



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 3 | 2026



 **Wahlgroßrat 2026 in Münster**
Danke an die „Kiepenkerle“

 **Kochen im Grünen:**
Jetzt unbedingt anmelden!

 **„Salzsieder Chuchi“**
Bad Salzuflen – Manfred Löbbert
feiert 50-jähriges Jubiläum

 **Aus den Chuchis**

*Rezept auf Seite 2:
Zander aus dem Backofen*



Rezeptvorschlag



Zander aus dem Backofen mit Couscous und Fenchel-Gurken-Salat

Zutaten (Für 6 Portionen)

600 g Fenchel-Knollen
750 g Salatgurke
10 EL milden Essig
1 EL Balsamico-Essig
ca. 150 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
1200 g Zanderfilet
25 Stiele Thymian
500 g Couscous
10 EL Zitronensaft
10 EL Raz el Hanout
ca. je 8 Stiele Minze und glatte Petersilie

Zubereitung:

Den Fenchel waschen, Strunk entfernen und längs in dünne Scheiben schneiden.

Ebenso die Gurke in dünne Scheiben schneiden.

Eine Vinaigrette aufschlagen mit mildem Essig, Balsamico und Olivenöl und damit Fenchel und Gurken marinieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt das Fischfilet häuten, von beiden Seiten mit Olivenöl einreiben und mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Eine ofenfeste Form mit etwas Olivenöl und Thymianzweigen auskleiden, den Fisch hinzufügen und mit restlichem Thymian bedecken.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen, nun den Fisch auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten garen.

Inzwischen Couscous mit 300 ml kochendem Wasser übergießen. Zitronensaft, Raz el Hanout und etwas Salz zugeben, verrühren und zugedeckt 10 Minuten quellen lassen. Die Minz- und Petersilienblätter abzupfen, fein hacken und mit Olivenöl unter den Couscous heben.

Sofort heiß servieren .

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: 5 Mal pro Jahr

Titelfoto: Presseamt Münster | MünsterView

Fotos Grossrat: Markus Roth GMdC

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.

„Liebe Brüder, solange wir Zeit haben, lasst uns Gutes tun“.

Nein – dieser Spruch ist nicht von mir, sondern von Franz von Assisi. Wie ich meine, passt er aber auch hervorragend auf uns. Franz von Assisi hat vermutlich nicht geahnt, dass sein Satz einmal auf einen Kochclub angewendet wird. Aber auch unser Club braucht Gutes, er braucht nämlich permanent frischen Wind – und genau das ist unser aller Aufgabe.

Wir sind eine traditionsreiche Confrérie, die sich seit 66 Jahren mit Ihrer „Corporate Identity“ erfolgreich behauptet. Das verdanken wir unserem geliebten Hobby, welches aber für uns niemals ohne unsere besondere und gelebte CC-Gemeinschaft denkbar ist. Um diese für uns und unsere Nachfolger zu erhalten, bedeutet das aber auch für uns alle eine Verantwortung zur Verjüngung, für unsere Chuchis, für unsere Zukunft.

Unser Club lebt von Männern, die Freude am gemeinsamen Kochen, am brüderlichen Zusammensein haben. Doch unser Altersdurchschnitt ist hoch geworden. Wir sind im Durchschnitt 61 Jahre alt, 60% unserer Mitglieder sind heute zwischen 60 und 70 Jahre alt.

Wenn wir jetzt nicht handeln, verlieren wir das, was uns seit Jahrzehnten stark macht: Alt und jung in der gleichen Chuchi - es ist die perfekte Liaison aus Erfahrung, Neugier und frischem Wind!

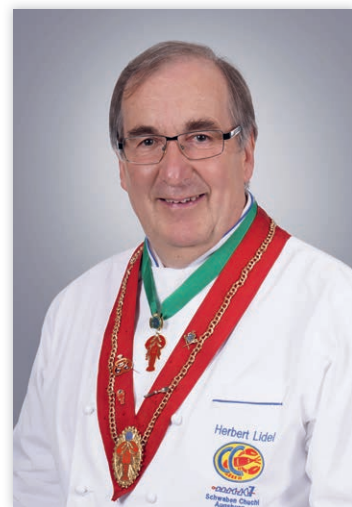
Brüder, lasst uns gemeinsam Gutes tun – und zwar jetzt! Darum bitte ich Euch!

In unserem Club-Büro gibt es neue CC-Flyer, gestaltet von unserem Medienkanzler Frithjof Konstroffer. Diese sollen helfen, unseren Club in Eurem persönlichen Umfeld bekannt zu machen. Diese Flyer könnt Ihr

kostenfrei über Euren Landeskanzler, oder auch direkt im Club-Büro beziehen. Bringt diesen Flyer bei Euren Kindern, Enkeln, Freunden, Bekannten, Nachbarn und Kollegen in Umlauf. Diese Flyer können auch gerne beim Bäcker, Metzger, oder Fisch-Händler Eures Vertrauens ausgelegt werden. Bei Koch-Events und Charity-Veranstaltungen trifft Ihr überall Gleichgesinnte.

Sprecht Menschen an, die Lust haben, Teil einer lebendigen, herzlichen und genussvollen Gemeinschaft zu werden. Jeder neue Kontakt ist ein Schritt in die Zukunft unseres Clubs!

Solange wir Zeit haben, sorgt dafür, dass unser Club jung bleibt - im Herzen sowieso, aber auch genauso wichtig: In unserem Mitglieder-Verzeichnis.



Vielen Dank für Euer Engagement und eure Aktivität!

Mit hoffnungsvoll-brüderlichen Grüßen,
Euer Herbert.

Liebe Brüder,

hier kommt die letzte Erinnerung zum „Kochen im Grünen 2026“.

Für dieses Jahr sind noch vereinzelt Kochzelte frei. Wenn Ihr also Spaß daran habt, mit anderen Kochbrüdern gemeinsam zu kochen und damit unser schönes Fest zu unterstützen, dann meldet Euch an und ergattert die letzten Zelte. Die Anmeldezahlen sind schon ganz gut, aber es könnten noch ein paar von Euch hinzukommen und zeigen, was Ihr so kochtechnisch draufhabt.

Apropos, draufhaben: Weil immer wieder mal die Frage nach einem Kochwettbewerb auftaucht, haben wir uns überlegt, wie wir dieses Thema integrieren könnten. Deshalb werden wir nun dieses Jahr zum ersten Mal einen „goldenen Kochlöffel“ verleihen.

Es ist uns gelungen, über die KIG-App ein Wertungssystem einzubauen. Jeder Kochbruder und Gast kann damit bis zu 5 Sterne vergeben und somit die einzelnen angebotenen Gerichte bewerten. Die Chuchi mit den meisten Sternen bekommt dann am Ende des KIG den „Goldenen Kochlöffel“ verliehen.

Also.... bindet Euch die Kochschürzen um, und los geht's....

Ansonsten läuft alles wie geplant, das Bier kommt wieder von Eichbaum. Neu ist dieses Jahr, dass das Weingut Landesvatter aus Württemberg den Weinstand betreibt. Thomas Landesvatter ist ein Kochbruder aus der Chuchi Leingarten. Ettli Kaffee versorgt uns wie seit einigen Jahren mit köstlichen Kaffeespezialitäten. Die Verpflegung für Freitagmittag und Samstagmittag steht. So muss niemand Hunger leiden während des Tages.



