



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 4 | 2025



Vorfreude auf die CC- Schiffsreise im Oktober

**Es sind noch
3 Kabinen frei !**

 **60 Jahre
Chuchi Vlotho**

 **50 Jahre Chuchi
Wiesbaden**

 **50 Jahre
Nibelungen-
Chuchi
Biebesheim**

 **50 Jahre
Murgtalchuchi
Gaggenau**

 **Aus den Chuchis**

Titelbild: Gracht in Amsterdam

Liebe Kochbrüder,

dieses Jahr wird unsere Confrérie Culinaire 65 Jahre alt. Dieses „halbrunde“ Jubiläum werden wir auf unserer Reisemarmitage mit Sicherheit nicht vorübergehen lassen, ohne darauf gehörig anzustoßen. Wir können alle wahrlich mit größtem Stolz auf unseren Club blicken – wir haben uns durch all die Jahrzehnte hervorragend behauptet und pflegen weiterhin (!) ein durchweg aktives und harmonisches Miteinander.

Mein erster Satz in meinem damaligen ersten Editorial als Großkanzler lautete: „Wenn wir wollen, dass alles so bleibt wie es ist, dann ist es aber auch nötig, dass sich etwas verändert!“! Denn gerade in der Besetzung des CC-Vorstandes ist diese permanente Veränderung wichtig und notwendig.

So verlässt beim nächsten Wahl-Großrat in Münster ein gewichtiges Urgestein das Kapitel. Er ist einfach ein unverwechselbares „Original“. Aber: Hans-Peter Maichle wird nach 26 Jahren seinen Löffel an seinen Nachfolger übergeben! Ich glaube sagen zu können, dass er landauf und -ab der bekannteste Repräsentant unseres Clubs ist. Er hat alles erreicht, von der 100-prozentigen Zustimmung beim Großrat, bis zum „Chevalier de la Marmite“. Wir können ihm nun nur noch ein ehrliches brüderliches „Danke“ sagen. Auf eigenen Wunsch möchte sich Hans-Peter „zum Abklingen“ noch für zwei Jahre für das Großkapitel bewerben. Als Nachfolger in der Großlöffelführung wird sich bei Euch Ordensoberer Horst Ruppert bewerben. Ich bin mir sicher, er wird im Falle seiner Wahl für uns neue

Akzente setzen und „unserem“ Löffel seine Einzigartigkeit auf seine Art erhalten.

Ebenso wie Hans-Peter möchte unser Großprotokollar Dr. Christoph Jung sein Amt aufgeben und sich nun als Ordensoberer bewerben. Er hat als Chirurg zwei Perioden lang alle unsere verbalen Einlassungen auseinander genommen und in eine neue protokollfähige Fassung gebracht. Nicht zuletzt zum Wohle seiner Enkel möchte er nun sein Amt zur Verfügung stellen. Lieber Christoph, ich weiß, dass bis zu 4-stündige Dialoge in eine übersichtliche Schriftform zu bringen, sehr viel Arbeit macht. Vielen Dank dafür, auch Sisypheos wäre stolz auf Dich! Ich bin sehr froh, dass sich unser OO Michael Busse als Bewerber für das Amt des Großprotokollars zur Verfügung stellen wird. Er war gelegentlich schon als Vertreter von Christoph als Chef des Protokolls tätig und kennt außerdem unseren Club in allen Facetten, für mich ein perfekter Kandidat!

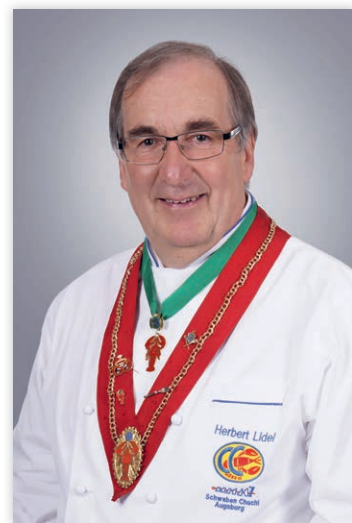
Ja und dann verlässt „mein“ Vize-Großkanzler Frithjof Konstroffer leider die CC-Brücke. 2 Jahre Landeskanzler, 8 Jahre Großprotokollar, 6 Jahre Vize-Großkanzler und ein veritabler „Chevalier de la Marmite“ sind eine mehr als eindrucksvolle Bilanz. Doch ich kann auch gut verstehen, dass er mit der gewonnenen Zeit durch den Entfall vieler CC-Termine auch noch das „normale Leben“ genießen möchte. Ganz besonders froh und dankbar bin ich, dass Frithjof unser Wappentier, den „HUMMER“ wie bisher betreuen wird. Lieber Frithjof, Du hast für unseren Club Enormes

geleistet und tust es auch weiterhin. Fixsterne leuchten am hellsten! Ich danke Dir jetzt schon für Deine immer freundschaftliche Unterstützung und Hilfe, wo immer sie nötig war..., doch Du bist und bleibst weiterhin unser Medienkanzler! Um das Amt des Vize-Großkancellers wird sich bei Euch unser OO Christof Straub bewerben. Christof liegt unser Club sehr am Herzen und er hat sich schon jetzt immer wieder freiwillig für viele Aufgaben zur Verfügung gestellt. Er kennt den Club, war und ist mir immer eine wichtige Unterstützung im Amt.

Auch Ordensoberer Alexis Schmelzer stellt sich nicht mehr der Wiederwahl und wird aus dem Großkapitel ausscheiden. Ich bedanke mich bei Dir lieber Alexis für Deine vielfältige Unterstützung mit vielen Denkanstößen und Impulsen. Als neue Kandidaten für das Amt des Ordensoberen im Großkapitel werden sich CL Peter Saringer (Chuchi Vest-Recklinghausen) und Bernd Nennstiel (Feinschmecker-Chuchi Mannheim) bewerben. Ich freue mich sehr, mit beiden Grand Maitres mit Sicherheit neue Impulse für das Großkapitel gewinnen zu können – vielen Dank an Euch beide für Eure Bewerbung.

VGK Uli Kampmeier, GA Gerd Brauer, MD Thomas Schmidhuber, OO Marcus vom Braucke und ich möchten uns jeweils wieder um unsere bisherigen Ämter bei Euch bewerben.

65 Jahre „Club kochender Männer“! Diese Erfolgsstory wäre aber nie zustande gekommen, wenn nicht unsere frü-



heren „Häuptlinge“ immer wieder auch an den CC-Regularien, Gewohnheiten und Statuten geschraubt hätten, um sie an die damaligen Erfordernisse anzupassen. So betrachte ich heute unsere „Satzungs- und Ordnungsregeln“ als ein wertvolles, aus vielen Erfahrungen gewachsenes Werk, das nur mit aller Umsicht geändert werden sollte. Und doch wollen auch wir beim kommenden Großrat eine Änderung bei den Antragsfristen vornehmen und arbeiten derzeit intensiv am Thema „vegetarische Gerichte bei Prüfungen“. Beide Themen beschäftigen uns derzeit sehr, wir werden Euch gerne die entsprechenden Informationen rechtzeitig vor dem Großrat zur Verfügung stellen.

Immer gerne mit brüderlichen Grüßen,
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 **3** Kabinen auf dem
Neptun-Deck frei!

Bei Doppelbelegung 939€ p.P.
Einzelbelegung 1199€



Die Bewerber:



Michael Busse-Jeromin

Liebe Kochbrüder, ich bin Michael Busse-Jeromin (58) aus dem Kreis Recklinghausen. Seit 2002 bin ich mit Herz und Hand im CC unterwegs: 2003 Chef de Chuchi, 2005 Maître de Chuchi, 2011 Grand Maître de Chuchi. Von 2012 bis 2022 war ich Chuchileiter meiner Chuchi, der Chuchi Vest-Recklinghausen und seit 2022 bin ich als Ordensoberer Mitglied im Großkapitel.

Kochen, Genuss, brüderliches Miteinander und das in die Zukunft gerichtete bewahren von Traditionen – das ist es, was unseren Club für mich ausmacht. Ich möchte meine Erfahrung, die ich bisher sammeln durfte, künftig als Großprotokollar im Kapitel einbringen: als Großprotokollar halte ich unsere Sitzungen klar und knackig fest – damit Beschlüsse sitzen und wir den Kopf frei haben fürs Kochen und Genießen. Unser Club bedeutet mir viel, weil er Menschen verbindet, mich permanent fordert (nicht nur beim Kochen) und Brüderlichkeit lebendig hält.

Wenn Ihr mir Euer Vertrauen schenkt, übernehme ich dieses Amt mit Freude und Engagement. Euer Michael

Christof Jung

Ich bewerbe mich erneut um das Amt eines Ordensoberen des CC.

Ich bin Jahrgang 1952, verheiratet, drei erwachsene Kinder und wohne in Villingen-Schwenningen im Schwarzwald. Als Chirurg im Ruhestand, aber weiter in der Rehamedizin tätig, bin ich seit 1995 Mitglied im Club kochender Männer. Ich wurde von Euch 2015 auf dem Wahlgroßrat in Bremen zum Ordensoberen, 2021 in Ulm zum Großprotokollar gewählt.

Dieses Amt werde ich beim nächsten Wahlgroßrat abgeben, werde aber gerne weiter als Ordensoberer Kapitel und Großkapitel zur Verfügung stehen.



Peter Maichle

Liebe Kochbrüder, herzlichen Dank für 26 Jahre Großlöffelman – das heißt, ihr habt mir bei 13 Großräten großes Vertrauen geschenkt. Jetzt ist es an der Zeit, einen jüngeren Kochbruder zum Großlöffelman zu wählen. Beim Großrat in Ulm, wurde ich zum Großlöffelman gewählt und in Münster möchte ich mein hohes Amt an meinen Nachfolger übergeben. Ich würde mich sehr freuen, wenn ihr mich für eine letzte Amtszeit als Ordensoberen in das Großkapitel wählt.

