



Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 4 | 2026



-  **750 Teilnehmer**
beim Kochen im Grünen
2026!
-  **Rustikale Grillreise**
um die Welt:
Provinzfest OWL 2026
-  **GMdC: Reise ins Zen!**
-  **Rekordverdächtig:**
Viele Rangerhebungen
-  **Aus den Chuchis**
-  **Seitenweise Genuss**



Liebe Kochbrüder,

Das „Kochen im Grünen“ ein einzigartiges Club-Fest!

das „Kochen im Grünen“ ist vorbei, es war wieder ein herausragendes Mega-Fest! Mit einem Spitzenwert von über 750 Teilnehmern ist unserem Majordomus Thomas Schmidhuber, Rainer Limmer und Max Schwab (beide Chuchi Ketsch) und Peter Schwarz (Chuchi Saar-Polygon Ens Dorf) wiederum ein perfektes CC-Signatur-Fest gelungen. Ein Riesen-Dankeschön an Euch, aber auch ebenso seien die vier Ehefrauen Simone Schmidhuber, Marion Limmer, Evelina Schwab und Andrea Schwarz unserer Orga-Team-Brüder und Eva und Julia mit Begleitung, die Töchter von Thomas Schmidhuber genannt. Was wäre der „Club der kochenden Männer“ ohne unsere Partnerinnen, ohne unsere Familien? Viele helfende Hände – und es ist wieder Großes entstanden!

Nur unsere „Confrérie Culinaire“ kann ein solches Fest finanziell absichern!

Bei allem Genuss beim KiG, bei aller ausgelassener Feierfreude, solch ein Fest ist vorab in erster Linie ein sich über der 80000 Euro Kosten-Grenze bewegendes wirtschaftliches Risiko. Gar nicht hoch genug einzuschätzen ist da die Leistung des Orga-Teams, das „Unternehmen-KiG“, bisher meist mit einer soliden „schwarzen Null“ abgeschlossen zu haben. Sollte sich einmal aber, aus welchen Gründen auch immer (Schlechtwetter-Periode und Pandemie hatten wir schon...), wirklich einmal ein negatives Ergebnis einstellen, dann können wir auf unsere Rücklagen zurückgreifen. Das beruhigt ungemein! Und das ist beileibe nicht bei jedem Verein der Fall! Dies ist ein Ergebnis von kaufmännischer Vorsicht unseres aktuellen und natürlich auch der über Jahrzehnte tätigen, bisherigen Großalmoseniers. Vielen Dank Euch hierfür! Vielen Dank möchte ich aber auch den Chuchi-Leitern und Delegierten beim Großrat in Münster sagen, die (nach 11 Jahren!) in Eurem Namen verantwortungsvoll und weitblickend einer, wie ich meine, mäßigen, aber doch wieder wirkungsvollen Beitragserhöhung zugestimmt haben. Damit wird weiterhin unser Club finanziell auf soliden Beinen stehen. Dies ist die unabdingbare Voraussetzung, dass wir die Arbeit und Organisation des Clubs und unsere übergeordneten Feste in gewohnter Weise sicher durchführen können.



„Was habe ich denn von unserem Kochclub?“

So, oder so ähnlich höre ich diesen Satz ab und zu, meist anlässlich einer Rangerhöhung in einer Chuchi und meist von Kochbrüdern, die man außerhalb der Chuchi noch nie gesehen hat. In weinseliger Laune wird dann das Thema gerne bis zum simmernden Höhepunkt hochgeköchelt, da kommt dann viel „man könnte, müsste und sollte“, bis man dann disputerend ermattet und der Schönheit des Abends geschuldet, irgendwann das Thema wechselt. Viel bedrückender wird es, wenn ich von Landeskanzlern höre, dass sich Chuchis selbst genügen und keinerlei Kontakte nach „außen“ haben, oder gar keine wollen. Der Weg zum Austritt einer ganzen Chuchi ist dann nicht mehr weit. Das passiert - und das tut uns verdammt weh. Aus welchen Gründen auch immer dies so ist, es ist einfach zu schade! Man sitzt im Schlaffenland und begnügt sich mit Wasser und Brot.

Gewiss hat da jeder von uns seine eigene Sicht auf „unseren“ Club. Für mich ist aber die Frage zu wichtig, um sie einfach weg zu lächeln. Daher möchte ich gerne einmal meine Sicht über die „Effizienz“ unseres Clubs darlegen.

Bei einer solchen Diskussion stört mich, dass sie mit ihrer Frage nach rein „materiellen“ Vorteilen schon von Beginn an viel zu kurz greift. Dahinter steckt die implizierte Vorstellung, der Club sei

wie ein Automat, da steckt man oben 105 Euro Mitgliedsbeitrag für ein Jahr hinein und unten müsse dann schließlich ordentlich „Mehrwert“ als Hardware, mit konsumierbaren Events aller Art herauskommen. Natürlich - wir bieten eine Corporate Identity für unsere gut 1000 Mitglieder. Das verursacht Aufwand und Kosten, das ist klar. Es macht aber einen riesigen Unterschied, ob wir in einer Deutschlandweiten Organisation Heimat und Bruderschaft finden, oder in einer lokalen XY-Kochgruppe, ohne jeglichen Belang und Relevanz, mit fraglichem zeitlichen Bestand. Wir bieten seit 66 Jahren eine funktionierende Organisation und Struktur in der jeder seinen Platz finden kann. Bei uns gibt es Generationen von Kochbrüdern, werden Freundschaften fürs Leben geschlossen – kann das die isolierte Kochgruppe XY auch nur im entferntesten von sich behaupten?

Nicht schlecht, sollte man meinen – und doch nicht genug?

Unseren Club von der rein materiellen Seite zu beurteilen, greift nach meiner Meinung immer zu kurz. Da könnte sich jeder immer mehr vorstellen...

Wir sind aber alle(!) ehrenamtlich tätig, das macht uns aus – das ist der Charme der kochenden Männer. Bei uns wird Herzblut verarbeitet. Wir können nie und werden ganz sicher nie ein professioneller Event-Verein werden. Diesen „Krieg“ könnten wir nie gewinnen. Aber: bei uns wird mit wunderbaren Kochbrüdern Jahr für Jahr unheimlich viel umgetrieben. Das muss auch mal gesehen werden: Da gibt es ein funktionierendes Clubbüro, das „KiG“ (wie oben beschrieben), die Clubreisen, die Marmitagen, die Großräte, die Ordensprovinzfeste, die wunderbaren Kochprüfungen, die sonstigen unzähligen Veranstaltungen auf Chuchi-Ebene kann man nur erahnen. Dazu berichtet unser unverzichtbares Clubjournal, der „HUMMER“, von unserem unverwechselbaren Spirit und ist unser aller Bindeglied, fünf bis sechsmal im Jahr.

Immer noch nicht genug?

Liebe Brüder, seien wir ehrlich: Ohne die „Software“ vor Ort, also die Chuchi, nützt uns nämlich die ganze „CC-Hardware“ keinen Pfifferling. Für die „Software“ ist aber jede Chuchi, ja jedes Mitglied, selbst zuständig!

Neue und möglichst junge Kochbrüder zu finden, ist die ureigenste Aufgabe jeder Chuchi! Selbstverständlich arbeiten Kapitel und Großkapitel permanent daran, unseren Club attraktiv zu halten und notwendige Veränderungen einzuführen. Aber wir „von oben“ können alleine die Welt auch nicht nach unseren Vorstellungen zurecht biegen, das geht eben nur im brüderlichen Miteinander. Unsere Landeskanzler arbeiten permanent daran, die Verbindungen zu den Chuchis und zwischen den Chuchis zu erhalten und zu fördern. Lasst uns bitte ihre „Arbeit“ nach Kräften unterstützen!

Blieben wir beim Bild des „Club-Automaten“. Wir geben oben unseren Jahresbeitrag von 105 Euro hinein und dafür erhalten wir alle eine riesige Palette an Möglichkeiten. Nutzen wir diese! Vitale Chuchis sind für sich selbst und erst recht für andere besonders attraktiv. Unsere Landeskanzler, das Kapitel und Großkapitel unterstützen Euch sehr gerne und tun das Ihre, wo auch immer es möglich ist. Lasst uns zusammenhalten und bei Problemen miteinander reden! Nur im gegenseitigen Austausch und Miteinander können wir unser riesiges Potential ausschöpfen!

Liebe Brüder, verzeiht mir diesen längeren Exkurs zu diesem wichtigen Thema. Dies gäbe schon länger in mir und ich musste es mir einfach mal von der Seele schreiben!