Soweit die letzten Informationen zum KIG 2026. Wer jetzt noch Lust bekommen hat, dabei zu sein, sollte sich

bis spätestens zum 31. Juli 2026 anmelden.

Wir freuen uns auf Euch!



Euer Majordomus mit dem gesamten Organisationsteam.

Kochen unter freiem Himmel – eine Prüfung der besonderen Art

☞ Christoph Sturm, Chuchileiter der Chuchi Bergstraße, hat sich den Hummer am blauen Band auf eine etwas andere Art erkocht. Die Jury – bestehend aus Landeskanzler und CL Dr. Herbert Geipert GMdC (Chuchi Biebesheim), Medienkanzler und Chevalier de la Marmite Frithjof Konstroffer GMdC (Chuchi Bergstraße) sowie Chuchileiter Markus Roth GMdC (Chuchi Rüsselsheim) – war in Christophs Garten zu einem „Kochen im Garten“ geladen. Schon beim Ankommen war zu sehen, wie sehr Christoph dieses Format liebt: Überall im Garten boten sich Möglichkeiten zum Kochen, und die Plancha war bereits kräftig mit Holz angefeuert.

Das Menü las sich wie folgt:

- ☞ Bruschetta
- ☞ Tom Kha Gai Suppe
- ☞ Limettenlachs vom Zedernholzbrett mit Blattspinat
- ☞ Rinderfilet | Spargel | Sauce Hollandaise
- ☞ Erdbeer-Tiramisu

Der Wettergott meinte es gut mit Christoph, und so konnten wir die Bruschetta als Amuse bei herrlichem Sonnenschein genießen – begleitet von einem schönen Schlückchen Ca dei Frati Rosé Cuvée, frisch vom Roséweinfest in Bardolino mitgebracht. Ein sehr gelungener Auftakt.



Für die Suppe, den ersten Prüfungsgang, hatte Christoph sich ein kleines Special überlegt: Den Hühnerhautchip briet er mit einem uralten Bügeleisen auf der Plancha knusprig aus. Schön angerichtet erhielten wir eine hervorragende Tom Kha Gai, die uns allen sehr mundete – angenehm scharf, vollmundig und aromatisch.

Kurz darauf wanderte der Lachs auf dem Zedernholzbrett in den Grill und ließ die Vorfreude steigen. Das Ergebnis war ein herrlich saftiges Stück Lachs auf einem Spinatbett, das wir sehr genossen haben. Dann zischte es hinter uns: Christoph ließ beim Anbraten des Rinderfilets auf der Plancha die Flammen emporzüngeln. Ein toller Anblick und ein Duft, der immer wieder zu uns herüberwehte. Den Teller seines zweiten Prüfungsgangs hatte er mit einem Viererlei vom Spargel und einer kräftigen Sauce Hollandaise hervorragend angerichtet – schon beim Servieren gab es viele „Ohs“ und „Ahs“. Geschmacklich überzeugte der Gang voll und ganz: eine würzige Kruste, innen besonders zartes Fleisch. Eine Seite hätte etwas weniger Hitze vertragen, doch trotz des höheren Gargrades blieb das Filet wunderbar saftig. Der Château Batailly 2002 passte mit seinem kräftigen und vielschichtigen Aromenspiel hervorragend zu dem Gericht. Zum Abschluss gab es ein ErdbeerTiramisu – fruchtig, frisch, nur in der Menge etwas üppig. Alles in allem war es eine sehr gelungene Prüfung. In seiner Laudatio konnte Herbert Christoph nur beglückwünschen und ihm die ein



oder andere konstruktive Anmerkung mit auf den Weg geben. Nach dem Löffeltrunk wurde Christoph das blaue Band angelegt, und Frithjof verlas die Urkunde.

Der glückliche neue CdC lud anschließend zu einem kleinen Besuch in seinen neu eingerichteten Weinkeller ein, bevor der Erfolg gemeinsam mit den Schwägerinnen gefeiert wurde.

Ein toller Abend und ein verdienter Erfolg. Christoph, wir freuen uns auf viele weitere Kochmomente mit dir – und vielleicht irgendwann auf deinen Weg zum MdC.

Markus Roth GMdC

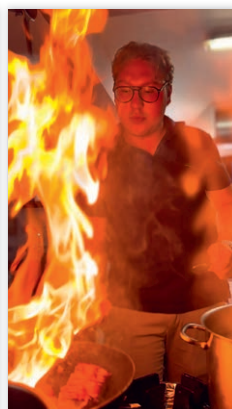
Kulinarische Weinprobe bei den Landgrafen-Gourmets

🍷 In Deutschland gibt es 13 Weinbauregionen, von unserer Chuchi in Pirmasens sind 6 davon innerhalb von 75 Minuten erreichbar. Und so kommt es, dass Weinproben bei uns denselben Rang haben wie das brüderliche Kochen. Am 16.6. war wieder eine solche Parallelveranstaltung: der Juniorchef des Weingutes Wolf aus Birkweiler war zu Gast, quasi als Fachreferent mit gustatorischer Beweisführung. Das ausgefeilte Menu dazu wurde von GMdC Stefan Markert geplant und vorbereitet. Nach dem Amuse gab es Kalbstartar, Erbsenvelouté, Lammrücken und ein Dessert mit Erdbeeren, Rhabarber, Waldmeister und Joghurtspuma. Birkweiler am Rand der Hardt hat 700 Einwohner, aber immerhin 12 Winzer. Der Hardtrand verläuft zwischen Pfälzer Wald und Rheinebene in nord-südlicher Richtung, quasi die nördliche Verlängerung der elsässischen Weinstraße, die dann zwischen Wissemborg/F und Schweigen/D in die deutsche Weinstraße übergeht.

Weinproben sind bei uns nicht nur Diskussionen über sensorische Nuancen, denn ob etwas mehr Birnenschalengeschmack oder Röstaromen transportiert, kann jeder selbst entscheiden. Es geht uns um ökonomische und fachliche Fragen zu Terrain, Traubenzucht + -genetik, Kellertechnik, Vermarktung.

Dass der sich reduzierende Weinkonsum den Winzern Schwierigkeiten bereitet, kann man unserer Lokalpresse entnehmen. Winzer mit eigener Kellerei und Flaschenverkauf leiden weniger, die Fassweinwinzer jedoch sehen weiter fallenden Traubenpreisen entgegen. Nicht nur der Markt verändert sich, auch die aufgerufenen Geschmacksprofile sind im Wandel: leichter muss der Wein sein, weniger (!) Holznoten, uU Piwis (pilzresistente) als Verschnittweine, alkoholfreie Getränke (??)

Klimatische Wechsel sind nicht nur in kalt/warm- oder trocken/nass- Sprüngen zu sehen, viel diffiziler: beispielsweise sind die Eiseiligen zwar schon immer zur gleichen Zeit im Jahr, aber der Temperaturanstieg vorher lässt die Weinstöcke früher austreiben – was die möglichen Schäden der Mai-Kälte vergrößert. Parasiten genießen das wärmere Klima



– über die dagegen zu verwendenden Maßnahmen einigen sich die ortsansässigen Winzer zu einer gemeinsamen Strategie: hier etwa Pheromonfallen.

