



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 3 | 2025



 **Großrat Saarbrücken**
Die CC-Jahreshaupt-Versammlung
war wieder ein tolles Event!

 **30 Jahre Chuchi
Ratisbonensis**
Regensburg

 **Es geht
munter weiter:**
6 CdC-Prüfungen

 **Und sie hat's
getan... unsere
tapfere Clubsekretärin**

 **Aus den Chuchis**

 **Seitenweise
Genuss**



Hummer-Rezept auf Seite 2

Hummer auf Bandnudeln an Zitronen-Wermut-Sauce

Zutaten für 4 Portionen

3 bis 4 Schalotten
50g Butter
150 ml Noilly Prat
500 ml Gemüfefond
200 ml Schlagsahne
1 Bio-Zitrone
2 Hummer vorgegart
500g Bandnudeln
Salz, Pfeffer,
frischer Kerbel, Chili-Flocken

Zubereitung:

Schalotten in feine Würfel schneiden in Butter glasig dünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und auf etwa die Hälfte köchelnd reduzieren. Jetzt den Gemüfefond und die Sahne hinzufügen und bei mittlerer Hitze auf 500 ml einkochen lassen.

Abrieb der Bio-Zitrone und ihren Saft beiseite stellen.

Den Hummerschwanz vom Brustpanzer lösen und mit einer Küchenschere auf der Unterseite aufschneiden. Schwanzfleisch herauslösen, längs halbieren und den Darm entfernen. Scheren und Gelenke vom Kopf trennen und mit einem breiten Fleischmesser aufklopfen. Fleisch vorsichtig herausnehmen und abgedeckt beiseitestellen.

Die Sauce nun mit dem Zauberstab fein pürieren und durch ein Sieb geben, die Zitronenschale zugeben und warm halten.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.

1-2 Esslöffel des Kochwasser zur Soße geben.

Jetzt die Sauce nochmals kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und 1-2 El Zitronensaft abschmecken, schaumig aufschlagen.

Das Hummerfleisch in die heiße Sauce geben und warmstellen. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und in vorgewärmten großen Topf geben. Zitronen-Wermut-Sauce mit Hummerfleisch darübergießen und vorsichtig mischen.

Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit fein gehacktem Kerbel und ein wenig Chiliflocken dekorativ bestreuen und sofort servieren.



Guten Appetit!

Liebe Kochbrüder,

Frühlingsgefühle sind etwas Wunderbares! Die Biergärten locken uns endlich wieder ins Freie, unser Grill hat uns schon zu lange vermisst, wir kommen wieder zusammen und genießen gemeinsam laue Abende in heiterer Runde.

Auch unsere Confrérie erwacht zu neuem Leben, wir treffen uns zu Chuchi-Ausflügen und die ersten Ordensprovinz-Feste werden ausgelassen gefeiert. In unserer Geschäftsstelle herrscht reger Betrieb, es werden wieder Prüfungen terminiert, man erfragt gegenseitige Kontaktdaten, die Chuchileiter melden neue Kochbrüder an.

Neue Kochbrüder – diese sind das Lebenselixier unseres Clubs! Sie bringen frische Energie, neuen Schwung und natürlich auch neue Perspektiven mit. Unser „Club der kochenden Männer“ hat seit jeher einen höheren Altersdurchschnitt, aktuell beträgt dieser 61 Jah-

re. Das liegt vor allem daran, dass viele Brüder erst „gesettelt“ zu uns finden, also wenn Familie, Karriere und auch die finanziellen Verhältnisse dies zulassen. Umso wichtiger ist für uns alle damit die Gewinnung von neuen Mitgliedern. Dies muss die hoheitliche Kern-Aufgabe jeder Chuchi sein und bleiben! Einerseits muss ein neues Mitglied erst einmal in das Gefüge der Chuchi passen, andererseits ist davon aber auch das „Überleben“ der Chuchi abhängig. Ist einmal der „Kippunkt“ überschritten, wenn also kein jüngerer Bewerber mehr einer überalterten Chuchi beitreten möchte, ist leider ein Ende absehbar.

Hier gilt der Leitsatz: je aktiver und attraktiver die Chuchi, desto leichter gelingt die Verjüngung. Liebe Brüder, integriert Eure Familien in das Clubleben, viele Junioren (auch ich...) haben sich vom CC-Virus anstecken lassen. Werbt

in Eurem privaten und geschäftlichen Umfeld für den Club. Macht Euch bekannt in der Presse durch Öffentlichkeitsarbeit über besondere Kochabende, Charity-Veranstaltungen, Teilnahme an Stadtfesten und ähnlichem. Auch eine attraktive Homepage und die Teilnahme an den sozialen Medien tun ein Übriges. Seid offen für bereits bestehende Kochbrüder, die neu zuziehen. Seit interessiert an Bewerbern, die Euch von der Geschäftsstelle vermittelt werden. Haltet Kontakt zu Euren Nachbar-Chuchis und unterstützt Euch gegenseitig. Und – wenn es auch unter Brüdern einmal unauslöschlichen Krach geben sollte, fasst besser eine befriedende „Zellteilung“ ins Auge und gründet eine neue Chuchi. Bei besonderen Problemen stehen Euch gerne alle Mitglieder von Kapitel und Großkapitel hilfreich zur Seite, sprecht uns einfach an.



Unsere Confrérie hat enorm viel zu bieten, lasst uns auch mit anderen darüber reden!

Herzliche brüderliche Grüße,
Euer Herbert.

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

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

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>

Nur noch **5** Kabinen auf dem
Neptun-Deck frei!

Bei Doppelbelegung 939 € p.P.
Einzelbelegung 1199 €



Demnächst wird Bettina vom Passage-Kontor allen Teilnehmern der Schiffsreise Informationen rund um die Ausflüge zuschicken!

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: strator_zy / pixabay

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.

„Hauptsach gudd gess“ – Großrat 2025 in Saarbrücken



☛ Mit „Hauptsach gudd gess“ hat die Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau mit LK Wolfgang Vogelgesang an der Spitze zum diesjährigen Großrat nach Saarbrücken eingeladen. Das Motto allein verheißt einiges, doch das gemeinsam Erlebte geht deutlich über dieses hinaus: mehr Teilnehmende als in den Vorjahren beim jeweiligen Großrat, eine überzeugende Vorstellung der Kochbrüder und der Zusammenarbeit aller Chuchis der Ordensprovinz, neue Eindrücke durch ermöglichte Besuche bei der Saarstahl AG sowie dem UNESCO Weltkulturerbe Völklinger Hütte machen die Teilnahme am Großrat in Saarbrücken zum besonderen Erlebnis.

