

50 Jahre Chuchi Freiburg



im CC-Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e. V.





Grußwort

Horst-Dieter Ruhland

Landeskanzler der Ordensprovinz Schwarzwald-Bodensee

Liebe Kochbrüder der Chuchi Freiburg,

meine allerherzlichsten Glückwünsche zu einem halben Jahrhundert Chuchi Freiburg.

Im August 2010 feierte unser CC-Club Kochender Männer sein 50-jähriges Bestehen in Mainz. Im vergangenen Jahr konnte Eure benachbarte Chuchi Baden-Baden ihr 50-jähriges Jubiläum feiern.

In Eurem eigenen Gründungsjahr 1962 - habe ich beim Regierungspräsidium Südbaden die ersten beruflichen Gehversuche unternommen, zwischenzeitlich im Ruhestand - existiert Eure Chuchi ‚Gott sei Dank‘ immer noch.

Neben dem Basler Hof in der Kaiser-Joseph-Straße war das Nachbargrundstück noch ein Ruinen-Grundstück. Die Gründungsmitglieder hatten großen Mut, Weitblick und Selbstvertrauen in dieser Zeit einen Kochclub zu gründen.

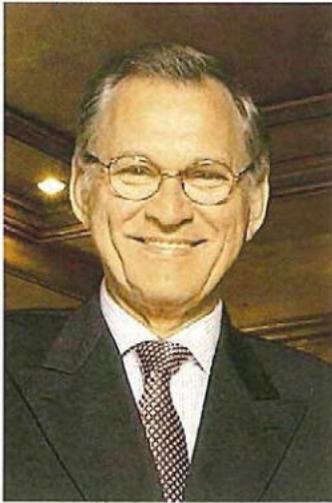
Durch meinen Amtsvorgänger, Hugo Beyer, hatte ich indirekt eine Beziehung zur Chuchi Freiburg erhalten. Ebenso wie Walter Ulmann war Hugo Beyer seit 1963 Mitglied in Eurem Club. Anlässlich einer MdC-Prüfung, damals noch in Eurem Domizil in der Habsburger Straße, durfte ich Walter Ulmann noch persönlich kennen lernen. Walter war wohl mit dem Nachfolger von Hugo Beyer einverstanden, denn zum Abschluss des Prüfungsabends übergab er mir ein Kartönchen seines eigenen Weines.

In einer Chuchi, die in wenigen Jahren zu zwei MdC- und zwei GMdC-Prüfungen einlädt, muss man sich um die Zukunft keine Sorgen machen. Die nächste MdC-Prüfung ist ja bereits für Dezember dieses Jahres eingeplant.

Als Euer Landeskanzler möchte ich Euch anraten, verjüngt Euch weiter, pflegt im Sinne unseres Clubs kreatives Kochen und das gesellige Beisammensein. Ich freue mich schon heute auf unser nächstes Treffen im Dezember.

Überlingen, im September 2012

Euer Landeskanzler, Horst-Dieter Ruhland GMdC



Grußwort

Roland Burtsche

Ehrenmarmite der Chuchi Freiburg

Sehr geehrte Mitglieder des Clubs der kochenden Männer Freiburg, liebe Freunde der Tafelkultur aus nah und fern!

Oft schon durfte ich während der zurückliegenden Jahrzehnte in unserem Haus Menschen begrüßen, die Freude daran haben, in einer Runde Gleichgesinnter verfeinerten Geschmackserlebnissen kritisch nachzuspüren. Selten aber habe ich mich als Chef des Colombi Hotels auf den Besuch eines Gästekreises so gefreut wie auf den Besuch des Clubs der kochenden Männer in der Bruderschaft Marmite, deren Freiburger Chuchi nun ihr 50jähriges Bestehen feiert. Ich nämlich betrachte es als wahren Glücksfall für die gehobene Gastronomie unseres Landes, dass sich 1962 – inspiriert durch Vorbilder aus der Schweiz – anspruchsvolle Männer zusammenfanden, die Freude daran hatten, für sich und andere die Kochkultur höchstpersönlich am Herd weiter zu entwickeln und zu verfeinern. Als Amateure!

