



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 2 | 2025



 **Im Editorial:**
Unsere Kochprüfungen:
„sein, oder nicht sein“

 **Großrat 2025**
Die Ordensprovinz
Mosel-Saar-Wasgau
heißt uns herzlich
Willkommen!

 **50 Jahre
Chuchi
Ettlingen**

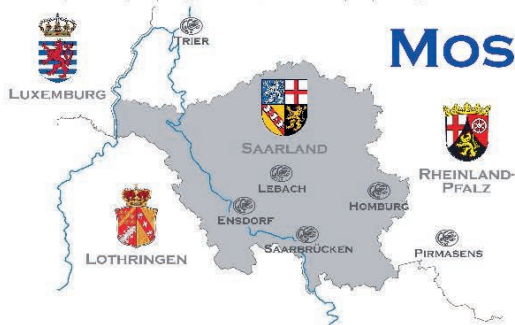
 **Aus den Chuchis**

 **Seitenweise
Genuss**

Das Rathaus in Saarbrücken

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER ORDENSPROVINZ

MOSEL - SAAR - WASGAU



7 CHUCHIS IN 6 STÄDTEN



CHUCHI
LEBACH



CHUCHI SAARPOLYGON
ENS DORF



CHUCHI
SAARBRÜCKEN



LANDGRAFEN-CHUCHI
PIRMASENS



CHUCHI
TRIER



CHUCHI GOURMET 72
HOMBURG



CHUCHI KARLSBERG
HOMBURG

Anmeldung zum Großrat am 9. und 10. Mai 2025 in Saarbrücken

(bitte in jedem Fall per Mail, Post oder Fax an die Geschäftsstelle schicken)

CC-Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e. V. | Geschäftsstelle: Hauptstr. 31 | 76593 Gernsbach

Tel.: 07224-99 48 900 | Fax: 07224-99 48 901 | E-Mail cc-club@t-online.de

Nicht stimmberechtigte Organe:

Name / Vorname

Chuchi

Organ (LK, Rechnungsprüfer, Chevalier)

Anmeldung für stimmberechtigte Delegierte (Chuchileiter)

Name / Vorname / Kochrang

für die Chuchi _____ mit ____ stimmberechtigten Mitgliedern

Ggf. Vertreter aus der selben Chuchi
laut beigefügter Vollmacht

Name / Vorname / Kochrang

Anmeldung zu einer Besichtigung

Ich werde teilnehmen an einer Besichtigung von 15.30 – 17.30 Uhr entweder*

☐ Besichtigung und Führung Weltkulturerbe Völklinger Hütte am

☐ am Festabend in ZUSE Z1 um 18.00 Uhr

☐ am Mittagessen nach dem Großrat

*zutreffendes bitte ankreuzen

Datum / Unterschrift

Unsere Kochprüfungen: „sein, oder nicht sein?“

Liebe Kochbrüder,

die letzte Ausgabe unseres „HUMMER“ hat es gezeigt, es wurden im letzten Halbjahr 2024 erfreulich viele Kochprüfungen zu Rangerhöhungen abgelegt. Wir sahen wunderbare Prüfungen auf höchstem Niveau, aber – war, oder ist das immer der Fall?

Unter uns Kochbrüdern muss auch einmal ein offenes Wort möglich sein. Es kam auch vor, dass die Kochleistungen eben nicht den in unserem Club üblichen Kriterien für den jeweiligen Koch-Rang entsprachen – was dann? Ich bin der Meinung, dass auch dieses Thema einmal offen angesprochen werden muss. Lasst uns also darüber reden:

Das Anstreben eines Kochranges, die Vorbereitung hierzu und schließlich die Prüfung in der Gemeinschaft der Kochbrüder sind elementare Bestandteile in unserem Clubleben. Es ist die Garantie für das hohe Niveau des Kochens in der ganzen Confrérie. Dafür werden Kochtechniken erlernt und geübt, gemachte Erfahrungen mit Brüdern ausgetauscht und schließlich münden Theorie und Praxis in neu erlebte, weil von uns selbst zelebrierte, Gaumenfreuden. Freilich sind und bleiben wir Hobby-Köche, unser Anspruch ist es nicht, mit Kochen Geld zu verdienen, sondern damit die unendliche Welt der Kulinarik nach eigenem Belieben nach und nach zu erkunden. Die Freude, damit den „großen Köchen“ wieder ein Stück näher gekommen zu sein, ist ein nicht unwesentlicher Teil unserer Motivation.

Das heißt aber auch, dass die Götter vor dieser Freude nun einmal den Schweiß voraussetzen. Keiner von uns kann auf die Erfahrungen einer Kochlehre zurückgreifen und doch bewegen sich unsere Prüfungen meist auf einem Level, der unserem Club alle Ehre macht. Das erfordert für uns umso mehr notwendige Überlegungen in der Vorbereitung und Planung und - enorm Vieles an Üben! Was passt zusammen, wie beherrsche ich die Kochtech-

nik im vorgesehenen Zeitrahmen, wie richte ich an, bis zur Tischdekoration sind das wichtige Fragen, die uns dann beschäftigen müssen.

Selbstverständlich ist unser Kochen immer eine individuelle Angelegenheit. Ein jüngerer Kochbruder fühlt sich heute wahrscheinlich in einer asiatisch angehauchten Aromaküche wohler, während sich ältere Kochbrüder (wie ich) mehr in der klassischen französischen Küche zu Hause fühlen. Gut so, das sind die vielfältigen Freuden schöner Götterfunken in unserem Club, besonders wenn spürbar wird: „Da hat einer sein Herzblut hineingekocht“.

Was nun, wenn dieses „Herzblut“ bei einer Prüfung absolut nicht erkennbar ist? Wenn die abgelieferte Kochleistung so gar nicht zum festgelegten Level passen will? Natürlich kann ich ein Abitur mit einem Notenschnitt von 1,0 und auch noch mit 4,0 bestehen und wir können alle gut damit leben. Bei uns ist es nicht anders. Die Frage ist aber die der Grenzziehung, denn es geht auch um die Wertschätzung der Brüder, die sich mit ihrer Prüfung die allgrößte Mühe geben. Wenn es „daneben“ geht - das sind dann meist sehr unangenehme Momente, keine Freude für den Prüfling, für die Chuchi und erst recht nicht für die Jury. Die Juroren reisen auf eigene Kosten (!) meist von weit an, opfern oft ein ganzes Wochenende ihrer Freizeit und möchten sich in einem solchen Moment ganz sicher nicht als „Inquisitoren“ fühlen müssen. Aber es ist nun mal das Wesen und der Sinn einer Prüfung, dass „sein, oder nicht sein“ festgestellt werden soll. Wenn es dann zu einem Abbruch der Prüfung, oder gar zu einem Nicht-Bestehen kommt, muss es wohl begründet und dann aber auch brüderlich von allen getragen werden. Denn ein in falscher Brüderlichkeit verstandenes Durchwinken jeglicher Mängel, würde unser aller Gerechtigkeitsempfinden verletzen und wäre dem Frieden in unserer Confrérie abträglich. Natürlich ist es mehr als

schade, wenn (auch auf eine klare Linie hin) ein Austritt aus unserer Confrérie erfolgt. Das darf und muss nicht sein, das ist vermeidbar!

Wie kann ich mich also auf eine Prüfung optimal vorbereiten?