Von Beginn an: am 9. und 10. Mai folgten über 80 Kochbrüder und Funktionsträger der Einladung nach Saarbrücken, ein deutliches Signal der Wertschätzung. Das gewählte Hotel mit Tagungsräumen zentral, fußläufig vom Bahnhof erreichbar, ebenso die Innenstadt. Wieder reisen zahlreiche Kochbrüder bereits tags zuvor an, bekannte und auch neue Gesichter, Kontaktpflege, Wiedersehensfreude und eben Pflege der Brüderlichkeit im Sinne des CC-Clubs. Überhaupt, schon die gemeinsame Einladung in die Genussregion verrät: alle Chuchis der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau, Chuchi Lebach, Chuchi Saarpolygon Ensdorf, Landgrafen-Chuchi Pirmasens, Chuchi Trier, Chuchi Gourmet 72 Homburg, Chuchi Karlsberg Homburg und die Chuchi Saarbrücken stellen sich mit den Kochbrüdern der gemeinsamen Sache. Dies wird durch das Zusammenwirken beim Menu am Festabend besonders deutlich – Danke Euch und Dir lieber LK Wolfgang Vogelgesang.

Gleich nach der Landeskanzlersitzung am Freitag starten die Kochbrüder mit Bussen in zwei Gruppen vom Hotel aus: einmal eine Führung durch das UNESCO Weltkulturerbe Völklinger Hütte als einziges noch vollständig erhaltenes Eisenwerk aus der Blütezeit der Industrialisierung. Zum anderen eine Werksbesichtigung der Saarstahl AG bei laufendem Betrieb. Schon die Beschreibung „das wird laut, schmutzig, heiß und nicht barrierefrei...“ lässt einiges erahnen. Wahrlich eindrucksvolle Erlebnisse, nicht zuletzt durch gelungene Führungen und die beiden ausgewählten Programmpunkte vor Ort. Schließlich sind wir geladen zum saarländisch-französisch inspirierten Menu ins ZUSE 21, die Kantine der Reha GmbH Saarbrücken. Jede Chuchi der Ordensprovinz zeichnet für einen Gang verantwortlich. Hier das Menu, begleitet von regionalen Weinen oder Bier unter der Überschrift „...denn geschaffd hann mir schnell“:

- ☛ Saarländische Tapas: Lyoner Tapa; Forellen-Brikett, Rote Bete; Bibbelsches Bohnensalat, Blutwurst; Gelleriewe Stabes, Schwenker
- ☛ „Eemol quer durch de Gaade“ Klare Suppe, Grießnocke
- ☛ Zander, Rieslingsauce, Kartoffel-Wirsing-Stampf
- ☛ Kalbsrücken, Sauce Foie Gras, Graupenrisotto, Spargel
- ☛ „Ab ins Erdbeerfeld“

Dank an die zahlreich mitwirkenden Kochbrüder vor Ort durch GK Herbert Lidel, der anhaltende Applaus der Anwesenden unterstreicht die Würdigung der Gemeinschaftsleistung.





Am nächsten Tag dann Großrat in den Tagungsräumen des Hotels Intercity Saarbrücken. GK Herbert Lidel führt in den Tag ein, begrüßt neben den anwesenden Chuchileitern bzw. deren Vertretungen, die anwesenden Landeskanzler, neu hier im Amt LK Dr. Markus Heukamp MdC für die Ordensprovinz West-Westfalen, gleichzeitig der Dank an Dr. Holger Tietz der in diesem Amt vierzehn Jahre wirkte, die Mitglieder aus Kapitel und Großkapitel, die Chevaliers Robert Ey-

mann und Aki Müller, sowie Clubsekretärin Monika Neichel. Schließlich folgen die Regularien mit Totengedenken, insbesondere EGK und Chevalier Bert Schreiber, den Jahresberichten mit besonderem Dank an Udo Jendroschek MdC, Roland-Chuchi Bremen, für die Beratung und Bereitstellung von unentgeltlichen Dienstleistungen für die Buchhaltung bis hin zur Gewinn- und Verlustrechnung des CC-Clubs, Dank an MD Thomas





Schmidhuber und den Kochbrüdern des Organisationsteams zum Kochen im Grünen mit einem kurzen Rückblick und der Bitte um ein weiteres Engagement für das größte Fest des CC-Clubs, dem Bericht der Rechnungsprüfer durch Knuth Ensenmeier MdC Chuchi Augsburg und der folgenden Entlastung von Kapitel und Großkapitel.

Vor der Vorstellung des Etats 2025 durch GA Gerd Brauer erfolgt die Einbringung eines gemeinsamen Antrags, da haushaltswirksam, der Ordensprovinzen Baden, Mosel-Saar-Wasgau und Schwarzwald-Bodensee zur Einstellung eines Budgets zur Unterstützung von gemeinsamen Festen und Aktivitäten von zwei oder mehreren Ordensprovinzen. Nach kurzer Diskussion erfolgt die Ablehnung durch die Versammlung. Ein weiterer Antrag, gestellt von der Ordensprovinz Baden, zur Einrichtung eines Budgets für die Unterstützung chuchiübergreifender Veranstaltungen anlässlich von Jubiläen der Chuchis wird infolge Formfehler nicht zur Abstimmung gebracht und abgewiesen.

Der Etat 2025 wird vorgestellt, kurze Beantwortung der Rückfragen, die Beibehaltung des Jahresbeitrags und der Aufnahmegebühr in der bisherigen Höhe und Annahme durch die Versammlung. GK Herbert Lidel kündigt für den kommenden Großrat 2026 infolge der allgemeinen Teuerung die Prüfung und Diskussion zu einem höheren Jahresbeitrag, die letzte Erhöhung erfolgte 2016, an. Zur Reisemarmitage 2025 sind noch wenige Kabinen frei, so dass das Schiff ausschließlich den Kochbrüdern, Schwägerinnen und deren Gästen zur Verfügung steht. Die anfallenden Kosten werden von den Teilnehmenden selbst getragen und belasten den Haushalt nicht.

Schließlich wird erneut ein Antrag der Ordensprovinz Baden zur Änderung der Satzung und Ordensregeln, hier Streichung des Passus „Fisch- und Fleischgang“ in Titel IV – Bruderschaftsränge §3 Punkt b aufgerufen, auf der Clubhomepage veröffentlicht und einsehbar. Eine kontroverse Diskussion mit unterschiedlichen Standpunkten schließt sich an, es wird entsprechend den Stimmen einer jeden Chuchi geheim abgestimmt. Der Antrag wird abgelehnt, gleichzeitig schlägt GK Herbert Lidel die Bildung einer Kommission, bestehend aus OO Michael Busse, LK Württemberg Benjamin Rüger und dem Leiter der Chuchi Philip Delp in Darmstadt Klaus Reuter MdC vor, zur konzeptionellen Erarbeitung und Begleitung des Themas „Fisch/Fleisch/Vegetarisch“. Dieser Vorschlag findet Zustimmung.