Liebe Brüder, ich gebe den Großlöffel ab aber nicht meinen persönlichen Löffel.

47 Jahre Mitglied im CC ist ein wahres Geschenk Gottes! Danke, Danke.



Horst Ruppert

Bewerbung für das Amt des Großlöffelman
von Horst Ruppert GMdC, Chuchi Pompejanum Aschaffenburg

Sein Werdegang im CC-Club kochender Männer
1994 Eintritt in den Club

2000 – 2010 Vorsitzender Ehren- und Satzungsrat

2000 – Ordensoberer, heute Sprecher der Ordensoberen

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: phoenixreisen – krainz

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.

Die Bewerber - Teil 2:

Bernd Nennstiel

Wie die Zeit vergeht. Es kommt mir vor, als sei es erst vor einigen Wochen gewesen, dass mich Bert Schreiber angesprochen und gefragt hat, ob ich Interesse hätte, Mitglied der rustikalen Feinschmecker Chuchi zu werden, dabei sind es jetzt über 25 Jahre.

Unser Kochclub hatte schon damals einen hohen Bekanntheitsgrad, so dass es mir eine große Ehre war, ja sagen zu können. Obwohl ich schon damals über einige Kochkenntnisse verfügte, habe ich durch unsere Mitglieder, insbesondere meinen väterlichen Freund, den leider verstorbenen Bernd Schneider, vieles dazugelernt. Mit ihm gemeinsam habe ich auch zweimal das nicht mehr durchgeführte Wettkochen gewonnen. Obwohl ich doch eher Indianer als Häuptling bin, wurde ich bereits kurz nach meinem Eintritt in den Kochclub Mitglied des Ehren- und Satzungsrates dessen Vorsitzender ich nun mittlerweile auch schon seit ca. 10 Jahre bin. Als mich jetzt Herbert Lidl gefragt hat, ob ich Interesse an einer neuen Aufgabe als Ordensoberer hätte, habe ich natürlich sofort zugesagt und freue mich ganz besonders über diese weitere große Ehre. Ich hoffe jetzt nur noch, dass ich gewählt werde.

Euer Bernd



Peter Saringer

Ich bin 57 Jahre alt, in Kärnten/Österreich geboren, lebe nun schon seit über 30 Jahren in Deutschland und wohne mit meiner Familie am nördlichen Rande des Ruhrgebietes.

Meine Stationen in der Bruderschaft

CdC (2009), MdC (2011), GMdC (2015). Seit 2021 habe ich die Ehre, Chuchileiter der Chuchi Vest Recklinghausen zu sein.

Schon als Kind waren Küche und Kochen für mich Synonyme für Kreativität, Tradition und des Zusammenseins – gute und ehrliche Küche hat mich geprägt und bis heute begleitet. Seit 2008 darf ich diese Leidenschaft in die Chuchi Vest Recklinghausen einbringen.

Was möchte ich beitragen:

Beim gemeinsamen Kochen und Essen entstehen Brücken zwischen Menschen, die teilweise unterschiedlicher kaum sein könnten – genau das begeistert mich an unserer Bruderschaft.

Besonders am Herzen liegt mir der generationenübergreifende Austausch: voneinander lernen, unterschiedliche Standpunkte verbinden, um das Beste für unseren Club und für jeden einzelnen Kochbruder herauszuholen.

Gerne möchte ich als Ordensoberer dazu beitragen, dass unsere Bruderschaft ein lebendiges Forum bleibt – voller Leidenschaft, Genuss, Brüderlichkeit und Freundschaft und bitte um Eure Stimme.



Christof Straub

Ich stehe für die Übernahme von Verantwortung auf verschiedenen Ebenen im Club: als Kochbruder, als Chuchileiter, zeitweise die Ausübung der Aufgaben an Stelle des Landeskanzlers Württemberg, seit 2018 als Ordensoberer.

Nunmehr bewerbe ich mich für das Amt des Vizegroßkanzlers VGK im CC-Club kochender Männer. Ich stehe für Tatkraft, für Klarheit und Struktur. Daher bitte ich um Unterstützung beim Wahlgroßrat 2026 in Münster.



50 Jahre Murgtalchuchi Gaggenau

50 Jahre Kochclub! Auch wenn es ältere Kochclubs im CC gibt – es ist ein echter Grund zum Feiern!

Zwei Gründungsmitglieder gibt es noch: Den Gründer GMdC Edgar Nufer, 16 Jahre Chuchileiter und mit 88 Jahren immer noch Almosenier(!) und MdC Bodo Sinzinger, 44 Jahre Almosenier und heute noch Archivverwalter.

Inzwischen sind wir eine muntere und höchst produktive Mischung aus Jung und Alt, 14 Kochbrüder zwischen 39 und 88 Jahren.

Zur Feier dieses Jubiläums machten wir uns am letzten Juniwochenende auf zum Bodensee, zu dessen unbekanntem Teil, dem Untersee. Auf der Halbinsel Hori fanden wir für zwei Tage ein wunderbar am See gelegenes Hotel („Das Hori“), das schon beim Ankommen durch seine Lage Ferienstimmung verbreitete. Der wolkenlose Himmel, der sich das ganze Wochenende über uns wölbte, war das Geschenk dazu. Die Qualität des Abendmenües allerdings entsprach nicht der Lage des Hotels mit der schönen Terrasse, aber etwas ist halt immer. In der Bar weichten wir dann den trockenen Schweinerücken ein.

Highlight nach üppigem Frühstücksbuffet war eine höchst kundige

Führung durch die Konzilsstadt Konstanz mit anschließender Rückfahrt mit der Schweizer Unterseeschiffahrtsgesellschaft bis vors Hotel. Bei strahlendem Nachmittagslicht mäanderten wir zwischen Schweiz, Insel Reichenau und Hori und genossen bei zwei Dezi Wein diese zauberhafte Kulturlandschaft.

Nach kurzer Pause folgte dann der Höhepunkt der Reise: Eine Bodenseefischorgie im „Grünen Baum“ im Moos bei Radolfzell. Von den kundigen Erklärungen des Hausherrn über die Unterseefischerei (und ihre Sorgen) begleitet, genossen wir eine Bodensee-Bouillabaisse, einen Salat in Dressing mit der „Hörbülle“ (einer besonderen regionalen Zwiebel), und dann eine Trilogie von Hecht, Felchen und Waller, alles direkt aus dem Untersee. Großartig! Ein bunter Dessertteller rundete dieses durch und durch regionale kulinarische Erlebnis ab.

Edgar Nufer gab zwischen den Gängen einen Abriss über die mühsamen Anfänge unserer Chuchi, CL Bernd Nufer fasste den Anlass dieses Festes und den Verlauf zusammen, und unser Kochbruder Rainer Walz konnte es nicht lassen, die Vergangenheit bis heute in Gedichtform passieren zu lassen:

*„Vor fünfzig Jahren war es so weit:
da standen im Murgtal acht Männer bereit,
die wollten sich lösen vom Kochjoch der Frauen
und selber sich an die Kochtöpfe trauen.“*

*Der Edgar war der Kopf der Gemeinde.
Er war es, der den Haufen vereinte.
Noch einer hat seit der Chuchi Bestehen
den Kochclub als seine Sendung gesehen:
der Ebi, mit Rede- und Tatendrang
beseelte die Chuchi sein Leben lang.
Und Bodo war ewiger Beutelhalter
und obendrauf der Archivverwalter.*

*Mühsam erlernte man erste Schritte,
und stets war ein Kochbuch in ihrer Mitte.
Doch jener Spruch: wer liest, kann auch kochen
hat am Anfang bei weitem zu viel versprochen.
Denn wer liest, muss versteh'n, wer versteht, muss was wissen,
doch das Wissen ließen noch alle vermissen.*

*So gab das Essen noch nicht so viel her,
vom Trinken verstanden sie deutlich mehr!*

*Doch zwei war'n von großem Ehrgeiz durchdrungen
und hab'n sich bei großen Köchen verdungen.
Da schafften sie täglich bis morgens um vier
beim „Gärtner“ im Elsass in Ammerschwir.*

*Und ein Jahr später, da war es so weit:
da waren die Jünger der Töpfe bereit
zu wagen den Schritt in die große Welt
und hab'n sich dem Club Culinaire beigegeben.*

*Und da dieser Club aus dem Schweizerland stammt
werden die Kochclubs da „Chuchi“ genannt.
Und wie es in Deutschland bei Vereinen so Brauch,
so ist es bei diesem Kochclub halt auch:
da gibt es Posten, Orden – und sogar ein Kapitel
und dazu 'nen Haufen großartiger Titel.
Es gibt aber auch Strukturen und Regeln –
beim Kochen so wichtig wie auch beim Segeln.*

*Und wer sich wie Ebi am Herd so bemüht
und vor lauter Ideen und Ehrgeiz sprüht,
der will es beweisen, dass er was kann
und meldet sich daher zur Kochprüfung an.
Und in kürzester Zeit hat es Eberhard
als Erster von uns zum Grand Maître gebracht.
Bald folgt auch Edgar, und schnell war es klar,
dass Gaggenau jetzt bei den Besten war.*

*Doch größten Ruhm fuhr die Chuchi sich ein
beim jährlichen Kochen für's Altenheim.
Edgar, Helmuth und Aki führten Regie,
und der Seniorenheimkoch unterstützte sie.
Mehr als zwanzig Mal haben wir dort gekocht.
Die Bewohner haben schon vorher frohlockt
und waren begeistert von Essen und Wein –
doch in der Nacht folgte manchmal die Pein.*



*Denn solche Genüsse waren sie nicht mehr gewohnt
weil Altenheimessen den Magen mehr schont!*

*Doch das Schielen nach immer höheren Weihen
ließ irgendwann keine Fehler verzeihen.
Die Köche kamen in große Bedrängnis
und das wurd' uns dann beinahe zum Verhängnis.
Das Hobby mutierte zum zweiten Beruf,
was zunehmend große Verdrossenheit schuf.*

