

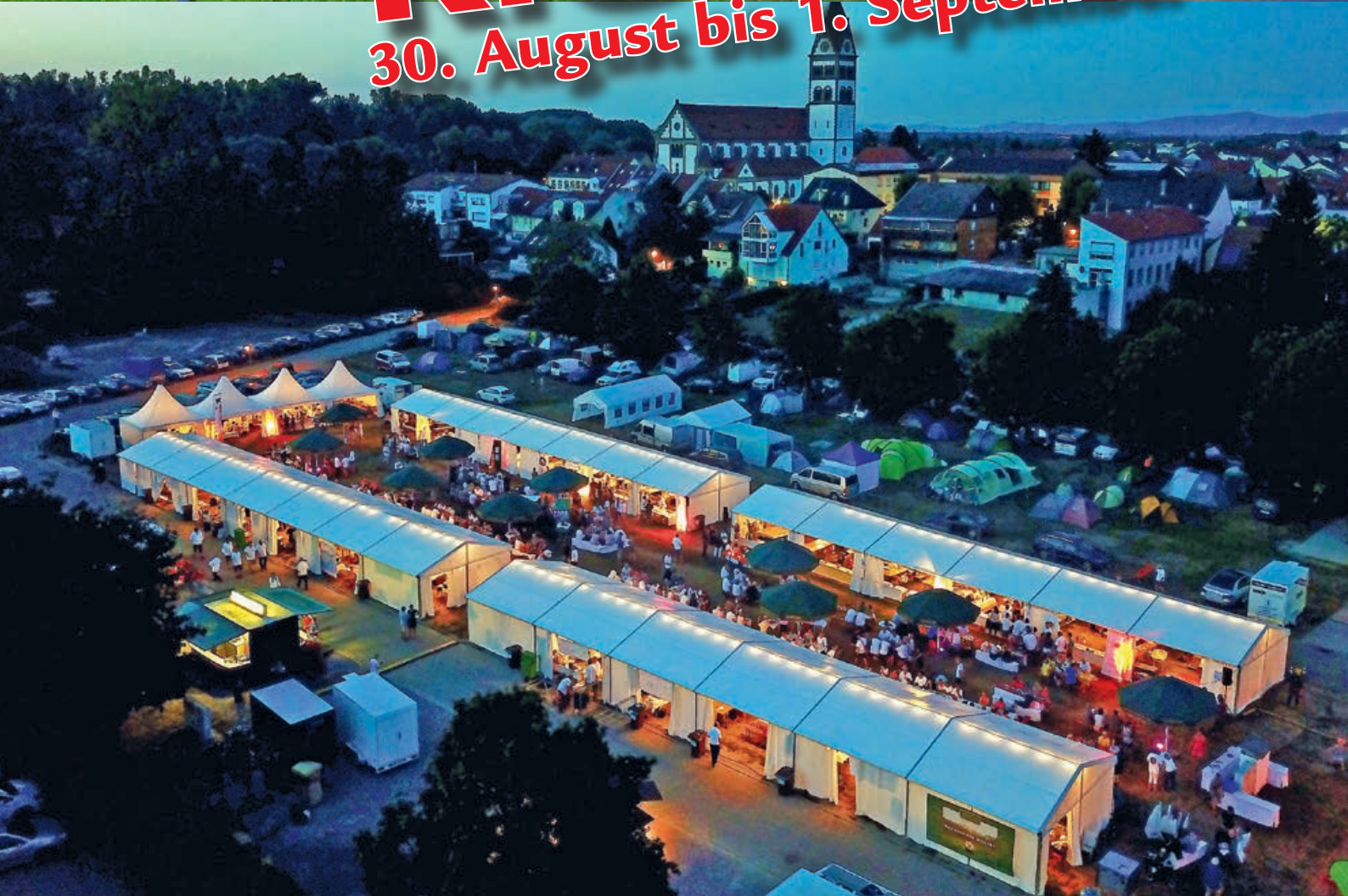


# Hummer

Extrablatt zum Kochen im Grünen



**KiG 2024**  
30. August bis 1. September



# Helle Freude

NEU:  
Eichbaum Helles



**Eichbaum**  
KURPFÄLZER BRAUKUNST

## Willkommen in Ketsch!

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Hobbyköche und Gäste, auf unserem Festgelände im Bruch dreht sich vom 30. August bis 01. September alles um die Gaumenfreuden. Bei der Veranstaltung „Kochen im Grünen“ des CC-Clubs Kochender Männer werden die leidenschaftlichen Köche der Ketscher „Enderle Chuchi“ und ihre Kochbrüder aus

ganz Deutschland die Redewendung „Viele Köche verderben den Brei“ ad absurdum führen und unter Beweis stellen, dass auch dann schmackhafte Gerichte zubereitet werden können, wenn viele Köche am Herd stehen! Ich möchte Sie alle in unserer schönen Gemeinde herzlich willkommen heißen. Genießen Sie das gemeinsame Wochenende

mit Rahmenprogramm und die geselligen Stunden im Kreise Ihrer Freunde, schwingen Sie mit Begeisterung den Kochlöffel für die Zubereitung feiner Köstlichkeiten und lassen Sie es sich schmecken!

Mit freundlichen Grüßen  
Ihr Timo Wangler – Bürgermeister





**WEBER CERTIFIED STORE**  
since 1952  
Experience  
**World**

**DIE GANZE WELT DES WEBER® GRILLEN**  
BEWÄHRTE QUALITÄT – BESTER SERVICE – GRÖSSTE AUSWAHL

**www.raima-grill.de**



**WEBER®**  
PREMIUM SERVICE PARTNER



Raiffeisen  
**Mannheim eG**

Herzlich willkommen liebe Kochbrüder, Damen und Freunde zum Kochen im Grünen!  
Unser Fest der Superlative startet wieder!



