








Hummer

Zeitschrift für die Mitglieder des CC-Club kochender Männer
Deutschland e.V. | Ausgabe 6 | 2024



-  **Intergalaktisch gut:
Omas Christstollen**
-  **Marmitage mit
Schiffstour im
bayerischen Regensburg**
-  **Ein Fest der Superlative
bei der Chuchi Lebach**
-  **Aus den Chuchis**
-  **Seitenweise Genuss**





INTERGALAKTISCH GUT... OMAS CHRISTSTOLLEN

ZUTATEN:

250 g Rosinen
100 g Korinthen
100 ml Rum
100 ml Milch
400 g Weizenmehl
1 – 2 Würfel Frische Hefe nach
Packungsanweisung
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Pck. Weihnachtsgewürze
2 Eier (Größe M)
200 g Butter
100 g Orangeat
100 g Zitronat
100 g Gemahlene Mandeln
Puderzucker zum „beschneien“

ZUBEREITUNG:

- Für den Teig Rosinen und Korinthen in dem Rum über Nacht marinieren.
- Für den Hefeteig das Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe darauf bröckeln. Jetzt die vorgewärmte Milch, Zucker, Vanille-Zucker, Salz, Eier und Butter hinzufügen und alles mit dem Knethaken verrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Orangeat, Zitronat, Mandeln und die eingeweichten Rosinen und Korinthen auf bemehlter Arbeitsfläche einarbeiten und wiederum zugedeckt gehen lassen.
- Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Aus dem Teig einen Stollen formen. Dazu den Teig zu einem Rechteck auswalzen und dann von der längeren Seite aus aufrollen.
- Das Backblech doppelt mit Backpapier belegen, Stollenteig auf das Backblech legen und nochmals an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Backblech dann in das untere Drittel in den Backofen geben. Nach ca. 5 Minuten Temperatur verringern auf 160 Grad und etwa 50 Minuten backen.
- Den Stollen aus dem Backofen nehmen, Butter in einer Kasserolle auslassen und den Stollen damit überpinseln. Zum Schluss mit Puderzucker „beschneien“ und auf einem Backrost auskühlen lassen.

Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:

Hauptstraße 31
D-76593 Gernsbach

Telefon 0 72 24 - 99 48 900
Telefax 0 72 24 - 99 48 901

cc-club@t-online.de
www.cc-club-kochender-maenner.de

Redaktion:

Frithjof Konstroffer GMdC
Telefon 0 61 51 - 99 631-44
Telefax 0 61 51 - 99 631-12
hummer@printhouse-darmstadt.de

**Layout, Produktion, Druck,
Verarbeitung und Versand:**
Printhouse Darmstadt GmbH & Co KG
Gagernstraße 10-12 · 64283 Darmstadt
www.printhouse-darmstadt.de

Erscheinungsweise: 6 Mal pro Jahr

Titelfoto: Pixabay – congerdesign

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,

das Jahr 2024 neigt sich dem Ende zu. Da gehört der Blick zurück ebenso zur Tradition, wie der vorausschauende Blick nach vorne. Zuerst zur Rückschau. Wir durften (wieder einmal...) ein prall angefülltes Jahr an wunderbaren CC-Aktivitäten erleben.

An erster Stelle sind 11 Grand-Maitre Prüfungen zu nennen, die allesamt von einem einzigartig hohen Niveau zeugen, welches in unserem Club, fast wie selbstverständlich, zu Hause ist. Genauso ist es meist bei den CdC- und MdC-Prüfungen, die sich dazu von der reinen Anzahl her, wieder auf Vor-Corona-Niveau bewegen. Viel Arbeit für unseren VGK Uli Kampmeier, der unermüdlich sein prüfendes Auge über Menüfolgen und deren Rezepte werfen muss. Vielen Dank dafür lieber Uli, das ist eine Arbeit, die fleißige Akribie und viel Sachkenntnis erfordert – und von der kaum einer etwas sieht. Aber auch ein herzliches „Danke“ möchte ich an die Juroren aus Kapitel und Großkapitel und natürlich an unsere Landeskanzler richten, die alle diese Prüfungen mit einem großen Aufwand an Freizeit und Reisekosten erst möglich gemacht haben.

Liebe Brüder,

das Jahr 2024 neigt sich, was die Prüfungen zu den verschiedenen Kochrängen angeht, allmählich dem Ende zu. Wie wir auf dem Großrat schon angesprochen haben, hat es eine erfreulich hohe Zahl an Brüdern gegeben, die ihr Können unter Beweis stellen. Für mich ist das ein Zeichen, dass unsere Bruderschaft voller Leben steckt und die Präambel unserer Ordensregeln mit Leben erfüllt.

Ich möchte an dieser Stelle ausdrücklich allen Brüdern danken, die durch ihre Bereitschaft, sich als Juroren bei den Kochprüfungen zur Verfügung zu stellen, den Aspiranten die Möglichkeit geben, ihren roten Hummer an den bunten Bändchen zu „erkochen“. Diese Bereitschaft hat ermöglicht, dass es gelungen ist, sogar 4 GMdC-Prüfungen an zwei Terminen durchzuführen. Nochmals Dank dafür!

Wie Ihr wisst, bin ich seit einigen Jahren für die Organisation und

Unsere Ordensprovinzfesten, so vielfältig und unterschiedlich wie sie sind, waren wieder die Gelegenheit die Verbundenheit unter uns Brüdern, aber auch bei unseren Damen, zu stärken. Das Wiedersehen zu feiern, dadurch die Gemeinschaft zu fördern, unbeschwertere Stunden zu genießen, das ist Lebensfreude à la Confrérie! Genauso hat uns CL Uwe Dütscher mit seiner Chuchi die Stadt Melle näher gebracht und einen erlebnisreichen Großrat aufgeboten. Liebe Brüder Ihr habt uns eine hervorragende Gastfreundschaft bewiesen!

Der CC-Höhepunkt 2024 war aber zweifelsohne das „Kochen im Grünen“. MD Thomas Schmidhuber und seine Crew, bestehend aus Maximilian Schwab, Rainer Limmer und Peter Schwarz haben uns ein Mega-Fest aufgeboten. Liebe Brüder, Ihr zeigtet vollen Einsatz in der Organisation und unermüdliche Tatkraft bei brüderlicher Sommerhitze! Wie oft hörte ich: „Ein super Fest, das nächste Mal sind wir wieder dabei!“ Ich bin ganz sicher mit allen Teilnehmern einig, wenn ich nochmals sage: „Vielen Dank Euch, es war wieder grandios!“