Im Gegensatz zum Dilettanten ist der Amateur der wahre Liebhaber. Sein Sinn strebt nicht danach, scheinbare Fachkenntnis vorzutäuschen, indem er immer und überall ein Haar in der Suppe findet und an Ungewohnten nörgelnd herum kaut. Der wahre Liebhaber ist kein eitler Kritiker, sondern ein neugieriger Mensch, der Freude daran hat, frische Grundprodukte zu entdecken, Vertrautes durch neue Rezepturen zu einem verblüffenden Geschmackserlebnis zu verfeinern und immer wieder Anregungen bei nicht minder aufgeschlossenen Tafelfreunden zu suchen. Er ist aber auch ein Amateur, der aus eigener Erfahrung weiß, wie mühsam es auch für Profis sein kann, täglich mit frischen saison- und regionaltypischen Grundprodukten, mit kreativer Zubereitung und verführerischer Präsentation höchst anspruchsvolle Freunde der Küchenkultur zu begeistern.

Als gelernter Metzger, Koch und Besitzer eines Leading Hotels mit Sterne-Küche weiß ich es hoch einzuschätzen, dass es in der Bruderschaft Marmite Menschen gibt, die ein Bewusstsein für Qualität entwickelt haben und an andere weitergeben. Als Repräsentanten des guten Geschmacks sind Sie ein Bollwerk gegen den scheinbar unaufhaltsamen Trend zum faden Einheitsbrei und zum Fast Food - dem Essen zum Davonlaufen also. Haben Sie weiterhin viel Freude am kreativen Gestalten und kritischen Genießen!

In diesem Sinne wünsche ich der Freiburger Chuchi und ihren Gästen zur Feier des 50jährigen Bestehens frohe und genussreiche Stunden an den festlichen Tafeln des Colombi-Hotels. Lassen Sie sich heute von unserer Colombi-„Chuchi“ verwöhnen! Guten Appetit!

Roland Burtsche
Ihr Roland Burtsche



Liebe Leserin, lieber Leser,

die Chuchi Freiburg blickt in diesem Jahr auf eine 50-jährige ereignisreiche und lebendige Geschichte zurück. Dies wollen wir zum Anlass nehmen mit dieser Festschrift einen kleinen Einblick in unser reichhaltiges Chuchileben zu gewähren.

In den 50 Jahren unverändert geblieben sind unsere Grundsätze. Wir sind der Kochkunst und den festlichen Tafelfreuden verbunden, um die Pflege der Sitten an Herd und Tisch bemüht und bestrebt, die brüderlichen Bindungen auch über den Herd hinaus herzlich zu pflegen. So sind über die Jahre hinweg durch das ausgeübte Hobby und unsere gemeinsamen Unternehmungen unter uns Brüdern und Partnerinnen (genannt „Schwägerinnen“) Freundschaften entstanden. Wir freuen uns immer wieder, einander herzlich zu begegnen und die Zeit miteinander zu genießen.

In den fünfzig Jahren hat sich aber auch ein Wandel in unserer Bruderschaft vollzogen. Viele unserer Mitglieder haben uns bis zu Ihrem Lebensende die Treue gehalten, andere sind ausgeschieden, aber immer wieder sind neue hinzugekommen. All diejenigen, die verstorben und ausgeschieden sind, bleiben in unserer lebendigen Erinnerung an gemeinsame Zeiten. In unserem Jubiläumsjahr freuen wir uns besonders, dass mit Helmut und Markus zwei Brüder, die bereits 1968 eingetreten sind, noch an unserem Chuchileben mit Leidenschaft teilnehmen.

Einhergehend mit der Entwicklung der Technik und unserer Esskultur hat sich mit den Jahren auch unser Kochen geändert. Die Art der Zubereitung der Speisen, die verschiedenen Aromen und deren Abstimmung aufeinander haben sich gewandelt. So wundert es nicht, dass auch die Anforderungen an eine erfolgreiche Prüfung gestiegen sind.

Im Verlauf der Jahre haben wir auch unsere Kochdomizile in Freiburg gewechselt. An dieser Stelle danken wir unseren „Hausherren“ Hans Werner Fisser - AEG Freiburg, Gertrud Müller und Uschi Herkommer - Metzgerei Müller-Herkommer, Andreas Jäger - Michaelschule und Bernd Deutschkämmer - Sauter-Cumulus AG Freiburg auf's Herzlichste.

Die Veränderungen, den Wandel, wollen wir mit dieser Festschrift dem Betrachter näher bringen und ein Zeitzeugnis ablegen.