*Der großen Mehrheit war schließlich klar,
dass dieser Weg jetzt ein Irrweg war.
„Wir kochen aus Freude und reinem Vergnügen
und stete Kritik woll' n wir nicht mehr kriegen.
Wir bemü' n uns ja alle und strengen uns an.
Und wenn dann doch mal etwas brennt an,
dann sagen wir einfach: beim Kochen und Braten
kommt's vor, dass die Dinge manchmal missraten.“*

*Im beruflichen Leben ist das nicht so beliebt –
wie schön, dass es das Kochen als Hobby gibt!*

*Und da Krise stets Chance zum Neubeginn
zogen wir daraus großen Gewinn.
Weil wir jetzt alle mit Freude agieren
und ständig Neues und Schönes kreieren,
ganz ohne Zwang und mit sehr viel Vergnügen
und ohne Furcht vor Laudators Rügen.
Die Jüngeren bringen Ideen und Schwung
und halten die Alten dadurch jung.*

*Doch lasst mich Eines hier noch sagen:
Da sind noch die, die selten klagen,
wenn wir beim Kochen die Küche durchpfügen
und lassen mal hier und mal da etwas liegen.
Dann rechnen wir mit der Geduld unsrer Frauen
und hoffen, auf diese können wir bauen,
weil Geduld sie uns meistens entgegenbringen!
Denn lasst mich jetzt ein Loblied singen
auf unsere Frauen – hier und jetzt
bei diesem Jubiläumsfest.*



Es gilt: Eins der schönsten Hobbys der Welt haben wir – und das ist es, was zählt! Den Abschluss dieser wohl gelungenen Jubiläumsreise bildete am Sonntag ein Bummel durch das mittelalterliche Städtchen Stein am Rhein mit seinen bemalten Häusern, gefolgt von einem Abschiedsvesper auf der Burg Hohenklingen hoch über Stein, mit prächtiger Aussicht auf Untersee, Rhein und Stadt. Wenn die nächsten Jahre so harmonisch und erlebnisreich sein werden wie dieser Ausflug, dann müssen wir keine Sorge um die Zukunft unserer Chuchi haben.

Murgtalchuchi Gaggenau, Rainer Walz, MdC

60 Jahre Chuchi Vlotho – Eine Reise mit Gästen und Galadinner

Wenn das kein Grund zum Feiern ist – und das wollten die Vlothoer Kochbüler gerne über mehrere Tage tun! Über Fronleichnam fuhren deshalb Apprenti (Bernd Schürmann), CdC (Andre Krüger), MdC (Uwe Steinmann) und 3 GMdCs (Marcus vom Braucke, Uli Kampmier, Thomas Kapke samt den jeweiligen Schwägerinnen (Anette, Anika, Susanne, Silke, Ilona, Susanne) in die Region von Würzburg. Leider konnten der angehende Apprenti Nico Steinmann, sowie die CdCs Thomas Nolte, Matthias Herlitzius) nicht an der Reise teilnehmen, was alle Mitreisenden bedauerten.

Die Reisegruppe, die durch die leckeren Kochabende, zahlreichen Prüfungen, die rege Teilnahme am Kochen-im-Grünen, sowie durch die traditionellen Feste und Landesmarmitagten mit den Schwägerinnen gut miteinander vertraut ist, startete fröhlich Donnerstag früh gen Süden ... um zur Mittagszeit in Petersberg bei Fulda im Istanbul Grillhaus Ocakbasi auf der Terrasse einzukehren. Dort stießen Landeskanzler Jörg Remberg und Gattin Sylvia dazu, die als Gäste die Reisegruppe vervollständigten.



Die servierten Gerichte vom Holzkohlgrill und der hausgemachte Ayran mundeten bei bestem Wetter vorzüglich und gestärkt und satt wurde die Reise fortgesetzt.

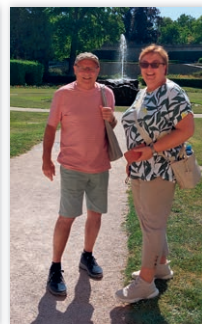
In der Kleinstadt Iphofen wartete das Hotel-/Restaurant Zehntkeller mit eigenem Weingut auf die Reisenden, wo direkt nach dem Zimmerbezug ein kurzer Spaziergang durch den schmunken Ortskern in den Garten von Bio Bausewein folgte.



Dort wählte der Weinkenner Uli diverse Sylvaner aus, als Abendbrot wurden kleine Leckereien wie geräucherte Bratwürstchen, Obatzter, Wurstsalat und Allgäuer Käseauswahl im naturbelassenen Garten unterm Kirschbaum genossen. Die optionale anschließende weitere Erkundung des mondänen Ortes Iphofen endete nach und nach im Gartenbereich des Zehntkellers. Dort wurde bei ausgelassener Stimmung der eine oder andere Bocksbeutel geleert und der herrliche Sommerabend klang feucht fröhlich aus.

Würzburg

Am nächsten Morgen führte der Weg nach einem leckeren Frühstücksbuffet nach Würzburg. Nach einer Stippvisite im Residenzgarten wartete die Würzburger Bimmelbahn, auf deren Fahrt die gut gelaunte Gruppe einen ersten Einblick über die Sehenswürdigkeiten der WeinStadt erhielt. Nach einer Dreiviertelstunde endete diese Tour und die Vlothoer wählten verschiedenste Wege, um die Stadt zu erkunden.



Fränkische Bratwurst, Leberkäse im Brötchen, erfrischende Kaltgetränke, manch Glas Wein, aber auch Eis oder Kaffee- jeder stärkte sich nach eigenem Belieben.

Die Altstadt und der Dom, der Ratskeller, aber auch der Main und das Käppele auf dem Nikolausberg über der Stadt sowie aufgrund der sommerlichen 28°C auch verschiedenste Biergärten, wurden entdeckt und auch hervorragende Eissorten, wie Eierlikör- oder Nu-



tella, getestet. Dabei trafen sich die Vlothoer spontan immer wieder, tauschten sich aus und flanierten in neuen Kleingruppen gemütlich weiter.

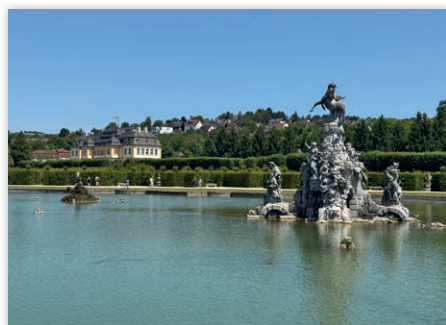
Treffpunkt für das gemeinsame Abendessen war der Alte Kranen. Im Biergarten direkt am Main verwöhnte die Küchencrew die Jubiläumsgruppe mit leckeren fränkischen Spezialitäten: marinerter Rindertafelspitz, Schäufele, Haxen, fränkischer Sauerbraten,



Kalbsschnitzel und natürlich leckere Weine und Bierspezialitäten. Zum Sundowner und Brückenschluck trieb es manche noch auf die Alte Mainbrücke und nach der Rückkehr in den Gartenbereich des Zehntkellers kamen wieder alle Mitreisenden zusammen, um dort den Abschluss des Vorabends zu wiederholen.

Rokokogarten Veitshöchheim

Am Samstagmorgen, nach einem leckeren Frühstück im Außenbereich des Hotels bei wunderbarer Sommerluft, enterte die Truppe das Flussschiff MS Astoria in Würzburg. Auf dem Main ging es vorbei am Steinberg - einer der Topweinlagen von Würzburg - am Kosster Oberzell und kleinen Häfen und Badebuchten zur Anlegestelle Veitshöchheim.



Unter Anleitung von Kochbruder Andre (Garten und Landschaftsbaumeister) und seiner Frau Anika (Diplom-Ingenieurin für Landschaftsarchitektur) erkundeten einige den Rokokogarten des Schlosses, während die Sommerhitze von 33°C andere direkt in ein nahegelegenes Eiscafé trieb. Dort traf man sich fröhlich wieder und bei bester Stimmung schmeckten die Eisbecher.

Iphofen + Galadinner

Die Rückfahrt erfolgte zunächst mit Schiff und dann mit Auto und dann gab es die Gelegenheit, sich im gepflegten Hotelgarten unter Bäumen auszuruhen, einen Spaziergang durch Iphofen zu machen oder zum Nachmittagskaffee im Hotel oder in einen der pittoresken Cafés in der Altstadt einzukehren.

Um 18:30 Uhr kam die Jubiläumsgruppe zum Galadinner zusammen. Bei lauem Sommerwetter konnte an der festlich gedeckten langen Tafel draußen Platz genommen werden. Die vorab aus der Karte ausgewählten Gänge wurden begleitet von einem Sylvaner und einem Cabernet Sauvignon aus dem hauseigenen Weinanbau des Zehntkellers. Die Gaumen wurden von gar meisterlichen Speisen verwöhnt: Vitello vom Reh mit Beeren und Wildkräutersalat – Salatbowl mit geiztem Fjordlachs und Granatapfelkernen – Blattsalate mit Senfdressing – Pfifferlingrahmsuppe mit Chorizzo – Trüffelnudeln vom Fränkischen Trüffel – Zitronensorbet mit hauseigenen Secco - Pfifferlinge auf bunten Nudeln mit Basilikumpesto und Parmesan – Filet von der

Seebrasse mit Kapern, Tomate, Paprika und Risotta – Kikok-Hähnchenbrust mit Ingwerjus, Karotte und Kartoffelkrapfen – Kalbstafelspitz mit Meerrettich, Gemüse und Petersilienkartoffeln – Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Kohlrabigemüse und Bratkartoffeln – Rehrücken mit Preiselbeer-Rosmarinbutter, Pfifferlingen und Semmelknödeln – Espresso mit Pistazieneis – Schokolade, Erdbeere und Joghurt – Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen mit Chutney.