Noch ein Antrag der OP Baden findet keine Zustimmung, jeder Kochbruder erhält mit Aufnahme in den CC-Club die Clubzeitung Hummer weiterhin postalisch. Eine aktive Abbestellung durch Willensbekundung schriftlich oder per Mail ist möglich.



Besondere Ehrungen erfolgen:

Für die ausrichtende Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau erhält LK Wolfgang Vogelgesang unter großem Applaus und Dank die silberne Ehrennadel des Clubs. Die CL der beteiligten Chuchis erhalten stellvertretend für alle ihre Kochbrüder den roten Hummer als Zeichen der gelungenen Organisation einer Großveranstaltung.

GK Herbert Lidel dankt unserer Clubsekretärin Monika Neichel für Ihren unermüdlichen Einsatz für den CC-Club und für jeden Kochbruder, auch an den Veranstaltungen, mit einem Buch über die Mode in verschiedenen Zeiten, passend zu ihrem Hobby, dem Nähen. Für die Planung der Teilnahme der CL ist der nächste Großrat bereits terminiert, ebenso die Ausrichter der darauffolgenden:

- 🍷 2026 – Münster 28./29. Mai
- 🍷 2027 – Bremen
- 🍷 2028 – OP Baden

Der Großrat 2025 in Saarbrücken geht im Nu vorbei, nochmals Dank an die Teilnehmenden, ein besonderer Dank an die ausrichtenden Kochbrüder der Chuchis der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau unter der Löffelführung von LK Wolfgang Vogelgesang. Danke auch an GK Herbert Lidel für die Vorbereitung und die Durchführung der Sitzung. Wir freuen uns alle auf nächstes Jahr – dann in Münster.

OO Christof Straub
Fotos Markus Roth GMdC

Der Rheingau wird grün! Claus-Peter Blum wird mit seinem Menü neuer Grand Maître der Rheingau-Chuchi Kiedrich.



✚ Anders als gedacht, musste sich unser Chuchileiter Claus-Peter in einer neuen Umgebung und Küche zurechtfinden. Das Stammdomizil in der Berufsschule Geisenheim steht wegen Bauarbeiten im Moment nicht zur Verfügung.

Als Ausweichquartier konnte Claus-Peter in der Küche und Vinothek des Weingutes Speicher Schuth in Kiedrich seine Prüfung abhalten. Hierfür einen besonderen Dank an das Weingut.

Am 9. November 2024, pünktlich um 14.00 Uhr fand sich dann die 7-köpfige Jury, bestehend aus (Foto von links nach recht:)

- ✚ Peter Gottbehüt, LK, GMdC
- ✚ Thomas Schmidhuber, MD, GMdC
- ✚ Dr. Christoph Jung, GP, GMdC
- ✚ Frithjof Konstroffer, VGK, GMdC
- ✚ Uli Kampmeier, VGK, GMdC
- ✚ Christof Straub, OO, GMdC
- ✚ Alexis Schmelzer, OO, GMdC

In einem gemütlichen Ambiente und an einem anspruchsvoll gedeckten Tisch begrüßte Claus-Peter seine Gäste mit einem Amuse-Bouche und einem wunderbaren Champagner Rosé Brut aus Hautvillers (der Partnerstadt von Kiedrich).

Für folgendes Prüfungs Menü gab es ein ordentliches Arbeitspensum abzuarbeiten, bei dem Claus-Peter von seinem Kochbruder und Beikoch Gerd Dieckmann unterstützt wurde.

✚ Thunfischtatar mit Erbsminzpüree und Tomatenmarmelade

Gewürztraminer (trocken) Weingut Sohlbach

✚ Apfel-Ingwer-Consommé mit Polenta-Ecken

Blanc de Noir (trocken) Weingut Speicher Schuth

✚ Lammcarpaccio an Salsa Verde

Rosé (trocken) Weingut Speicher Schuth

✚ Confiertedelfisch auf Spinatbett und Rotweinjus

Scheurebe (trocken) Weingut Prinz

✚ Mandarinen-Champagnersorbet

✚ Raviolo Carbonara

Kiedricher Gräfenberg (Riesling trocken) Weingut Weil

✚ Selbstgebeizter Lachs mit Soja-Nussbutter-Emulsion an herbstlichem Glasnudelsalat

Chardonnay Weingut Speicher Schuth

✚ Hirschrücken (Sous vide) an Wildsauce

Assmannshäuser Höllenberg (Spätburgunder)

Staatsweingut Kloster Eberbach

✚ Käsepralinen mit Birnen-Chutney

Champagner Premier Cru Brut (Urville/Campagne)

✚ Cranberry-Lebkuchen-Tarte

Riesling Auslese Weingut Prinz

✚ Kaffee, Espresso, Edelbrände

Die einzelnen Gänge wurden in einem zeitlich gut abgestimmten Rahmen ansprechen dargeboten.

Als der letzte Gang serviert war, zog sich die Jury zur Beratung zurück und kam zu dem Ergebnis, dass Claus-Peter ein würdiges Grand Maître Menü gekocht hat und mit Stolz zukünftig das grüne Band tragen darf.

Unter Applaus der anwesenden Jury und Gäste nahm Claus-Peter erstmal einen großen Schluck aus dem obligatorischen Römer und strahlte voller Freude über seine bestandene Prüfung.

Alle Kochbrüder der Rheingau-Chuchi Kiedrich freuen sich mit ihm.



Die Schwarzwald-Chuchi Gernsbach hat einen neuen CdC

Am 10. Mai 2025 war es so weit: Manuel Walter erkochte sich mit einer glänzenden Prüfung den Rang eines CdC. Unter den fachkundigen Augen der drei Juroren – LK GMdC Frank Scholz, CL MdC Bernhard Bastian und GMdC Helmuth Balser – servierte Manuel innerhalb des von ihm ausgesuchten Menüs die beiden anspruchsvollen und sehr gelungenen Prüfungsgänge, die von LK Frank in der Laudatio entsprechend gewürdigt wurden.