Im Namen der aktiven Brüder der Chuchi Freiburg im Breisgau, im September 2012

Hans-Georg Friedel, CL

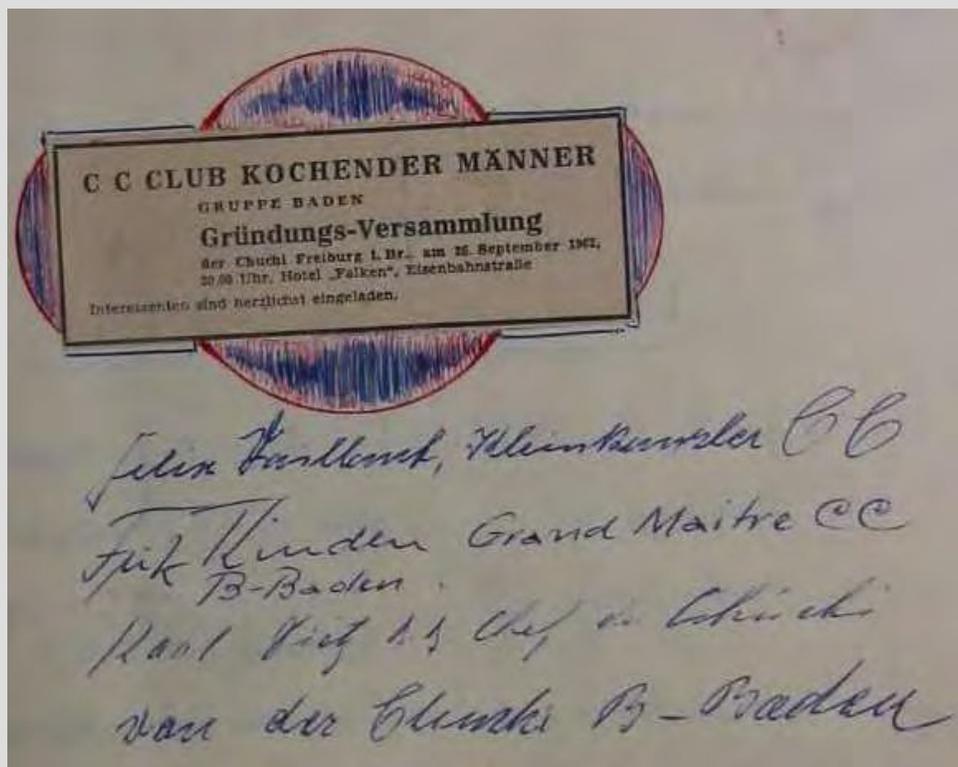
Wie alles begann....

Im Juni 1962 war Rudolf Küster bei der Bundestagung der Marmiten-Bruderschaft in Stuttgart dem Kleinkanzler CC Felix Vaillant begegnet und entschlossen, in Freiburg einen Club kochender Männer ins Leben zu rufen. Bereits einen Monat später gab er in der Badischen Zeitung eine Anzeige unter dem Titel „Männer mit Gaumen und Talent“ auf, mit der er Gleichgesinnte suchte, denen wie ihm das Kulinarische, gutes Essen und Trinken und die Freude an schöner Tischkultur sehr am Herzen liegt, und die sich mit ihm zu einem Verein kochender Männer zusammen tun wollten.

Damals 1962 waren hierzulande viele Menschen noch damit beschäftigt sich erstmals einen Kühlschrank oder Elektroherd anzuschaffen. Die Küche war Domäne der Hausfrau. Vor diesem Hintergrund eine kühne Idee.

Die Idee eines Männerkochclubs war in der Schweiz geboren worden und wenige Jahre zuvor nach Deutschland gelangt. In Oppenheim war 1960 der erste Verein ganz nach dem Vorbild der Schweizer, als "CC - Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V." gegründet worden. Hierunter ist damals wie heute eine Vereinigung von Hobbyköchen zu verstehen. "CC" steht dabei für Confrérie Culinaire - Bruderschaft im Zeichen der Kochkunst. Ihre Mitglieder nennen sich „Marmiten“ in Anlehnung an das französische Wort "la marmite" für Kochtopf. Sie reden sich als Brüder mit "Du" an und begrüßen sich mit brüderlicher Umarmung. Äußeres Zeichen der Mitgliedschaft im Club ist ein Emblem, bestehend aus zwei blauen „CC“ und einem roten stilisierten Hummer auf goldfarbenem Grund, das die Marmiten auf der Kochjacke tragen.

