



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 5 | 2025



-  **CC-Clubreise
2025**
-  **54. Verleihung
der Mannheimer
Kochschürze**
-  **Ordensprovinzfest
Kur-Mainz -
Hessen-Nassau**
-  **10 Jahre
Dreiland-Chuchi
Lörrach**
-  **Aus den Chuchis**



Bûche de Noël - Rezept auf Seite 1

Bûche de Noël – französischer Weihnachtskuchen

Bûche de Noël ist ein klassischer französischer Weihnachtskuchen, der seinen Namen durch seine besondere Form bekommt – denn dieser Kuchen sieht aus wie ein Baumstamm. Um diesen Look zu erzielen wird der Bûche de Noël aus einem mit Schokoladencreme gefüllten Biskuitboden geformt und bekommt anschließend durch weitere Schokocreme eine Rindenstruktur. Unsere Variante des leckeren Weihnachtskuchen verfeinern wir für eine ganz besondere Note mit Tonka-Zimt-Kakao – so schmeckt es noch weihnachtlicher.

Zutaten für einen Kuchen Zubereitung:

4 Eier
50 g Zucker
Salz
20 g Mehl
40 g Kakaopulver
35 g Speisestärke
240 g Sahne
80 g Puderzucker
1 TL Bourbon Vanillezucker
350 g Doppelrahmfrischkäse
100 g Zartbitterschokolade
2 EL Tonka-Zimt-Kakao

Die Eier trennen. Eiweiße mit 25 g Zucker und 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe mit 25 g Zucker schaumig aufschlagen. Mehl, 20 g Kakaopulver und 20 g Stärke mischen, auf den Eigelbschaum sieben. Dann ein Drittel Eischnee unterrühren, den übrigen Eischnee behutsam unterheben.

Den Teig ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Im 180° C heißen Backofen ca. 10 Minuten backen. Anschließend den Biskuitboden auf ein mit Puderzucker bestäubtes Küchentuch stürzen, so dass das Backpapier oben ist. Das Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuitboden mithilfe des Küchentuchs von der Längsseite her aufrollen, abkühlen lassen.

200 g Sahne mit 20 g Puderzucker und Bourbon Vanillezucker steifschlagen. 150 g Frischkäse glattrühren, dann vorsichtig unter die Sahne heben. Biskuitboden entrollen und mit Creme, bis auf ca. 1 EL, bestreichen, dabei rundum einen kleinen Rand frei lassen. Den Teig wieder aufrollen. Nun nach Belieben ein oder zwei Scheiben abschneiden und diese mit der beiseitegestellten Creme als Astansätze auf der Rolle befestigen. Den Kuchen kühl stellen.



Schokolade grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. Mit 60 g Puderzucker, 20 g Kakaopulver, Tonka-Zimt-Kakao,

200 g Frischkäse und ca. 40 g Sahne verrühren. Die Masse sollte relativ fest sein, ansonsten kurz kühl stellen. Den Kuchen vorsichtig ca. 1 cm dick mit Creme überziehen. Diese mithilfe eines Garnierkamms längs mit einem Wellenmuster verzieren. Den Bûche de Noël bis zum Servieren mind. 60 Min. kühlstellen. Nach Belieben z. B. mit Baiser-Pilzen garniert servieren.

! Tipp:

Für die Baiser-Pilze 1 Eiweiß mit 1 Prise Salz und 55 g Zucker zu steifem Eischnee aufschlagen, bis es glänzt und steife Spitzen zieht. Masse in einen Spritzbeutel füllen. Für die Pilzstiele längliche und für die Pilzhüte die gleiche Anzahl flacherer, breiterer Tropfen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Im 100° C heißen Backofen bei Umluft und leicht geöffneter Backofentür in ca. 60–80 Minuten trocknen und abkühlen lassen. Baiser-Pilzhüte und -stiele mithilfe von flüssiger Kuvertüre zusammenkleben.

Guten Appetit!

Liebe Brüder,

auf das nun bald vergangene CC-Jahr 2025 können wir mit vielfältiger Freude und einem vollen Topf an wunderbaren Erinnerungen zurückblicken.

Unsere Kochbrüder der Ordensprovinz Mosel, Saar, Wasgau mit Ihrem Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang haben uns Ihr Saarland mit seinen Highlights und seiner Kulinarik erleben lassen. Dank Eures gemeinsamen Küchen-Einsatzes konnte sich unser GA Gerd Brauer sogar über die Rücküberweisung eines namhaften Betrages aus dem nicht ausgeschöpften Budget erfreuen. Auch dafür nochmals einen herzliches Dankeschön an Euch!

Geradezu als sensationell kann ich den erlebten Qualitätsanspruch unserer Ordensprovinzfeiern bezeichnen. Welche riesige Freude ist es zu erleben, wie sich die Chuchis einbringen, um ein gemeinsames Glanzstück an Kulinarik, Brüderlichkeit und Lebensfreude zu zelebrieren. Glücklicherweise dürfen – auch hier pulst das Herz des Clubs!

Ein besonderer Höhepunkt war auch unsere Reisemarmitage mit der MS-Alena mit seinen „Höhepunkten

in Holland“. Wir haben viel gesehen, noch mehr gelacht, ziemlich durchgängig genossen und bewiesen, dass Kochbrüder mit Ihren Damen auch nach fünf Tagen konditionell bei weitem noch keinerlei Schwächen zeigen ... , derzeit arbeiten wir schon wieder daran, was wir als Nachfolge-Event in zwei Jahren organisieren können.

Kaum Schwächen gab es auch bei unseren Kochprüfungen. Anhand der Bewertungen ist festzustellen, dass bei den Prüfungen zu allen drei Kochrängen, meist mit sehr ambitioniertem Können, zu unserer gelebten CC-Identität beigetragen wird. So soll es sein und so soll es bleiben!

Auch das neue Jahr verspricht schon heute seine neuen Höhepunkte. Am 29. und 30. Mai erwartet uns die Chuchi „Kiepenkerl“ in Münster zum Großrat. Die Brüder sind schon seit längerer Zeit am Planen und ich bin mir sicher, dass uns dort wieder ein tolles Fest erwartet. Genauso arbeitet unser Majordomus Thomas Schmidhuber mit seinem Orga-Team schon intensiv am KiG 2026. Vom 28. bis zum 30. August feiern wir wieder unser Fest der Superlative. Liebe

Brüder, merkt Euch diesen Termin unbedingt vor. Das Orga-Team kann das Fest nur ausrichten – mit Leben füllen und es gemeinsam (!) feiern, können wir nur selbst.

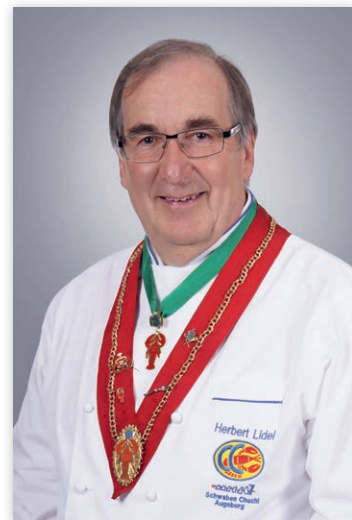
Nun aber denken wir erst einmal an das größte Fest, an Weihnachten! Für uns Kochbrüder stellt sich wieder die Frage, mit welchem Festmenü wir unsere Liebsten verwöhnen werden. Vielleicht mit der klassischen Weihnachtsgans? Dazu hat sich auch Heinz Erhardt seine Gedanken gemacht:

Tiefgefroren in der Truhe, liegt die Gans aus Dänemark. Vorläufig lässt man sie in Ruhe, sie, in ihrem weißen Sarg.

Ohne Bein, Kopf und Gekröse, ruht sie neben dem Spinat. Ob sie wohl ein wenig böse ist, dass man sie schlachten tat?

Oder ist es doch zu kalt ihr? Man sieht an der Gänsehaut... Nun, sie wird bestimmt nicht alt hier: Morgen wird sie aufgetaut.

Hm, welcher Duft zieht aus dem Herde



Durch die ganze Wohnung dann! Macht, dass gut der Braten werde, morgen kommt der Weihnachtsmann!

In diesem Sinne wünsche ich Euch und Euren Familien ein friedvolles, gesegnetes Weihnachtsfest und ein glückliches, erfolgreiches, vor allem aber ein gesundes neues Jahr! Möge es uns vergönnt sein, noch viele Stunden der Gemeinsamkeit zusammen erleben zu können.

Alles, alles Gute,
Euer Herbert.



Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Hauptstraße 31
D-76593 Gernsbach

Telefon 0 72 24 - 99 48 900

Telefax 0 72 24 - 99 48 901

cc-club@t-online.de

www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:

Frithjof Konstroffer GMdC
Telefon 0 61 51 - 99 631-44
Telefax 0 61 51 - 99 631-12
hummer@printhouse-darmstadt.de

Layout, Produktion, Druck, Verarbeitung und Versand:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co KG
Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt
www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Titelfoto: istock – Haris Kalkic

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.



CC Clubreise 2025 – 6125 + 875 + 18 !

🍷 Liebe Brüder, – und in diesem Falle auch liebe Schwägerinnen, schließlich waren wir zusammen an Bord – wenn man dazu aufgefordert wurde einen Reisebericht zu schreiben, fragt man sich: wie fange ich an?

Ich beginne mal mit nackten Zahlen - erschreckend, wenn man sich bewusst macht, was dahinter steckt - spiegeln sie jedoch nur zum Teil den Aufwand wider, der für uns betrieben wurde. Wir alle wissen, was es bedeutet, in unseren Küchen für z.B. 10 Kochbrüder 5 Gänge, schön angerichtet, warm auf den Tisch zu bringen. 6125 sehr schön angerichtete Teller (es waren einige weniger, da mittags nicht alle gegessen haben) hat uns die Küchenmannschaft unter der Leitung von Chef de Cuisine Lazar Mikic und vor allem auch Küchendirektor Marcus Kirchgässner präsentiert. Dies mit 9 Köchen, zubereitet und angerichtet in einer Küche, nur unwesentlich größer als in unserer Chuchi! Große Anerkennung!