Zuallererst sehe ich hier das Vorkochen des Prüfungs-Menüs in der eigenen Chuchi! Ganz wichtig! Dort wird der vielleicht eigenen „Betriebsblindheit“ vorgebeugt, dort gibt es vielfältiges Fachwissen, dort wird einem brüderlich eine reale Einschätzung der Qualität gegeben. Wenn sich danach der richtige Weg zur erfolgreichen Prüfung herauskristallisiert, kann der Chuchileiter (auch nach seiner eingehenden Prüfung!) die Anmeldung getrost an seinen Landeskanzler weiterreichen. Der Landeskanzler überprüft die organisatorischen Formalitäten und die Stimmigkeit des vorgeschlagenen Menüs zum zu erzielenden Koch-Rang und gibt die Anmeldung im Falle des CdC an das Club-Büro und im Falle des MdC und GMdC an VGK Uli Kampmeier weiter. VGK Uli Kampmeier ist mit seiner Erfahrung und als profunder Kenner der Materie derjenige, der final bis in die Kochrezepte und Weinbegleitung hinein prüft, die Jury festlegt und dann sein Plazet gibt. Rückfragen, oder auch eventuelle Kritik vom LK, oder auch seitens des VGK, mögen hier bitte wirklich nur als Hilfestellung verstanden werden. Dieses Procedere ist der „offizielle“ Weg, doch wie kann ich mich darüber hinaus noch vorbereiten?

Unser VGK Uli Kampmeier und unser OO Michael Busse haben sich beide Gedanken zu diesem Thema gemacht und für Euch einen Leitfaden ausgearbeitet. Dafür möchte ich mich bei beiden sehr bedanken! Dieser Leitfaden zur erfolgreichen Prüfung ist bereits auf unserer Homepage für alle sichtbar online gestellt und wird künftig von unserer Clubsekretärin Monika Neichel mit der Bekanntgabe der Jury an die Prüflinge versendet. Hier findet Ihr konkrete Tipps aus der Praxis, wie man



am Besten eine Prüfung angehen kann. Natürlich ist das nicht für alle gleich passend, aber es kann sich dort jeder die für ihn hilfreichen Anregungen holen.

Das Ziel soll jetzt aber bestimmt nicht eine Erhöhung unseres in der Regel eh schon sehr hohen Prüfungs-Niveaus sein. Hier soll einfach Hilfe und zusätzliche Sicherheit für den Probanden gegeben sein, wie er seine Prüfung sinnvoll angehen kann. Schließlich kann jeder Landeskanzler bestätigen, dass er häufig Anfragen bekommt wie: „ich möchte eine Prüfung ablegen, was muss ich beachten?“ Nein – das Ziel ist bei aller kulinarischer Vielfalt, eine hohe Qualität auf den Teller zu bringen, im Hinblick auf handwerkliche Fertigkeit, Optik und Geschmack. Eine Kochprüfung ist mehr als ein normaler Kochabend, sie soll ein besonderes Erlebnis bleiben. Schließlich soll sich auch der zu „prüfende“ Kochbruder mit Freude an diesen Tag zurückerinnern können. Es muss eben für alle sichtbar, sein Können, seine Liebe zur Kochkunst, erkennbar werden.

Wenn dies deutlich wird, dann wird automatisch jede Kochprüfung keine Prüfung mehr im eigentlichen Sinne sein, sondern „nur noch“ eine von der Jury festzustellende Dokumentation der eigenen Kochkunst. Die Frage nach „sein, oder nicht sein“ wird sich dann gar nicht mehr stellen. Dann kann, wie es die weise Präambel unserer Ordensregeln es vorsieht „Lob verschwenderisch und Tadel geizig“ gespendet werden. Dann ist erreicht, was uns jede Prüfung sein soll: ein kulinarisches Freudenfest!

Mit herzlichen kochbrüderlichen Grüßen,
Euer Herbert.

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: R. Christ

Namentlich gezeichnete Beiträge geben nicht in jedem Fall die Meinung der Bruderschaft wieder. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Redaktion.

Die Redaktion behält sich vor, Leserbriefe gekürzt oder gar nicht zu veröffentlichen.

Liebe Kochbrüder, „Hauptsach gudd gess“

☞ Das ist ein weit verbreitetes Motto im Saarland und Ausdruck der Genußkultur im Saarland und in den angrenzenden Regionen. In unserer Region gibt es allein drei mit drei Sternen, fünf mit zwei Sternen und ein gutes Dutzend mit einem Stern im Michelin ausgezeichnete Restaurants. Und in dieser Genußregion findet der

Großrat 2025 am 9. und 10. Mai statt.

Die Chuchis der Ordensprovinz Mosel – Saar – Wasgau heißen Euch herzlich in Saarbrücken willkommen.

Tagungshotel ist das Intercity Hotel, Hafenstr. 25, Saarbrücken.

Das Saarland ist geprägt durch seine Stahlindustrie. Das könnt Ihr am **Freitagnachmittag** in zwei alternativen Besichtigungen erleben.

☞ Einmal eine Führung durch das UNESCO Weltkulturerbe Völklinger Hütte, das weltweit einzige vollständig erhaltene Eisenwerk aus der Blütezeit der Industrialisierung. Im Anschluss daran besteht sicherlich noch Zeit, sich die Ausstellung THE TRUE SIZE OF AFRICA anzuschauen.

☞ Zum anderen eine auf 30 Personen begrenzte Werksbesichtigung der Saarstahl AG. Das wird laut, schmutzig, heiß und nicht barrierefrei, aber es ist sicherlich faszinierend, ein Stahlwerk im Betrieb zu sehen.

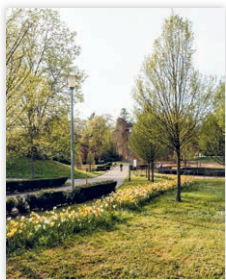
Nach den Besichtigungen dann der gemeinsame Festabend. Die Chuchis der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau wollen euch mit einem saarländisch/ französisch inspirierten Menü verwöhnen.

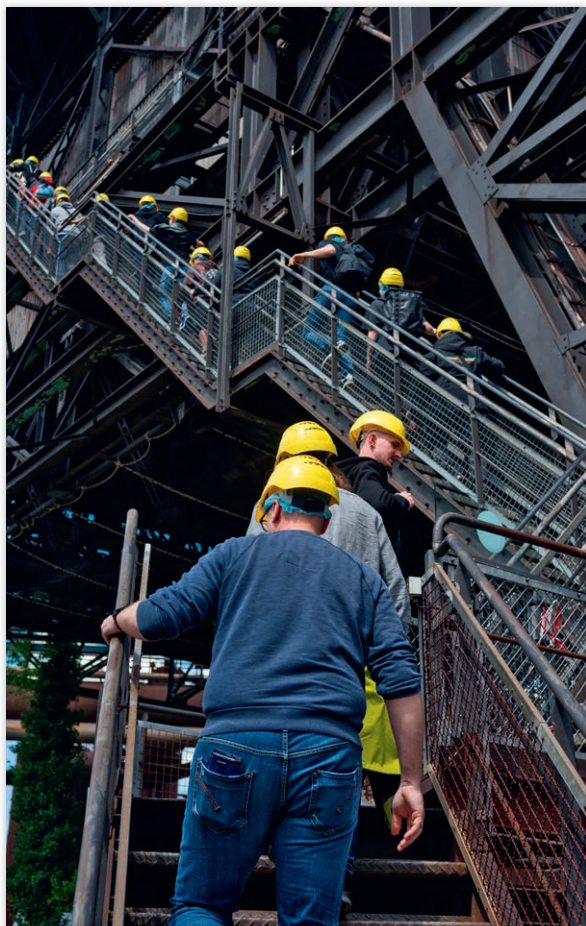
Am **Samstag** findet der eigentliche Großrat in den Tagungsräumen des Intercity Hotels statt, Beginn wie immer um 9.00 Uhr. Voraussichtlich gegen 12.00 Uhr zum Abschluss das gemeinsame Mittagessen, um dann wohl gestärkt die Heimreise anzutreten.