Dem Ruf Küsters sind eine ganze Reihe von Interessenten gefolgt. Am 26. September konnte im Hotel Restaurant Falken in Freiburg die Gründung des „CC Club kochender Männer in der Marmite Freiburg“ vollzogen werden. Anwesend war neben Kleinkanzler Felix Vaillant auch eine Abordnung Baden-Badener Marmiten, die als Gründungspaten fungiert haben.



Gründungsmitglieder und somit Freiburger Marmiten der ersten Stunde, waren: Rudolf Küster, Gerhard Laule, Alfons Klopfer, Helmut Götzinger, Carl-Egon Metz, Robert Mink, Sepp Bölle und Günter (Gaston) Kluge. Zum ersten Chuchileiter wählten die Mitglieder Rudolf Küster.



1.

Die eingetragenen, nebenstehend verzeichneten Mitbegründer dieses „Hobby-Koch-Clubs“ welche für diese schöne und schmackhafte Sache Interesse wirklich dazu aufbrachten, fanden sich am

10. Oktober 1962 Abends 20h.

in den uns freundlich zur Verfügung gestellten, wohlaufrichtenden, gepflegten und modernst ausgerüsteten Küchen + Aufenthaltsräumen der **A.E.G.** Freiburg zum **1. Kochabend** ein. Der Chef der Küche Rudolf Küster gab an diesem Abend den Startschuß zum frohen Beginnen.

Es wurden als erstes „Freunden“ hervorgezaubert und verspeist:

„Kalte Appetits-Spezialitäten in allen Variationen“

10. Oktober 1962

Freiburg
 May & Kees
 Helmi's feierlicher
 Offener / Hoff



Fertig zum Empfang. Ein geladener Tisch wie er sein soll!

Anton Kees
 Helmi
 Robert Wink

Der erste Kochabend fand in den Räumlichkeiten der Firma AEG, die hier in Freiburg eine Versuchsküche nebst Aufenthaltsraum unterhielt, am 10. Oktober 1962 statt. In den Annalen ist festgehalten, dass „Kalte Appetits-Spezialitäten in allen Variationen“ von den Marmiten „hervorgezaubert und verspeist“ wurden.





Zählte unsere Chuchi Freiburg im Gründungsjahr acht Mitglieder, die sich an den Kochabenden beteiligten, so nehmen im Jubiläumsjahr zehn Kochbrüder regelmäßig an den Kochabenden teil. Während der 50 Jahre unseres Bestehens waren oder sind 41 Männer, die aus ganz unterschiedlichsten Berufen kamen, Mitglieder unserer Chuchi. Alle eint, dass sie sich mit großer Leidenschaft dem Kochen und der Ess- und Trinkkultur hingeben. Die weitaus größte Anzahl unserer Marmiten ist unserer Chuchi lebenslang eng verbunden geblieben. Durchschnittlich zehn Kochbrüder nahmen über all die Jahre an den Kochabenden teil.

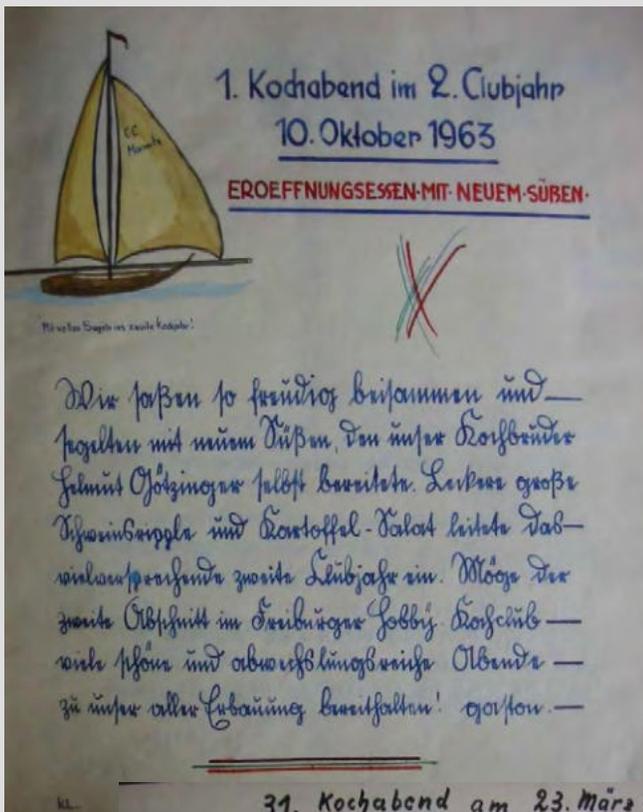
Colombi 2001



Was wir machen....