Das vorbildliche Servicepersonal erfüllte jeden Wunsch und sorgte dafür, dass die exzellente Leistung des Küchenteams zeitgleich und in angenehmen Abstand zwischen den Gängen serviert wurde. Alle Gerichte waren ein Hochgenuss und auf den Punkt zubereitet, begleitet von der passenden Weinauswahl.



Natürlich folgten sowohl dem köstlichen Essen als auch der feinen Präsentation Fachsimpeleien, so dass jeder Kochbruder manch Inspiration für zukünftige Kochabendfindenkonnte. Der Crew vom Zehntkeller gebührt ein großes herzliches Dankeschön für dieses so gelungene Jubiläumsdinner!

Adieu Iphofen

Auch am Sonntagmorgen, begleitet vom Glockenläuten, kamen die Kochbrüder und Schwägerinnen noch einmal im Außenbereich des Hotels zum gemeinsamen Frühstück zusammen und ein zufriedener Austausch über die Erlebnisse der letzten Tage erfüllte die Sommerluft.

Anschließend hieß es Abschied nehmen, denn die Rückfahrt nach Ostwestfalen stand an. Und so kehrte die Vlothoer Chuchi glücklich und zufrieden wieder heim.

Vier ereignisreiche Tage voller Hochgenuss und sehr viel Freude, charakterisiert vom wertschätzenden Miteinander und regem Austausch weckten Ideen für eine nächste gemeinsame Genussreise... Wenn Ihr weitere Eindrücke von der Reise, den gar köstlichen Speisen, dem Galadinner und der guten Stimmung bekommen möchtet, besucht doch mal unsere Instagram-Seite: [chuchi_vlotho!](https://www.instagram.com/chuchi_vlotho/)

Thomas Kapke (GMdC)

50 Jahre Chuchi Wiesbaden

Kulinarische Jubiläumsreise ins Burgund



¶ Zum 50-jährigen Bestehen der Chuchi Wiesbaden durfte eine besondere Reise natürlich nicht fehlen. Wie es gute Tradition ist, machten sich sieben Kochbrüder und vier begleitende Damen auf den Weg – dieses Mal ins Herz der französischen Genusskultur: ins Burgund. Frühere Ziele wie San Sebastián oder die Champagne hatten die Messlatte hoch gelegt, doch auch dieses Jahr wurden unsere Erwartungen mehr als erfüllt. Schon die Anreise war ein Vorgeschmack auf das Kommende: Bei einem ersten Zwischenstopp wurden verschiedene selbstgebackene Quiches verkostet, dazu ein Crémant de Limoux, der seine Aufgabe als kulinarischer Türöffner mit Bravour meisterte. In Dijon angekommen – der Stadt der Herzöge von Burgund – ging es zunächst auf Entdeckungstour durch die historische Altstadt.

Der nächste Tag führte uns auf der legendären „Route des Grands Crus“ zum Château du Clos de Vougeot, dem Stammsitz der berühmten Weinbruderschaft Chevaliers du Tastevin. In den ehrwürdigen Gemäuern erfuhren wir Spannendes über die „Climats“ des Burgunds – jene kleinteiligen, traditionsreichen Einzellagen. Der Clos de Vougeot, direkt am Schloss gelegen, gehört zu den renommiertesten Lagen der Region. Eine Flasche dieses Weins? Gerne mal 400 Euro.

Zum Mittagessen ging es weiter nach Gevrey-Chambertin ins Bistro Lucien, das zur Sternerotisserie „Rotisserie du Chambertin“ gehört. Auf besonderen Wunsch zauberte der Küchenchef sein legendäres Boeuf Bourguignon, bekannt aus der Arte-Reihe „Küchen der Welt“ – ein Gedicht. Am Nachmittag stand Beaune auf dem Programm – mit einer Führung durch das weltberühmte Hôtel-Dieu, ein mittelalterliches Hospital, das bis 1971 in Betrieb war. Neben der medizinischen Versorgung gab es dort auch täglich 1-2 Flaschen Burgunderwein pro Patient. Kein Wunder, dass viele gesund wurden.

Der dritte Tag begann mit einer Stadtführung durch Dijon sowie einem Besuch der beeindruckenden Markthalle – ein Paradies für jeden Kochbruder: Fisch, Käse, Schinken, Gemüse – alles in bester Qualität und verführerischer Präsentation. Der Nachmittag führte uns zur nächsten Weinprobe, diesmal im Château de Marsannay, bevor der Abend im L'Oiseau des Ducs seinen krönenden Abschluss fand. Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant überzeugte auf ganzer Linie – kulinarisch wie atmosphärisch.

Auf der Rückreise am Sonntag legten wir einen letzten Einkehrschwung ein – diesmal im Elsass und in der Pfalz. Dabei wurde festgestellt: Ein guter Pfälzer Spätburgunder kann durchaus mit den edlen Tropfen aus dem Burgund mithalten – und das zu einem deutlich angenehmeren Preis.

Fazit: Frankreich bleibt das Maß aller Dinge, wenn es um die hohe Schule des Genusses geht – und es ist gut, dass sich unser Club dieser Kultur mit Herz und Hingabe verbunden fühlt.

Ein besonderer Dank geht an unseren Kochbruder und stellvertretenden Chuchileiter Daniel Siegler, CdC für die perfekte Organisation der Reise.



Alter schützt vor „CdC“-Torheit nicht



Am Samstag, dem 7. Juni war es soweit: unser Apprenti Dr. Gerhard Landthaler trat in fortgeschrittenem Alter zu seiner CdC Prüfung in der Lehrküche des Albwerks in Geislingen an. Diese sehr gut ausgestattete Küche können wir auch für unsere monatlichen Kochabende benutzen.

Seit der Gründung unserer Chuchi Geislinger Steige, die als dritte Chuchi in einer 27.000 Einwohner zählenden Kleinstadt entstanden ist, stellen diese drei Chuchis ein Unikum dar, was die Chuchi-Dichte pro 1.000 Einwohner in einer deutschen Stadt betrifft.

Als Juroren waren am Tisch unser Landeskanzler Benjamin Rüger, der Chuchi-Chef unsere Geislinger Nachbarchuchi Öder-

thurm MdC Andreas Schlaiss und unser Eingengewächs Peter Brettschneider, seines Zeichens auch ein altgedienter MdC. Apropos Tisch: ein sehr harmonischer Tisch-Schmuck und eine Menu-Karte, die schon mal die neugierigen Blicke der versammelten Kochbrüder auf sich zog, zeigen sich als gelungener Auftakt des folgenden Menus: den Start machte eine Aperitif-Eigenkomposition unseres Apprentis mit dem Namen Filtrini Albwerk. Es folgte als Vorspeise geräucherte Forelle mit Gurkenstreifen, als Suppe kredenzte Gerhard eine Consommé mit Eierstich. Als Zwischengericht wurde ein Kabeljau im Tomatensud mit Estragonöl und Avocado-Creme serviert, gefolgt von einem leichten Zitronensorbet. Das Haupt-



gericht lieferte ein Iberico Schwein mit seinem Filet an Salzmandelschaum, grünem Spargel und Pancetta. Den Abschluss bildeten gedämpfte Topfenknödel mit Brösel-Schmelze und Mango.

Die Weinbegleitung bildeten ein trockener 2024er Rose Merlot Rosato aus den Abruzzen sowie ein trockener 2021er Roma Rosso Cuvee, der mit seinem frischen Beeren-duft großen Anklang fand. Die heute aus fahrttechnischen Gründen so wichtige Wasserbegleitung möge hier diskret verschwiegen bleiben

Das blaue Band zielt von nun an einen stolzen Chef de Chuchi in unserer Bruderschaft.

Dr. Rainer Welte CdC

Freundschaftssessen der Chuchi Leingarten und der Einhorn-Chuchi Schwäbisch Gmünd unter der Leitung von Dieter Ackermann

Das KiG 2024 ist lange vergangen, doch gerne erinnern wir uns an die großartigen Tage in Ketsch mit allen Kochbrüdern und insbesondere aber den Kochbrüdern der Ordensprovinz Württemberg und unseren Zeltgenossen aus Schwäbisch Gmünd zurück. Um daran anzuknüpfen, lud unser Kochbruder Dieter Ackermann kurzerhand die Kochbrüder aus Schwäbisch Gmünd zu seinem Kochabend im März 2025 ein und diese ließen es sich nicht nehmen, beinahe in Komplett-Besetzung den beschwerli-

chen Weg von Schwäbisch Gmünd in das von Weinbergen gesäumte Leingarten zu bestreiten. Zu essen und zu trinken gab es reichlich und so endete der Kochabend zu später Stunde mit der Übergabe des von unserem Kochbruder Denis Demirci neu etablierten Wanderpokals in Form eines nicht ganz kleinen Bildes für Besuche der Küchen in der Ordensprovinz Württemberg und einem Löffeltrunk aus dem hochheiligen Löffel der Einhorn-Chuchi.