Wir, die Kochbrüder der Ordensprovinz, freuen uns auf Euch.

Wolfgang Vogelgesang, GMdC

Landeskanzler Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau





Tagungsablauf

Freitag, 9. Mai 2025

☞ Kapitelsitzung am Vormittag	9.00 Uhr -12.00 Uhr
☞ Sitzung mit Landeskanzler	13.00 Uhr- 14.30 Uhr
☞ Abfahrt Bus vom Hotel	15.00 Uhr
☞ Besichtigungen	15.30 – 17.30 Uhr
• Werksbesichtigung und Führung Saarstahl AG, max. 30 Personen • Besichtigung und Führung Weltkulturerbe Völklinger Hütte	
☞ Busfahrt zum Abendessen in ZUSE Z1	17.30 Uhr
Kantine der RehaGmbH Saarbrücken Konrad-Zuse-Str. 6 66115 Saarbrücken - Saarterrassen	
☞ Beginn Abendessen	18.00 Uhr
☞ Ende Abendessen und Busfahrt zum Hotel	22.30 Uhr

Samstag, 10. Mai 2025

☞ Öffnung Sitzungssaal	8.00 Uhr
☞ Beginn Großrat	9.00 Uhr
☞ Ende Großrat, Mittagessen	12.00 Uhr

Zimmer direkt im Intercity Hotel buchen.

Buchung unter dem Stichwort **CC-Club kochender Männer** bitte per mail an dominik.koerner@intercityhotel.com und unter Angabe einer Kreditkartennummer nebst Verfallsdatum. Kosten für das Einzelzimmer incl. Frühstück 99 € pro Nacht, für das Doppelzimmer incl. Frühstück 125 € pro Nacht.



50 Jahre heiße Leidenschaft am Herd – Wie die Chuchi Ettlingen ihr Jubiläumsjahr gefeiert hat

Ein halbes Jahrhundert ist vergangen, seit sich eine Handvoll Hobbyköche im besten Alter rund um das Ettlinger Schloss zusammengefunden haben, um den Club kochender Männer Ettlingen ins Leben zu rufen. Die heiße Leidenschaft am Herd und den Spaß an der Zubereitung wunderbarer Köstlichkeiten haben uns unsere Gründerväter glücklicherweise hinterlassen.

Wir pflegen dieses Erbe mit Respekt und Demut. Von vielfältigen Aktivitäten dementsprechend geprägt war dann das Ettlinger Jubiläumsjahr 2024:

Gleich im Januar starteten wir unseren Jubiläumskochabend mit dem professionellen Gastkoch Mike Germershausen, der gemeinsam mit seinem Assistenten und unter aktiver Mitwirkung der Kochbrüder ein exquisites Menü präsentierte. Dieses reichte vom Champignon-Cappuccino als Amuse Gueule über ein „knusprig“ pochiertes Ei mit Beef-Tatar und Trüffel-Mayonnaise, gebratenem Pulpo mit Gemüse und Pinien-Vinaigrette, Black-Tiger-Garnelen mit Kichererbsencurry und Tapioka-Chips bis hin zu Lammrücken unter der Zitronenkruste, Rösti, Schmorbeete und Hoi Sin-Jus sowie einem Schwarzwald-Dessert mit Gin-Granité. Im Lauf der Kochstunden ergab sich natürlich auch das ein oder andere Schwätzchen mit Mike, der als Youtube-Star in seiner Rolle als „Chefkoch Vincent“ mit seiner Kochshow neue Maßstäbe setzt. Nicht umsonst wird er im Internet als „Held am Herd, Superstar der Saucen und Feingeist mit Herz für seltene Gemüsesorten gerühmt. Selbstverständlich gab Mike auch einige Anekdoten aus seinem schillernden Berufsleben als Sternekoch und „Mietkoch“ zum Besten. „Bei einem meiner Engagements hat man mir Gewürze in die Hand gedrückt, da stand der Preis noch in D-Mark drauf“, erzählte Mike.

Bei diesem Jubiläumskochabend konnten rund um das Kochgeschehen auch zahlreiche Fotos aus „50 Jahren Chuchi Ettlingen“ bestaunt werden. Wobei unter anderem zu sehen war, dass der ein oder andere Kochbruder seinerzeit noch über wesentlich volles Haupthaar verfügte...

Ganz nebenbei und als nächste Jahresstation startete dann einer unserer jüngsten Kochbrüder mit Mitte 20 – Benito Rothenberger – bei seiner CdC-Prüfung durch. Wobei er unter den kritischen Augen der Jury unter Leitung unseres nordbadischen Landeskanzlers Frank Scholz beispielsweise eine gelungene Kreation von der Jakobsmuschel mit Trüffeln, karamellisierten Apfelscheiben an Rotwein-Jus kredenzte. Aber auch das Roastbeef mit grünem Spargel und Tomaten-Sugo sowie die süßen Schlutzkrapfen an Fruchtsoße zum Dessert haben den Gaumen verwöhnt. Souverän hat Benito diese Prüfung hinter sich gebracht und darf seitdem stolz das blaue Band tragen.

Der Höhepunkt im Jubiläumsjahr markierte dann im Mai die große Küchenparty in der Ettlinger Pestalozzi-Schulküche. Chuchileiter Marcus Winter begrüßte dabei Vertreter aus den Chuchis der Ordensprovinz Baden, darunter auch die mit Ettlingen in Patenschaft verbundenen Kochbrüder aus Pforzheim und Eggenstein. Aufgetischt wurde Fingerfood vom Feinsten – unter anderem Sushi- und Sashimi-Variationen, gekräuterte Mini-Gugelhupfe, Spargel-Kichererbsen-Salat, Tarteletts mit grünem Spargel, Ziegenkäse-Creme und Partytomaten, Krabben-Mousse oder Mousse-au-Chocolat – à la Manfred Bucher – in memoriam unseres verstorbenen Kochbruders. Selbst ein eigenes Jubiläumsbier wurde serviert. Gebraut hatte das



hopfenaromatische „Spring Pale Ale CCC“ unser Kochbrüder und Braumeister Holger Wunsch als Kuckucksbrauer bei unserem Freund und Gönner Ralf Störzbach in dessen Hausbrauerei Lindenbräu in Waldbronn. Motiviert von den köstlichen Speisen und der ausgelassenen Stimmung nahm unser Ehrengast, Ettlingens Oberbürgermeister Johannes Arnold, beim Frontcooking sogar noch die (geglückte) Herausforderung an, einen Pfannkuchen per Höhenflug zu wenden.