Aber von vorn: Eröffnet wurde das Prüfungs Menü mit einem Tomaten – Frischkäse – Quark – Taler und Zucchini-chips mit Thunfischtartar. Beide auf dem Löffel servierten Amuses bouche waren ein leckerer Einstieg in den Kochabend - begleitet von einem Crémant d'Alsace von Paul Mittnacht - und machten gleich Lust auf mehr. Die anschließende Terrine von Paprika und Zucchini mit einem Ruccola-Eis war optisch ein wahrer Hingucker und geschmacklich hervorragend komponiert. Der dazu gereichte 2023er Grauburgunder vom Weingut Marienhof in Flemlingen/Pfalz passte bestens und sollte auch die beiden nächsten Gänge begleiten. Dies war eine Bärlauchsuppe und dann der erste Prüfungsgang, ein hausgebeizter Lachs mit Pankokruste, Zuckerschoten und einer Beurre Blanc. Den Lachs hatte Manuel zunächst ca. 6 – 8 Stunden gebeizt, danach bei 55° C im Backofen unter der Frischhaltefolie gegart und kurz abgeflammt. Der Lachs wurde dann mit dem in geschmolzener Butter goldbraun gebratenen Pankomehl bedeckt und mit den in Streifen geschnittenen Zuckerschoten an-

gerichtet. Dazu reichte Manuel eine wunderbar gelungene Beurre Blanc. Auch der folgende Hauptgang – Rinderfilet in der Brotkruste – ließ keine Wünsche offen. Filet, grüne Geflügelfarce und Toastbrot waren handwerklich perfekt zu einer Rolle vorbereitet, auf einer Grillplatte von allen Seiten angebraten und dann im Backofen bis zur Kerntemperatur von 54 ° C zu Ende gegart. Serviert mit einem Kartoffel Pavé, Selleriepüree, Rotweinschalotten und einer großartigen Rinderjus hatte dieser Gang einen hohen Schwierigkeitsgrad und fand auch in Optik und Geschmack große Anerkennung bei der Jury. Zudem hatte Manuel mit dem 2022er Merlot Barrique, ebenfalls vom Weingut Flemlingen, eine sehr gute Wahl getroffen. Ein Erdbeerpafait mit einer leckeren Sauce und mit frischen Erdbeeren umlegt bildete zusammen mit einer selbstgemachten Praline den perfekten Abschluss des Prüfungs menüs. Und so konnte dann LK Frank nach Laudatio und Löffeltrunk dem neuen CdC das verdiente blaue Band umhängen.

Aki Müller GMdC



Zu Gast bei der Schwentine-Chuchi Raisdorf

Neues Refugium in Schönkirchen beflügelt Kreativität

Welche Kräfte ein neues Refugium bei Kochbrüdern freisetzen kann, durfte ich am 20.03.2025, auf Einladung der Schwentine-Chuchi Raisdorf in Schönkirchen erfahren.

Nach ein paar E-Mails mit Gerald erhielt ich die Einladung zu einem Kochabend. Als Termin wurde der 20.03.2025 vereinbart. Die Einladung endete mit: „Wir freuen uns darauf, dich in unserem neuen Refugium begrüßen zu dürfen.“

Das machte mich schon sehr neugierig.

Das Refugium zu finden war mit einem veralteten Navi nicht ganz einfach, da die Straße noch nicht gespeichert war. Mit Hilfe von Google fand sich dennoch der neue Stützpunkt.

Ein nigelnagelneues, stattliches Gebäude sollte sich als künftige Wirkungsstätte der „Schwentine“ erweisen. Bereits von der Straße aus konnte man die Küche sehen. Direkt daneben der Eingang. Wie praktisch. Kurze Wege. Schnelle Küche.

Die meisten Kochbrüder waren schon anwesend und Gerald machte mich mit Ihnen bekannt.

Wie sich später herausstellte, gehört das Haus dem Falkemedien-Verlag, Gerald arbeitet dort als Rezeptfinder und sein Chef bot der Chuchi an, in einer der Laborküchen ihre Kochabende abzuhalten. Dieses Angebot wurde dankend angenommen, zumal bereits ein Umzug von Raisdorf nach Kiel-Mettenhof erfolgt war und dieser Standort nicht alle Wünsche und Bedürfnisse der Kochbrüder erfüllte. Dem Zweck entsprechend ist die neue Küche perfekt ausgestattet. Als Esszimmer dient der Master-Meetingroom.

Nach einer kurzen Orientierungsphase meinerseits stellte ich fest: „Es gibt keine Rezepte.“ Merkwürdig. Woher wissen die Akteure was zu tun ist?



Die Truppe von links nach rechts: Philipp Salamon-Menger, Eckhard Lindemann, Bernd Lueck, Jürgen Bauer, Gerd Brauer, Sirke Treumann, Malte Sumpf, Gerald Zwickler (CL und LK der OP Hamburg – Schleswig-Holstein), Alexander Mertins, Kai Windeler, Uwe Schmidt (Ich). Es fehlen vier weitere Kochbrüder und die gute Seele des Abends, Bjarne Windeler. Bjarne sorgte den ganzen Abend dafür, dass sämtliche Arbeitsflächen sauber und gut vorbereitet waren und stets sauberes Geschirr zur Verfügung stand.

Wie sich beim gemeinsamen Mahl herausstellte, waren die Rezepte bereits beim sogenannten Klönabend verteilt worden. Der Klönabend dient dazu, Themen der Chuchi und das bevorstehende Menü zu besprechen, ohne dass große Kochaktivitäten entfaltet werden. Entsprechend waren einige Komponenten vorbereitet und es ging in der Küche an die Finalisierung der vorab geleisteten Arbeiten. Alle Protagonisten arbeiteten konzentriert und professionell an ihrer Aufgabenstellung. Gerald behielt den Überblick in der noch ungewohnten Küche und der Zubereitung der Menükomponenten seines Menüs.

Auch neu war für mich, dass zum Ende des Menüs eine ausführliche Manöverkritik geführt und dies protokolliert wurde. Das macht es möglich, aus gelungenen und nicht gelungenen Beiträgen zu lernen. Die Chuchi wurde vor 25 Jahren von GMdC Karl-Heinz Romann gegründet.

Die Kochbrüder sind offen für Neues und bereit, alles dafür zu tun, dass ein Kochabend ein Erlebnis wird. Hinweise werden gerne entgegengenommen, um bessere Leistungen bringen zu können.



Die Menükarte hielt folgende Köstlichkeiten bereit:

- ☞ Roter Vermouth
- ☞ Knusperbecherlein mit feiner Füllung
- ☞ Jakobsmuschel und Rindermark mit feinen Saucen
- ☞ kreative Ei-Komposition
- ☞ Kaninchenfilet eingestrudelt
- ☞ Schokoküchlein mit Pistazien-Eis

Es war ein sehr gelungener Abend und ich freue mich schon sehr darauf, einige der Kochbrüder an anderer Stelle wieder zu treffen.

Wenn andere Chuchis ebenfalls bereit sind, mein Anliegen zu unterstützen, möglichst viele Chuchis in Deutschland zu be-

suchen, freue ich mich sehr auf Eure Einladung.

Herzliche Grüße
Euer Uwe.

uwe_k_schmidt@web.de
0172/3028090

Kretischer Frühling statt fauler Bäuche: Dr. Tobias Kaiser brilliert bei seiner CdC-Prüfung

Unter dem verheißungsvollen Motto „Kretischer Frühling“ wagte sich unser Kochbruder Dr. Tobias Kaiser an seine Prüfung zum Chef de Chuchi – und lieferte dabei nicht nur kulinarisch, sondern auch theologisch eine Glanzleistung ab.