Brüderliche Grüße wie immer,
Euer Herbert.

Clubservietten ...

Liebe Brüder,

nun haben wir das Thema CC-Servietten erfolgreich beendet, einige Landeskanzler haben für die Chuchis in ihrer Provinz geordert und auch geliefert bekommen!

Heimlich, still und leise haben wir aber auch noch unser Clubbüro mit einem kleinen Kontingent ausgestattet, um so eine Gesamtauflage oberhalb der 30-tausend zu erreichen und damit den bestmöglichen Preis zu erzielen.

Das heißt: wenn kurzfristig Bedarf für eine kleinere Menge Clubservietten besteht, kann unsere Clubsekretärin Monika Neichel Euch helfen! Natürlich gegen Bezahlung!

Kostenlos hingegen könnt Ihr bei eurer CC-Flyer bestellen, die wir bereits auf dem Großrat vorgestellt hatten. Sie sollen Euch unterstützen bei den Bemühungen, neue Kochbrüder zu akquirieren. Beides natürlich nur solange der Vorrat reicht!



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: Markus Roth

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.

Zu Gast in der Toskana



Die Salinental-Chuchi Bad Kreuznach

Manchmal entstehen die schönsten Projekte aus einem zufälligen Gespräch. So auch die Reise der Salinental-Chuchi Bad Kreuznach in die Toskana im Mai 2026.

Im November 2025 war Dr. Sepp Henneberger von der Chuchi Pompejanum Aschaffenburg als Juror zu einer Maître-Prüfung in Bad Kreuznach eingeladen. Dabei wurden Erinnerungen an eine von ihm bereits im Jahr 2003 organisierte Toskana-Reise wach. Aus diesen Gesprächen entstand die Idee, ein ähnliches Erlebnis für die Kochbrüder der Salinental-Chuchi zu organisieren. Nur wenige Tage später stand fest: Die Reise würde stattfinden.

Dank der hervorragenden Organisation von Sepp und Barbara Henneberger erwartete die Kochbrüder und ihre Partnerinnen ein Programm, das kulinarische Genüsse, kulturelle Entdeckungen und die Begegnung mit Freunden perfekt miteinander verband. Auch GMdC Georg Heilmann, Chuchileiter der Chuchi Pforzheim und langjähriger Freund von Sepp Henneberger, schloss sich der Reisegruppe an.

Bereits der erste gemeinsame Abend zeigte, was die kommenden Tage prägen sollte: hervorragendes Essen, herzliche Gastfreundschaft und eine außergewöhnlich harmonische Gemeinschaft.

Den kulinarischen Auftakt bildete ein Besuch des Restaurants La Rocca in Vicopisano. Im Mittelpunkt standen Fisch und Meeresfrüchte, vielfach auch roh serviert. Die Qualität der Produkte – von Austern über Garnelen bis hin zu den verschiedenen Fischspezialitäten – begeisterte die gesamte Reisegruppe. Die Kombination aus hervorragender Küche, entspannter

Atmosphäre und guter Gesellschaft machte diesen ersten Abend zu einem gelungenen Einstieg in die bevorstehenden Tage.

Ein besonderer Höhepunkt war der Besuch der Chuchi Salamandra Toscana. Gemeinsam mit den italienischen Kochbrüdern gestalteten die Bad Kreuznacher einen unvergesslichen Abend im Zeichen der internationalen Bruderschaft. Die Kochbrüder bereiteten verschiedene Amuse-Gueules vor, während Kochbruder Jochen Lanz, der seit Anfang des Jahres Mitglied der Salinental-Chuchi ist, erfolgreich seine Omelette-Prüfung absolvierte. Seine Kreation fand großen Anklang bei den Gästen und wurde entsprechend gewürdigt.

Parallel dazu bereiteten Sepp Henneberger und sein langjähriger Freund Luigi einen traditionellen Cacciucco zu. Was diesen Abend jedoch besonders machte, war nicht allein das hervorragende Essen, sondern die Herzlichkeit, mit der die deutschen Gäste aufgenommen wurden. Sprachliche Unterschiede spielten keine Rolle – die gemeinsame Leidenschaft für gutes Essen und die Werte der Chuchi verband alle Teilnehmer auf beeindruckende Weise.

Auch kulturell hatte die Reise viel zu bieten. Die Gruppe besuchte Lucca mit seiner beeindruckenden Altstadt, Vinci, den Geburtsort Leonardo da Vincis, sowie das geschichtsträchtige Volterra. Überall bot sich die Gelegenheit, die Schönheit der Toskana, ihre Geschichte und ihre Lebensart kennenzulernen. Abgerundet wurde das Programm durch eine Weinprobe mit regionalen Spezialitäten. Bei Schinken, Käse, Oliven und lokalen Weinen erhielten die Teilnehmer einen Einblick



in die kulinarischen Traditionen der Region. Das unbestrittene kulinarische Highlight der Reise erwartete die Teilnehmer im Restaurant Papaveri & Papere in San Miniato. Das Menü mit begleitenden Weinen begeisterte durch außergewöhnliche Produktqualität, höchste handwerkliche Präzision und eine Präsentation auf Spitzenniveau. Gang für Gang wurde deutlich, mit welcher Kreativität und Leidenschaft hier gearbeitet wird. Für viele Teilnehmer war dieser Abend der kulinarische Höhepunkt der gesamten Reise und ein Erlebnis, das noch lange in Erinnerung bleiben wird.

Den stimmungsvollen Abschluss bildete der Besuch des Restaurants Gallo in Chianni bei Simone, einem ehemaligen Kochbruder und langjährigen Freund von Sepp Henneberger. Hier stand die traditionelle toskanische Landküche im Mittelpunkt. Noch beeindruckender als die hervorragenden Gerichte war jedoch die Atmosphäre des Abends. Mit spürbarer Freude präsentierte Simone die Spezialitäten seiner Heimat und nahm die Gäste mit auf eine kulinarische Reise durch die Toskana. Die Begeisterung des Gastgebers übertrug sich unmittelbar auf die gesamte Gruppe und sorgte für einen Abend voller Genuss, guter Gespräche und herzlichen Lachens.

Rückblickend waren es nicht nur die ausgezeichneten Restaurants, die beeindruckenden Städte oder die landschaftliche Schönheit der Toskana, die diese Reise so besonders machten. Es war vor allem das Miteinander der Teilnehmer, die Freundschaft zwischen den Chuchis und die außergewöhnliche Gastfreundschaft der italienischen Freunde.

Zur besonderen Atmosphäre der Reise trugen auch die Partnerinnen der Kochbrüder wesentlich bei und sorgten gemeinsam mit allen Teilnehmern für die herzliche und harmonische Stimmung, die diese Tage prägte.

Die Salinental-Chuchi Bad Kreuznach bedankt sich herzlich bei Sepp und Barbara Henneberger



für die perfekte Organisation sowie bei den Freunden der Chuchi Salamandra Toscana für ihre herzliche Aufnahme. Die Reise wird allen Beteiligten als außergewöhnliches Erlebnis in Erinnerung bleiben – als eine Reise voller Genuss, Freundschaft und gelebter Bruderschaft.

Jean-Claude Fourcade

CL GMdC Salinental-Chuchi Bad Kreuznach

Maitre-Prüfung von Markus Flöß in der Romäus Chuchi Villingen

Die Romäus Chuchi Villingen hat einen neuen MdC: Markus Flöß. Unter dem Motto „Küchenkarussell – Einmal durch den Juni, bitte!“ zeigte er eine mehr als MdC-würdige Leistung.

Los ging die Karussellfahrt mit einer „Tartelette mit weißem Spargel und Foirelle“, wobei neben dem Geschmack die Mischung der Konsistenzen hervorzuheben ist.

Es folgte „Dreierlei von der Paprika“ – ein großartiges Farbenspiel auf dem Teller und besonders das Paprikaeis überzeugte die Jury.

Nun nahm das Karussell richtig Fahrt auf: „Wan-Tans mit Tannenwipfeln und Klee“ – diese ungewohnten Zutaten ergaben ein ausgewogenes Säure-Spiel am Gaumen, der Teig war perfekt, die Füllung eine Idee zu teigig.