Natürlich war die Chuchi Ettlingen auch mit zahlreichen Kochbrüdern beim „Kochen im Grünen“ in Ketsch vertreten, das alle zwei Jahre schon längst zum Pflichtprogramm zählt. Auf dem Ettlinger Speiseplan standen gegrillter Oktopus mit asiatischem Gurkensalat, Burger von der Weißwurst, Kalbskopf mit Kartoffelsalat sowie Edles vom Rind mit Pilzragout, Selleriepüree und gebratenen Laugenknödeln sowie eine marmorierte Mousse-au-Chocolat mit hausgemachter Brombeersauce.

Das „Sahnehäubchen“ im Jubiläumsjahr war Ende Oktober die Mallorca-Reise der Ettlinger Kochbrüder. In einer exklusiven Finca mit voll ausgestatteter Küche konnten die Kochbrüder ihrer gemeinsamen Leidenschaft nachgehen. Es wurde gekocht, geschmaust und gefeiert. Unter der Regie unseres „Finca-Löffelführers“ Markus Sperrle wurden mallorquinische Spezialitäten zubereitet. Neben den grandiosen Tapas und Fischgerichten blieben vor allem die mit einer Sobrasada-Neuro gefüllten Calamares in Erinnerung. Beim Einkaufen im örtlichen Mercado waren die Ettlinger Kochbrüder schnell gerngesehene Gäste und wurden bei stattlichen Rechnungen von den Verkäufern schon mal mit „La Ola“ verabschiedet.

Zum Abschluss der Jubiläumsreise ging es ins Restaurant von Spitzenkoch Tomeo Caldentey nach Sa Coma, wo zahlreiche regionale Spezialitäten mit buntgemischten mediterranen Aromen unseren Gaumen verwöhnten und unsere Begeisterung für die mallorquinische Küche noch weiter steigerten. Serviert wurde beispielsweise Goldmakrele mit Zucchini-creme und Kimchi-Vinaigrette, Ravioli mit Perlhuhn und Granatapfelsauce oder Erdbeeren mit Reisessig, Orangen und Mandeln.

Diese gemeinsame Mallorca-Reise war ein herausragendes Erlebnis, das den brüderlichen Zusammenhalt unter den Kochbrüdern weiter festigte und das allen Kochbrüdern lange in Erinnerung bleiben wird. Oder um es im Ballermann-Chargon auszudrücken: „Wenn Deine Mutter wüsste, Olivia...!“

Ausgeklungen ist das Ettlinger Jubiläumsjahr dann schließlich bei einem familiären Weihnachtskochabend Anfang Dezember – mit Damen und Gästen. Wobei so manches auch schon auf Mallorca servierte Gericht auf den Tisch kam.

Also dann Chuchi Ettlingen – auf die nächsten 50 Jahre Club kochender Männer!

Peter Hepfer/Holger Wunsch

Die kleinste Chuchi mit großem Geschmack

🍴 Klein, aber oho! Die „Heinzelmännchen zu Köln“, die kleinste Chuchi der Provinz Nordrhein, hat wieder den Kochlöffel geschwungen. In intimer Zwei-Mann-Besetzung: Dr. Clemens Eckert und ich. Aber was uns an Mannschaftsstärke fehlte, machten wir mit kulinarischer Raffinesse wett!

Unser Menü? Ein Feuerwerk der Aromen! Zum Auftakt ein Amuse-Bouche der Extraklasse: Mango trifft auf Octopus, verfeinert mit grünem Pfeffer – ein fruchtig-würziger Gruß aus der Küche. Weiter ging's mit edlem Winterskrei auf cremigem Lauchbett, begleitet von feinem Krabbensalat, Gurkendillgel, Muchelfond und Dillöl. Der Hauptgang? Ein echtes Highlight: „Hunter Chicken“ à la Alex Dilling – herzhaft, raffiniert, einfach köstlich. Und das Finale? Ein Klassiker, der immer für Begeisterung sorgt: Crêpe Suzette, flambiert und zum Dahinschmelzen lecker.

Ein Abend voller Genuss, guter Gespräche und echter Kochkunst – auch (oder gerade) in kleiner Runde. Denn bekanntlich steckt in den kleinen Chuchis oft der größte Geschmack!

Dr. Christian Gutsche GMDC, LK Nordrhein



Generationenwechsel am Herd – Die Chuchi Alt-Düsseldorf unter neuer Leitung

✚ Nach fast einem halben Jahrhundert kulinarischer Hingabe und leidenschaftlicher Führung ist es soweit: GMdC Jochen Klüssendorff hat das Amt des Chuchileiters der Chuchi Alt-Düsseldorf in neue Hände gelegt. Sein Nachfolger, CdC Christoph Fischer, tritt mit Respekt und großer Freude in die Fußstapfen seines langjährigen Mentors. Die offizielle Staffelübergabe wurde mit einem festlichen Abendessen zelebriert, das nicht nur den scheidenden Chuchileiter ehrte, sondern auch die feierliche Einsetzung seines Nachfolgers umrahmte.

Ein kulinarisches Ehrenfest

Die Kochbrüder der Chuchi Düsseldorf-Alt ließen es sich nicht nehmen, Jochen Klüssendorff mit einem exquisiten Menu angemessen zu ehren. Landeskansler Christian Gutsche gab sich die Ehre, der Feier den entsprechenden Rahmen zu geben. In langjähriger Tradition würdigte man die Verdienste von Jochen, der nicht nur durch seine Fähigkeiten am Herd, sondern auch durch sein Engagement der Gemeinschaft kochender Männer der Chuchi Alt-Düsseldorf seinen Stempel aufgedrückt hat. Seine Zeit als Chuchileiter war geprägt von unzähligen herausragenden Veranstaltungen, wie z.B. von Empfängen der Düsseldorfer Karnevalsprinzen bis hin zu sozialen Projekten wie dem Malteser-Wohlfühlmorgen für Obdachlose. „Kochen ist nicht nur Leidenschaft, sondern auch Verantwortung“, so Jochen Klüssendorff rückblickend.

✚ Schluck Voraus: Sophie

✚ zum Einkochen: Tomaten-Ziegenkäse-Kuchen

✚ Vorspeise I: Austernpilze mit Gorgonzola

✚ Vorspeise II: Gebratene Krabben mit Broccoli

✚ Suppe: Creme von der gelben Paprika

✚ Hauptgericht: Hähnchenkeulen à la Heinke
(warum das so heißt, weiß ich auch nicht mehr...)

✚ Dessert: Schokoküsse



Der Neue an der Spitze

Christoph Fischer, der bereits seit 2012 Mitglied der Chuchi ist, bringt frischen Wind und ein beeindruckendes kulinarisches Repertoire mit sich. Geprägt von bodenständigen Gerichten seiner niedersächsischen Wurzeln, beeinflusst durch die kulinarische Vielfalt des Rheinlandes und inspiriert von langjährigen Aufenthalten in Asien, Mexiko verbindet er Tradition und Moderne in der Küche.

„Ich trete mit großem Respekt und Begeisterung in dieses Amt. Die Chuchi Alt-Düsseldorf ist für mich ein Ort des Lernens, der Freundschaft und des guten Geschmacks. Ich danke meinen Kochbrüdern für ihr Vertrauen und vor allem Jochen für seine großartige Führung in all den Jahren“, erklärte Fischer nach der feierlichen Amtsübernahme.