Bevor ich jetzt noch über Kellertechnik: Stichwort Umkehrosmose zur Alkoholreduktion, diskutiere, stelle ich lieber einige der genossenen Weine vor – Mathias Wolf präsentierte aus der Palette der Gutsweine, aber auch aus der ersten Lage, mit Stolz auch aus der großen Lage: von letzterer Riesling und Weißburgunder aus dem Birkweiler Filetstück: Kastanienbusch! Der Weißburgunder erhält seine Geschmacksfülle mittels einer 9 monatigen Reife im Tonneau (doppelte Barrique-Größe), dabei nur Erst- oder Zweitbelegung.

Aber auch einfachere wie Rosé und Blanc de noir, aber auch der Chardonnay-Sekt können überzeugen. Und mein Lieblingsalltagsterrassenwein: ein rosé-farbener Grauburgunder, letzterer dankt seine Färbung einer Liegezeit von 24 Stunden auf den blauen Burgundertrauben. Aus der Schatzkammer folgte dann zum Dessert ein Riesling „Luise“ von 2023 (Geburt der Tochter) mit nur 7% Alkohol, Restsüße: 95g/l (nicht verkäuflich!).

Die Flaschen zeigen auf der Verschlusskapsel die Inschrift „Forum Pfalz“ – da, wo oft VDP steht (nehmen wir an, dass über VDP jetzt kein Exkurs notwendig ist); was stellt aber dieses Forum dar? Vor etlichen Jahren war es ein Zusammenschluss junger Winzer der Pfalz, die u.a. einen Einkaufs-, aber auch einen Vermarktungsring gründeten. Schön – und was interessiert das den Verbraucher?

Innerhalb dieses Zirkels prüft man sich untereinander mit Blindverkostungen (also eine typische peer-review wie in den Naturwissenschaften üblich). Lächelnd konnte unser Präsentator dieses Abends berichten, dass dabei seine Rieslinge in den letzten Jahren weit oben gelandet sind. Und mit einem dies bestätigenden Kopfnicken meinerseits kann ich meinen Bericht beenden: gelungene Konkordanz von Menu und Wein – großzügige und sehr angemessene Speisekarte, sortentypische, wohl-schmeckende Weine aus Birkweiler: dort sehen wir uns wieder!

Dr. G. Theis



Benefizessen der Murgtalchuchi Gaggenau

„Wir sollten mal wieder etwas für die Allgemeinheit tun!“



☛ Das war vor fast einem Jahr der Startschuss für die Idee dieses „Benefizessens“, zu dem wir 165 zahlende Gäste in die festlich geschmückte Jahnhalle der Stadt Gaggenau einluden.

Hatten wir früher über 20 mal für ca. 100 Bewohner des Seniorenheims ein fünfgängiges Menü zubereitet, war dieses regelmäßige Engagement durch den Wegfall der Küche dort unmöglich geworden, und es entstand eine längere Pause, in der wir als Kochclub nicht mehr öffentlich in Erscheinung traten.

Ein Kochbruder brachte die Idee ein, zusammen mit der Stadt ein solches Event durchzuführen, wobei der Stadt die Organisation obliegen sollte, und uns das, was wir am Besten können: Kochen. Der Erlös sollte drei gemeinnützigen Vereinen, die in der regionalen Jugendarbeit tätig sind, zukommen.

Es ist uns im Nachhinein nicht mehr so recht erinnerlich, in welcher geistigen Verfassung wir uns befanden, als wir diesen Mammutplan beschlossen haben. Aber das Datum des Events war ja noch weit, weit weg, und lag ja auch erst im nächsten Jahr.

Aber wie immer – der Termin kam sehr rasch näher. Nachdem die meisten der 165 Plätze schon nach sehr kurzer Zeit vor Weihnachten für immerhin 119 € verkauft waren, gab's kein Zurück mehr. Also an die Arbeit! Der Menüplan stand rasch fest:

- ☛ Gruß aus der Küche
- ☛ Hechtterrine
- ☛ Urkarottengazpacho mit Frischkäse-Bärlauchnocken
- ☛ Apfel-Calvados-Sorbet
- ☛ Zweierlei vom Kalb mit Marktgemüse
- ☛ italienischer Käseteller
- ☛ Grießklöße an Früchtekompott

Aber schon bei der Planung des Einkaufs wurde die Dimension des Unterfangens klar: Die schiere Menge war's.

Wo bekommt man z.B. 15kg frischen Hecht her für die Hechtterrine? Ein Berufsfischer nördlich von Karlsruhe war für mich die Rettung. Und auch die anderen Kochbrüder fanden für ihren Gang eine Lösung. Und dann war der große Tag da! Schon zwei Tage vorher begann das große Schnippeln, Pürieren, Rühren, um alles so weit vorzubereiten wie es irgend geht. Als wir uns dann am Samstagmorgen in der großen Küche trafen, waren alle immer noch guter Dinge. Und neun Stunden konzentrierter Arbeit später waren wir wirklich bereit. Pünktlich um 19.00h konnte das Löffelamuse serviert werden.

Die Stadt hatte ihren Organisationspart hervorragend gespielt: Die Halle war auf's Schönste geschmückt, die Tische vornehm eingedeckt, und das (Laien)Servicepersonal von der Leiterin des Daimler-Benz-Caterings bestens angeleitet.

Es war für uns unfassbar: Wir konnten den Zeitplan genau einhalten, und beim Blick in die Halle sahen wir in begeisterte Gesichter. Zufrieden nicht nur mit

jedem unserer Gänge, sondern auch beeindruckt von den Darbietungen dazwischen.

Unser Kochbruder Björn war nicht nur für den Suppengang verantwortlich, sondern führte auch mit leichter Hand durch das gesamte Programm und präsentierte zudem noch eine profimäßige Zaubershow. „King Henry“, ein alter Freund der Chuchi, variierte Jazz auf dem Flügel, Bürgermeister Paul trug ebenfalls am Flügel ein Potpourrie über die Liebe vor, und ein Weinkenner erklärte die dargebotenen Weine und ihre Herkunft.



Stehende minutenlange Ovationen um 24h waren die Belohnung für alle, die sich in ungewöhnlicher Weise eingesetzt hatten. Aber nach 17 Stunden pausenloser konzentrierter Arbeit war an einen gemütlichen Ausklang für die Crew nicht mehr zu denken. Ein Schluck Cremant mit dem phantastischen, ehrenamtlichen Servicepersonal – dann strichen wir für diesen Tag die Segel, hundemüde, aber stolz, dass alles so fehlerlos gelaufen war.

Nachspann: Als ich nach Hause kam, fiel mir bei einem letzten Calvados die Ballade vom „Reiter vom Bodensee“ ein: Im 16. Jhdt. musste ein Bote im Winter den Überlinger See überqueren, und als er nach dem Boot, das ihn übersetzen sollte, Ausschau hielt, bemerkte er jäh, dass er das andere Ufer schon erreicht hatte. Er war ohne es zu wahrzunehmen über den winterlichen See geritten. Die nachträgliche Erkenntnis über diese Wahnsinnstat traf ihn so hart, dass er tot vom Pferd fiel.

Nun, das Letztere blieb mir erspart – nicht nur wegen der Ermangelung eines Pferdes, sondern weil der Stolz, dass wir diese Riesenaufgabe so gut gemeistert hatten, über den Schock siegte. Und sicher ist: wir werden dies noch gebührend in unserer Chuchi feiern. Vielleicht meldet sich auch noch ein neuer Kochbruder an ??