Rasant kam der Fischgang auf den Tisch:

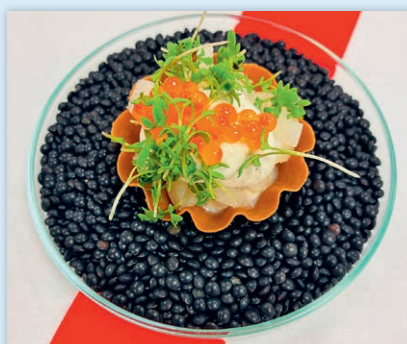
„Zander, Kartoffelwürfel, Kräuterseitlinge, Schnittlauchsoße“. Die Prüfer waren sich einig – besser geht es wohl kaum, die Beurre Blanc war einfach wunderbar. Der nächste Höhepunkt folgte mit dem „Rücken vom Iberico-Schwein, Pulpo, Hummus, Minze, grüner Spargel“ – perfekter Garpunkt, hervorragend abgeschmeckt.

Die Karussellfahrt endete mit dem Dessert „Holunderblütensüppchen, Erdbeere, Holunderblüten“.

Abgerundet wurde das Küchenkarussell durch passende Weine und eine wunderschöne Tischgestaltung.

Die Jury war sich einig, dass Markus hervorragend kochen kann, eine tolle Küchenorganisation zeigt, und das Präsentieren seiner Gerichte beherrscht. Der MdC ist wahrlich verdient, Gratulation!

Text: GMdC Roland Meßner



Mit Geschmack, Präzision und Leidenschaft zur CdC-Prüfung



🍴 In der Chuchi Leingarten wurde wieder ein kulinarischer Meilenstein gefeiert: Unser neues Mitglied Nikolaj Kaden hat sich mit einer eindrucksvollen Prüfungsleistung seinen CdC erkocht und dabei nicht nur handwerkliches Können, sondern auch bemerkenswerte Kreativität unter Beweis gestellt. Bereits die Rezeptvorbereitung wurde von den Prüfern gelobt. Die Menüs waren bis ins Detail strukturiert, Mise-en-place, Abläufe und Garzeiten präzise vorbereitet. Diese akribische Arbeitsweise spiegelte sich auch in der durchweg guten Bewertung der Prüfungsleistung wider.



Aromatik elegant aufnahm. Es folgte eine raffinierte vegetarische Vorspeise mit Spargel-Nori-Rolle, Brombeerkaviar und Yuzu-Beurre-Blanc, begleitet von einem 2024 Silvaner trocken des Weinguts Juliusspital, dessen Klarheit und Frucht den Spargel harmonisch unterstützten. Im Fischgang überzeugte ein sanft gegarter Saibling mit Kartoffel-Buttermilch-Espuma und Johannisbeer-Passionsfrucht-Lack, ergänzt durch einen 2024 Sauvignon Blanc vom Weingut Anita Landesvater, Brackenheim, der Frische und Struktur auf den Teller brachte.

Den Höhepunkt bildete der Fleischgang: eine sous-vide gegarte Entenbrust mit Bergamotte-Orangen-Demi-Glace, Topinambur-Haselnuss-Gnocchi und Fenchel-Komposition. Begleitet wurde dieser Gang von einem Shiraz trocken von Muratie Wine Estate, Stellenbosch, dessen Tiefe und Würze die Aromen des Gerichts eindrucksvoll aufgriffen.

Auch die Übergänge des Menüs waren klug komponiert. Zum Käsegang mit fermentiertem Aprikosen-Chutney und Weichkäse wurde ein Fino Sherry von Bodegas Sánchez Romate serviert, dessen trockene Salzigkeit einen spannenden Kontrast setzte. Das Dessert aus Vanille, Tonka, Rhabarber und Himbeere fand seine Entsprechung in einem Rhabarber-Himbeer-Kombucha, der Leichtigkeit und Frische vermittelte. Den stilvollen Abschluss bildete das Petit Four aus schwarzer Johannisbeere, Kaffee und dunkler Schokolade, begleitet von einem Cassis Manhattan als eleganter letzter Akzent.



Kulinarisch präsentierte sich das Prüfungs Menü als ambitionierte Reise durch moderne Küchenkunst, begleitet von einer ebenso durchdachten Wein- und Getränkebegleitung. Den Auftakt bildete eine feinsinnige Amuse-Bouche aus Jakobsmuschel mit Kiwi-Schaum, Queller und Meerrettich-Zitronen-Mayonnaise. Dazu wurde ein Kiwi Highball gereicht, dessen Frische die maritime



Für unseren Kochclub ist diese bestandene Prüfung weit mehr als eine persönliche Auszeichnung. Sie steht für die Leidenschaft, mit der in unserem Kreis gekocht, gelernt und experimentiert wird. Wir freuen uns mit Nikolaj einen neuen CdC zu haben, der kulinarische Ehrgeiz mit Präzision und Begeisterung verbindet.

Herzlichen Glückwunsch zur erfolgreich erkochten CdC-Prüfung und willkommen in der Runde der ambitionierten kochenden Männer.

Fusion der Essenzen Asien & Frankreich: MdC-Prüfung Timo Schmidt

Die Römäus-Chuchi Villingen ist schon was Besonderes. Von ihrer Altersstruktur her mit älteren und jüngeren Kochbrüdern gut durchmischt, sind offenbar alle Brüder davon beseelt, regelmäßig Kochprüfungen abzulegen. Vier Brüder sind bereits im Rang eines GMdC und so, wie das aussieht, werden es in absehbarer Zeit noch mal so viele sein!



Dabei ist es der Anspruch aller Brüder möglichst eine „1-A Bella-Figura“ abzugeben. Alles was hier kreiert und präsentiert wird, soll und muss höchsten Ansprüchen genügen!

Da sind sich die Brüder einig. Ende November des vergangenen Jahres nun war es Timo Schmidt, der sich nach intensiver Vorbereitung seiner MdC-Prüfung stellte. Dafür hatte Timo sich eine „Fusion der Essenzen Asien & Frankreich“ zur Aufgabe gestellt. Die asiatische Küche, gleich ob thailändisch, chinesisch, vietnamesisch, fasziniert Timo mit ihren Aromen ebenso, wie die klassische französische Hochküche. Und so stellte er sich zur Aufgabe, das am besten Harmonisierende aus den beiden „Küchenwelten“ auf die Teller zu bringen.

Heraus kam dabei folgendes Menü:

- ☛ **Croque Monsieur** Trüffel | Mayo | Schinken, dazu Champagne Pierre Gillet - Brut Reserve
- ☛ **Thunfisch** Ananas | Avocado | Wasabi, dazu Le Petit Chaperon Rouge – Domaine Vellas 2023
- ☛ **Ei Eiweiß** | Shiitake | Eigelb, dazu Le Petit Chaperon Rouge – Domaine Vellas 2023
- ☛ **Seeteufel Ravioli** | Maishähnchen | Sake Beurre Blanc, dazu Saint Mont – Vignes Retrouvées 2023
- ☛ **Kalb** Nori | Blumenkohl | Teriyaki | Panko, dazu Château Ricardelle - Vendredi XIII 2022
- ☛ **Île Flottante** Vanille | Lemongrass, dazu Weingut Spiess - Gelber Muskateller 2011

Ein wirklich anspruchsvolles Menü! Für alle Anwesenden schlicht eine große Freude,

Timo und seinen helfenden Brüdern bei ihrem Tun zuzusehen und die wunderbar angerichteten Platten mit großem Genuss „wegzuputzen“. Ganz ausgezeichnet waren auch die mit großer Sorgfalt ausgesuchten Weinbegleitungen, sehr passend zum jeweiligen Gang.

Ohne Zweifel, das war eine fulminante Prüfung mit tollen Ergebnissen! Ich komme



sehr gerne wieder, wenn Timo zur nächsten Prüfung schreitet. Aber auch dem Landeskanzler unserer Ordensprovinz, Dr. Gerald Asshoff und Dr. Christoph Jung, die mit mir das Vergnügen hatten, als Juroren der Prüfung beizuwohnen, werden bestimmt wieder dabei sein wollen.

Text: Alexis Schmelzer OO
Bilder: Dr. Christoph Jung GP



„Kochen im Grünen 2026“ bereits zum 13. Mal sind wir Gäste in Ketsch



☛ Kochen in und an den Zelten, Besucherrekord, Dank an ORGA-Team, Löffeltrunk, bestes KiG-Wetter, und vieles mehr – doch alles nicht selbstverständlich!

Nach dem KiG ist vor dem KiG: das Kochen im Grünen lebt stets von Beständigkeit und Neuerungen, deshalb zuerst herzlichen Dank an die Verantwortlichen des Organisations-teams mit MD Thomas Schmidhuber an der Spitze, CL Rainer Limmer und Maximilian Schwab, beide Chuchi Ketsch Enderle, sowie CL Peter Schwarz, Chuchi Ens Dorf Saarpolygon. Nicht zu vergessen die Unterstützung und Mitarbeit der Schwägerinnen und der gesamten Familie Schmidhuber mit Simone, Julia und Eva vor und während unserem KiG.