Das Menü:

- Geräuchertes Forellentartar mit Meerrettich-Gin-Espuma
- Saibling-Ceviche mit Rote-Beete-Tartar und Rettich
- Schwarzwurzel-Suppe mit Wermut Shot und Laugen-Chips
- Vol-au-Vent mit Huhn, Pilzen und Bechamel an Kohlrabi-Curry und rotem Reis
- Ingwer-Custard mit pochierten Birnen



50 Jahre Nibelungen-Chuchi Biebesheim – Jubiläum trifft Ordensprovinzfest

Ein halbes Jahrhundert Kochkunst, Geselligkeit und gelebte Tradition – am 14. Juni 2025 feierte die Nibelungen-Chuchi Biebesheim ihr 50-jähriges Bestehen. Gleichzeitig wurde das Ordensprovinzfest der Region Rhein-Main ausgerichtet. Ein doppelter Anlass zum Feiern, Genießen und Erinnern. Zur zuverlässigen Finanzierung des Provinzfestes leistet jeder Kochbruder einen Beitrag von 30 € (unabhängig von seiner Teilnahme), zudem fließt der gesamte Landeskantlerzuschuss in die Veranstaltung. Diese provinzspezifische Regelung ermöglicht es, das Fest Jahr für Jahr unter der Verantwortung wechselnder Chuchis auszurichten. Auch in diesem Jahr folgten Kochbrüder und Kochschwägerinnen aller zwölf Chuchis der Einladung – darunter sechs Brüder aus Münster in Westfalen. Ihre tatkräftige Unterstützung bewies die enge, freundschaftliche Verbundenheit mit der Nibelungen-Chuchi Biebesheim. Insgesamt kamen 120 Gäste auf das Hofgut Wasserbiblos, das seit über 40 Jahren Wirkungsstätte der Biebesheimer Chuchi ist. Ein Fest dieser Größenordnung verlangte exakte Planung und zahlreiche helfende Hände. Dank der sorgfältigen Organisation von Landeskantler und Chuchileiter Herbert Geipert GMdC verwandelte sich das Hofgelände in eine festliche Kulisse mit Festzelt, separater Anrichtezone und liebevoll dekorierten Tafeln. Der Tag begann ganz bodenständig mit „Weck, Worscht un Woi“, serviert von der Chuchi Münster, gefolgt von drei spannenden Ausflügen – etwa zu den Nibelungenhof-Kräutern, zur Kompostierungsanlage mit Forschungsreaktor oder ins Hofgut Guntershausen auf dem Kühkopf. Am Nachmittag kehrten alle zum Hofgut zurück, wo feine Quiches, erfrischende Getränke und kühler Ingwer-Spitz gereicht wurden – bevor der festliche Abend begann. An elegant eingedeckten Tischen erwartete die Gäste ein Menü, das nicht nur kulinarisch, sondern auch organisatorisch seinesgleichen suchte.

Thunfisch in Kräuterkruste auf Honig-Senf-Sauce eröffnete den Reigen. Es folgten Highlights wie marinierter Tafelspitz mit Meerretticheis, eine samtige Spargelcremesuppe mit Orangenöl sowie ein Grapefruitsorbet mit fermentiertem Pfeffer und Olivenöl als aromatischer Zwischengang.

Bevor der Hauptgang serviert wurde, würdigte Landeskantler Herbert in bewegenden Worten Chevalier Walter Adam, Gründer der Nibelungen-Chuchi. Walter prägte die Biebesheimer Chuchi nicht nur durch die Sanierung ihres Domizils und die Veranstaltung von rauschenden Bällen, sondern wirkte über zwei Jahrzehnte als Major-domus des Gesamtclubs und organisierte das legendäre Campingkochen in Oppenheim – ein Format, das als „Kochen im Grünen“ bis heute fortlebt. Den Höhepunkt des Menüs bildete eine butterzarte Lammhaxe auf Bärlauch-Kartoffelstampf – kunstvoll inszeniert unter der Leitung unseres legendären „Soßen-Willi“ und mit tatkräftiger Unterstützung der Chuchi Ruzilo.

Ein weiteres Jubiläum galt es zu feiern. Herbert Kolb GMdC aus der Nibelungen-Chuchi Biebesheim ist seit dem 1. Januar 1975 und damit 50 Jahre Clubmitglied. Nach einem kurzen Rückblick über sein jahrzehntelanges Engagement wurde ihm – unter großem Applaus – eine neue Kochjacke, veredelt mit dem goldenen Clubwappen mit Lorbeerkranz überreicht. Als Abschluss des Menüs und des Abends folgte ein gebratener Munsterkäse mit Apfel-Birnen-Calvados-Sauce und ein Zitronenparfait mit Basilikumsauce und Erdbeerräucher.

Liebe Nibelungen-Chuchi Biebesheim – ihr habt ein großartiges Fest auf die Beine gestellt. Euer Gründer Walter Adam hätte seine helle Freude daran gehabt. Wir – und ich bin sicher, auch im Namen aller Rhein-Main-Chuchis – sagen: Danke es war wunderbar!

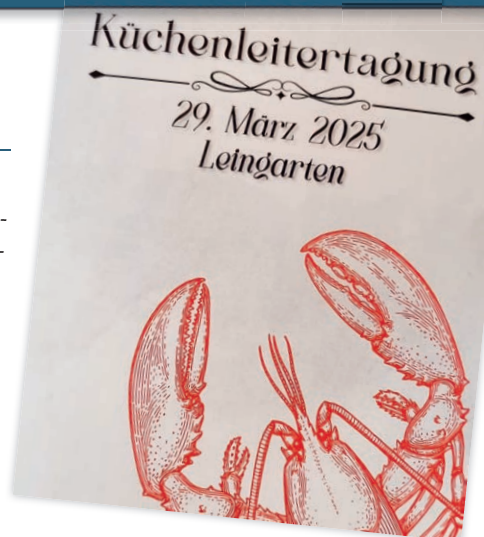
Markus Roth GMdC CL Ruzilo Rüsselsheim



Küchenleitertagung der Ordensprovinz Württemberg 2025

Am 29. März 2025 fand die Küchenleitertagung in Leingarten statt. Neben vielen guten Gesprächen und den Vorbereitungen für den Großrat im Mai legten sich die Kochbrüder unter der fachkundigen Anleitung von LK Benny Rüger der gastgebenden Chuchi Leingarten ins Zeug und servierten neben gebeiztem Limettenlachs an Meerrettichcreme als Amuse ein Rindstartar an Miso-Mayonnaise und Zwiebelsud, Brasato mit Kartoffelpüree, Karotten und Bimi sowie ein Limetten-Joghurt-Eis mit Rhabarber-Tartelette als Dessert. Für die Weinbegleitung zeichnete Kochbruder Thomas Landesvatter mit Weinen aus dem Weingut Anita Landesvatter verantwortlich.

Zur stärkeren Vernetzung innerhalb der Ordensprovinz wurde die Erstellung eines Newsletters sowie das Angebot eines gemeinsamen Kochabends aller Kochbrüder, die 2025 erfolgreich eine Rangerhöhungsprüfung abgelegt haben, im kommenden Jahr positiv beschieden. Beide Initiativen sind freiwillig und sollen uns allen die Möglichkeit geben, uns noch breiter über unser liebstes, gemeinsames Hobby auszutauschen.



Das blaue Band für Alexander Hubner

Zu seinem Rangerhebungs-kochen zum Chef de Chuchi konnte Alexander Hubner von der Chuchi Gourmet 72, Hom-burg, seine Kochbrüder und die Jury – bestehend aus Landes-kanzler Wolfgang Vogelgesang, Markus Kania, MdC, und einem veritablen Lord of Glen-coe and Klinkaish – alias Man-fred Gantner, MdC und CL der Gourmet 72- begrüßen.

Der Abend begann bei herrlichem Sommerwetter im wunderschönen Garten der Chuchi mit Champagner und Forellens-mousse auf Pumpernickel als Amuse bouche. Ein gelungener Auftakt.

Am schön gedeckten Tisch im Speisesaal der Chuchi folgte dann der erste Prüfungsgang: Caprese Törtchen, eine als rundes Törtchen servierte Variante des bekannten Caprese Salates abgerundet mit Avocado und Pesto. Das Törtchen gut abgeschmeckt, auch optisch sehr ansprechend, ein Gang den die

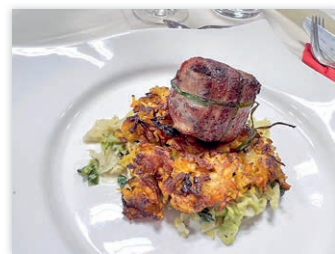
Jury mit einer guten Note bewerten konnte. Begleitet wurde das Gericht von Grauburgunder Auggener Schäf 2024 aus dem Markgräflerland.

Im nächsten Gericht, einer spanischen Fischsuppe, wurde der Fisch ergänzt durch typisch spanische Zutaten wie Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Reis und einer Vielzahl von Kräutern. Eine gelungene sommerliche Kombination, die allerdings noch etwas mehr Würze hätte vertragen können. Dazu gut passend Vin Rosé La Coquette 2022.

Mit dem folgenden Hauptgang und gleichzeitig zweitem Prüfungsgang führte uns Alexander in heimatische, saarländische Gefilde: Blutwurst im Speckmantel mit Kürbis- Dibbelappe und Rahmwirsing. Für alle, die das saarländische Nationalgericht nicht kennen: Dibbelappe(s) ist eine Art Kartoffelpfannekuchen mit Lauch und Speck, hier in einer Variante mit Kürbis, was den herz-



haften Geschmack mit leichter Süße perfekt ergänzte. Die einzelnen Komponenten des herzhaften Prüfungsgangs harmonierten sehr gut miteinander, ein abgerundetes, schönes Gericht, das von der Jury mit guten Bewertungen belohnt wurde. Der dazu gereichte Wein - Chardonnay Feinherb Pfalz 2022 von Anselmann - war die perfekte Ergänzung.



Sommerlich leichter Abschluss eines gelungenen Menüs war ein Apfelgelee mit Vanille-Quark-Creme und Apfeltatar. Am Ende eines schönen Abends bei der Chuchi Gourmet 72 konnte Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang einem stolzen Alexander Hubner den wohlverdienten Hummer am blauen Band nebst entsprechender Urkunde überreichen.

Sieben Schwaben kochen für den guten Zweck

12-Stunden-Einsatz für 120 Viergang-Menüs als Dank an ehrenamtliche Helfer

☛ Sie sind Unternehmer oder Geschäftsführer, Anwalt, Schulleiter oder Raumfahrt-Experte, Journalist oder Pfarrer. Was sie vereint, ist die Freude am Kochen. Diesmal haben sich die Mitglieder der Augsburger Sieben-Schwaben-Churchi (mit derzeit zwölf „Kochbrüdern“) aber nicht nur zum eigenen Gaumen-Vergnügen beim monatlichen Clubabend getroffen, sondern für rund 120 Menschen ein köstliches Viergang-Menü zubereitet. Der kulinarische Abend in einem Pfarrzentrum war eine Dankeschön-Feier für ehrenamtliche Helfer, die ihrerseits im Frühjahr mit viel Engagement bei der sogenannten ökumenischen Vesperkirche zwei Wochen lang Bedürftige mit Speis und Trank versorgt hatten. An die 6500 Essen wurde dabei ausgegeben.