Es ist eine große Freude, Euch heute und morgen wieder hier zu sehen, versammelt um die gemeinsamen Herde, die dampfenden Töpfe und die brutzelnden Pfannen.

In den Kochzelten, die von Eurer Leidenschaft, Frohsinn und Eurem Geschick erfüllt sind, entsteht mehr als nur hervorragendes Essen. Hier werden Erinnerungen gewürzt, Freundschaften gekocht und die Liebe zur Kulinarik zelebriert.

Natürlich danken wir ganz besonders unseren Kochbrüdern im Orga-Team, die uns diese wunderbaren Tage ermöglichen. Allen voran natürlich unserem Majordomus Thomas Schmidhuber, der für Euch viele Urlaubstage und Freizeit opfert. Genauso ist aber auch Max Schwab (Enderle Chuchi Ketsch), Peter Schwarz (Chuchi Saarpolygon Enseldorf), und Rainer

Limmer (Chuchi Enderle Ketsch) zu danken, ohne die dieses Fest nicht stattfinden könnte.

Liebe Brüder vom Orga-Team, was Ihr alle hier für uns tut ist einzigartig! Seid von uns allen umarmt und wir sagen Euch ein ganz herzliches: „Dankeschön für Eure viele Arbeit!“

Einen ganz besonderen Dank sagen wir aber auch der Gemeinde Ketsch, stellvertretend Herrn Bürgermeister Timo Wangler. Der Name „Ketsch“ hat in unserer Confrérie immer einen vertraut heimatlichen Klang, wir genießen immer wieder gerne die Gastfreundschaft der Gemeinde,

hier fühlen wir uns wohl!

Feiern wir also unser Fest. Ihr werdet wieder aus Lebensmitteln etwas ganz Besonderes machen. Ihr jongliert mit Aromen und Texturen und zaubert uns damit allen ein Lächeln in das Gesicht. Und wenn der Duft Eurer Kreationen durch die Zelte zieht, dann wissen wir:

Die glücklichste Zeit in unserem CC-Club hat begonnen. Genießen wir sie gemeinsam in Harmonie und Brüderlichkeit!

