

**Antrag der Ordensprovinz Baden zur Sitzung des Grossrats
am 15. Juni 2024 in Osnabrück**

Der Grossrat möge folgende Änderung der "Satzung und Ordensregeln in der Fassung vom 24.05.2023" beschließen:

In Titel IV – Bruderschaftsränge, §3, Punkt b, erster Absatz, soll im Satz:

"Der Bewerber muss ein phantasiereiches Menü mit mindestens fünf Gängen konzipieren und die Zubereitung von drei Gängen, davon zwei Hauptgänge (Fisch- und Fleischgang), selbständig ausführen."

der Text "(Fisch- und Fleischgang)" gestrichen werden.

Begründung:

Ein Kochbruder der Ordensprovinz Baden möchte im April 2025 seine Maître de Chuchi Prüfung mit einem vollständig vegetarischen Menü ablegen.

Dies ist ihm durch die derzeitigen Ordensregeln verwehrt, da bei diesem Bruderschaftsrang explizit bei den zuzubereitenden Hauptgängen die Begriffe "Fisch- und Fleischgang" benutzt werden.

Dies stellt eine Besonderheit der Maître de Chuchi Prüfung dar, die sich so weder in den Regeln der Chef de Chuchi Prüfung noch bei der Grand Maître de Chuchi Prüfung wiederfindet.

Mit unserem Antrag wollen wir dies ändern.

Die Zeiten, in denen die vegetarische Küche eher eine Nischenrolle gespielt hat, sind überholt. In der Spitzengastronomie finden sich auf den Speisekarten mittlerweile immer auch rein vegetarische Menüs. Bekanntlich gibt es auch schon seit längerem "besternte" Restaurants, welche vollständig auf vegetarische/pflanzliche Küche umgestellt haben, wie z.B. das "Eleven Madison Park" in New York, das "Geranium" in Kopenhagen, das "Tian" in Wien oder auch das "Cookies Cream" in Berlin. Durchweg werden in Restaurants vegetarische Menüs angeboten, da hier auf den Wunsch der Gäste und den auch statistisch belegten Trend eingegangen wird.

Wir können deshalb den Beitrag von Kochbruder Michael Busse-Jeromin im Hummer 2/24 S. 3 nur begrüßen. Rein vegetarische Kochabende finden in Chuchis bereits statt. Es

wäre deshalb aus unserer Sicht "auf halbem Wege stehen geblieben", wenn man dem in unseren Ordensregeln bei Prüfungen nicht Rechnung tragen würde.
Zugleich wäre es ein starkes Signal in die Richtung potentieller Neumitglieder.

Weiterhin soll mit unserem Antrag dokumentiert werden, dass vegetarische Menüs auch bei CdC- und GMdC-Prüfungen zulässig sind.

Dem reinen Wortlaut der Ordensregeln nach gilt dies ohnehin - allerdings dürfte infolge der jahrzehntelangen Übung eine Klarstellung in Richtung Zulässigkeit von vegetarischen Prüfungsmenüs nicht schaden.

Frank Scholz
Landeskanzler Ordensprovinz Baden

Auch in der Ordensprovinz Schwarzwald-Bahr-Bodensee steht eine Maître de Chuchi Prüfung mit vollständig vegetarischem Menü an. Daher wird dieser Antrag auch seitens unserer Ordensprovinz unterstützt.

Gerald Asshoff
Landeskanzler Ordensprovinz Schwarzwald-Bahr-Bodensee

Die Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau unterstützt diesen Antrag ebenfalls.

Wolfgang Vogelgesang
Landeskanzler Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau

**Antrag der Ordensprovinz Baden zur Sitzung des Grossrats
am 15. Juni 2024 in Osnabrück
zur Änderung der**

Satzung und Ordensregeln in der Fassung vom 24.05.2023

Titel IV – Bruderschaftsränge

Alt:

(3)(b) Der Antrag ist mindestens vier Monate vor dem geplanten Prüfungstermin unter Darstellung des kompletten Menüs einschließlich der Rezepte und der ausgewählten Getränke zu stellen. Der Bewerber muss ein phantasiereiches Menü mit mindestens fünf Gängen konzipieren und die Zubereitung von drei Gängen, davon zwei Hauptgänge (Fisch- und Fleischgang), selbständig ausführen. Der Kandidat ist für die Komposition des Menüs und die Gestaltung des Kochabends allein verantwortlich. Die dazugehörigen Getränke sind in Abstimmung mit den Speisen auszuwählen, die Tafel ist geschmackvoll zu gestalten und das Mahl durch einen sinnigen Trinkspruch zu eröffnen.

Neu:

(3)(b) Der Antrag ist mindestens vier Monate vor dem geplanten Prüfungstermin unter Darstellung des kompletten Menüs einschließlich der Rezepte und der ausgewählten Getränke zu stellen. Der Bewerber muss ein phantasiereiches Menü mit mindestens fünf Gängen konzipieren und die Zubereitung von drei Gängen, davon zwei Hauptgänge, selbständig ausführen. Der Kandidat ist für die Komposition des Menüs und die Gestaltung des Kochabends allein verantwortlich. Die dazugehörigen Getränke sind in Abstimmung mit den Speisen auszuwählen, die Tafel ist geschmackvoll zu gestalten und das Mahl durch einen sinnigen Trinkspruch zu eröffnen.