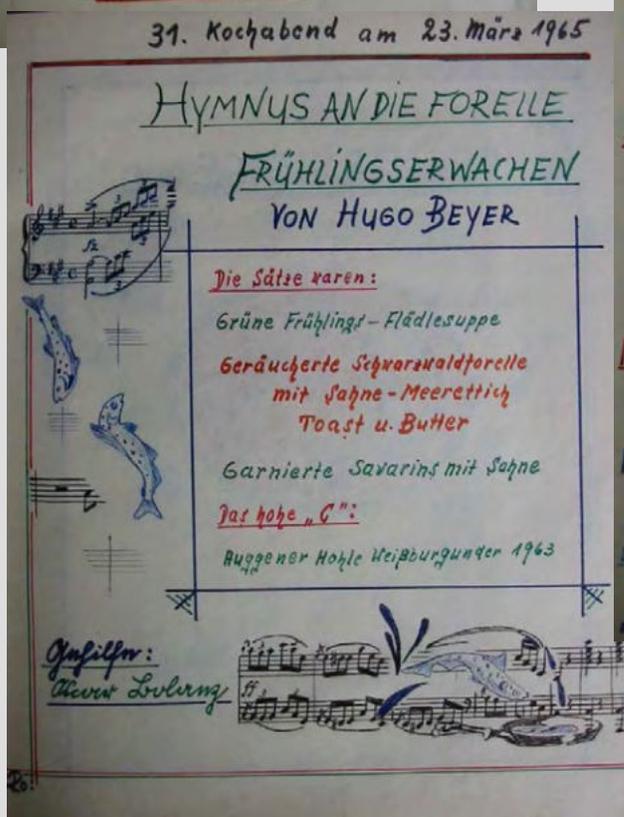
Zunächst einmal, wir kochen, und zwar an zuvor miteinander abgestimmten Kochabenden. Seit dem ersten Kochabend im Oktober 1962 fanden Kochabende außerhalb der Schulferien monatlich zweimal dienstags ab ca. 18:00 Uhr statt. Aktuell treffen wir uns außerhalb der Sommerferien einmal monatlich freitags ab 16:00 Uhr zum gemeinsamen Kochen.

Früher waren ausschließlich drei Marmiten für die Gestaltung und das Kochen des Menüs eines Kochabends verantwortlich. Dabei konzipierte der „Chef“ des Abends, der sogenannte „Hauptspeisler“, das Menü, sorgte für die Tischdekoration und gab seinen Mitköchen die Vor- und Nachspeise vor, die diese eigenständig zubereiteten. Heute ist es uns wichtig, dass möglichst viele von uns zusammen das Menü für den Kochabend vorbereiten und kochen. Nach wie vor tragen aber mindestens drei in einem Kochplan festgelegte Brüder die Verantwortung für das Menü.



Eine große Bedeutung kommt nach dem Essen unserer Kreationen der Bewertung und kritischen Auseinandersetzung mit den von uns zubereiteten Speisen und den begleitenden Weinen und Getränken zu.

Über nahezu jeden Kochabend wird bis heute ein Kochbericht verfasst. Über die Jahre hinweg ist auf diese Weise eine sehr beachtliche Sammlung an Berichten gewachsen. Etwa 900 Kochberichte und Berichte über andere Aktivitäten der Chuchi Freiburg legen so Zeugnis über 50 Jahre unserer Freiburger Chuchi ab.



Mondlandungen, der Start des Farbfernsehens, Tschernobyl, der Mauerfall, das Internet, um nur einige wenige Ereignisse zu nennen, sind Meilensteine der letzten 50 Jahre.

Wie hat sich in dieser Zeit unsere Esskultur entwickelt und verändert. In diesen fünf Jahrzehnten haben Einflüsse wie Migration oder unsere Reiseaktivitäten und sehr vieles mehr dazu geführt, dass Pizza, Pasta, Döner, Burger und auch Donuts heute fester Bestandteil unserer Esskultur sind. Unsere Ess- und Trinkgewohnheiten haben verschiedene Moden durchlaufen und stehen ständig unter dem Einfluss neuer technischer Entwicklungen.

