✚ Mit einem exquisiten Menü erkochte sich unser Kochbruder Dietmar den Grand Maître de Chuchi. Seit 1997 kocht Dietmar, einst in den Diensten der Polizei, mit den Kochbrüdern der Chuchi Düsseldorf Alt. Jetzt strebte er mit einem herausragenden Gourmet-Menü den ehrenvollen Titel eines Grand Maître de Chuchi an – der höchsten Anerkennung unserer Bruderschaft.

Menü:

- ✚ Ziegenkäse Pfifferling Terrine
- ✚ Gebeizte Saiblingsfilets mit Gin Mayonnaise
- ✚ Schaumsüppchen von der gelben Tomate mit Jakobsmuschel
- ✚ Seitlingsrisotto
- ✚ Seezungenfilet auf roten Linsen
- ✚ Ananas Basilikum Sorbet
- ✚ Straußenfilet mit Cognacsauce und Polenta
- ✚ Käseauswahl
- ✚ Mozartknödel mit Orangensauce

Korrespondierende Weine:

- ✚ Charta Riesling 2022/Weingut Spreizer, Rheingau
- ✚ Strassertal Weißer Zweigelt 2023/ Weingut Topf Kamptal
- ✚ Oberrotweiler Grauburgunder 2022/ Weingut Landerer, Baden
- ✚ Cabernet Sauvignon & Merlot Rosé 2022/ Weingut Pfaffmann, Pfalz
- ✚ Sauvignon Blanc Kaitui 2022/ Weingut Schneider, Pfalz
- ✚ Prosecco Frizzante / Cantina Saccetto,

Venezia

- ✚ Barón de Ley Reserva Mgnum 2018/ Rioja
- ✚ Christina Sherry Medium/ Gonzalez Byass, Jerzez
- ✚ Riesling Spätlese Bio & Vegan 2023 Weingut Pfannebecker, Rheinhessen

Das Menü beginnt mit einer fein abgestimmten Ziegenkäse-Pfifferling-Terrine, gefolgt von delikater gebeizten Saiblingsfilets, serviert mit einer innovativen und ungewöhnlich frischen Gin-Mayonnaise, die traditionelle Techniken mit einem modernen Twist versieht.

Das darauffolgende Schaumsüppchen von der gelben Tomate, gekrönt mit einer perfekt gebratenen Jakobsmuschel, ist ein Meisterwerk von Leichtigkeit und Eleganz, das den Gaumen für das Seitlingsrisotto vorbereitet. Dieses Risotto, gekocht zu schmelzender Perfektion, bringt die tiefen, umami-reichen Aromen der Pilze zur Geltung und setzt ein echtes Statement in Sachen Geschmack.

Die Hauptgänge beginnen mit einem Seezungenfilet, angerichtet auf einem Bett aus roten Linsen, eine Kombination, die sowohl durch ihre Textur als auch durch ihre geschmackliche Harmonie besticht. Ein erfrischendes Ananas-Basilikum-Sorbet dient als perfekter Gaumenreiniger, bevor das Menü mit dem Höhepunkt, einem Straußenfilet mit einer wunderbaren Cognacsauce und cremiger Polenta fortgesetzt

wird. Dieses Gericht zeigt Dietmars Fähigkeit, Aromen zu balancieren und sie in einer innovativen Weise zu präsentieren.

Eine sorgfältig ausgewählte Käseplatte bietet eine Vielfalt an Texturen und Geschmacksrichtungen, die die europäische Käsekunst widerspiegeln, während die Mozartknödel mit Orangensauce das Menü auf eine süße Note ausklingen lassen.

Jeder Gang wird von einem Wein begleitet, der von Dietmar so ausgewählt wurde, dass er die Aromen jedes Gerichts ergänzt und verstärkt. Von einem spritzigen Charta Riesling über einen körperreichen Barón de Ley Reserva bis hin zum süßen Abschluss mit einem Riesling Spätlese, die Weinauswahl spiegelt die gleiche Sorgfalt und Aufmerksamkeit für Details wider, die Dietmar in seine Gerichte gelegt hat.

Dieses Menü ist nicht nur eine Demonstration von Dietmars kulinarischem Talent und seiner technischen Fertigkeit, sondern es verkörpert auch seine Leidenschaft für die gehobene Kochkunst. Er hat damit seine kulinarische Exzellenz bewiesen und unter dem kritischen Urteil der angereichten hochkarätigen Prüfungskommission den angesehenen Titel eines Grand Maître de Chuchi erkocht.

Wir gratulieren unserem Kochbruder aufs herzlichste und freuen uns auf viele weitere kulinarische Highlights in der Chuchi Düsseldorf Alt.



Un grand moment – un nouveau Grand Maître!