Durchsicht aller MdC- und GMdC-Prüfungen „zuständig“. Dies ist jedoch nur bedingt der Fall. Ich fungiere eigentlich erst in der dritten Reihe. Nach dem Titel IV (1) (b) müssen sowohl die Chuchi-Leiter als auch der zuständige LK ihre Zustimmung zu den einzureichenden Menüs erteilen. Nach vielen Gesprächen mit den Probanden und ihren CL und LK bin ich sehr erfreut, dass die Menüs oft eine längere „Entwicklungsphase“ durchlaufen, bis es endlich soweit ist, dass der Antrag bei unserer Clubsekretärin Monika eintrifft. Es gibt allerdings auch Anträge auf Rangerhöhung, die nicht unseren Vorstellungen entsprechen. Abgescannte Seiten aus Kochzeitschriften als Loseblattsammlung der Menüfolgen, Mengenangaben „für 4 Personen“ bis zu 25 kg Zutaten-Gewicht für eine MdC-Prüfung, Weinangaben wie „Pinot Grigio, Italien“... Es wäre schön, wenn die Anträge

Was wird uns das Jahr 2025 bringen? Zwei Dinge seien genannt. Die Ordensprovinz Mosel-Saar-Wasgau wird, angeführt von Ihrem Landeskanzler Wolfgang Vogelgesang, Chuchileiter und Delegierte am 9. & 10. Mai zum Großrat nach Saarbrücken laden. Ich bin überzeugt, dass uns Wolfgang und seine Kochbrüder in der Ordensprovinz mit einem tollen Programm überraschen werden. „Hauptsach gudd gess“ sagen die Saarländer Kochbrüder, gleichwohl lockt aber auch die Stadt mit Ihren Sehenswürdigkeiten. Des Sehens würdig werden auch die „Höhepunkte in Holland“ sein, unsere Flussreise auf dem Rhein vom 4. bis zum 9. Oktober. Ausgesuchte Weine, ein spezielles Club-Catering und heitere Club-Tage im Kreise der Brüder gehören dazu. Wir haben noch Kabinen frei – meldet Euch an!

Ein großes Anliegen ist es mir aber, mich bei Euch allen zu bedanken, die sich für unsere Confrérie engagiert haben! Ihr habt unsere Kultur, unseren Stil und unsere Freundschaft weitergetragen. Ihr habt Freude gespendet und dadurch, da bin ich mir sicher, auch wieder Freude erfahren. Hoffen wir ge-

und das vollständige Menü (mit Getränkliste!) im PDF-Format an unser Sekretariat gesendet würden. Das erspart Monika und mir unnötigen Aufwand. Wenn eine Prüfung ausfällt, bitte ebenfalls eine kurze Info an das Sekretariat. Danke an dieser Stelle!

In allen Anträgen auf Rangerhöhung, die in den letzten Jahren eingereicht wurden, erklären die Probanden, dass ihr Prüfungsmenü im „Hummer“ veröffentlicht werden darf. Daher ist es aus meiner Sicht erforderlich, die Mengenangaben und die Zubereitung einheitlich auf die übliche Personenzahl, in der Regel 6-10 Personen, abzustimmen. In der gehobenen Gastronomie, wo sich das Niveau unserer Kochränge bewegen sollte, wird immer auf ein gewisses Maß an Präzision und Präsentation geachtet. Dem sollten wir uns nicht verschließen. In Ketsch hatte ich Gelegenheit, mit dem einen oder anderen Kochbruder



meinsam, dass uns allen auch im neuen Jahr genauso wieder viele Stunden und Tage an fröhlicher Gemeinsamkeit geschenkt werden.

Ich wünsche Euch und Euren Familien ein gesegnetes und friedvolles Weihnachtsfest, dazu ein neues Jahr mit Gesundheit, Glück und der Erfüllung (möglichst aller) Eurer Wünsche.

Herzlichst, Euer Herbert.



über 2025 zu plaudern... demnach dürfen wir uns über weitere interessante Rangerhöhungsanträge freuen. Liebe Brüder, ich wünsche Euch im letzten Viertel von 2024 interessante und wohlschmeckende Menüs mit leckeren Zutaten, begleitet von feinen Getränken und in geselliger und brüderlicher Atmosphäre.

Bleibt gesund und munter!
Euer Uli

¶ Glanzvoll war die Bayern-Marmitage in Regensburg – vor allem abends auf der Kristallprinzessin. Dort funkelt und glitzert es an allen Ecken und Enden. Millionen von Swarovski-Steinen sind verbaut auf dem 47 Meter langen und 11,2 Meter breiten Luxus-Donauschiff, das beim großen, bestens gelungenen Ordensprovinztreffen exklusiv für edle Gäste reserviert war – nämlich für Chuchianer aus Bayern und darüber hinaus sowie deren Begleitungen.

Für die 64 Passagiere stand nicht nur eine nächtliche Donaufahrt bis hin zur eigens angestrahlten Walhalla auf dem Programm – es gab auch jede Menge Köstlichkeiten vom bayerischen Buffett. Die Schmankerl-Palette reichte von „A“ wie „Allerlei Vorspeisen“ bis „Z“ wie „zweierlei Blechkuchen“. Dazwischen Schinken und Wurstsalat, Frittata und Knödel-Carpaccio, Käse und Kartoffelsuppe, Krusten-Schweinsbraten und Fischfilets, und, und, und...

Beim Festabend (in Kochjacken) auf der funkelnden Kristallprinzessin, die seit zwölf Jahren auf der Donau schippert, fehlte es dann auch nicht an lobenden Worten für Günter Kühnlenz und Dr. Gerhard Hagen, die als Landeskanzler (unterstützt auch vom leider erkrankten Regensburger Chuchileiter Norbert Rubner, den Sigi Brandl vertrat) alles bestens organisiert hatten. Bravo! Die Anerkennung für die vielen Mühen der Vorbereitung kam von höchster Stelle, von Großkanzler Herbert Lidel, der sich auch freute, dass einmal mehr Gäste aus der Schweiz angereist waren.

„Die Besten sind dabei“ sagte Lidel allen engagierten Teilnehmern, die so auch den wichtigen Zusammenhalt des Clubs der kochenden Männer fördern. Der Großkanzler machte dabei kein Hehl daraus, dass er sich noch mehr Zuspruch gewünscht hätte bei 14 bayerischen Chuchis mit rund 150 Hobbyköchen. Deshalb sein Appell, künftig noch mehr für solche Top-Veranstaltungen zu werben. Das gilt übrigens auch für die nächste Schiffs-Kreuzfahrt im Oktober 2025 auf dem Rhein von Köln nach Amsterdam und Rotterdam, wobei es hier schon eine erfreuliche Zahl an Anmeldungen gibt. Wer noch dabei sein will, sollte deshalb nicht mehr lange fackeln, sondern ebenfalls diese exklusive Tour buchen – es lohnt sich.

Zurück nach Regensburg. Vor dem nächtlichen „Schiff ahoi“ hatte der Tag bereits mehrere Highlights geboten. Schon der Start war köstlich. Treffpunkt war nämlich die berühmte Wurstkuchl an der noch berühmteren Steinernen Brücke, deren Bau gerade mal elf Jahre (von 1135 bis 1146) gedauert hatte und die als älteste erhaltene Brücke in Deutschland gilt. Solche und viele weiteren Informationen über Regensburg, deren Altstadt mit mehr als 1000 denkmalgeschützten Bauwerken zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt, konnte man nach dem Würstschmaus bei einer interessanten Stadtführung erfahren.

