Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer Deutschland e.V. | Ausgabe 1 | 2026

Editorial
Ist unser Club überhaupt noch zeitgemäß?

Vegetarische Prüfungen?
Bewahren, öffnen, zusammenführen

Safe the date:
Kochen im Grünen (KiG) in Ketsch 28. bis 30. August

Nikolaus-Chuchi Überlingen:
600 leckere Menüs und kein bisschen müde

Aus den Chuchis

DUETT DER HERZEN –
Ein Spiel aus Textur & Umami: Kalbsfilet trifft auf Salz-Sellerie

Die moderne Sterneküche bricht mit Dogmen. Nicht mehr das Produkt allein bestimmt den Rang eines Gerichts, sondern die Technik. Wir präsentieren ein Rezept, das in zwei Welten glänzt: Ein butterzartes Kalbsfilet und sein vegetarisches Spiegelbild, die im Ganzen gegarte Sellerieknolle. Beide geeint durch die Kunst des Arrosierens.

(Für 4 Personen)
DAS FUNDAMENT: SELLERIE-MOUSSELINE

· 1 große Sellerieknolle (ca. 800g)
· 200ml Sahne & 100ml Milch
· 80g kalte Butterwürfel
· Meersalz & ein Spritzer Zitrone

DIE ESSENZ: DIE GLACÉ

· Für die Fleisch-Variante:
400ml Kalbsfond (auf 100ml reduziert)

· Für die Veggie-Variante:
400ml dunkler Gemüsefond, reduziert mit 2 EL Misopaste und 1 EL Sojasauce.

DIE PROTAGONISTEN: ZUBEREITUNG

Variante A: Das klassische Kalbsfilet:

1. **Vorbereitung**: 800g Kalbsfilet in 4 Medaillons schneiden. 30 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen und salzen.

2. **Anbraten**: In einer gusseisernen Pfanne mit Öl scharf von beiden Seiten anbraten.

3. **Arrosieren**: 50g Butter, 2 Knoblauchzehen und Thymian zugeben. Die aufschäumende Butter ständig mit einem Löffel über das Fleisch gießen.

4. **Finish**: Bei 120°C im Ofen auf 54°C Kerntemperatur ziehen lassen (ca. 10-15 Min.).

Variante B: Das vegetarische Sellerie-Herz

1. **Salzgarung**: Zwei Knollen ungeschält auf einem Bett aus Meersalz bei 180°C ca. 2,5 Std. backen, bis sie im Kern weich sind.

2. **Das Herz**: Knollen schälen, 4 zylindrische „Steaks“ (ca. 5cm Durchmesser) aus der Mitte ausstechen.

3. **Veredelung**: Die Zylinder in reichlich Butter mit Rosmarin goldbraun braten und – exakt wie beim Fleisch – ständig mit der heißen Butter übergießen, bis sie eine tiefe Farbe und Glanz annehmen.

ANRICHTEN
Einen großzügigen Spiegel des Mousseline (durch ein feines Sieb gestrichen!) in die Tellermitte geben. Das „Herz“ zentral platzieren. Die Glacé vorsichtig über das Hauptprodukt träufeln. Mit frittierten Selleriechips und Microgreens garnieren.

Guten Appetit!

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 – semenovp

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.

Ist unser Club überhaupt noch zeitgemäß?

Liebe Kochbrüder,

das Schönste an meinem Amt ist zweifellos, dass es mich zu vielen Brüdern, Chuchis und Ordensprovinzen führt. Natürlich ist unser Club dabei immer das Thema Nr.1 und ab und zu wird, besonders bei weinseliger Diskussion, die Frage aufgeworfen, dass dieses und jenes, wie unser Club eben so agiert, überhaupt nicht mehr „zeitgemäß" sei. Vom Gedanken der „Bruderschaft", über die Modalitäten bei den Prüfungen, den Ordensbändern, unserem HUMMER, ja bis hin zum reinen „Männerkochclub", kommen da alle Themen vor.

Als Großkanzler hallen einem diese Gespräche oft nach und ich stelle mir die Frage: Sind wir noch auf dem richtigen Weg? Als Ingenieur bin ich überzeugt, dass wir immer(!) bei Wissenschaft und Technik, schon aus Wettbewerbsgründen, auf dem neuesten Stand sein müssen. Gilt das aber auch auf unserem, auf kulturellem Gebiet? Eine Frage, zu der ich versuche, Euch meine Meinung zu erläutern.

Zuerst – „zeitgemäß" ist kein Qualitäts-Prädikat an sich, sondern nur ein augenblicklicher Zustand. Und ja, auch das Kochen und die Tischkultur, denen wir uns verschrieben haben, sind dem steten Wandel unterworfen, entwickeln sich weiter und wir halten damit gerne Schritt. Beide sollen bei uns aber immer „Kultur" bleiben!

Wir wollen aber keinen Gleichschritt im Zeitgeist!

Gerade bei unserem Hobby haben so viele Kochtechniken, Gerichte und auch unser gesellschaftlicher Umgang miteinander, eine Allgemeingültigkeit entwickelt, die es Wert ist, über Generationen weiter tradiert zu werden.

Schon seit seiner Gründung im Jahr 1960 bewegt sich unser Club außerhalb des Zeitgeistes. Kochende Männer waren damals etwas Besonderes und etwas Besonderes wollen wir auch heute bleiben! Mittlerweile ist ein kochender Mann zwar zur Normalität geworden, aber ganz bestimmt nicht ein „Kochbruder". Schon mit Stolz beginne ich jedes meiner Editorials mit: „Liebe Kochbrüder" und eben nicht mit einem unverbindlichen „Liebe Kochfreunde". Das ist in meinen Augen ein absolut höherwertiges Niveau, es ist ein sehr(!) gepflegter Umgang miteinander, der uns besonders macht und der weiterhin von uns durch die Zeit getragen werden muss.

Unser Hobby ist das Kochen, die gepflegte Tischkultur in harmonischer Gemeinschaft – auf hohem Niveau. Dieses Niveau pflegen wir gerne in hingebungsvoll zelebrierten Prüfungen. Diese dokumentieren wir nicht mit fotokopierten Zetteln , sondern halten den Level von der Vorbereitung am Anfang, bis zum liebevoll komponierten Menü am Ende, hoch. Würden wir uns nicht selbst der Freude und dem Stolz über die geschaffte Prüfung berauben, würden wir uns hier mit einem „niederschwelligen" Aufwand begnügen? Gerade weil heute oft genug der zeitgeistige Trend der Vereinfachung von Prüfungen dominiert, halten wir unseren Anspruch an uns selbst hoch. Das für und wider bei rein vegetarisch gekochten Prüfungsgängen hat uns darum alle sehr bewegt.
In diesem HUMMER findet Ihr einen ausgewogenen Artikel der Vorschlagskommission unter Vorsitz von OO Michael Busse-Jeromin, LK Benjamin Rüger und CL Klaus Reuter, den ich gerade aus Respekt vor unseren Traditionen und der Freude an gelebter Qualität, auch jetzt bei zu evaluierenden Neuerungen, voll unterstütze.

Wenn dann im HUMMER die Kochprüfung, der Chuchi-Ausflug, das Ordensprovinzfest, der Großrat, die Reisemarmitage, das KiG für alle sichtbar wird, dann eben auch zur Freude und berechtigtem Stolz der Brüder, die das „geschafft" haben. Und Gott sei Dank: Unser HUMMER verzeichnet einen stetigen und vermehrten Zulauf an Artikeln, er lebt, er macht unseren „Spirit" für alle erlebbar. Man könnte natürlich auch Geld sparen und per Downgrade nur noch einen „Newsletter" produzieren. Schneller produziert, schneller gepostet, aber auch schneller weggeklickt und von geringer digital affinen Brüdern auch weniger akzeptiert. Sollten wir uns deshalb nicht glücklich schätzen, unseren HUMMER weiter in der jetzigen Form bieten zu können, solange sich unser Medienkanzler Frithjof Konstroffer (auch mit viel eigenem Sponsoring) so dafür einsetzt? Was hier die ferne Zukunft bringen wird, können wir heute alle noch nicht absehen, aber schon heute kann der „zeitgemäße" Verzicht auf diese repräsentative Qualität nicht unser Ziel sein.

Ja – wir sind kein „billiger" Club, das wollten wir aber auch nie sein, denn wir haben schon einen Anspruch an unser Clubleben. Im Kapitel und Großkapitel feilschen wir bei jeder Sitzung bei den Ausgaben um jeden Cent. Das tun wir aber immer mit dem Ziel, unser gelebtes Niveau nicht nach unten korrigieren zu müssen. Das ist die Kunst. Ersatzloses Streichen wäre hingegen keine Kunst, das könnte jeder und würde uns nur ärmer machen.

Seit elf(!) Jahren wirtschaften wir nun im Club ohne jegliche Beitragserhöhung. Beim statistischen Bundesamt ist zu ersehen, dass die für uns relevanten Sparten bei Gastronomie und Kulinarik sich seither um gut 30% verteuert haben. Sponsoren, die uns beim KiG, bei Großmarmitagen und auch bei Ordensprovinzfesten viel unterstützt haben, werden immer rarer, fallen oft ganz aus. Unsere alljährlichen Bilanzen zeigen zunehmend rote Zahlen. Als Großkanzler sehe ich mich hier in der Pflicht, nach solch einer langen Periode ohne Erhöhung, dem Großrat in Münster eine Anpassung der Beiträge für das Jahr 2027 vorzugschlagen. Die Höhe der Anpassung werden wir mit dem Großrat, unserem obersten Souverän, diskutieren. Ich bin mir sicher: Wir werden hier eine der Zeit gemäße Lösung finden!