Tobias, seines Zeichens Pfarrer mit Leib, Seele und Löffel, ist bekennender Kreta-Liebhaber. Regelmäßig zieht es ihn auf die griechische Insel – nicht nur wegen des Meeres und der Mythen, sondern auch wegen ihrer Küche. Als Grundlage seiner Prüfung diente ihm passenderweise eine Bibelstelle, die durchaus Würze in sich trägt: „Die Kreter sind immer Lügner, böse Tiere und faule Bäuche“, so wetterte einst ein griechischer Philosoph, den der Apostel Paulus zitiert. Tobias jedoch hatte anderes im Sinn – und zwar den Gegenbeweis auf dem Teller.

Exegese mit Geschmack

Statt Predigt gab's Teigtaschen. Die „Grünzeug“-Füllung servierte Tobias mit einem erfrischenden Cocktail aus Raki Sweet Sour, der die Runde schnell auf „kretische Betriebstemperatur“ brachte. Weiter ging's mit gefüllten Tintenfischtuben (Kalamária gemistá), im Anschluss eine hervorragende und aromatische Bowl mit Schwarzaugenbohnen, die nicht nur optisch ein Highlight war. Der Hauptgang, Kótsi arniou – Lammhaxen auf Möhrenpüree mit Zitronenkartoffeln, ließ dann auch den letzten Skeptiker glauben, dass Kreta weit mehr zu bieten hat als antike Vorurteile. Den süßen Abschluss bildeten Nachtischvariationen mit Thymianhonig und Rakómelo – ein Dessert mit Segen und Seele.

Die Jury als Zeuge kulinarischer Wandlung

Vor den gestrengen Augen – oder besser: Gaumen – der Jury, bestehend aus Ordensoberer Christof Straub, Großlöfelmester Peter Maichle, Ehrenlandeskanzler Bernd Britzelmaier und Chuchileiter Andreas Schlaiss, verwandelte Tobias die Clubküche in eine mediterrane Pilgerstätte für Genießer. Zwischen Zubereitung und Präsentation, Gargrad und Geschmack, Spannung und Entspannung bewies er, dass man auch als Pfarrer nicht nur das Wort, sondern ebenso die Kochkelle souverän führt.

Am Ende des Abends stand das Urteil fest – keine Lügen, keine bösen Tiere, nur ehrliches Essen und zufriedene, nun leicht gefüllte „Bäuche“, die für sich sprachen.

Ein Hummer, der zu Herzen ging

Mit verdientem Stolz nahm Tobias unter Applaus den „Hummer am blauen Band“ entgegen – das sichtbare Zeichen seines Aufstiegs in den kulinarischen Adelsstand der Confrérie Culinaire, den er sichtlich gerührt um seinen Hals trug. Auch Landeskanzler Benjamin Rüger, der terminlich heute verhindert war, ließ es sich nicht nehmen, per Videokonferenz seine Glückwünsche zu bestellen.

Chapeau, lieber Tobias! Eine Prüfung, die nicht nur Paulus, sondern auch Plato geschmeckt hätte. Wir freuen uns schon auf deinen nächsten „Gottesdienst am Herd“.

Andreas Schlaiss, MdC, Chuchileiter Geislingen Oeder Thurm



Und sie hat's getan...

Am ersten Tag des Großrats in Saarbrücken, an dem nur Sitzungsprogramm für Kochbrüder im Range Landeskanzler aufwärts auf der Tagesordnung stand, fand sich inklusive unserer Clubsekretärin Monika eine kleine Gruppe, die zu einem Besuch der Markthalle in Metz, ca. 45 Autominuten entfernt, aufgebrochen ist. Die Altstadt entpuppte sich schnell als äußerst charmant, viele kleine Gässchen mit lebhaft besuchten Geschäften lagen rechts und links der Straße. Kurz vor Erreichen der Markthalle begrüßte uns die Kathedrale von Metz, eine der größten und schönsten Kirchen Frankreichs. Angekommen in der Markthalle wurden wir fast erschlagen vom Angebot der unzähligen Verkaufsstände. Fisch, Fleisch, Gemüse und Back-

waren in überwältigender Auswahl und Qualität. Beim Vorbeischlendern an einem Fischstand mit großer Auswahl an Austern sagte einer von uns „hier essen wir gleich noch Austern“. Die Zustimmung war fast einstimmig... aber auch nur fast. Monika verzog das Gesicht und gestand, dass sie noch nie Austern gegessen hat... und auch nie essen werde.

Während einer von uns die Austern bestellte, begannen die übrigen Kochbrüder mit der psychologischen Vorbereitung der Zeremonie. Und... sie hat's getan. Liebe Monika, auch wenn dies eigentlich zwei Austern waren, deine erste und deine letzte im Leben, du warst sehr tapfer!

*Michael Südmeier, MdC
CL Weserbergland*

Zwei Chuchis in einer Stadt – Freundschaftskochen der Chuchi Dortmund und den Dortmunder Pottkiekern am 11.4.2025

☞ Dortmund hat nicht nur ein Kochbuch-Museum und das schönste Stadion der Welt zu bieten. Nein – auch zwei Chuchis mit insgesamt 24 Kochbrüdern brutzeln hier so vor sich hin und einmal im Jahr wird gegenseitig geschaut, wie man so drauf ist, bei der tollsten Freizeitbeschäftigung unter der Sonne.

Wenn es zwischen zwei Menschen Streit gibt, hat einer von beiden oftmals noch nichts gegessen. Damit es gar nicht so weit kommen konnte war das Menü schnell abgesprochen. Nach Scones und Gurkensandwiches, begleitet von einem Pimm's Cocktail No. 1 Cup gab es

☞ Kalbszungenenterrine auf bunten Tomaten mit Vinaigrette

☞ Loins vom Winterkabeljau mit Liebstöckel und Fenchelkraut (*)

☞ Gebratene Barberie-Entenbrust auf Wasabi-Wirsingbett mit Süßkartoffelpommes

☞ Kalte Schnauze mit Macadamia-Sauce.

Die dazu gereichten Weine aus der Pfalz, Rheinhessen und Österreich waren passend ausgesucht und harmonisierten vortrefflich. Jede Chuchi hatte zwei Gänge vorbereitet. Das Dessert wurde vom Löffelführer Joachim kredenzt, der an dem Tag auch Geburtstag hatte. Das nennt man Einsatz! Aufgrund der Urlaubszeit kam insgesamt leider nur ein gutes Drittel der Kochbrüder beider Chuchis in der neuen Location der Chuchi Dortmund zusammen – schade für alle, die nicht dabei waren. Die Arbeitsergebnisse konnten sich jedenfalls sehen (und schmecken) lassen.