Sie endete beim Haus der Bayerischen Geschichte, wo eindrucksvoll – auch das zeigte eine fundierte wie unterhaltsame Führung durch das noch neuen Museum – die Geschichte des Freistaates seit 1806 nachgezeichnet wird. Im Mittelpunkt stehen dort zunächst die Könige Max, Ludwig, Max und wieder Ludwig, wobei der II. als „Kini“ in die Geschichte eingegangen ist, dessen Prachtschlösser bis heute begeistern. Aber auch deren „weltliche Nachfolger“ bis hin zum FJS, also Franz Josef Strauß, sind nicht vergessen. Dazwischen, auch daran wird erinnert, gab es grausame Kriegszeiten, gefolgt vom erneuten Aufstieg Bayerns zwischen Laptop und Lederhose. Insgesamt eine beachtenswerte Zeitreise durch mehr als 200 Jahre Bayern-Geschichte.

Fazit: Insgesamt darf man das Treffen in Regensburg durchaus als royale, funkelnde Marmitage der Extraklasse bewerten.

BUB

Royal und glanzvoll

Marmitage mit Schiffstour im bayerischen Regensburg



Zu Gast bei der Chuchi Saarbrücken

Freigeister überzeugen auf engstem Raum

☞ Auf Einladung der Kochbrüder der Chuchi Saarbrücken durfte ich am 11. Oktober 2024 in Sulzbach/Saar ein spannendes und kreatives Team kennenlernen, einmalige Leckereien genießen und Zeuge werden, wie man auf engstem Raum mit einfachsten Möglichkeiten Großartiges zaubern kann.

Bereits Anfang August war es Ulrich, der mich zu einem Kochabend bei der Chuchi Saarbrücken einlud. Seine Einladung endete mit dem Satz: „Wir sind mehr von der informellen Fraktion.“ Das machte mich besonders neugierig und ich war gespannt, was mich in Sulzbach erwarten sollte. Am Stadtrand von Sulzbach gelegen, stellt Ulrich, der Chuchileiter, private Räume zum Kochen zur Verfügung. Ulrich und Jörg waren bereits an den Vorbereitungen für das Menü. Neben der sehr herzlichen Begrüßung durch die beiden, war es die Zapfanlage im Eingangsbereich, die auf einen geselligen Abend schließen ließ. Jörg, Chef du Jour für diesen Abend, hatte ein 3-Gänge-Menü ausgewählt, bei dem saisongerecht Steinpilze zum Einsatz kamen. Als Amuse-Gueule war eine Bruschetta mit Steinpilzen geplant. Die Vorspeise, eine Kartoffelsuppe mit Steinpilzen eröffnete das Menü. Es folgte ein Filet vom Rentierkalb mit einer Steinpilzsauce und Bandnudeln. Die Filets wurden extra frisch in Schweden bestellt. Den Abschluss krönte ein Bratapfeldessert.

Wenn alle in der Küche aktiv sind, heißt es, auf ca. 12 qm mit wenig Arbeitsfläche, einem Küchentisch, einem normalen Küchenherd und einer einfachen Spülmaschine zurechtzukommen. Fast ballettartig bewegen sich die Kochbrüder umeinander herum. Alles ist in Bewegung. Ordnung und Sauberkeit sind dementsprechend oberstes Gebot. Und dennoch gelingt es den Kochbrüdern, herausragende Speisen zu kreieren und zu präsentieren. Ralf hat es schon einmal in die Endrunde der Küchenschlacht geschafft.

Die Chuchi wurde vor sechs Jahren von Ulrich und zwei weiteren Kochbegeisterten gegründet. Die Lehrküche im Saarbrücker Johannes-Foyer war das ursprüngliche Domizil. Organisatorische Einschränkungen und Corona führten schließlich dazu, dass Ulrich ab 2021 seine privaten Räume zur Verfügung stellte. Aktuell sind neun Brüder aktiv. Damit sind die räumlichen Möglichkeiten ausgereizt. Bemühungen von Interessenten, bei anderen Chuchis unterzukommen, scheitern ebenfalls daran, dass diese „voll besetzt“ sind.

Die Kochbrüder sind tiefenentspannt, wenn es ums Kochen geht. Das zeugt von einem hohen Maß an Gewissheit, was ihr Können und die Unterstützung im Team angeht. Über das gemeinsame Kochen hinaus, verbindet sie eine tiefe Freundschaft. Dies zeigt sich besonders darin, dass die Mannschaft alle zwei Jahre ein Hausboot mietet und gemeinsam auf kulinarische Reisen geht.

Ihre Offenheit und saarländische Unkompliziertheit (do werd noch Platt geschwätzt) macht es Gästen leicht, anzukommen und sich in der Gruppe wohlfühlen. Der Abend hat gezeigt, dass sie neben dem Schwenken auch eine großartige Küche beherrschen.

Es bleibt mir nur Danke zu sagen und dass ich gudd gess un getrunck han.

Euer Uwe



Die Küche



Bruschetta



Kartoffelsuppe



Filet vom Rentierkalb



Gastraum



Bratapfel-Dessert



Teilnehmer; von links nach rechts:
Stehend: Ulrich Alt (CL), Oliver Schmidt, Hannes Jerol, Andreas Ludwig
Sitzend: Ich, Eugen Minch, Jörg Kuhn, Ralf Röder]

Chuchi Lebach: EIN FEST DER SUPERLATIVE



„Frauenkochen“ nennen wir Lebacher Kochbrüder das traditionelle Fest, das wir ein Mal im Jahr veranstalten. Aus dieser irreführenden Bezeichnung könnte man schließen, dass die Frauen für uns kochen; es ist aber umgekehrt: Wir bedanken uns bei unseren Frauen und Lebenspartnerinnen für ihre Geduld und ihre Unterstützung, die wir bei Ausübung unseres geliebten Hobbys

von ihnen erfahren. Überwiegend mit den Highlights der Kochabende des letzten Jahres bieten wir unseren Frauen eine exquisite Palette kulinarischer Geschmackskombinationen in einem festlichen Rahmen. Im Mai dieses Jahres war es wieder soweit: Freitag Abend war die Einrichtung und Dekoration des Festraumes angesagt, Samstag in aller Frühe ging es dann per Kleinbus

nach Luxemburg zum Großeinkauf im „Provencale“ und Sonntagmorgen dann zu den Kochvorbereitungen in unserer Küche. Jetzt wirken 100% der Kochbrüder in eifriger Vorbereitung der acht vorgesehenen Gerichte. Kurz vor Mittag sind wir soweit, dass Chuchileiter Uli Blass uns in dem Fest angemessenen Outfit zum Gruppenfoto nach draußen bittet.

Pünktlich um 12:00 Uhr Mittag können wir unsere Damen begrüßen mit einem exquisiten sizilianischen Cocktail, zu dem wir Thunfisch-Tartar im Mürbeteig-Tartelettes und gegrillten Octopus reichen.