Nur in ganz wenigen Fällen entsprach das Ergebnis nicht ganz den Erwartungen, aber könnten wir in unserem Land überall so toll angerichtet und so gut essen, wäre es um unsere Gastronomie besser bestellt. Diese durchaus herausragenden Speisefolgen wurden in den 5 Tagen von 18 Weinen begleitet. Eine gute Auswahl europäischer und südafrikanischer Weine – jeweils ein weißer und ein roter – standen zur Wahl und in jeder gewünschten Menge zu Verfügung. Was mich zum Service Personal bringt: eine bunte Truppe, teils aus Europa jedoch überwiegend aus Asien, immer „gut drauf“, schnell, effizient, sie haben uns bestens umsorgt.

Und dann war da noch 875 mal Frühstück, teils in 3 Schichten, danach heiße Bouillon, am ganzen Nachmittag Törtchen, Torten und Kuchen und vor Mitternacht nochmals unterschiedliche kleine warme Gerichte. Die beiden Pâtissière haben dabei tolle Kreationen präsentiert. Wir waren wahrlich am Verhungern (ha, ha, ha!) Und fast vergessen: da gab es ja noch einen bayrischen Frühschoppen! Das Personal in Trachten servierte gefülltes Spanferkel, eine gegrillte Kalbskeule, ein umfangreiches bayrisches Würstelsortiment, verschiedene Beilagen und natürlich Wiesenbier. Grandios!

Es ist zu vermuten, dass eine Reihe von Kochbrüdern, wieder zu Hause angekommen, einige Diättage einlegen werden oder müssen. Doch genug der Schlemmereien, zum Schiff und zu unserer Reise an sich. Unser Kapitän Günter Konradi, ein Moselaner aus Trittenheim, Christina die Kreuzfahrtleiterin, Hotelmanager Milan sowie unsere liebe Bettina – die das ganze Schiff für uns gechartert und alles hervorragend organisiert hatte – und natürlich unser GK Herbert begrüßten alle Gäste am Samstag. Unser GK ließ uns auch wissen; diese Reise teilen wir auch mit acht lieben Menschen, die ohne jegliche Club-Affinität, den bemerkenswerten Mut haben, diese mit uns zu unternehmen. Zudem informierte Herbert, dass die Reise einen zusätzlichen Grund habe, auf den wir alle des Öfteren miteinander anstoßen sollten. Unser Club, unsere Confrérie kann dieses Jahr auf 65 wunderbare Jahre seit ihrer Gründung zurückblicken.

Und so wünschte unser Großkanzler uns allen: Also lasst uns gemeinsam losfahren, mit offenen Herzen, hungrigen Mägen und der



festen Überzeugung, dass man mit einem Schneebesen in der Hand, die Welt ein kleines bisschen besser machen kann. So begann am Samstagnachmittag unsere Flussreise nach Holland, betreut von 40 Crew-Mitgliedern, die ihren Dienst an uns immer freundlich und effizient versahen.

Schade aber unvermeidbar war, dass wir überwiegend nachts fuhren. Einerseits gut, so hatten wir am Tag viel Zeit in den Zielorten, andererseits schade, da wir sehr wenig von der Landschaft am Fluß und in den Kanälen mitbekamen. Ausreichend große Kabinen mit guten Betten auf einem sehr sauberen und leisen Schiff ließ die Meisten von uns ruhig schlafen. Leider mussten einige im Heck – wie unser GK Herbert – in der Nähe der Motoren nächtigen. Einer geruhsamen Nachtruhe nicht gerade zuträglich. Vier Städte steuerte unser Kapitän an, um uns einen Eindruck von Land und Leuten zu vermitteln.

Amsterdam

Hervorragend war, dass unsere Liegeplätze in allen Städten sehr zentrumsnah waren. Es war immer möglich in kürzester Zeit zu Fuß die Innenstädte zu erreichen. In Amsterdam, unserer ersten Anlaufstelle, wurden mehrere Ausflüge angeboten. Wir hatten uns, da wir die Stadt noch nicht kannten, für eine Grachtenfahrt und die Stadt zu Fuß und per Tram entschieden. Die Wasserstraßen mit ihren alten aber bewohnten Kähnen, ihren Hausbooten und sonstigen Schiffen, all dies zwischen den überwiegend alten und meist sehr schmalen Gebäuden waren durchaus beeindruckend. Erschreckend war zu erfahren, welche exorbitanten Preise hier für jeglichen Wohnraum verlangt werden. Die Stadt mit ca. 950 Tsd. Einwohner hat Probleme für ihre

Bewohner ausreichenden Wohnraum zu Verfügung zu stellen. Zudem scheinen viele Häuser – die Stadt steht auf 11 Millionen Holzpfehlen – zu versinken oder sich zur Seite zu neigen und somit stützen sich die Bauten an den Nachbarhäusern ab. Viele davon würden wahrscheinlich von unseren Baubehörden als einsturzgefährdet und damit unbewohnbar erklärt. Interessant waren die Einblicke in jedem Fall, wurden sie noch unterstützt durch unseren Fußmarsch mit Führer. Das modernste Gebäude war der imposante neue Bahnhof, in den ansonsten überwiegend alten Gebäuden der Innenstadt verbergen sich auch ca. 150 „Coffeeshops“. Unfassbar bei diesen Rauschmittelläden: sie dürfen zwar an Endverbraucher verkaufen, aber der Beschaffungshandel und damit deren Einkauf ist nach Gesetz verboten. Wie kommen die dann eigentlich zu Ihrer Ware? Für uns etwas enttäuschend, der Blumenmarkt. Ca. 50 Ständen an einer Gracht, doch hast Du einen gesehen kennst Du sie alle.

Hoorn

In der Nacht über das IJsselmeer, landeten wir am nächsten Morgen in der netten kleinen Stadt Hoorn. Gemütlich, unspektakulär, beherrschten eigentlich wir Besucher die Innenstadt der 70 Tsd. Einwohner Gemeinde. Einige von uns hatten eine nasse, in offenen Booten stattfindende – Bootsfahrt in den Kanälen gebucht, andere besichtigten geführt oder in Eigenregie die Innenstadt.

Rotterdam

Das Kontrastprogramm zu Amsterdam. Der Hintergrund: Rotterdam wurde im 2. Weltkrieg beim einem deutschen Bombenangriff



1940 fast vollständig zerstört und ist seit dem Wiederaufbau für ihr futuristisch-modernes Stadtbild bekannt. Zudem liegt in/an dieser Stadt – mit ca 665Tsd Einwohnern – der größte Hafen Europas, den einige von uns bei einer Hafenrundfahrt besichtigen durften. Spektakuläre Hochhäuser, alle unterschiedlich gestaltet, prägen das Stadtbild ebenso wie interessante Brückenbauwerke. Hervorzuheben die Erasmusbrücke von Ben van Berkel, die eines der auffälligsten Bauwerke und ein Wahrzeichen der Stadt ist. Der Turm – 138 m hoch – hält mit Stahlseilen die integrierte Klappbrücke. Mit einer Stützweite von 89 Metern ist sie die größte und zugleich schwerste ihrer Art in Westeuropa.

Wir hatten eine Stadtrundfahrt gebucht und hielten zu einer kurzen Visite am Boijmans Van Beuningen Depot. Das ist das außergewöhnliche Kunstlager des gleichnamigen Museums. Die spiegelnde Fassade des Depots ist spektakulär.

Das vorläufige Ende unserer Tour war die Markthalle. Sie beeindruckt nicht nur mit ihrer Architektur, im Inneren gibt es einiges zu entdecken und zu probieren. Hier präsentiert sie sich überaus farbenfroh mit dem gigantischen Kunstwerk „Horn des Overvloeds“ (Füllhorn) und einem Potpourri aus Marktständen mit frischen Lebensmitteln und Leckereien aus aller Welt, Food Shops sowie Restaurants. Einige Kochbrüder nutzten die Gelegenheit sich mit dem Verzehr von Austern, Muscheln oder Matjes einen Ausgleich zum Schiffessen zu verschaffen. Der kurze Fußweg zum Schiff erlaubte dann auch noch einen Bummel in den Einkaufsstraßen.

Nijmegen

Nijmegen, die älteste Stadt der Niederlande, liegt bereits kurz vor der deutschen Grenze. Unser Besuch in der Stevenskirche war ein echtes Erlebnis. Die hohen Gewölbe, das Licht fällt funkelnd durch die Spitzbogenfenster und viele spektakuläre Kronleuchter beleuchten ebenfalls das Kirchenschiff, interessant und völlig anders als man es sonst von Kirchen gewohnt ist. Ein berührendes Gefühl, über Jahrhunderte alte Gräber und deren, von unzähligen Füßen abgeschliffenen Grabplatten zu laufen. Mit ihren gemütlichen Cafés und alten Gebäuden versprühte Nijmegen eine warme, einladende Atmosphäre.

re. Eine Einkaufsstraße mit vielen netten Geschäften lud zum Shoppen ein. Dem römischen Kaiser Trajan welcher dem Ort ca 100 n. Chr Stadt – und Marktrechte verlieh, setzten die Einwohner ein spektakuläres Denkmal.