Mit der Anreise zum Festplatz spürt man den besonderen Geist dieses Festes: ein nicht endendes Hallo, Umarmungen, Wiedersehensfreude, Fragen wie „was kocht denn Ihr?“ und „wo ist Euer Zelt?“, gute Stimmung und Vorfreude auf den Start. Dazu finden alle Kochbrüder eine aufgebaute Zeltstadt aus Kochzelten und Hauptzelt. Perfekt mit Stromanschlüssen und Lichtquellen versorgt, weiterhin Bänke und Tische in ausreichender Zahl, Geschirrmobil mit Tellern und Besteck, Kühlwagen... für die regelmäßig Teilnehmenden beim Kochen im Grünen ohne zu hinterfragen inzwischen selbstverständlich. Somit auch gerade hierfür ein Danke an die Verantwortlichen für die Planung und in der Umsetzung.

Insgesamt zeugen über 750 Teilnehmende, Kochbrüder und Schwägerinnen aus Deutschland, der Schweiz und Belgien, Familienmitglieder, Freundinnen und Freunde von der Beliebtheit und der Bedeutung des „Kochen im Grünen“, dies bereits über Jahre hinweg. Am Freitag wird für die aufbauenden Kochbrüder ein Mittagsimbiss gereicht, erste Kochaktivitäten sind zu hören und zu erkennen, eintretendes Tröpfeln und anschließender Regen geben nur ein kurzes Intermezzo.

Abends dann die Begrüßung durch GK Herbert Lidel, auch für die aktiven Kochbrüder der befreundeten Clubs aus dem Ausland, für die Schweiz Großmarmite und gleichzei-



tig Sekretär CCI Rolf Moser, sowie dem Zentralpräsidenten des SCKM Paul Blöchlinger, weiterhin das Corps Culinaire België mit Walther Tielemans. Es folgen die Grußworte des Sekretärs CCI Rolf Moser.

Im CC-Club ist es Brauch, bei Großveranstaltungen Kochbrüder mit Erlangung des Grand Maître de Chuchi mit dem Löffeltrunk zu ehren. Dies wurde jeweils Fabian und Roland Messmer, beide Chuchi Villingen Romäus, zuteil. Das Besondere: beide haben sich binnen Jahresfrist den Anforderungen der GMdC-Prüfung erfolgreich gestellt, zuerst

Sohn Fabian, anschließend Vater Roland – auch hier nochmals Gratulation. Es folgt die Ehrung von Dr. Holger Tietz, Chuchi Recklinghausen Vest, mit der silbernen Ehrennadel des Clubs für die über vierzehnjährige Verantwortung als Landeskazler für die Ordensprovinz West-Westfalen und sein Engagement in dieser Zeit.

Danach die schönsten Routinen am Abend: Sektempfang, Amuse Geules der Ordensprovinz Württemberg, Essensausgabe an den Kochzelten mit neuen Kreationen, Klassiker neu interpretiert, teils internationale Küche,





alles schön anzusehen, teils filigran, alles wohlschmeckend.

Am Samstag: die Sieben-Schwaben-Chuchi Augsburg mit GK Herbert Lidel und CL Christian Schmid übernimmt zum wiederholten Mal die Organisation des gemeinsamen Frühstücks im Zelt mit Kaffee der Firma ETTLI, Brötchen und Gebäck der Familienbäckerei Sehne.

Abends dann die offizielle Eröffnung, wiederum durch GK Herbert Lidel mit dem Dank an alle Beteiligten, allen voran den Kochbrüdern, den Familien und – ganz besonders – den Schwägerinnen. Ohne diesen Rückhalt und diese Unterstützung sei manches nicht möglich. Ebenso Dank an die Clubsekretärin Monika Neichel für ihren unermüdlichen Einsatz für den CC-Club.

Die Begrüßung der anwesenden Chevaliers Dr. Harro Tietz, Bernd Aldinger, Robert Eymann, Hans-Peter Maichle und Frithjof Konstroffer schließt sich an. MD Thomas Schmidhuber stellt in eigenen Worten seine Gedanken zum Thema Glück, anschließend

sein Orga-Team KiG 2026 vor. Sein Dank gilt v. a. den Sponsoren, den teilnehmenden Kochbrüdern und Familien, nicht zuletzt in den zurückliegenden Wochen der Vorbereitung allen Mitgliedern der eigenen Familie.

GK Herbert Lidel begrüßt weitere Ehrengäste: als erstes den Bürgermeister der Gemeinde Ketsch, Herrn Timo Wangler. Ihm und der Gemeinde gebühre ein herzliches Dankeschön für die fortwährende Ermöglichung und Unterstützung als Garant für das Kochen im Grünen. Anschließend die Begrüßung des diesjährigen Schirmherrn, dem Oberbürgermeister der Stadt Mannheim, gleichzeitig dem CC-Club und der Rustikalen Feinschmecker-Chuchi Mannheim verbunden, Herrn Christian Specht. Dieser betont in seinem Grußwort die Bedeutung der Verbundenheit von CC-Club und Kommune stellvertretend am Beispiel Mannheim. Die Zusammenarbeit und die persönliche Begegnung, beides unterstütze die Interessen der Partner. Dies sei beispielhaft und überall empfehlenswert für Chuchinen vor Ort. Als

Geschenk überreicht er den gerahmten Abdruck aus dem Archiv der Stadt Mannheim zum Rezept eines Rinderbratens aus dem 17. Jahrhundert. Es folgt der Löffeltrunk für OB Christian Specht.

Zur Unterstützung des Organisationsteams spendet CL Hans Biedert, Chuchi Worms Wormatia, eine Melchior-Flasche mit 18l allerbestem Rotwein. Alle Anwesenden können mit einem Obulus diesen köstlichen Wein genießen – auch hierfür herzlichen Dank!

Erstmals wird für beide Tage ein Preis für die besonders geschätzten Speisen ausgelobt. Nach dem onlinebasierten Teilnehmervotum erhält diesen in 2026 die Chuchi Ketsch Endlerle – herzlichen Glückwunsch!

Ein wunderschöner zweiter KiG-Abend schließt sich bis spät in die Nacht an, sonntags zum Frühstück wieder reges Schaffen im Zelt, Aufräumen, Verabschieden und Abreisen in der Vorfreude auf das kommende KiG 2028!

Christof Straub VGK



Das „KiG“-Orga Team, Kapitel und Großkapitel bedanken sich bei allen Chuchis, die sich als kochende Gastgeber zur Verfügung gestellt haben, für Ihren tollen Einsatz:

Ordensprovinz Altbayern

Chuchi Passau Passauer Wolf

Ordensprovinz Baden

Chuchi Baden-Baden Aquae Aureliae

Chuchi Eggenstein Albert

Chuchi Gaggenau Murgtal

Chuchi Ketsch Enderle

Chuchi Mannheim Rustikale Feinschmecker

Chuchi Pforzheim Reuchlin

Ordensprovinz Bayern-Allgäu

Chuchi Augsburg Sieben Schwaben

Ordensprovinz Bayern-Franken

Chuchi Amberg Stoapfalz

Ordensprovinz Hamburg – Schleswig-Holstein

Chuchi Ralsdorf Schwentine

Ordensprovinz Kur-Mainz – Hessen-Nassau

Chuchi Bad Kreuznach Salinental

Chuchi Kiedrich

Chuchi Wiesbaden

Chuchi Wöllstein Kelten-Rhein Hessische Schweiz

Ordensprovinz Mosel – Saar – Wasgau

Chuchi Ensdorf Saarpolygon

Chuchi Homburg Karlsberg

Chuchi Lebach

Chuchi Saarbrücken

Ordensprovinz Ost-Westfalen – Lippe

Chuchi Bad Oeynhausen Weserbergland

Chuchi Bad Salzuflen Salzsieder

Chuchi Bielefeld

Chuchi Bünde Pottkieker

Chuchi Porta Westfalica

Chuchi Vlotho

Ordensprovinz Rhein-Main

Chuchi Alsbach Bergstraße

Chuchi Aschaffenburg Pompejanum

Chuchi Biebesheim

Chuchi Fulda Köchelbrüder

Chuchi Lampertheim Spargelrunde

Chuchi Obertshausen Portefeuiller

Chuchi Rüsselsheim Ruzilo

Chuchi Seeheim-Jugenheim Frankenstein

Chuchi Worms Wormatia

Ordensprovinz Schwarzwald – Bodensee

Chuchi Villingen Romäus

Ordensprovinz Weser – Ems – Niedersachsen

Chuchi Bremen Roland

Chuchi Delmenhorst Burggrafen

Chuchi Melle Grönegau

Chuchi Schleddehausen Ritter der Tafelrunde

Ordensprovinz West-Westfalen

Chuchi Arnsberg Alt

Chuchi Arnsberg Handwerker

Chuchi Castrop-Rauxel

Chuchi Dortmund Pottkieker

Chuchi Herten

Chuchi Münster Kiepenkerl

Chuchi Recklinghausen Vest

Ordensprovinz Württemberg

Chuchi Balingen Zollernalb

Chuchi Geislingen Oederthurm

Chuchi Geislingen Geislinger Steige

Chuchi Leingarten

Chuchi Schwäbisch Gmünd Einhorn

Chuchi Reutlingen Mutschel

befreundete Chuchinen aus den Nachbarländern

Cheleschwinger Basel (SCKM)

Zürich-Högg Winzer (SCKM)

Ribelkuchi Rebstein (SCKM)

Frömdi-Fötzel Chuchi Zürich

(Confrérie Culinaire)

Freiherren-Chuchi Wädenswil

(Confrérie Culinaire)

Corps Culinaire België

Vielen Dank liebe Brüder, Ihr habt das Fest zu einem Erlebnis werden lassen!



