



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 2 | 2026




 **Peter Maichle**
„gibt den GLM-Löffel ab“

 **Soziales Engagement:**
Chuchi Wiesbaden
kocht für Senioren

 **Hallo Chuchileiter:**
Jetzt zum KiG anmelden!

 **Aus den Chuchis**

 **Seitenweise
Genuss**



Venusmuschel-Zeit

Spaghetti mit Bottarga und Venusmuscheln

Spaghetti vongole in Weißwein-Wermut-Sud mit Kirschtomaten, Rauke und würzigem Rogen-Topping

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg frische Venusmuscheln | 2 Knoblauchzehen | 100 g Staudensellerie | 150 g Kirschtomaten | 20 g Rauke | 1 Bio-Zitrone | 40 g Bottarga (getrockneter Meeräschenrogen) | 300 g Spaghetti | 4 El Olivenöl | 1 TL Pul Biber (Chiliflocken, türkischer Laden) | 150 ml Wermut (Noilly Prat) | 150 ml trockener Weißwein | 20 g Butter (kalt) | Salz | Pfeffer

Zubereitung:

Offene und beschädigte Muscheln entfernen. Muscheln mit etwas Salz in reichlich kaltem Wasser wässern, bis der Sand komplett entfernt ist (ca. 30 Minuten), das Wasser dabei mehrmals wechseln. Knoblauch fein hacken. Sellerie putzen, entfädeln und in feine Würfel schneiden. Tomaten putzen und halbieren. Rauke waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Von der Zitrone die Hälfte der Schale fein abreiben. Von der Bottarga die feine weiße Haut abziehen.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser ca. 7 Minuten sehr bissfest (siehe Tipp) garen, in ein Sieb gießen und abtropfen lassen, dabei 200 ml Nudelwasser auffangen.

Muscheln in einem Sieb abtropfen lassen. Öl in einem breiten Topf erhitzen, Knoblauch und Pul Biber darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten. Sellerie zugeben und weitere 2-3 Minuten dünsten. Mit Wermut und Wein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Muscheln zugeben und zugedeckt bei starker Hitze 4 Minuten garen, dabei öfter am Topf rütteln. Am Ende der Garzeit die Bottarga, am besten gut gekühlt, auf einem Trüffelhobel dünn hobeln. Geschlossene Muscheln entfernen.

Nudeln, Nudelwasser und Butter zu den Muscheln geben, gut umrühren und ca. 1 Minute weitergaren. Tomaten, Rauke und Zitronenschale unterheben und mit Pfeffer würzen. Nudeln mit den Muscheln auf vorgewärmte tiefe Teller geben und mit Bottarga bestreut servieren.

Tipp:

Die Nudeln sehr bissfest garen („Al dente“ – Garzeit der Packungsangabe minus 2 Minuten). Sie sollen beim Erwärmen mit den Muscheln den Sugo aufsaugen und garen dabei nach.

Spaghetti alle vongole

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Venusmuscheln | 1 El Fenchelsaat | 280 g Spaghetti | Salz | Pfeffer | 3 Knoblauchzehen | 150 g Zwiebeln | 1 rote Chilischote | 4 El Olivenöl | 100 ml Weißwein | 1-2 TL sehr fein geschnittene Orangenschale (unbehandelt) | 4 Stiele glatte Petersilie

Zubereitung:

Muscheln sorgfältig putzen, dabei geöffnete und beschädigte Muscheln entfernen.

Muscheln eine Stunde in stehendes kaltes Wasser legen, dann in einem Sieb gut abtropfen lassen. Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Fett bei starker Hitze kurz rösten. Spaghetti in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Knoblauch fein hacken. Zwiebeln fein würfeln. Chilischote aufschlitzen, entkernen und fein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Fenchelsaat, Knoblauch, Zwiebeln und Chili darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten ohne Farbe andünsten. Muscheln, Wein und Orangenschale zugeben und zugedeckt 6-7 Minuten kochen, bis alle Muscheln geöffnet sind; die geschlossenen Muscheln aussortieren. Spaghetti zugeben und 1 Minute darin unter Schwenken erwärmen. Mit Pfeffer würzen und mit Petersilie garnieren.

Steinbutt auf Venusmuscheln

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Venusmuscheln | 200 g Möhren | 100 g Schalotten | 2 Knoblauchzehen | 2 Fenchel à ca. 300 g | 3 El Olivenöl | 50 ml Weißwein | 150 ml Fischfond | 3 Lorbeerblätter | 4 Zweige Thymian | Salz | Pfeffer | 8 Steinbuttflets à ca. 80 g, küchenfertig, ohne Haut

Zubereitung:

Die Muscheln in fließendem kaltem Wasser 30 Minuten wässern. Offene Muscheln aussortieren und nicht verwenden.

Möhren schälen und sehr fein würfeln. Schalotten und Knoblauch pellen, ebenfalls sehr fein würfeln. Fenchel putzen, halbieren, den Strunk herauschneiden. Fenchel in 4 mm dicke Streifen schneiden. Fenchelgrün grob hacken und beiseite stellen.

1 El Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Muscheln darin kurz anbraten. Weißwein, Fischfond, Lorbeer und Thymian zugeben und zugedeckt ca. 5-8 Minuten kochen lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Die Muscheln in ein Sieb geben, die Flüssigkeit dabei auffangen. Geschlossene Muscheln aussortieren und nicht verwenden.

Das restliche Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das vorbereitete Gemüse darin anbraten. Mit dem aufgefangenen Muschelfond auffüllen und zugedeckt bei milder Hitze 15-20 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Steinbuttflets salzen, pfeffern, in die Pfanne auf das Gemüsebett setzen und ca. 10 Minuten garen. In den letzten 5 Minuten die Muscheln zugeben und darin erwärmen. Mit dem Fenchelgrün bestreuen und mit Baguette servieren.

Guten Appetit!

Venusmuscheln schmecken zwar wie Austern auch roh, doch meistens werden sie gedämpft oder gekocht serviert. Ihr nussiger Geschmack passt hervorragend zu Pasta und zu Suppen, aber auch zu Fisch!

Liebe Kochbrüder,

„Das Auge isst mit...“
so hört man regelmäßig in unseren Küchen, wenn es in die finale Phase des Anrichtens geht. Neben dem Genuss des aufwändig zelebrierten Geschmacks unserer Gerichte, ist heute auch die Optik von einer immer wichtiger werdenden Bedeutung. Schließlich hat jeder von uns ein Handy in der Hosentasche, welches flugs für alle Zeiten auch die gebotene Ästhetik dokumentiert.

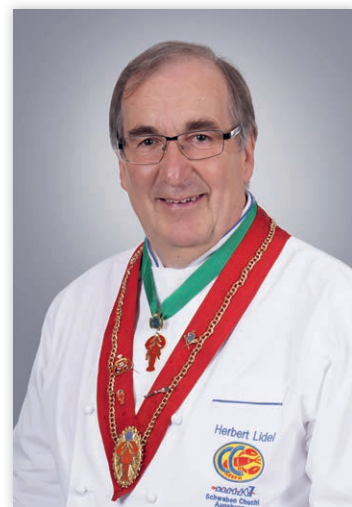
Wir können die sensorische Struktur unserer Gerichte noch so fein ziselieren, am Ende bleibt nur das Bild – und dieses Bild wandert dann oft in unseren HUMMER. Leider nicht immer zur Freude der Leser (wurde mir gegenüber schon mehrfach geäußert...) und auch unseres Redakteurs Frithjof Konstroffer. Bitte achtet beim Fotografieren, dass auch das „Drumherum“ stimmig ist! Der schönste Teller wird durch eine daneben liegende gebrauchte Serviette, eine Flasche Mineralwasser, ein Brotmesser etc. optisch entwertet.

Das ist schade, denn unser HUMMER repräsentiert uns und wird nicht nur von uns Kochbrüdern gelesen. Achtet doch bitte auf einen freigestellten Teller mit guter Beleuchtung. Bitte versteht mich nicht falsch - wir wollen keine Ikebana- und Pinzetten-Köche werden, aber schließlich kann Frithjof nur die Qualität an Bildern abdrucken, die ihm von Euch geliefert wird.