Er kann Masse, schließlich hat der damalige MdC Christian Psyk an beiden KiG Tagen zum Frühstück je ca. 400 Portionen Rührei unter die hungrigen Brüder gebracht. Er kann aber auch echte Klasse, denn nun hat sich Christian einen sehr veritablen „Grand Maître de Chuchi“ erkocht. Der kongeniale Beikoch Brian Kammerer (auch ein 7-Schwabe) und Christian Psyk haben 2 Tage und eine Nacht hart gearbeitet und es kamen einschließlich dreier Amuse rekordverdächtige 14 Gänge zur Aufführung! Dabei setzte sich jeder Gang aus vielerlei Komponenten zusammen, es war ein Feuerwerk an Optik, Handwerkskunst und Geschmack! So möge sich der geneigte Hummer-Leser für die Lektüre der nachfolgend beschriebenen Spei-

senfolge aufmerksam aufmerksamen, denn diese hat es wahrlich verdient:

- ☞ Amuse: Praline – Ente | Madeira | Kräuter – Wein: Sekthaus Krack Chardonnay Brut Nature
- ☞ Grüße aus der Küche: Geräucherter Aal | Foie Gras-Brioche | Weißer Pilz Tom Kha Gai
- ☞ Vorspeise: Hamachi – Yuzukoshō | Buttermilch | Kaviar
Wein: Bischöfliches Weingut Rudesheim Riesling Berg Rottland
- ☞ Erster Zwischengang: Beete in der Salzkruste
Rote Beete | Ziege | Brombeere
Wein: Tement Sauvignon Blanc Kalk & Kreide
- ☞ Zweiter Zwischengang: Roter Gamberoni – Kaviar | Apfel | Lardoschnee – Wein: Raumland

Cuvee Katharina Brut Nature

- ☞ Erster Gang: Oktopus – Fava | Fenchel | Knusper
Wein: Bodega Zarate Albarino
- ☞ Zweiter Gang: Coquille Saint-Jacques – Kürbis | Huhn | Trüffel
Wein: Maison de la Chapelle Chablis Village
- ☞ Dritter Gang: Tataki – Kalb | Thunfisch | Wasabi
Wein: Loimer Grüner Veltliner Ried Loiserberg
- ☞ Erster Hauptgang: Saint-Pierre – Kohlrabi | Miso | Dashibutter
Wein: Domaine Jean Max Roger Sancerre Blanc Vieilles Vignes
- ☞ Sorbet: Granny Smith
- ☞ Zweiter Hauptgang: Taube – Boudin Noir | Topinambur | Rote Aromen
Wein: PSYK KEILBACH Syrah

- ☞ Käse: Petit Basque – Frucht | Mandel | Pimentón
Wein: Madeira Barbeito 10 Years Old Malvasia
- ☞ Pre-Dessert: Schwarzer Sesam Yuzu Macaron
- ☞ Dessert: Cheesecake – Limette | Birne | Apfel
Wein: Ansgar Clüsserath Riesling Trittenheimer Apotheke Spätlese



In der 7-Schwaben Chuchi Augsburg erkochte sich Christian Psyk das grüne Band.

Die angereiste Jury, bestehend aus den Bayerischen Landeskanzlern Dr. Gerhard Hagen und Günter Kühnlenz, den Ordensoberen Horst Ruppert und Christof Straub und den Vertretern des Kapitels aus GL Hans-Peter Maichle, MD Thomas Schmidhuber und GK Herbert Lidel, widmete sich mit sorgfältiger Hingabe, aber auch mit großem Wohlgefallen, den ihr gestellten vielfältigen Aufgaben.

Die Chuchi Delmenhorst stellte mit GMdC Philipp Viethen den Sommelier und Jonas Winkelbauer aus der 7-Schwaben Chuchi widmete sich wacker allen Aufgaben im Service.

Eine wirklich exakte Beschreibung aller Gänge würde hier den Rahmen sprengen. Daher beschränken wir uns auf eine Schil-



derung in Kurzform. Die kulinarische Sinfonie startete mit feinen Entenpralinen unter einer Madeira Gelee-Haube, gefolgt von kleinen Schultüten aus einem Paprika/Zwiebel Teig, gefüllt mit Räucheraal und aromatisiert mit Perlen aus Zwiebelkaviar. Das war der erste und zweite Auftakt, der Dritte gab allen kommenden Sätzen dann die endgültige Prägung vor: Ein kleiner Brioche-Ziegel als Unterlage für eine sensationelle Foie-Gras Mousse mit Trüffelhäubchen, einem Tokaj- und Balsamico-Gel angeschmiegt an weißen Pilz „Tom Kha Gai“ mit Mango Gel – das war Spitze! Der nächste Gang war eine innige Vermählung einer marinierten Gelbflossen-Makrele mit fermentiertem Ingwer, Buttermilch-Dashi, Gurken-Kimchi und Osietra-Kaviar. Damit wäre auch Lukullus sicher gerne Japaner geworden! Sodann kam eine Rotlicht-Fantasie: In der Salzkruste gegarte rote Beete, mit ebensolchem Carpaccio, diversen Käse-Cremen und alles schamhaft versteckt unter einem