Feierliche Amtsübergabe

Ein besonderer Moment war die symbolische Überreichung des Amtsinsigniums durch den Landeskansler Christian Gutsche. Mit einer feierlichen Geste legte er Christoph Fischer das traditionelle Brustgeschirr an, das ihn fortan als neuen Chuchileiter kennzeichnet. Ein Zeichen der Würde, der Verantwortung und der Verbundenheit mit der Confrérie. Mit dieser Staffelübergabe beginnt eine neue Ära für die Chuchi Alt - Düsseldorf. Eines aber bleibt sicher: Die Tradition des guten Kochens, der gelebten Gemeinschaft und des brüderlichen Zusammenhalts wird auch unter der neuen Führung fortgeführt. Wir freuen uns auf viele genussvolle Jahre unter der Leitung von Christoph Fischer und danken Jochen Klüssendorff für seine herausragende Arbeit und Hingabe!



Champagnertour 2025

Champagner ist speziell; es rentiert sich für Feinschmecker, diesbezügliches Wissen vor Ort zu erwerben. Die Landgrafen-Chuchi Pirmasens unterwarf sich Ende März dieser Aufgabe. Mit allen Kochfreunden ging es mit dem VW-Bus nach Reims.

Auch wenn die geschützte Champagner-Bezeichnung für das große Gebiet zwischen Reims im Norden und den südlich von Troyes gelegenen Städten Bar-sur-Seine und Bar-sur-Aube gilt, ist Reims immer noch das ideale Ziel für alle Champagnergenießer. Kleine Produkteure im Gegensatz zu den Riesen wie Ruinart mit 2,5 Mio Flaschen/Jahr oder Moët&Chandon mit über 60 Mio sollten von uns besucht werden.

Nach Bezug unserer Ferienwohnung konnten wir nach einem Mittagssimbiß als Grundlage einen Vorzug unseres Ziels erfahren: überall Champagnertastings möglich! Keller, Ecken, Austerbars, Stehgelegenheiten, Sitzgelegenheiten, Brasserien und Bistrotts – die jeweils am Tisch gebotenen Weinansprachen, zu jeder Flasche und in jeder Lokalität wechselnd, verdichteten sich flott zu einem Wissensschatz, der sich durch das parallele Verkosten anstrengungslos ankern ließ. Beim abendlichem 8-Gänge-Menü mit Champagner-Begleitung im „Le Foch“, Boulevard Foch, konnte diese Expertise dank der fundierten Kommentare zu den diversen Cuvées durch die Chef-in des Hauses arrondiert werden.

Der nächste Tag führte zunächst zum Wirkungsstätte von Dom Pérignon (Hautevillers im Süden von Reims) und – das muß sein! – zu seinem Bronze-Denkmal. Entlang der Marne weiter zum Schloss von Boursault, ehem. Wohnort der Witwe Cliquot. Auch dort wird Champagner produziert (bis zu 30.000 Flaschen/J). Die Kellerführung und Verkostung war didaktisch genau das Richtige für uns, denn die Werkstudentin, die uns informierte, konnte uns zu dem vorher schon erfahrenen Wissen ein systematisches Fundament bieten (Merci, Capucine!).

Epernay als Stadt bietet nicht den Charme von Reims. Die perlschnurartig aufgereihten Repräsentationspaläste der großen Weinhäuser in der Avenue de Champagne aber sind einen Spaziergang wert.

Dann weiter zur Verkostung bei Tribaut in Hautevillers. Hier konnten wir feststellen, dass wohlschmeckender Champagner (wiewohl kein Röderer Kristall) nicht mehr als 30,-€ kosten muss – insofern ein Geheimtipp! Apropos Betriebsgröße: 220.000 Flaschen Jahresproduktion.

Zum abschließenden Abendessen in einer Brasserie mit dem spannenden Namen „Ellenbogen auf den Tisch“ (Les coudes sur la table) gabs dann zu Ochsenkotelett nicht nur Champagner. Frankreich bietet ja schließlich auch anderes.

Aber wenn wer was über Champagner wissen will, die Landgrafen stehen jetzt zur Verfügung!





Franken trifft Allgäu und Altbayern

☞ Auch wenn ansonsten sich die bayrischen Kochbrüder nicht allzu rege an überregionalen Veranstaltungen beteiligen, war es am Sonntag, dem 9. März 2025 ganz anders.

Das diesjährige Chuchileiter-Treffen der Provinzen Altbayern, Allgäu und Franken fand in Nürnberg statt. Aus Bayern waren nahezu alle Chuchileiter oder deren Vertreter anwesend.

Die beiden GMdC Landeskanzler Dr. Gerhard Hagen und Günter Kühnlenz hatten dazu in die Albrecht-Dürer-Chuchi eingeladen, die im Hotel Rottner ihr Kochdomizil hat. Der Chuchileiter Thomas Wenzel MdC hat bei seiner Begrüßung als Gastgeber Gerhard Hagen im Namen aller Teilnehmer noch zum 75. Geburtstag gratuliert, den er am Vortag gefeiert hatte. Gerhard ließ es sich dabei nicht nehmen, den Begrüßungssekt zu spendieren. Vielen Dank.

Nach den Grußworten unseres GK Herbert Lidel waren die Hauptpunkte der Tagung die einzelnen Berichte aus den Chuchis. Insgesamt bleibt festzuhalten, dass in allen Chuchis harmonisches und brüderliches Verhältnis herrscht und alle sich regelmäßig zum Kochen und Genießen treffen. Auch diejenigen Chuchis, bei denen die Altersstruktur nicht ganz ausgewogen ist, haben dies zwischenzeitlich erkannt und sind um Neuzugänge bemüht.

Von LK Günter Kühnlenz wurde darauf hingewiesen, dass alle Prüfungen rechtzeitig beim Landeskanzler angemeldet, versehen mit unterschriebenem Rangerhöhungsantrag, Menükarte und Rezepten und Beschreibungen sein müssen, der dann die weiteren Schritte beim Kapitel einläutet. Nur so ließe sich im Vorfeld weitestgehend ausschließen, dass eine Prüfung auch mal in die Hose gehen kann. Zudem steht der jeweilige Chuchileiter in der Pflicht, möglichst nur

Prüflinge anzumelden, die sicher in der Lage sind, ihre Prüfung mit Erfolg abzulegen. Es empfiehlt sich, vorab in der Chuchi das Prüfungs-menue probe zu kochen. Ein weiterer Punkt zum Thema Prüfung war den Anwesenden wichtig, ob wirklich noch Fleisch- und Fischgerichte Pflicht sind, so wie es unsere Ordensregeln vorsehen, wo doch zwischenzeitlich vegetarische und asiatische Gerichte auch in der gehobenen Gastronomie Einzug gehalten haben. Dieses Thema war auch Gegenstand einer Abstimmung beim letzten Großrat, wobei der Antrag abgelehnt wurde. LK Gerhard Hagen merkte dazu an, dass dieses Thema sicher bei einem nächsten Großrat erneut zur Abstimmung kommen wird.