Galaempfang

Alle Brüder in weiß, die Damen in großer Garderobe, Großkanzler Herbert bedankt sich für die Teilnahme unserer lieben Freunde aus Belgien und der Schweiz und hält dann eine spektakuläre, satirische Damen – Rede. Im weiteren Verlauf wies Herbert auf die Wiederbelebung des CCI und Wahl eines neuen Sekretärs als Nachfolger unseres verstorbenen Bert Schreiber hin. Hierzu haben sich die vier Korporationen, der „Schweizer Club kochender Männer“, die „Confrérie der la Marmite“, ebenfalls aus der Schweiz, das belgische „Corps Culinaire“ und der Deutsche CC – Club kochender Männer auf neue Statuten geeinigt und in Zürich einen Verein mit dem Namen „Confédération Culinaire International de la Marmite, kurz „CCI“, gegründet. Als erster „neuer“ Sekretär der CCI wurde Großmarmit Rolf Moser gewählt. Natürlich bedankte sich Herbert in unser aller Namen noch einmal bei der gesamten Crew für ihre Leistung bei dieser gelungenen Reise und überreichte das zuvor bei allen Reiset Teilnehmern eingesammelte Trinkgeld.

Danach wurden wieder, wie die Abende zuvor, die Gläser erhoben, alte Freundschaften bekräftigt und neue geschlossen, es wurde getanzt und gelacht, der Club gefeiert und die Welt gerettet! Schön war's. Und wie jede Nacht machten die üblichen Verdächtigen – die gemeint sind, wissen Bescheid – weit nach Mitternacht das Licht aus. Am nächsten Morgen, Ankunft in Köln, ausschiffen, zum Auto oder Bahnhof und damit zur Heimreise wo sicher jeder etwas Zeit für seine Regeneration brauchte.

Anstrengend und interessant, tolles Essen, imposante Eindrücke, unser Club lebt! Es war eine schöne Reise, herzlichen Dank an alle „Macher“ und für das Wetter könnt ihr ja zum Glück nichts.

MdC Bernd Harbauer, Chuchi Worms

Thailand trifft Perfektion – CdC-Prüfung in Geislingen

Ralf Krieger begeistert bei seiner Kochprüfung zum CdC

☛ Wenn jemand anpackt, dann richtig – das gilt im Berufsleben ebenso wie am Herd. Unser Kochbruder Ralf Krieger, mittelständischer Unternehmer mit klarer Linie, ruhiger Hand und einem feinen Gespür für Details, stellte dies bei seiner Kochprüfung zum Chef de Chuchi eindrucksvoll unter Beweis. Sorgfältig geplant, meisterhaft ausgeführt und mit einer gehörigen Portion Leidenschaft serviert – so lässt sich dieser denkwürdige Abend am besten beschreiben.

Als Thema hatte sich Ralf „Thailand“ gewählt – und damit nicht nur kulinarisch, sondern auch atmosphärisch voll ins Schwarze getroffen. Schon beim Betreten des Raumes fühlte man sich wie in eine ferne Welt entführt: stimmungsvolle Dekoration, feine Düfte nach Curry, Limette und Kokos – das Ambiente war perfekt komponiert.

Das Menü: Exotik in fünf Akten

Ralf führte seine Kochbrüder und die Juroren durch ein Menü, das so abwechslungsreich wie harmonisch war.

- ☛ Mai-Thai in der Mini-Ananas, dazu
- ☛ Thailändischer Reis-Burger mit Thunfisch
- ☛ Tom Yam Gung – die klassische Thai-Garnelensuppe, aromatisch und fein balanciert
- ☛ Tiger Prawns in gelber Currysauce mit hausgemachtem Mangochutney
- ☛ Gebratene Entenbrust mit Thaumgütern an duftendem Basmatireis
- ☛ Fruchtbige Ananas-Creme mit Kokosmilch als krönender Abschluss

Dazwischen sorgten thailändische Drinks und passende Weine für erfrischende und genussvolle Zwischentöne. Vor den prüfenden, aber wohlwollenden Augen der hochkarätigen Jury – bestehend aus Landeskanzler Benjamin Rüger, Großkanzler Herbert Lidel (heute anwesend als langjähriger Freund unserer Chuchi und befreundeter Kochbrüder), Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle, Ehrenlandeskanzler Bernd Britzelmayer und Chuchileiter Andreas Schlaiss – zeigte Ralf, dass er nicht nur planen, sondern auch performen kann. Präzision, Sauberkeit, Teamführung und Geschmack – alles saß. Sowohl in der Anleitung der Kochbrüder, als auch in der Zubereitung seiner beiden Wertungsgänge. Unterstützt von 12 tatkräftigen Kochbrüdern verwandelte sich die Clubküche in eine wahre Genusswerkstatt, in der gekocht, gelacht und gestaunt wurde.

Präzision trifft Leidenschaft

Ralf zeigte an diesem Abend, was ihn auszeichnet: klare Struktur, perfektes Timing und Liebe zum Detail. Nichts war dem Zufall überlassen, und doch wirkte alles leicht und selbstverständlich. Ein Abend, der den hohen Anspruch der Chuchi würdigte

Am Ende stand das Ergebnis fest: Prüfung bestanden – und wie! Unter großem Applaus durfte Ralf den Hummer am blauen Band entgegennehmen – das sichtbare Zeichen seiner neuen Würde als Chef de Chuchi.

Chapeau, lieber Ralf! Ein perfekter Abend für einen Perfektionisten – und ein würdiger neuer Träger des Hummers am blauen Band.

Andreas Schlaiss, CL Chuchi Geislingen Oeder Thurm



Chuchi Lebach: Von den Freuden und Leiden eines Apprenti

☞ Du hast die erste, schwere Hürde geschafft: Deine Aufnahme in die Bruderschaft Marmite wurde nach entsprechender Probezeit in geheimer Abstimmung einstimmig beschlossen. In einem feierlichen Akt wirst Du als Mitglied der Bruderschaft aufgenommen und nachdem Du für Deine neuen Kochbrüder ein leckeres Omelette zubereitet und serviert hast, wirst Du vom „Neophyten“ zum „Apprenti“ erhoben. Das sind Ehre und Verpflichtung zugleich!

Welche Anforderungen kommen nun auf Dich zu? Du willst ja nicht nur gut essen und trinken, sondern mitkochen in der Gemeinschaft und kreativ sein. Aber in welcher der über 100 Chuchis der Bruderschaft bist Du gelandet? In keiner relativ jungen Chuchi, in der alle noch „am lernen“ sind, sondern in einem langjährig eingespielten Kochteam, bei dem gerade ein Platz für Dich frei geworden ist. Hier wird am aktuellen Kochabend das Menü für den folgenden Monat abwechselnd durch den jeweiligen „Chef de jour“ vorgeschlagen und die Zubereitung der Gänge wird auf die Kochbrüder verteilt. Du stellst fest, dass hier auf hohem Niveau gekocht wird; von traditionellen Gerichten aus aller Welt bis zum „Sterne-Menü“. Du wirst nur wenige Male mit leichteren Aufgaben betraut, bis Deine Kochbrüder sehen, dass Du kein „Anfänger“ bist, dass Du etwas verstehst vom Kochen und dass Du mit ganzem Herzen dabei bist! Und schon wirst Du eingeteilt als „Verantwortlicher“ eines Ganges, und dies nach und nach für die ganze Palette vom Amuse bouche bis zum Dessert.

Du arbeitest nach sorgfältiger Vorbereitung mit echter Leidenschaft und das Lob der Kochbrüder ist Balsam für Deine Seele.. Schließlich erhältst auch Du die verantwortungsvolle Aufgabe als „Chef de jour“, und dies sogar für das Oster-Festmenü. Aber dies nun gehört in die Kategorie der „Leidenstage“: Will doch das absolut frische, extra beim Öko-Bauern bestellte, erst vor wenigen Stunden geschlachtete Oster-Zicklein partout nicht zart werden! Ja, „learning by doing“, lieber Apprenti.



Nun kochst Du schon 2 Jahre in Deiner Lebacher Chuchi, bist anerkannt und voll integriert und alles ist fast perfekt, wären da nicht die ständigen Fragen: „Wann machst Du Dein Rangerhebungskochen“? Nach all den Prüfungen in Schule und Berufsausbildung sollst Du Dich jetzt auch noch im Hobby-Bereich einer Prüfung unterziehen? Ich kann diese Zweifel verstehen: In meiner „Chuchi Saarbrücken 1964“, in welcher ich groß geworden bin, gab es den Kochbruder Alban Jacob (†), der auch nach 40 Jahren noch immer „Apprenti“ war, obwohl er inzwischen meisterlich kochte. Zum Rangerhebungskochen ließ er sich niemals von uns überreden. Aber willst Du ewig „Lehrling“ sein unter lauter Chefs, Maitres und Grand Maitres? Da meldet sich Dein Ehrgeiz und Chuchileiter Uli Blass, versichert Dir, dass diese erste Prüfung zum Chefrang „entre nous“ ablaufen wird. Genügend „Juroren-fähige“ Mitglieder haben wir schließlich in unserer Chuchi. Es werde ein normaler Kochabend, an dem Du unter den üblichen Regeln „Chef de jour“ sein wirst und nur 2 Gerichte selbständig zubereiten müsstest. Dabei schaut Uli mich als „Alt-Landeskanzler“ Zustimmung heischend an und ich bestätige: „Entre nous, das kriegen wir hin!“

In der nächsten CL-Besprechung gelingt es mir tatsächlich, Landeskanzler Wolfgangs Zustimmung dazu einzuholen.

Jetzt machst Du „Nägel mit Köpfen“: Du stellst ein anspruchsvolles 6-Gänge Menü mit passenden Getränken zusammen, lädst als „Chef de jour“ zum Kochabend im August ein und reichst das Ganze beim Landeskanzler zur Genehmigung als Rangerhebungskochen ein.