erröteten Beete-Schleier – und das dann doch gänzlich alles ohne Fleischeslust! Dafür gab es dann Feines aus dem Meer: Ein Garnelentatar im aufwändigen Krustentierfond, Lardo-Schnee, Limonen-Vinaigrette und grünen Chips in Gitterform – Harmony of the Seas! Dieser Harmonie folgte ein Oktopus-Gang mit einem Espuma von Fama-Bohnen, Fenchel, Zwiebel-Relish, Röstzwiebeln, Kapern und Oliven – ein perfekter Übergang zu einer weiteren „Vorspeise“: Eine Liaison von Jakobsmuscheln und ausgelösten Hühnerflügeln, begleitet von Püree, Pesto und Knusper, alles vom Kürbis. Die zugehörige Geflügel-Jus und gehobelter Trüffel mit ebensolchem Schaum vollendete einen Traum-Teller, der dem Autor immer im Gedächtnis bleiben wird!! Nun folgt das Finale – freilich nur der Vorspeisen: Da verbinden sich ein exzellenter Tunfisch und ein Kalbsfilet in köstlicher Tunfisch-Sauce, sie ziehen Wasabi-Luft und -Mayonnaise und mit Hilfe von Olivenöl-Sesam-Crackern entsteht ein Gericht, das man gerne fortan Vitello-tonnato 1.0 nennen möchte. Doch jetzt, wir singen schon „Hosianna“, nun gibt es Hauptgänge: Schöne Filets vom Saint-Pierre werden mit trichterförmigem Kohlrabi, seinem Püree und einer Shiso-Vinaigrette, sowie einer Dashi-Butter serviert. Bevor der Freude schöner Götterfunken noch ein weiterer Hauptgang folgen sollte, gab es noch ein kurzes Intermezzo von einer noch ganz frisch servierten Granny, genannt Smith, mit Basilikum angereichert, als köstliches Sorbet. Doch nun kulminierte die Sinfonie im Hauptsatz, in einer Taube! Das zarte Taubenbrüstchen mit seiner göttlichen Jus liegt neben einer konstruierten Keule, die Christian in Handwerksmanier perfekt aus dem Fleisch, dem Herz, der Leber und dem wieder hübsch eingesetzten Bein des Vögelchens, mit Panko-Kruste für uns herausgebacken hat. Einige Topinambur-Chips mit Püree und ein Cassis-Gel seien nur nebenbei erwähnt. Ein perfekter Tauben Traum! Nach diesem letzten Allegro will der Meister nun noch drei Dessert-Scherzos folgen lassen, vorher will er den Taktstock nun wirklich nicht senken. Den Käse-Gang übernimmt ein Baskischer Käse mit einer fruchtigen Feigenpastete, Mandelpraline, an Pfirsich-Schwamm und Pfirsich-Gastrique. Dann folgen schwarze Sesam-Yuzu Macarons und das sinfonische Menü schließt mit einem Limetten-Cheesecake, Mandel-Baiser, Panna-Cotta Knödelchen, Birnen-Coulis und -Bällchen, an Obstsaucen.

Das Publikum ist begeistert, der Meister

und sein Beikoch sind mit sich und der Welt sichtlich zufrieden, als OO Horst Ruppert zu einer pointierten und kundigen Laudatio anhebt. Donnernder Schlussapplaus, Löffeltrunk und ein hochverdienter Orden für den neuen Grand-Maitre! Doch damit immer noch nicht genug! Die zum Feiern des Erfolges sehr gerne anrückende 7-Schwaben Chuchi, einschließlich Ihrer Damen, wurde noch mit Gang 15 und 16 versorgt: auf eine Riesen-Lasagne folgte noch für alle ein Moelleux au Chocolat.

Zu erwähnen wäre noch, dass der neue Großmeister nach dieser Marathon-Leistung zwar stolz und glücklich, aber entgegen aller seiner Gerichte völlig ausgelaugt und matt in seinen Stuhl hinein schmolz. Schließlich hat er beeindruckend eine ziemliche Masse an Klasse bewiesen!

Günter Kühnlenz
Landeskanzler, GMdC



Die Chuchi Ruzilo Rüsselsheim hat wieder einen GMdC:

☞ Markus hatte für den 30. November 2024 um 13 Uhr zu seiner GMdC-Prüfung geladen. Es war der zweite Anlauf, weil der erste Termin am 28.09.2024 seiner Corona-Erkrankung zum Opfer gefallen war. Mit tatkräftiger Unterstützung von LK Dr. Herbert Geipert konnte kurzfristig der neue Prüfungstermin mit hochkarätiger Jurybesetzung realisiert werden:

VGK Frithjof Konstroffer, GL Peter Maichle, GP Dr. Christoph Jung, OO Michael Busse, LK Dr. Herbert Geipert, GMdC Herbert Kolb, GMdC Willi Neudecker (Soßen-Willi).