Unser gemeinsames Hobby – auch und gerade in schwierigen Zeiten ausgeübt – trägt einen über Vieles hinweg. So konnten wir unserem Stadtschreiber Fritz Eckenga nur zustimmen, der so trefflich formuliert hat: „Fliegt draußen auch die Welt in Fetzen – drinnen woll'n wir Speck ansetzen.“

Zwei Chuchis in einer Stadt: das geht gut zusammen – braucht man doch nicht allzu



weit zu fahren, um sich gegenseitig zu besuchen. Auch sind helfende Hände in der Nähe, wenn man sie mal braucht.

(*) Der eifrige Hummer-Leser wird es bemerkt haben: der Fischgang war das Titelrezept der vorletzten Ausgabe. Wir wollten mal schauen, ob das was taugt. Einhellige Meinung: es taugt (allerdings hätte die Hälfte des Fenchels gereicht).



Liebe geht bekanntlich durch den Magenbesonders, wenn der Valentinstag und eine CdC-Prüfung taggleich stattfinden.

☞ Am 14. Februar war der Apprenti der Elhorn-Chuchi Schwäbisch Gmünd, Jürgen Mayer, für seine CdC Prüfung am Start. Gut gewappnet und mit leichtem Lampenfieber trat er frohen Mutes an. Das Lampenfieber war sicherlich auch der Jury geschuldet, denn der neue LK der Ordensprovinz Württemberg, Benjamin Rüger sowie OO Christof Straub waren nebst Thomas Menzner, CL Elhorn-Chuchi zur Abnahme vor Ort. Der verheißungsvolle Auftakt mit verschiedenen Häppchen der Kochbrüder machte Lust auf den Abend. Dem folgte gleich der erste Prüfungsgang: eine Tomatenconsommé mit Basilikumknocken. Eine pure Gaumenfreude gepaart mit einem Sauvignon blanc von Gravel&Loam. Die Prü-

fer und Kochbrüder goutierten den Gang mit einem weiteren Nachschlag. Edelfisch stand als zweiter Gang an. Zander auf Pilzrisotto an Süßkartoffeltropfen und Pauls Fischsauce (legendäres Insiderrezept aus der Elhorn-Chuchi). Vorzüglich auf den Punkt gegart, sowohl der Fisch als auch das Risotto. Zweiter Prüfungsgang war ein Rehfilet mit Wirsingflan und glasierten Rübli an Wildjus. Dem Landeskazler und passionierten Jäger Benjamin hat es sehr gemundet, da das Filet à point serviert wurde. Ein 2020er Pinot Noir vom Weingut Grünhaus (Mosel) komplettierte diesen Gang.

Und was wäre ein Menü ohne Dessert? Zu guter Letzt kredenzt Jürgen uns ein leckeres

Schokoladen-Grand Marnier-Mousse mit Himbeersorbet. Im Glas ein 2022er Grenache Noir vom Chateau Saint-Roch (Maury). Nach dem Espresso zogen sich die Jurymitglieder zu einer kurzen Beratung zurück.

Die Anspannung wich der Vorfreude auf die Ergebnisverkündung. In der Laudatio erwähnte die Jury anerkennend die Kochkünste unseres zweitjüngsten Kochbruders und überreichten ihm das blaue Band für die bestandene Prüfung. Mit einem großen Löffelumtrunk für alle Anwesenden, zuvorderst der Prüfling, wurde das Bestehen gebührend gefeiert und entsprechend gewürdigt.

CL Thomas Menzner



7-Schwaben-Chuchi in Augsburg: CdC im Doppelpack Blaues Band für Jonas Winkelbauer und Brian Kammerer



☞ Augsburgs 7-Schwaben-Chuchi, die sich in den letzten Jahren deutlich verjüngt hat und deshalb auf zwölf Kochbrüder angewachsen ist, freut sich über gleich zwei neue Chefs de Chuchi. Quasi im Doppelpack, nämlich im Abstand von nur zwei Wochen, haben erst Jonas Winkelbauer und dann Brian Kammerer die CdC-Prüfung mit Bravour bestanden.

Jedenfalls haben sich die Jury-Mitglieder bei ihren Bewertungen nahezu überschlagen: Von „absoluten Geschmacks-Explosionen“, „perfekt abgeschmecktem Gaumenschmaus“ und wahren Überraschungen“ war die Rede. Attestiert wurde „edle Kochkunst“ garniert mit Lobesworten wie „Super-Kombi“, „große Nummer“ oder auch „Top-Abschluss“. Da kann man nur niederknien, was die Aspiranten Jonas und Brian dann auch taten, um zu später Stunde noch einen Schluck Schampus aus dem Megalöffel zu schlürfen, bevor sie sich auch über eine Urkunde, Glückwünsche und viel Applaus freuen konnten. Zur Jury zählten übrigens jeweils Landeskanzler Günter Kühnlenz als Sprecher und Chuchileiter Christian Psy sowie im einen Fall CL Kurt Reising von der Augsburger Nachbarchuchi sowie am zweiten Abend Großkanzler Herbert Lidel, der ja in der 7-Schwaben-Chuchi beheimatet ist.

Bemerkenswert ist übrigens, dass die Prüflinge Brian und Jonas jeweils als Team auftraten. Gemeint ist: Der eine war jeweils der Küchenhelfer des anderen – was andererseits nicht heißt, die CdC-Menüs wären ähnlich ausgefallen. Nein, das Gegenteil war der Fall. Jonas brillierte mit orientalischen Speisen der Extraklasse wie auch mit viel Finesse beim Drumherum vom Gruß auf Arabisch, nämlich السلام عليكم für salam aleikum, über eine Zauber-Menükarte, die man nur lesen konnte, wenn man den Nippel aus der Lasche zog, bis hin zu Spezial-Holzbrettern als Unterlage für eine glatt polierte Fischdose, gehalten von einem aufmontierten Magnetstreifen.

Brian lieferte, auf gut Deutsch, Fisch, Fleisch, Käse, Risotto, Kartoffel und Spinat – allerdings in derart perfekt gekochter, kombinierter und servierter Art, dass man sich heute schon auf das nächste Jahr freut, wenn er, wie bereits angekündigt, den Maître-Rang erklimmen wird. Ebenfalls erwähnenswert: Beide Kochkünstler garnierten ihre Menüs mit mehreren Grüßen aus der

Küche, beispielsweise Entenleber mit Granatapfel-Schmuck, Kalbsleber-Kebab am Spießchen oder auch ein grünes Mini-Törtchen aus Sellerie, Parmesan und Polenta.