Das Thema „Optik“ erreichte mich im letzten Monat ein zweites mal, durch einen Brief von unserem geschätzten Bruder, MdC Bernd Harbauer, aus der Chuchi Worms. Doch diesmal geht es um die Optik von uns Kochbrüdern. Ich gebe gerne zu, dass mir dieses Thema auch nahe liegt. Liebe Kochbrüder es geht um unser Outfit bei „offiziellen“ Anlässen. Da ist bestimmt nicht das KiG gemeint, aber doch Marmitag, Ordensprovinzfest, Prüfungen und auch Veröffentlichungen im HUMMER. Unsere Kochjacke ist ein stolzes Stück Clubtradition – und sie freut sich über einen würdigen

Begleiter! Sie fühlt sich sonst so allein. Wenn es „offiziell“ wird, wäre es wesentlich präsentabler, die Blue Jeans in den wohlverdienten Feierabend zu schicken und stattdessen eine schwarze Hose auszuführen (...es gäbe auch schöne schwarze Jeans). Die Blue Jeans ist halt ein fröhliches Alltagskind. Es geht eben nicht nur um die Optik unserer kunstvoll angerichteten Teller und einer schön eingedeckten Tafel. Wir selbst (!) sind der wichtigste Bestandteil der „großen“ Küche. Es ist eigentlich nur ein kleines optisches Detail, aber doch eines mit großer Wirkung für Stil und gelebte Tischkultur.

Wie denkt Ihr darüber? Wir können dieses Thema gerne noch beim (Wahl!)-Großrat in Münster vertiefen. Die Chuchi „Kiepenkerl“ in Münster, unter der Leitung von MdC Dr. Jens Huber und LK Dr. Markus Heukamp, wird uns, nach allem was ich heute schon erfahren durfte, einen herausragenden Großrat ausrichten.



Alle Vorbereitungen dafür sind im vollen Gange.

Die „Kiepenkerle“ freuen sich auf Euch, liebe Chuchileiter und Delegierte, kommt am 29. und 30. Mai nach Münster, Ihr werdet es sicher nicht bereuen!

Mit herzlich-brüderlichen Grüßen,
Euer Herbert.

Clubservietten ...

Liebe Brüder,

auf Wunsch von mehreren Chuchis haben wir nochmals einen Versuch gestartet, eine vernünftige, kostengünstige Bestellmenge an DUNI-CC-Servietten zu bündeln. Eure Landeskanzler sind mit eingebunden: meldet bitte zeitnah an sie, ob und in welcher Höhe Ihr Euch an dieser Aktion beteiligen wollt!

Wichtig: es werden keine Lagermengen eingekauft, sondern lediglich die von Euch jetzt angemeldeten Stückzahlen!



Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Hauptstraße 11
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
Gagerstraße 10-12 · 64283 Darmstadt
www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Titelfoto: noloney - Fotolia

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.

Schon wieder ein neuer CdC in Worms!

☞ Prüfungsbeginn mit Hindernissen. Der vorgesehene Prüfer LK GMdC Dr. Herbert Geipert leider erkrankt. Doch Herbert ließ es sich nicht nehmen und brachte trotzdem die Prüfungsutensilien vorbei. Somit musste neben MD GMdC Thomas Schmidhuber, GMdC „Soßen“-Willi und CL MdC Hans Biedert, MdC Bernd Harbauer als Prüfer einspringen. Unser Prüfling Martin Seligmann war natürlich durch mehrmaliges Vorkochen gut vorbereitet. Zum Auftakt, dem Amuse Bouche „Lachs Tatar auf Pumpernickel mit Lemon Curd“, reichte er einen Chardonnay Sekt Brut. Wie immer bei „Wormatia“ saßen die Prüfer in einem abgetrennten Bereich und die Kochbrüder genossen das Menü am Chuchitisch. Erstes Highlight war eine vorzüglich schmeckende „Cremige Selleriesuppe mit gebratenen Apfelscheiben“, garniert mit einer kross gebratenen Baconscheibe und mit einem außergewöhnlich guten Aceto Balsamico abgeschmeckt. Dazu ausgesucht den Wein „Gazelle Cuvée“, samtig, leicht süßlich, mit einer knackigen Apfelnote. Nach kurzer Zeit folgte dann der Zwischengang: „Coquilles Saint-Jacques mit Pistazienhaube und Citron Beurre Blanc“. Die Jakobsmuschel perfekt gebraten, mit der Kruste ein tolles Geschmackserlebnis, doch leider hatte die hervorragend schmeckende und emulgierte Buttersoße zum Schluss wohl etwas

zu viel Hitze abbekommen. Hier fiel uns die Punktwertung etwas schwer. Dazu reichte der Prüfling einen sehr interessanten „Chardonnay unfiltered“. Um unsere Mägen auf den Hauptgang vorzubereiten, folgte nun ein leckeres „Zitronen Basilikum Sorbet“ ergänzt durch einen deutschen „Crémant Goldmuskateller trocken“.



Es dauerte ein wenig bis der weitere Prüfungsgang serviert wurde. Doch das Warten hatte sich gelohnt. „Rindermedaillons mit Parmesankruste, Portweinjus und Pastinaken-Pürée“ stand auf der Speisekarte. Hervorragende Filetqualität, auf den Punkt gebraten, (für 16 Portionen nicht einfach) eine Sauce zum Niederknien. Über weitere Zutaten wie gebratene Cherrytomaten und das Pürée musste man nicht mehr sprechen, hier waren Betnoten angebracht. Dazu als Getränk ein weiterer Knaller: der Winzer nennt seinen Rotwein „Assemblage Réserve 2021“. Er hat bei diesem Wein umgesetzt, was Bordeaux Winzer unter diesem Begriff verstehen, nämlich die Eigenschaften einzelner Weine in ein Cuvée mit außergewöhnlicher Klasse

zu vermählen. Und dies bei einem Wein aus Rheinhessen! Im Übrigen waren alle bisher getrunkenen Weine aus der Region.

Die Ausnahme zum Dessert „Schokomouse auf Himbeerspiegel mit Krokant“ war ein „Gewürztraminer 2016“ von der Domaine Joseph Gruss et Fils in Eguisheim im Elsass. Ein würdiger Abschluss einer guten Prüfung, bevor Majordomus Thomas die Laudatio hielt, CL Hans die CdC-Insignien übergab und Soßen-Willi und Bernd den obligatorischen Löffeltrunk reichten.

Zum guten Schluß stießen noch einige unserer Damen zu uns, die am Abend Simone, die Frau von MD Thomas betreuten. Sie hatte es sich nicht nehmen lassen, trotz ihres Geburtstages, an diesem Tag aus gelebter Freundschaft, uns zu besuchen!

MdC Bernd Harbauer



Stammtisch der Ordensprovinz Rhein Main – Begegnung und Austausch über die eigene Küche hinaus.

☞ Natürlich gibt es innerhalb der Ordensprovinz Austausch zwischen den einzelnen Chuchis, aber neben Clubevents wie dem KiG gibt es nicht so viele Berührungspunkte unter den Kochbrüdern. Da das aber Spaß macht, lädt unser Landeskanzler der Ordensprovinz Rhein Main ein paar Mal im Jahr zu einem gemeinsamen Stammtisch ein. Hierzu sind alle Kochbrüder der angeschlossenen Chuchis und die wilden Marmiten, die in der Provinz leben, herzlich willkommen. Diese Treffen erfreuen sich, seit sie vor ein paar Jahren initiiert wurden, großer Beliebtheit.



Im letzten Jahr hatten wir die Treffen im Restaurant „Zum Talblick“ in Steigerts, Seeheim-Jugenheim, im Restaurant Krug, Lampertheim-Rosengarten und im Schaab-Louis in Rüsselsheim.

Auch diesmal war die Beteiligung wieder rege: Gut 20 Kochbrüder folgten der Einladung. Diesmal trafen wir uns im Gasthof „Zum Kreuzhofbauer“ in Lampertheim, ein Restaurant mit rustikalem Ambiente und deutsch-bürgerlicher Küche. In den Wintermonaten gibt es hier Mittwochs immer eine spezielle Wellfleischkarte und das war der



Grund, dort den Stammtisch abzuhalten. In dieser gemütlichen Umgebung entwickelte sich schnell ein lebhafter Austausch. Es wurde gefachsimpelt, gelacht, diskutiert und natürlich hervorragend gegessen und getrunken. Die Stammtische bieten immer wieder die Gelegenheit, über den Tellerrand der eigenen Chuchi hinauszuschauen, neue Kontakte zu knüpfen und die Gemeinschaft innerhalb der Ordensprovinz zu stärken.