Ja, und das Ergebnis: Nach Abzug der Kosten und der Mehrwertsteuer (!) verbleiben fast 17.000 € als Spende für die vorgesehenen drei Vereine, die in der Kinder- und Jugendarbeit gemeinnützig tätig sind.

Rainer Walz, MdC, Murgtalchuchi Gaggenau

Jörg Grünwald neuer CdC der Chuchi Stuttgart-Filder



Ein Abend ganz nach dem Geschmack der Prüfer: Am 6. Februar 2026 hat Jörg Grünwald seine Prüfung zum Chef de Chuchi mit Bravour gemeistert – und dabei eindrucksvoll gezeigt, was in ihm steckt. Unter den wachsamen Augen von LK Benjamin Rüger, Jürgen Barth, CL der Mutschelküche Reutlingen und Rudi Friedrich, CL Stuttgart-Filder, servierte er ein ebenso ambitioniertes wie stimmiges Menü.

Im Kreis von sechs Kochbrüdern aus seiner Chuchi ging es direkt genussvoll los: Eine feine Blattkräutersuppe mit Garnelenspieß, begleitet von einem Weißburgunder von Franz Keller aus dem Kaiserstuhl, setzte gleich ein Ausrufezeichen. Die Prüfer waren sich einig – geschmacklich ein Volltreffer.

Mit einem Schwarzwald-Saibling auf luftigem Kartoffel-Buttermilch-Espuma blieb Grünwald spielerisch auf hohem Niveau,

bevor ein erfrischendes Blutorangensorbet als Zwischengang den Gaumen einmal durchpustete. Der Hauptgang ließ dann keine Wünsche offen: zartes Rinderfilet mit Pfeffersoße und raffiniertem Kartoffel-Birnen-Gratin, begleitet von einem kräftigen Grover aus dem Jahr 2023.

Zum Finale wurde es noch einmal richtig besonders: Eine Bündner Nusstorte traf auf ein sensationelles Sauerrahmeis – ein süßer Abschluss, der für begeistertes Nicken am Tisch sorgte.

Am Ende stand fest: eine rundum überzeugende Leistung, die mit guten Noten belohnt wurde. In feierlicher Runde überreichte LK Benjamin Rüger den Orden zum Chef de Chuchi und fand dabei sehr persönliche und wertschätzende Worte. Die Chuchi Stuttgart-Filder gratuliert Jörg Grünwald herzlich zu diesem Erfolg – und ist sich sicher: Das



war erst der Anfang einer vielversprechenden genussvollen Laufbahn.

Rudolf Friedrich, CL

Die einzige Zutat ohne Mindesthaltbarkeitsdatum.*

Sorgfältig ausgewählt machen wir guten Geschmack lesbar. Jetzt im Shop entdecken und Portokosten sparen.

H HÄDECKE



Besuchen Sie unseren Bücherstand beim KiG 2026

CC-Mitglieder bestellen im Hädecke-Shop dauerhaft versandkostenfrei innerhalb Deutschlands. Code: **chuchi**

Großrat in Münster

ein Highlight im Kochjahr 2026

☞ Bereits 2022 beim Großrat in Freiburg angekündigt, nun im Titel der Festschrift zum diesjährigen Großrat ein herzliches „WILLKOMMEN“ bei den Kiepenkerlen – CL Dr. Jens Huber und LK Dr. Markus Heukamp, beide Chuchi Kiepenkerl Münster, begrüßen mit „schön, dass Ihr da seid!“

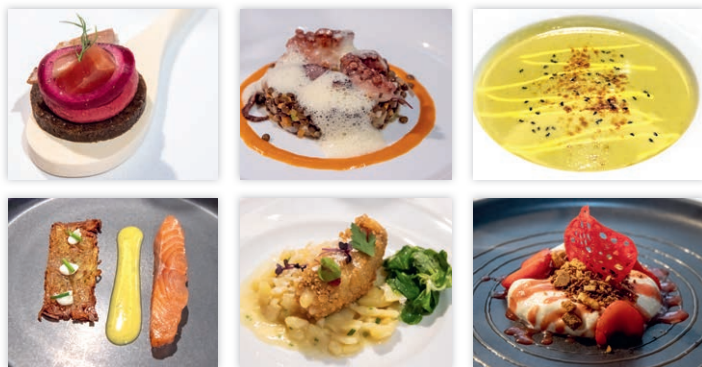
Überhaupt, der Freitagnachmittag beginnt nach der LK-Sitzung mit der Möglichkeit zu Stadtführungen, dabei wird die Geschichte, das Leben, und das angekündigte Flair von Münster lebendig. Auf die Mutigen wartet ein besonderes Erlebnis: die Besteigung des Turms von St. Lamberti, einst als römisch-katholische Pfarr- bzw. als Markt- und Bürgerkirche im Stadtkern von Münster erbaut. Somit großartige Sicht bei Sonnenschein über das Zentrum von Münster, gleich neben der Himmelsleiter an und in St. Lamberti.

Abends dann gemeinsame Fahrt zum „Gasthus Lauheide“ in das benachbarte Telgte, gleichzeitig Kochdomizil und Clublokal der Kochbrüder der Chuchi Kiepenkerl. Was für ein Empfang: Apéro im Freien, professionell und stilvoll eingedeckt im Restaurant, ebenso perfekter Service, durchdachtes und feines Menu und dessen Umsetzung, Redebeiträge, Ehrungen, doch von Anfang an:

Der Wetterdienst hatte für den Abend Gewitter, Sturmböen und Starkregen vorhergesagt. Bereits beim Ankommen und auf dem Weg vom Bus zum Gasthus Lauheide ist dies spürbar und so manchem Kochbruder macht dies Kopfzerbrechen. Mit dem Apéro erfolgt der Aufruf zum Gruppenbild. Kochbrüder sind geduldig, der Himmel wird dunkel, Bäume neigen sich im Wind, dieser bläst in Höchstform, alle warten auf den Beginn des großen Regens und, dass alle Bilder endlich im Kasten sind. Der Regen setzt schließlich dann ein, als alle Kochbrüder trockenen Fußes wieder im „Gasthus Lauheide“ sind.

Kaum angekommen werden wir kulinarisch in der Abfolge eingestimmt mit:

- ☞ Rote Bete Häppchen
- ☞ Pulpo Sous Vide | Linsensalat | Safran
- ☞ Erbsen-Estragon-Suppe
- ☞ Graved Lachs Rösti
- ☞ Cordon Bleu Kartoffelsalat
- ☞ Cheesecake mal anders



Perfekt tischweise serviert, jeweils köstlich und ausgewogen aufeinander abgestimmte Aromen der einzelnen Komponenten, schöne Portionsgrößen, und und und... Vor allem aber das gelungene Zusammenspiel der Kochbrüder der Chuchi Kiepenkerl, Kochbrüder der Ordensprovinz aus der Chuchi Recklinghausen Vest, sowie aus der mit den Kiepenkerlen eng verbunden und befreundeten Nibelungen-



Chuchi Biebesheim aus der Ordensprovinz Rhein-Main. Danke Euch, den beteiligten Töchtern der Kochbrüder und deren Freundinnen und allen voran CL Dr. Jens Huber für die Organisation. Dieser dankt dem Verantwortlichen für Menu und Löffelführung Kochbruder Arnd Spiegelhoff MdC – ein großer Applaus schließt sich an. Die durchgängige Weinbegleitung aus dem Weingut von Winning exzellent und Danke auch dafür!