Trotzdem ein Blick auf die Menüfolgen:

Jonas servierte zum Motto „Seid meine Gäste“

– oder wie der Bocuse aus Arabien sagt اكن ضيفي folgende Köstlichkeiten:

☞ Amuse: Falafel Fava | Humus | Eigelb | eingelegte Zwiebeln | Kadayif

☞ Vorspeise: Sardinendose Sardine | Paprika | Sultaninen | Petersilien Emulsion

☞ 1. Zwischengang: Arabisches Hühnchen Huhn | Petersilien-Couscous | Zucchini | Pistazien

☞ 2. Zwischengang: Chermoula in der Jakobsmuschel Chermoula | Bulgur-Risotto | Oktopus | Jakobsmuschel

☞ 1. Hauptgang: Harissa-Makrele Harissa | Makrele | Gurke | Dill | Salzzitronen | Joghurt

☞ 2. Hauptgang: Tajin Lamm | Orient-Gemüse | weißer Humus | Aprikose | Pflaume | Aubergine

☞ Dessert: Safran Dom mit Dattel und Orange Safran Mousse | Orangeneis | Dattelpompot | Crumble | Pistazien

Brians CdC-Menü lässt sich kurz und gut folgen-dermaßen zusammenfassen:

☞ Aged Beef

☞ Risotto Rucola | Black Garlic | Erdbeere

☞ Seeteufel Velouté | Sellerie | Spinat

☞ Lachs Wellington Spinat | Pilz | Lauch | Beurre Blanc

☞ Shortrib Kartoffel | Jus

☞ Käse

☞ Pistazie Merengua | Schokolade | Apfel

Natürlich gab es an beiden Kochabenden im Clublokal „Feinkost Kahn“ die geeignete Wein- und Champagner-Begleitung, aber auch so manche trinkbare Besonderheit vom Maroccan Mojito bis zum spezialgebrauten Malzbier „Pale Ale triple-Bock“ sowie vom Minz-Gurken-Cazpacho im Reagenzglas bis zum Schwarzer Tee. Kurzum: Die großen Erwartungen an die Jungspunde der 7-Schwaben Chuchi Augsburg wurden voll erfüllt. Einmal mehr gilt: Kochen ist eine Kunst, genießen auch!

Wolfgang Bublies



„Aus dem Garten“ — Andre Krüger, Chuchi Vlotho Rangerhebungskochen zum CdC am 26. April 2025

Für unseren Kochbruder Andre Krüger war immer klar, dass seine erste Kochprüfung einen direkten Bezug zu seinem Beruf haben soll. Er ist mit Herzblut Garten- und Landschaftsbaumeister mit eigenem Betrieb und in der Prüfung kombinierte er gekonnt seine zwei Leidenschaften miteinander.

Andre empfing die Jury und seine Kochbrüder der Chuchi Vlotho gemeinsam mit seinem Beikoch Bernd Schürmann (App). Ganz seiner beruflichen Leidenschaft folgend verzauberte Andre den Eingangsbereich und schuf einen kleinen Garten im Clubheim.

Das Thema seiner Prüfung „Aus dem Garten“ zog sich wie ein grüner Faden durch den Abend und wurde in jedem Gang meisterlich aufgegriffen.

Champagner-Empfang im Garten

Eisgekühlter Champagner mit etwas Gurkensaft
Eine sehr leckere Begrüßung mit „dem gewissen Etwas“.

Amuse „Aus Nachbars Garten“

Spargelmousse mit Schnittlauch-Vinaigrette
Saisonal, cremig, geschmackintensiv.

Vorspeise „Aus dem Vorgarten“

Burrata mit Gremolata auf Wildkräutersalat
Wildkräuter- am Vormittag im eigenen Garten, im nahegelegenen Wald und kurz vor der Zubereitung im Garten des Clubheims frisch gepflückt.

Überraschung „Getier aus dem Garten“

Schnecken mit Spinat, Brot mit Brennnessel-Pesto
Überraschender Beifang beim morgendlichen Sammeln der Kräuter.

Fischgang „Aus dem Gartenteich“

Saltimbocca vom Karpfen an Sellerie-Creme
Frisch auf den Tisch und fein kombiniert.

Sorbet „Aus dem Kräutergarten“

Rosmarin Sorbet
Zitronen mit Rosmarin aus eigener Ernte perfekt kombiniert.

Fleischgang „Aus dem Gemüsegarten“

Kalbsbäckchen auf Gemüse-Dinkelrisotto
Butterzart geschmorte Kalbsbäckchen, perfektes Dinkelrisotto mit toller Gemüse-Note.

Dessert „Aus dem Obstgarten“

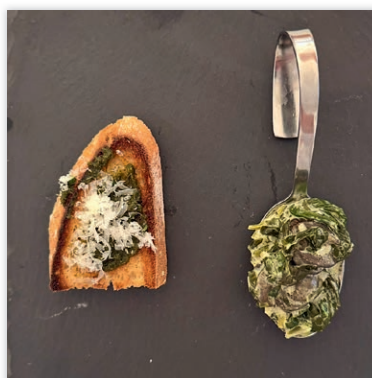
Joghurt-Zitronen-Thymian-Parfait mit Cassis-Schaum und marinierten Beeren
Luftig-cremiges Parfait mit tollen Zitronen- und Thymian-Aroma geschmacksintensiven Beeren.

Die angereisten Prüfer Michael Südmeier, Knut Köhlert und Landeskansler Jörg Remberg erlebten einen rundum gelungenen Kochabend und erfuhren reichlich Wissenswertes über heimische Kräuter, die wild in unserer Region wachsen. Wie gewohnt gelang es Andre einen stimmung- und genussvollen, fröhlichen Kochabend zu gestalten, der mit der Laudatio von Jörg gekrönt wurde.

Diese war voll des Lobes und enthielt kleinere Tipps für Andres mögliche zukünftige MdC-Prüfung.

Und wie auf dem Foto zu sehen, genoss Andre den verdienten Lohn, die Rangerhebung zum Chef de Chuchi, mit einen kräftigen Schluck Champagner und sichtlich viel Freude.

Thomas Kapke (GMdC)



Die Feinschmecker-Bruderschaft

Seit über 30 Jahren stehen die Köche der Chuchi Ratisbonensis aus Regensburg am Herd – Mitglieder im Alter von 45 bis 90

Ihr eigenes Jubiläum haben sie sozusagen anbrengen lassen. Will heißen: Als der Männer-Kochclub Chuchi Ratisbonensis 2024 sein 30-jähriges Bestehen feiern konnte, haben das seine Mitglieder gar nicht so richtig wahrgenommen. Das ist durchaus typisch für diese langlebige Bruderschaft: Es geht nicht um Zahlen, Ränge oder übertriebene Etikette, sondern das gemeinsame Erleben der Freude am Kochen.

„Es ist einfach eine schöne Kameradschaft“, sagt Alfred Schönberger, eines von zwei noch heute aktiven Gründungsmitgliedern, zu den allmonatlichen Zusammenkünften. Früher fanden diese im Café „Unter den Linden“ im Stadtpark oder auch im Naturfreundehaus in Schönhofen statt. Seit etlichen Jahren aber steht die Chuchi bei Möbel Brandl in Kelheim, passend dazu fungiert Sigi Brandl als Chuchi-Leiter.