Unser Landeskanzler Herbert Geipert nutzte die Gelegenheit, sich bei den Chuchis zu bedanken, die sich beim letztjährigen Ordensprovinzfest in Biebesheim engagiert hatten. Diese Chuchis bekamen alle ein sehr schön gestaltetes Fotobuch von diesem tollen Fest. Der Abend in Lampertheim war unkompliziert, herzlich und geprägt von dem, was uns alle verbindet – der Freude am Kochen und am gemeinsamen Genuss.

Wir freuen uns schon auf den nächsten Stammtisch der Ordensprovinz RheinMain.

75 und kein bisschen leise!

Chuchi WORMATIA kocht zum Geburtstag ihres Chefs Hans Biedert.

⚡ Vorab: Super Location, Super Gastgeber, Super Weine, Super Fest, Super Chef!

Hans lud und alle kamen, ca 100 Gäste, darunter 2 Kapitelmitglieder, 1 Landeskanzler, die Kochbrüder mit Damen, seine ganze Familie, Freunde und Kunden. Wir feierten auf dem St. Annaberg, über Burrweiler, eine Monopollage, dem höchstgelegenen Weingut (355 m NN) in der Pfalz mit 12 Hotelzimmern. Wenn du von hier oben bis zur Rheinebene blickst, verschwendest du keine Gedanken an die angeblich so schöne Toscana. Christine und Jürgen Lergenmüller, Besitzer, gute Freunde, stellten das ganze Anwesen, Küche und Keller, sowie ihr Personal zu Verfügung und waren zusammen mit Hans die perfekten Gastgeber. Eine für dieses Fest gestellte Zeltlandschaft sorgte für witterungsunabhängige Unterbringung.

Tagelange Vorarbeit unseres Ehrenmitgliedes „Soßen Willi“, sowie seine Einkäufe zusammen mit Hans, ermöglichten uns Kochbrüdern Freitag und Samstag die Essensvorbereitung in der dortigen ehemaligen Restaurantküche. Kleines Drama am Rande: Willi hatte ein Hauptgericht, das Bœuf Bourguignon schon vorgekocht und von einem befreundeten Koch lagern lassen, doch als er es Freitag holen wollte, war der nicht erreichbar – bin im Urlaub, komme erst Montag zurück! – und das Bœuf nicht auffindbar. Also das Ganze am Freitag nochmals kochen. Wir sind gespannt ob das Essen nochmals auftaucht.

Was gab es? Zu einem hervorragenden Crémant Pfalz des Hauses reichten wir als Amuse Flammkuchen Variationen. Am Tisch wurde dann als Vorspeise Pfannkuchen-Lachsrollchen, Blätterteigschnecken und Crevettes roses mit Rouille gereicht. Als Zwischengang bereiteten wir ein Bärlauchsüppchen (es ist gerade Saison) mit Schmandschaum und geröstetem Bacon zu, wobei wir dies erst am Tisch in die Tassen füllten und fertig stellten. Für seinen Ehrenstag hatten wir unseren Chef natürlich von profaner Küchenarbeit freigestellt, er ließ



es sich jedoch nicht nehmen für die Damen Crevetten zu schälen.

Bevor wir zum Hautgericht kamen, präsentierte Jürgen Lergenmüller seinem Freund Hans sein Geburtstagsgeschenk: eine 27 ltr Flasche, genannt: Goliat oder Primat, gefüllt mit dem besten roten Cuvee des Hauses. Damit wir den zum Hauptgang genießen konnten, war eine spezielle Konstruktion zum Ausgießen der Riesenflasche erforderlich. Allgemeine Erkenntnis, auch unter Berücksichtigung ausländischer Weine, so einen herausragenden Rotwein haben wir selten genießen dürfen.

Der kombinierte Hauptgang konnte dann tischweise abgeholt werden, es gab das bereits erwähnte Bœuf Bourguignon, Lamm vom Spieß, Tagliatelle und Rosmarin-Kartoffel-Drillinge aus der Pfanne, dazu natürlich die passenden Soßen und Salatvariationen als Beilage. Statt Dessert servierten wir eine umfassende Auswahl französischer Käse. Da Hans „hinein“ feierte, servierten nach der mitternächtlichen Gratulation Marica – seine Ehefrau – das von ihr, ihren Schwestern und Töchtern gebackene und zubereitete Kuchenbuffet als süßen Abschluss. Erwähnt muss aber auch werden, dass vor allem diese „Frauenpower“ in Ver-



bindung mit einem Alleinunterhalter für eine unvergessliche Stimmung sorgte.

Fazit: man kann Feste auf vielerlei Arten feiern, doch selten so stimmungsvoll und vor allem so großzügig. Lieber Hans, in fast 30 Jahren als Chuchichef hast Du mit Deiner ausgleichenden und großzügigen Art unser Clubleben geprägt. Wir danken Dir dafür und hoffen, Du bleibst uns noch lange erhalten.

MdC Bernd Harbauer





Großlöffelmeister – Zitat Maichle: Das ist das schönste Amt im CC Club

ersten Großlöffelmeister, zu dessen Amt es auch gehört, als Zeremonienmeister zu fungieren und damit oft im Mittelpunkt zu stehen.

Nach ihm wurde der Löffel quer durch die Republik weitergereicht: ab Juli 1967 trug ihn vier Jahre lang Josef Träger aus München - und von 1971 bis 1990 Bert Schreiber aus Mannheim. Ihm folgten Günter Reitz (Mai 1990 bis Juli 1997) sowie Dr. Joachim Hofbauer aus Gaggenau (bis Juli 2000). Daran schloss sich die Ära Maichle an, der nun das Amt abgibt - nach 26 Jahren, dem bisherigen zeitlichen Rekord.

Maichle ist es zu verdanken, dass aus dem ersten, im Laufe der Jahre etwas unansehnlich gewordenen Löffel ein repräsentativer geworden ist, aus dem inzwischen viele Prominente aus Adel, Politik und Wirtschaft den ehrenvollen Löffeltrunk bekamen: also kniend den perlenden Champagner schlürfend.

Maichle, der leutselige und unerschrockene Zeremonienmeister, hat kurz nach seiner Amtsübernahme dem damaligen Vorstandsvorsitzenden Rolf Allmendinger der WMF bei einem Stammtisch-Gespräch geklagt, dass der Löffel durch Rostansätze gelitten habe und dringend aufgehübscht werden müsste. Allmendinger, so entsinnt sich Maichle heute, habe spontan Abhilfe zugesagt und vorgeschlagen, ihm das Objekt ins Büro zu bringen. Allerdings hatte Allmendinger offenbar die übliche Größe eines WMF-Besteck-Löffels vor Augen gehabt und nicht mit der wirklichen Dimension gerechnet - weshalb er ziemlich irritiert gewesen ist, als Maichle mitsamt dem besagten Objekt im Vorstandsbüro auftaucht ist. Zuvor schon sollen der Pförtner am WMF-Tor und die Chefsekretärin beim Anblick des riesigen Löffels ziemlich verwundert gewesen sein. Aber da sie ihn, als Freund von Rolf Allmendinger kannten und seinem Charme nicht widerstehen konnten, ließen sie ihn gewähren.

Doch der WMF-Chef, den dieser plötzliche Besuch überraschte, hatte sich schnell wieder gefangen, rief die Leiter der Entwicklungs- und Galvano-Abteilungen zu sich und veranlasste die Herstellung eines komplett neuen Löffels aus versilbertem Edelstahl. In mehrwöchiger Handarbeit, so schätzt Maichle, ist ein funkelnelneuer riesiger Löffel entstanden, dessen Wert auf rund 20 000 Euro geschätzt wird und der in der Folgezeit durch die ganze Republik gereicht wurde und überall, wo er auftauchte, für großes Aufsehen sorgte.