Zwischen den einzelnen Gängen Gelegenheiten zum Austausch, für Gespräche, weitere Programmpunkte und auch offiziell für Ehrungen: den Beginn macht tatsächlich ein richtiger Kiepenkerl, eben ein wandernder Handelsmann im Münsterland mit seiner Rückentragge, der Kiepe, in typischer Montur mit Leinenkittel, Halstuch, Mütze, Knotenstock und Pfeife. Sowohl in Plattdeutsch als auch in der Hochsprache erzählt er in launigen Worten sein Wirken, manchen Schwank und überreicht als krönenden Abschluss unserem GK Herbert Lidel einen Orden bzw. ein weiteres Brustgeschirr in Form frischer Schinkenmettwürste (Verzehr dann tags darauf auf der Heimfahrt mit der Bahn zusammen mit Hans-Peter Maichle, Thomas Schmidhuber und Christof Straub).

Gerhard Renz GMdC, Chuchi Delmenhorst Graf Gerd, wird stellvertretend für die Ordensprovinz Weser-Ems-Niedersachsen durch CL Udo Jendroschek MdC, Roland-Chuchi Bremen, für sein jahrzehntelanges Wirken in Delmenhorst, in der Ordensprovinz und für seine Treue zum Club geehrt und erhält dafür Urkunde und Geschenk in Form einer Platte mit handgemaltem Hummer.

Mit einem großen Metallhummer für die Tätigkeit und die Zeit als Ordensoberer seit 2018 wird Alexis Schmelzer gedankt, danach ein besonderer Dank an den scheidenden Vizegroßkassier und Chevalier Frithjof Konstroffer für sein unermüdliches und langjähriges Wirken: zwei Jahre Landeskassier der Ordensprovinz Rhein-Main, acht Jahre Großprotokollar und anschließend sechs Jahre als einer der beiden Stellvertreter von Herbert Lidel bzw. Robert Eymann. Dieser überreicht gemäß dem Faible von Frithjof für Bayern und den Tegernsee ein entsprechendes Präsent in Form und Ausdruck eines Biergartenschildes.

Schließlich bittet GK Herbert Lidel unseren GL Hans-Peter Maichle zu sich und lässt insgesamt 26 Jahre als Großlöffelmeister Revue passieren, schließt in Lyrik gefasste Dankesworte mit in seine



Laudatio ein, immer wieder begleitet mit der Unterstützung der Kochbrüder und dem Refrain „...dann ist das eben ganz typisch Hans-Peter Maichle“ – einfach nur schön, die Worte gar brilliant! Dann die Überraschung für Hans-Peter: ihm wird der Löffeltrunk gewährt. Sichtlich gerührt dankt er den Kochbrüdern und überhaupt dem CC-Club als seine Herzensangelegenheit.

Danach Ausklang hier in Telgte, Rückfahrt mit dem Bus nach Münster und Verweilen im Hotel oder in benachbarten Lokalitäten. Tags darauf dann in unmittelbarer Nachbarschaft die Sitzung zum Wahlgroßrat 2026 in der Aula des Annette-von-Droste-Hülshoff-Gymnasiums.

Begrüßung der anwesenden Chuchileiter bzw. deren Vertretungen, die anwesenden Landeskansler, die Mitglieder aus Kapitel und Großkapitel, die Chevaliers Robert Eymann und Dr. Harro Tietz, Hans-Peter Maichle und Frithjof Konstroffer, sowie Clubsekretärin Monika Neichel.

In seinem Rechenschaftsbericht geht unser GK Herbert Lidel neben den zurückliegenden Aktivitäten und Regularien insbesondere auf die Bedeutung des CC-Clubs als Bruderschaft und nicht vergleichbar mit anderen Vereinen oder Institutionen ein. Gemeinsam gelebte Ziele, das gemeinsame Tun und Handeln, viel mehr noch das Wie und das Warum die Kochbrüder für die Gemeinschaft so handeln, das ist und bleibe das Wesen und die Besonderheit des Clubs kochender Männer. Über die einzelne Chuchi hinaus lebe dieser Geist in den Begegnungen, in den Aktionen der Ordensprovinzen und im Besuch der zentralen Veranstaltungen des Gesamtclubs. Berichtet und für jeden Kochbruder spür- und lesbar, egal ob aktiv oder passiv, werde dies über die Jahre hinweg kontinuierlich in unserem HUMMER. Wo, wenn nicht hier, erhalte jeder einzelne Kochbruder Einblicke und könne den Geist des Clubs und somit dieses Alleinstellungsmerkmal des CC-Clubs spüren und weitergeben. Deshalb sei gerade auch dieses Medium bedeutend und nicht ersetzbar – große Zustimmung durch die Anwesenden.

Weiter entlang der Tagesordnung, Bericht von GA Gerd Brauer mit besonderem Dank an CL Udo Jendroschek MdC, Roland-Chuchi Bremen, für die Beratung und Bereitstellung von unentgeltlichen Dienstleistungen für die Buchhaltung bis hin zur

Gewinn- und Verlustrechnung, Bericht der Rechnungsprüfer durch LK Altbayern Gerhard Hagen und der folgenden Entlastung von Kapitel und Großkapitel.

Es folgen die Wahlen, in bewährter Weise durchgeführt von LK Gerhard Hagen.

Für das Kapitel

GK Herbert Lidel
VGK Ulrich Kampmeier
VGK Christof Straub (neu)
GA Gerd Brauer
GP GP Michael Busse-Jeromin (neu)
GL Horst Ruppert (neu)
MD Thomas Schmidhuber

Für das Großkapitel

OO Marcus vom Braucke
OO Dr. Christoph Jung
OO Hans-Peter Maichle (neu)
OO Bernd Nennstiel (neu)
OO Peter Saringer (neu)

Mitglieder im Satzungs- und Ehrenrat sind CL Thomas Menzner MdC Chuchi Schwäbisch Gmünd Einhorn, neu CL Dietmar Krämer MdC Chuchi Bielefeld und neu CL Thomas Wenzel MdC Chuchi Nürnberg Albrecht Dürer.

Als Rechnungsprüfer bestätigt werden Knut Ensenmaier MdC Chuchi Augsburg und LK Altbayern Gerhard Hagen GMdC.

Es folgen die Vorstellung und die Genehmigung des Jahresetats 2026, der Jahresbeitrag wird ab 2027 auf 105€ erhöht, MD Thomas Schmidhuber berichtet zum kommenden KiG, die kommende Reise-marmitage wird im Oktober 2027 mit dem historischen Zug „Rheingold“, ehemals TEE Rheingold, ab Hamburg mit Zustiegemöglichkeiten in ganz Deutschland an den Lago Maggiore führen (weitere Informationen folgen). VGK Uli Kampmeier lobt die Qualität der zurückliegenden und der angekündigten Prüfungen.