Leider allzu zeitgemäß erleben wir heute oft genug eine Gesellschaft, in der Leistung, gleich welcher Art, von vielen nicht mehr selbst erbracht werden möchte, dafür aber umso mehr von Anderen erwartet und wie

selbstverständlich eingefordert wird. Ganz anders verhält es sich meist in unserer Confrérie. Bei allem was wir tun, konzipieren, organisieren und kochen wir nie für uns selbst, sondern immer für Andere. Für unser Clubleben wechseln dann viele Brüder den Modus, vom Teilzeit- zum Vollzeit-Marmiten. Besonders Kochbrüder mit Amtskette opfern regelmäßig viel Ihrer wertvollen Freizeit für den Club, aber auch Brüder ohne Amt sind da, wenn zusammen Größeres erreicht werden soll. Ohne diese wertvollen und wunderbaren Brüder könnten wir nicht existieren - auch das macht unseren Club heute unverwechselbar, besonders und einzigartig!

Nein – wir verschließen uns nicht der Zeit, aber es muss uns erlaubt sein, unseren eigenen Weg zu gehen. Ein frauenloser Club der kochenden Männer wird zunehmend stirnrunzelnd angesehen. Doch wir können auch(!) mit großer Berechtigung von der Gesellschaft eine Toleranz für unsere „Philosophie" erwarten. Wir sind nicht elitär, aber wir haben einen Anspruch – an uns, an unser Kochen und an unseren Club.

„I did it my way" galt und gilt für unseren Club.

Im Grunde ist es mein einziger Wunsch als Großkanzler, dass dieser eigene Weg nie endet.
Mit brüderlichen Grüßen,
Euer Herbert.

Vegetarische Prüfungen in unserem Club – Bewahren, öffnen, zusammenführen

Liebe Kochbrüder, die Diskussion über die vegetarische Küche ist mittlerweile auch in der Mitte unserer Bruderschaft angekommen und mündet in der Frage: Soll im CC-Club kochender Männer eine Maître- oder Grand-Maître-Prüfung auch in vegetarischer Form möglich sein? Und wenn ja – wie, wie lässt sich das mit den Werten unseres Clubs vereinbaren.

Um die Diskussion zu versachlichen, die Fakten zusammenzutragen und so eine Polarisierung zu vermeiden wurde beim letzten Großrat eine Arbeitsgruppe zu dem Thema eingesetzt. Das oberste Ziel dieser Gruppe ist es, eine Ideologisierung zu vermeiden und das Anliegen brüderlich, pragmatisch, vereinspraktisch und zukunftssichernd zu lösen.

Nach intensiver Diskussion schlägt die eingesetzte Arbeitsgruppe bestehend aus Chuchileiter Klaus-Rudolf Reuter, Landeskanzler Benjamin Rüger und Ordensoberer Michael Busse-Jeromin nun eine Pilotphase für vegetarische Prüfungsmenüs vor, um eine fakten- und erfahrungsbasierte Entscheidung im Nachgang zu dieser Pilotphase zu ermöglichen. Dieser Weg ist weder ein Bruch mit unseren Traditionen noch ein Einknicken vor dem Zeitgeist oder wahrgenommener Modeerscheinungen. Er soll sicherstellen, dass wir eine kontrollierte und vor allem eine mehrheitlich getragene Erweiterung unserer Prüfungsordnung entwickeln.

Wo wir heute stehen

Unsere Prüfungsordnung ist eindeutig: In den Prüfungen zum Maître de Chuchi und zum Grand-Maître de Chuchi verlangt der Club derzeit zwingend die Zubereitung sowohl eines Fischganges als auch eines Fleischganges. Diese Struktur ist historisch gewachsen und Ausdruck unseres Selbstverständnisses als Confrérie Culinaire, die sich seit Jahrzehnten über Kochtechnik, Produktqualität und kulinarische Handwerkskunst im klassischen Sinne definiert.

Diese Ordnung ist keine Nebensächlichkeit. Sie ist gelebte Identität, schafft Verbindlichkeit und belohnt Leistung. Wer Grand-Maître ist, trägt den roten Hummer am grünen Band nicht für Sympathie oder Anwesenheit, sondern für eine nachweisbare Spitzenleistung am Herd. Diese Ränge sind die sichtbare Auszeichnung für erkochte Kompetenz in der Bruderschaft. Genau deshalb ist jede Änderung an der Prüfungsordnung ein sensibles Thema und mit der gebotenen Vorsicht aber auch mit Weitsicht vorzunehmen.

Warum wir trotzdem handeln müssen

Auch die Esskultur ist selbstverständliche immer im Wandel. So beobachten wir seit Jahren eine Veränderung in der Esskultur in Deutschland, die natürlich auch Teile der internationalen Entwicklung in Europa und anderen Kontinenten reflektiert.

So leben inzwischen rund 9 % der Bevölkerung Deutschlands vegetarisch und etwa 3 % vegan. Deutlich relevanter für die Praxis: Etwa 41 % bezeichnen sich als „flexitarisch“, also bewusst reduzierter Fleischverzehr – aber trotzdem mit hohen Qualitätsansprüchen. Diese Verschiebung schlägt seit längerem in Gastronomie, Ausbildung und Gastgeberpraxis durch. Die professionelle Gastroszene hat auf diese Entwicklung längst reagiert. Während um die Jahrtausendwende vegetarische Hauptgänge in ambitionierten Restaurants eher eine Ausnahme waren, bieten nach branchennahen Auswertungen inzwischen rund zwei Drittel der Betriebe eigenständige vegetarische oder pflanzenbasierte Hauptgänge an – nicht als Beilage, nicht als „Gemüseteller“, sondern als vollwertigen Gang oder gar als vollwertiges Menü, das dem Koch bzw. Restaurant die höchste Auszeichnung in der Gastro-Welt zuteilwerden lässt.

Das heißt sehr konkret: Ein moderner Koch sollte heute in der Lage sein, ein Menü auf Top-Niveau auch ohne tierisches Protein zu denken, zu planen und technisch präzise zuzubereiten – weil seine Gäste es erwarten. Wer behauptet, das sei rein „Privatgeschmack einiger weniger“, blendet aus unserer Sicht die Realität aus.

Wir sind eine Bruderschaft, die seit 1960 Kochkultur pflegt, fördert und weitergibt. Wir treten an, um gutes Kochen und gute Tischkultur aktiv in die Gesellschaft zu tragen. Wenn sich die Gesellschaft verändert, verändert sich auch die Kochkultur. Dem haben wir uns in Vergangenheit nicht verschlossen und dem dürfen wir uns selbstverständlich auch heute und in der Zukunft nicht verschließen. Wir müssen diese Veränderung kulinarisch beherrschen, uns mit diesen zeitgemäßen Standards ernsthaft auseinandersetzen und nachhaltige Änderungen in unsere Ordensregeln integrieren.

Der vorgeschlagene Weg: Die Pilotphase

Der Arbeitskreis schlägt deshalb keinen radikalen Bruch vor, sondern eine geordnete, zunächst zeitlich begrenzte Öffnung. Der Kern des Vorschlags lässt sich in vier Punkten zusammenfassen:

Option statt Zwang

In einer Pilotphase von zunächst drei Jahren darf ein Prüfling anstelle des klassischen Fisch- und/oder Fleischganges auch die Hauptgänge auf Basis pflanzlicher Proteine präsentieren. Pflanzliche Proteine meint ausdrücklich nicht „Salat mit Deko“, sondern handwerklich saubere, eiweißbasierte, strukturierte Küche – Linsen, Hülsenfrüchte, Tofu, Pilze, anspruchsvoll gearbeitete Gemüsekompositionen etc.

Gleichwertige Bewertung

Diese Variante ist keine „Prüfung-Light“. Sie muss denselben Anspruch an Technik, Garpunkt, Würzbalance, Texturführung, Saucenarbeit, Produktverständnis und Präsentation erfüllen, den wir heute an Fisch und Fleisch stellen.

Beobachtung durch eine eingesetzte Kommission

Alle Prüfungen, die unter diese Pilotregelung fallen, werden dokumentiert und von einer Kommission unter dem Vorsitz des Vizegroßkanzlers Uli Kampmeier begleitet. Ziel ist ausdrücklich saubere Erfahrungswerte zu sammeln: Qualität, Machbarkeit, Akzeptanz in der Jury und Quantität bzw. Nachfrage.

Berichtspflicht an den Großrat

Am Ende der Pilotphase legt die Kommission dem Großrat eine klare Auswertung und eine Empfehlung vor. Auf dieser Basis kann der Großrat entscheiden, ob eine Änderung der Ordensregeln mehrheitsfähig ist. Diese Vorgehensweise wahrt nicht nur die Hoheit unserer Gremien und achtet die gewachsene Ordnung des Clubs, sondern erlaubt gleichzeitig die Öffnung für Neues und die praktische Erprobung – nicht nur theoretische Diskussion.

Was dieser Ansatz leistet – und was nicht

Er leistet:

- **Respekt vor der Tradition.**
  Die klassische Formulierung „Die Prüfung besteht aus einem Fischgang und einem Fleischgang“ bleibt unangetastet als Ausgangspunkt unserer heutigen, verbindlichen Ordensregeln.
- **Erweiterung ohne Gesichtsverlust.**
  Die vorgeschlagene Übergangsformulierung spricht künftig von „zwei Hauptgängen“, die entweder mit tierischem Protein (Fisch oder Fleisch) oder – für die Dauer der Pilotphase – mit pflanzlicher Proteinquelle bestritten werden dürfen. Diese Wortwahl erweitert die heutige Formulierung für den Zeitraum der Pilotphase.