Aber hier haben Uli und ich die Rechnung ohne den Wirt gemacht! Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang „vergisst“ die Absprache mit mir und beruft eine Jury ein mit Grand Maître Stefan Markert von den Landgrafen Pirmasens und Maître Uli Blass als Chuchi-Leiter. Wobei er den Vorsitz der Jury höchstpersönlich übernimmt. Wow! Zwei Grand Maitres und ein Maître zur Prüfung eines Apprenti!



Neues aus der Chuchi

Pompejanum Aschaffenburg

Kochabend Dr. Christof Rehbein MdC und Aufnahme unseres neuen Apprenti

„Schweres Geschütz“, denkst Du und glaubst, dass Uli und ich Dich „gelinkt“ hätten! Du trägst Dich mit Rachegeanken, aber ein „Zurück“ ist jetzt nicht mehr möglich. Also: Nerven behalten und durch! Und das gelingt Dir natürlich, wovon Uli und ich von Anfang an überzeugt waren, denn wir kennen Deine guten Kochleistungen. Du begrüßt Deine Gäste und Deine Kochbrüder mit einem Winter-Rieslingsekt zu Roquefort-Walnuß Croustades und Bruschetta mit Basilikum Pesto, und dieser Einstieg in den Abend ist Dir schon mal gelungen.

Als ersten Gang begeistert uns GMdC Stefan Zapp mit einem fantastischen Beef Tataki mit Ponzu und Frühlingszwiebel: Eine großartige Meisterleistung nach einem japanischen Rezept. Harmonisch dazu der von Dir ausgesuchte 2024er grüne Veltliner vom Weingut Hirsch-Kammern.

Es folgt Dein erster Prüfungsgang: Thunfisch-Filet in Zimt-Sesam-Kruste auf Chili-Mango-Salat. Sekunden entscheiden, ob Du eine knusprige Kruste und trotzdem ein saftiges Inneres erhältst. Es ist Dir gelungen und der Salat dazu aus Mangos, Schalotten, Minze, Koriandergrün, Paprika- und Chili-Schoten sowie Orangen führt im Gaumen zu den unterschiedlichsten Geschmacks-Explosionen – einfach toll!

Der dazu servierte Saarburger Riesling Ortswein 2020 von Van Volxem, der seine frische Säure inzwischen abgebaut hat, passt zu diesem Salat vorzüglich mit seinem 5-jährigen Reifeton.

Mit einem erfrischenden Mädesüß-Sorbet auf Himbeermus leitest Du über zum Hauptgericht und Deinem zweiten Wertungsgang: Geschmorte Kalbsbäckchen auf Mascarpone-Polenta mit Steinpilzen: Die zarten saftigen Kalbsbäckchen auf einem geschmeidigen Polenta mit einer dunklen, kräftigen sensationellen Sauce sind ein Hochgenuss! Für mich ist es interessant, nach 10jähriger Landeskantlerschaft erstmals wieder „von unten“ ein Rangerhebungskochen mitzuerleben. An den Gesten und Gesichtern der Jury lese ich ab, dass dieses Gericht eine hohe Note erhält. LK Wolfgang bestätigt dies in seiner späteren Laudatio: Das Gericht erhielt die Höchstnote! Zu der kräftigen Sauce ist der dunkelrote, kräftige aber doch runde, vollmundige Côte du Rhône 2022 ein Begleiter, wie er besser nicht sein könnte!

Dieser Rotwein würde auch harmonisch zum Käse überleiten, würdest Du nicht den Fehler machen, ein süßes Dessert mit einem halbtrockenen Champagner zwischen Hauptgericht und Käse zu schieben.: Die harmonische Speise- und Weinfolge ist jäh unterbrochen. Ob es Käse gibt oder nicht, das Dessert ist immer der Schlußpunkt. Aber wir sind heute in keiner Maître-Prüfung; also nimmt die Jury diesen faux pas einfach nicht zur Kenntnis, indem der LK direkt nach dem Dessert seine Laudatio hält und das Menü damit (ohne Käse) anzusehen ist.

Das köstliche Dessert aus weißer Schokolade Fenchel, Physalis und Shisokresse, zubereitet von unserem letzten Apprenti Peter Knobe, ist ein Fest für Auge und Gaumen; absolut „CdC-Prüfungs-geeignet! Nun hast Du es mit Bravour geschafft, erleichtert festgestellt, dass ein Rangerhebungskochen in brüderlicher Atmosphäre eher ein Fest für die Chuchi ist als eine stressige Prüfung, Deine Rachegeanken sind verschwunden und Du nimmst stolz und glücklich Urkunde und Hummer am blauen Bande entgegen und genießt den Champagner-Trunk aus dem großen, silbernen Löffel der Bruderschaft.. Herzlichen Glückwunsch, Chef de Chuchi Christoph Schmidt, zu Deiner hoch verdienten Rangerhebung. In der Vorfreude auf Dein baldiges Maître Essen, herzlichst Dein Kochbruder

Gerhard Blumenröther, GMdC

Am 30.07.2025 hatten wir die Freude unseren neuen Apprenti, Moritz Löwer, in unseren Reihen begrüßen zu dürfen. Moritz servierte als sein erstes Gericht, traditionell bei uns ein Omelett, eine ausgefallene und handwerklich gekonnte Variation in den Aschaffener Farben „weiss/silber“, rot und grün. Eingrahmt wurde dieser wunderbare Gang durch ein hervorragendes Menü unseres Freundes Christof, der uns zeigte, dass auch die britische Küche großartig sein kann, wenn nur der oder die Richtige am Herd steht.

Wir freuen uns nun, dass unser Kreis wieder aus den traditionellen 12 Brüdern besteht und uns vor allem ein junger und kulinarisch vielversprechender Bruder verstärkt und sicherlich in jeder Hinsicht bereichern wird. Lieber Moritz, schön, dass Du nun einer von uns bist.

Traditionelles Heringssessen mit unseren Familien am 02.08.2025 Der traditionell „kochabendfreie“ August steht, wie in jedem Jahr seit nun einigen Jahrzehnten im Zeichen des Heringssessens. Unser lieber Stephan Piry hat hierfür in diesem Jahr die Verantwortung übernommen und verwöhnte uns und unsere Damen und den Nachwuchs mit diversen klassischen und ausgefallenen Variationen vom Matjes. Matjes mit marinierten roten Zwiebeln, Heringssalat, reich dekorierte Matjestaler und so einiges mehr konnten genossen werden. Zum Nachschinken gab es selbstgebackene Kuchen und natürlich auch die traditionelle Käseplatte, diesmal gekrönt von einem mächtigen und perfekt gereiften Epoisses und natürlich frischem Brot aus dem Hause Löwer. Ein gelungener, fröhlicher und vor allem auch leckerer Nachmittag, der erst im Laufe des späteren Abends endete. Danke, lieber Stephan, dass vor allem Du uns diesen schönen Tag gezaubert hast.



10 Jahre Dreiland Chuchi Lörrach

Im Dreiländereck Deutschland-Frankreich-Schweiz feierte die „Dreiland Chuchi Lörrach“ ihr 10-jähriges Jubiläum und 99 Chuchi-Abende. Am 27. November 2015 gründete Chuchileiter Dieter Korb zusammen mit Dr. med. Friedrich Hugenschmidt und Hans Joachim Friedrichkeit sowie 3 mittlerweile ausgeschiedenen Kochbrüdern die „Dreiland Chuchi“. Pate war der damalige Landeskanzler Alexis Schmelzer. Heute sind 10 Kochbrüder aktiv, einschließlich zwei Schweizer Kochbrüdern.

Ein Glücksfall war Anfang 2025 der Einzug in unsere neue Penthouse Chuchi auf einem der 16 Hieber Frische Märkte. Professionell eingerichtet, mit großem Speiseraum und einer Dachterrasse mit überdachten Außengrill – ideale Bedingungen auch für OpenAir Abende.

Chuchileiter Dieter Korb ließ noch einmal die letzten 10 Jahre Revue passieren und bedankte sich herzlich bei allen Unterstützerinnen. Als Haupt-Ehrengast begrüßten er Jörg Hieber mit seiner Gattin Anneliese als Hausherrn unser Chuchi.

Zum Apéro schenkte Friedrich Champagner Monopol Heidsieck zu Eugens Chässtängeli aus. Als Amuse folgte eine frische Zitronen-Ricotta-Creme auf feinen Erbsen, beträufelt mit Thymianhonig und hausgemachten Knäckebrot von Eugen und Hans Joachim. Ein köstliches Lachsforellentatar mit Nussbutter und Pistazien war die Vorspeise von Dieter. Als Begleitung folgte ein Gmeinwerk Grauburgunder trocken von den Markgräfler Winzern.

Die Kalbskarréekronen vom Grill bereitete Grillmeister Michael



auf den Punkt, ergänzt durch Kurdis Jubiläums-Sössli auf Barolo Basis. Um den leckeren Kartoffelstock mit Steinpilzen und herbstlichem Ofengemüse kümmerten sich Jürg und Jörn. Hierzu begleitete uns ein 2019 Spätburgunder trocken, Ortswein vom Weingut Lämmlin-Schindler. Den Abschluss bildete ein fei-

nes Dessert, die Crema Catalana von Jürgen.

Ein toller Abend mit Damen und Ehrengästen voller Engagement aller Kochbrüder – und ein gelungener Abschluss zu später Stunde.

*Hans Joachim Friedrichkeit
Dreiland Chuchi Lörrach*



Ein Chef wird Chef – Ulf Haumann: neuer CdC in Dortmund

Nach langen Widrigkeiten war es am 10. Oktober 2025 endlich so weit: Ulf Haumann, Chuchileiter der altherwürdigen Chuchi Dortmund, hat sein blaues Band erkocht.