Herzliche Grüße,  
Euer Herbert.

## Impressum

### Herausgeber:

Club kochender Männer Deutschland e.V.  
Geschäftsstelle: Hauptstraße 31 · D-76593 Gernsbach  
cc-club@t-online.de · www.cc-club-kochender-maenner.de

### Herstellung:

Printhouse Darmstadt GmbH & Co. KG  
Telefon 0 61 51 - 99 63111 · Telefax 0 61 51 - 99 631-12  
www.printhouse-darmstadt.de



Gagernstraße 10-12 | 64283 Darmstadt

[www.printhouse-darmstadt.de](http://www.printhouse-darmstadt.de)

Layout | Satz | Reinzeichnung | Druck | Verarbeitung



# FURNUS



*Design by G.W.O.*

## Furnus – mobile Holzbacköfen in Perfektion

Unser Ziel war es, einen mobilen Holzbackofen zu entwickeln, der in Größe und Design dem Zeitgeist entspricht. Kurze Anheitzzeiten und geringer Holzverbrauch zeichnen die Furnus Holzbacköfen aus. Brot bäckt durch die ausgefeilte Bauweise gleichmäßig, ohne dass es gedreht oder mit Wasser bedampft werden muss. Pizza und Flammkuchen backen vor Feuer durch die hohe Oberhitze perfekt in nur etwa 3 Minuten und dies im Dauerbetrieb. Schonendes Garen, Grillen unter knackiger Oberhitze oder kalt Räuchern beherrscht der Furnus ebenso perfekt.



MONOLITH-GRILL.EU | DE 01/2019

*Liebe Kochbrüder, liebe Schwägerinnen, Familien und Freunde des guten Geschmacks aus Deutschland, Belgien und der Schweiz. Sehr geehrte Gäste, Sponsoren und Aussteller, Euch allen ein herzliches Willkommen beim Kochen im Grünen in Ketsch 2024!*



KiG 2022 Orga-Team: v. l.: CL Peter Schwarz, MD Thomas Schmidhuber, CL Rainer Limmer und Maximilian Schwab

*Endlich ist es wieder soweit, zwei Jahre des Wartens und Vorbereitens sind zu Ende. Es wird wieder gekocht im Ketscher Bruch. Auch im Jahr 2024 können wir auf eine stattliche Teilnehmerzahl von fast 650 Teilnehmer schauen. Es haben sich 69 Chuchis angemeldet. Es wird in 30 Kochzelten gekocht. Wenn man die Speisenangebote durchliest, läuft einem das Wasser im Munde zusammen. Ein riesiger Dank an*

*alle kochenden Brüder, ohne die so etwas nicht möglich wäre. Auch unseren wenigen Sponsoren ein ganz großes Danke schön. In Zeiten wirtschaftlicher Turbulenzen wird es immer schwieriger Sponsoren zu finden, deshalb bedanken wir uns umso mehr bei den Firmen, die auch dieses Mal bereit sind uns zu unterstützen. Ein herzliches Dankeschön geht auch an die Gemeinde Ketsch, die uns freundlich und*

*unbürokratisch unterstützt haben und noch werden. Auch das ist nicht mehr selbstverständlich in der heutigen Zeit. Da ein solches Fest nicht von einer Person alleine organisiert werden kann, sondern es viele Hände und Köpfe braucht, möchte ich mich beim gesamten Organisationsteam und allen Mitwirkenden recht herzlichst bedanken. Trotz dieser schwierigen und unbeständigen Zeit haben alle an*

*einem Strang gezogen, so dass unser schönes „Campingkochen“ ein voller Erfolg wird. Ich wünsche Euch allen schöne Tage in Ketsch. Aufregende Gespräche, kulinarische Highlights, Spaß, ein gut gekühltes Bier und leckeren Wein.*