Zum Auftakt des Menüs servieren wir einen Nizza Salat nach dem Originalrezept aus dem Anfang des vergangenen Jahrhunderts: Ein köstlicher Genuss, weit entfernt von dem, was heute als „Nizza-Salat“ in den Restaurants serviert wird. Ein Saar-Riesling Van Volxem 2023 beweist sich als idealer Begleiter.

Genauso harmonisch mit den Geschmacksprofilen des folgenden Gerichtes abgestimmt ist der Rosé San Salvatore 1988 Vedere Rosato do Paestum IHT 2023 zum weißen Spargel aus Saarlouis in Parmesanbutter mit einem traumhaft guten spanischen Schinken Joselito Jamon Gran Reserva de Bellota.

Dieser edle Tropfen bewährt sich auch als Begleiter der köstlichen „Tarte Tatin“ aus San Marzano „Tomaten“. Eine kulinarische Innovation in Abwandlung des klassischen Tarte Tatin Rezeptes, die Begeisterung auslöst! Die Pausen zwischen den Gängen nutzt ein bekannter Zauberkünstler, der unsere Gäste mit tollen Zaubereien zum Staunen und zum Lachen bringt.





Garnele, umgeben von Coquilles St. Jacques und gegrilltem Seetang in einer „Beurre blanc nantais au Corail“ folgte als weiterer Gaumenschmaus. Eine Buttersauce auf Grundlage von Fumet, Weißwein, Weißwein-Essig und Schalotten mit dem Corail der Jakobsmuscheln nach einem Rezept der mit der ehemaligen Chuchi Saarbrücken 1964 brüderlich verbundenen Académie Culinaire de la Coquille Saint Jacques in Nantes. Muscheln und Sauce verbinden sich zu einer phantastischen Geschmacks-Kombination.

Wenn noch eine Steigerung der kulinarischen Genüsse möglich ist, dann mit dem Hauptgericht dieses Festes: Wagyu Rostbeef bei niedriger Temperatur gegart mit Portulak Papaya, Thai-Spargel und überbackener Avocado, dazu ein Rotwein von Knipser Cuvee X 2019: Eine gelungene Verschmelzung zweier weit entfernter Koch-Kulturen; einfach traumhaft!

Undenkbar ist für die Chuchi Lebach ein Menu ohne Käse vor dem Dessert. Zu Rest des tollen Rotweines machen wir also noch eine kleine kulinarische Reise durch 5 Provinzen Frankreichs mit Rohmilch-Käsen in vollendeter Reife: Ein 5-jähriger Comté aus dem Franch-Comté, ein Camembert aus der Normandie, Maroilles aus dem Pas de Calais, Saint Félicien aus der Ardèche und Epoisses aus dem Burgund. Zusammen mit

dem Baguettes und dem köstlichen Rotwein aus der Pfalz eine Sinfonie des Geschmacks! Den süßen Abschluss bildet ein Rhabarberfeld mit zweierlei Schokoladenmousse, geschmorter Vanille-Rhabarber und Sorbet aus frischen Erdbeeren.

Als wir am Abend unsere glücklichen Damen mit einem Blumengesteck verabschieden, sind wir zwar müde, aber ebenso glücklich wie unsere Gäste, war das Ganze doch keine „Arbeit“, sondern unser geliebtes „Hobby“ – ein gelungenes Fest.

Gerhard Blumenröther GMdC





Kulinarische Brücken bauen – Ein unvergessliches Freundschaftsessen in Reutlingen

Am 12. April 2024 fand in der Mutschel-Chuchi Reutlingen ein besonderes Event statt, das nicht nur die Gaumen, sondern auch die Herzen berührte. Schon beim Betreten der Küche wurden die Teilnehmer von einer festlichen Atmosphäre empfangen.

Das Freundschaftsessen, an dem acht leidenschaftliche Köche teilnahmen – drei aus Reutlingen und fünf aus dem Club in Stuttgart-Filder – setzte neue Maßstäbe.

Unter der meisterhaften Leitung von Jürgen Barth und seinen Kochbrüdern zauberten wir ein Menü, das in Erinnerung bleiben wird. Die Menüankündigung versprach kulinarische Höhenflüge – und sie hielt, was sie versprach.

Der Abend begann mit einer Amuse-Bouche, die den Geschmackssinn anregte und auf das Kommende einstimmte. Es folgten knackige Avocadovariationen im Crunchykörbchen, die durch ihre Frische überzeugten.

Das Highlight des Abends war zweifellos der Fischgang: Eine kunstvoll zubereitete Seezungen-Roulade, begleitet von Paprika mit Olivenmus und einer Dattel-Oliven-Kugel. Diese Kreation begeis-

terte nicht nur durch ihre Aromenvielfalt, sondern auch durch die perfekte Harmonie mit dem dazu gereichten Wein.

Ein erfrischendes Waldmeister-Sorbet sorgte für eine willkommene Erfrischung, bevor der Hauptgang serviert wurde: Ein zartes Lammcarree in Kräuterkruste an Spargel mit Zitronen-Hollandaise.

Zum Abschluss verwöhnten wir uns mit Crepes, gefüllt mit Orangensalat und bestreut mit Kürbiskern-Krokant – eine süße Sünde, die das Menü perfekt abrundete.

Begleitet wurden die kulinarischen Köstlichkeiten von erlesenen Weinen, die jeden Gang abrundeten und den Abend zu einem wahrhaft festlichen Erlebnis machten.

Dieser Abend war nicht nur ein Fest für den Gaumen, sondern auch eine wunderbare Gelegenheit, neue Freundschaften zu knüpfen und bestehende zu vertiefen. Die Erinnerung an diesen unvergesslichen Abend zeigt, dass das gemeinsame Kochen und Essen eine wunderbare Möglichkeit ist, kulinarische Brücken zu bauen.

Von Rudi Friedrich und Jörg Grünwald,
CC Stuttgart-Filder



Chuchi Geislingen Oederthurm auf Verkostungsweinreise durch Italien

¶ Nachdem in den letzten Jahren zahlreiche Kochabende unserer Chuchi eine kompetente Weinbegleitung erfuhren, beraten durch die Weinbastion Ulm, organisierte OO Christof Straub im Rahmen eines Stammtisches eine Reise nach Ulm, die sich dann als kulinarische Weinreise durch Italien entpuppen sollte.

Im Vorfeld wurde für uns Kochbrüder durch GL Hans-Peter Maichle ein Kleinbus gechartert – es sollte sich ja niemand in Abstinenz üben müssen – und so bezog unsere Reisegruppe gut gelaunt die Plätze im Bus und schon die Anreise gestaltete sich sehr unterhaltsam.