Der erste Trunk aus dem neuen Löffel stand dem WMF-Chef Rolf Allmendinger beim Großrat in Nürnberg zu, verlief jedoch alles andere als erwartet: denn statt den Löffel mit köstlichem Champagner zu füllen, hatte man in dem Hotel wohl aus Versehen einen ziemlichen „Fusel“ eingegossen - ungenießbar also -, so dass Peter die versammelten Gästen der WMF den ganzen Festabend mit Champagner verköstigen musste, erzählt Maichle schmunzelnd.

Zum Abschluss seiner Amtszeit als Großlöffelmeister kann Maichle auf eine Vielzahl schöner und spannender Begegnungen zurückblicken. Denn die „Rustikale Feinschmecker-Chuchi Mannheim“, die nicht nur alljährlich ihre begehrte Auszeichnung „Mannheimer Kochschürze“ vergibt, und auch dort über den Löffeltrunk entscheidet, hat im Laufe der Jahre jede Menge Prominente aus Adel, Wirtschaft und Politik auserkoren, denen diese Ehre zuteil wurde. Die offizielle Liste weist inzwischen rund 50 Namen auf - allesamt klangvoll. Darunter auch Sportler, Schauspieler, Journalisten, Showmaster, Künstler und verschiedene Präsidenten. Maichle erlaubt sich aber, auch weitere Personen in den erlauchten Kreis der „Löffeltrinker“ aufzunehmen. So wurde diese Ehre anno 2000 beim 150-jährigen Jubiläum der Geislinger Eisenbahn-Steige auch Seiner Königlichen Hoheit Carl Herzog von Württemberg zuteil. Dass dieser dazu, wie üblich, auf die Knie gebeten wurde, um am Geislinger Bahnhof am Sonderzug von Stuttgart zum Bodensee Champagner aus dem Löffel trinken zu können, hat wohl viele Ehrengäste aus dem Zug ziemlich irritiert - denn das offizielle Fest-Protokoll hatte diesen Kniefall gar nicht vorgesehen.

Nun also wird der Löffel weitergereicht. Der „Großrat“ wird darüber entscheiden, wer in Maichles Fußstapfen treten soll. Maichle hat im Ruhestand ohnehin genügend zu tun. Er ist amtierender Kreisrat, Oldtimerfan und seine Familie führt in vierter Generation ein angesehenes Bestattungsinstitut. Fünf Enkel und sieben Urenkel sind seine neue Sonderaufgabe.

Manfred Bomm

Er ist in den Kochclubs weithin bekannt, versteht es, mit Witz und Humor aufzutreten und in jeder Situation unerschrocken seine Meinung kund zu tun. Seine Stimme ist unüberhörbar - und er selbst ist unübersehbar, vor allem mit seinem überdimensionalen Löffel: Peter Maichle, der als Chevalier de la Marmite Träger der höchsten Auszeichnung ist, hat die Kochclubs bundesweit 26 Jahre lang als Zeremonienmeister bei Festveranstaltungen begleitet und Kochprüfungen abgenommen. Sein Titel: Großlöffelmeister.

Jetzt legt er den Löffel weg - natürlich nur sinnbildlich, denn lange genug ist der 78-jährige mit seinem zwei Meter langen und rund 40 Kilo schweren Silberlöffel unterwegs - nämlich seit dem Jahre 2000. Zumeist zwar mit dem Auto, selten auch mit der Bahn, wo er jedes mal mit seinem „Gepäckstück“ für Aufsehen sorgt. Aber das ist er gewohnt und ohnehin für eine passende ironische Bemerkung nie verlegen.

Sein ungewöhnliches Markenzeichen geht auf die Frankfurter Messe des Jahres 1961 zurück, als der in Maichles Heimat Geislingen (Steige) beheimatete Besteck-Hersteller WMF einen Messestand mit einem riesigen Löffel geschmückt hatte. Auch der damalige Redaktionsleiter der Geislinger Zeitung, Heinz Schwarzkopf, selbst bei den örtlichen Chuchis aktiv gewesen, war auf das Ausstellungsstück aufmerksam geworden und hatte es geschafft, es den Chuchis zukommen zu lassen. Der „Großrat“ hat den Löffel wenig später, am 7. Oktober 1961, Hellmut-Hermann Fühling aus Bonn überreicht, sozusagen dem

Brian Kammerer startet Maître-Runde

Prüfungsjahr 2026 für die 7-Schwaben-Chuchi Augsburg

Es geht schon wieder los – bei der 7-Schwaben-Chuchi in Augsburg. Kaum haben vier junge Kochbrüder (vorwiegend im vergangenen Jahr) nach und nach den Chef-de-Chuchi-Titel erobert, schon streben sie nach dem gelben Band. 2026 wird in der Fuggerstadt wieder ein Prüfungsjahr, zumal auch noch der nächste Jungspund, Elias Haider, in den Startlöchern steht, um mit einem Aufnahme-Essen zu überzeugen. Nicht nur in Ersten läuft's, auch bei der 7-Schwaben-Chuchi Augsburg.

Doch jetzt zum aktuellen Kochevent der Extraklasse von Neu-MdC Brian Kammerer. Er hatte ein 7-gängiges Menü (passend zur 7-Schwaben-Chuchi) vorbereitet. Der Genuss wurde noch aufgepeppt durch so manchen Gruß aus der Küche, zum Beispiel mit einer speziellen Olivenöl-Butter, mit köstlichen Fleischbällchen und Spargel-salat oder durch eine Kreation mit Oliven, Hühnchen und Teriyaki auf Paprika-Espuma. Lecker. Hier mal der Überblick zu Brians Maître-Menü:



- ☞ Pilz (im Körbchen als Amüse)
- ☞ Greek Salat – Feta | Tomate | Gurke
- ☞ Spargel – Kerbel | Ei | Beurre Blanc
- ☞ Maishähnchen – Topinambur | Romana | Zwiebel
- ☞ Saibling – Apfel | Traube | Joghurt | Knoblauch
- ☞ Duroc-Schwein – Kirsche | Bohne | Kaffee | Rote Beete
- ☞ Buchteln – Crema Catalana | Citrus

Selbstbewusst, wie man ihn kennt, präsentierte Brian Kammerer seine sieben Streiche, die zum Maitre-Titel führten. Er konnte, wie nicht anders zu erwarten, voll überzeugen. Mit Bravour, so die Jury, hat der Prüfling bestanden, der schon beim CdC mehr als nötig überzeugen konnte. Jetzt war es noch eine Klasse besser. Als „Gedicht“ wurde so mancher Gang bewertet. Von „kreativen Füllungen“ und „überzeugenden Kreationen“ schwärmte Landeskazler Günter Kühnlenz aus dem GMdC-Jury-Trio. Großkzler Herbert Lidel zeigte sich emotional besonders stolz über diese Leistung aus den eigenen Reihen, da er ja auch den 7-Schwaben angehört. Weitgereist – aber für dieses Küchen-Erlebnis ist ihm kein Weg zu weit



– war auch der dritte Prüfer, Philipp A. Viethen aus Delmenhorst, der ebenfalls begeistert war – zumal, auch das wurde betont, das Zeitmanagement bestens war.

Nicht zu vergessen ist, dass Neu-MdC-Brian jeden seiner Gänge perfekt und ideenreich präsentierte. Die Köstlichkeiten waren durchwegs top-modern angerichtet. Nicht wuchtig dekoriert, sondern bisweilen als Überraschung (so zum Beispiel der Greek Salat unter einer halben Tomate versteckt) oder auch spartanisch und optimal reduziert (wie der bissfeste Einzelspargel, der mit Liebe zum Detail verziert war). Bemerkenswert war nicht zuletzt die Weinbegleitung: Nach einem Dirty Aperol Spritz als Aperitif gab es Sauvignon Blanc (Kellerei Bozen, Südtirol, Italien), Silvaner (Hans Wirsching, Franken, Deutschland), Chardonnay (Laimburg, Südtirol, Italien), Riesling (Psyckelbach, Pfalz, Deutschland), Pinot Noir (Ihringer, Baden, Deutschland) sowie einen Gelben Muskateller (Erwin Sabathi, Südsteiermark, Österreich).