„Chuchi Wiesbaden in festa“ CdC-Prüfung mit familiärer Geschichte

Der Titel des Abends war bewusst gewählt: „Chuchi Wiesbaden in festa“ ist eine Anlehnung an Handels Festoper „Parnasso in festa“. Wie in dem barocken Werk standen auch an diesem Abend Feierlichkeit, Gemeinschaft und die Würdigung eines besonderen Anlasses im Mittelpunkt. Damit war der Rahmen für die CdC-Prüfung unseres Kochbruders Robin auf ebenso passende wie stilvolle Weise gesetzt. Bereits beim Empfang war spürbar, dass dieser Abend etwas Besonderes werden würde: Die Tafel war festlich gedeckt, die Weine sorgfältig ausgewählt und die Vorfreude entsprechend groß. Mit einem fein abgestimmten Menü führte er die Brüder und Gäste durch einen genussvollen Abend, der seinem Motto in jeder Hinsicht gerecht wurde. Als Amuse-Bouche eröffnete ein „Ei in der Schale mit Kaviar à la Jean-Georges“, begleitet von einem Blanc de Blancs Brut 2022 von Griesel & Compagnie, das Menü. Auf den gelungenen Auftakt folgte als Vorspeise eine Komposition von Basilikum-Ravioli mit Garnelen und Spargel,



begleitet von einem Grüner Veltliner Loibner Steinfeder 2024 von Emmerich Knoll. Der Fischgang präsentierte Seehecht mit Zitrusfrüchten, Muscheln und Topinamburpüree. Dazu wurde ein Bourgogne Tonnerre „Les Boutots“ 2024 von Patrick Piuze gereicht. Als erster Prüfungsgang folgte eine geräucherte Entenbrust mit Linsen und Lavendel an Rotwein-Balsamico-Jus, harmonisch begleitet von einem Mercurey 2022 aus dem Hause Louis Jadot. Den Abschluss bildete ein Mille-feuille mit Beeren, das als Dessert und zweiter Prüfungsgang serviert wurde. Ein Riesling Erdener Treppchen Auslese 2016 von Dr. Hermann setzte hierzu den passenden Schlusspunkt. Die sorgfältig abgestimmte Weinbegleitung unterstrich die Charakteristik der einzelnen Gänge und trug wesentlich zum gelungenen Gesamteindruck des Menüs bei. Die bestandene CdC-Prüfung bedeutete dabei weit mehr als das Erreichen eines persönlichen Ziels. Bereits vor über fünf Jahrzehnten hatte sein Großvater seine CdC-Prüfung in einer Chuchi der Region Baden-Baden/Rastatt abgelegt. Er war nicht nur kulinarisches Vorbild, sondern auch derjenige, der die Begeisterung für die Bruderschaft weckte und den Grundstein für den eigenen Weg innerhalb unseres Clubs legte. Mit dem erfolgreichen Abschluss der Prüfung darf nun ebenfalls das Blaue Band getragen wer-



den – jenes sichtbare Zeichen, das einst auch dem mittlerweile verstorbenen Großvater verliehen wurde. Damit verbindet sich eine Geschichte, die Generationen überspannt und zeigt, wie lebendig die Werte unserer Bruderschaft weitergegeben werden. So wurde dieser Abend nicht nur zu einer gelungenen Prüfung und einem kulinarischen Fest, sondern auch zu einem besonderen Zeichen gelebter Tradition. Die Chuchi

Wiesbaden gratuliert ihrem Kochbruder herzlich zur bestandenen CdC-Prüfung und zur Verleihung des Blauen Bandes. Mögen die Freude am Kochen, die Pflege unserer kulinarischen Kultur und die Verbundenheit mit den Brüdern unserer Bruderschaft auch weiterhin treue Begleiter sein. Ad multos annos!



Chuchi LEBACH: Heimischer Hirschrücken in asiatischer Würzung

☞ Skeptisch studierte ich das Rangerhebungs-Rezept von Aprenti Peter Knobe: Hirschrücken mariniert in Sojasauce mit diversen asiatischen Gewürzen? Und als Beilage Reis? Der Anblick des Fleisches in der schwarz-braunen Marinade verstärkte meine Skepsis.

Was Peter aber dann auf dem Teller servierte, war geschmacklich eine echte Überraschung: Ein auf dem Punkt gegart Stück Fleisch in ungewohnter Würzung und Farbe, die den Hirsch immer noch als Ausgangsprodukt erkennen ließ, in einer sensationellen Sauce, komponiert aus Sojasauce, Reiswein, Honig, Sesamöl und mehrfach reduziertem Wildfond, die Fleisch und schwarzen Venere Reis harmonisch verband. Die Jury war überrascht und begeistert, LK Wolfgang Vogelgesang hatte lediglich die Menge der Gemüse-Beilage als sehr „übersichtlich“ zu bemängeln. Auf Asien eingestimmt hatte Peter uns schon in seiner Begrüßung mit Gemüse-Frühlingsrollen in süß-scharfer Sauce. Auch sein 1. Prüfungsgang „Zitronengras-Schaumsüppchen mit Garnelen“ überzeugte mit ausgewogenen Aromen von Zitronengras, Limetten, Kefir-Limetten und Kokosmilch. Nur der tolle Saar-Riesling von Van Volxen hatte als Begleiter keine Chance: Die Aromen der Suppe waren so intensiv, dass sie im Gaumen den Geschmack des Weines veränderten. Europäische Weine mit fernöstlichen Gewürzen zu vereinen, ist oft unmöglich. Aber eine Suppe braucht ja eh keine Weinbegleitung.

Zu den als Zwischengang servierte Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree konnte der Riesling sich voll entfalten. Zum Hauptgang konnte sich der kraftvolle Lugana Bulgarini aus der Lombardei gut behaupten und erwies sich als perfekter Begleiter zum Hirsch.

In dem von Peter zusammengestellten Menü erfrischte zwischendurch noch ein köstliches Limetten-Basilikum Sorbet und verwöhnte die Gäste mit zweierlei französischer Käse und zum Abschluss mit einem Holunderblüten-Mousse mit Erdbeeren.

Peter Knobe überzeugte mit experimentellem Mut und hervorragenden kulinarischen Leistungen. Mit Stolz darf er nun als Chef de Chuchi den Hummer am blauen Bande tragen.

Gerhard Blumenröther GMDc



Rezept:

Zutaten (Für 6 Portionen)

250 g Zitronengras
3-4 Zwiebeln
3-4 EL Neutrales Öl
150 ml Weisswein
Saft und Zesten von 4 Limetten
1,5l Gemüsefond
500 ml Kokosmilch
500 ml Sahne
4-5 Kaffirlimettenblätter
2-3 Garnelen pro Person
Fleur de Sel,
Zitronenschalenpulver

Zitronengrasschaumsuppe mit gebratenen Garnelen

Zubereitung:

Zitronengras anbrechen zum Lösen der Aromen, zerstampfen und grob zerteilen, Zwiebeln grob würfeln.
Zitronengras und Zwiebeln in Öl glasig andünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Limettensaft und -zeste dazugeben. Mit Gemüsefond auffüllen und Kokosmilch und Sahne hinzufügen. Kaffirlimettenblätter dazugeben, ca. 30 Minuten köcheln lassen.
Mit einem Stabmixer mixen und durch ein Sieb passieren. Vor dem Servieren aufschäumen.
Die entdarmten Garnelen mit Schale ins Öl geben, mit Fleur de sel und Pulver von der Zitronenschale würzen. Langsam auf beiden Seiten anbraten, herausnehmen, Schale entfernen und zur Suppe geben.