*Euer Majordomus  
Thomas Schmidhuber  
mit dem gesamten  
Organisationsteam*

## KiG Informationen und Rufnummern

### **Wohnmobile und Zelte:**

Thomas Schmidhuber

### **Belegung der Kochzelte:**

Peter Schwarz

### **Koordinator der Speisen und**

### **Ausgabezeitpunkte:**

Peter Schwarz

### **Zeltnummern und**

### **Speisepläne:**

Maximilian Schwab

### **Zeltausstattung und Strom:**

Rainer Limmer

### **Abbau:**

Gesamtes Organisationsteam

und Teilnehmer des  
**KiGZeltabnahme am Sonntag:**

Thomas Schmidhuber

Rufnummern:

Thomas Schmidhuber

0173/3421767

Maximilian Schwab

0160/8133982

Rainer Limmer 0160/90427850

Peter Schwarz 01511/0264991

Alle Zelte sind mit einem

Elektroanschluss und

Beleuchtung ausgestattet.

Des Weiteren bekommt jedes

ganze Kochzelt 5 Tische und 4

Bänke.

Tischdecken und Servietten sind

auch erhältlich. Jeder richtet sein  
Zelt selbst ein.

Bitte nehmt nicht mehr

Garnituren, da alles abgezählt ist.

Es sind genug Teller und Besteck

vorhanden. Bitte hortet nicht

alles schon für 2 Tage, denn dafür

sind die Mengen nicht ausgelegt.

Auf dem Platz sind Geschirr-

wagen für das schmutzige

Geschirr verteilt. Es wäre sehr

schön, wenn die Geschirrwagen

gelegentlich zum Geschirrzelt

gebracht würden zum Abräumen

und Spülen!



**ETTLI**  
Genusswelten

# GENIESSE DEN MOMENT

QUALITÄT SEIT ÜBER 80 JAHREN



Unsere Kunden schätzen es, dass unsere Bohnen traditionell geröstet werden.

Traditionell rösten heißt bei mindestens 15 Minuten im Trommelröstverfahren bei bis zu 200 Grad. So schmeckt der Kaffee bekömmlicher, enthält weniger Säure und entfaltet mehr Aroma.



ROBERTO BAGNARA,  
SEIT ÜBER 10 JAHREN RÖSTMEISTER  
BEI ETTLI KAFFEE GMBH

[WWW.ETTLI.DE](http://WWW.ETTLI.DE)

## Unser original Steinofenbrot



Die Bäckerei Sehne und das Sehne Steinofenbrot – zwei schwäbische Originale, unzertrennbar und einzigartig seit über 60 Jahren.

**sehne**  
Ihr Familienbäcker

Horst Warga



Bahnhofstraße 151  
76356 Weingarten  
Tel.: 07244 2001  
e-mail: kladi.wgt@web.de

Kretisches  
Olivenöl



**AVR GewerbeService**  
recycling für ressourcen

WANN	WAS
<b>Donnerstag</b>	Anfahrt am Nachmittag
<b>Freitag</b>	Anreise der Kochbrüder
13.00	Vesper für die Aufbauteams
16.00	Öffnung des Ausstellerzeltes und Anmeldung
18.00	KiG Eröffnung – Begrüßung und Vorstellung des Orga-Teams
18.15	Apéro: Hugo, Amuse-Bouche der Ordensprovinz Württemberg
18.40	1. Gang
19.20	2. Gang
19.50	3. Gang
20.30	Nachtisch
<b>Samstag</b>	
08.30	Frühstück für alle, die auf dem Platz nächtigen
09.30	Gemeinschaftszelt: Geistlicher Morgenimpuls
10.00	Öffnung des Ausstellerzeltes
11.00	Vorstellung Furnus Holzbackofen
11.30	Vorführung Thermomix
12.00	Blasmusik mit dem Musikverein Ketsch
13.00	gegrillte Rinderhüfte mit Salaten
15.00	Gugelhupf aus dem Holzbackofen
18.00	Festeröffnung durch Schirmherr Bürgermeister Timo Wangler und Großkanzler Herbert Lidel, Ehrungen
18.30	Apéro mit Winzersekt vom Weingut Spohr Amuse Bouche der Ordensprovinz Württemberg
19.00	1. Gang
19.30	2. Gang
20.00	3. Gang
20.45	Nachtisch
<b>Sonntag</b>	
08.00	Frühstück für alle auf dem Gelände
09.30	Ausräumen der Zelte, Abbau Tische und Bänke im Hauptzelt, Rückgabe der leeren, sauberen Zelte an Thomas Schmidhuber
danach	Angenehme Heimfahrt allen Kochbrüdern, Familien, Ausstellern und Sponsoren