Schon im Vorfeld hatte „Tomaten-Markus“ höchste Erwartungen befeuert durch seine professionell gestaltete Einladung mit einer 36-seitigen „Broschüre“, mit ausführlichen Rezeptbeschreibungen und Menukarten!

Die Aufgabe, der sich Markus an diesem Tag gestellt hatte: innerhalb von 4 Stunden ein 9-Gang-Menü für 7 Juroren auf den Tisch zaubern. Dabei war ein Beikoch an seiner Seite und weitere Kochbrüder für den Service zugelassen. Fast auf die Minute hielt er diesen Zeitrahmen ein mit einem grandiosen Ergebnis!

Noch in der Nacht zuvor hatte Markus ein Sauerteigbrot frisch gebacken, das zusammen mit aufgeschlagener Nuss- und Estragon-Nussbutter auf dem Tisch als Gedeck vorbereitet war. Als dann alle Juroren eingetroffen waren, startete Markus sein „kulinarisches Feuerwerk“ mit dem Amuse Bouche mit dem Namen



„Löffelweise Klassiker – nicht nur klassisch – Tomate – Thunfisch – Rind“

Zu verkosten gab es 3 Löffelgerichte: 1. Löffel: Vitello Tonnato - rosa gegarte Kalbssemmerrolle mit Thunfischcreme und frittiertes Kaper. 2. Löffel: Bärlauchkapern-Rindertatar mit knuspriger Pilzrinde und gebeiztem Eigelb. 3. Löffel: Caprese 2.0, bunte Tomatenwürfel, Basilikumöl und ein Mozzarella-Espuma. Passend dazu wurde ein Apfelbasilikum-Smash gereicht. Gin-Tonic mit fein pacosiertem Apfelbasilikum mit seiner feiner Anisnote.



Weiter ging es mit der 1. Vorspeise, der er - wie auch allen folgenden Gängen - einen fantasievollen Namen gab:

„Der Krebs knackt sich 'ne Muschel“ – Vadouvan – Muschel – Kaviar
Was für eine Optik!! Ob man den Krebs wirklich essen kann? Ja man kann:

Ein aufgeblasener Vadouvan-Teig-Krebs mit Vadouvan-Creme und Forellen-Kaviar gefüllt. Dazu Miesmuschel im Muschelsud in ihrer eigenen Schale mit Queller und Sea Grapes. Dazu gab es ein Gläschen Champagner Carte d'Or Brut von Drappier bzw. in der alkoholfreien Variante: Oddbird Spumante.



Es folgte die 2. Vorspeise:

„Die Quitte war auf der Jagd“ - Ente – Quitte – Walnuss

Eine Enten-Pastete gefüllt mit einer Kalbs-Quitten Face, einem Foie gras Kern und aromatischem Esskastanienmehl im Teig. Dazu Quittenkompott, Kalbsgeleewürfel und Schwarze Nüsse. Passend dazu war ein Gewurztraminer Grand Cru Hatschbourg 2020 von Wolfberger bzw. Inspiration 4.4 - Grüne Jagdbirne | Weißdorn | Holz von Jörg Geiger ausgesucht worden.

Als nächstes servierte Markus eine wunderbare doppelte Rinderkraftbrühe mit dem Namen „Klar wie Klossbrüh“ – Rind – Spinat – Knochenmark. Eine geklärte Rinder-Consommé double mit Einlage von Mini-Kalbs-Spinat-Maultaschen, Markklößchen, Eierstich, Kalbstafelspitz und Karotten.



Dann folgte der Fischgang: „Butter bei die Fische“ – Zander – Topinambur – Lauch. Gebratener Zander, umgeben von einer Beurre Blanc, die von einem Topinamburpüree eingefasst war. Dazu pochierter weißer Lauch, grünes Lauch Püree garniert mit Cashew-Kernen

Chuchileiter Markus Roth



und Schnittlauchöl. Dazu wurde ein Aufwind Grauer Burgunder 2022 vom Weingut Hensel bzw. 35 Grad Sauvignon Blanc | Mirabellen | Blüten von Jörg Geiger eingeschickt.

Bei diesem Gang war sich die Jury am Ende einig - das war das absolute kulinarische Highlight - der beste Gang: hoher Schwierigkeitsgrad, handwerklich perfekte Ausführung, tolle Geschmacksaromen, grandiose Präsentation.

Als kleine Erfrischung gab es danach ein Sorbet „Roter Federweißer“ mit karbonisierten Trauben

und saurer Zuckertraube, angegossen mit etwas Champagner.