Dokumentierte Qualität.
Wir verlassen uns nicht auf unser Bauchgefühl, sondern auf dokumentierte Prüfungsverläufe, Jury-Feedback und handwerkliche Ergebnisse.

Innere Befriedung.
Niemand muss ohne Fakten, Erfahrungen und unter Zeitdruck über eine endgültige Änderung der Ordensregeln abstimmen, und niemand muss das Gefühl haben, die eigene Position werde nicht berücksichtigt. Ganz im Gegenteil: jeder hat die Möglichkeit, sich selbst einen fundierten und auf konkreten Lebenssachverhalten gründenden Eindruck zu verschaffen. Das ist gelebte Bruderschaft.

Er leistet ausdrücklich nicht:

Keine „Vegetarisierung“ des Clubs.
Die Pilotphase macht fleisch- und fischbasierte Prüfungen nicht schlechter, nicht zweitrangig, nicht „alt“. Im Gegenteil: Sie schützt deren Status, indem sie die Öffnung klar als zusätzliche Option kennzeichnet.

Keine Abwertung handwerklicher Klassik.
Wer meisterhaft einen Steinbutt auf Punkt glasig zieht, wer ein Rehrücken sauber pariert, rosa gart und mit einer konzentrierten Wildjus präsentiert, leistet weiterhin hohe Club-Kochkunst. Diese Kompetenz bleibt Prüfungsmaßstab und wird nicht relativiert.

Keine Abkürzung.
Die pflanzliche Variante ist keine „leichtere Prüfung“. Wer das erwartet, missversteht den Anspruch. Eine vegetarische Jus mit Tiefe, Balance und Länge ist im Zweifel schwieriger als eine klassische Demi-Glace.

Warum wir das als Bruderschaft brauchen

Wir tragen Bänder, wir tragen Brustgeschirr, wir tragen Rangbezeichnungen wie Maître de Chuchi oder Grand-Maître de Chuchi nicht zum Selbstzweck. Wir tragen sie, weil sie etwas bezeugen: Können, Einsatz, Verantwortung gegenüber unserem kulinarischen Anspruch – und Loyalität gegenüber der Gemeinschaft. Genau diese Loyalität verlangt heute zweierlei:

Treue zur Herkunft.
Wir ehren, was unsere Vorgänger aufgebaut haben. Unser Club steht seit 1960 für Kochkultur, für Tafelfreude, für den bewussten Umgang mit guten Produkten aber auch für zeitgemäße Kulinarik sowie Offenheit und Freude am Genuss.

Verantwortung für die Zukunft.
Wir sichern, dass unser Rangsystem auch in den nächsten Jahrzehnten respektiert wird – nicht als nostalgische Erinnerung, sondern als gelebter, nachvollziehbarer Qualitätsmaßstab in einer sich wandelnden Esskultur. Ohne kontrollierte Erneuerungen riskieren wir, dass sich Teile unserer Mitglieder nicht mehr wiederfinden. Mit einer zu radikalen Öffnung riskieren wir, dass andere Teile sich abwenden. Beides wäre ein Schaden für die Bruderschaft. Die Pilotphase ist der Versuch, die Bruderschaft in der Frage der Integration der vegetarischen Kochkunst auf einen gemeinsamen Weg einzustimmen.

Wie es weitergeht

Der Vorschlag sieht vor, dass diese Übergangsregelung offiziell im „Hummer“ kommuniziert und auf dem nächsten Großrat vorgestellt wird. Von dort aus wird sie organisatorisch durch das Kapitel – konkret unter Federführung des Vizegroßkanzlers – begleitet, überwacht und evaluiert. Die zum Großrat 2025 eingesetzte Kommission ist weiterhin beratend tätig bzw. wirkt an der Umsetzung mit.

Das bedeutet in klaren Worten:

Wir reden nicht nur darüber, wir probieren es praktisch aus.

Wir sichern die Ergebnisse schriftlich.

Wir entscheiden auf Basis dieser Ergebnisse.

Diese Vorgehensweise entspricht exakt der Art, wie unser Club seit Jahrzehnten miteinander umgeht: strukturiert, kameradschaftlich und verbindlich. Dass der „Hummer“ diese Themen transparent für alle Brüder dokumentiert, ist Teil unserer Clubkultur. Die Club-Zeitschrift ist seit Jahren das Medium, in dem nicht nur Feste, Reisen, Jubiläen und Kochprüfungen gewürdigt werden, sondern auch Grundsatzfragen unseres Selbstverständnisses offen adressiert werden.

Im Ergebnis stellen wir fest

Die vegetarische Prüfungsoption ist kein Angriff auf unsere Werte.
Sie ist ein Werkzeug zur Wahrung unseres inneren Friedens.
Sie ist ein Test auf Augenhöhe, kein politisches Signal.
Sie ist Ausdruck dessen, was wir immer waren: eine Bruderschaft, die für Koch- und Tischkultur seht.
Wir sind viele Chuchis, verteilt über ganz Deutschland, organisiert in Ordensprovinzen, gebunden an eine gemeinsame Tradition und verbunden durch den roten Hummer als Zeichen unserer Gemeinschaft. Unsere Aufgabe ist, den Raum zu schaffen, in dem alle Brüder – Traditionalisten wie Innovatoren – sich in derselben Zukunft wiederfinden. Deshalb bitten wir alle Kochbrüder, diesen Ansatz im Sinne einer fortschrittlichen und weltoffenen Bruderschaft zu unterstützen.

Michael Busse-Jeromin OO
Benjamin Rüger LK
Klaus-Rudolf Reuter CL

Albrecht-Dürer-Chuchi – mal ganz vegetarisch

Da sind die Meinungen und Überzeugungen ja wirklich schon sehr unterschiedlich. Es gibt sowohl glühende Befürworter als auch die entschiedenen Gegner einer rein vegetarischen Ernährung und die vielfältigen Argumente pro und contra ziehen sich durch alle Bevölkerungsschichten.

Wir Kochbrüder der Albrecht-Dürer-Chuchi hatten es uns mit unserem CL Thomas Wenzel zum Ziel gesetzt, als Experiment mal einen Kochabend ausschließlich mit vegetarischen Gerichten zu gestalten.

Als Chef des Abends hatte sich unser langjähriger Kochbruder Henrik Hyskens eingetragen, der sich selbst als einen überzeugten Flexitarier bezeichnet.

Mit viel Engagement und kreativen Ideen hatte er ein anspruchsvolles 5-Gängemenue unter dem Motto: Chili trifft Kokos zusammengestellt und die jeweiligen Rezepte dazu vorbereitet.

Am 25. Juli 2025 war es dann so weit. In der üblichen Vorbesprechung erläuterte CdA Henrik den Kochteams im Einzelnen die jeweiligen Gänge, die Schwerpunkte der Zubereitung und die eingekauften Gemüse, Obstsorten, Gewürze sowie die weiteren Zutaten.

Schon das Amuse Bouche: Avocado-Butter mit Limette und Tomaten-Salsa auf geröstetem Brot überraschte mit Aromen von frischen, sommerlichen Kräutern und der Säure der Limette.

Der erste Gang bestand aus einer sehr schmackhaften Linsen-Tomaten-Suppe mit Kokos und Curry.

Als Zwischengang wurden selbstgemachte Safran-Tagliatelle mit Ricotta und Chili-Schalotten offeriert. Insbesondere das Schalotten-Topping mit Aromen von Koriander, Kreuzkümmel, Chipotle-Chili und Ahornsirup hat alle begeistert.

Der Hauptgang bestand aus einer scharfen Berbere-Ratatouille mit Kokos-Salsa (nach Ottolenghi). Als Beilage wurden Kichererbsen-Kreuzkümmel-Fladen gereicht. Insbesondere das Wechselspiel zwischen der scharfen Ratatouille und der milden Salsa schmeichelte dabei den Gaumen.

Das Dessert war im wahrsten Sinne der krönende Abschluss. Die in der Eismaschine hergestellte Sternanis-Kokos-Eiscreme mit Litschi, Passionsfrucht und ‚Salted Kokos-Röst-Chips' hat jeden überzeugt.

Die Meinungen der Kochbrüder waren nach dem mit großem Genuss verspeisten Menue überwiegend positiv: „...so einen Abend sollten wir noch einmal machen...." „...da habe ich sehr gute Anregungen für zu Hause erhalten...", „...das werde ich auch mal ausprobieren..." waren die hauptsächlichen Rückmeldungen.

Auch CL Thomas Wenzel lobte mit seinen Schlussworten die Ideen und das große Engagement von CdA Henrik Hyskens und zeigte sich sicher, dass es künftig weitere vegetarische Kochabende in der Albrecht-Dürer-Chuchi, Nürnberg geben wird.

Text und Bilder Charly Hahn, MdC

Das Kapitel und Großkapitel zu Besuch bei der Rheingau-Chuchi Kiedrich

Vier Mal im Jahr treffen sich Kapitel und Großkapitel, der Bundesvorstand unseres Clubs, zu den sogenannten Kapitelsitzungen. Vor einiger Zeit hat man entschieden dies mit dem Besuch bei einer Chuchi zu verbinden, um den Kontakt zu den Kochbrüdern in der ganzen CC-Republik zu vertiefen, sich vorzustellen.

Im Oktober war es dann soweit! Das Kapitel und Großkapitel war vom 31.Oktober bis zum 1. November zu Gast bei der Rheingau-Chuchi Kiedrich!