## Die App zum KiG

Alle Infos und News zum KiG auf Deinem Handy oder Tablet:



iPhone



<https://kochen-im-gruenen.de/app>



## EIN ECHTES SCHWARZWALDPRODUKT

IRIS KRADER Dry Gin mit seinem klaren Quellwasser, heimischen Ingredienzen und seiner hervorragenden Destillation.



Für Gin & Tonic, Martini, einem Sour, Smash und vielen mehr...

Über 20 Botanicals sorgen dafür, dass der Gin komplex, aromatisch und ausbalanciert ist. Zudem angenehm herb, trocken und nicht unnatürlich süß.



SCHOLERHOF





GANG	GERICHT	CHUCHI
18.15	Amuse Bouche	Ordensprovinz Württemberg
Gang 1	Lachs gebeizt mit Cachaca und Avocadoespuma	Chuchi „Reuchlin“
Gang 1	Fischsuppe	Chuchi „Aquae Aureliae“
Gang 1	Nordische Tapas als Menü; Dänisches Smorebröd mit Leberterine und Büsumer Krabbenfrikadelle	Chuchi „Schwentine“
Gang 1	Matjestatar a la Kandelabar	Chuchi „Sülfmeister“
Gang1	marinierte Kalbszune auf Mango-Rote Beete-Chutney	Chuchi „Vest“
Gang 1	Shrimps Burger	Chuchi Kiedrich
Gang 1	Hummus, Grillgemüse	Chuchi Saarbrücken
Gang 1	Gua Bao Pulled Schweinebauch Tahinsauce Brioche Salat	„Salzsieder-Chuchi“
Gang 1	Elsässer Schneckenpfännchen	Chuchi „Nibelungen“
Gang 1	Buttermilch Lachsterinne	Chuchi „Wormatia Worms“
Gang 1	Krabben mit Rührei mit Schwarzbrot	Chuchi „Roland“
Gang 1	Currywurst "Kiepenkerl"	Chuchi „Kiepenkerl“
Gang 1	Ghackets mit Hörnli	„Cheleschwinger Basel“
Gang 1	Appenzeller Spezialitäten	„Wyler Äbte Chuchi“
Gang 2	Gegrillter Oktopus mit asiatischem Gurkensalat	Chuchi Ettlingen
Gang 2	Matjestatar a la Kandelabar	Chuchi „Sülfmeister“
Gang 2	Dakgangeong mit süß-saurer scharfer Soße mit Gurken-Salat	Chuchi Wiesbaden
Gang 2	Gambas in Bärlauchtempura	Chuchi „Beethoven“
Gang 2	marinierte Kalbszune auf Mango-Rote Beete-Chutney	Chuchi „Vest“
Gang 2	Tranche vom Heidschnuckenlachs auf Reibekuchenlachs mit Meerrettichcreme	Chuchi „Pottkieker“
Gang 2	Brochetas de Pulpo a la Gallega (Oktopus-Spieße)	Chuchi „Frankenstein“
Gang 2	Forelle Escabeche mit Apfel und Gurke	Chuchi „Ruzilo“
Gang 2	Pfälzer Saumagenburger	Chuchi „Wormatia Worms“
Gang 2	Rehtello Tonnato	Chuchi „Romäus“
Gang 2	Rettichcappaccio mit orientalischem Couscous, Lauchmajonaise und Crunchtopping	Chuchi „Grönegau“
Gang 2	tomate farcie mit Lachs Avocado Creme	Fraice Corps Culinaire België
Gang 2	Mango-Chili-Garnelen	Chuchi „Enderle“
Gang 2	Nordische Tapas als Menü; Dänisches Smorebröd mit Leberterine / Büsumer Krabbenfrikadelle (Zwischengericht)	Chuchi „Schwentine“
Gang 3	Gegrillte Spieße vom Wildschwein	Chuchi „Feinschmecker“
Gang 3	Burger von der Weißwurst	Chuchi Ettlingen
Gang 3	Pulled Salmon Burger	Chuchi „Frankenstein“
Gang 3	Selbstgemachte Nudeln mit Pilzen in Kräutersahne Sauce	Chuchi „Ritter der Tafelrunde“
Gang 3	Saltimbocca vom Schwein mit Pfeffer-Pflaumensauce	Chuchi „Vest“
Gang 3	Westfälischer Pfefferpotthast mit Drillingen und Salatbeilage	Chuchi „Pottkieker“
Gang 3	Pulled Zander mit Melone, Bohnen und Thai-Pesto	Chuchi „Kiepenkerl“
Gang 3	Treberwurst, Lauch, Kartoffeln	Cheleschwinger Basel
Gang 3	Waterzooi Mechelse Koekoek	Corps Culinaire België
Gang 3	Surf and Turf vom Wagyu	Chuchi Vlotho
Gang 3	Hechtterrine auf sommerlichen Salatbouquet	Chuchi „Murgtalchuchi“
Gang 3	Rheingauer Winzer-Bruscetta	Chuchi „Kiedrich“
Gang 3	Farfalle al ragu e piselli	Chuchi „Albert-Chuchi“