Guten Appetit!

G MdC – Bericht einer persönlichen Reise ins Zen



Die zarte Hoffnung, dass doch noch jemand in Erinnerung eines schönen Tages meine GMdC Prüfung vom 2. November 2024 dokumentieren oder kommentieren würde, schwand mit jeder weiteren Ausgabe des Hummers. Da ich beim KiG nicht gefragt werden möchte, ob ich das grüne Band an der Schießbude auf der Kirmes oder beim Frikadellenwenden erworben habe, greife ich nun vor dem Verlust oder der Verklärung der eigenen Erinnerung selber zur Feder. Ich hoffe, dass diese Einblicke auch die Zuversicht für Kochbrüder fördert, die sich einer GMdC-Prüfung stellen wollen. Also – wie geht man es an?

Zu bedenken ist, dass eine große Zeitspanne zu überbrücken ist. Es empfiehlt sich daher die kritische Überprüfung des saisonbedingten Vorhandenseins der Zutaten. Das Arbeitsethos sämtlicher Lieferanten ist ebenfalls sicherzustellen – unter Androhung eines empfindlichen Übels bei Nicht-, Falsch- oder Spätlieferung.

Weine sind vor Menueinreichung im Keller vorzuhalten und vor frühzeitigem Genuss zu sichern. Das Beschaffen von abwechslungsreichem Geschirr hat einen wirkungsvollen Effekt auf die Präsentation. Vor der Prüfung empfiehlt sich daher der Besuch von Flohmärkten, danach der von Polterabenden um die rechnerisch $7 \times 7 = 49$ Teller wieder loszuwerden.

Jeder wird Ideen und Signature Dishes im Kopf haben. Diese mögen als stand-alone gut funktionieren, müssen sich aber auch organisatorisch und als roter Faden in Menu und Ablauf einfügen. Ebenso sollte man sich im Klaren sein, dass die Chose auf sieben Juroren zu skalieren ist und die Komplexität einen straffen Zeitplan mit mindestens sieben Gängen nicht sprengen darf. Man sollte sich vergegenwärtigen, ob die Zubereitung gelingsicher und das Ergebnis reproduzierbar ist. Dabei ist es freilich ein schmaler Grat, das erforderliche kulinarische Niveau nicht unbedingt schlagartig in Richtung Schöpfgericht zu verlassen.

Mise-en-place ist keine Schande und zur Ausräumung von Zweifeln an der Eigenleistung empfiehlt sich eine fotografische Dokumentation. Personal ist eine immens wichtige Zutat: sucht Euch die zuverlässigsten Kochbrüder aus und habt auch eine Vertretungsreserve im Fall von Krankheit oder gar Fahnenflucht – wie mir leider widerfahren. Sollte die Prüfung bei Euch zu Hause stattfinden, so versichert Euch der Toleranz Eurer Ehefrau (das nächtliche Rekapitulieren von Rezeptideen sowie einige Nervenzusammenbrüche

in der Küche sollte die Ehe locker aushalten) und spedit sie notfalls am Prüfungstag in ein Wellnesshotel. Bei mir war glücklicherweise Toleranz im Überfluss vorhanden. Was dummerweise auch vorhanden war: Transparenz im Überfluss in Form einer komplett offene Küche. Die Sorgen bezüglich dieser als unnötig erachteten Offenheit waren letztendlich unbegründet. Auch kritische Situationen wurden so im Flüsterton und mit Nonchalance, Konzentration und Ordnung gemeistert. Ebenso konnte man die Prüfer bei ihrer verantwortungsvollen und anstrengenden Aufgabe des Verzehrs des Dargebotenen live beobachten und so ganz gute Rückschlüsse auf das Gelingen der eigenen Werke ziehen. Zu diesen nun wie folgt:

Als Amuse wurden mit einer Pilz-Maronencreme gefüllte frittierte Conchiglioni gereicht und hurtig mit einem 2020er Crémant von Jülg (Pfalz) heruntergespült. Dieser begleitete auch die erste Vorspeise in Form einer gefüllten und marinierten Gillardeau-Auster mit Gurkensud und Kaviar.

Es folgte ein karamellisiertes Millefeuille von der selbst hergestellten Foie Gras mit Apfel, Zwiebel und Aal begleitet von einem 2017er Gewürztraminer Spätlese von Wehrheim aus Rheinhessen.

Das Tatar ‚Sonnora‘ wurde von einem Pol Roger aus der Magnumflasche begleitet.

Als komplette Eigenkreation schlug nun das Vitello Tonnato ‚façon PV‘ ein: Gebratener Thunfisch und Kalbsfilet wurde von einem buttrigen Linsengemüse und einem Thunfischeis flankiert. Begleitet wurde dieses Highlight von einem ebensolchen flüssigen: 2020er Scharzhofberger Pergentsknopp GG von van Volxem, Mosel.

Die Demarkationslinie zwischen Vorspeisen und Hauptgerichten zog die Geflügelconsommé ‚Augusta‘, die ihre Schöpfung und Bezeichnung einem begnadeten jungen Kochbruder aus Augusta Vindelicorum (vulgo: Augsburg) und dem Genuss während eines fidelen Kochabends bei ebendiesem verdankt. Als schwierig gestaltete sich dabei lediglich die forensische Rekreation des wunderbaren Süsschens, denn die Frage nach dem Rezept wurde wie folgt beantwortet: „keine Ahnung Mann, habe ich irgendwie hingewixt“. Letztendlich verständigte man sich auf Ponzusaft und Rosmarinöl sowie Geflügel-Pistaziennocken als Zugabe zur doppelten Geflügelconsommé.

„Shall we have white wine with the fish, Miss Sophie?“ Dieses wurde beim Dinner for Seven abschlägig beschieden, denn zum speckigen Sauerbraten vom Seeteufel wurde die

Wenn aus einem Koch-Abend ein Grill-Tag wird



erste Flasche eines 2018er Chateau Lagrange Pomerol geöffnet, in dem der Fisch vorab ausgiebig marinieren durfte.

Mit diesem samtigen Rotwein marinierten sich sodann auch die Prüfer im weiteren Verlauf des Abends fleißig von innen und wurden hierzu mit einem im asiatischen Sud pochierten Rehrücken als Pièce de Ré(h)sistance versorgt.

Den süßen Abschluss bildete ein Haselnussriegel mit Rotwein-Butter Eis und Cassisorbet.

Für mich sehr ehrenvoll war die hochkarätige Zusammensetzung der weit angereisten Jury. Meinen lieben Kochbrüdern Christian Psyk und Andreas Mai gilt als Commis und Service der größte Dank, ebenso meiner Frau Sonja.

Der Vorsatz zu einer ausschweifenden Party wich einem gesitteten Restetrinken und frühzeitiger völliger Ermattung. Einige Jurymitglieder haben an einer Hotelbar deutlich länger durchgehalten, munkelt man.

Eine große Frage: Was passiert eigentlich danach? Herausforderungen in Form weiterer Rangerhöhung, die einen jahrelang sinnstiftend durch das wilde Clubleben getrieben haben sind ja nun passé. Verfällt man in eine Schaffenskrisse oder kocht man jetzt nur noch Ikebana-Küche für den eigenen Instagram-Account? Widmet man sich tendenziell wieder den einfachen Seelenwärmern und der Hausmannskost? Grillt man nur noch ganze Tiere oder fermentiert innovativ alles, was nicht bei drei auf dem Baum ist? Fängt man an zu backen - weil man ja jetzt kochen kann? Wächst man überhaupt noch weiter?

Ja freilich tut man das – wenn auch in einem neuen Bewusstsein kulinarisch-spiritueller Gelassenheit. Allein diesen Zen-artigen Zustand zu erreichen, das war es wert.

Philipp Viethen, GMdC



Für die Kelten-Chuchi Rhein Hessische Schweiz ist es Tradition, den sommerlichen Kochabend als Grilltag zu gestalten, um entspannt in die Sommerferien überzuleiten. Zu diesem Anlass sind auch die Schwägerinnen, Partner und weiteren Zugehörigen gern gesehene Gäste, so dass sich neben unserem Weihnachtsessen eine zweite Gelegenheit im Jahr ergibt, für unsere Lieben zu kochen und gemeinsam zu essen.

Jedes Jahr stellt dazu ein Kochbruder die Örtlichkeiten samt Infrastruktur, die übrigen Kochbrüder bringen die sorgsam ausgewählten und teils schon vorbereiteten Gerichte mit.