Im Vorfeld hatten sich Großkanzler Herbert Lidl, Großprotokolar Christoph Jung und Chuchileiter Claus-Peter Blum über die Planung (Termin, Unterkunft der Gäste, Verpflegung, Sitzungsort etc.) Gedanken gemacht und dies alles unter Dach und Fach gebracht.

Als Veranstaltungsort hatte Claus-Peter das Weingut Speicher-Schuth gewählt, welches ihm schon bei seiner GMdC-Prüfung Gastraum und Küche zur Verfügung gestellt hatte.

Untergebracht waren die Gäste in einem Eltviller Hotel, sodass die Anfahrtswege recht kurz und gut auch mit Taxi bewältigt werden konnten.

Am Freitag trafen wir uns dann mit insgesamt 16 Kochbrüdern (Kapitel, Großkapitel und Chuchi) ab 18:30 Uhr im Weingut. Mit Begrüßungs-Schluck, Spundekäs und Laugengebäck wurden die Gäste in Empfang genommen und bevor es an die schön gedeckte Tafel ging. Begrüßungsworte von Großkanzler und Chuchileiter folgten und dann ging es zum gemütlichen Teil über.

Claus-Peter und Landeskanzler Peter Gottbehüt hatten eine „Kleinigkeit“ für Leib und Seele vorbereitet:

- **Vorspeise:** Pilzrahmsuppe
- **Hauptgang:** Ochsenbäckchen, Rotkohl, Kartoffeltaler
- **Dessert:** Zitronen-Tiramisu

Unterstützt von den Kochbrüdern, in Küche und bei Service, wurde dieses kleine Menü von allen dankbar angenommen; war es doch Grundlage oder Unterstützung bei der kleinen Weinprobe die parallel stattfand.

Hier nochmals großen Dank an Ralf Schuth der die Weinprobe moderierte und durchführte.

Bevor es dann zum gemütlichen Teil des Abends überging, gab es noch eine Kellerführung sodass jeder Teilnehmer auch eindrucksvoll aufgezeigt bekam wo die Weine des Weinguts reifen und lagern.

Daran anschließend wurde die Zeit ausgiebig genutzt, bei einem guten Glas Wein, gute und interessante Gespräche zu führen und sich gegenseitig „kennenzulernen“.

Zu späterer Stunde blies Herbert Lidl zum Aufbruch denn am nächsten Tag stand die Kapitelsitzung schon früh am Morgen auf dem Programm.

Auch diese wurde im Weingut durchgeführt und sollte dann doch einige Zeit in Anspruch nehmen.

Claus-Peter und Peter unterstützten hier dann mit frisch gekochtem Kaffee und anderen Getränken. Weiterhin sorgten sie auch dafür dass die Kochbrüder zum Ende einen kleinen Imbiss in Form einer Rheingauer Riesling-Lauch-Suppe natürlich mit einem guten Glas Riesling zu sich nehmen konnten.

Zum Abschluss der Veranstaltung besuchte Claus-Peter mit unseren Gästen das Kloster Eberbach und führte die Gruppe durch eines der geschichtsträchtigsten Kulturgüter des Rheingaus.

Wir, die Rheingau-Chuchi Kiedrich, fanden dass es eine tolle Veranstaltung war, danken nochmals herzlich für das „Gastgeschenk“ und können zu den „Verantwortlichen“ Kapitelmitgliedern nur sagen: Macht bitte weiter so!!

Die Mitglieder der Chuchis freuen sich!!

(cpb)

Hans-Peter Restle erster MdC der Chuchi Offenburg Goldene Gabel

Frank Scholz, Landeskanzler in Baden, war beim Rangerhebungskochen von Hans-Peter Anfang Oktober 2025 bereits vom Gruß aus der Küche beeindruckt. „Das war noch nie gewesen." Nach einer kurzen Einkehr in der Krypta mit Mozart-Begleitung wurde das Amuse Bouche, ein Törtchen vom Kalbstatar mit Rote Beete Gelee und Wasabi Kaviar, nebenan im nur mit Kerzen beleuchteten Weinkeller serviert, begleitet von einem Champagne Aubry de Humbert 2018 Brut.

Am stilvoll gedeckten Tisch gesellten sich zu den Prüfern Frank Scholz, Axel Müller und Henry Kühn, alle Grand Maître de Chuchi, einige Kochbrüder des Offenburger Kochclubs, die Restle zur Seite standen. Der erste Teller am Tisch – ein Prüfungsgang. Gänsestopfleber mit Kalbszunge im Blätterteig. Dazu servierte Hans-Peter einen Riesling Sélection de Grains Nobles 2000 Hugel & Fils. Weiter ging es mit zwei eigenen Kreationen. „Tomatensalat Hans-Peter" (von Tomate Kaki, Kräutern aus dem eigenen Garten, Zitrone, Olivenöl mit Mozzarella) und ein von einem Pariser Bistro inspirierten Fischtatar mit Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Mango, Avocado, Keta Kaviar und Koriander. Dazu im Glas einen Silvaner 2020 Ökonomierat Rebholz und ein Weißburgunder GG Mandelgarten 2015 Dr. Wehrheim.

Als Prüfungsgänge folgten Seeteufel mit Zitronen-Kapernsauce und Kartoffelpüree, minimalistisch, zurückhaltend wie der Gastgeber, resümierte Landeskanzler Frank Scholz später. Dazu ein Riesling GG Halenberg 2016 Emmerich Schönleber. Zum Lammrücken mit einem Konfetti aus jahreszeitlichem Gemüse und Süßkartoffeln gab es einen St. Exupery Margaux 2010 vom Chateau Malescot aus der Magnum Flasche. Alle Weine stammten aus der Sammlung des Kochs. „Wir haben schon lange nicht mehr solch eine Auswahl gehabt", bemerkte die Jury, die sich ansonsten während der Verkostung mit Kommentaren zurückhielt. Zum Dessert - ein Rote Beete Sorbet mit Konfetti aus Zitrusfrüchten und Beeren - servierte Hans-Peter einen Riesling Beerenauslese Magdalenenkreuz 2022 vom Weingut Barth.

Nach ausführlicher Besprechung des Menüs durch die Jury überreichte Landeskanzler Scholz die Urkunde und das gelbe Maître-Band. Den letzten Schluck gab es traditionell in einem Löffel, hier passend zum Offenburger Club Goldene Gabel, in einer goldenen Suppenkelle, befüllt mit einer Magnum Barth GG Riesling „Primus" Brut nature aus 2008, fertiggestellt in 2025. Hans-Peter, seit 1993 Mitglied der Bruderschaft in Mannheims Rustikaler Feinschmecker Chuchi noch unter Bert Schreiber, ist seit Anfang 2017 im Offenburger Club Goldene Gabel Mitglied. Bedauerlicherweise war Chuchileiter Wolfgang, des inzwischen 15 Jahre alten Clubs, an diesem Abend verhindert.

Und was gehört zu einem ordentlichen Prüfungskochen: ein Dankeschön für die Akteure, das Anfang November zuerst bei einer Amuse-Bouche-Auswahl vom Prüfling in dessen Räumen und anschließend bei Alexi Albrecht im ehrenwerten Vieux Couvent auf der Elsässer Seite in Rhinau fortgesetzt wurde.

Von der Küchenschlacht zum CdC

Im April 2020 stand unser Kochbruder „Soßen Willi“ — Willi Neudecker GMdC, Chuchi Lampertheimer Spargelrunde- im Finale der Küchenschlacht. Der zweite Finalist war ein junger Malergeselle aus Telgte, Patrick Karrengarn, damals 22 Jahre jung, der gerne mit seinem Vater kochte. Die Koch-Show fand statt unter der Moderation von Alfons Schuhbeck, Juroren waren Peter Hildebrand, Ralf Zacherl, Thomas Martin und Christoph Rüffer. Am Ende hatte „Soßen Willi“ die Nase vorn.

Nach dem Finale griff ich zum Telefonhörer. Am nächsten Abend saß Patrick bei einem Glas Wein auf unserer Terrasse und ich erzählte von den „Kiepenkerlen“. Fortan war Patrick gern gesehener Gast in unserer Chuchi. Am 26. März 2022 bereitete Patrick ein wunderbares Schaum-Omelette zu und wurde feierlich in den Rang eines Apprenti erhoben.

Am 25.07.2025 lud Patrick zum Rangerhebungskochen zum CdC in das Gasthus Lauheide, dem Kochdomizil der Kiepenkerle, ein. Die Prüfungskommission war hochrangig besetzt durch Michael Busse-Jeromin, OO, Dr. Markus Heukamp, LK West-Westfalen und Karl Beele, GMdC, Chuchi Dortmunder Pottkieker.

Als Amuse Geule servierte Patrick Wan-Tan Toastada mit Thunfischtartar, gut abgeschmeckt, optisch ansprechend und dazu im Glas einen Crement de Loire Brut, Domaine Langlois-Chateau. Es folgt ein von unserem Kochbruder Arnd handwerklich perfektes zubereitetes Lauch- Mosaik mit Cashew und Perlzwiebel sowie Pistazienstaub. Dieser Gang wurde von einem Pinot Blanc 2023 von Hubert Meyer aus dem Elsass begleitet.

Der erste Prüfungsgang folgte: Steinbutt, Selleriepüree, Wakameespuma und Trüffel. Hierzu hatte Patrick einen Riesling Grand Cru, Schlossberg 2022 vom Weingut Bestheim aus dem Elsass ausgesucht. Im Anschluss wurde der zweite Prüfungsgang gereicht: rot karamellisierter Schweinebauch, Zwiebel und Erbsenpüree. Geschmacklich wunderbar passte hierzu der Rotwein Tavel 2024 vom Weingut Prieuré de Montézargues von der Rhône.