Sieben Hobbyköche der Sieben-Schwaben-Churchi Augsburg servierten für 120 Helfer der Vesperkirche ein Viergang-Dankeschön-Menü. Das Foto zeigt (v.l.) Anwalt Dr. Ernst Mittermeier, Luft- und Raumfahrt-Experte Jonas Winkelbauer, Journalist Wolfgang Bublies, Chuchileiter und Weinhändler Christian Psyk, Großkanzler und Holzbau-Unternehmer Herbert Lidel, dessen Sohn Pfarrer Markus Lidel sowie Michael Mayinger aus der Localbahn-Chefetage. Teils mit „schwerem Gerät“, etwa einem Mega-Rührstab, waren die Augsburger Kochbrüder für ihr Charity-Menü am Werk, wie Fotos von der Vorbereitung und der Essen-Ausgabe zeigen.

Fotos: Ines Güther/bub/Lidel

Jetzt konnten sich die freiwilligen Helfer selbst über ein festliches Dinner freuen. Die Sieben-Schwaben-Hobbyköche servierten (als Spende des Clubs) zum Einstieg Erbsenmus mit Zitronen-Ricotta, dann eine Spargelcreme-Suppe mit Kräuteröl, als Hauptgang Ochsenbäckchen (bzw. für Vegetarier Kräutersaitlinge) mit Püree, Spitzkohl und Tomaten sowie zum Dessert eine Mousse au Chocolate mit Rhabarber-Kompott.

Um dieses Menü, vor allem in dieser Menge (z.B. rund 25 Kilo Fleisch) zu ermöglichen, hatten die kochenden Männer bereits am Vortag sechs Stunden lang viele Zutaten vorbereitet – unterstützt von Clubmitglied Helmut Kahn und dessen Feinkost-Unternehmen, das in seinem Catering-Betrieb genügend Platz und die geeigneten Gerätschaften hat. Das hob Großkanzler Herbert Lidel hervor, der bekanntlich der Sieben-Schwaben-Churchi angehört. Feinkost Kahn stellte auch notwendige technische Geräte, Wärmebehälter, Geschirr, Besteck und Gläser, die allesamt in einem Kleintransporter nach Pfersee geliefert wurden. Dort stand für die „Chuchianer“ ein weiterer Sechs-Stunden-Einsatz an, um das Menü fertigzustellen, entsprechend anzurichten und zügig zu servieren.

„Schön wars“ lautete denn auch das Resümee von Augsburgs Stadtdekan Frank Kreiselmeier und Diakonie-Vorstand Fritz Graßmann, welche die Vesperkirche als ökumenisches Leuchtturmprojekt lobten und sich herzlich für den Einsatz der Sieben-Schwaben-Chuchianer bedankten.

bub



Ralf Röder, zweiter MdC der Chuchi Saarbrücken

*„Möge der Wein euren Geist erreichen
Die Speisen euren Gaumen schmeicheln
Und die Gespräche eure Seele streicheln
auf einen schönen Abend“*

so begrüßte Ralf Röder zu seinem Rangerhebungskochen zum Maître de Chuchi seine Kochbrüder und die Jury, bestehend aus Thomas Schmidhuber, MD, GMdC, Wolfgang Vogelgesang, GMdC, Landeskanzler der Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau und dem stellvertretenden Landeskanzler Peter Schwarz, GMdC.

Ralf hatte sich ein schönes fünfgängiges Menü ausgedacht und alle Gänge selbst zubereitet.

Auftakt war eine gebeizte Lachsforelle mit einem Topping aus Spargelmousse. Die Spargelmousse sehr aromatisch, die Lachsforelle kräftig gewürzt, alles auch optisch sehr schön angerichtet, ein gelungener Auftakt.

Es folgte der erste Prüfungsgang, eine Fenchelschaumsuppe mit Weinschaum und Schinkenklößchen. Schön das Zusammenspiel von cremiger Fenchelsuppe, von der Konsistenz eher Püree denn Schaum und dem Säure beistuernden Weinschaum, ergänzt durch die zurückhaltend nach Wacholderschinken schmeckenden Schinkenklößchen.

Der zweite Prüfungsgang „Pastasotto“ mit Jakobsmuschel und Korallenchip, wieder mit schöner Optik und sehr gutem Geschmack. Einziger kleiner Kritikpunkt war, dass nur eine, perfekt gebratene Jakobsmuschel auf einer großzügigen Portion „Pastasotto“ serviert wurde, da hätte sich die Jury – auch wegen der perfekten Zubereitung der Jakobsmuschel – mehr gewünscht. Mit „Pastasotto“ hat Ralf übrigens nach Risottoart zubereitete Fregola Sarda – die Nudelspezialität aus Sardinien – bezeichnet, aromatisch, cremig und noch bissfest. Lecker.

Hauptgang und zugleich dritter Prüfungsgang war ein perfekt gebratener Maibock, die Sauce, eine Portweinjus (reduziert aus 3 Flaschen Portwein!) ergänzt durch Amarenakirschen für den Süßekick und roter Bete für etwas Erdigkeit, eine gelungene Kombination. Dazu gab es Sellerie-Kartoffelstampf und als Highlight Spitzkohl mit deutlicher Vanillenote und einem Hauch von Chili.

Abschluss des Menüs bildete Dreierlei Schokoladenmousse (weiße und dunkle Mousse sowie Toblerone-Mousse) mit kräftiger Sambucca-Sahnesauce.

Besonders erwähnenswert sind auch die zum Menü gereichten Weine. Zunächst ein Grauer Burgunder 2023 vom Weingut Wolf,



Birkweiler, der aufgrund der in diesem Jahrgang besonders reifen Trauben goldgelb, ja schon beinahe roséfarben im Glas schimmerte. Ihm folgte vom gleichen Weingut ein kräftiger Chardonnay vom Muschelkalk zum „Pastasotto“. Zum Maibock wurde ein Gewürztraminer aus dem Elsass vom Weingut Rühlmann gereicht, dessen Süße sehr gut mit dem Maibock und der Portweinsauce harmonierte.

Nach dieser überzeugenden Leistung war es der Jury eine Freude, Ralf zum Maître de Chuchi zu ernennen und ihm Urkunde und gelbes Band zu überreichen. Abschluss eines schönen und gelungenen Abends war der obligatorische Löffeltrunk des frisch gebackenen MdCs.

Wolfgang Vogelgesang, GMdC

Chuchi Wormatia 2 x 2 = 4 – 4 mal CdC – Nach langem Ringen

☞ Vier Kochbrüder sind in den letzten 5 Jahren zu uns gestoßen. Und all die Zeit haben wir Altgedienten uns bemüht die „Jungs“ zu animieren, ihre schlichten weißen Kochjacken mit einem blauen Band zu verzieren. Endlich die Bereitschaft, endlich haben es zwei durchgezogen und weitere zwei Brüder, André Köhler – der Mann mit der Tätowierung unseres Clubs auf seinem Unterschenkel – im Herbst und Martin Seligmann für Januar, Ihre Prüfungen angemeldet. Unser Bruder, Braumeister und Privat-Brauereibesitzer Uli Sander – die Brüder, die bei unserem Großrat in Worms waren, erinnern sich an sein hervorragendes Bier – hatte am 4. April 2025 die Gelegenheit, sein bisher erworbenes Küchen-Wissen bei seiner Prüfung zu präsentieren. Unser LK GMdC Dr. Herbert Geipert, GMdC Wilfried (Soßen-Willi) Neudecker und unser CL MdC Hans Biedert sowie der CL der Chuchi Bergstrasse CdC Ralf Ludwig stellten sich, die Aufgabe zu bewerten.

Gut vorbereitet durch Vorkochen der Gerichte trat Uli im Kreise unserer Chuchi zu seiner ersten Prüfung an. Da der Prüfling ursprünglich aus einem rheinhessischen Weingut entstammt, hatte er seinen Bruder, der dies nun führt, als Weinlieferant und Sommelier ausgewählt. Somit waren Biere aus eigener Produktion und rheinhessische Weine die passenden Getränke zu den gereichten Gängen. In unserem Kochdomizil, seit 18 Jahren das „Haus der Küchen“ in Worms, wurde nun folgendes zubereitet und auf den Tisch gebracht:



- ☞ Aperitif: Riesling Prestige Cuvee brut, ökologisches Weingut Sander, Mettenheim
- ☞ Thunfischtatar auf Avocado
India Pale Ale, Privat-Brauerei Sander
- ☞ Kabeljau Loins, Spargel, Herzogin Kartoffel, Beurre blanc
Magnum Savignon blanc 2023,
- ☞ Apfel-Birnen Sorbet mit Williams Christ
- ☞ Kalbsfilet im Kräutermantel, in Pergamentpapier gegart,
Kartoffelgratin, Speckbohnen
Weißburgunder Michelsberg 2023, trocken
- ☞ Mousse au Chocolat auf Dialog der Früchte
Riesling Beerenausles 2015

Die zwei Prüfungsgänge bereitete der Proband mit Hilfe eines der zukünftigen Prüflinge vor und präsentierte sie an dem von ihm elegant und geschmackvoll gedeckten Tisch. Bei den Anderen waren natürlich unsere Kochbrüder zu Gange.