Kein Wunder, dass es da zum Abschluss nach der Urkunden-Übergabe abwärts ging für Brian Kammerer – auf die Knie zum Löffeldrunk (oder besser gesagt Löffel-Tröpfchen). Der neue MdC nahm nur einen kleinen Schluck um klar zu bleiben: Schließlich kündete er, das gab es wohl auch noch nie, schon den nächsten Streich an: Am 22. Mai 2027 will er einmal mehr in der Küche überzeugen und zum Grand Maitre de Chuchi aufsteigen. Die Vorbereitungen laufen *BUB*



Kochen der Chuchi Wiesbaden für die Senioren in Delkenheim

¶ Nachdem es seit einigen Jahren keinen Neujahrsempfang mehr für die Delkenheimer Ortsvereine in gewohnter Form gab und die Hobbyköche des Clubs kochender Männer seitdem ein Vacuum in der Beziehung zu den Delkenheimer Bürgern verspürten, war man auf die Idee gekommen, wenigstens für die Senioren, einen gemeinsamen Abend mit einem 3 Gang Menü zu gestalten. Also trafen sich die Hobbyköche der Chuchi Wiesbaden am 12. März 2026, um mit den Vorbereitungen zu beginnen. Sie hatten sich einiges vorgenommen und es sollte auch ein ausgefallenes Menü sein.

Immerhin hatten sich ca. 20 Senior/innen angemeldet. Leider ohne ihre Leiterin, Frau Koyuri Suganuma, die sich zwei Tage zuvor wegen Krankheit abgemeldet hatte.

Vorgesehen waren ein Vorbiss in Form einer Hausmacher-Wurstpraline, gefolgt von der Vorspeise „Lachstatar mit Mango und Avocado“. Das Hauptgericht „Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Rösti und Möhrchengemüse“, zur Jahreszeit passend und als Dessert ein Schwarzwaldbecher.



Hausmacher Wurstpraline



Lachstatar mit Mango und Avocado

Die Zeit verging wie im Fluge mit den Vorbereitungen, denn es musste ja auch noch eine stimmige Tischdekoration her. Als die ersten Senioren dann kurz vor 17 Uhr auftauchten, waren alle Vorbereitungen abgeschlossen. Mit der Begrüßung und der Vorstellung der Hobbyköche konnte dann pünktlich um 17 Uhr, mit dem Vorbiss und der Vorspeise, der kulinarische Reigen eröffnet werden. Da im Vorfeld schon bekannt war, was die Senioren gerne trinken wollten, war auch mit Rosè, Weißwein und Wasser bestens vorgesorgt.



Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Rösti und Möhrchengemüse



Schwarzwälder-Kirsch Becher

Bei fröhlichem Geplauder und guter Stimmung wurde später unter Teilnahme der Hobbyköche, das Hauptgericht serviert, das auch mit Wohlgefallen und gutem Appetit verspeist wurde.

Den kulinarischen Abschluss des Abends bildete dann der dekorativ gestaltete Schwarzwaldbecher, der die Senioren trotz des üppigen Angebotes nicht davon abhielt, die Gläser, in denen das Gericht serviert wurde, bis auf den Grund zu leeren.



Nachdem noch einige Überreste verteilt und nette Gespräche mit den Senioren den Abend Revue passieren liessen, traten diese dann wohl-gelaunt und fröhlich ihren Heimweg an.

Im Nachhinein konnte festgestellt werden, dass die Hobbyköche der Chuchi Wiesbaden mit Ihrem Menü, ausgeführt von Wolfgang, Kewan und Hans, für die Senioren genau ins Schwarze trafen, was denn auch durch zahlreichen Beifall der Senioren und dem Wunsch so etwas doch zu wiederholen, zum Ausdruck gebracht wurde.

Sterne gibt es überall, bouchons nur in Lyon

Wenn einer der besten Köche Frankreichs, Joseph Viola, seine Michelin Sterne (2!) zurückgibt, um „der französischen Tradition des Deftigen die Ehre zu erweisen“ (Feinschmecker 9/25), kann das für unsere Chuchi nur bedeuten: Auf nach Lyon! Deftig? Im Menu zu lesen als „abats“, will sagen: was beim Schlachten vom hängenden Tier abfällt – also Abfall: Eingeweide und Gekröse. Zum kulinarischen Streifzug durch Lyon kommentiert die WELT (31.5.2022): „Manches mag Überwindung kosten.“ – Passt!

Diese Abats werden in den typischen Bouchons de Lyon angeboten. Bouchons hatten, so der Name, früher an der Haustür Faschinen (ähnlich unseren Straußwirtschaften) aufgehängt, die den Arbeitern aus den Webereien anzeigen sollten, dass es hier preiswertes Essen und Wein gäbe – die Arbeiter gibt es nicht mehr, aber interessierte Gourmets. Aus der Reihe der Bouchons und Bistrotts, auch Brasserien, hatten wir uns der lokalen Presse folgend (und Lyonnaiser Kontakten: mille fois merci, Madame Defour!) 2 herausgeguckt.

Brasserie Georges direkt am Bahnhof Perrache, verblüffend groß, wirbelnde Kellnerschar, kerniges Essen, ordentlicher Wein, eigene Bierbrauerei – man geht hinein und auf einmal ist der große Saal, dann der kleine Saal, voller Gäste, die flugs zu zufriedenen Essern mutieren.

Gute Stimmung, conviviale Geräuschkulisse, immer wieder Drehorgelinsätze an Geburtstagsstischen: Joyeux anniversaire, nächster Gang, nächste Flasche – viel Betrieb, tolle Atmosphäre. Wir waren zu siebt am Tisch, alles was mit Appetit verspeist wurde jetzt aufzuzählen, ist mir nicht mehr möglich. Mir hat die Art das Tartar für drei Personen am Tisch zuzubereiten gefallen, zumal der Geschmack so gut war wie selten. Eines der geordneten Steaks war mit Flechsen durchwachsen – müsste so nicht sein.



Am nächsten Tag im Viertel Croix-Rousse: spontane Entscheidung zu einer Flasche Wein in einer Eckkneipe, mit Schinkensandwiches vom benachbarten Boucher. Der Besuch der Markthallen, nach Paul Bocuse benannt, ist ein Muss. 56 Händler der Region bieten an: Meeresfrüchte, Pâtisserie, Wein, Käse und Spitzenergebnisse der Traiteurkunst; am Stehtisch oder im Restaurantbereich. ‚Nein‘ zu sagen, fällt schwer – „für mich eine Scheibe Kalbsleber, bitte saignant“ – und so war es.

Abends dann zu dem oben genannten Viola: in seinem Zweit-Restaurant in der Rue Tramassac. Krustenpastete mit Kalb und Ente, das sei seine Erfindung – da muss ich den Meister enttäuschen. Mit dem gleichen Namen wird eine Pastete mit der doppelten Entenmenge und besserem Geschmack bei obigem George serviert.

Weiters fantastische Kalbsnieren, zur Gänze im Schmortopf, das 2. Kalbsgericht des Tages. Was man nicht braucht, aber in jedem Reiseführer erwähnt wird: Die Lederschürze der napoleonischen Pioniere (Tablier des sapeur) – und was ist das?

Man nehme den Pansen der Kuh (Erinnerung: der Magen des Rindes ist vierteilig), koche ihn in Wein und Essig, mische ihn mit Mehl und Ei, paniere das Ganze und ab in die Pfanne. Wir haben uns eine Portion geteilt und dann entschieden: als Folklore tolerabel, als Proteinquelle nur in Notzeiten... aber so ist es auch entstanden. Die Lage der Webereiarbeiter war bei 15 Stunden Arbeit am Tag derart erbärmlich, dass... aber das ist ein anderes Kapitel.

Am Sonntagmorgen zeigte sich auf dem Platz Carnot vor unserem Hotel ein Sonntagsmarkt, der keinen Wunsch offenließ. Dort haben wir uns für die Heimfahrt zum Etappenpicknick eingedeckt: auch dies frisch und frugal, gustatorisch ein Erlebnis, nebst einer Flasche Viognier. Die Trinkgefäße erstanden wir in Form brauner Keramik-



tassen auf dem parallel veranstalteten Flohmarkt für 35 Cent pro Stück.

Liebe Chuchibrüder, Lyon: eine gute Idee!