Dieses Jahr durfte ich die Chuchi im Mainzer Domizil begrüßen. Einmal versammelt stießen wir auf einen schönen gemeinsamen Tag an, bevor die Grills

und dieses Jahr auch die Paellapfanne angeheizt wurden. Es gab in loser Reihenfolge: Moink Balls, Zucchini Burger, Paella nach Art des CL, Sorbet als Zwischengang, mediterrane Lammkeule, und als Dessert gegrillte Ananas mit Melonentorte.

Obwohl, wie immer bei uns, auch zu dieser Gelegenheit ausgiebig und vorzüglich gegessen wurde, kamen auch die Gespräche unter den Brüdern und Gästen nicht zu kurz. Eines der viel diskutierten Themen war natürlich die Vorbereitung unserer KiG-Teilnahme, auf die schon alle mit großer Vorfreude blicken.

Und so ging auch der diesjährige Grilltag bei gutem Essen und brüderlichem Zusammensein wieder viel zu schnell zu Ende. Aber der nächste Sommer kommt ja bestimmt.



Ordensprovinzfest OWL 2026 – Eine rustikale Grillreise um die Welt

☞ Schon wieder sind zwei Jahre vergangen und so feierten die sieben Chuchis aus OWL ihr traditionelles Ordensprovinzfest!

Für die Ausrichtung war dieses Jahr die Chuchi Vlotho zuständig und schon lange vor dem Fest, am 13. Juni starteten, die Überlegungen: Wo soll gefeiert werden? Catering? Festlich oder rustikal? Welche Ressourcen stehen zur Verfügung? Mit Livemusik? Oder selbst kochen?

Relativ schnell waren sich die Kochbrüder einig: Wir sind ein Kochclub – wir wollen kochen! Und vor allem: lasst uns gemeinsam mit den Chuchis Köstliches zaubern! Und sehr fix war klar: gemeinsames Kochen im Sommer – das ruft nach den Meistern am Grill! Die Idee einer rustikalen Grillreise um die Welt war geboren.

Rezepte aus allen Teilen der Welt wurden so zusammengestellt, dass verschiedene Länderregionen mit 3-6 typischen Speisen vertreten waren, wobei immer mindestens ein Gericht vor Ort am Grill zubereitet wurde.

Den Chuchis aus OWL wurden Länderregionen zugeteilt und sie erhielten rechtzeitig ihre Arbeitsaufträge, wobei bei der Verteilung der Aufgaben die Möglichkeiten der jeweiligen Chuchis berücksichtigt wurden.

Chuchileiter Marcus vom Braucke begrüßte die Ankommenden mit einer leckeren Erdbeerbowl draußen vor der angemieteten Deele, schon hier erblickten die Kochbrüder, Schwägerinnen und Gäste die Kochzelte. Mehrere Grills, Feuerschalen, Dutch Oven, Green Egg, Messer, Grillzangen, Schalen und allerlei Utensilien warteten auf die gut gelaunten Kochbrüder.

Nach den Begrüßungsreden durch Marcus vom Braucke (CL, GMdC) und Landskänzler Jörg Remberg (GMdC) führte Thomas Kapke (GMdC) in den Ablauf des Abends ein und gab einen Überblick über die Länderregionen:



☞ USA – Chuchi Vlotho und Chuchi Bielefeld:

Tranchen von Rib-Eye, Maiskolben, Kräuterbutter, Coleslaw-Salat, Muffins

☞ Südamerika – Chuchi Porta Westfalica:

Doradenfilet im Kräuterpäckchen, Zitronenhuhn aus dem Dutch-Oven, Guacamole, Oktopus Salat, gegrillte Ananas

☞ Orient – Chuchi Asemissen Leineweber:

Spieße vom Lammlachs, Bulgursalat, Joghurt-Gurken-Salat mit Minze, Baklavar

☞ Asien – Chuchi Bad Salzufen:

krosser asiatischer Schweinebauch, Kimchi, Creme Caramel mit Kokosmilch und Zitronengras

☞ Südeuropa – Chuchi Weserbergland:

Merguez-Bratwurst, Kotelett von Iberico, Grillgemüse, Feta-creme, gegrillte Wassermelone, Joghurt mit Honig und Nüssen

☞ Nordeuropa – Chuchi Bünde:

Flammlachs, Honig-Senf-Dillsauce, Gurken-Dill-Salat, Kartoffelsalat, Rote Grütze und Vanille Sauce

Auch die Amuse Guelle folgen dieser Idee: so gab es aus Asien Garnelen auf Mango-Tomaten Sauce, aus dem Orient Sucuk auf Aivar und der Saison entsprechend Spargel-Apfelsalat.

In den Kochstationen wurde freundschaftlich gefachsimpelt, gekocht und nicht nur, aber vor allem mit dem Vereinte Hospitien Riesling 2023, angestoßen.

Alle etwa einhundert Feiernden genossen die variantenreichen Grillgerichte und nicht selten wurde geplant, dass dies oder jenes doch auch mal zu Hause nachgekocht werden sollte.

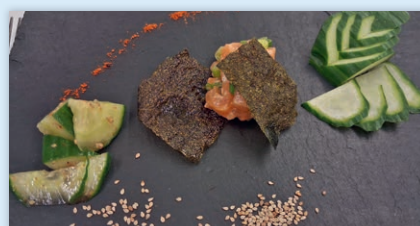
Das durchwachsene Wetter tat der Feierlaune keinen Abbruch und so konnte Jörg Remberg als Landskänzler die in den letzten zwei Jahren erreichten Kochränge ehren. Natürlich wurde auch traditionell der Riesenschneebesen an die Chuchi Porta Westfalica weitergereicht, die somit als Ausrichter des nächsten Ordensprovinzfestes genannt ist. Und so schauen die Kochbrüder aus OWL mit Vorfreude auf das Jahr 2028!

Thomas Kapke (GMdC)

„Eine kulinarische Sonnenwende“...

... das war das Motto der CdC Prüfung von Jens Heylmann, Chuchi Karlsberg, Homburg, zwei Tage vor der astronomischen Sonnenwende. Entsprechend sommerlich war das Menü von Jens zusammengestellt.

Das Menü startete mit einem von unseren neuen Kochbrüder Philipp und Tobias zubereiteten Lachs-Tatar mit Nori-Crisp (frittierten Noriblättern), verziert mit verschiedenen, kunstvoll geschnitzten Gurkenapplikationen. Dazu ein Sekt vom Sekthaus Griesel & Compagnie Rosé Tradition brut 2022.



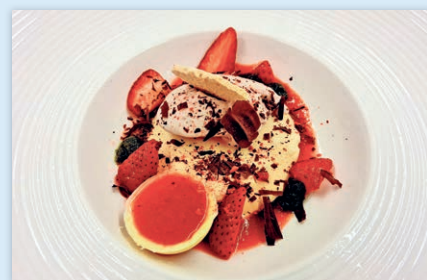
Gebratener grüner Spargel, perfekt pochiertes Ei, Pistazien und Zitronenbutter folgte als erste Vorspeise. Ein Gang von unserem Kochbruder Emilio, ohne viel Schnickschnack, konzentriert auf das Wesentliche: die perfekte Zubereitung und den guten Geschmack. Dazu als Wein ein leichter Rosé vom Château Pégau.



Die zweite Vorspeise, der erste Prüfungsgang: Tuna Tataki – Sesam-Rettich-Ponzu. Das Tuna Tataki so wie es sein soll: außen knusprig, innen saftig. Dazu der fein geschnittene Rettich, alles gewürzt mit selbstgemachter Ponzu Sauce, lecker, aber die Sauce etwas zu flüssig, um sich mit Tuna und Rettich intensiv zu verbinden. Insgesamt ein gelungener erster Prüfungsgang. Die passende Weinbegleitung: ein Weißer Burgunder Laubersheimer vom Kalksteinfels vom Weingut Philipp Kuhn.



Nach einer Erfrischung des Gaumens durch ein cremiges Rhabarbersorbet folgte der zweite Prüfungsgang: Lammrücken. Das Lamm perfekt gebraten mit aromatischer Olivenkruste, ergänzt durch ein frisches Gurken-Koriander-Relish. Ein wunderbar leichtes Sommergericht, das der Jury – bestehend aus Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang, GMdC Jörg Berner und MdC Michael Schmitt – sehr gut mundete. Dazu als Wein: 2023er Tempo d'Angelus Bordeaux aus dem Hause Angélus!



Zum schon beinahe obligatorischen Käsegang: Comté, Brie, Roquefort, ergänzt durch diverse Beilagen, ein kräftiger Rotwein Chateau Fuissé Juliéna Cru Beaujolais aus dem Jahrgang 2022.