In den Gewölberäumen des Weinhandels wurden wir von der sympathischen und vor allem kompetenten Weinberaterin und Sommelière Frau Heike Schalk empfangen und mit einem 2020er Franciacorta direkt in die Weinregionen und Geschmäcker Italiens eingeführt. Dabei hörten wir teils Bekanntes, erfuhren vor allen Dingen auch viel Neues, Spannendes und Kurioses über die edlen Tröpfchen und Trauben, die ihnen zu Grunde liegen. (2020er Franciacorta Millesimato Brut DOCG, Monzio Compagnoni, Adro (Franciacorta) 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir)

An einer wundervollen Tafel im Gewölbe wartet nach den spritzig-leckeren Apero bereits hervorragende und wohltuende Antipasti auf uns, die uns thematisch passend auf unserer Weinreise begleiten sollten.

Zu Beginn erkundeten wir die Regionen Marken mit einem klassischen Verdicchio des Weingutes Santa Barbara und Sizilien mit einem Cuvée aus den Sorten Cataratto, Sauvignon Blanc und Chardonnay, der einen hierfür sehr typischen frischen Geschmack ins Glas brachte. (2023er Le Vaglie – Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC, Santa Barbara (Marken) 100% Verdicchio; 2023er Regieterre Bianco Salemi, Salemi IGT, Weingut Musica, Salemi (Sizilien))

Teils frisch-fruchtig, teils mineralisch – perfekt zu den Antipasti passend, wurden wir in die Welt der italienischen Weine eingeführt und sammelten viele genussvolle Eindrücke, in der nächsten Runde mit einem Falanghina die Sannio aus Kampanien. 2023er Falanghina del Sannio DOC, Feudi di San Gregorio (Kampanien) 100% Falanghina)

Als Kontrast wurde gleichzeitig ein spannender Rosé angeboten – ein 2023 Blush, reinrassiger Pinot Grigio – der wieder viel bislang Unbekanntes ins Glas brachte und die wohlbekannte Rebsorte von einer ganz anderen



Seite zeigte. (2023er BLUSH! – Pinot Grigio Ramato, DOC Allegrini, Fumane (Venetien) 100% Pinot Grigio)

Langsam stiegen wir in die Welt der Rotweine ein, die sich ebenfalls facettenreich und perfekt ausgewählt zeigten, nicht ohne vorher noch einen ganz besonderen Weißwein zu verkosten – einen Timorasso aus dem Piemont, welcher sich durch eine herausragende Mineralität und durch einen unglaublich großen Facettenreichtum nach dem Essen als wahrer Genuss präsentierte. (2021er *Derthona* Timorasso, Colli Tortonesi DOC, Voerzio Martini, La Morra (Piemont) 100% Timorasso)

Dabei erfuhren wir sehr viel über den Klimawandel, beziehungsweise dessen Auswirkung auf die Ideen der Winzer und Vorteile autochthoner Sorten, die Vorlieben der Deutschen im Allgemeinen und auch spezielle Wünsche und Urlaubserinnerungen.

Mit einem Cuvée aus Sardinien mit den eher unbekannteren Sorten Monica, Bovale Sardo und Crignano betraten wir dann die Welt der italienischen Rotweine. Ihm gegenübergestellt wurde uns ein Sangiovese aus der Toskana. Im Duett die beiden wirklich fantastisch. (2020er *Iselis Rosso*, Monica di Sardegna DOC, Argiolas, Sardinia (Sardinien); 2021er Birba Toscana Rosso IGT, La Gerla, Montalcino (Italien) 100% Sangiovese)

Als Finale wurden uns zwei sehr unterschiedliche exquisite Weine mit extremen Kontrasten untereinander, aber auch jeweils zwischen Geruchswahrnehmung und Geschmack, gereicht. Dabei lernten wir auch viel über den Einfluss sortenreiner Hefen auf das Geschmackserlebnis. (2015er *Crua* Aglianico del Vulture Superiore DOCG, Basilisco, Barile (Basilikata) 100% Aglianico; 2017er *Neromoro* Risera, Montepulciano d'Abruzzo, Colline Teramane DOCG, B. Nicodemi, Notaresco Teramo (Abruzzen) 100% Montepulciano)

Am Ende der kulinarischen Weinreise stand fest: wir waren sehr dankbar für diesen tollen Abend, die vielen verkosteten Geschmäcker und vor allem auch für die charmante und hochkompetente Begleitung Frau Schalks, die mit viel Faktenwissen, noch mehr Liebe zum Wein und mit spannenden Anekdoten das Gefühl vermitteln konnte, dass wir tatsächlich durch Italien mit allen Eindrücken, Aromen und Genüssen gefahren sind. Zehn Regionen haben wir kennengelernt, weitere zehn Regionen Italiens warten auf uns kommenden Jahr.

Andreas Schlaiss MdC, CL

Dinner Madame 2024 der Beethoven-Chuchi Bonn



Einmal im Jahr wird in der Beethoven-Chuchi Bonn ein besonderer Kochabend zelebriert: Das Kochen für die Lieben. Die geliebten Damen sind dann zum Essen (nicht zum Kochen) eingeladen. An diesem Kochabend im Jahr geht in der Beethoven-Chuchi ganz sprichwörtlich die

Liebe durch den Magen. Das Menü des

Abends ist deshalb immer eine Liebeserklärung der besonderen Art an die geliebten, besseren Hälften, die ja normalerweise an den Kochabenden sonst immer solo sind.

Das Menü, immer eine Gemeinschaftsproduktion und diesmal mit dem Motto „Unsere Lieblingsrezepte aus der französischen Küche“ vereinte die Vorlieben der elf Kochbrüder, Christian, Albin, Roland, German, Hans-Peter, Stefan, Horst, Helmut, Frank, Karl-Jakob und Richard. Der Beethoven-Chuchis Lieblingsklassiker aus der französischen Küche:



- ☞ Quiche aux Herbes Aromatiques & Blinis nach Königinnenart
- ☞ Avocat Fermont
- ☞ Granitée à l'oignon
- ☞ Saint-Jaques grillées, Truffes Champignon, Beurre Noisette, Salades
- ☞ Chateaubriand flambé à l'estragon – Pommes de terre duchesse – Haricots verts
- ☞ Mousse au chocolat parfumée au cognac de l'Île de Ré