Als Jungspund hält er seit Mai 2019 die Fäden seiner Chuchi als dessen Leiter in der Hand. Da wartete sein Umfeld schon lange auf die fällige Dekoration am Hals, welche als Beleg für sein Organisationstalent und seine kulinarischen Fähigkeiten dienen sollte.

Vor 40 Jahren war Dortmund mal Europas Bierstadt Nummer Eins. Dieser Tradition folgend ließ Ulf sein Menü mit dem Titel „Ruhrpott – Harte Arbeit, ehrlicher Lohn“ ausschließlich von verschiedenen Bieren begleiten. Das erinnerte sehr an ein Bonmot des damaligen Oberbürgermeisters Günter Samtlebe, der seinerzeit bei der Eröffnung des ersten Weinfestes in Dortmund in Anwesenheit einiger Weinköniginnen so treffend formulierte: „Was ist das Schönste am Wein? – Es ist das Pils danach!“

Aber entscheidend ist auf dem Platz (Adi Preißler) und bei uns ist entscheidend, was auf den Teller kommt. Das Motto nahm die Beteiligten mit auf eine Zeitreise in die Malocher-Eckkneipen-Kultur und die Ruhrgebietsküche der Nachkriegszeit (wann war das nochmal?) und Folgendes wurde aufgefahren: Soleier mit Salzkuchen // Revier-Reibekuchen mit Lachersatz und Apfelmus // Zweierlei Pumpnickelsuppe // Ochsenchwanzragout dazu grünes Kartoffelpüree mit Kräutern und geschmorte Paprika mit Sahnemeerrettich garniert mit Chilifäden // Errötetes Mädchen.

Der Reibekuchen mit dem für die Zeit authentischen und sehr salzigen Lachersatz ergab in Kombination mit dem süßen Apfelmus und dem dazu gereichten Orangensenf ein überraschend harmonisches und angenehmes Mundgefühl. Die Pumpnickelsuppe zeigte dann eindrucksvoll, dass früher eben doch nicht alles besser war. Aber insbesondere der Prüfungsgang Ragout zeugte von den hand-

Farben des Sommers – Rangerhöhung bei den Köchelbrüdern Fulda

✚ Nach über zehn Jahren fand bei den Köchelbrüdern Fulda wieder ein Rangerhöhungskochen statt. Dr. Felix Henschke stellte sich der Prüfung mit einem Menü unter dem Motto „Farben des Sommers“ – und erkochte sich mit Bravour das blaue Band.

Die Jury bestehend aus Landeskazner und Chuchileiter der Nibelungenchuchi Biebesheim Dr. Herbert Geipert GMdC, von den Köchelbrüdern der Gründer der Chuchi Hans Enk, GMdC und Chuchileiter Holger Kilian, GMdC, sowie der Chuchileiter von Ruzilo Rüsselsheim Markus Roth GMdC folgten der Einladung selbstverständlich gern. Der Empfang war herzlich, die Tafel festlich gedeckt und mit bunten Sommerblumen liebevoll dekoriert. Pünktlich begann das Menü mit einem aromatischen Amuse: Ziegenfrischkäse mit Serranoschinken auf Feigen, verfeinert mit Honig und schwarzem Pfeffer. Dazu wurde ein frisches Baguette mit feiner Zitronen- und Tomatenbutter gereicht.

Die folgenden Gänge spiegelten die Farben des Sommers wider – Weiß, Orange, Grün, Gelb und Blau:

- ✚ Weißes Tomatensüppchen mit Kräutercroissant
- ✚ Lachstatar mit Basilikumquark und Kaviar-Wodka-Crème fraîche
- ✚ Pochiertes Ei auf Spinat, Stampfkartoffeln und Nussbutter Schaum
- ✚ Saltimbocca von der Hähnchenbrust auf Safran-Risotto mit karamellisierten Balsamico-Aprikosen
- ✚ Zweierlei von der Blaubeere

Alle Teller waren ansprechend angerichtet und wurden im perfekten Rhythmus serviert. In der abschließenden Laudatio gab es neben vielen anerkennenden Worten auch den ein oder anderen wertvollen Hinweis – doch die Jury war sich einig: Ein rundum gelungenes Menü mit passenden Weinen und kulinarischer Raffinesse.

Feierlich wurde Felix die Urkunde verlesen, das blaue Band angelegt und der traditionelle Löffeltrunk von Holger und Hans gereicht. Herzlichen Glückwunsch, lieber Felix, wir kommen gerne wieder.

Markus Roth GMdC



werklichen Fähigkeiten des Prüflings. Das errötende Mädchen, ein fast in Vergessenheit geratendes Buttermilch-Dessert, machte die Reise rund.

Die Jury, bestehend aus den GMdC Siggi Fiebiger (Castrop-Rauxel), MdC Detlef Kick (CL Chuchi Datteln) sowie GMdC Dirk Breker (Dortmund) war sehr angetan von dem interessanten Konzept des Abends. Ulf ließ die Ruhrpott-Jury in Erinnerungen schwelgen und wird sicherlich bei weiteren Prüfungen höheren Ansprüchen genügen. Können kann er's. Nur schade, dass ein Prüfer am gleichen Tag auf den Kochabend der eigenen Chuchi verzichten musste. Man kann eben nicht auf zwei Hochzeiten gleichzeitig essen.

Lieber Ulf: Das war ein toller Abend, der weitere Weg ist vorgezeichnet. Glück auf!



Zu Gast bei der Chuchi Vlotho Knusper, knusper Knäuschen. Wer kocht was im Häuschen?

Am 16. August 2025 öffneten sich für mich die Pforten zu einer bis dahin nie gekannten Welt. Eine Welt, wo sich ein Teil des Großkapitals wohlfühlt. Eine Welt, in der GMdCs herangezogen werden. Eine Welt, die sogar neue Chuchis hervorbringt. Eine Welt, wo erlebte Köstlichkeiten geboren werden, um danach ihren Schöpfern einen wunderbaren Moment des Genusses zu schenken.



In dieser Welt zaubern: Bernd Schürmann, Thomas Kapke, Andre Krüger, Nico Steinmann und Uli Kampmeier (VGK). Als Gäste waren anwesend: Jan Rottmann und ich. (von links nach rechts) Es fehlen Marcus vom Braucke (CL, OO), Uwe Steinmann und Thomas Nolte.

Um zu diesem Ort zu gelangen, tat ich gut daran, den Anweisungen von Thomas K. zu folgen. Buhe ein Zimmer im Bonneberger Hof und warte auf das Shuttle, welches dich zur Küche und wieder zurückbringen wird. Die Fahrt führt uns vorbei am Freibad in eine Allee, um schließlich in einen Feldweg einzubiegen, welcher von den Seiten her mit Gräsern zugewachsen ist. Hier würde ich niemals hinfinden, geschweige denn, dass ich den Feldweg benutzen würde. Am Ende gelangen wir zu einem alten leerstehenden großen bäuerlichen Anwesen. Ganz an der Seite steht ein kleines Häuschen, das ehemalige Gesindehaus. Hier werden Kochträume war.



Der Shuttle-Service bietet einen weiteren Vorteil. Er bringt dich sicher und wohlbehalten nach allen leiblichen und geistigen Genüssen wieder zurück zu deinem Hotel.

Meine Zweifel, ob ich hier richtig bin, lösten sich sofort beim Betreten des Refugiums in Wohlgefallen auf. Der herzliche und freundliche Empfang der Kochbrüder ließen meine Anspannung sofort sinken. Der Begrüßungsschoppen senkte meinen Puls.

Zwei große und helle Küchen sind das Herzstück der Chuchi. Ausgestattet mit drei Herden, drei Kochstellen, zwei Spülmaschinen, einer riesengroßen Wärmebrücke, jede Menge Equipment, umfangreichem Stauraum und ausreichenden Arbeitsflächen sind die Kochbrüder in der Lage, nahezu alles zu einer Leckerei verarbeiten zu können.

Direkt neben den Küchen finde ich einen sehr gemütlichen Raum, der als Esszimmer hergerichtet ist. Ein langer Tisch lädt zum Essen und zum Klönen ein. Dementsprechend können die Kochabende schon etwas länger dauern. Auch wenn die Deckenhöhen gerade ausreichend sind, sollte man sich beim Betreten und Verlassen des Esszimmers, angesichts der Türhöhe, ehrfurchtsvoll verbeugen.

Für den Abend hatte Uli ein perfektes Menü ausgearbeitet, die Lebensmittel beschafft, die Rezepte bereitgelegt und die Arbeitsplätze eingerichtet. Kurze und klare Ansagen zu Beginn des Kochabends sorgen für Klarheit bei den Vorbereitungen. Gut gelaunte Köche sorgen dafür, dass es immer etwas zu erzählen gibt und die Fröhlichkeit und der Spaß am Kochen ihren Raum finden.

Auf der Karte standen: Rettich mit Apfel, Blumenkohlpuée und Foie Gras / Kalbsbries, Jakobsmuschel, Polenta / Ochsenfilettatar, Sardinen / Melonensuppe / Saibling, Champagnersauce, Kohlrabi / Tomaten, Basilikum / Reh, Morchel, Lauchroulade / Gesülzte Beeren, Welfenspeise.