Schöne Tischdekoration, ein wohlschmeckendes und sehr gut zubereitetes Menu. Wie immer bei uns ein stimmungsvoller Abend, so konnte diese CC Prüfung nur mit einem gelungenen Abschluß enden. LK Herbert fand lobende Worte, brachte nach 7 Jahren endlich das blaue Band auf Uli's Brust. Gastgeschenke gab es für den Prüfling von unserem Landeskazler und der obligatorische Löffeltrunk wurde durch unseren CL Hans gereicht. Wie immer, spät in der Nacht – wann entzieht sich der Kenntnis des Berichterstatters – endete ein gelungener Prüfungsabend.

Chef Prüfung Nr.: 2 Bei ihm mussten wir nur 3 Jahre warten

☞ Unser Kochbruder und Privatier Uli Finkler nahm am 6. Juni 2025 Anlauf, die Chef-Prüfung abzulegen. Zur Abnahme der Prüfung hatte er sich neben unserem LK GMdC Dr. Herbert Geipert unseren Vize- und Medienkanzler GMdC Frithjof Konstroffer und unseren GMdC „Soßen-Willi“ gewünscht. Natürlich war auch unser CL MdC Hans Biedert in der Jury. Da Getränke- und Menüplan viel Genuss erwarten ließen, waren wir bereits Tage zuvor auf das Höchste gespannt. Seine Getränkeauswahl ließ aufhorchen: Weine herausragender Winzer aus Rheinhessen und der Pfalz sollten das Prüfungs Menü begleiten.

endlich bereit!

Zu Vorspeise und Dessert stand auf der Karte:

- ✚ „Von Buhl Reserve brut“, Sekt aus Weissburgunder & Chardonnay Reichsrat von Buhl, Deidesheim
- begleitend für die Gänge ausgesucht waren:
- ✚ 2024 Chardonnay & Weiss Burgunder trocken, Weingut Mussler, Bissersheim
- ✚ 2024 Merlot Blanc de Noir trocken von Karl Pfaffmann, Walsheim
- ✚ Bajazzo von Bruder Heinz Spohr, Worms-Abenheim
- und der von unserer Donaureise bekannte
- ✚ 2021er Black Print vom Weingut Markus Schneider, Ellerstadt.
- Auf die Teller kam folgendes:
- ✚ Paprika-Schiffchen mit India Frischkäse im Speckmantel,
- ✚ Spitzkohlsuppe mit gebratenem Pfirsich und Chiabatta (Prüfungsgang)
- ✚ Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit gebackener Blutwurst
- ✚ Basilikum-Limetten-Sorbet mit Erdbeer-Pfeffer-Kompott
- ✚ Rinderfilet in Kräuterkruste, Salbei-Ingwer-Jus, Frühlingsgemüse (Prüfungsgang)
- ✚ Ulis Erdbeeren à la Romanov, Poivre Mèlange, Vanille-Parfait.

Mit 16 Brüdern am Tisch waren wir, wie meist, eine große Runde und nicht nur der Prüfling hatte reichlich zu tun. Auch er hat – wie es sich gehört – seine Prüfungsgänge mehrfach in kleinem Kreise ausprobiert und vorgekocht.

Der erste Prüfungsgang, ungewöhnlich aber sehr geschmackvoll, fiel sehr reichlich aus. Danach wurde ein auf den Punkt gebratenes Zanderfilet auf Sauerkraut an einer hervorragend schmeckenden Beurre Blanc gereicht. Leider war die – natürlich zugekaufte - gebackene Blutwurst eine Enttäuschung. Nach dem Sorbet fand als zweiter Prüfungsgang, ein rosa am Stück gebratenes Rinderfilet mit Kräuterkruste und einer Mischung junger Frühlingsgemüse, allgemeinen Anklang. Das Vanille-Parfait mit Erdbeeren war der krönende Abschluss. Apropos „krönen“: da auch die Auswahl der Getränke als stimmig empfunden wurde, stand der „Krönung“ mit blauem Band nichts entgegen. Natürlich gab es einige kritische Anmerkungen aber „Blau“ bedeutet ja auch Anfang, Lernen und Weiterbilden.

Vom Löffeltrunk ging es nahtlos in die Prüfungsfeier über. Die morgendlichen Nachtigallen piffen von den Dächern, dass einige Brüder und ein Großteil der Jury erst gegen 04:30 Uhr unser Kochdomizil verlassen haben sollen.

MdC Bernd Harbauer



Rangerhöhung bei der Silvaner Chuchi



✚ Nach langer Pause ohne Kochprüfung war es am 04. Juni 2025 endlich wieder so weit: In der Silvaner Chuchi Sulzfeld fand ein Rangerhöhungskochen statt. Der neue Chuchileiter Rudy Laatsch setzte dabei ein kulinarisches Zeichen – mit einem fein komponierten Frühsommer-Menü wollte er sich den Rang Chef de Chuchi erkochen. Zur Prüfung reiste eine Jury vom Rhein an den Main – Landeskanzler und Chuchileiter Herbert Geipert GMdC (Chuchi Biebesheim), Wilfried Neudecker GMdC (Chuchi Lampertheim) sowie Chuchileiter Markus Roth GMdC (Chuchi Rüsselsheim). Trotz weiter Anfahrt traf die Jury pünktlich ein – Zeit genug, um den Kochbrüdern vor Ort noch über die Schulter zu schauen und sich brüderlich auszutauschen. Das Menü stand unter dem Motto: „Spargel, Rhabarber, Erdbeere & Silvaner“ – eine Hommage an die regionale Frische und die Jahreszeit. Rudy hatte nicht nur an Herd und Pfanne, sondern auch beim Ambiente ganze Arbeit geleistet: Die Tafel war festlich gedeckt, das Wetter zeigte sich von seiner besten Seite, und der Blick von der Terrasse über den Main in die Weinberge Sulzfelds hätte malerischer kaum sein können. Serviert wurden sieben kreative Gänge, darunter:

✚ Mini-Spargelquiches mit Wachtelei ✚ Sauté von der Wachtel mit Spargel

✚ Spargelcremesuppe mit Radieschen und Geflügelleber ✚ Lachsforelle mit Sauce von weißem und grünem Spargel ✚ Mangosorbet mit Wodka ✚ Kalbsfilet mit Prosciutto & Spargel ✚ Pochierter Rhabarber mit Kaffeeis und Kaffeechips

Ein Menü, das Eindruck hinterließ – handwerklich durchdacht, saisonal fein abgestimmt und mit spürbarer Hingabe zubereitet. In seiner Laudatio hob Landeskanzler Herbert den vorzüglichen Geschmack und die souveräne Ausführung der Gänge hervor, verband Lob mit feinsinnigem Rat und würdigte Rudys Leistung als rundum gelungen.

Im feierlichen Moment der Anerkennung wurde die Urkunde verlesen, und Rudy kniete, wie es die Tradition verlangt, um den Löffeltrunk aus den Händen von Wilfried und Markus entgegenzunehmen. Mit dem angelegten Hummer am blauen Band war es offiziell: Ein neuer Chef de Chuchi in den Reihen der Silvaner Chuchi Sulzfeld.

Der Abend klang in freudiger Runde aus. Wie lange die Kochbrüder in Sulzfeld noch beisammensaßen, wissen wir nicht – aber eines ist klar: Wir kommen gern wieder. Ob zu einer weiteren CdC Prüfung oder zum MdC von Rudy – kulinarisch und menschlich war es ein rundum gelungener Abend.

CL Markus Roth GMdC, Ruzilo Rüsselsheim



Thema: Tomate

So hat sich GMdC Stefan Market an seinem Löffelführertermin selbst sein Motto gesetzt, und die eigene Innovationsfreude per ChatGPT aktiviert. Denn diese Instanz hat die Rezepte des Abends vorgeschlagen – sehr erfolgreich zur Freude aller.

Nicht nur das war an diesem Abend speziell, auch dass unsere Runde durch 4 Gäste aus der Reuchlin-Chuchi Pforzheim erweitert wurde. Stefan hatte die Verbindung nach Baden seit dem letztjährigen Grenzlandtreffen mit der einzigen deutschsprachigen Chuchi in Frankreich (Molsheim/Elsass) gepflegt.

Als Amuse wurden schon vorbereitete Tomaten-Macarons angeboten, gefolgt von einem der Mitbringsel aus Pforzheim: selbst fermentierte Tomaten-Creme mit ebenfalls selbst hergestellter Pastrami. Über die jeweiligen Herstellungsarbeiten informiert zu werden, war allein schon diesen Besuch wert.

Nach diesen beiden Küchengrüßen wurde eine Tomatenessenz mit T.gelee, T.tartar und T.schaum komponiert, gefolgt von einem Garnelen-Carpaccio mit Yuzu, Sesam, gepickelten T.kernen, T.mayonnaise und Korianderöl. Es folgte T.risotto und Gewürzcrunch mit confiertem Saibling. Dann Lammrücken mit T.fondant, geschmorter Ochsenherztomate und T.reduktion. Und wer denkt, jetzt aber ist's mit der Paradeiserei genug, nein! Das Dessert bestand aus Tomaten-Erdbeer-Sorbet mit Minzgel und Balsamicoperlen.

Eine Einzelkritik der jeweiligen Beiträge entfällt, weil alles perfekt, geschmacklich überzeugend und mit angenehmem Mundgefühl (so Jürgen Dollase) genossen werden konnte. Ganz sensibel ist bei unseren mitteleuropäischen Zuchtomaten die seit Jahren auffallende Geschmacksarmut. Um dies zu umgehen, hat der Löffelführer weder Mühe noch Autobahn gescheut, und seine Früchte in der Frankfurter Kleinmarkthalle besorgt! Und die verschiedenen Vertreter der Gattung Solanum lysopersicum waren in ihrer jeweiligen Geschmacksausprägung die Reise wert!

Die begleitenden Weine: Côtes de Nuit, Pfalz, Elsass, EmiliaRomagna verdienen allerhöchstes Lob. Und ein solches auch unsere Reuchliner (Frank, Bernd, Patrick und Kevin), die als erfahrene Köche sofort mit anpackten, einzelne Gänge selbst verantworteten, auch hilfreich wo's fehlte zupackten und insgesamt mit congenialer Lebensfreude uns allen gemeinsam einen jener Super-Chuchi-Freundschaftsabende bescherten, wie sie den CC auszeichnen.