Nach viereinhalb Stunden intensiven Vorbereitens und Kochens am Herd startete dann der genußvolle Teil des Abends mit einem Aperitif zur Begrüßung beim Empfang der Lieben. Mit La bise und Aperol Spritz oder Sekt Brut Dargent wurde in typisch lockerer, französischer Art bei angeregter Konversation ein wie immer wunderschöner Abend eingeläutet. Das Amuse Bouche zum Diner, Quiche und Blinis, wurde als Fingerfood im Stehen zu einem Glas wohl gekühlten Sekts serviert und lieferte den locker gepflegten Übergang zur festlich geschmückten Tafel und dem ersten Gang als Eingang zum Menü. Zu jedem Gang gab es natürlich eine harmonische Weinbegleitung und auch die Tischdekoration ist an diesem Abend natürlich immer besonders schön. Was kann es Schöneres geben, als die Liebeserklärung einfach zu kochen und mit der Angebeteten gemeinsam zu genießen. Diese Tradition in der Beethoven-Chuchi-Bonn ist wohl schon älter, jedenfalls älter an Jahren als der Protokollant hier Mitgliedsjahre zählt. Aber manche Dinge sind eben zeitlos und hervorragende Küche und schöne Traditionen gehören zweifellos dazu. Egal, ob bei Quiche aux Herbes Aromatiques die Geschmacksnerven Glückssalven feuern, die Avocat Fermont zum Tauschen der pochierten Eier anregen, beim Granitée à l'oignon verliebt die Löffel getauscht werden, über der Beurre Noisette an Coquille Saint-Jaques der Liebsten tief in die Augen geschaut wird und das Chateaubriand flambé die Zunge vor Freude tanzen lässt oder das Mousse au Chocolat die Damen einfach dahinschmelzen lässt, es ist einfach für jeden etwas zum Verlieben dabei. Dieser Abend endet immer nach Mitternacht und mit dem schönen Gefühl bei Allen, dass Alles was man aus Liebe tut, ob Kochen oder zum Diner zu kommen, zu einem unvergesslich schönen Erlebnis wird – jedes Jahr.



Granitée à l'oignon – Zwiebelsuppe Ein Rezept zum verliebt die Löffel tauschen:

Zutaten (für 4):
6 große Zwiebeln ☞ 75 g Butter ☞ 400 ml Weißwein ☞ 1 Bouquet Garni (Thymianzweig, Lorbeerblatt, 3 Stängel Petersilie) ☞ 8 Scheiben Baguette ☞ 200 g Cantal-Käse, grob gerieben ☞ Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Zwiebeln schälen, und die obersten frischen Schalen lösen und beiseite legen. Zwiebeln halbieren und in dünne Streifen schneiden. Zwiebelstreifen in der Butter 15 min andünsten bis sie weich und braun sind. Mit dem Weißwein ablöschen und dabei den braunen Röstüberzug vom Pfannenboden lösen und etwas einkochen lassen.

Zwiebelansatz mit den frischen Schalen und dem Bouquet Garni in einen Topf geben und mit Wasser aufgießen bis die Zwiebeln gut bedeckt sind. Salzen und Pfeffern und bei kleiner Hitze zugedeckt 1,5 h köcheln lassen bis die Flüssigkeit auf ca 2/3 eingekocht ist. Backofen auf Grillfunktion vorheizen. Baguettescheiben unterm Grill goldbraun rösten. Die Suppe in 4 ofenfes-

te Suppentassen verteilen, je zwei geröstete Scheiben Baguette darauflegen und mit reichlich Käse bestreuen. Die Suppentassen unter den Backofengrill stellen und goldbraun überbacken (Dauer ca 8 min). Die Suppe heiß servieren.

Dr. Christian Gutsche (GMDC, CL und LK),
Roland Fröschl (MDC, Protokollar)

Blaues Band mit Bravour erkocht – Jochen Abt, neuer CdC in der Einhorn-Chuchi Schwäbisch Gmünd



Am 8. März 2024 trafen sich im Rahmen des Rangerhebungskochens ihres Apprentis Jochen Abt die Mitglieder der Einhorn-Chuchi unter der Leitung von MdC Thomas Menzner und den Prüfungsbeisitzern, (ex-)Landeskanzler Bernd Britzelmayer und Christoph Straub (beide von der befreundeten Chuchi Oeder-Thurm aus Geislingen) in den Räumlichkeiten der AOK-Küche Schwäbisch Gmünd. Zum Menü-Auftakt begrüßte Jochen seine Kochbrüder und die Jury mit einem Glas Cava Garlet aus dem Weingut Torreblanca, Spanien. Gereicht wurde ein Amuse Gueule aus frittiertem Reis mit Thunfisch und Kaviar. Mit Fisch ging es im Vorspeisengang weiter. Ein Fisch-Knusperli an erfrischendem Gurkenrisotto mit einer feinen Dijon-Senf-Mayonnaise machte Appetit auf mehr, begleitet von einem Glas Sicilia Grillo, Jahrgang 2022 von Massseria del Feudo. Dem folgte der erste Prüfungsgang, Garnelen-Schaum-Süppchen. Bernd Britzelmayer war außer sich vor Freude. Eine bessere Suppe dieser Art hätte er bis dato nur einmal gegessen. Ein absoluter Hochgenuss und die volle Punktzahl für diesen Gang, so das eindeutige Votum der Jury im Nachgang.

Der zweite Streich, Prüfungsgang, folgte sogleich. Rehrücken mit Rotweinjus garniert mit Schwarzbrotssoufflé, Selleriemus und Apfel-Maronen. Auch hier wusste Jochen zu glänzen, alles war optisch und geschmacklich auf den Punkt. Perfekt ergänzt vom korrespondierenden Wein, Orca Vieilles Vignes Ventoux, 2018, Weingut Marrenon. In Vorfreude auf das blaue Band nahm Jochen mit großer Erleichterung die letzte Hürde, das Dessert. Krönender Abschluss seines Prüfungsmenüs war das Joghurt Mousse mit Beeren und Minz-Pesto, untermalt mit einem 2022er-Dessertwein aus Italien, Passito, vom Weingut La Vialla. Nach kurzer Beratungspause gab die Jury in ihrer Laudatio zum Ausdruck, dass sich Jochen mit seinen gezeigten Leistungen den Rang eines Chef de Chuchi absolut verdient erkocht hat und zu Recht Träger des Hummers am blauem Band sein darf. Ein Menü zum Niederknien – was zur logischen Konsequenz hatte, dass im Anschluss an die Überreichung der Auszeichnung der traditionelle Löffeltrunk folgte. Danach wurde in geselliger Runde mit den Kochbrüder die Rangerhebung gefeiert.

Thomas Nolte wird mit italienischem Menü zum neuem CdC in der Chuchi Vlotho



🍷 Vlotho, 21. September 2024, 17 Uhr. Bei spätsommerlichem Sonnenschein finden sich die Kochbrüder der Chuchi Vlotho sowie Dietmar Krämer (CL, MdC) und Uli Dörjes (CL, MdC) zu einem Aperitif der besonderen Art unter den Bäumen des Clubheims der Chuchi Vlotho ein.

Seine Begeisterung für Italien ließ für Thomas von Anfang an feststehen: Meine erste Prüfung wird durch und durch italienisch.

So verwundert es nicht, dass er viele Zutaten direkt aus Italien beschafft hat. Die einzelnen Gänge und darauf abgestimmten Weine widmet er jeweils einer speziellen Region seines Lieblingslandes und sorgt so für eine kleine kulinarische Reise durch Italien.