Hier nur eine kleine Auswahl der Speisen:



Wie schön so ein wunderbarer Abend sein kann, merkt man erst, wenn es schon 01:00 Uhr ist, man immer noch nicht müde ist und sowohl die kameradschaftlichen und interessanten als auch die albernem Gespräche einem das Gefühl geben: „Hier bin ich Mensch, hier darf ich's sein.“

Liebe Kochbrüder aus Vlotho, herzlichen Dank dafür. Weiter so. Wenn andere Chuchis ebenfalls bereit sind, mein Anliegen zu unterstützen, möglichst viele Chuchis in Deutschland zu besuchen, freue ich mich sehr auf Eure Einladung. Ihr erreicht mich unter: uwe_k_schmidt@web.de oder 0172/3028090

Souverän zum grünen Band – neuer GMdC in der Schwarzwald Chuchi Gernsbach

Die junge Schwarzwald Chuchi Gernsbach (2017) feiert ihren neuen GMdC Bernhard Bastian. Dieser lädt die Jury mit GK Herbert Lidel, VGK Frithjof Konstorffer, GL Hans-Peter Maichle, GP Dr. Christoph Jung, OO Christof Straub, aus der eigenen Chuchi CV Aki Müller und Helmuth Balser GMdC, sowie LK Frank Scholz für den 20.09.2025 bei bestem Wetter und hohen Außentemperaturen zu sich nach Hause nach Gaggenau ein und stellt sich den Anforderungen der GMdC-Prüfung.

Auf der Menükarte schlicht Rangerhöhungskochen genannt, überzeugt Bernhard durchgehend souverän mit folgendem Menü und den begleitenden Weinen:

- 🍷 Jakobsmuschel / Lachs / Gemüsegarten
- 🍷 Saibling / Gurke / Wasabi
- 🍷 Gänselebermousse / Portweingelee / Apfel-Ingwer / Brioche
- 🍷 Entenconsommé / Entenbrust / Gewürzcracker
- 🍷 Seeteufel / Erbsen / Karotten / Beurre blanc
- 🍷 Champagnersorbet
- 🍷 Praline von Ochsenchwanz und Bäckchen / Sellerie / Rotwein
- 🍷 Reh / Champignon / Wirsing / Rotkohl / Pastinake
- 🍷 Roquefort / Zwiebeln / Wildbeeren / Senfbrot
- 🍷 Orangenvariation

Bereits mit dem gelungenen „Überraschungs-Amuse“, ein Dreierlei vom Matjes, dazu ein Crémant d’Alsace Brut Rosé von Joseph Gross Welzheim gereicht vom Team der Schwarzwald-Chuchi Gernsbach wird angedeutet, mit Beikoch Manuel Walter CdC, René Schüller CdC, Benjamin Hoffarth CdC und Jürgen Tiedjens MdC aus der Sachsenwald-Chuchi Reinbek im Service und eben der Löffelführung von Bernhard gelingt heute die durchdachte Komposition in jeder Hinsicht: Abfolge der gereichten Gänge exakt von Beginn 13:00 Uhr bis Ende 17:00 Uhr (!), das Auge isst mit – eine beeindruckende Präsentation, eine Geschmacksvielfalt – alle Sinne werden angesprochen, Ruhe und Struktur der beteiligten Kochbrüder bei hohen Ansprüchen an die Prüfung - Zusammenarbeit und Harmonie pur gelebt in der Chuchi und ganz im Sinne des CC-Clubs.

Dies überträgt sich auf die anwesenden Prüfer, ein namentliches herzliches Willkommen weist den Platz, offene Küche und offene Räume, das Menü zur ständigen Begleitung auf einer Staffelei – neben den einzelnen Gängen eben das ganze Ambiente, ein gefühltes herzliches Willkommen!

Die gereichten Speisen allesamt wunderbar in Komposition, professionelle Verarbeitung der verschiedenen Lebensmittel und Zutaten, Geschmacksvielfalt und Nuancen, durchweg hohes Niveau – dies kommt in der anschließenden Laudatio durch GK Herbert Lidel besonders zum Ausdruck, man spürt die gezielte und stetige, langfristige Vorbereitung auf den Tag der Prüfung.

Jeder Prüfer hat sein persönliches Highlight, von allen übereinstimmend neben weiteren Einzelheiten als ein Beispiel hervorzuheben die allen Ansprüchen an eine Entenconsommé gerecht werdende Stimmigkeit in Geschmack, Abschmecken, dazu die Entenbrust und eben wieder die Präsentation und immer wieder die genau richtige Portionsgröße.

Ebenso beim Fischgang das Zusammenspiel mit einer den Seeteufel umspielenden oder umschmeichelnden Beurre blanc, dazu ein Erbs- und Karottenpüree sowie Karotten-Sponge, ein Karottengel und Kräuteröl – hier wie in allen Gängen kommen Ideen, Können und Leidenschaft von Bernhard zusammen – Danke dafür!

Dem erfrischenden Champagnersorbet folgen weitere handwerklich aufwändige Gänge, daraus sei erwähnt die geschmacklich überzeugende Praline von Ochsenchwanz und Bäckchen, auf allen Tellern wohlgeformt und mit Sellerie-Stroh angerichtet, dazu ein im Ganzen gebackener Knollensellerie, ein Sellerie mille feuille, Petersilien-Meerrettich-Creme und ein Rotwein-Gel.

Ein ausdrücklich zu wertender Käsegang mit einer Blauschimmelkäsemousse, darauf eine hierfür gebackene und gebrochene Senfbroppe, einer roten Zwiebelmarmelade, einem weißen Zwiebelpüree, einem roten Zwiebelgel und einer Waldbeerengrütze – Komposition und Geschmack vortrefflich.

Zum Abschluss eine nicht zu vernachlässigende Orangenvariation aus Orangenkuchen, Orangengel, Grand Marnier Parfait, kandierten Orangenschalen mit Grendadine und kandierten Orangenscheiben. Die Juroren brauchen nicht lange für ihre Bewertungen der einzelnen Gänge und somit für das Gelingen der GMdC-Prüfung von Bernhard. GK Herbert Lidel führt die einzelnen Gänge und die Wertung der Jury im Beisein aller Kochbrüder aus, dann Löffeltrunk durch GL Hans-Peter Maichle, Urkunde verlesen und Anlegen grünes Band durch LK Frank Scholz. Gespräche der anwesenden Kochbrüder und Mitnehmen der Atmosphäre vor Ort und der gelungenen Prüfung auf den Nachhauseweg.

Christof Straub OO



Sommermenü... Das war das Motto der MdC-Prüfung von Michael Olle, Chuchi Karlsberg, Homburg.

☞ Michael hatte ein umfangreiches Menü begleitet von ausgesuchten Weinen zusammengestellt, das die Jury – bestehend aus Majordomus Thomas Schmidhuber, OO Alexis Schmelzer und Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang mit Spannung erwartete.

Das Amuse-Bouche zum Einstieg gebackene Sardinen mit Salsa verde und Ciabatta – typisch italienische Küche, zubereitet von Kochbruder Emilio Gimillaro, MdC.

Es folgte der erste Prüfungsgang: Beef-Tatar, mit dem Messer geschnitten, aus feinstem Rinderfilet, kräftig gewürzt und begleitet von je einem Chip von Roter Beete und Parmesan, gekrönt von einem rohen Wachtelei. Ein leckerer, sommerlich leichter Einstieg in die Prüfung, der auch das Gefallen der Jury fand und entsprechend gut bewertet wurde.

Ein asiatisches Curry mit Garnelen, Fisch, Kichererbsen, Zuckerschoten war der zweite Prüfungsgang. Der perfekte Gargrad von Fisch und Garnelen, die kräftige Würze des Currys, die Cremigkeit der Kichererbsen überzeugte die Jury, die das Gericht mit hoher Punktzahl bewertete.

Ein sehr schön angerichtetes, zartes Jakobsmuschel-Carpaccio auf Spinat war der nächste Gang, gefolgt von einem fruchtigen Champagner-Passionsfruchtsorbet, das den Gaumen erfrischte und ihn auf die folgenden Genüsse vorbereitete.

Der Hauptgang war zugleich der dritte Prüfungsgang: Zart geschmorte Lammstelzen begleitet von einer sehr leckeren, aromatischen dunklen Sauce, dazu glasierte bunte Möhren und ein cremiges Sellerie-Kartoffelpüree. Auch dieses gelungene Gericht wurde von der Jury gut bewertet.

Es folgte, wie im Frankreich affinen Saarland üblich, eine Auswahl gut gereifter französischer Käse.

Abschluss dieses großen Menüs waren zwei Dessertgänge: zunächst ein Soufflé glacé mit Grand Marnier und dann zum Kaffee eine Tarte au Chocolat.

Nun aber noch ein paar Sätze zu den Weinen: Michael ist der Sommelier der Chuchi Karlsberg und hat zu seinem Prüfungsmenü aus seinem großen Weinkeller ganz besondere Weine mitgebracht.

☞ Zum Amuse-Bouche Champagner
Bérat Schenk Réserve

☞ Zum Beef-Tatar Bürgerspital
Würzburger Innere Leiste Silvaner erste Lage

☞ Zum Curry ein Rosé
Bodegas Ribas Rosar aus Mallorca

☞ Zum Jakobsmuschel-Carpaccio
Scharzhof Riesling von Egon Müller

☞ Zu den Lammstelzen Château Lynch Bages
Grand Cru 2003

☞ Zum Käse Château Lascombes Grand Cru 2003

☞ Und zum Dessert ein Sauternes Récolte 2016



Zum Ende eines genussreichen Kochabends erhielt Michael von der Jury das wohlverdiente gelbe Band und die Ernennungsurkunde zum Maître de Chuchi.

Die 54. Verleihung der Mannheimer Kochschürze

Im Vorfeld der Veranstaltung gab es viele Fragen: was kommt nach Bert Schreiber? Wird die Verleihung der Kochschürze überhaupt fortgesetzt? Wenn ja, was erwartet uns?

Zunächst gab es im Umfeld viel Neues: Der Vorstandsvorsitzende der MVV Energie AG war neu. Das Domizil der Mannheimer Feinschmecker-Chuchi, das MVV Casino war neu – es wurde komplett renoviert und umgestaltet. Der Oberbürgermeister war neu und die Mannheimer Kochbrüder waren teilweise auch neu. Die Chuchi konnte seit der letzten Kochschürzen-Verleihung 4 Neuzugänge verbuchen – alle um die 30 Jahre jung!