„Einerlei, Zweierlei ... Vielerlei“ - Chicorée - Kalb² - Trüffel hatte Markus seinen Fleischgang getauft. Gebratener Chicorée, pochirtes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Trüffeljus, Kalbsbäckchen im eigenen Sud, an Kartoffel-Sellerie-Püree mit geschmorten Chocktailtomaten und Kartoffelknusper. Jeder Tropfen der verschiedenen Jus wurden von der kompletten Jury mit gereichtem Brot aufgesaugt, sodass die Teller blitzblank waren. Geschmacksexplosion pur! Und auch hier wieder eine sehr kreative Präsentation des Ganges.

Begleitet wurde der Hauptgang vom Black Print 2020 von Markus Schneider bzw. Domaine de la Prade Organic Merlot & Shiraz von Oddbird.



Danach überraschte Markus mit einem Käsegang mit dem lustigen Titel „Nimm mich jetzt, auch wenn ich stinke“ - Kuh - Ziege - Tomate Ziegenkäseeis sowie ein Gruyère-Eis auf einem Haselnuß-Parmesan Crumble, knuspriges Schafskäse-Pekannuss-Hörnchen, Trüffelbrie und Tomatenmarmelade. Dazu ein Assmannshäuser Rosé Sekt brut nature 2019 vom Weingut Künstler bzw. 32 Grad Riesling | Apfel | Kräuter von Jörg Geiger.



Zum süßen Finale wurde gereicht: „Voll veräppelt“ - Apfel - Cheesecake - Haselnuss. Ein geblasener Zuckerapfel mit Cheesecake-Schaum und Knallbrause gefüllt, ein Grüner-Apfel-Eis auf Buchweizen-Haselnuss Crunch mit Apfelchip, geschichteter und gebrannter Schmorapfel mit Apfelweinsabayon, Osmose-Apfelwürfel-Calvados, Osmose-Apfelzylinder mit Yuzu und Gin, Quitten-Rotwein pochierte Apfelkugeln und grünes Apfelgel.

Begleitet wurde dieser Gang von einer Beerenauslese 2017 Scheurebe von Zantho bzw. Frucht-Secco Apfel-Quitte von van Nahmen. Zum Abschluss dieses Menüs ein absolutes Brett. Der geblasene Zuckerapfel ließ die Augen staunen und man musste sich erstmal überwinden dieses Kunstwerk zu zerstören. Und dann dazu ein Potpourri vom Apfel in vielen Geschmacksvariationen und Konsistenzen.

Die Jury war voll des Lobes und so war es klar, dass Markus in den Rang des Grand Maître de Chuchi gehoben wurde und das mit höchsten Bewertungen. Herzlichen Glückwunsch nochmals an dieser Stelle - lieber Markus - für diese tolle Leistung und danke für einen kulinarischen Nachmittag der absoluten Spitzenklasse!

Frithjof Konstroffer, GMdC, VGK





Hopp Schwiez! Fabian Messmer, Romäus Chuchi Villingen, neuer GRAND MAÎTRE



Die Überschrift des Berichtes anlässlich seiner Maître-Prüfung lautete „wenn der Vater mit dem Sohne“. Jetzt könnte sie heißen: „wenn der Sohn mit seinem Vater“.

16. November 2024 in einem neuen Wohnblock in Schaffhausen auf dem Areal der alten Stahlgießerei: Fabian Messmer, MdC der Romäus-Chuchi Villingen, lädt zur Grand Maître-Prüfung in seine Wohnung! Seine Jury, bestehend aus den Grand Maitres Dr. Gerald Asshoff, LK, Dr. Jürgen Becker, ehemaliger LK, Roland Besch, GMdC Romäus-Chuchi Villingen, Dr. Christoph Jung, GP, Hans-Peter Maichle, GL, Alexis Schmelzer, OO, und Thomas Schmidhuber, MD, fanden sich in einem modernen und hellen Loft ein, in dem Fabian und sein Vater Roland, MdC der Chuchi Villingen und heute sein Beikoch, bereits fleißig und konzentriert am Werk waren, unterstützt von ihrem Kochbruder Markus Flöß, CdC, der die Aufgabe des Sommeliers – wie sich später zeigen sollte – hervorragend meisterte und von ihren Frauen, die im Hintergrund die Organisation des gesamten Geschehens bewältigten. Es waren somit sechs Personen, die sich gemeinsam um das Wohl der siebenköpfigen Jury kümmerten – eine professionell anmutende Mannschaft!

Fangen wir auf dem Bewertungsbogen einmal ganz hinten an: das Mise en Place war derart strukturiert, dass „Vergleiche zu einem Operationssaal“ aufkamen. Die Abläufe waren von einer souveränen Ruhe geprägt: man hätte das Umfallen einer Plastikflasche als Detonation wahrgenommen (trotz der sehr dezenten angenehmen Jazzmusik).

Beim sechshändigen Anrichten der einzelnen Teller wurde klar: hier hat man im Vorfeld fleißig geübt und gemeinsam trainiert. Besonders ansprechend war die Gestaltung der Menükarte(n): zu jedem Gang und seiner Weinbegleitung standen erklärende gedruckte Kärtchen vor den Tellern, für die jedem Gast ein passender Umschlag bereitlag.