🍷 Paprika-Bruschetta

🍷 Capesante su Spinaci – Jakobsmuschel auf Spinat

🍷 Tagliatelle al Salmone – Tagliatelle mit Lachs

🍷 Sorbetto di Limone – Zitronensorbet

🍷 Coiettas – Rinderrouladen

🍷 Torta die cioccolato – Schokokuchen



So einfach sich das Menü im ersten Moment liest, umso komplexer und überraschender ergänzen sich die Gänge in Zubereitung und Geschmack.

So füllt Thomas Rouladen mit Rosinen, Pinien-

kernen, Prosciutto Crudo und Provolone. Aufgesetzt in ausgelassenem Lardo erinnerte dies, begleitet von einer sehr gelungenen Sauce, an Rheinischen Sauerbraten mit raffinierter italienischer Note.

Der Schokokuchen wird im großen Stück sehr saftig gebacken und nach dem Auskühlen in mundgerechte Stück geschnitten. Drei verschiedene Ganache-Variationen (Vollmilch mit ganzer Mandel, weiße Schokolade mit Erdbeere und Mokka mit Kaffeebohne) sorgen für spannende Abwechslung bei der Zubereitung und auf dem Teller. Schließlich müssen die Schokoküchlein mehrmals kaltgestellt werden, um mit der Ganache vollständig ummantelt zu werden. Die cremigen Ganache bedarf auch nach dem Glasieren der Küchlein großer Aufmerksamkeit. Zu lange bei Raumtemperatur gelagert wird die Ganache zu weich. Zu lange im Kühlschrank und die Ganache ist zu fest und die Küchlein wären zu kalt für einen Hochgenuss. Thomas trifft diesen Zeitpunkt perfekt. Die Rangerhebung zum CdC ist nach diesem gelungenen Menü und der dargebrachten Leistung gewiss.

Mit Freude und voller Stolz kniet sich Thomas nieder und erhebt sich nach dem Löffeltrunk und der Ehrung mit dem Hummer am blauen Band als neuer CdC der Chuchi Vlotho. *Thomas Kapke (GMdC)*





Zu Gast bei der Chuchi „Enderle“ in Ketsch Großartig auch als Gastgeberin bei Kochabenden

Die Kochbrüder der Chuchi „Enderle“ aus Ketsch hatten zwei Kochbrüder der Chuchi aus Eggenstein und mich zu ihrem Kochabend am Freitag, den 13. September 2024 eingeladen.

Die sehr herzliche Begrüßung durch die Kochbrüder ließ meine Anspannung schnell vergessen. Als Gastgeschenk hatte ich eine Auswahl von hervorragenden Weinen des Weinguts Jürgen Emrich, Wonsheim, im Gepäck.

Zwei Kochbrüder der Chuchi Eggenstein, Heinz und Harry, waren ebenfalls eingeladen, was ein schöner Brauch der Ordensprovinz Baden ist.

Bruder Jochen V. hatte eine hervorragende Auswahl von Rezepten aus dem Buch „Der perfekte Teller“ (ISBN 978-3-96961-614-0) getroffen.

Auf der Karte standen Mini-Tacos, Beef Tartar, Ricotta-Ravioli, Entenbrust mit Sellerie, Rinderbäckchen mit Süßkartoffel und

Rote Grütze mit Topfenknödel. Professionalität bei der Zubereitung, gegenseitige Hilfsbereitschaft und Geduld und Präzision schafften wahre Meisterwerke.

1990 wurde die Chuchi als Schlosschuchi Heidelberg, mit Sitz in Rohrbach gegründet. Ihren Sitz hatte sie im Gewölbekeller des Weinguts Clauer. 1994 zog die Chuchi nach Ketsch um. Damit folgte auch die Umbenennung in „Enderle“-Chuchi.

Bürgermeister Hans Wirnshofer unterstützte damals von Anfang an die Chuchi und ermöglichte den Umzug des „Campingkochens“ von Oppenheim zum „Kochen im Grünen - KiG“ in Ketsch. Für die Kochabende stellte er zwei Räume in der Stadthalle zur Verfügung.

Die angemieteten Räume sind mit einer professionellen Küche und einem perfekten „Gastraum“ ausgestattet (alles im Eigentum der Brüder). Ein großer Esstisch lässt sich für jede Gelegenheit geschmackvoll einde-

cken. In den seitlichen Schränken und Sideboards sind Geschirr, Gläser und Besteck untergebracht. Auch die diversen Hochprozenter finden hier ihren Platz.

Neben dem KiG zeigt die Chuchi Flagge bei Veranstaltungen der Vereine, der Kirchengemeinden und der Kolpingfamilie. Mit einem eigenen Kochabend pflegen sie die wertvollen Beziehungen zum Gemeinderat und dem jeweiligen Bürgermeister.

Gastfreundschaft, Hilfsbereitschaft und Teamarbeit, im Spannungsfeld zwischen Konzentration und Gelassenheit, zeichnen die Chuchi aus.

Sowohl Kreativität als auch Können und Erfahrung schaffen Genuss und Freude am gemeinsamen Tafeln.

Die Gespräche sind unterhaltsam, aufschlussreich und kurzweilig.

Vielen Dank an meine Kochbrüder der Chuchi „Enderle“ aus Ketsch für einen wundervollen Abend.

Euer Uwe.



Chuchi Augsburg: Mit einem Asia-Fusion-Menu zum Maître



☞ Die Chuchi Augsburg zählt zu den Männerkoch-Kreisen mit sehr langer Tradition. Umso mehr kann man sich dort immer wieder auch über neue Wege in der Küche freuen. Knuth Ensenmeier gehört zu den kulinarischen Könnern, die sich mit asiatischer Kochkunst auskennen. Und so ist er bei seinem Rangerhöhungskochen zum Maître de Chuchi (MdC) mit einem Asia-Fusion-Menu angetreten – und es hat besten gemundet. Letztendlich gab es nahezu durchwegs Bestnoten für das Menü, das so aussah:

☞ Amuse-Gueule:

Thunfisch Tartar auf Nori Ahi Taco

☞ Vorspeise:

Saté mit Erdnussauce an Wildkräutersalat

☞ Fisch:

Gebratene Jakobsmuschel auf Linguine

☞ Sorbet:

Sgrappino von der Cedro-Kaffirlimette

☞ Hauptgang:

Rotes Thai-Curry in der Baby-Ananas mit Duftreis

☞ Käse:

Auswahl mit Mango-Chilli-Cumquat-Chutney

☞ Dessert:

Schokoladen-Fondant mit Ziegenjoghurt-Eis und frischer Mangostane



Schon die Präsentation der einzelnen Gänge, die zügig serviert wurden, fand viel Anklang. Ebenso perfekt waren die dazu kredenzt edlen Weine. Und als „Zugabe der besonderen Art“ hatte der bestens vorbereitete Prüfling auf seiner Karte so manche Erläuterung notiert zu verwendeten Zutaten, die hierzulande nicht jedermann (auch nicht jedem Hobbykoch) bekannt sind. Man konnte also dazulernen – etwa, dass Kaffirlimetten Currys, Suppen und Soßen eine intensives, zitroniges Aroma geben. Oder dass der Saft der kleinen, sauren Zitrusfrucht Kalamansi Dips, Marinaden und Getränken eine frische, saure Note verpassen. Nicht zuletzt, dass man mit der kandierten oder geriebenen Schale der Cedro Limonen Desserts und Backwaren aromatisieren kann, um nur einige Beispiele zu nennen.