Der Chuchi war durchaus bewußt, dass sie bei dieser 54. Verleihung der „Mannheimer Kochschürze“ etwas Besonderes liefern musste. Und sie lieferte.

Was die Mannheimer an diesem Abend zelebrierten, war einfach sensationell und übertraf alle Erwartungen.

Ausgearbeitet und organisiert von Chuchileiter Hermann Enning („... bei diesem Team macht die ganze Arbeit Spaß“) begann mit diesem Abend eine neue Ära. Natürlich tat das Abschneiden des einen oder anderen alten Zopfes weh, aber ohne das zu tun, wäre die Veranstaltung nur Mittelmaß geworden. Und wer die Mannheimer kennt weiß, dafür stehen diese nicht auf.

Neben Kapitel und Großkapitel, ehemaligen Schürzenträgern, einer großen Zahl von Entscheidungsträgern aus der Wirtschaft des Rhein-Neckar-Raumes, Bundes- und Landtagsabgeordneten waren auch viele Vertreter der Uni-Kliniken Mannheim und Heidelberg vertreten.

Das Casino war von Kochbruder Bernd Otto wie gewohnt mit üppigen Blumenarrangements geschmückt worden. Der neu eingerichtete „open-cooking“-Bereich des Saales wurde in den Sekt-/Bierempfang integriert. An 3 Stellen wurden live zubereitet und verteilt: Tacos mit Forellentatar, Variationen vom Flammkuchen und Black-Angus-Smash-Burger mit Parmesanchip.

Direkt aus der Küche – unter der Leitung von Reiner Baumann und Bernd Nennstiel – wurde als 1. Gang ein Meeresfrüchtesalat „Harold“ serviert.

Es folgte die Hommage an den diesjährigen Schürzenträger, Eishockey Bundestrainer Harold Kreis.



Bevor der nächste Gang „Kalbskopf in Ciabatta“ (Hans Haas) folgte, gab es ein musikalisches Intermezzo von Thomas Siffing und seinem Jazz Trio. Siffing ist Mannheimer und weit über die nationalen Grenzen hinaus ein gefragter Mann mit seinem „lyrischen“ Trompetenspiel.

Die dann folgenden „Maccaronis farcis“ mit Sauce Mornay und Sauce Périgourdine hätten auch seinen Schöpfer Eric Frechon zufrieden gestellt.

Was die Anwesenden allerdings jetzt zu sehen bekamen, hätte den Rahmen aller bisherigen Verleihungen gesprengt: Inmitten der 14 runden Tische, auf einer 2x2 m großen runden und leicht erhöhten Bühne, gab es eine spektakuläre Showeinlage: „Contortion Act“ mit der Akrobatin Christina Garcia, die morgens noch einen Auftritt in Madrid hatte. Möglich gemacht hatte dies Hermann Enning durch eine Kooperation mit dem Mannheimer Palazzo, einem Varietétheater mit Dinershow.

Danach – wieder etwas hungrig geworden – folgte der Hauptgang „Bäckchen vom kanadischen Bison“ mit dreierlei Gemüse. Es war dann an Herrn Dr. Gabriel Clemens, dem Vorstandsvorsitzenden der MVV Energie AG, Harold Kreis zur Verleihung der Mannheimer Kochschürze zu geleiten. Das letzte Mal in offizieller Funktion bat Hans-Peter Maichle zum traditionellen Löffeltrunk im Knien. Bei seiner Laudatio betonte Hermann Enning, wie sehr sich der neue Schürzenträger nicht nur um das Mannheimer Eishockey verdient gemacht hat, sondern darüber hinaus als Bundestrainer sehr erfolgreich agiert.

Harold Kreis appellierte anschließend zu mehr Fairness – nicht nur im Sport, sondern vielmehr in allen Bereichen unseres täglichen Lebens.

Zum Dessert packten die Mannheimer nochmal einen wirklichen Hammer aus: „Millefeuilles mit Himbeeren“, wohl gemerkt für 120 Gäste.

Die Resonanz des Abends war eindeutig: Hermann Enning hat der Kochschürzenverleihung neuen Schwung verliehen – und vielleicht haben die Mannheimer sogar ein neues Kapitel der kulinarischen Geschichte ihres Clubs aufgeschlagen.

Zum Schluss ein großes Lob durch unseren Großkanzler Herbert Lidel: „Es war eine perfekte Veranstaltung“.

Falscher Hase und wahre Kochbruderschaft

Ordensprovinzfest Kur-Mainz – Hessen-Nassau und 50 Jahre Chuchi Wiesbaden

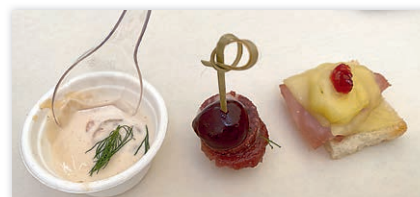
Man soll die Feste feiern, wie sie fallen – und 2025 fiel das Ordensprovinzfest (OPF) aus gutem Grund außerhalb des üblichen zweijährigen Rhythmus: Die Chuchi Wiesbaden feierte ihr 50-jähriges Bestehen! Zu diesem besonderen Anlass luden Landeskanzler Peter Gottbehüt, GMdC und Chuchileiter Hans Arnold, GMdC 180 Gäste, auf die malerische Burg Hattenheim im Rheingau ein.

Hans Arnold, seit bemerkenswerten 48 Jahren Mitglied der Chuchi und 40 Jahre als Chuchichef, stellte den Tag unter das Motto: „Typische Gerichte der letzten fünf Jahrzehnte“. Und so fanden sich zahlreiche Kochbrüder – darunter auch prominente Vertreter unseres Clubs – ein. Besonders erfreut war man über die Anreise von Großkanzler Herbert Lidel, der eigens zum Jubiläum erschien und als ranghöchster Kochbruder alle Gäste herzlich begrüßte. Auch Vice-Großkanzler Frithjof Konstroffer sowie Ordensoberer Christof Straub begleitet von Ihren Frauen, sowie unsere allseits geschätzte Clubsekretärin Monika Neichel waren mit dabei.

Zum Auftakt des OPF erinnerte Hans Arnold an die wechselvolle Geschichte der Chuchi Wiesbaden, die ursprünglich als Chuchi Main-Taunus Wiesbaden-Delkenheim gegründet wurde und nach mehreren Stationen, unter anderem als „Ritter Chuchi Delkenheim“ und intensiven Diskussionen ihren heutigen Namen Chuchi Wiesbaden erhielt. Dies war aber nur möglich, weil die ehemalige Chuchi Wiesbaden sich in den 90er Jahren altersbedingt aufgelöst hatte – ein Schicksal, das für viele Chuchis aktueller ist denn je.

Aktuell zählt die Chuchi Wiesbaden 10 aktive und vier passive Mitglieder. Einmal im Monat wird dem gemeinsamen Hobby gefrönt – mit einer bemerkenswerten Verbundenheit untereinander: So zeigte sich die gelebte Bruderschaft nicht nur in der Anwesenheit fast aller Mitglieder – einzig Jörg Stoffregen, ehemaliger Chuchichef, Landes-

kanzler und Mitglied des Kapitels sowie Chevalier, war krankheitsbedingt verhindert – sondern auch darin, dass den daheimgebliebenen Mitgliedern der Clubreise ins Burgund selbstverständlich eine Flasche besten Burgunderweins mitgebracht wurde – inklusive regelmäßiger Updates via WhatsApp. Jung und Alt, aktiv wie passiv – hier steht echte Gemeinschaft im Mittelpunkt. Hans Arnold mag mit 48 Jahren Mitgliedschaft ein echtes Urgestein der Chuchi Wiesbaden sein – doch das dienstälteste Chuchimitglied war der ebenfalls anwendende Karl Hug, GMdC, mit stolzen 49 Jahren im Club. Sigi Schmidt, MdC, wurde für seine 25. jährige Treue zur Chuchi Wiesbaden geehrt – ein weiteres Beispiel gelebter Beständigkeit in unserer genussvollen Bruderschaft.



Nach einem Amuse-Bouche mit Blut- und Leberwurst-Türmchen, Toast Hawaii und Krabbencocktail wurden bei bestem Wetter von unserem Chuchichef Hans

Arnold der kulinarische Ausflug in die letzten 50 Jahre eingeleitet. Die Vorspeisen:

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen (Chuchi Mainz), Königinpastetchen mit Ragout fin (Chuchi Kiedrich), Hering mit Polenta und Kaviar (Chuchi Bad Kreuznach)

Hier wurden gleich zu Beginn kulinarische Vorurteile charmant entkräftet: Die Schnecken überzeugten geschmacklich auf ganzer Linie, das Königinpastetchen weckte bei vielen Kindheitserinnerungen – und der Hering mit Polenta entpuppte sich als geschmackliche Überraschung, nicht zuletzt dank einer exzellenten Sauce.

Die Hauptgänge:

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen (Chuchi Wiesbaden)
Schweinemedallions mit Orangensauce (Chuchi Kiedrich)
Schaschlik mit Djuvec-Reis (Chuchi Wöllstein)

Ein Kompliment – in diesem Fall für den falschen Hasen – blieb mir besonders in Erinnerung: „Ich habe das Gericht seit mindestens 30 Jahren nicht gegessen – aber es schmeckt wie bei meiner



Mutter.“ Mehr Wertschätzung geht nicht. Der „Hase“ wurde klassisch mit Kartoffelpüree, Erbsen, Möhren und einer hervorragenden Sauce serviert. Die sous-vide-gegartenen Schweinemedallions, auf dem Punkt gegart und leicht angebraten, überzeugten mit zartem Biss und unglaublich perfekt abgestimmter Orangensauce mit einer Rosmarinnote, während das würzige Schaschlik, nebst einem toll gewürzten Djuvec Reis, nostalgische Erinnerungen an jugoslawische Restaurants der 70er- und 80er-Jahre wachrief. Die pikante Sauce war hier zweifellos der heimliche Star.