In den letzten Jahren hat in unserem Chuchileben eine Rückbesinnung auf ursprüngliche Produkte unserer Region stattgefunden. Wir bereiten sie zu den Jahreszeiten zu, zu denen sie frisch auf dem Markt angeboten werden.



Über all dem steht, dass wir durch die Beschäftigung mit Essen und Trinken Genuss empfinden und Lebensfreude gewinnen, ganz nach dem Motto eines der wohl größten Köche,

Auguste Escoffier's (*28. Oktober 1846, † 12. Februar 1935):

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.“

Prüfungen

Ein wenig wie das Salz in der Suppe ist eine Kochprüfung. Unsere Statuten sehen vor, dass wir durch das Ablegen einer Kochprüfung vor Kochbrüdern als Juroren einen bestimmten Rang erreichen können. Den ersten Rang des Apprenti erlangen wir, indem wir unseren Kochbrüdern ein Omlett-Gericht zubereiten. Jeweils nach zumindest einem Jahr Wartezeit seit der letzten Prüfung können wir weitere Prüfungen ablegen. So wird der Kochrang eines Chef de Chuchi, Maître de Chuchi und schließlich derjenige eines Grand Maître de Chuchi erlangt. Die Anforderungen steigen stetig an. Für das erfolgreiche Erlangen des Grand Maître de Chuchi muss einer Jury, bestehend aus sieben Kochbrüdern, im Rang eines Grand Maître ein siebengängiges Menü zubereitet werden. Aktuell sind in unserer Chuchi ein Apprenti, drei Chef de Chuchi, drei Maître de Chuchi und drei Grand Maître de Chuchi vertreten.



Auch ohne das Ablegen derartiger Prüfungen ist in unserer Mitte Platz für jeder-Mann, der Freude am Kochen, Essen und Trinken hat und vor allem auch neugierig darauf ist, seine eigenen Erfahrungen mit anderen Kochbrüdern auszutauschen.



Was uns Schönes gelungen ist....

Essen mit Damen/ Menü Oenologique

Was wären wir ohne unsere Frauen! Bereits 1963 fühlten sich unsere Marmiten verpflichtet, ihren Gattinnen und auch guten Freunden und Gönnern der Chuchi, ein festliches Mahl zuzubereiten. Seither sind die Essen mit Damen ein alljährlich stimmungsvoller und attraktiver Bestandteil unseres Freiburger Chuchilebens.



Im Laufe der Jahre sind wir davon abgekommen, bei diesen Gelegenheiten selbst den Kochlöffel zu schwingen. Heute nehmen wir diese Gelegenheit zum Anlass und laden in vorzügliche Restaurants unserer Region ein.



Unserem unvergesslichen Kochbruder Walter Ulmann war es hierbei vorbehalten, zu den verschiedenen Gängen der vielfältigen Menüs jeweils unterschiedlichste Weine seines eigenen Weingutes zur Verkostung anzustellen und zu beschreiben. Über viele Jahre hinweg genossen wir so das Privileg, alljährlich ein „Menü oenologique“ genießen zu dürfen.

Regio-Treffen



Durch die guten Beziehungen zur Basler Difteler Chuchi und zur Duttlenheimer Chuchi im Elsass entstand die Idee, ein Dreiländertreffen oder auch Regio-Treffen zu organisieren. Das erste dieser Treffen fand am 19.03.1977 im Münster Hotel in Breisach statt. Die Kochbrüder aller drei Nationen werkten in der Küche des Hotels, um ihre Gäste auf's Feinste mit Spezialitäten der Regionen erfreuen zu können. Zu den Eingeladenen zählten neben unseren lieben Schwägerinnen auch Vertreter des öffentlichen Lebens. So kamen Abgeordnete des Regierungspräsidiums Freiburg und aus Basel, Stadträte, Bürgermeister und natürlich auch Mitglieder der jeweiligen Kapitel der einzelnen Bruderschaften aus Frankreich, Deutschland und der Schweiz. Diesem ersten Regio-Treffen folgten in den kommenden Jahren eine ganze Reihe weiterer.