Dr. Günter Theis

Farbwechsel bei der Chuchi Dortmund Pottkieker: Wolfgang Werner ist jetzt ein Gelber

☞ Kurz vor Erreichen seines 70. Geburtstages war es unserem Kochbruder Wolfgang ein Anliegen, die Farbe seines Ordensbandes von blau nach gelb zu wechseln. Dafür hatte er sich am Freitag, den 13. März 2026 seiner Prüfung zum Maître de Chuchi zu unterziehen. Da die Erlangung des blauen Bandes im Mai 2024 erst nach einigen Widrigkeiten (u.a. Corona) zustande kam, wollte er jetzt mal fix Nägel mit Köpfen machen und da war ihm das vermeintlich böse Omen „Freitag der 13.“ auch egal. Als letzter Wintergruß bestanden seine Nägel mit Köpfen (sein Menü) aus:

- ☞ Mini-Focaccia mit Carpaccio vom Rinderfilet
- ☞ Feldsalat mit Berglinsen, Granatapfelkernen und Orangenfilets
- ☞ Zwiebelsuppe mit überbackener Brioche
- ☞ Kabeljau en Papillote mit Wildreis
- ☞ Hirschmedaillons im Speckmantel an Pfifferlingen à la Crème und Rösti
- ☞ Lebkuchen-Kaiserschmarrn mit Apfelmus.



Als Streifzug durch die europäische Küche konzipiert fand das Menü mit den begleitenden Weinen aus den jeweiligen Ländern sowie der deutsche Apfelsaft zum Dessert das Placet aller Beteiligten.

Unser Dachdeckermeister im Unruhezustand hatte alles bedacht und zeigte sich bestens vorbereitet. Fehlte nur noch eine Küchenbrigade, die seinen Plan umzusetzen vermochte. Doch auch die hatte sich gefunden.

Die hochkarätig besetzte Jury, bestehend aus VGK Uli Kampmeier (GMdC), OO Marcus vom Braucke (GMdC) und LK Dr. Markus Heukamp (MdC) war recht angetan. Kritikpunkt war die Größe der Portionen, andererseits waren hier erwachsene Männer zu verköstigen. Insbesondere seine Wertungsgänge Suppe, Fisch- und Fleischgang entsprachen in hohem Maße den Erwartungen der Jury. Insgesamt ein bodenständiges Menü, welches den Freitag für die Pottkieker zum schönsten Freitag der Woche machte.

Obwohl gesundheitlich angeschlagen kochte Wolfgang unfallfrei und souverän wie an einem

Donnerstag den 12. und freute sich über die Urkunde, den wohlverdienten Schluck vom langen Löffel, die Glückwünsche der Kochbrüder und das erkämpfte gelbe Band. Bien fait, Maître.

Dirk Breker, GMdC



Sachsenwald-Chuchi Reinbek hat einen neuen CdC

☞ Dr. Jens Behrmann-Poitiers stellte sich am 24. Januar 2026 dem Votum des Juryteams: bestehend aus LK Gerald Zwickler, GMdC Bernhard Bastian, CL der Schwarzwald-Chuchi Gernsbach sowie CL Dieter Müller. Jens kochte das Menu allein, nur noch begleitet von den Kochbrüdern Rolf Nerlich und Jürgen Tiedjens im Service. Und es gelang sehr gut:

Als Amuse-Bouche reichte Jens frittierte Shrimps auf süß-saurer Asia-Sauce, gefolgt von Sesam-Fleischbällchen auf buntem

Glasnudelsalat. Auch das Rotbarschfilet an Mango-Salsa fand die Zustimmung der Juroren. Nach einem Mango-Sorbet kam als Hauptgang Huhn koreanisch aus dem Wok sowie Pani-Puri mit Wakame und Basmati Reis. Safran-Halbgefrorenes auf Sauerkirschen und salzig gerösteten Haselnüssen rundeten als Dessert das Menu ab.

LK Gerald Zwickler attestierte in seiner Laudatio dem während des gesamten Prüfungsabends souverän und nie nervös wirkenden neuen CdC dann auch ein gutes Prüfungser-

gebnis. Und so kam es, dass gleich ein Termin für die MdC-Prüfung im kommenden Jahr in Augenschein genommen wurde.



Damenessen – wir lassen eine alte Tradition wieder aufleben!



☞ Am Samstag, 21. März 2026 haben wir eine alte Tradition wieder aufleben lassen und einen Abend mit und für unsere „Damen“ veranstaltet.

„Alte Tradition?“ Hier ist zu erklären, dass wir, bis uns alle „Corona“ erwischt hat, jährlich versucht haben, unseren Damen einen schönen und genussvollen Abend im Kreise der Kochbrüder zu gestalten. Weiter war es die Möglichkeit, mit einem schönen Menü, passenden Getränken und natürlich an einer schön gedeckten Tafel, die Damen/Schwägerinnen näher kennenzulernen und zu verwöhnen. Und es war ein Erfolg!

An einem unserer letzten Kochabende haben wir das Menü festgelegt. Dies sollte im Wesentlichen aus einzelnen Komponenten bestehen, die wir im letzten Jahr in unseren Menüs hatten. Immer zwei Kochbrüder kümmerten sich um einen Gang und unser Chuchileiter war für Getränke und Amuse-Bouche verantwortlich.

Start war morgens gegen 10:00 Uhr. Die Kochkjoen wurden eingerichtet, allgemeine Dinge besprochen und dann ging es los. Genügend Zeit war eingeplant, denn die Damen waren für 17:30 Uhr eingeladen. So

konnten alle Vorbereitungen entspannt erledigt werden und es blieb auch für uns Zeit für Geselligkeit. Pünktlich trafen dann die ersten unserer Damen ein und kurze Zeit später waren wir „komplett“!

Zum Apéro gab es einen gut gekühlten Rieslingsekt und das auf Löffeln angerichtete Amuse-Bouche.

Chuchileiter Claus-Peter begrüßte mit einer kleinen Ansprache die Anwesenden, bedankte sich, dass alle unserer Einladung gefolgt waren, und wünschte einen genussvollen und unterhaltsamen Abend.

Mit dem folgendem Menü ging es weiter:

- ☞ Vorspeise: Raviolo mit Fleischfüllung und Salbeibutter
- ☞ Zwischengang I: Gelbe Paprikasuppe mit Buletten vom Edelfisch
- ☞ Zwischengang II: Parmesan-Risotto mit gebratenen Garnelen
- ☞ Hauptgang: Saltimbocca à la Romana Tricolore
- ☞ Dessert: Dulce de Boniato

Während des Menüs und im weiteren Verlauf des Abends wurde viel Lob ausgesprochen. Es wurden sogar Rufe laut, dass solche Veranstaltungen doch bitte öfter stattfinden mögen!

Schlussendlich gilt es festzuhalten: „Traditionen sind es Wert, aufrecht gehalten zu werden!“

Brüderliche Grüße — cpb



Gelebte Freundschaft

Freitag, 1. Tag ; MdC Bernd:

Da waren, Ernst aus Nürnberg und Bernd aus Worms, seit über einem viertel Jahrhundert befreundet. Und Ernst lernte bei der Chuchi Wormatia unsere Bruderschaft kennen. Und da ihm das so gut gefiel, suchte und fand er Eingang in die Albrecht Dürer Chuchi Nürnberg.

Tja, und daraus entwickelte sich die Idee eines Freundschaftskochens zwischen beiden Chuchinen. Bei der Schiffsreise nach Holland vereinbarten dann die Chef's Thomas und Hans den Termin, ein Wochenende im Januar.

Fünf Wormatia Kochbrüder machten sich mit Damen auf gen Nürnberg und trafen im Romantik Hotel und Sterne Restaurant Rottner auf unsere dortigen Kochbrüder. Die dürfen dort kochen und hatten für uns alles hervorragend vorbereitet. Wir und unsere Damen wurden bestens betreut und verköstigt.

Mit fünf Albrecht Dürer Brüdern bildeten wir danach jeweils ein Arbeitsduo und bereiteten in der Küche das von Thomas als „Chef des Abends“ geplante Menü zu.