Den süßen Abschluss machte ein Pornstar-Martini-Sorbet, ein Pistazienkäsekuchen, Schokoladenerde, serviert mit einer Tasse Espresso. Das Dessert wurde begleitet von einem Gewürztraminer 2023 vom Weingut Sophie Schaal aus dem Elsass.

Nach kurzer Beratung der Jury stand das Ergebnis fest. Patrick hatte seine Prüfung souverän bestanden und durfte sich nach dem obligatorischen Löffeltrunk als Chef de Chuchi erheben. Eine Frage jedoch musste Patrick später noch beantworten: Wieso dauerte es fünf Jahre von der Küchenschlacht bis zum CdC?

OO Michael Busse hielt die Laudatio mit viel Lob. Karl Beele machte noch einen Ausflug mit unserem Malermeister Patrick in die Farbenlehre mit dem Fazit: „Blau und Gelb ergibt Grün“.

Wir sind gespannt auf die weitere Entwicklung unseres neuen CdC!

Dr. Jens Huber, CL

Erste MdC-Prüfung bei der Salinental-Chuchi Bad Kreuznach

Feiertag für die Salinental-Chuchi Bad Kreuznach! Thomas Katenz, der auch der erste CdC-Prüfling der Chuchi war, ließ es sich nicht nehmen, auch der Erste zu sein, der eine MdC-Prüfung durchführt. Akribisch hat er über Wochen hinweg diese Prüfung vorbereitet, mit Perfektion, Freude und mit ein paar kleinen Überraschungen, die diesen Abend zu einem unvergessenen Event werden ließ.
Da auch die begleitenden Gänge wichtig waren, die von seinen Kochbrüdern zum Gelingen der Prüfung beitragen sollten, wurde 3 Wochen vorher eine Generalprobe durchgeführt, die richtig und notwendig war, um den hohen Anforderungen des Prüfungsablaufs gerecht zu werden. Das hat sich ausgezahlt !
Die Jury mit LK GMdC Peter Gottbehüt, CL GMdC Dr. Sepp Henneberger, CL GMdC Jean-Claude Fourcade traf pünktlich ein und wurde in einem Raum empfangen, dessen Tischdekoration, die mit Hingabe vorbereitet war, darauf hinwies, was an diesem Abend zu erwarten war.

„Gelb“ stand im Vordergrund !

An jedem Platz war eine Stoffserviette als Kochjacke mit einem selbstgebastelten gelben Band mit Hummer vorzufinden.
Auf der Menükarte war der Hinweis : „Es ist besser zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat“! Ein erstes Raunen war vernehmlich !
Programmgemäß begann um 19.00 Uhr mit dem Amuse gueule ein unvergesslicher Abend.
Das Menü :

- Jakobsmuschel mit Erbse und Lardo (auf Löffel)
  Sekt, Blanc de Blanc, Hahnmühle, Nahe
- Fenchelsalat mit Birne und Misocreme
  2024 Sauvignon blanc, trocken, Dr. Gänz, Nahe
- Rote Bete-Essenz mit Garnele und Szechuanpfeffer (Prüfungsgang)
  2024 Sauvignon blanc, trocken, Dr. Gänz, Nahe
- Offene Rahmpilzravioli mit gemischten Edelpilzen und Salbeibutter
  2023 badener Chardonnay Reserve, Markgräflich Badisches Weinhaus
- Zandervariation mit Linsen (Prüfungsgang)
  2024 Blauer Spätburgunder Blanc de noir, Dr. Gänz, Nahe
- Orangen-Campari-Sorbet
- Ente mit geräuchertem Sellerie, Selleriepüree und Dill (Prüfungsgang)
  2019 Reserva „XR“, Marqués de Riscal, Rioja
- Schokobrownie mit kandierter Pekannuss und rosa Grapefruit
  2021 Bila-Haut Banyuls, M. Chapoutier, Roussillon

Wie in der Ordensprovinz Kurmainz-Hessen-Nassau üblich, werden alle Gänge beurteilt, natürlich mit Schwerpunkt auf die Prüfungsgänge. Es gab durchgehend sehr hohe Bewertungen und bei den Prüfungsgängen war sich die Jury einig: „Das kann man nicht besser machen“!
Einig war sich die Jury auch über die Stimmung und Harmonie innerhalb der Chuchi, die ihrem Kochbruder die begleitenden Rahmenbedingungen für seine Prüfung mit viel Engagement und Freude schafften.
Nach diesem großartigen Prüfungskochabend durfte Thomas dann zunächst einmal den Löffel (Pfannen)-Trunk von seinem Chuchileiter zu sich nehmen, um dann das verdiente „gelbe Band“ von LK Peter Gottbehüt und die Urkunde von Sepp Henneberger in Empfang zu nehmen.
Danach war feiern mit Champagner angesagt und die Kochbrüder ließen Thomas hochleben und waren stolz und glücklich über das gemeinsame Ergebnis und Erlebnis an diesem Abend. Es wurde spät !

CL GMdC Jean-Claude Fourcade

Menü di Michele als dritter Streich
7 Schwaben Chuchi Augsburg: Drei neue CdCs auf MdC-Kurs

„Aller guten Dinge sind drei“ sagt der Volksmund. Wobei dieser Spruch bisweilen auch Fehlversuche anspricht, was hier nicht der Fall ist. Bei der Sieben Schwaben Chuchi Augsburg konnte man sich 2025 über drei neue Chefs de Chuchi freuen, die sich jetzt, im neuen Jahr 2026, auf MdC-Kurs befinden. Über die erfolgreichen CdC-Prüfungen von Jonas Winkelbauer, der übrigens gerade auch noch seinen Doktor-Titel geschafft hat (Glückwunsch), und von Brian Kammerer wurde hier schon berichtet. Der dritte neue CdC im Sieben-Schwaben-Kreis ist Michael Mayinger, dessen köstlichen Prüfungserfolg wir hier noch nachtragen wollen.

Das „CdC-Menu di Michele“ war geprägt von einer Italienreise durch die Abruzzen, Umbrien, Sardinien, Sizilien, Lombardei und die Toscana – getreu dem Motto: „Komm ein bisschen mit nach Italien, komm ein bisschen mit ans blaue Meer, und wir tun, als ob das Leben eine schöne Reise wär“. Man könnte natürlich auch dichten: Lass dir's schmecken, schenk dir ein, so wird diese schöne Reise wirklich lecker, wirklich fein.

Ja, so war denn auch der kulinarische Chuchi-Ausflug, was dem Koch des Tages, Michael „Michele“ Mayinger, das blaue Band, Urkunde und Löffeltrunk bescherte. Bravo! Bravissimo! Hier das Menu „delizioso“ serviert mit edlen Weinen wie zum Beispiel einem Trebbiano d’Abruzzo der Fattoria La Valentina, einem Vermentino di Sardegna ‘Cala Silente’ von der Cantina Sociale di Santadi oder auch einem Franciacorta ‚61‘ Satèn brut von Guido Berlucchi.

Saluti	Dreierlei Bruschette (Abruzzen)
Antipasti	Polpettini all'Umbra (Umbrien)
Primo	Pastaschnecken an Safransauce (Sardinien)
Secondo	Scaloppine al Marsala (Sizilien)
Intermedio	Ziegenkäse Crostini (Lombardei)
Dolce	Zuppa Inglese (Toskana)

Als Jury waren am Start: Landeskanzler Günter Kühnlenz, Großkanzler Herbert Lidel und als weiterer Könner und Kenner der edlen Kochkunst Egon Kunz, der wie Helmut (Feinkost) Kahn, für 50 Jahre Mitgliedschaft im Club der kochenden Männer geehrt wurde. Das Urteil des Gourmet-Trios war eindeutig italienisch, nämlich grandioso! Von „großartiger Leistung“, „Top-Einstieg“, „perfekter Kombi“ und „guter Umsetzung“, „bestem Geschmack“ und „handwerklichem Können“ war zum Beispiel die Rede. Kurzum: „ein Gedicht“. Da würde man am liebsten gleich wieder singen, etwa „Viva la pappa col pomodoro“ („Ein Hoch auf den Tomatenbrei“), ein Lied über eines der wichtigsten Rezepte der toskanischen Küche.

Mal sehen, welche Jubel-Arien die Sieben Schwaben Chuchianer aus Augsburg im neuen Jahr anstimmen können, wenn sich die jungen Chefs de Chuchi aufmachen, um den Maître-Titel zu erkochen. Das kann ja lecker werden… *bub*

Der neue CdC Michael Mayinger am Herd, beim Löffeltrunk und in der Mitte der Jury (v.l.) Egon Kunz, Günter Kühnlenz, Herbert Lidel und Chuchileiter Christian Psyk.