Zum Abschluss der Veranstaltung haben dann Brüder aus der Albrecht-Dürer Chuchi mit der Bewirtung unter dem Motto Fränkische Köstlichkeiten begonnen. Los ging es mit einer Mousse vom geräucherten Bachsaibling auf Kohlrabi Carpaccio, gefolgt von einem Fränkischen Silvaner Süsspchen, einer Sauerkraut Tarte, gebratenem Zanderfilet, einem Fränkischen Lammeschäufele mit Klob und zum Abschluss einer Schokomousse. Selbstverständlich wurden auch passende Weine dazu gereicht.

Vielen Dank an die Kochbrüder aus Nürnberg und deren Damen, die für den perfekten Service sorgten. Es war, wie GK Herbert Lidel bestätigte, für ganz Bayern ein sehr erfolgreicher und schöner Tag.



Günter Kühnlenz LK

Dreiland Chuchi Lörrach wird „Hieber Penthouse Chuchi“

Vor 9 ½ Jahren gründete Chuchileiter Dieter Korb mit Dr. med. Friedrich Hugenschmidt und Hans Joachim Friedrichkeit die Dreiland Chuchi Lörrach in Deutschlands äußerstem Südwesten an der Schweizer Grenze bei Basel. Glücksgriff war ein Küchenstudio mit großzügiger Eventküche einschließlich Essbereich für 20 Personen, die unserer Dreiland Chuchi über 8 Jahre eine tolle und viel „beneidete“ Heimat bot. Dann kam das „AUS“ und 1 Jahr Provisorium. Die intensive Suche aller Kochbrüder hat sich nun ausgezahlt.

Führende Einkaufsquelle in unserer südbadischen Region für Fisch, Fleisch, Gemüse bis Wein waren für uns schon immer die Hieber Frische Märkte mit ihrem schier unerschöpflichen Sortiment. Die familiengeführte Hieber-Gruppe mit 16 Märkten und ca. 1500 Mitarbeitern in Südbaden bedient anspruchsvolle deutsche, schweizer und französische Kunden im Dreiländereck.

Auf einem dieser Märkte befindet sich eine professionelle Küche mit Schulungsraum sowie ein sehr großzügiger Dachgarten mit mehreren Sitzbereichen und großem Einbau-Grill. Alle Kochbrüder waren begeistert als Senior Chef Jörg Hieber und sein Management sich bereit erklärten, unserer Chuchi hier exklusiv eine neue Heimat zu bieten.

Am 28. März 2025 war es so weit. Chuchileiter Dieter konnte mit allen Kochbrüdern unser neues Domizil von Senior Chef Jörg Hieber bei einem Apéro auf der Dachterrasse in Empfang nehmen. Schöner Nebenef-

fekt: Wenn uns zukünftig Zutaten fehlen, gibt es bis 20 Uhr im reich sortierten Markt im Erdgeschoss alles, was des Kochbruders Herz erfreut.

Thema des Premierenabends war laut unserem Jahresplan die türkische Küche.

Kochbruder Eugen bereitete als Amuse handgекnetete Cig Köfte, die aus kräftig gewürztem gehacktem rohem Rindfleisch und Bulgur bestehen und mit einem Salatblatt aufgenommen werden. Dazu servierte der Sommelier des Abends Jörn einen Crémant Brut von der Winzergenossenschaft Britzingen.

Hans Joachim's Vorspeise war eine in der Türkei weit verbreitete würzige rote Linsensuppe mit verschiedenem Gemüse, Nane Minze und scharfem Pul Biber, genannt Mercimek Çorbası. Dazu gab es Pide, ein Fladenbrot aus Hefeteig und einen trockenen Weiß Burgunder 2022.

Unser Schweizer Kochbruder Kurdi bereitete als Hauptgericht „Sultans Entzücken“, Lammvoressen (Ragout) auf Auberginenpüree und Bulgur mit Brunoise Gemüse, begleitet von einem Rioja Reserva, Baron de Ley.

Den Abschluss bildete „Supangle“ ein traditionelles türkisches Dessert auf Schokoladenpudding-Basis von Bruder Friedrich.

Unsere uns abholenden Damen, mit denen wir den letzten Schluck teilten, bekamen das Versprechen einer Einladung zum Sommerplausch auf der Dachterrasse.

Hans Joachim Friedrichkeit



CC Mutschel Chuchi Reutlingen – ein Freundschafts-Kochabend mit CC Geislinger Steige

Ein trister Freitag-Spätnachmittag Mitte Februar 2025 war es, als sich einige Kochbrüder der Chuchi Geislinger Steige auf den Weg machten, einer lange ins Auge gefaßten Einladung der Mutschel Chuchi Reutlingen zu folgen. Selbst ein Nothalt wegen der Übelkeit unserer mitfahrenden Küchenhilfe auf der kurvengeschwängerten Fahrt konnte unser rechtzeitiges Eintreffen nicht verhindern ... und so bahnte sich nun ein kulinarischer Abend an, der seinesgleichen suchte.

Beim letzten KiG hatten die Chefs der beiden Chuchis „Geislinger Steige“ und „Mutschel Chuchi Reutlingen“ bereits ein Koch-Miteinander vereinbart – und nun sollte es endlich wahr werden! Die Vorgaben der Reutlinger Kochbrüder waren exakt abgestimmt für einen tollen Kochabend mit Freunden – so wie es auch schon auf der Menükarte zu lesen war. Dieses Menü versprach einen kulinarischen Hochgenuss, der von uns allen gemeinschaftlich umgesetzt wurde zur Freude eines jeden, der hier dazu beigetragen hat.

Ein Amuse Bouche mit Jacobsmuscheln auf Linsen – man gönnt sich ja sonst nichts – bildete den gelungenen Auftakt dieses kulinarischen Abends ... übrigens an einer Tischdekoration, die als Augenschmaus durchaus auch als Zwischengang zu sehen gewesen wäre.

Doch bitte kein Ablenken! Es folgte als Vorspeise dann ein Avocado-Mozarella Türmchen, dessen Geschmacksnuancen die Gaumen derart angenehm verwirrten, so dass die folgenden versunkenen Zander-Klößchen in einer klaren Hühner-Essenz wieder für Ordnung sorgten. Unter der strengen zeitlichen Menü-Führung unseres Reutlinger Chuchi-Chefs Jürgen Barth wurden dann die köstlichen Wolfsbarsch-Filets in Beurre Blanc an wilden Brokkoli zum Genuss gebracht.

Unsere angeregten Gesprächsrunden befassten sich in den Zwischenzeiten neben Kulinarischem mit vielen anderen Themen unseres heute so denkwürdigen Welt-Geschehens, bis Jürgen eine Zäsur setzen musste, weil sein Blutorangen-Sorbet, das übrigens geschmacklich seinesgleichen suchte, sonst „verloffe“ wäre.

Aber Hallo!! Das Ganze wurde anschließend noch getoppt durch ein Lammkarrée mit Kräuterkruste an Pommes Duchesse und gebratenem Rosenkohl – von dem begleitenden oralen Saucen-Orgasmus sei hier verschämt geschwiegen.

Nun bleibt nur noch von einem Nachtsch zu berichten, der als Schokoladen Lava-Cake angesagt war – aber dessen LAVA-Hitze vorher unwissentlich durch einen Kochbruder wegen seines schwäbischen Sparsamkeitsdrangs zur „Energiesparüberflüssigkeitsverschwendung“ abgeschaltet worden war – und der nun erst kurzfristig im kalten Herd sein Dasein fristete.

Aber auch dieses Hindernis konnte durch zeitliche Zugeständnisse überwunden werden.