Zu essen gab es dann:

- ✚ Chicorée in Butterkaramell
- ✚ Fränkisches Silvaner Weinsüppchen mit Rosmarin Croutons
- ✚ Blaue Nürnberger Zipfel mit frischem Schwarzbrot
- ✚ Confiertes Saibling auf Spitzkohlgemüse mit Graubenisotto
- ✚ Fränkisches Schäufole mit rohen Klößen und Wirsinggemüse
- ✚ Weincremenocken auf Zitrusragout, Nusspfannkuchen

Wir Wormser hatten uns angeboten, Wein aus unserer Region mitzubringen: Rheinhessen-Wein von Bruder und Winzer Heinz Spohr aus Worms-Abenheim und Pfälzer Weine von CL Hans Biedert. Die Albrecht Dürer Brüder boten an, sich bei Ihrem Besuch in Worms dann mit fränkischem Wein zu revanchieren.

Als kleine Aufmerksamkeit hatten wir einen Bildband über unsere Aktivitäten überreicht. Ein Gedicht über das Pfälzer Nationalgericht, den Saumagen, vermittelte pfälzisches Flair. Und damit man auch in Nürnberg auf den Geschmack kommt, überreichten wir einen 3,5 kg schweren Saumagen vom Kallstadter Saumagenkönig Metzger Hampel zum Verzehr. Dazu Riesling Wein der Lage „Kallstadter Saumagen“ (die gibt es tatsächlich) und einen kompletten Menüplan mit pfälzer Rezepten für den nächsten Kochabend.

In meiner Erinnerung trennten wir uns gegen Mitternacht, gesättigt, reichlich getrunken und erfreut, dass ein Freundschaftessen tatsächlich auch die Basis für wahre Freundschaft bieten kann. Somit sei allen Brüdern angeraten, solche Veranstaltungen zu initiieren und sie zu nutzen, den Zusammenhalt in der Bruderschaft zu vertiefen.

Wir Wormser waren begeistert von der Gastfreundschaft der Brüder und Schwägerinnen der Chuchi Albrecht Dürer und bedanken uns für diese wunderschöne Erfahrung.

MdC Bernd Harbauer, Chuchi Wormatia

Samstag, 2. Tag; CL MdC Thomas:

Am Samstag hatten wir geplant den Gästen unsere Heimatstadt Nürnberg näher zu bringen.

Um 11:00 trafen wir uns in eisiger Kälte zu einer Stadtführung, die den Wormser Gästen einiges über die Nürnberger Geschichte näher gebracht hat. Dabei konnten wir auch das Nürnberger Männleinlaufen an der Frauenkirche am Hauptmarkt, die Huldigung der Kurfürsten an Kaiser Karl IV bestaunen.

Ausgefroren haben wir eine kleine Pause in einem nahe gelegenen Bistro eingelegt, so dass wir dann pünktlich mit unserem zweiten Programmpunkt, dem Besuch des Nürnberger Stadtpatrons, St. Sebald starten konnten. Eine ausgesprochen amüsante und dabei sehr kompetente Kirchenführerin erläuterte uns die Legenden vom



Heiligen St. Sebald und bestieg mit uns daraufhin den Kirchturm, von dem aus wir einen fantastischen Blick über Nürnberg genießen konnten.

Um 17:30 Uhr kehrten wir in die Albrecht-Dürer-Stube, eine typisch fränkischen Gaststätte, ein. Bei bester Stimmung und wiederum gutem fränkischen Essen, einigen Bieren und Schnäpsen aus der Region haben wir diesen schönen Tag ausklingen lassen.

Am Sonntag fuhren unsere Gäste dann wieder in Ihre Heimat Rheinland-Pfalz zurück. Gott sei Dank ist der Wintereinbruch, der ab Nachmittag Franken mit einer dicken Schneedecke überzog, nicht einen Tag früher gekommen.

Rückblickend war die spontane Idee auf der MS Alena grandios, denn alle Teilnehmer waren einhellig der Meinung, dass dieses Event einer Fortsetzung in Worms, bei dann hoffentlich wärmerem Wetter, bedarf.

CL MdC Thomas Wenzel, Chuchi Albrecht Dürer



KiG 2026

vom 28. bis 30. August 2026 in Ketsch

Liebe Brüder,

jetzt sind es nur noch 4 Monate bis zum KiG 2026 und es ist an der Zeit, sich anzumelden, damit wir vom Organisationsteam rechtzeitig planen können. Denn von der Teilnehmerzahl hängt ab, was eingekauft und gemietet werden muss.



Anmeldeschluss ist der 31. Juli 2026

Die endgültige Teilnehmerzahl ist auch ausschlaggebend, für die Menge der Portionen die gekocht werden sollen. Wenn wir die Zahlen vom KiG 2024 zugrunde legen, benötigen wir von den Essensbeiträgen 80 kleine Portionen. Das bedeutet, dass ein ganzes Kochzelt je 2 Gerichte am Freitag und Samstag (je 160 Portionen) kochen darf.

Wir freuen uns sehr, dass die Provinz Württemberg wieder das Amuse-Bouche zur Eröffnung zubereitet. Dafür schon im Voraus ein herzliches Dankeschön!

Auch der 7 Schwaben Chuchi Augsburg gebührt unser Dank für die Zubereitung des Frühstücks, was bekanntlich einen sehr großen Aufwand bedeutet: Es kommen erfahrungsgemäß über 400 Personen – soviel bereitet selbst ein Hotel nur selten zu und bei uns fehlt es an nichts.

Der nächste Dank geht an alle Chuchis, die beim KiG kochen und für unser leibliches Wohl sorgen. In einer immer turbulenteren Zeit ist dieses Engagement der Chuchis nicht mehr selbstverständlich.

Zum Glück sind wir eine Bruderschaft, in der noch Werte und Achtung untereinander gelten – wo einer dem anderen hilft. Ohne ehrenamtlichen Einsatz für den Kochclub, kann solch eine Veranstaltung wie unser KiG, nicht stattfinden. Wir sind alle mit dem Herzen bei der Sache, auch wenn man nach dem KiG immer erstmal durchschnaufen muss.

Im ersten Bericht zum KiG haben wir erklärt, dass wir den Teilnahmepreis anheben müssen. Denn auch uns haben die Kostensteigerungen eingeholt. Auch die Lage beim Sponsoring ist immer schwieriger geworden.

Wir sind aber der Meinung dass 70 Euro nicht zu viel sind, schliesslich wird ja doch einiges geboten:

- eine tolle Zeltstadt, mit Stromanschluss in jedem Koch Zelt und Biertischen zum Arbeiten.
- Tischdecken zum Abdecken der Tische
- Vesper am Freitagmittag
- Sektempfang mit Amuse – Bouche am Freitag und Samstag
- Abendessen am Freitag und Samstag
- Baguette an beiden Tagen für die Chuchis
- Mittagessen am Samstag
- Kaffee und Kuchen am Samstagnachmittag
- Kaffee über das gesamte KiG
- Frühstück am Samstag und Sonntag

Ein tolles, enorm umfangreiches Festprogramm. Deshalb würde es uns sehr freuen, wenn sich möglichst viele Chuchis zum Kochen für das KiG anmelden und wir gemeinsam ein schönes, kommunikatives und brüderliches Fest feiern können.



Herzliche Grüße Euer Majordomus Thomas mit dem ganzen Organisationsteam – Wir geben schon mal unser Bestes!

Neuer CdC der Chuchi „Spargelrunde“ Lampertheim

☞ In der Chuchi „Spargelrunde“ Lampertheim war es wieder so weit: Ein Kochbruder wollte seinen Hals mit dem Hummer am blauen Band schmücken. Ralf Born stellt sich dieser Herausforderung und präsentierte ein anspruchsvolles Prüfungsmenü, das er zuvor sorgfältig vorbereitet und auch gemeinsam mit seinen Kochbrüdern probegekocht hatte. Zur Prüfung eingeladen waren Landeskazler und CL Dr. Herbert Geipert GMdC (Chuchi Biebesheim), Chuchileiter Markus Roth GMdC (Chuchi Rüsselsheim) und Chuchileiter Bernd Müller MdC (Chuchi Lampertheim). Obwohl die Jury etwas früher als geplant eintraf, ließ sich Ralf davon nicht aus der Ruhe bringen.