Einige wenige Anmerkungen zu den einzelnen Gängen: die „Walnussformen“ wurden mit einer von Fabian selbst gefertigten Sili-

konmatritze („Gastrosilikon eines holländischen Herstellers“) erstellt.

Mit seinen Gängen „weißer Wintersalat“ und „dreierlei von der Möhre“ hat Fabian eine Lanze für eine moderne und teils sehr aufwendige vegetarische Speisenzubereitung gebrochen!

Die Fleischgänge profitierten von Fabians Dry-Ager, der wie selbstverständlich und gegenüber dem Weinkühlschrank in einer Ecke seines Wohn-Essbereiches stand.

Die begleitenden Weine, bis auf den Madeira alle aus der Schweiz und aus vom Prüfling besuchten Weingütern kommend, passten wunderbar zu den ausgesuchten Gängen.

Am Ende eines Prüfungsnachmittags, der allen Teilnehmern in Erinnerung bleiben wird, stand fest: Fabian hat ein hervorragendes Ergebnis erzielt, das ihn mit Recht als neuen und stolzen Träger des grünen Bandes ausweist. In seiner Laudatio lobte Christoph Jung besonders das gelungene Teamwork!

Nach Verlesen der Urkunde durch den Landeskantler Gerald Asshoff und Anlegen des grünen Bandes durch GP Christoph Jung reichte GL Hans-Peter Maichle dem neuen Grand Maître der Chuchi den Löffeltrunk aus seinem schon legendären Riesenlöffel. Herzlicher Applaus und Gratulation von allen Anwesenden!

Es bleiben zum Schluss nur wenige Fragen offen: Wann folgt der Vater des Prüflings seinem Sohn und bewirbt sich um sein grünes Band? Wurden hier Maßstäbe für die junge Generation in unserem Club aufgezeigt? cj



Herbst-Menü auf italienische Art: MdC Prüfung Emilio Gimmillaro

Unter das Motto „Herbst-Menü“ stellte Emilio Gimmillaro von der Chuchi Karlsberg sein Prüfungsmenue zum Maître de Chuchi. Mit viel Liebe zum Detail hatte Emilio ein umfangreiches Menue entworfen und – zusammen mit unserem Sommelier Michael Olle – die dazu passenden Weine ausgesucht.

Zum Start gab es einen feinen, ausgewogenen Prosecco „Filancia rosé“ von Bortolomiol, dazu selbstgebackenes Brot, Focaccia, Olivenöl und Butter. Es folgten vier Vorspeisen im Amuse Bouche Format:

Zunächst als Löffelgericht ein fein gebratener Scampi auf fruchtig, pikantem, asiatisch gewürztem Mangosalat.

Dann Tatar vom Weideochsen – Wachtelei – Röstbrot. Das bereits sanft gewürzte Tatar auf dem Teller ergänzt durch weitere Würzzutaten – Sardelle, Kapern, Schalotten, Schnittlauch.

Als dritte Vorspeise folgte der erste Prüfungsgang: Frittiertes Eigelb mit Spinat. Ein Gericht nicht ohne Risiko, gilt es doch, die zuvor gefrorenen Eigelbe so zu frittieren, dass sie warm, aber im Kern noch flüssig sind. Emilio meisterte diese Herausforderung sehr gut, sehr zum Wohlgefallen der Jury, bestehend aus dem Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang, dem stellvertretenden Landeskanzler Peter Schwarz und MdC Klaus Engeldinger.

Den Abschluss der Vorspeisen bildete ein Thunfisch Tataki: Thunfisch im Sesammantel, nur kurz gegart, dazu Thunfischtatar, Ingwer, Sojasauce und Wasabi.



Begleitet wurden die Vorspeisen sehr passend zunächst durch einen Saar-Riesling vom renommierten Weingut Van Volxem und dann von einem Sauvignon „Pepi“ von der Tramin Kellerei Südtirol.

Erster, sehr gelungener Zwischengang war ein Kürbisrisotto, ergänzt durch Salzmandeln, Kastanien, Steinpilze, geschmorte Schalotte und eine Scheibe Ente à l'orange. Dazu wurde ein harmonischer, fruchtbetonter Nebillio Langhe DOC von Bric del Baio gereicht.

Auf ein erfrischendes Gin Sorbet folgte der zweite Prüfungsgang Calamarata mit Tintenfisch. Die Calamarata – eine Pasta aus der



kampanischen Küche, deren Form an Tintenfischtuben erinnert – wurden durch eine sehr gut abgeschmeckte, würzige Sauce auf Tomatenbasis mit viel Tintenfisch begleitet. Auch von diesem Gericht war die Jury sehr angetan, entsprechend gab es eine gute Benotung dafür. Dazu als Weinbegleitung Guardoilvento Etna Bianco von Petro Caciorgna aus den vulkanischen Böden des Ätna.