GANG	GERICHT	CHUCHI
Dessert	Basilikumeis mit Feigen und Gorgonzolacreme	Chuchi „Albert-Chuchi“
Dessert	Nachspeise Himbeer Tiramisu	Chuchi „Sülfmeister“
Dessert	Crêpes Suzette	Chuchi Saarbrücken
Dessert	Weisser Pfirsich /Zitronenverbene/Pfirsicheis	Chuchi „Pompejanum“
Dessert	Parfait mit Kürbiskernen	Chuchi „Nibelungen“
Dessert	Pasteis de Nata	Chuchi „Spargelrunde“
Dessert	Schwarzwälder Kirschtorte im Glas	Chuchi „Romäus“
Dessert	Schoko-Heidelbeer-Schnitte mit Vanillesauce	Chuchi „Pottkieker“
Dessert	Bündner Nusstorte	Cheleschwinger Basel
Dessert	Waffel mit Sahne	Corps Culinaire België

**SAMSTAG**

GANG	GERICHT	CHUCHI
18.30	Amuse Bouche	Ordensprovinz Württemberg
Gang 1	Linsensalat	Chuchi „Feinschmecker“
Gang 1	Asiatischer Schweinebauch	Chuchi „Enderle“
Gang 1	Bad. Maultaschen mit Kartoffelsalat	Chuchi „Reuchlin“
Gang 1	Gebeizter Lachs auf „Kartoffelpuffer“	Chuchi „Vest“
Gang 1	Kalbskopf mit Kartoffelsalat	Chuchi Ettlingen
Gang 1	Gazpacho	Chuchi „Aquae Aureliae“
Gang 1	Rote-Beete- Carpaccio mit Matjesstreifen	Chuchi „Sülfmeister“
Gang 1	Küstensushi: Beschwipster Matjes, Scharfes Radieschen, Pilztrio, Heilbutt an Deck	Chuchi „Schwentine“
Gang 1	Pasteis de Bacalhau mit 2 Mayonaise-Dips	Chuchi Wiesbaden
Gang 1	Himmel und Erd	Chuchi Kiedrich
Gang 1	Misosuppe mit Wurzelgemüse-Dashi	Chuchi Saarbrücken
Gang 1	Tranche vom Heidschnuckenlachs auf Reibekuchenlachs mit Meerrettichcreme	Chuchi „Pottkieker“
Gang 1	Odenwälder Tapas-Teller	Chuchi „Frankenstein“
Gang 1	Zander im Bierteig an Champagnersauce	Chuchi „Nibelungen“
Gang 2	Tapas Variation	Chuchi „Spargelrunde“
Gang 2	Schwarzwald-Lamm Wrapp	Chuchi „Romäus“
Gang 2	Krabben mit Rührei mit Schwarzbrot	Chuchi „Roland“
Gang 2	Rote Beete Tatar mit Limonen Crème fraîche und Scampi	Chuchi „Ritter der Tafelrunde“
Gang 2	Gebeizter Lachs mit Wasabi-Gurken im Glas	Chuchi „Pottkieker“
Gang 2	hausgebeizter Lachs mit Kartoffelplätzchen und Honig Senf Dill Sauce	Chuchi Herten
Gang 2	Gaspacho mit Croutons	Chuchi „Vest“