Im modernen Kochstudio des Möbelhauses haben die Hobbyköche aus der Ratisbona ideale Bedingungen, um ihre lukullischen Träume in die Tat umzusetzen. Jetzt im Mai konzipierte Markus Pfeifferer unter dem Motto „Fiesta Mexicana“ ein siebengängiges mexikanisches Menü mit ausgefallenen Köstlichkeiten wie Kaktussuppe, Wachteln und Jakobsmuscheln.

Pfeifferer war in diesem Monat der „Löf-



felführer“, also derjenige Kochbruder, der das Thema festlegt, die mindestens sechs Gänge auswählt, die dazu passenden Weine besorgt und die Menükarte gestaltet. Den Hauptgang, in diesem Fall Schweinefilet mit Rote-Beete-Mole auf Butter-Spargel, bereitet der „Löffelführer“ selbst zu, die anderen Rezepte versendet er an die Kochbrüder, die die nötigen Zutaten einkaufen und zum Kochtreffen mitbringen.

Bei der gemeinschaftlichen Arbeit am Herd

zeigt sich, was Schönberger mit „Schöne Kameradschaft“ meint. Es geht Hand in Hand ohne jede Hektik voran, jeder hilft dem anderen, dazwischen bleibt schon vor dem eigentlichen gemütlichen Teil des Abends reichlich Luft für Scherze und Gespräche. Angesichts dieser Homogenität erstaunt die Altersstruktur der elfköpfigen Gruppe: Der älteste Kochbruder ist stolze 90, der jüngste wird kommende Woche genau halb so alt.

Zu dieser generationenübergreifenden Struktur der Gemeinschaft kommt eine flache Hierarchie. Es gibt zwar die für jedes Mitglied per Prüfung erreichbaren Ränge Chef de Chuchi, Maître de Chuchi und Grand Maître de Chuchi, doch niemand wird zum Aufstieg gezwungen. Wer will, kann auch Zeit seines Bruder-Daseins Apprenti, also Lehrling ohne Abzeichen, bleiben. „Das wichtigste ist, Freude am Kochen zu haben“, betont Schönberger.

Als Gründungsmitglied und Tischglöckchenmeister – vor Beginn des Mahls läutet er zu ein paar Momenten der stillen Einkehr – ist er froh darüber, dass auch jüngere Semester Interesse an der Bruderschaft haben. Potenzielle Neumitglieder werden eingeladen und unter die Lupe genommen.

Im Regularium steht dazu: „Ein Kochbruder muss glaubhaft dartun, dass er vom Geist der Bruderschaft – edle Kochkunst, gepflegte Tischsitten und fröhliche Geselligkeit – zutiefst durchdrungen ist.“ Die Mitglieder von Chuchi Ratisbonensis können es aber auch weniger gespreizt ausdrücken: Man muss sich halt schmecken können.





Liebe Kochbrüder,

sommerliche Temperaturen und strahlender Sonnenschein laden ein, wieder im Freien zu genießen. Zahlreiche Open-Air-Veranstaltungen locken, auf denen Kultur und Genuss zelebriert wird. Und für die kulinarische Freiluftsaison zu Hause locken sonnenverwöhntes Obst und Gemüse, Genuss vom Grill oder direkt aus dem Feuer – und der ein oder andere gut gekühlte Tropfen im Glas.

Der Sommer ist eine heitere Jahreszeit, in der es einem trotz aller Turbulenzen auf der Welt gelingen kann, das Lächeln nicht zu verlernen. Ein Jean-Paul-Zitat kommt mir da in den Sinn, dessen 200. Todestag in diesem Jahr gefeiert wird: „Die Freude und das Lächeln sind der Sommer des Lebens.“

Eine heitere Zeit sowie inspirierende Lektüre wünsche ich Ihnen!
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



Haubenkoch *Hubert Wallner* vom Wörthersee präsentiert eine leichte Sommerküche, die zwischen Alpenregion und Adriaküste verortet ist. „Wenn es heiß ist, braucht man kein klassisches Menü mit warmen Zwischengerichten und herzhaften Hauptgängen [...] Im Sommer kann man mit wenigen Zutaten viel machen.“ Und das mit einer Raffinesse, der man die Erfahrung des mehrfach ausgezeichneten Chefkochs anmerkt. Belebende Rezepte, ergänzt durch kühlende Cocktail-Ideen für die Terrasse.

DIE KÜCHE DER SONNE von Hubert Wallner.
Euro 49, 240 Seiten, ISBN 978-3-902469-81-6,
hvlink.de/wallner-sonne

Vom sommerlichen Kärnten zu einem Kleinod im Mittelmeer: Sardinien! Wem die Karibik zu weit ist, der findet auf der Sonneninsel Sandstrände an samaragdgrüner Küste – und dazu noch die herrliche italienische Küche (Sie erinnern sich: Ich liebe italienisches Essen!). Eine kulinarische Genussreise mit Rezepten zwischen *Macchia* und Meer, mit den Produkten der Insel wie *Bottarga*, *Pecorino*, *Torrone*, *Pane carasau* und nicht zu vergessen: sardischer Wein. Unverfälschter Genuss, der die schönsten Urlaubssehnsüchte weckt.

SARDINIEN – SU CORO SARDU von Andreas Walker und Pietro Antonio Deiana. Euro 24, 112 Seiten, ISBN 978-3-7750-0654-5, hvlink.de/hummer-sardinien



Bleiben wir beim Wein oder besser gesagt beim Getränk: Welches war wohl der erste Drink der Menschheit? Diese Frage und viele andere mehr beantwortet das neue Buch des literarischen Biologen *Markus Bennemann*. Er erzählt darin die Naturgeschichte unserer Nahrungs- und Genussmittel, die oft weit vor ihre erste Nutzung durch den Menschen zurückreicht. In bester Nature-Writing-Manier liefert der Autor hier äußerst unterhaltsam und faktenbasiert Wissenswertes von der Ursuppe bis zur Sterneküche. Wieso, Weshalb, Warum für kulinarisch Neugierige.

DER ANFANG ALLER KÖSTLICHKEIT
von Markus Bennemann.
Euro 22, 400 Seiten, ISBN 978-3-442-31752-3,
hvlink.de/bennemann-anfang

Den Abschluss macht diesmal ein Buch, das ebenfalls die Sonne im Titel trägt und sich den gewürzintensiven Küchen Nordafrikas und Südeuropas rund ums Mittelmeer widmet. Farbenfrohe, aromatische und duftende Zutaten bringen vielschichtige Geschmackserlebnisse auf den Tisch wie katalanischer schwarzer Reis mit Aioli, Lamm- und Orangen-Khoresht oder türkische Rosen-Eiscreme: Herrliche Sommerküche für zuhause.

AROMEN DER SONNE von Diana Henry.
Euro 34, 208 Seiten, ISBN 978-3-7472-0652-2,
hvlink.de/henry-sonne





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