So bleibt als Resümee: ein wundervoller Abend unter Kochbrüdern – ein Anlass zur Vertiefung unseres schönen Hobbies.

Ein Dank an Kapitel und OO, die unser Club-Leben so am Laufen halten!

Dr. Reinhard Welte CdC



Gründungskochabend der neuen Chuchi Weserbergland

✚ In der Ordensprovinz Ostwestfalen-Lippe haben sich gerade 8 Männer bemüht, die neue Chuchi Weserbergland zu gründen. Zwei von ihnen, CdC Kai Kahlke und MdC Michael Südmeier sind ehemalige Mitglieder der Chuchi Vlotho und nach ihrem dortigen Ausscheiden als wilde Marmiten weiterhin Mitglieder des CC-Clubs geblieben. Die intensive Suche nach einer geeigneten Küche wurde schließlich belohnt. Als zukünftige Kochheimat dient eine voll funktionsfähige Küche in der Ausstellung der Fa. BEECK Küchen in Bad Oeynhausen. Nach verschiedenen Kochabenden in unterschiedlichster Konstellation traf man sich am 15. März das erste Mal im neuen Kochdomizil zum „Gründungskochabend“. Das Menü des Abends inklusive der begleitenden Weine wurde zusammengestellt von Michael Südmeier. Und nicht nur das, neben den Lebensmitteln mussten alle benötigten Utensilien wie Töpfe und Pfannen, Besteck, Geschirr, Gläser und sonstigen Küchengeräte mitgebracht werden. Die Küche ist platz- und gerätemäßig sehr gut ausgestattet aber für einen solchen Ansturm kochbegeisterter Männer bisher nicht gerüstet.

Als Amuse gab es Pulpo und Garnele mit einer Maracuja-Mayonnaise, begleitet von einem Champagner. Darauf folgte als 1. Vorspeise eine Wildterrine, dazu gab es einen portugiesischen Muskateller. Beides vorbereitet von Michael.

Für die 2. Vorspeise, ein Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola und geblähtem Ziegenkäse-Taler, war Willi verantwortlich. Hervorragend zubereitet und angerichtet, auch das Dressing war perfekt abgeschmeckt mit einer ausgewogenen Balance aus Balsamico und Honig. Dazu gab es einen Riesling, Spätlese trocken, Zeltinger Sonnenuhr vom Weingut Martin Schömann.

Es folgte der 1. Hauptgang des Abends, Saiblingsfilet auf Orangen-Fenchelgemüse mit Beurre Blanc, zubereitet von Heiko. Der Saibling wurde im Ofen unter der Folie glasig auf den Punkt gegart, das Orangen-Fenchelgemüse war perfekt leicht knackig im Biss. Der Orangen-Sud harmonisierte hervorragend zusammen mit der Beurre Blanc. Der Wein des Vorganges begleitete auch diesen Gang optimal.

Während des erfrischenden Sorbets, einem Limetten-Rosmarin-Sorbet, beschlossen die Anwesenden, die Chuchi Weserbergland offiziell zu gründen. Alle „neuen“ Kochbrüder werden dem CC-Club beitreten.

Es folgten direkt die Wahlen: Michael Südmeier wurde einstimmig zum Chuchileiter gewählt, Norbert Fricke einstimmig zum Almosenier.

Diese erfreuliche Neuigkeit wurde direkt mit einem Glas Champagner begrüßt.

Für den 2. Hauptgang, Sous Vide gegarter Schweinebauch auf Apfel-Lauch-Gemüse, waren Rüdiger und Norbert verantwortlich. Toll umgesetzt, das leicht süßsaure Gemüse



harmonierte perfekt mit dem butterzarten Fleisch. Als Weinbegleitung gab es einen Silvaner, Ockenheimer Schönhölle vom Weingut Jäger.

Zu guter Letzt bereitete Kai das Dessert zu. Es gab Mangoeis und Himbeermousse mit einem an Moos erinnernden Pistaziensponge. Sehr schön umgesetzt und angerichtet.



Roland Ritter GMdC



geboren am 2.12.1958 – verstorben am 20.1.2025

Am 20. Januar 2025 verstarb plötzlich und für uns alle völlig unerwartet unser Chuchileiter Roland Ritter GMdC.

Am 4. Februar 2025 haben wir Roland zu Grabe tragen müssen.

Noch 2 Tage vor seinem Tod saßen wir mit ihm bei Weißwürsten und frischen Brezeln in unserer Chuchi zusammen. Nichts ließ darauf schließen, dass er uns schon kurz danach für immer verlassen würde.

Fast 36 Jahre lang war Roland Mitglied unseres Clubs, seit 20 Jahren Leiter der Chuchi Pompejanum. Darüber hinaus engagierte er sich auch in unserer Ordensprovinz Rhein Main und war von 2012 bis 2014 stellvertretender Landeskanzler, 2014 bis 2016 Landeskanzler, 2016 bis 2022 stellvertretender Landeskanzler.

Es ist schwer in Worte zu fassen, was der Tod von Roland für uns Aschaffenburger bedeutet. Roland war unser Kopf und das Herz unserer Gemeinschaft. Von Beruf ein erfolgreicher und leidenschaftlicher Architekt, schon von daher den schönen Dingen des Lebens zugewandt, ein ebenso leidenschaftlicher Genießer, großartiger Koch, konstruktiver Kritiker und Mentor, Brückenbauer zu vielen nachbarschaftlichen Chuchinen, liebevoller Ehemann und Onkel, sozial engagierter Bürger und vor allem ein im besten Sinne einzigartiger und liebenswerter Mensch.

Wer Roland kannte, schätzte seine Verlässlichkeit und seine Großzügigkeit.

Er war in unserer Runde ein Wahrer des Ausgleichs unterschiedlicher Meinungen und Interessen ohne jedoch seinerseits auf respektvolle und konstruktive Kritik zu verzichten. Traf man auf Roland, so erlebte man immer einen festen Händedruck, eine herzliche Umarmung und ein einnehmendes Lächeln. Seine Empathie, sein Humor, sein herzhaftes Lachen und seine immer präsente Lebensfreude und positive Lebenseinstellung werden uns fehlen.

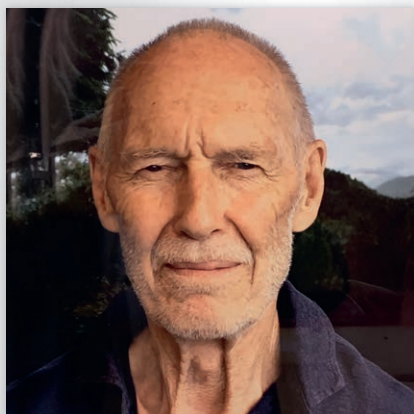
Unsere Chuchi wird ohne Roland eine andere sein. Erst durch seinen Tod erfahren wir nun, wie viel er uns bedeutete und wie sehr er unsere Chuchi Pompejanum und jeden einzelnen „Pompejaner“ geprägt und vor allem kulinarisch und menschlich bereichert hat.

Wir sind erschüttert und traurig.

Es wird weitergehen an unserem Herd und Roland wird im Geiste immer mit dabei sein und einen Platz an unserer Tafel haben.

Unser Mitgefühl und unsere Sorge in dieser schweren Zeit gelten seiner Frau Magaretha.