Das Menü :

- ☞ Rustico-Baguette mit Tomaten-Salsiccia
- ☞ Weiße Tomatensuppe mit geröstetem Knoblauchbrot
- ☞ Gamba-Kroketten al Allioli auf Risotto-Verde
- ☞ Ravioli mit Steinpilz- Champignon-Füllung
- ☞ Rehrücken unter Walnuss-Kräuter-Kruste / Mini Potato Dauphinoise / Rotkohl
- ☞ Schokoladenkuchen / Vanilleeis im Schoko-Nuss-Mantel

Die zusätzliche Zeit wurde für Gespräche genutzt und als es ernst wurde, zeigte Ralf beeindruckende Gelassenheit – man merkte schnell, dass er genau wusste, welche Pfeile er im Köcher hatte.

Zum Auftakt servierte er einen aromatischen Happen: ein selbst kreierte Rustico-Baguette mit geröstetem Brot, geschmorten Zwiebeln, Salat und einer selbstgemachten Tomaten-Salsiccia, begleitet von einem Glas Champagner. Der erste Prüfungsgang folgte mutig in Form einer Suppe – und das völlig zu Recht. Die weiße Tomatensuppe war hervorragend balanciert zwischen Schärfe, Süße, Säure, Salzigkeit und Umami. Dazu gab es karamellierte Tomaten und ein geröstetes Paprika-Knoblauchbrot, stilvoll auf einem CC-gebrandeten Holzbrett angerichtet, damit es nicht in der Suppe versinkt. Ein durchdachter Gang, der später in der Laudatio als Grand-Maitre-würdig bezeichnet wurde.

Es folgten Gamba-Kroketten mit Risotto, geschmacklich sehr gut gelungen, mit angenehm großen Gamba-Stückchen und einer perfekt abgeschmeckten Aioli, auch wenn die Zubereitung noch etwas Potenzial bot. Danach servierte Ralf einen vegetarischen

Gang mit selbstgemachten Ravioli, gefüllt mit Steinpilz und Champignon. Der dünne Nudelteig hatte eine hervorragende Konsistenz, die Füllung war aromatisch, und der zartsplittrige Crunch der gebratenen Brösel sowie die Salbeibutter setzten feine Akzente und ergab ein herausragendes Mundgefühl. Der zweite Prüfungsgang war ein Höhepunkt: ein rosa gebratener Rehrücken unter einer Walnuss-Kräuter-Kruste, zart und saftig, begleitet von Gratin Dauphinois und geschmortem Rotkraut. Lediglich das Knusper-element hätte farblich etwas dezenter ausfallen können, geschmacklich war der Teller jedoch hervorragend. Zum Abschluss gab es einen Schokoladenkuchen sowie Vanilleeis im Schoko-Nuss-Mantel in einer Karamellschale, begleitet von selbstgemachtem Eierlikör – ein rundes, sehr gelungenes Dessert.

Nach diesem Menü fiel es der Jury leicht, die Entscheidung zu treffen: Ralf hatte die erforderliche Punktzahl klar erreicht. Nach der Laudatio von Landeskazler Herbert kniete er nieder, erhielt den Löffeltrunk durch seinen Chuchileiter und schließlich das Zeichen seines Erfolgs – den Hummer am blauen Band.



Herzlichen Glückwunsch, Ralf. Man spürte deutlich, wie viel Energie und Leidenschaft du in die Vorbereitung gesteckt hast. Der Erfolg gibt dir recht, und wir dürfen sicher sein, dass wir noch viel von dir erwarten können.

CL Markus Roth GMdC, Ruzilo Rüsselsheim



SEITENWEISE GENUSS

Liebe Kochbrüder,

der Sommer und das KiG nahen mit großen Schritten! Bereits Anfang Mai laden die Außentemperaturen zu lauschigen Grillabenden und zu einem Cocktail auf Terrasse oder Balkon ein. Nachmittags versüßen einem fruchtig-leichte Kreationen der Patisseriekunst den Kaffee oder Tee.

Für diese heitere Jahreszeit habe ich wieder einige schöne neue Bücher gefunden, die Sie im August auch an unserem Büchertisch in Ketsch sehen können. Wer in diesem Jahr lieber an Urlaub zuhause denkt, der holt sich mit diesen Titeln die Genüsse der großen weiten Welt garantiert auf den Teller bzw. ins Glas. Salute, Chinchin und auf Ihr Wohl!

Ich wünsche Ihnen eine inspirierende Lektüre und freue mich auf ein Wiedersehen in Ketsch!
Genussvolle Grüße,

Ihre Simone Graff

Alle hier vorgestellten Bücher sind im örtlichen Buchhandel oder direkt in der Versandbuchhandlung Hädecke zu bekommen.

Als Clubmitglied erhalten Sie bei Eingabe des Codes #chuchi Ihre Bestellung innerhalb Deutschlands hier portofrei:

Hädecke Verlag GmbH & Co.KG
Abt. Versandbuchhandlung · Postfach 1166 ·
71255 Weil der Stadt
www.haedecke.de



Bei Argentinien denken sicher viele von Ihnen an Fußball, nicht zu vergessen Wein – manche auch an Tango –, doch zur (Genuss-)Kultur dieses großen Landes gehört auch dessen beeindruckende Grillkultur: die Tradition des Asado. Und so ein selbstgemachtes Chimichurri veredelt jeden Grillabend, ebenso wie das begleitende Glas Malbec. 80 Traditionsgerichte zeigen die vielfältige Küche und stimmungsvolle Fotos vermitteln mit jeder Seite argentinisches Lebensgefühl.

GAUCHO – DAS ARGENTINIEN-KOCHBUCH
von Anthony Ekizian. Euro 38, 320 Seiten,
ISBN 978-3-7913-9453-4, hvlink.de/gaUCHO

Sommergenüsse ohne *italianità*? Für mich undenkbar – und seit dem Siegeszug von Spritz & Co. ohnehin in aller Munde. Die Kultur des *aperitivo* ist wohl die Essenz des begehrenswerten *dolce far niente*. Das atmosphärisch fotografierte Buch nimmt einen mit auf Genuss-tour in die besten Bars und Kaffeehäuser Mailands, Paduas, Turins und Venedigs, in denen ikonische Cocktails und kleine Köstlichkeiten entspannt zelebriert werden. Entdecken Sie regionale Spezialitäten und Originalrezepte für Drinks zur blauen Stunde.

APERITIVO von Tanja Dusy und Klaus Maria Einwanger.
Euro 40, 240 Seiten, ISBN 978-3-7589-0013-6,
hvlink.de/aperitivo

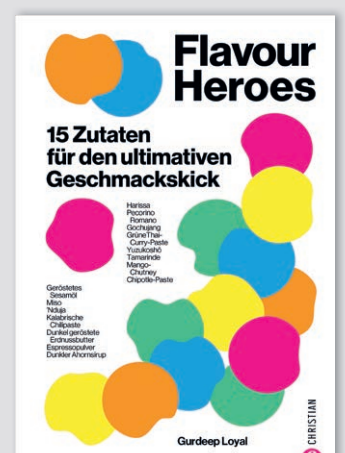


Bleiben wir beim Ikonischen und im Kaffeehaus, besser gesagt beim weltbesten Pâtissier Cédric Grolet: Dessen legendäre Frucht-Kreationen fesseln inzwischen fast 13 Millionen Genussbegeisterte auf Instagram. Seine Gebäckfrüchte sind kein kurzlebiger Hype, sondern echte Kunstwerke, die inzwischen auch bei uns in Cafés und sogar im Kühlregal angeboten werden. Es gibt viele Nachahmer, aber am besten lernt man diese Gebäck-Haute-Couture beim Original.

FRUITS – FRUCHTIGE PATISSERIE
von Cédric Grolet. Euro 50, 336 Seiten,
ISBN 978-3-98541-087-3, hvlink.de/grolet-fruits

Den Schluss krönt diesmal ein Buch des preisgekrönten Journalisten Gurdeep Loyal, das dem Aroma auf der Spur ist: Mit seinem Fokus auf 15 ausgewählte Trend-Zutaten, die jedem Gericht auf unvergleichliche Weise zu noch mehr Geschmack und Tiefe verhelfen, ist dieser Titel eine Inspiration für jeden ambitionierten Koch. 90 kreative Fusionrezepte zeigen, was sich aus geröstetem Sesamöl, Espressopulver, Tamarinde, Pecorino, Miso uvm. alles zaubern lässt.

FLAVOUR HEROES von Gurdeep Loyal u.a.
Euro 34,99, 256 Seiten, ISBN 978-3-98951-081-4,
hvlink.de/flavour-heroes





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