Dann der Hauptgang, der dritte Prüfungsgang: Rehrücken - auf den Punkt gebraten, Portweinjus, Selleriepüree und Rosenkohl. Auch dieser Gang konnte die Jury voll überzeugen. Dazu als Wein Etna Rosso ebenfalls von Petro Caciorgna.



Zum Abschluss des Menüs eine Platte mit italienischen Käsevariationen (Gorgonzola, Pecorino, Taleggio) und zum Dessert sizilianische Cannoli und als Wein ein Passito ‚I Capitelli‘ von Anselmi.

Am Ende eines großartigen Menüs – das trotz der vielen Gänge gut zu schaffen war und Dank der disziplinierten Arbeit der Kochbrüder der Chuchi Karlsberg in knapp 3 ½ Stunden serviert wurde – erhielt ein freudestrahlender Emilio aus den Händen der Jury sein wohlverdientes gelbes Band und die Urkunde zum Maître de Chuchi.



Wolfgang Vogelgesang,
Landeskanzler

Arnd Spiegelhoff neuer MdC der Chuchi Kiepenkerl Münster



Am 13. November 2024 stellte sich in Münster unser Kochbruder Arnd Spiegelhoff der Herausforderung, die MdC-Prüfung zu absolvieren und sich den Hummer am gelben Band zu erkochen. Hierfür war eine mit den OO Michael Busse und Markus von Braucke sowie Landeskanzler Dr. Holger Tietz – alle GMdC – hochkarätig besetzte Jury im Gasthus Lauheide in Telgte erschienen. Arnds Menü stand unter dem Motto „Urlaub“, da er sich sowohl für die einzelnen Gänge als auch hinsichtlich der begleitenden Getränke von seinen Eindrücken bei zahlreichen Reisen im In- und Ausland hatte inspirieren lassen.

Nach einigen Begrüßungsworten hieß Arnd die Prüfer und die Münsteraner Kochbrüder mit einem Chartreuse Tonic willkommen, zu dem als erstes Amuse Gueule ein Lardo d'Aosta, auf geröstetem Pflaumenbrot mit Walnüssen und hiernach als zweiter Gruß aus der Küche gratinierte Miesmuscheln gereicht wurden. Als erster Gang folgte eine sowohl in optischer Hinsicht als auch geschmacklich hervorragend gelungene Sülze vom Tafelspitz mit Radieschen-Vinaigrette und Remoulade, begleitet von einem 2023er „L'Absolut“ vom Chateaux La Bastidon. Die Sülze war auch der erste Prüfungsgang. Es folgte eine Kastaniensuppe mit Portwein und Schokolade, zu der im Glas ein 2022er Appassimento „Adoracion“ von Marcelo Morales begrüßt wurde.

Als nächsten Prüfungsgang servierte Arnd Ceviche vom Lachs mit Orange und Avocado und dazu einen 2023er Boujolaïs Blanc von Baptiste Aufranc. Anstelle eines Sorbets folgte zur Neutralisierung des Gaumens ein geeister Karottensalat, nach dem als dritter Prüfungsgang Arancini mit Ente und Fenchel präsentiert wurde. Zu diesem Hauptgang wurde als Begleitung erneut ein Wein von Baptist Aufranc, gereicht, der 2021er Fleurie „La Tonne“. Den süßen Abschluss des Menüs bildeten ein New York Cheesecake mit Vanilleeis und ein zehn Jahre alter Old Tawny Port von Delaforce „His Eminence's Choice“.

Nachdem das Prüfungs Menü verspeist war, benötigte die Jury nur eine kurze Beratungspause und Michael Busse stellte in seiner anschließenden Laudatio fest, dass die Anforderungen vollumfänglich und souverän erfüllt worden waren. Arnd durfte sich niederknien und aus den Händen von Markus von Braucke den begehrten Hummer am gelben Band entgegennehmen. Beim anschließenden Löffeltrunk zeigte sich dann allerdings, dass hinsichtlich der Einschätzung des eigenen Trinkvermögens noch Optimierungsbedarf besteht – aber hieran kannst Du, lieber Arnd, bis zur nächsten Prüfung ja noch arbeiten ;-). Der Abend klang nach den Ehrungen in froher Runde gemütlich aus.

CL Dr. Markus Heukamp MdC





Liebe Kochbrüder,

zu Beginn des Jahres ist die Grüne Woche in Berlin Impulsgeber, um Genuss ins Interesse der Öffentlichkeit zu bringen. Das Thema der saisonalen Heimatküche treibt unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit und lokalen Verfügbarkeit nahezu alle um, die dort für die diversen deutschen Regionen ausstellen. Tradition wird gepflegt, aber sie ist offen für Neues, Wild spielt überall eine Rolle, aber auch die Tatsache, dass wir „dank“ Klimawandel bei uns inzwischen Lebensmittel anbauen können, die früher nur aus südlichen Gefilden erhältlich waren. Die folgenden Titel sind daher vom dort Erlebten inspiriert, allerdings etwas kürzer als gewohnt.