Chuchi Pompejanum Aschaffenburg
im Februar 2025



Mit großer Trauer nehmen wir Abschied von

Manfred Milark GMdC

geboren am 2.12.1958 – verstorben am 20.1.2025

Als leidenschaftlicher Chuchileiter der Chuchi „Ulmer Spatzen“ und viele Jahre lang als Landeskanzler der Region Bayern hat Manfred unermüdlich für die Gemeinschaft und das gemeinsame Hobby im Club kochender Männer gewirkt. Wir erinnern uns gerne an viele unvergessliche Tage am Herd, an denen wir zusammen mit ihm lachten, diskutierten und lernten. Manfred hinterlässt eine Lücke, die nur schwer zu füllen sein wird.

Unser Mitgefühl gilt seinen Kindern Katja und Jan in dieser schweren Zeit.

Wir werden Manfred in liebevoller Erinnerung behalten und ihn stets in unseren Herzen tragen.

Günther Kircher — Hans-Peter Maichle

Die Chuchi Bonn trauert um ihren langjährigen Chuchileiter

Dr. med. Hans-Jürgen Rocke GMdC

der am 22. Dezember 2024 im Alter von 80 Jahren verstarb.

Er trat am 1. Januar 1987 in unsere Chuchi Bonn ein. Bereits am 28.10.1988 legte er die Prüfung zum CdC erfolgreich ab und erkohte nur weitere 11 Monate später das gelbe Band zum MdC. Für ein herausragendes Menü wurde ihm am 20.09.1993 verdienstvoll das grüne Band des GMdC verliehen.

Vom 1.12.2001 bis 3.7.2014 hat er fast 13 Jahre lang die Geschicke unserer Chuchi als Chuchileiter geprägt. So wuchs während seiner Tätigkeit als Leiter der Chuchi Bonn stetig das Niveau unserer Kochleistungen und es kamen stets neue Kochtechniken und auch persönliche Erfahrungen hinzu. Sein persönliches Engagement für „seinen“ Kochclub kam auch darin zum Ausdruck, dass er eine großzügige Küche mit attraktivem Speiseraum und angeschlossener Terrasse über die ganzen Jahre zur Verfügung stellte.

Mit 70 Jahren gab er den führenden Löffel weiter mit den Worten: „Alles hat seine Zeit“. Er nahm weiterhin gelegentlich an unseren Kochabenden teil.

Hans-Jürgen hat unsere Chuchi maßgeblich geprägt. Sein Wirken, seine unvergleichliche Art und sein Wissen um die Kochkunst hat unsere Chuchi nachhaltig bereichert. Das werden wir nicht vergessen und ihm immer eine ehrendes Andenken bewahren.

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

Chuchi Bonn





Liebe Kochbrüder,

während ich diese Zeilen schreibe, läuft draußen das Frühjahr auf Hochtouren, der Bärlauch sprießt und in der Natur grünt und blüht es, dass es eine Freude ist! Wer das Wurzelwerk seiner Balkonpflanzen über den Winter gut geschützt hat, dem danken sie es nun mit neuem Grün.

Wurzeln sind auch für uns Menschen wichtig. Goethe schrieb „Zwei Dinge sollten Kinder von ihren Eltern bekommen: Wurzeln und Flügel“. Wer Wurzeln hat, kann also fliegen. Sind wir uns unserer Wurzeln bewusst, können wir Experimente wagen und unbekanntes Terrain betreten – im Leben, wie in der Küche. Und so finden Sie hier Bücher, die sich mit kulinarischer „Wurzelarbeit“ befassen.

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

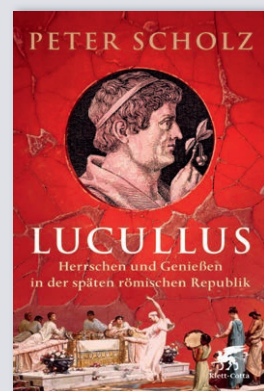


„Ein Teller Pasta kann uns mehr über unsere Geschichte erzählen als das Colosseum oder andere historische Gebäude.“, so Andreas Viestad. Originell und gut recherchiert führt er uns anhand der Speisekarte seines Lieblingslokals auf eine abenteuerliche Reise durch die kulinarische Menschheitsgeschichte: Vom Brot über den Getreideanbau bis zum daraus entstehende römischen Weltreich, von Salz und Gewürzen in den verschiedensten Regionen der Welt über neue Handelswege und alte Kriege in Europa und in der Welt. Spannend und appetitanregend zugleich!

EIN ABENDESSEN IN ROM von Andreas Viestad.
Euro 26, 240 Seiten, ISBN 978-3-88747-409-6,
hvlink.de/abendessen-rom

Bleiben wir in Rom: *Lucius Licinius Lucullus* (118–56 v.Chr.) – gefeierter Feldherr, geschätzter Wohltäter und ein hochgebildeter Aristokrat, der den Austausch mit Philosophen und Literaten schätzte. Sein Ruf als Gourmet ist bis heute weltbekannt, zeigte er sich doch für jede Art von „lukullischen“ Genüssen aufgeschlossen (was damals seine Gegner aber völlig überzeichnet als publizistische Propaganda gegen ihn einsetzten). Das Buch zeichnet ein lebendiges Bild dieses letzten Verteidigers einer freien römischen Republik und einer prachtvollen Epoche.

LUCULLUS von Peter Scholz.
Euro 28, 416 Seiten, ISBN 978-3-608-98778-2, hvlink.de/lucullus



Vom Altertum zum Mittelalter: Sammler und Bücherfreunde wissen um den Wert echter Faksimiles, die sich hinsichtlich Qualität und Ausführung von einem Reprint deutlich unterscheiden. Beeindruckende Werke der Vergangenheit werden von Profis aus verstaubten Archiven geholt und erstrahlen als kunstfertig produzierte Faksimiles mit Echtgolddauflage in neuem Glanz – und sind nebenbei auch eine spannende Geldanlage. Bei diesem Werk (um 1460) handelt es sich um eine Art astro-medizinischen Almanach eines oberrheinischen Patriziers, dem man nicht nur entnehmen kann, wann man am besten pflanzt, sondern auch, was man zu welchen Zeiten isst, damit es der Gesundheit zuträglich ist (mit Transkription).

KOMPENDIUMFRAGMENT ZUR HANDSCHRIFT MS. 7141 der Bibliothèque nationale et universitaire de Strasbourg. Euro 2.480, 12 Blatt in reicher Bildausstattung mit Gold und leuchtender Deckfarbenmalerei als Pergamentband mit feiner Goldprägung inkl. Kommentarband (144 Seiten), limitierte Auflage: 680 Exemplare, hvlink.de/quaternio

Ebenfalls ein Almanach ist der soeben auf Deutsch erschienene Bestseller aus Dänemark: Für jeden Tag des Jahres zeigt Claus Meyer über 1.000 saisonale, gradlinige Familienrezepte, die offen für Umwege und Ausflüge sind. Als Mitinitiator des Manifests der *neuen nordischen Küche* und Mitgründer des weltberühmten Restaurants NOMA stehen für ihn die Erhaltung und die Rückbesinnung auf die Tradition dänischen Kochens im Fokus. *God appetit!*

ALMANAK von Claus Meyer.
Euro 72, 823 Seiten, ISBN 978-3-906807-42-3,
hvlink.de/almanak





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