GP Michael Busse-Jeromin stellt das für den CC-Club und das Club-Büro neue Projekt Vereinssoftware vor, ebenso den Antrag der Arbeitsgruppe (GP Michael-Busse-Jeromin, LK Württemberg Benjamin Rüger, CL Chuchi Philip Delp Darmstadt Klaus Reuter MdC) zum Thema vegetarische Prüfungsgänge zur befristeten Pilotphase von kompletten, oder teilweise vegetarischen Prüfungsmenüs bei MdC-Prüfungen bzw. GMdC-Prüfungen vor – überwältigende Zustimmung. Nähere Angaben und Ausführungen zum Wahlgroßrat bitte dem Protokoll entnehmen. Dies wird den Chuchileitern zugeleitet.

Zum Abschluss folgen Ehrungen, so Dank an unsere Clubsekretärin Monika Neichel mit einem Geschenk aus der Textilstadt Augsburg. Zudem bleibt CV Frithjof Konstroffer dem Club als Medienkanzler erhalten und erhält das rot-weiß-rote Brustgeschirr, zusammen mit den besten Wünschen für die Zukunft.

Die goldene Ehrennadel des CC-Clubs erhält LK Altbayern und CL Chuchi Passauer Wolf Gerhard Hagen für sein langjähriges Engagement und Wirken auf allen Ebenen des Clubs zum Wohl eines jeden Kochbruders.

Der Club bedankt sich nochmals bei den Organisatoren des diesjährigen Großrats in Münster, allen voran CL Dr. Jens Huber. Jens, Du und Dein Team haben Großartiges geleistet, wir danken Dir mit der silbernen Ehrennadel für ein rundum gelungenes Erlebnis, Fest und Sitzung zugleich, hier wurde und wird Bruderschaft gelebt und wir kommen gerne wieder!

Der nächste Großrat findet am 04./05. Juni 2027 in Bremen statt – bitte schon jetzt vormerken.

VGK Christof Straub, GMdC





口寂しい Einsamer Mund oder: Das Auge isst mit... Maître-Titel für „Merlin“ Jonas Winkelbauer

花よりだんご。 (sprich: Hana yori dango) sagt der Japaner und meint: Lieber Knödel als Blumen. Damit hebt er die Bedeutung des Essentiellen vor dem Schönen hervor. Gut so, schließlich steckt im Essentiellen ja das Wort „Essen“. Und darum geht es hier, was sonst? Aber auch um das Schöne, nämlich die in vielen asiatischen Kulturen ausgeprägte Weisheit „Das Auge isst mit“. Die Präsentation der Speisen ist fast genauso wichtig wie der Geschmack. Beides ist Dr. Jonas Winkelbauer bei seiner Prüfung zum Maître de Chuchi bestens, ja grandios, gelungen.

Apropos Auge: Bevor wir eintauchen in die wundersame Genusswelt des Küchen-Zauberers Jonas (wir nennen ihn Merlin) und seines treuen Assistenten Brian Kammerer (MdC) von den jungen Wilden der Sieben-Schwaben Chuchi Augsburg, werfen wir einen Blick auf die Speisekarte. Oder besser gesagt: die Speise-Kärtchen. Neun Mini-Kartons, kleiner als Visitenkarten, dienen als Orientierung. Und wer noch gut genug sieht, konnte nachlesen, was es gab. Inklusive der von Chuchi-Leiter Christian (GMdC) ausgetüftelten Getränkebegleitung – ebenfalls variantenreich und teils erstaunlich. Gleich zu Beginn gab es Spritziges aus der Magnumflasche, die neben den Micro-Speisekärtchen noch mächtiger wirkte.

Dass Bruder Jonas den MdC-Rang verdient, wurde eindeutig von einer erlesenen Jury festgestellt, nämlich von den weit angereisten Christof Straub aus dem Kreis der Ordensoberen, ebenso von Großlöffelmeister Hans-Peter Maichle und nicht zuletzt von bayerischem Landeskanzler Günter Kühnlenz. Einhellige Zustimmung gab es auch von allen weiteren Gästen, die eine 15 (!)-köpfige Runde komplettierten. Jetzt zum Menü. Wir legen hier die Kärtchen, um endlich zu erfahren, was es gab:

🍴 **Kärtchen 1:** Zur Einleitung wurde sozusagen als Motto des Abends der japanische Begriff Kuchisabishii (口寂しい) serviert, der wörtlich „einsamer Mund“ bedeutet. Er be-

schreibt das Gefühl, zu essen oder etwas in den Mund zu nehmen, obwohl man keinen Hunger hat – meist aus Langeweile oder Gewohnheit. Naja: Der eine oder andere hatte schon Hunger mitgebracht. Oder wie der Japaner sagt: お腹が空いた

🍴 **Kärtchen 2:** Amuse: Baiser – Kaviar | Sprotte | Yuze – Sekt: Griesel & Compagnie Blanc de Blanc Tradition Brut 2022

🍴 **Kärtchen 3:** Vorspeise: Sashimi – Chinesische Keule | Dorade | Apfel | Perlwiebel | Tapioka – Wein: Dönnhoff Riesling Gutswein 2024

🍴 **Kärtchen 4:** Zwischengang: Wasabi-Garnele – Garnele | Reisflakes | Wasabi | Mango – Sake: Dassai 45 Junmai Daiginjo

🍴 **Kärtchen 5:** Zwischengang: Korean Fried Chicken – Hühnerbrust | Gochujang | Kimchi – Bier: Hitachino Nest „White Ale“

🍴 **Kärtchen 6:** Hauptgang: Steinbutt – Steinbutt | Bonitoflocken | Dashi | Erbse | Melone – Wein: Christmann Weißburgunder Aus Den Lagen 2024

🍴 **Kärtchen 7:** Hauptgang: Kalbsbacken Kalb | Jalapeno | Shiso | Dim-Sum | Apfel | Sellerie – Wein: Domaine Terres Dorees - Jean Paul Brun Beaujolais Fleurie 2023

🍴 **Kärtchen 8:** Dessert: Grünes Curry mit Ananas – Ananas | grüne Chili | Kokos | Koriander Wein: Vietti Moscato d'Asti Frizzante 2025

🍴 **Kärtchen 9:** Das Abschluss-Kärtchen ist eine Visitenkarte des neuen MdC Jonas Winkelbauer. Es zeigt den Chuchi-Hummer nebst Ort und Datum. Anzumerken sind weitere Besonderheiten. Zwischendurch gab es köstliche Grüße aus der (Molekular)-Küche. So waren etwa in essbaren Miniwaffeln (im Gugelhupf-Style) Thunfisch mit Stickstoff schockgefroren Wasabi-Limetten-Schneeflockchen oder auch ein als Gin-Tonic-Gratine angekündigtes Löffel-Happerl geboten. Überhaupt überraschte Küchen-Handwerks-Meister Jonas wie schon beim CdC mit außergewöhnlichen Servier-Utensilien. Eine Whisky-Variante mit Cointreau, Pflaumenwein und Kokoswasser kam in Soja-Fläschchen (für jeden ein eigenes) daher. Und statt an der Badezimmer-



wand wurden zum Beispiel unterschiedlich große, rechteckige Fliesen und Kacheln genutzt, um darauf kunstvoll ausgewählte Lebensmittel zu platzieren. Food-Art der Extraklasse, fast wie von abstrakten Künstlern mit Pastellfarben gemalt. Ein echter Jonas mit einem Hauch von Kandinsky und Kup-