Gang 2	Roti Paratha mit Tomate und Ziegenkäse	Chuchi „Kiepenkerl“
Gang 2	Sommerliches Risotto mit einer fangfrischen Fischnote	Chuchi „Wormatia Worms“
Gang 2	Brätschnitten Cheleschwinger Basel	Chuchi Durlbach - Bad Waldsee
Gang 2	Gehakbalchen in Tomate Sauce	, Corps Culinaire België
Gang 2	Gazpacho von der Wassermelone mit Minze	Chuchi „Feinschmecker“
Gang 2	Ibericobäckchen auf asiatischen Glasnudelsalat	Chuchi „Albert-Chuchi“
Gang 2	Crispy Pork auf Pak Choi	Chuchi „Murgtalchuchi“

# DAS WASSER DER REGION



## SAMSTAG

GANG	GERICHT	CHUCHI
Gang 3	Gebratene Laugenknödel, edles vom Boeuf, Pilze, Selleriepüree	Chuchi Ettlingen
Gang 3	Froschschenkel provencale mit Baguette	Chuchi Lebach
Gang 3	Himmel und Äd - Neu interpretiert	Chuchi „Beethoven“
Gang 3	Ostwestfälische Wildbratwurst mit Currysauce á la Karl	Chuchi Bielefeld
Gang 3	Hessische Maultäschle mit Ahle Worscht und Grie Soß	Chuchi „Ruzilo“
Gang 3	Gegrilltes Lamm mit Rosmarinkartoffeln	Chuchi „Romäus“
Gang 3	Sous Vide gegarter Schweinerücken im Petersilienpankomantel auf Blumenkohlpüree, Harissa-Ananas und Parmesan crumbel	Chuchi „Grönegau“
Gang 3	Chicken Tikka Massala mit Basmati-Reis und Fruchtchutney	Chuchi „Pottkieker“
Gang 3	Pulpo sous vide mit Linsen, Sellerie- und Erbsenpüree	Chuchi „Kiepenkerl“
Gang 3	Treberwurst, Lauch, Kartoffeln	Cheleschwinger Basel
Gang 3	Tonschar Filets Ravigottesaus	Corps Culinaire België
Gang 3	Tessiner Tomatenrisotto	Wyler Äbte Chuchi
Dessert	Albanischer Saftkuchen	Chuchi „Enderle“
Dessert	Nachspeise Zitronentiramisu	„Albert-Chuchi“ Eggenstein
Dessert	Süßer Grieß mit filetierten Orangen	Chuchi „Sülfmeister“
Dessert	Herzwaffeln mit Gurkenei	Chuchi Kiedrich
Dessert	Brainfreeze Eis am Stiel	, „Salzsieder-Chuchi“
Dessert	Yoghurteis/Tannenhonig	Chuchi „Pompejanum“
Dessert	Orangensorbet in der Schale	Chuchi „Wormatia Worms“
Dessert	Sorbetto Limone	Chuchi „Ritter der Tafelrunde“
Dessert	Bündner Nusstorte	Cheleschwinger Basel
Dessert	Torte Erdbeeren mit Chocolate Sahne	Corps Culinaire België