Sterneküche in der Chuchi Weserbergland

Der 6. offizielle Kochabend der letztes Jahr gegründeten Chuchi Weserbergland am 10. Januar 2026 sollte ein ganz besonderer Kochabend werden. Durch einen privaten Kontakt unseres Kochbruders Rüdiger konnte der Sternekoch und „Saucengott“ Jens Rittmeyer dafür gewonnen werden, mit uns zusammen unter seiner „Fuchtel“ zu kochen. Unser Landeskanzler Jörg Remberg war ebenfalls mit von der Partie, die Schwägerinnen kamen später zum Essen dazu. Jens sagte uns im Vorfeld grob, was gekocht werden soll, ebenso bekamen wir eine Einkaufsliste. Rezepte? Weit gefehlt! Sind wir es doch gewohnt, rechtzeitig vor den Kochabenden vom ausrichtenden Kochbruder die Rezepte zu bekommen. Aber wenigstens konnten Chuchileiter Michael Jens dazu überreden, einen Gang selbst zu kochen, von dem er nicht wusste, was es wird. Und auch alle anderen Kochbrüder ließ er hierüber im Unklaren. Und so ergab sich für diesen besonderen Abend folgende Speisefolge:

- Gebeizter Saibling | Zucchini | Brunnenkresse
- Garnelen-Ceviche mit Tomaten-Ingwer Beurre blanc
- Trilogie vom Reh aus heimischer Jagd:
  Cordon bleu | Rosenkohl | Preiselbeer-Sabayon
  Rücken | Sellerie | Pfefferjus
  Schulter | rote Kartoffel | Wirsing
- Karamellisierter Apfel | Crème Anglaise | Haselnuss-Crumble

Das erste Highlight war, dass auch Sterneköche nicht fehlerfrei sind, Jens hatte nämlich seine Kochjacke zuhause vergessen. Prompt bekam er eine Ersatzjacke und kochte den Abend mit dem CC-Logo auf der Brust.
Nach der Begrüßung begannen direkt die Vorbereitungen. Chuchileiter Michael verschwand mit seinen Zutaten in einer separaten Küche, dieser Gang war schließlich der 1. Gang des Abends.
Alle anderen Kochbrüder standen Jens zur Verfügung und so machte sich die Brigade an die Arbeit. Obwohl die Zeit knapp war für das anstehende Programm, erzählte Jens viele Geschichten aus dem Leben eines Sternekochs und gab immer wieder wertvolle Tipps.
Das Essen war natürlich hervorragend und so ging ein toller Abend langsam zu Ende. Das letzte Sahnehäubchen des Abends war noch das Signieren seines neuen Kochbuchs.

Michael Südmeier MdC
CL Weserbergland

Bem-vindo! Lars Steinhaus neuer CdC bei den Dortmunder Pottkiekern

Da Portugal das liebste Reiseziel unseres Kochbruders Lars ist, war der Titel seines CdC-Menüs schnell gefunden. Bom apetite – Guten Appetit – nahm er die beteiligten Kochbrüder und die Jury am 7. November 2025 mit auf eine kulinarische Reise durch den Westen der iberischen Halbinsel.

Nach selbstgebackenem portugiesischem Brot mit selbstgemachter (!) Chouriço-Wurst wurden folgende Klassiker der portugiesischen Küche offeriert:

- Caldo Verde (Grünkohl-Kartoffelsuppe nach Minho-Art)
- Arroz de polvo Malandrinho (Oktopus-Reis)
- Bacalhau (Stockfisch) mit Maisbrot und Faustschlag-Kartoffeln
- Lammragout // Süße Fadennudeln.

An einer liebevoll dekorierten Tafel wurde selbstredend das Menü von portugiesischen Weinen begleitet, die den Teilnehmern umso mehr den Eindruck vermittelten, gerade selbst in Portugal zu sein.

Die Rezepte, die neben der Zubereitungsvorgabe auch Hinweise zur Geschichte der einzelnen Gerichte enthielten, zeugten von der tiefen Verbundenheit, die der Proband zum Kochen allgemein und speziell zur Landesküche Portugals entwickelt hat.

Auch wenn die portugiesische Küche recht rustikal daherkommt, kann man – gerade bei einer CdC-Prüfung – hier gut die Anforderungen einer solchen Prüfung meistern; hat man doch zu zeigen, dass man einen Kochabend organisieren und gestalten kann. Und wenn dann noch die Prüfungsgänge gelingen, hat man alles richtig gemacht. Und Lars hat es so gut gemacht, dass kurzzeitig die Frage aufkam, ob er nicht doch eventuell eigentlich ein Portugiese ist.

So sah es auch die Jury, die unter dem Vorsitz von OO GMdC Michael Busse-Jeromin mit MdC Dr. Michael Demmel (CL der Chuchi Arnsberg) und GMdC Dirk Breker von der eigenen Chuchi die Leistungen des Probanden

zu bewerten hatte. Verbesserungspotential gibt es immer, vor allem beim ersten Band. Authentische Länderküche: Lecker war's und gut organisiert. Am Ende des Abends konnte Lars den Hummer am blauen Band, die Urkunde und den Löffeltrank erschöpft, aber zufrieden entgegennehmen. Verbunden mit den besten Wünschen für seine und die kulinarische Zukunft seiner Chuchi schallte dem neuen Chef de Chuchi ein herzliches Willkommen (Bem-vindo!) entgegen. Obriado Larsinho.

Dirk Breker, GMdC

Meine Küche Meine Heimat Schwarzwald

Das war das Motto unter dem die Prüfung zum Grand Maître de Chuchi von Roland Messmer, Romäus-Chuchi, Villingen, stand. Er ist der Vater des derzeit jüngsten Grand Maîtres der Chuchi, Fabian, dessen Prüfung vor genau einem Jahr stattfand und der daher das Amt des Mundschenks gekonnt übernahm. Schon das liebevoll gestaltete Rezeptheft und die darin dargelegten persönlichen Bezügen zu den verwendeten Produkten weckte bei der Jury – bestehend aus Großprotokollar Dr. Christoph Jung, Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle, Majordomus Thomas Schmidhuber, OO Alexis Schmelzer, Vorsitzender des Ehren- und Satzungsrates Bernd Nennstiel, LK Dr. Gerald Asshoff und LK Wolfgang Vogelgesang – hohe Erwartungen. Und die Erwartungen wurden nicht enttäuscht. Großmeisterliche Kochkunst machte aus Produkten der Region ein Genusserlebnis der Extraklasse, zubereitet vom Aspiranten und seinem verlässlichen Beikoch Markus Flöß, CdC.

Ein „Waldspaziergang“ als Amuse bouche – drei verschiedene auf Gabeln aufgespießte Knödel/Baisers und ein „Bäumchen“ mit getrockneten Pilzen, phantasievoll auf einem Moosbeet angerichtet – ein gelungener Auftakt.

Dann der erste Prüfungsgang: eine mit Foie Gras gefüllte Wachtelpraline überzogen mit weißer Chaudfroid Sauce und garniert mit Balsamico, sehr schöne Optik, handwerklich anspruchsvoll, dazu ein fruchtiges Zwetschgen-Chutney. Ein gelungenes Gericht, wenn auch die Foie Gras in der Gesamtkomposition etwas unterging.

Der zweite Prüfungsgang: Dreierlei von der Schwarzwaldforelle, gebeizte Forelle, geräucherte Forelle und Forellencroustillants. Dazu eine traumhaft gute Forellen-Dashi-Buttersauce mit ein paar Tropfen Schnittlauchöl. Ein Gericht, das die Jury vollkommen überzeugte.

Es folgte eine Blumenkohlvariation bestehend aus Blumenkohlterrine, Blumenkohlmousse angerichtet in der Eierschale, Blumenkohleis und ein in Nußbutter und Vanille angebratenes Blumenkohlröschen. Auch hier wieder hohe handwerkliche Kunst und sehr guter Geschmack, entsprechend hohe Bewertungen durch die Jury.

Der nächste Gang war außergewöhnlich: Scheiben von mit Tannenrinde und Wacholder erst geräuchertem, dann kurz auf dem Holzkohlengrill gebratenem Lammherz. Dazu ein Rub aus zehn verschiedenen Zutaten und konfierte Tomaten. Der zarte Rauchgeschmack und der perfekte Gargrad des Lammherzens zusammen mit dem würzigen Rub und dem Schmelz der Tomaten bildeten eine perfekte Komposition. Das spiegelte sich auch in den Bewertungen der Jury wieder.

Die dann folgende Steinpilz-Consommé mit zwei Mini–Pilzravioli war wiederum handwerklich sehr gut gemacht. Der Geschmack der Consommé hätte aber etwas intensiver sein dürfen, trotz hauchdünnem Ravioliteig war die Füllung der Ravioli aufgrund des Miniformates kaum zu schmecken. Insgesamt ein gutes Gericht, das aber nicht ganz die außergewöhnliche Qualität der vorangegangenen Gänge erreichte.

Hauptgericht war ein perfekt in Buchecken–Butter (!) gebratenes Rehfilet, begleitet von Brezelknödel und einer exzellenten Hagebutten Sauce. Auch dieses Gericht gefiel der Jury außerordentlich gut, wenn auch der ein oder andere sich noch eine kleine Gemüsebeilage gewünscht hätte.

Das Dessert – und somit der letzte Prü-

fungsgang – bestand aus einer aufwendigen Komposition aus Haselnuss und Pistazie: Haselnuss- Macarons, Haselnuss- Sorbet, Pistazien – Mousse, Pistazien -Hippen, das alles begleitet von einem Joghurt – Gel und Variationen von der Traube – halbgetrocknet, pochiert und als rehydrierte Rosinen. Sehr gelungen und sehr gut bewertet.

Zum abschließenden Kaffee servierte Roland noch Pralinen – natürlich hausgemacht!