Dr. Günter Theis, CL



Chuchi Wormatia on tour!



⚡ Leider nur 6 Brüder machten sich Ende Juni auf, Mosel und Luxemburg zu erkunden. Natürlich durfte trotz Nieselregen auf halber Strecke das obligatorische Frühstück im Grünen nicht fehlen. Wohl vorbereitet mit warmem Fleischkäse, Wurstsortiment, Krustenbrot und Bruder Heinz Bajazzo trotzten wir dem Wetter.

Unser erstes Ziel, das Ausnahme-Weingut Markus Molitor in Zeltingen-Rachtig an der Mosel. Eines der renommiertesten Güter Deutschlands, so wurde Markus Molitor 2014 von einer Jury der Zeitschrift „falstaff“ zum Winzer des Jahres gewählt und 2015 erhielt er vom Journal „The Wine-Advocate“, für drei seiner Weine, allesamt Rieslingauslesen, jeweils die Höchstwertung von 100 Parker-Punkten. Durch Vermittlung unseres „Soßen-Willi“, der mit der Chefin des Hauses bei der Küchenschlacht kochte, hatten wir das Vergnügen, eine exklusive und einmalige Weinprobe zu genießen. Auch Chef Markus ehrte uns mit seiner Anwesenheit. 8 Weine, davon 6 Rieslinge, aus dem außerordentlichen Angebot – 30 Moselrieslinge – durften wir genießen. Dabei ist das Preislevel Moseltypisch aber nicht übertrieben.

Ausgenommen davon – eine große Ehre für uns – die exklusive Rarität, 2023er Bernkastler Doktor. Ein Wein, der auf einer nur 1,3 Ar (das sind 130 m²) großen Fläche wächst. Und der natürlich auf Grund seiner Exklusivität 590 Euro je Flasche kostet, aber jeden Tropfen wert ist. Nochmals unseren Dank an Carmen und Markus Molitor. Liebe Brüder, wenn ihr einen exquisiten Moselwein sucht, seid ihr in diesem Haus richtig.

Ein kleiner Umweg über die römische Villa Borg, wo wir in der Taverne ein typisch römisches Mittagssmahl einnahmen, führte uns zum Hause Bernard Massard auf der Luxemburger Seite der Mosel. 1921 von Jean Bernard Massard gegründet, durften wir in den Kellern die Produktion und Lagerung besichtigen. 3,5 Millionen Flaschen Schaumwein lagern jeweils 3 Jahre auf der Hefe. Neben mehreren „Crémants de Luxembourg“ werden auch einige andere Schaumweine und natürlich auch stille Weine produziert. Bei der abschließenden Probe stach die „Cuvée 1921“ besonders hervor. Nebenbei ist Bernard Massard auch ein Weinhändler, der hauptsächlich hochwertige französische Weine vertreibt.

Abendessen und anschließende Übernachtung hatten wir im Hotel Traube in Nennig gebucht. Ein empfehlenswertes Hotel, tolle Zimmer und ein super freundliches Personal. Willi verführte CL Hans und mich nächtens noch zu einem – angeblich – kleinen Spaziergang über die Mosel auf die Luxemburger Seite zu einigen Cuba Libre. Schwamm drüber!

Nach einem guten Frühstück starteten wir am Samstagmorgen nach Echternach, der ältesten Stadt Luxemburgs. Eine der ältesten Christianisierungs- und Kulturstätten Europas. Der hl. Willibrord aus Northumberland, der auch hier in einem weißen Marmor Sarkophag beigesetzt ist, gründete 698 eine Benediktinerabtei, die sich im 10. und 11. Jh. zu einer künstlerisch hervorragenden Maler- und Schreiberschule entwickelte und von deren Leistungen ein Museum der Buchmalerei im Abteikeller Zeugnis ablegt. Absolut sehenswert.

Immer am Flüsschen Sauer entlang, links Luxemburg, rechts Rheinland-Pfalz, führte der Weg dann zum Schloß Weilerbach in Bollendorf. Nach Jahrzehnten des Verfalls präsentiert sich die Schloss- und Hüttenanlage Weilerbach heute wieder in ihrem ursprünglichen Glanz. Das im Tal des Weilerbach unmittelbar an der Grenze zum Großherzogtum Luxemburg bei Bollendorf gelegene Schloss wird zu Recht als „Rokoko-Juwel“ bezeichnet.

Und danach das Highlight des Tages: die Burg Vianden! „Die Stadt und die Burg Vianden wurden von Experten im Rahmen der Bewertung des Antrags auf Aufnahme in die UNESCO-Welterbeliste 2013 als herausragende, schützens- und erhaltenswerte Kulturelemente anerkannt.“ Mehr ist dazu nicht zu sagen. Hinfahren, anschauen und staunen.

Liebe Brüder, in der Burgküche haben wir uns gefragt wie man mit diesen Möglichkeiten „anno dazumal“ für die großen Gesellschaften der hohen Herren kochen konnte. Passend dazu haben wir unterhalb der Burg eine kleine gemütliche Auberge gefunden, sie ist in einem der ältesten Gebäude in Vianden und diente früher als Schlossschmiede. Passend bietet sie Spezialitäten vom Holzkohlegrill mit auserlesenen Weinen in einer gemütlichen Atmosphäre. Empfehlenswert!

Nach der Rückfahrt zum Hotel, Restaurant geschlossen, versorgte Bruder CL Hans uns aus seinem mitgebrachten Vorrat von gekühlten Pfalzweinen im Hotelgarten. Es wurde früh!

Sonntagmorgen, Frühstück, Abreise, Luxemburg ruft! Eine Sightseeing Tour in einem offenen Kleinbus zeigte uns ein eindrucksvolles Bild dieser interessanten Stadt. Oberstadt, Unterstadt, Regierungsviertel, alles hat seinen besonderen Reiz, aber wir leider zu wenig Zeit. Also auf zu einem zu planenden Wochenende in Luxemburg.

Wir jedoch brachen auf Richtung Heimat, warteten doch am Abend die zurück gebliebenen Kochbrüder mit allen Schwägerinnen zu einem vergnüglichen Abschlußessen in Worms.

MdC Bernd Harbauer

Frühling auf dem Teller – Jens Nowaczyks Weg zum gelben Band

☛ Für diesen besonderen Abend hatte sich Jens Nowaczyk Großes vorgenommen: Nach über sieben Jahren wollte er das Hummerabzeichen am blauen Band ablegen und sich das gelbe Band des Maître de Chuchi verdienen. Mit einem frühlingshaften Menü und viel Liebe zum Detail stellte er sich der Prüfung – unterstützt von seinen Kochbrüdern, die konzentriert und mit Begeisterung an seiner Seite arbeiteten.

Die Jury bestand aus:

Dr. Herbert Geipert GMdC, Landeskanzler Rhein-Main und Chuchileiter Biebesheim, Peter Gottbehüt GMdC, Landeskanzler Kur-Mainz – Hessen-Nassau, Markus Roth GMdC, Chuchileiter Ruzilo Rüsselsheim. Auch drei Beisitzer gesellten sich dazu: Volker Hundertmark GMdC, Philipp Delp Chuchi Darmstadt, Bodo Daub CdC, Chuchi Seeheim-Jugenheim, Hans-Peter Scherer Apprenti, Chuchi Ruzilo Rüsselsheim.

Das Menü trug den Titel „La belle saison du printemps“ und umfasste folgende Gänge:

☛ Tatar vom Rind mit Fond und Ingwer

Das Rindertatar wurde fein abgeschmeckt und mit kräftigem Rinderfond serviert – ein klarer und kraftvoller Auftakt-

☛ Stangenspargel im Brotteig mit Spargel-Tomaten-Salat und pochiertem Eigelb

Der knusprige Brotteig um den Spargel, kombiniert mit pochiertem Eigelb und Trüffel-Hollandaise, überzeugte durch Textur und aromatische Harmonie.-

☛ Gebratene Jakobsmuschel mit Garnele auf Karottenconfit und Chili-Kokos-Fumet

Die Meeresfrüchte fein gebraten, auf einem Karottenconfit mit Vanillearoma, umrahmt von einem schaumigen Chili-Fumet mit feiner Schärfe und Kokosnote. Optisch und geschmacklich zum niederknien.-

☛ Wolfsbarsch mit Brandade auf Rhabarber und Spitzkohl

Fisch auf den Punkt mit kräftiger Brandade. Erstaunlich aber gut die Kombination mit Rhabarber und Spitzkohl.

☛ Sorbet „Eisiger Frühling“ mit Kräutern, Traubensaft und Sekt frisch, kräuterig ein frühlingshafter Gaumenputzer

☛ Geschmorte Kalbsbacke mit Bärlauch-Espuma und Kartoffelwürfeln Butterart geschmort, begleitet von einer tiefgründigen Rotweinsauce und knusprigen Kartoffelwürfeln. Das feine Bärlauch-Espuma sowie kurz sautierte Bärlauchblätter setzten aromatische Akzente. Ein Gericht mit Tiefe und Eleganz.

☛ Zweierlei weiße Schokoladencreme mit Rhabarber, Erdbeeren und Sorbet

Ein schönes Spiel mit Gegensätzen: Süße mit Säurespitzen der Limette, Cremigkeit und Crunch. Ein perfekter Abschluß

Nach dem Dessert stand fest: Jens hatte mit seinem Menü überzeugt. In feierlicher Atmosphäre wurde seine Urkunde verlesen, und er kniete für den traditionellen Löffeltrunk aus den Händen von Markus nieder. Der Hummer am gelben Band wurde feierlich angelegt – die Freude war groß.

Herzlichen Glückwunsch, lieber Jens – das grüne Band ist in greifbarer Nähe.

CL Markus Roth GMdC, Ruzilo Rüsselsheim





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