# Odenwald Quelle



**SCHAUMWEINE 0,75 L**

Muskateller Secco Wilhelm Kern   Remstal	15,00
Prosecco DOC Zardetto   Venetien	18,00
Champagne Veuve Emille   Champagne	40,00

**WEISSWEINE PSYK KEILBACH**

2022 – Pur! Cuvée Feinherb, 11,5%	13,00
2022 – Pur! Grauburgunder trocken 12,5%	13,00
2022 – Cuvée B* trocken, 13%	15,50
2022 – Sauvignon Blanc trocken, 12%	15,50
2020 – Riesling trocken, 12%	15,50
2020 – Riesling feinherb, 11,5%	15,50

**WEISSWEINE AUS DEM HOLZ**

2022 – Chardonnay trocken, 12,5%	17,00
2022 – Grauburgunder trocken, 13%	13,00

**ROSEWEINE PSYK KEILBACH**

2022 – Pur! Cuvée Rosé Feinherb, 11,5%	13,00
2022 – Rosé trocken, 13%	15,50

**ROTWEINE PSYK KEILBACH**

2018 – Spätburgunder trocken, 13%	18,00
2019 – Spätburgunder S trocken, 13,5%	23,00
2020 – Syrah trocken, 13%	25,00
Primitivo trocken Feudo Banneria	18,50

**BIER – Privatbrauerei Eichbaum Mannheim**

Ureich Pils vom Fass 0,4 l	4,00
Hefeweizen vom Fass 0,5 l	4,50
Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l Flasche	3,50
Radler 0,4 l	4,00

*Das Glaspfand beträgt  
3 Euro !*

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE –**

Mineralwasser medium 0,7 l	2,50
Zitronenlimonade 0,7 l	2,50
Apfelsaftschorle 0,7 l	2,50
Johannisbeerschorle 0,7 l	2,50

**COCKTAILS**

alle Sorten	7,00
<b>Becherpfand</b>	<b>1,00</b>



**Danke!**

Allen kochenden Chuchis, Unterstützern und Freunden, Sponsoren und Gönnern, die bei der Ausrichtung des KiG 2024 an unserer Seite standen, möchten wir an dieser Stelle ganz herzlich Danke sagen!



CHIKUWA PUY-LINSE BRAISE  
 KOLLEITERSTÜCK, ATOLE  
**H HÄDECKE**  
 RY SAUTÉ  
 G SÄLZ  
**WIR SPRECHEN KÜCHE** TRANCHI  
 IDISE HUEVO FOURÉE AYAT  
 KLOSSKI KAPAUN AYAT  
 NCIEREN **WWW.HÄDECKE.DE** RELEVÉ  
 O-FOOS IÖMANNSBIEF CUMIN

**Die Sprache der Küche**  
 Hädeckes kulinarisches Lexikon  
 von Herbert Birle  
 12,5 x 20,5 cm, Flexocover

**520 Seiten**  
**20,- €**



Perfekte Logistik  
 für alle (Ab)fälle



Wir bieten Ihnen **individuelle Komplettlösungen** aus einer Hand

- Gewerbeabfälle zur Verwertung
  - Papier, Pappe und Kartonagen
  - Kunststoffe, Folien und Styropor
  - Speisereste und Altfette
  - Krankenhausspezifische Abfälle
  - Baustellenabfälle und Bauschutt
  - Altholz und Altglas
  - Veranstaltungsentsorgung
  - Sonderabfälle
  - Schrott und Metalle
  - Containerdienst und vieles mehr ...
- Fragen Sie uns!

**AVR GewerbeService GmbH**

Hatschekstraße 15, 69126 Heidelberg-Rohrbach, Telefon: +49 (0) 6221/878-400, E-Mail: [vertrieb@avr-gewerbeservice.de](mailto:vertrieb@avr-gewerbeservice.de)

[www.avr-gewerbeservice.de](http://www.avr-gewerbeservice.de)