Die Desserts:

☞ Pflaumenterrine mit Armagnac-Sabayon (Chuchi Bad Kreuznach)

☞ Beschwipste Kirschen im Sahnequark (Chuchi Wöllstein)

Der Käsegang:

☞ Spargel-Erdbeer-Salat mit Camembert (Chuchi Rebstein/Schweiz)

Ein fulminanter Abschluss! Die Pflaumenterrine wurde von vielen weiblichen Gästen als Highlight gefeiert, die beschwipsten Kirschen standen dem jedoch in nichts nach. Ein besonderes Dankeschön ging an die Chuchi Rebstein um Coni Ritter, die mit drei Kochbrüdern extra aus der Schweiz angereist war – ein schönes Zeichen der über viele Jahre gewachsenen Freundschaft mit unserer Ordensprovinz, die durch die tatkräftige Unterstützung von Günter Balber aus der ehemaligen Chuchi Ingelheim noch unterstrichen wurde. Wer schon einmal mit den Rebsteinern einen Abend beim KiG mit Appenzeller Käse und Kräuterschnaps verbracht hat, wird ihn nie vergessen – oder kann sich, je nach Kräuterschnaps-Menge, leider nicht mehr erinnern.

Alle Gänge dieser kulinarischen Zeitreise wurden begleitet von sorgfältig ausgewählten Weinen des Weinguts Nikolai aus dem Rheingau, die großen Anklang fanden.

Am Ende dieses wunderbaren Festes packten viele Hände mit an – nicht nur die der Kochbrüder, sondern auch die einiger Gäste. Landeskansler Peter Gottbehüt, GMdC, brachte es treffend auf den Punkt: „Dies war eines der harmonischsten Ordensprovinzfeste, die ich je erlebt habe.“

Lieber Peter, dieses Lob nehmen wir mit Freude an – und geben es an alle Beteiligten weiter!





Zu Gast bei der Chuchi „Ruzilo“ Rüsselsheim – Wo Schule noch viel Freude bereitet.

Es ist Freitag, der 05. September 2025, 16:30 Uhr. Ich befinde mich auf dem Schulhof der Gerhart-Hauptmann-Schule in Rüsselsheim-Königstädten. In einer halben Stunde werde ich die Kochbrüder der Chuchi „Ruzilo“ kennenlernen. Pünktlich um 17:00 Uhr, die Schulglocke hat nicht geläutet, betrete ich die Schulräume, in denen die Chuchi nach mehrfachen Umzügen ihre Heimat gefunden hat. In den nächsten sechs Stunden werde ich erleben, wie Menschen, die guten Willens sind und von der Liebe zum Kochen getragen werden, zueinander finden, sich gegenseitig motivieren und unterstützen und herausragende kulinarische Erlebnisse erschaffen. Die Schule scheint die Mitglieder zu prägen. Jeder ist bestrebt, sich weiterzubilden, eine vorzügliche Arbeit zu leisten und die Gemeinschaft zu fördern. Und – der Spaß kommt nicht zu kurz.

In die Schule gehen: Pietro Radosti Jürgen Roitner, Jörg Dankowski (LF), Andreas Mück (LF), Dirk Kainer, ich, Hans-Peter Scheerer, Uwe Ernst, Markus Roth (CL); (von links nach rechts); LF = Löffelführer



Es fehlen Dieter Oswald, Wilhelm Rau und Jens Nowaczyk.

Mein Navi hilft mir, mich durch die teilweise zugeparkten Straßen und Gassen zu bewegen. Wie erleichternd ist die Ankunft auf



einem nicht zugeparktem Schulhof. Direkt nach dem Eingang betrete ich den großen Flur und gelange gegenüber in einen großen Klassenraum. Dort wartet schon ein Teil der Kochbrüder. Nach einer ersten herzlichen Begrüßung werde ich in die Schulküche nebenan geführt. Fleißige Hände bereiten vier Kochzeilen für den Abend vor und auch hier werde ich brüderlich willkommen geheißen. An der Seite befinden sich weitere Arbeitsflächen, Herde und Schränke. Im Nebenraum stehen Kühlgeräte bereit.

Die Benutzung der Küche ist kostenfrei und im Klassenraum hat die Chuchi eigene Schränke aufgestellt. In diesem Raum wird auch gegessen. >





Andreas und Jörg werden mir als die verantwortlichen Löffelführer vorgestellt. Für den heutigen Abend stehen auf der Karte: In Salzteig gebackene Rote Bete mit Linsen Vinaigrette / Lachsravioli mit Limonen-Beurre-Blanc / Gemüse Bechamel und Pilz-Haschee / Orangensorbet mit Gin / Rinderfilet mit Honigglasur im Filoteig / Appenzeller Käse mit Heidelbeer-Ragout.

Zur Überraschung gibt es noch Mimolette Cheesecake 180° mit veganer Demi Glace, vom CL spendiert. Und Dirk präsentiert sein Birnen-Ziege-Speck Omelette zur Aufnahmeprüfung.

Nachdem die Gesamtbeurteilung für den Cheesecake mit hervorragend ausfällt, macht sich jeder an seine Aufgabe. Andreas gibt an jeder Kochstation hilfreiche Hinweise zum Gelingen des Gangs, da er das Menü schon einmal vorgekocht hat. Hier zeigt sich zum ersten Mal das Zusammenspiel von Lehren und Lernen. Die Rezepte sind größtenteils sehr anspruchsvoll, so dass jede Unterstützung gerne gegeben und gerne angenommen wird. Um sicher zu gehen, schließe ich mich Markus an. Er ist immerhin der CL und GMdC. So lerne ich, dass eine Gemüse-Bechamel auch schon mal vier Stunden benötigt, um die richtige Konsistenz und den perfekten Geschmack zu bekommen.

Im Wechsel zwischen Herd und Tisch werden die einzelnen Gänge fertig gekocht, angerichtet und anschließend mit Genuss verzehrt. Passende Weine runden das Menü ab. Die Tischgespräche reichen von informativ, hilfreich bis hin zu albern. Als Gast stelle ich fest, dass der Hesse eher von einem Filoteig als einem Filoteig spricht. Das läge wohl daran, dass ich von der äbsch Seid komme.

Mit seinem Omelette hat Dirk einen perfekten Einstand in die Chuchi geschafft.

In den letzten sechs Jahren hat die Chuchi eine schwierige Zeit erlebt. Sowohl Corona- als auch altersbedingte Abgänge haben die Chuchi geschwächt. Dazu kommen zwei Umzüge der Küche. Dass die Chuchi weiterlebt und stärker ist als zuvor, ist Markus zu verdanken. Er hat sich der Verantwortung gestellt, die Leitung übernommen und neue Mitglieder geworben. Heute zeigt sich die Chuchi als selbstbewusst, neugierig und jederzeit bereit, Neues zu lernen. Dazu gehört auch ein Kochkurs bei einem Profi in der nächsten Zeit.

Vielen Dank an die Kochbrüder für einen wundervollen Abend.

PS an Andreas: Sorry wegen den Linsen.

Wenn andere Chuchis ebenfalls bereit sind, mein Anliegen zu unterstützen, möglichst viele Chuchis in Deutschland zu besuchen, freue ich mich sehr auf Eure Einladung. Ihr erreicht mich unter uwe_k_schmidt@web.de oder 0172/3028090

BUCHEMPFEHLUNG



Kochbruder Wolfgang Stenglein CdC, (0151 68163638) hat einen Roman geschrieben!

HUNDEPATROUILLE PARIS

Brigadier Chapon und sein Partner Charlie

23,90 €, 204 Seiten, ISBN 978-3-7103-1527-5, www.united-pc.eu

Autor: Henry Loup (Pseudonym)

Kurzbeschreibung:

Der Hobbykoch Brigadier Jean Chapon ist Diensthundeführer bei der Pariser Polizei.

Bei einem Einsatz wird sein Diensthund Hero getötet.

Vorübergehend versetzt man ihn zur Kriminalpolizei, was ihn aber auf Dauer nicht befriedigt. Nach einem kurzen dortigen Intermezzo übernimmt er den Polizeihund Charlie von einem getöteten Kollegen. Jetzt erlebt er wieder den gefährlichen Dienst in den Straßen von Paris.

Im Buch sind auch einige Lieblingsrezepte des Brigadier nachlesbar.

Der Autor (CdC) war bayerischer Polizeibeamter und lange im Diensthundewesen tätig.

Nachruf

Die Albert-Chuchi-Eggenstein trauert um ihren Kochbruder

Christian Freytag

MdC, der am 4. Oktober 2025 nach langer schwerer Krankheit im Alter von nur 60 Jahren verstorben ist.

Er war seit 1997 Mitglied in unserer Bruderschaft und unser Almosenier.

Die Kochabende mit ihm werden für uns unvergesslich bleiben. Wir haben ihn als leidenschaftlichen Genießer und begeisterten Hobbykoch kennen und schätzen gelernt. Er hat mit seiner humorvollen und warmherzigen Art viel Freude in unsere Kochabende gebracht.



Sein Einsatz für unser Kochen im Grünen war außergewöhnlich. Er organisierte die Teilnahme unserer Chuchi nahezu im Alleingang.

Wir werden ihn vermissen und sein Andenken bewahren.

Die Kochbrüder und Schwägerinnen der Albert-Chuchi-Eggenstein



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