Süßer Abschluss eines schönen Menüs war eine knusprige Pavlova und cremiges, sehr intensives Erdbeereis sowie ein Süßwein aus dem Piemont Moscato d'Asti „Bricco Quaglia“ vom Weingut La Spinetta.

In seiner Laudatio ließ Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang nochmals das gelungene Menü und insbesondere die gute Prüfungsleistung Revue passieren, um dann einem freudestrahlenden Kochbruder Jens das wohlverdiente blaue Band nebst dazugehöriger Urkunde zu überreichen.



Doppelte Freude bei der Chuchi Alt-Arnsberg



Am Freitag, den 12. Juni 2026, konnte die Chuchi Alt-Arnsberg den LK Dr. Markus Heukamp und MdC Arnd Spiegelhoff aus Münster zur CdC Prüfung von Volker Jansen begrüßen. Die Prüfungskommission wurde durch Dr. Michael Demmel, MdC, komplettiert. Bevor der schöne Prüfungsabend begann wurde Walter May, CdC, für seine ununterbrochene 50 jährige Mitgliedschaft in der Chuchi Alt-Arnsberg durch den Landeskanzler geehrt. Bei bester Stimmung begann anschließend die Prüfung.

Menüfolge:

- ☙ Moscow mule
- ☙ Lachs / Gurke / Ingwer -
May 2025 Silvaner Retzstadt
- ☙ Curry / Nashi Birne / Hähnchen -
Trenz 2025 Blanc de Noirs
- ☙ Kabeljau / Spargel / Risotto -
Philipp Kuhn weißer Burgunder „vom Kalksteinfels“
- ☙ Flank Steak/ Fenchel / Tomate - Chocolate
Block 2024, Südafrika Pina colada

Das Menü startete mit einem in Wodka kurz gebeizten Lachs mit Limettenaroma, Ingwer und Gurke. Schönes Farbenspiel, ausgewogene Frische und tolles Säurespiel.



Beim Suppengang überzeugte der perfekte Garpunkt des Geflügelspiesses. Die Nashi Birne gab die Frische zur Currysuppe. Ein Farbtupfer mehr und auch das Auge wäre begeistert.

Überzeugend der glasig gegarte Kabeljau, das rote Risotto hatte den richtigen Biss. Hier stimmten Optik, Geschmack und Textur.



Das Flanksteak von Rind und Bison kam auf den Punkt vom Grill, die begleitenden Beilagen harmonierten perfekt. Die ungewöhnliche und tolle Aromenvielfalt aus Chimichurri, Fenchel und Sonnenblumenkern-Mus überzeugte die Jury.

Beim geschmacklich gelungenen Dessert zeigte sich in der optischen Darbietung noch Verbesserungspotential. Die Prüfungsgänge überzeugten die Jury. Die begleitenden Weine harmonierten sehr gut mit den gereichten Speisen.

Stolz nahm Volker Jansen sein blaues Band an. Ein verdient kräftiger Schluck aus dem Löffel beendete den gelungenen Prüfungsabend.

h

Nachruf

Zum Tod von

Jörg Müller

In tiefer Trauer nimmt die „Rustikale Feinschmeckerchuchi Mannheim“ Abschied von einem lieben Freund und Ehrenmitglied Jörg Müller.

Jörg stand uns mit seiner ruhigen Art stets hilfsbereit und guten Tipps zur Seite. Trotz der großen Entfernung war er stets Gast bei unseren Veranstaltungen. Einige von uns waren in seinem Restaurant oft zu Besuch und durften dort einen herzlichen Gastgeber treffen, der sich trotz aller Hektik immer Zeit für ein persönliches Gespräch genommen hat. Wir werden Jörg Müller immer in dankbarer Erinnerung behalten.

Die Brüder der Rustikale Feinschmeckerchuchi Mannheim



SEITENWEISE GENUSS

Liebe Kochbrüder,

wie immer zu dieser Jahreszeit steht die internationale Buchmesse in Frankfurt/Main vor der Tür, auf der seit 1960 Kulinarik-Bücher durch die fachkundige, etwa 60-köpfige GAD-Jury ausgezeichnet werden. Im nun 60. Literarischen Wettbewerb wurden aus 95 Büchern, die 28 Verlage einreichten, 13 mit Gold- und 47 mit Silbermedaille sowie eines mit Goldener Feder prämiert (alle Preisträger nachlesbar im Bücher-Archiv auf www.gastronomische-akademie.de).

Wer auf dem KiG mit dabei war, konnte die meisten dieser Titel bei mir am Büchertisch bereits in die Hand nehmen und durchblättern. Und wer nicht dabei sein konnte, für den stelle ich neben der Goldenen Feder für kulinarisch Wegweisendes hier wieder eine Auswahl der aktuell mit Gold gekürten Bücher vor und hoffe, dass für Sie Neues, Interessantes und Entdeckenswertes darunter ist.

Ich wünsche Ihnen eine inspirierende Lektüre und einen spannenden Bücherherbst!

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



Für sein kulinarisch-literarisches Meisterwerk „das in herausragender Weise die französische Haute Cuisine mit der japanischen Kochtradition verbindet“ erhält Christian Bau – einer der bedeutendsten Spitzenköche – die Goldene Feder; eine Auszeichnung, die erst 24 Mal verliehen wurde. Dieses Buch zeigt die DNA seiner außergewöhnlichen Küche, mit der er seit über 20 Jahren drei Michelin-Sterne hält. Ein Gesamtkunstwerk mit über 60 exquisiten Gerichten und 12 grandiosen Signature Dishes.

Die Goldene Feder der GAD für
PARIS – TOKIO von Christian Bau. Euro 90, 352 Seiten,
ISBN 978-3-98541-077-4, hmlink.de/paris-tokio

Bleiben wir bei berühmten Küchenchefs und französischer Küche, die unser aller Herzen höherschlagen lässt: Dieses Buch stellt Kultrezepte sowie spannende Anekdoten und Porträts berühmter Köche wie Escoffier, Hermé u.v.a. vor. Ein kulinarischer Streifzug durch Jahrhunderte voller Genuss und Tradition, der von legendären Gerichten wie Coq au Vin bis zur Haute Cuisine reicht. Mehr Feinschmecker-Frankreich geht kaum!

GAD-Gold für **DIE GROSSE GESCHICHTE DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE** von Loïc Bienassis. Euro 56, 256 Seiten, ISBN 978-3-98951-017-3, hmlink.de/franz-kueche



Dass auch die k.u.k.-Küche eine bemerkenswerte Tradition hat, wird keiner bestreiten. Wie man ihr aber durch internationale Einflüsse ganz neues Leben einhaucht, beweist Christoph Held. Ein Küchenrebell, der mit seinen Kreationen am Siriuskogel einen kulinarischen Hotspot geschaffen hat. Er vereint mit einer ungebremsten Leidenschaft Regionalität und Saisonalität mit Einflüssen aus aller Welt.

GAD-Gold für **HELD & HERD** von Christoph Held.
Euro 40, 256 Seiten, ISBN 978-3-7104-0400-9,
hmlink.de/held-herd

Und *naturalmente Italia*... Dass auch hinter so etwas vermeintlich Einfachem wie Pizza große Kochkunst steckt, beweist dieser umfangreiche Titel: Pizza ist Leidenschaft und Lebensgefühl, gut gemacht verbinden sich in ihr Tradition und Innovation – eine Teigscheibe und nahezu unbegrenzte Möglichkeiten. Mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen, humorvollen Infografiken und den wissenschaftlich-pointierten Erklärungen von Dr. Thomas Vilgis, warum Pizza so unwiderstehlich ist.

GAD-Gold für **IN PIZZA WE CRUST**
von Hubertus Tzschirner und Thomas Vilgis.
Euro 45, 320 Seiten, ISBN 978-3-7667-2808-1, hmlink.de/pizza-callwey



Zum krönenden Schluss kein Koch-, sondern ein Cocktailbuch. Und was für eines! Das Kompendium des Profis aus der Barschule München ist eine echte Inspiration und zeigt dazu noch Technik, Warenkunde und Aromenvielfalt. Neben wichtigen Cocktail-Klassikern sind hier viele moderne Variationen und ganz neue Kreationen zu finden. Dazu gibt es Einblicke in die internationale Barszene. Cheers!

GAD-Gold für **COCKTAIL ESSENTIALS**
von Matthias Knorr. Euro 25, 208 Seiten, ISBN 978-3-8186-2585-6,
hmlink.de/cocktail-essentials



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