Besonderer Erwähnungen bedürfen die perfekt zu den Gerichten harmonisierenden Weine, ausnahmslos alle aus der Region: Steingrüble Pinot Noir Blanc de Noirs vom Weingut Königschaffhausen – Kiechlinsbergen eG, Riesling Vulkangestein vom Weingut Arndt Köbelin, Auxerrois Viridis vom Weingut Lothar Schwörer, Trollinger vom Weingut Dr. Baumann, Wildmuskat Beilsteiner Steinberg (noch aus Versuchsanbau, erst 2022 in die offizielle Sortenliste aufgenommen, eine neue Rebsorte mit feinem Duft nach Wildrosen) vom Weingut Amalienhof, Spätburgunder „Einblick“ von der Alde Gott Winzer Schwarzwald eG und Important Spätburgunder Likör (quasi der badische „Portwein“) vom Weingut Lorenz & Corina Keller.

Nach dieser rundum gelungen Prüfung überreichte der Jury – Vorsitzende Christoph Jung nach seiner Laudatio einem strahlenden Roland Messmer die wohlverdiente Ernennungsurkunde zum Grand Maître de Chuchi sowie den Hummer am grünen Band. Zum Abschluss dieses genussreichen Nachmittags dann der obligatorische Löffeltrunk aus den Händen des Großlöffelmeisters Hans-Peter Maichle. Durch eine perfekte mise en place war die Küche im Anschluss schnell bereit für eine muntere Abschlussparty mit den hinzugekommenen Brüdern und Schwägerinnen der Romäus-Chuchi!

W. Vogelgesang

Von Kochbrüdern für Kochbrüder

Kulinarisches Wochenende

vom 20. bis 22.2. im Golfpark Strelasund

Wie es das Leben so will, ergeben sich manchmal aus Zufällen Gelegenheiten, die beim Schopfe zu packen sind. Während eines Aufenthalts im Golfhotel Strelasund in Mecklenburg-Vorpommern wurde die Idee geboren, hier ein kulinarisches Wochenende zu veranstalten. Das Hotel ist dafür bestens ausgestattet, mit mehreren Küchen und ausreichend großen Räumlichkeiten.

Das Hotel hat ca. 40 Zimmer und zusätzlich noch einige Appartements verschiedener Größen. Es gibt eine SPA-Landschaft mit Pool, verschiedene Saunen, Anwendungen, Massagen, etc. Dort sind auch unsere Schwägerinnen bestens aufgehoben.

Dies wird keine offizielle Veranstaltung des CC-Clubs, sondern eine inoffizielle Veranstaltung nach dem Motto „von Kochbrüdern für Kochbrüder“.

Als Highlight konnte für das Wochenende der Sternekoch und „Saucengott“ Jens Rittmeyer gewonnen werden, der am Samstagabend zusammen mit der Hotelküchen-Crew ein Menü zaubert und zudem noch Kurse anbietet. Ganz sicher wird es auch die Möglichkeit geben, sein gerade erschienenes Buch „Soßen“ direkt bei ihm signiert zu erwerben.

Weiterhin wird es noch ein Seminar mit einem Fleischsommelier geben. Das geplante Programm im Einzelnen:

Freitags Anreisetag

- Abends Buffet von der Hotelküchen-Crew
- Samstagvormittags oder -nachmittags Kurs mit Jens Rittmeyer
- Samstagvormittags oder -nachmittags Seminar mit dem Fleischsommelier
- Samstagabend 5-Gänge-Galadinner von und mit Jens Rittmeyer

Die Kosten betragen 649 Euro p.P.
bei Belegung im Doppelzimmer und beinhalten:

- 2 x Übernachtung im Hotelzimmer inkl. Frühstück
- Weinprobe am Freitag ab ca. 16 Uhr
- Benutzung des SPA-Bereichs inkl. Pool und Saunen (Anwendungen separat)
- 3-Gänge-Menü am Freitagabend (Getränke werden separat berechnet)
- 5-Gänge-Galadinner am Samstagabend inkl. Weinbegleitung und Getränkepauschale ab Beginn der Veranstaltung
- Kurse am Samstag mit Jens Rittmeyer und dem Fleischsommelier

Einzelzimmerzuschlag 20 Euro pro Tag. Bei Nutzung eines Doppelzimmers zur Einzelnutzung gilt ein Aufschlag von 40 Euro pro Tag.

Zusätzlich buchbar sind Kosmetikbehandlungen, Massagen, Aquagymnastik, Schnuppergolfkurs, Eisstockschießen auf einer Kunstbahn, Gintasting, Kochkurs am Freitag mit Jens Rittmeyer: *„Saucen, Mayonnaisen, deren Ableitungen und dunkle Saucen“.*

Diese Leistungen können nach Verfügbarkeit gebucht werden, also am besten im Voraus bei der Hotelbuchung. Die Anmeldefrist endet am 31.12.2025. Die Buchung erfolgt über ein Buchungsformular direkt beim Hotel. Dieses könnt ihr bei Interesse bei uns anfordern:

info@chuchi-weserbergland.de

Michael Südmeier, MdC, CL Weserbergland

600

leckere Menüs – und kein bisschen müde! Seit 1967 stehen die Hobbyköche der „Chuchi Nikolaus“ mit Begeisterung am Herd und feierten jetzt ihr Jubiläum.

Bereits 1967 war der Überlinger Club Kochender Männer als „Chuchi Nikolaus“ erstmals an den Start gegangen. Geburtshelfer war damals Wolfgang Ruf gewesen, der inzwischen Emeritus der Gruppe ist. Inzwischen sind die 14 aktuellen Hobbyköche, die in Überlingen und Sipplingen zuhause sind, beim 600. Feinschmeckermenü angelangt und legten dafür noch einmal Schippe an Genuss drauf.

Bei der siebengängigen Komposition durfte ein Beitrag nicht fehlen – der symbolträchtige Hummer, den Frank Habeth auf kreolische Art zubereitete. Doch dazu später mehr. Als Dreingabe und zusätzliches Dessert hatte Detlef Werner eine veritable Kochmütze gebacken und standesgemäß weiß glasiert

Für die Ansprache an seine dreizehn aktuellen Mitstreiter am Herd hatte Maître Volker Schaal aus Neugier sogar die Künstliche Intelligenz bemüht und zum eigenen Vergnügen drei verschiedene Versionen in Auftrag gegeben – neben der klassischen Sprache auch einmal in der örtlichen Mundart und in einer modernen Zeitgeistsprache. Einige verbale Häppchen auf Alemannisch wollte Schaal seiner Kochcrew zwar nicht vorenthalten. Doch würdigte er den außergewöhnlichen Jubiläumsabend dann lieber mit eigenen Worten.

„Jeder in der Gruppe hat seine Vorlieben und Spezialitäten“, erinnerte der Chuchi-Leiter, „und davon profitieren wir anderen gerne. So entdecken wir auch immer wieder Neues.“ Auch dazu bedarf es weniger einer KI als einer gut ausgebildeten Sensorik. Erfreulich nannte Volker Schaal, dass dem Genuss stets ein sehr gepflegter Rahmen und eine ansprechende Atmosphäre beschieden sei. Was die Hobbyköche an diesem Abend einmal mehr unter Beweis stellten.

Der Überlinger Teilort Nesselwangen bietet den Köchen seit vielen Jahren Unterschlupf in seinem Dorfgemeinschaftshaus, in denen sich die Herren der feinen Speisen nach Herzenslust austoben können. In reizvollem Gegensatz zu dem höchst nüchternen Raum steht die edel eingedeckte Tafel, auf der das örtliche Münster St. Nikolaus als Namenspate der Chuchi den Weg zu den kulinarischen Höhepunkten wies.

Die ließen beim Jubiläumsabend zum 600. Menü auch nicht lange auf sich warten. Zum Anstoßen mit einem leckeren Crémant de Limoux hatte Peter Wiest zwei Variationen von irischen Austern als Amuse Gueule vorbereitet. Als Steinmetz ist er harte Werkstoffe gewohnt und so machte ihm die professionelle Bearbeitung der Schalentiere keinerlei Probleme.

Als erste Vorspeise bescherte Tankred Kauf eine butterweich gebratene Foie Gras mit zarten Calvados-Apfelscheiben und setzte damit schon ein kulinarisches Ausrufezeichen.

Die klare Rinderbrühe mit einer Einlage aus Gemüsebrunois und Würfelchen vom Tafelspitz hatte Gerhard Dauwalter vorbereitet. Spätestens beim ersten Löffel dieses leckeren Süppchens entfaltete sich die ganze Intensität der aufwendigen und zeitraubenden Zubereitung. Dann folgte auch schon von Frank Habeth der bereits erwähnte kreolische Hummer, der mit exotisch-karibischen Gewürzen auf sich aufmerksam machte.

Spritzig und erfrischend präsentierte sich als kaltes Intermezzo das prickelnde Limettensorbet von Bernhard Widenhorn. Die ideale Vorbereitung des Gaumens auf den ebenso anspruchsvollen wie vielschichtigen Hauptgang.

Perfekt gegart waren die Tournedos Rossini, die Peter Graubach an einer intensiven Trüffeljus mit Kartoffelpüree und gedünsteten Selleriestreifen präsentierte. Die zarten Rinderfiletscheiben schmolzen nicht nur auf der Zunge dahin. Sie offenbarten dabei die geheimnisvolle Füllung eines Stückchens Foie Gras.

Dass es den Genießern noch einmal richtig warm ums Herz wurde, dafür sorgten Mirko Schirmeister und Jörg Widenhorn mit einem Dessertklassiker. Frisch flambiert vom Feuerwehrmann kamen die Crêpes Suzettes von als süßes Finale auf den Tisch und setzten dem anspruchsvollen Menü ein leckeres Krönchen auf.