ka sowie einem Anstrich von Renoir, Degas und Picasso. Kochen ist eine Kunst. Und es ist auch eine Kunst, das MdC-Menü zu bewerten und zu beschreiben: Für die Jury lobte Christof das mehrstündige Gaumen-Vergnügen, das immer wieder, so seine Worte, durch Frische, Aromen-Vielfalt und tolle Texturen überzeugte. „Top-ausgewogen“, „stimmig“, „genial“ und „einfach nur spitzenmäßig“ hieß es, ja sogar als „gigantisch“ wurde der Abend beschrieben verbunden mit der Frage „was will man da noch toppen.“ Dass eine lukullische Reise auch Abstand zwischen den Gängen verträgt, umschrieb der Laudator mit den Worten „Kochen braucht Zeit“. Stimmt: Bei der Verabschiedung war es fast Mitternacht, nachdem Günter noch die offizielle Urkunde vorgetragen, Hans-Peter routiniert den Löffeltrunk zelebriert und Großkanzler Herbert als 7-Schwa-



ben-Bruder seinen Stolz über Jonas (wie auch Brian und die junge Garde insgesamt) zum Ausdruck gebracht hatten. Augsburgs Genuss-Zukunft ist gesichert! Bleibt die Frage: Wohin mit den Mini-Speisekärtchen, damit sie nicht verloren gehen? Kein Problem: Der magische Merlin mit dem gelben Band zauberte kurzerhand kleine Speisekärtchen-Kistchen (wie niedlich) herbei, auf denen übrigens Folgendes eingeritzt ist: 口寂しい. Wer vergessen hat, was das bedeutet, muss diesen Bericht noch einmal von vorne lesen. Viel Vergnügen dazu wünscht Autor Bub alias 男の子.

Daumen hoch für Maître Jörg Wiatrowski von den Dortmunder Pottkiekern

☞ Seit gut 5 Jahren verstärkt Jörg – im Zivilstand EDV-Dienstleister – nun mit seinen kreativen Ideen und Kenntnissen unseren Club unter anderem als Social-Media-Beauftragter. Kochen konnte er schon vor seinem Eintritt in unsere Runde (jetzt aber noch besser!). So war der Weg zum gelben Band vorgezeichnet, welches schon lange seine Begehrlichkeit geweckt hatte. „Mögen hätte ich schon wollen, aber dürfen habe ich mich nicht getraut.“ Dieses treffende Zitat von Karl Valentin schwebte daher über seiner Maître-Prüfung am 12. Juni 2026 zu der er seine Kochbrüder und die Jury begrüßte. Sein der Jahreszeit entsprechendes Menü mit dem Titel „Der Bogen in den Sommer“ verband klassische Küche mit asiatischen Einflüssen, was geschmacklich ideal harmonierte. Die trefflich ausgewählten begleitenden Weine taten ein Übriges.

Geflügel Parfait // Garnelensüppchen mit Safran // Thunfisch-Tataki mit Teriyaki-Sauce auf Wakame // Gebratener Spargel mit Bresaola und Kräuter-Ricotta // Wellington vom Strohschwein und Fondant-Kartoffel // Zitronen Tartelette mit Baiserhaube

Harmonisch verlief auch die Unterstützung der beteiligten Kochbrüder, die ob des hervorragenden Mis-en-place des Prüflings ausreichend Zeit fanden, den Abend mit guten Gesprächen,

Getränken und etwas Kochen zu füllen. Und etwas zu Essen gab es ja dann auch noch. Wie immer und gerade bei einer Prüfung, war jedoch die gute Vorbereitung der wesentliche Erfolgsgarant.

Die Wertungsgänge Fisch, Fleisch und Dessert überzeugten Augen und Gaumen aller Anwesenden und auch der Jury, bestehend aus dem frisch gewählten Großprotokolar Michael Busse-Jeromin (GMdC), Hans-Werner Neumann (GMdC, CL der Handwerker-Chuchi Arnsberg) und Christian Pyttel (MdC, Kiepenkerl Müns-ter) schien der Abend gefallen zu haben, denn die Laudatio sparte an Kritik (nur mutiger würzen!) und lobte insbesondere den Spannungsbogen des Menüs.

Das gelbe Band, die Urkunde und der Schluck vom großen Löffel krönten den wohl mit Abstand schönsten Freitag der Woche, an den alle Beteiligten noch lange zurückdenken werden. @ Lieber Jörg: Du hättest Dich ruhig schon früher trauen dürfen. Aber Du wolltest es ja mögen. Auf jeden Fall hast Du beim nächsten „Kochen im Grünen“ (noch 79 Tage, 19 Stunden und 32 Minuten) jetzt ein schickes gelbes Band um den Hals. Danke für den schönen Abend und Dein nimmermüdes Engagement, wir liken Dich.

Dirk Breker, GMdC



Die Ordensprovinz Baden tischte im Weindorf Durbach auf

Am 5. Juli 2025 hatte die Ordensprovinz Baden auf Anregung ihres Landeskanzlers Frank Scholz zu einem Chuchi-Treffen eingeladen. 14 Küchen folgten der Einladung. Organisiert und ausgeführt wurde die Küchenparty von der Chuchi Goldene Gabel aus Offenburg. Die Regie hatte der Durbacher Franz Geiler inne, seit 2014 Mitglied der Offenburger Chuchi.



(v. l.)
LK Baden Frank Scholz,
Hans-Peter Restle, Dieter
Schley, Franz Geiler, Michael
Schneider, CL Wolfgang
Halter, LK Saarland Wolfgang
Vogelgesang, Jürgen Schillinger,
Richard Benz, Thomas Speck
und OO Alexis Schmelzer



In dem Weindorf, eingerahmt von malerischen Weinbergen, gibt es zahlreiche Weingüter und eine Mitgliederstarke Winzergenossenschaft, in deren Winzersaal das Treffen stattfand. Eine hervorragende Infrastruktur, perfekte Bedingungen.

Die angereisten Kochbrüder, die ihre Partner mitbringen konnten, steuerten jeweils etwas zum reichhaltigen Vorspeisenbuffet bei. To-maten Gazpacho, Garnelenspieße mit Ananas und Mango, Tat-

ar vom Schwarzwälder Schinken, Falafel und Humus, asiatisches Hähnchen und asiatischer Rindersalat, Tarte Vigneron und Chori-zo im Blätterteig – die Kochlust und -kunst kannte keine Grenzen. Dazu gab es sieben Weine und zwei Sekte der Durbacher Winzer eG. Den Hauptgang – eingemachtes Kalbfleisch mit Butternudeln – so-wie das Dessert – Schwarzwälder Kirschtorte im Glas – verantwor-

tete die Offenburger Chuchi Goldene Gabel, die fast vollständig zu-gegen war und für den reibungslosen Ablauf vom Sektempfang um 11 Uhr bis zum Mitternachtssnack sorgte. Rund 120 Gäste wurden bewirtet.

Die angereisten Küchen: Albert Chuchi Eggenstein, Chuchi Ettlingen, Murgtal Chuchi Gaggenau, Schwarzwald-Chuchi Gernsbach, Enderle Chuchi Ketsch, Chuchi Reuchling Pforzheim, Chuchi Karlsberg, Chuchi Lebach, Landgrafen Chuchi Pirmasens, Chuchi Freiburg, Wälderchuchi Neustadt, Swano Chuchi Schwenningen, Romäus-Chuchi Villingen sowie die Chuchi Molsheim. Hier bei den elsässischen Kochbrüdern fand im Sommer 2024 ein Treffen statt, das Frank Scholz und Alexis Schmelzer anregte, regelmäßige Chuchi-Treffen in wechselnder Verantwortung zu veranstalten.