An dieser Stelle für Sie alle noch ein gutes und gesundes neues Jahr!
Ich wünsche wie immer eine inspirierende Lektüre und sende genussvolle Grüße,

Ihre Simone Graff

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

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

Hädecke Verlag GmbH & Co.KG
Abt. Versandbuchhandlung · Postfach 1166 ·
71256 Weil der Stadt

www.haedecke.de

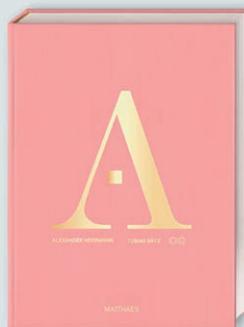
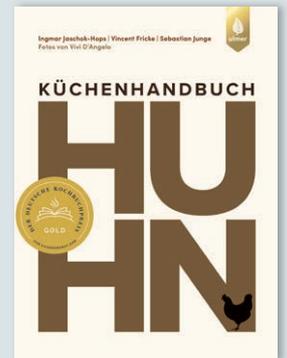


Zwar ist Ende Januar die Wildsaison vorbei, doch die nächste kommt bestimmt und dafür ist man dann mit diesem neuen Buch bestens gewappnet. Wild in der Küche muss nicht kompliziert sein, maximal 30 Minuten werden hier für die Vorbereitung der Rezepte benötigt. Man nimmt das Buch dank seiner überzeugenden Optik immer wieder gerne zur Hand. Mit Gold vom Deutschen Kochbuchpreis prämiert.

EINFACH MAL WILD von Martin Kintrup.
Euro 29, 144 Seiten, ISBN 978-3-7843-5755-3,
hvlink.de/wild-lvm

Wer weiß, wie man richtig mit einer Zutat umgeht, kann aus ihr mehr rausholen und den vollen Genuss ernten, in diesem Fall aus einem Huhn. Gut gemacht und mit allem drin, was man darüber wissen muss, vermittelt dieses Küchenhandbuch Technik, kulinarisches Wissen und abwechslungsreiche Nose-to-tail-Rezepte (wobei es hier eher vom Kamm bis zu den Hühnerfüßen geht – unter Einbeziehung aller Innereien). Ebenfalls mit Gold beim Deutschen Kochbuchpreis 2024 ausgezeichnet!

KÜCHENHANDBUCH HUHN von Ingmar Jaschok-Hops u.a.
Euro 45, 240 Seiten, ISBN 978-3-8186-2064-6, hvlink.de/huhn-ulmer

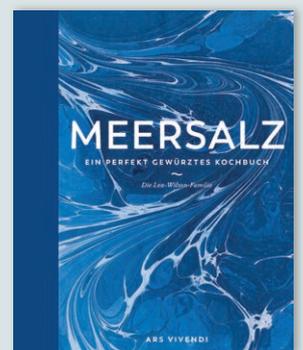


Vom Acker auf den Teller – und dies in Sternequalität für undogmatische Heimatrezepte, die Regionalität pflegen und Saisonalität nutzen, aber dank intelligenter Veredelungstechniken diese Zutaten ganzjährig nutzbar machen. Und was die Region Franken inzwischen alles zu bieten hat, verblüfft und begeistert zugleich. Dank der beiden Profiköche wird Heimat somit grenzenlos und der angesagte Inhalt ist zweisprachig (deutsch und englisch) aufbereitet.

AURA & ANIMA von Alexander Herrmann und Tobias Bätz.
Euro 89,90, 512 Seiten, ISBN 978-3-98541-071-2, hvlink.de/aura-anima

Für viele Arten der Veredelung – oder besser gesagt: der gekonnten Haltbarmachung von frischen Zutaten – ist Salz ein entscheidender Faktor. Und sicher ist das weiße Gold eine der wichtigsten Zutaten in der Küche. Richtig damit würzen zu können, das unterscheidet einen guten von einem hervorragenden Koch. Dabei kommt es nicht nur auf die Menge des Salzes an, sondern auch auf den Zeitpunkt des Salzens, das von pikant bis süß eingesetzt werden kann.

MEERSALZ von Lea-Wilson Familie.
Euro 34, 240 Seiten, ISBN 978-3-7472-0622-5,
hvlink.de/meersalz-av



Nachruf

Die Chuchi Saarpolygon Ensdorf/Saar trauert um ihren langjährigen Kochbruder und Freund

CDC Léon Chaussy

der am 5. September 2024 im Alter von 81 Jahren unerwartet verstarb.

Wir haben mit ihm einen herausragenden Hobbykoch und Freund verloren.

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

*Club kochender Männer Saarpolygon Ensdorf/Saar
GMDC Peter Schwarz*





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