Mit großer Sorgfalt ausgewählt hatte die Abteilung für Flüssiges die internationale Weinbegleitung. Auf die Grand Cru eines Elsäßer Gewürztraminers folgte zum Hummer ein Vermentino de Sardegna mit dem passenden Namen „Aragosta“ und schließlich ein gehaltvoller und eine vielschichtige rote Cuvée vom Douro aus Portugal.

KiG 2026

Liebe Kochbrüder,

das Jahr 2026 hat uns schon wieder voll im Griff: die Vorbereitungen für das diesjährige

KiG vom 28. bis 30. August 2026 in Ketsch

Laufen auf Hochtouren. Dieses Jahr müssen wir den Kosten-Beitrag für das „Kochen im Grünen“ anpassen: Für Kochbrüder und deren Familienangehörige kostet die Teilnahme 70 € pro Person, für Gäste 100 € pro Person. Diese Maßnahme ist notwendig geworden, da die Kosten auch in diesem Jahr wieder dramatisch gestiegen sind und zwar in allen Bereichen. Hinzu kommt, dass wir mit ca. 500 Personen zum Frühstück an beiden Tagen rechnen, auch dieses Frühstück ist im Beitrag inkludiert. Und damit wir das Kochen im Grünen im gewohnten Stil und Niveau gestalten können, ist eine Erhöhung des Beitrags unumgänglich geworden.

Die Anmeldung erfolgt, wie in den letzten Jahren, online. Ende Januar werden alle Chuchileiter und Landeskanzler angeschrieben. Über dieses Schreiben erhaltet Ihr Eure Zugangsdaten zur Anmeldung. Eine Anmeldung ist nur über die jeweilige Chuchi durch den Chuchileiter möglich. Wie beim letzten KiG unterstützt uns meine Tochter Julia bei der Anmeldung.

Nun liegt es an Euch, das KiG mit Leben zu füllen und zu einem unvergesslichen Wochenende in Ketsch werden zu lassen. Lasst Eure Gedanken fließen und überlegt, wie Ihr Eure Brüder mit Euren Kochbeiträgen überraschen könnt.

Wir vom Organisationsteam wünschen Euch und Euren Familien ein gutes neues Jahr und sind schon jetzt voller Tatendrang!

Bis zum nächsten Hummer – Euer Organisationsteam – Thomas mit Maximilian, Peter und Rainer

Das Orgateam: v. l.:
CL Peter Schwarz, MD Thomas Schmidhuber, CL Rainer Limmer und Maximilian Schwab

Reminiszenz an den Sommer – MdC Prüfung von Oliver Maas, Chuchi Karlsberg

„Im Menü sollen bunte, fruchtige Aromen mit nicht allzu winterlichen, erdigen Gemüsen kombiniert werden und somit eine schöne Erinnerung an den vergangenen Sommer hervorgebracht werden“, so die Intention von Oliver Maas.
Schon die zum Apéro gereichten Tortilla Würfel spiegelten das Motto wider. Unser italienischer Kochbruder Emilio Gimmillaro zeigte, dass er auch „spanisch“ kann. Eine schöne Kombination von Gemüse, Kartoffeln und Eiern. Dazu gut passender Viña Real Rosado, Jahrgang 2024.

Der erste Prüfungsgang:
Karottensuppe mit Kokosschaum. Eine sehr stimmige Komposition asiatischer Aromen, geprägt von Ingwer und Curry, ergänzt durch milden Kokosschaum. Der Jury, bestehend aus Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang, Andreas Mrozek MdC und Ralf Röder MdC, gefiel dieser Gang sehr gut, entsprechend auch die Bewertungen.
Dann ein Wintersalat mit Maronen im Speckmantel. Besser kann ein Salat kaum zubereitet sein, verschiedene Blattsalate ergänzt durch Birne und Feige sowie Maronen im Speckmantel, dazu eine köstliche

Vinaigrette. Sehr gut. Weinbegleitung Coteaux du Giennois – Sauvignon Blanc 2023.

Es folgte der nächste Prüfungsgang:
Rotbarben auf Lauchlinsen mit einem Zitronenbutterschaum. Schönes Zusammenspiel von erdigen Linsen, buttriger Zitrone und kräftigem Fisch. Insgesamt ein gelungenes Gericht. Auch der Wein dazu – Saarburger Rausch, Riesling Feinherb, Hochgewächs 2023 – ergänzte das Gericht sehr gut.

Nach einem sehr gelungenen und erfrischendem Ananas-Basilikum Sorbet folgte der Hauptgang und zugleich **dritter Prüfungsgang:**
Bistro-Filet „Teres Major“ auf Maispüree und diverse Gemüse, umrandet von einer Portweinjus. „Teres Major“, oft auch als „Metzgerstück“ bezeichnet, ist ein weniger bekannter Cut aus dem hinteren Teil der Rinderschulter, zart und mit kräftigem Geschmack.
Das Fleisch war perfekt gebraten, das unter anderem mit Chili gewürzte Maispüree

eine schöne Ergänzung zum Fleisch. Abgerundet wurde das ganze durch eine Portweinjus und Bohnen, Maiskörner und Silberzwiebeln als Gemüsebeilage. Auch das ein gut gelungenes Gericht, dazu als Wein Château la Croix Romane – Bordeaux – Lalande-de-Pomerol 2022.
Nach dem **Käsegang** – eine schöne Zusammenstellung gut ausgewählter und optimal reifer Käse – das Dessert, Tarte au citron mit Tonkabohnen-Eis, ein würdiger Abschluss eines schönen Menüs.

Anschließend überreichte Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang den wohlverdienten Hummer am gelben Band und die Urkunde zur Ernennung zum Maître de Chuchi an einen freudestrahlenden Oliver Maas, MdC.

Die Burggrafen Chuchi Delmenhorst hat einen neuen CdC

Nach einem herausfordernden Start in das Kochjahr 2025 meldete unser Apprenti Nicolas Nause im Frühling das Begehr an, im November seinen CdC zu erkochen. Nachdem Nicolas schon seit drei Jahren als engagierter und ambitionierter Apprenti krisenfest in der Burggrafen Chuchi kochte, standen der Umsetzung keinerlei Bedenken im Wege. Auch unsere Neuaufnahmen Jörn und Philipp, die unsere Truppe seit August und September als omelettgeprüfte Apprentis verstärken, konnten bereits perfekt mit eingebunden werden.

Da Nicolas – sofern er nicht am Herd steht – sich gerne auf dem Rad am Berg abstrampelt, hat er mittlerweile ein Faible für Südtirol entwickelt – und nach dem Tritt in die Pedale wohl auch für die lokalen Spezialitäten und Weine dieser Region, denn er konzipierte ein italienisch-alpines Menu unter dem Motto ‚Autunno in Alto Adige'. Der alpine Herbst wurde durch einen gemeinsam in der Küche genossenen Negroni eingeleitet, wobei das Amuse in Form von mit

Salsiccia und Taleggio gratinierten Crostini den Gästen eine schöne Basis für den weiteren Getränkegenuss an die Hand bzw. den Gaumen gab. Zuvor hatte unser Kochbruder Jörn Pelka noch selbst hergestellten südtiroler Speck als Pre-Amuse gereicht.

Nach perfekt gegarten Hühnerherzen auf einem Radicchiosalat mit Rote Bete-Dressing folgte der erste Prüfungsgang: Schlutzkrapfen. Fünzig Kilometer südlich von Bozen würden diese dann wohl als ‚Ravioli' betitelt werden wobei der Teig mit Roggenmehl doch eine Eigenart darstellt. Die sehr gut abgeschmeckte Fülle bestand aus Spinat und Quark, serviert wurde mit reichlich Butter und Schnittlauch. Ein auf den ersten Blick einfaches Gericht, das jedoch von einer grossartigen Präzision getrieben war: der Gargrad der seidig-dünnen Pasta war perfekt, es gab keinerlei Luft - oder Wassereinschlüsse. Die Zubereitung vor Ort à la Minute bewies, dass der Prüfling sowohl Nerven als auch Können hat. Nicht umsonst gilt Nicolas schon als ‚Pastafürst' in der Burggrafen Chuchi.

Als Fischgang erwartete die Prüfer dann ein im Ofen pochiertes Saiblingsfilet auf einem Linsengemüse, das als Zwischengang etwas großzügig portioniert war, ansonsten aber keine Wünsche offen lies. Das nachfolgende Tonic Sorbet war ein erfrischender ‚Cleanser' für den Haupt- und zweiten Prüfungsgang in Form von geschmorten Schweinebäckchen mit Serviettenknödel, Selleriepüree und glasierter Möhre. Auch hier beim Lesen der Karte der Eindruck von Einfachheit, dem wiederum eine perfekte Umsetzung entgegengesetzt wurde. Die sauber parierten Schweinebäckchen wurden von einer wundervollen Sauce begleitet, die glasierten Möhren waren auf den Punkt gegart.

Hervorzuheben ist auch die durchdachte südtiroler Weinbegleitung. So durfte die Tafelrunde sich an Chardonnay von Alois Lageder sowie Pinot Bianco und Lagrein von Elena Walch laben.

Den Abschluss bildete ein klassischer Apfelstrudel mit pacossiertem Vanilleeis wobei der Strudelteig freilich vor Ort hergestellt und mannsgroß zu Papierdünne ausgezogen wurde. Nach positiver Laudatio durch den Juryvorsitzenden LK Christian Holz sowie einem geziemenden Schluck aus unserem Löffel erhob sich Nicolas nunmehr blaubebandet als frischgebackener CdC und der Abend fand einen sehr fröhlichen Ausklang.

Philipp Viethen, CL

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