Fisch und Spargel – ein kulinarischer Abend mit unseren Schwägerinnen

Am Samstag, dem 30. Mai 2026, gestalteten die Kochbrüder unseres CC-Provinzclubs „Ritter der Tafelrunde zu Schleddehausen“ gemäß guter Tradition einen genussvollen Abend für ihre Schwägerinnen. Mit einem sorgfältig zusammengestellten Menü, passenden Getränken und einer festlich gedeckten Tafel wurden die Damen verwöhnt.

Jährlich veranstalten wir mehrere Damenabende. Im Mai stand dabei traditionsgemäß das Motto „Fisch und Spargel“ im Mittelpunkt. Die Leitung des Kochabends übernahm Kochbruder Reinhart Bethge (MdC). Alle weiteren Kochbrüder beteiligten sich engagiert an den Vorbereitungen und dem Eindecken der Tafel.

Nach einer kurzen Vorbesprechung am Samstagnachmittag begannen die Vorbereitungen der einzelnen Gänge. Trotz des arbeitsreichen Programms blieb genügend Zeit für eine kleine Stärkung und gesellige Gespräche unter den Kochbrüdern. Die Zubereitungen konnten entspannt und rechtzeitig vor dem Eintreffen unserer Schwägerinnen abgeschlossen werden.



Zum Apéro wurde den Damen ein gut gekühlter Rieslingsekt gereicht. Unser Chuchileiter Reinhard Grünert (MdC) begrüßte die Anwesenden mit einer kurzen Ansprache, bedankte sich für die zahlreiche Teilnahme und wünschte allen einen genussvollen sowie unterhaltsamen Abend. Anschließend wurde folgendes Menü serviert:

- 1. Vorspeise: Lachstatar mit Spargel und Avocado
- 2. Zwischengang I: Spargelcremesuppe Weiß-Grün mit Kokos-Knusperhippen
- Zwischengang II: Saiblingsfilet mit Spargelpesto und Pasta
- Hauptgang: Kabeljau mit Spargel und Weißwein-Hollandaise
- Dessert: Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

Als Weinbegleitung wurden ein trockener Sauvignon Blanc sowie ein trockener Grauburgunder aus unserem Weinkeller gereicht. Zwischen den einzelnen Gängen blieb ausreichend Zeit für Gespräche und geselliges Beisammensein. Das traditionelle Essen mit unseren Schwägerinnen erwies sich erneut als kulinarischer Genuss und wurde von viel Lob begleitet. Einmal mehr zeigte sich, dass die gemeinsamen Abende von Kochbrüdern und Damen stets zu den besonders geselligen Höhepunkten unseres Clublebens gehören.

Bereits jetzt ist die Vorfreude auf die kommenden Veranstaltungen: das Großgrillen, das Gänsebratenessen, das Weihnachtessen und Grünkohllessen, groß. Alle Teilnehmer waren sich einig, dass dieser Abend rundum gelungen war. Es bleibt festzuhalten: „Traditionen sind es wert, aufrechterhalten zu werden!“

Bild und Text Heiko Risius

50 Jahre Mitgliedschaft im Männerkochclub, das schaffen andere nicht mal in ihrer Ehe am eigenen Herd!



„Lieber Manfred Löbbert, du stehst seit einem halben Jahrhundert treu an der Flamme des CC-Club. Und das nicht nur mit Kochlöffel, sondern mit Herz, Humor und einer Prise Perfektionismus.“

Seine Leidenschaft für alles, was mit Kochen, Gesellschaft, Gastfreundschaft und Genießen zu tun hat, ist legendär.

Während andere noch überlegen, ob Salz oder Pfeffer zuerst kommt, hatte Manfred das Menü schon dreigängig durchgeplant, dekoriert und die Weine passend temperiert. Und zwar alles auf den Punkt.

Perfektion ist bei Manfred keine Eigenschaft, sie ist eine Grundzutat. Man munkelt, so mancher Gastronom könnte sich bei ihm eine ordentliche Scheibe abschneiden. Also – nicht vom Braten, der ist natürlich exakt rosa, sondern, von seiner Organisation, seinem Anspruch und seiner Hingabe.

Wenn er ein Event plante, dann glänzte nicht nur das Buffet mit Eis- und Butterstatuen – nein, auch der Raum strahlte durch besondere Dekoration. Da wurde gerückt, poliert, ausgeleuchtet, bis selbst die Servietten Haltung annahmen. Und das Schönste: Manfred organisierte und gestaltete nicht nur, Manfred feierte auch mit! Es war immer eine seiner größten Disziplinen.

Während andere Gastgeber irgendwann nur noch Listen abhaken, stand Manfred mittendrin, lachte, prostete zu und genoss. Denn bei aller Perfektion hatte nie vergessen, worum es eigentlich geht: „Um die Gemeinschaft“.

Und genau hier liegt eine seiner größten Gaben. Er kann Menschen begeistern, er führt zusammen, er motiviert, er schafft Verbindungen.

Der CC-Club Ost-Westfalen-Lippe verdankt

Ihm den Zusammenhalt, den wir heute haben. Den Grundstein der guten Kontakte untereinander, die wir bis heute pflegen, verdanken wir Manfred Löbbert. Er hat aus einzelnen Chuchin eine echte Bruderschaft gemacht. Von Herd zu Herd, von Glas zu Glas, aber vor allen Dingen – von Herz zu Herz.

Um all diese Verdienste gebührend zu würdigen und zu feiern, luden seine Kochbrüder der „Salzsieder Chuchi“ Bad Salzuflen nebst amtierendem Landeskansler Jörg Remberg die Club-Chefs aus OWL zu einem kleinen Jubiläums-Menue ein.

Das Menü:

„Amuse-Gueule: Nürnberger Bratwurst-Sülze mit Parmesanplätzchen und zweierlei Mayonnaisen.“

Dazu passend ein Gläschen Champagner.

„Fjordforelle, Buttermilch, Kürbis“
2025 Jurtschitsch Grüner Veltliner Urgestein

„Gefüllte Calamari mit Auberginenkaviar“
2025 Jurtschitsch Grüner Veltliner Urgestein

„Boeuf à la Bourguignon, gebratene Polenta“
2020 Geisser Schweigen Pinot Noir

„Olivenöl-Eis-Schnitte mit Halva und Pistazien“

Der besondere Höhepunkt des Abends war für alle Anwesenden die Ernennung von Manfred Löbbert zum Ehren-Landeskanzler Ost-Westfalen-Lippe.

Es war den Kochbrüdern der Ordensprovinz sehr wichtig, hiermit Danke zu sagen, für 50 Jahre Einsatz, Freude, Engagement und Freundschaft.

Wir wünschen Manfred noch viele Jahre Gesundheit, viele weitere Begegnungen voller



Freude, köstlicher Kreationen und perfekter Garstufen.

Und vor allem wünschen wir uns, noch viele Jahre gemeinsames Kochen mit Manfred – von Herd zu Herd.

Gerhard Klocke MdC
Chuchi Asemisen-Leineweber





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