Kurzum: Ensenmeiers fernöstliche Lukulus-Reise kam bei den Kochbrüdern in der Fuggerstadt Augsburg bestens an. Die Jury mit Landeskanzler Günter Kühnlentz (als Sprecher), Chuchileiter Dr. Kurt Reising sowie Wolfgang Bublies von der benachbarten 7-Schwaben-Chuchi Augsburg konnte abschließend besten Gewissens zum Löffeltrunk einladen und Knuth Ensenmeier mit dem Roten Hummer am gelben Halsband belohnen. Bravo und Gratulation! *bub*





SEITENWEISE GENUSS

Liebe Kochbrüder,

erneut wurden im Oktober Buchfans aus der ganzen Welt von der Internationalen Buchmesse in Frankfurt am Main angezogen. Zahlreiche Veranstaltungen und Preisverleihungen wurden geboten – Genussmenschen wie Sie und ich sind da vor allem auf die Ergebnisse des Wettbewerbs der Gastronomischen Akademie Deutschlands gespannt. Die fachkundige, etwa 60-köpfige GAD-Jury zeichnet seit 1960 Kulinarik-Bücher aus.

Im nun 58. Literarischen Wettbewerb wurden aus 95 Büchern, die 33 Verlage einreichten, in diesem Jahr 12 mit Gold- und 50 mit Silbermedaille sowie eines mit Goldener Feder prämiert. Im Vergleich zum Vorjahr waren es weniger Titel und weniger Verlage, die daran teilnahmen; aber Quantität hat ja nicht zwingend etwas mit Qualität zu tun.

Solche unabhängigen Wettbewerbe sind immer eine gute Möglichkeit, Wichtiges aus den alljährlichen Neuerscheinungen herauszufiltern. Deshalb stelle ich Ihnen neben der **Goldenen Feder** für kulinarisch Wegweisendes eine spannende Auswahl der aktuell mit **Gold** gekürten Bücher vor (alle Preisträger sind nachlesbar im Bücher-Archiv auf www.gastronomische-akademie.de) und hoffe, dass für Sie Neues, Interessantes und Entdeckenswertes darunter ist.

Ich wünsche wie immer eine inspirierende Lektüre, einen schönen Jahresausklang und sende 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 ·
71256 Weil der Stadt
www.haedecke.de

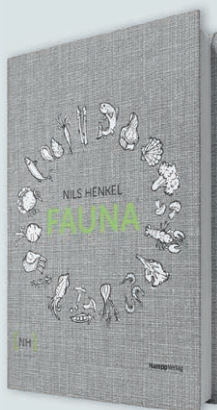


Für die „einzigartigen Einblicke in seine Denk- und Arbeitsweise“ erhält Jan Hartwig – einer der kreativsten 3-Sterne-Köche – die Goldene Feder, eine Auszeichnung, die erst 23 Mal verliehen wurde. Stimmig von der ersten bis zur letzten Seite zeigt das luxuriöse Buch die kulinarische Welt seiner beeindruckenden Haute Cuisine. Die exquisiten Rezepte verbinden Regionalität, Nachhaltigkeit und Handwerkskunst.

Die Goldene Feder der GAD für JAN – LABOR DER LIEBE von Jan Hartwig. Euro 78, 256 Seiten, ISBN 978-3-98541-064-4, hvlink.de/jan-labor

Echtes Handwerk ist es auch, wenn die in Vergessenheit geratenen Pasteten, Terrinen und Sülzen sorgfältig und kunstvoll hergestellt werden. Das Buch bietet 50 Rezepte, dazu alle fachlichen Grundlagen (verschiedene Teige und Füllungen, benötigte Küchengeräte und Formen), nachvollziehbare Schritt-für-Schritt-Erläuterungen und eine informative Bebilderung. Fundiertes Küchenwissen zweier Profis.

GAD-Gold für PASTETEN, TERRINEN UND SÜLZEN – EINFACH & GUT von Joana Gimbutyte und Josef Moßhammer. Euro 25, 152 Seiten, ISBN 978-3-7020-2079-8, hvlink.de/pasteten-stocker



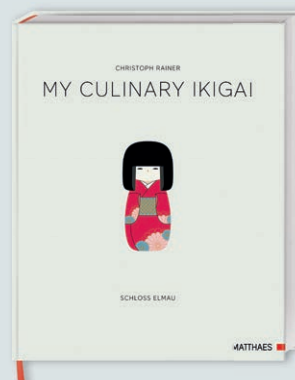
Ein weiterer und ebenfalls hochgelobter Profi ist Nils Henkel, dessen Bücher wir auch schon in Ketsch dabei hatten. Nach seinem ebenfalls mit Gold ausgezeichneten Werk FLORA, hat er mit FAUNA nachgelegt, gleichermaßen opulent und inspirierend. Raffinierte Texturen und ungewöhnliche Aromen in naturverbundenen, zeitgemäßen Rezepten mit Zutaten von Land und Meer für ambitionierte Laien und Genussverliebte.

GAD-Gold für FAUNA von Nils Henkel. Euro 98, 376 Seiten, ISBN 978-3-942561-52-5, hvlink.de/fauna-hampp

Wer in Genuss verliebt ist, wird der japanischen Ikigai-Philosophie einiges abgewinnen: All das schätzen, wofür es sich zu leben lohnt.

Der Chefkoch des Luce d'Oro auf Schloss Elmau arbeitet nach diesem Prinzip und pflegt die japanische Hochküche, die in seine Gourmetkreationen einfließen, in denen er sie mit französischen und bayerischen Einflüssen kombiniert. Fine Dining für zuhause mit Jahreszeiten-Menüs.

GAD-Gold für MY CULINARY IKIGAI von Christoph Rainer. Euro 69,90, 240 Seiten, ISBN 978-3-98541-066-8, hvlink.de/culinary-ikigai



Zum krönenden Schluss kein Koch-, sondern ein Lesebuch. Wer Gäste erfolgreich bewirte, möchte ihnen das Besondere bieten. Einer, der für diese Kunst mehrfach ausgezeichnet wurde, ist der ehemalige Miteigentümer der Sterne-Restaurants Eleven Madison Park und NoMad. Durch seine radikale Neu-Interpretation von Gastfreundschaft schaffte es der damals 26-Jährige das angeschlagene New Yorker Restaurant an die Spitze der Welt zu führen; er gab immer mehr, als erwartet wurde. Unvernünftig? Nie für die Gäste.

GAD-Gold für UNVERNÜNFTIGE GASTFREUND SCHAFT von Will Guidera. Euro 28, 352 Seiten, ISBN 978-3-96584-376-9, hvlink.de/gastfreundschaft-zs



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