In diesem Jahr 2012 ist uns wieder ein Treffen mit Kochbrüdern der Cheleschwinger-Chuchi, aus Basel Binningen, geglückt. Die Basler Kochbrüder haben uns zu einem gemeinsamen Kochen, einer „Chochete“, in die Schweiz eingeladen. Zusammen mit unseren Schwägerinnen verbrachten wir einen wunderschönen Nachmittag und Abend bei sehr guten, kurzweiligen und interessanten Gesprächen, exquisiten Speisen und Getränken. Wir alle wünschen uns, dass wir die in der Vergangenheit so schöne Tradition solcher Treffen weiterführen können und gemeinsam mit unseren Schweizer Kochbrüdern und auch unseren elsässischen Kochbrüdern regelmäßig Regio-Treffen veranstalten.



Über all die Jahre haben wir auch mit unseren Nachbarchuchis Treffen veranstaltet, insbesondere mit der Chuchi Gaggenau und Titisee-Neustadt. Unsere Chuchi Freiburg ist, nebenbei bemerkt, Gründungspatin der Chuchi Titisee-Neustadt.



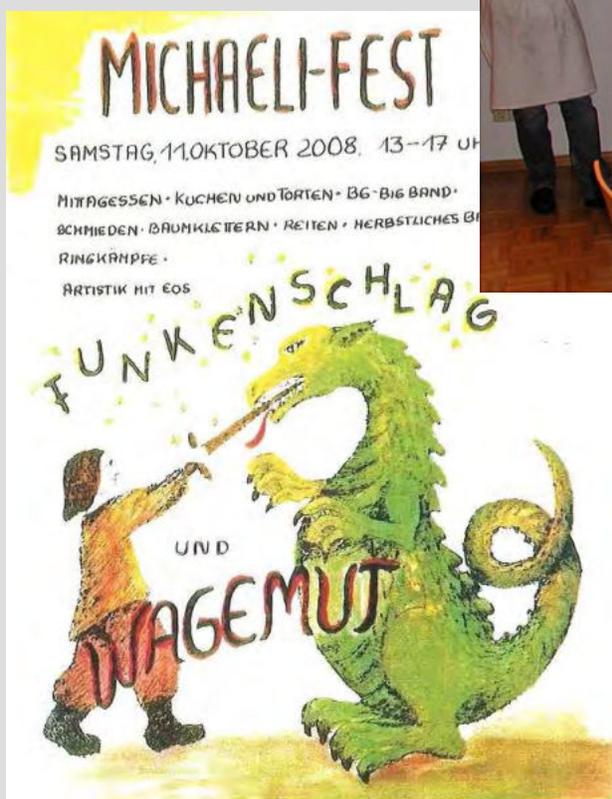
Sommerfest/Moler-Hüsli

Wie das Essen mit Damen, so sind auch unsere alljährlich stattfindenden Sommerfeste mit Grillen und Wanderungen ein gemütliches und geselliges Ereignis für unsere Familien und Freunde. Gerne sind wir seit vielen Jahren Gäste bei Ello und Helmut im Moler-Hüsli in Muggenbrunn.



Kochen für Senioren

Seit 2006 kochen wir im Dezember ein Weihnachtsessen in der Seniorenwohnanlage am Katharinenberg in Endingen. Angeregt wurde dies durch die ehemalige Leiterin Barbara Schnellen. Für vierzig Seniorinnen und Senioren ist dieser Abend ein schönes und beliebtes Ereignis während der festlichen Adventszeit.



Michaelifest

Seit 2008 bekochen wir das alljährliche Schulfest der Michaelschule in Freiburg mit 3 verschiedenen Speiseangeboten und ca. 150 Portionen, wobei der Erlös der Schule zukommt.

... und was noch....

Gemeinsames Skifahren, Kochen im Winter, Nikolausfeier, Frühlingsfest, Kochen auf Veranstaltungen, Ausflüge, Weindegustationen, Zusammentreffen mit namhaften Profiköchen und vieles mehr enthält unser Archiv, das von der Freude am Leben, Genuss und der Unternehmungslust der Brüder unserer Chuchi Zeugnis ablegt. Dies im Einzelnen im Rahmen dieser Festschrift darzustellen ist unmöglich. Immer waren Einladungen einzelner Brüder, etwa zu „Meeresfrüchten und Champagner“, Racletteessen, gemeinsamem Grillen oder zu Geburtstagen Highlights außerhalb der Kochabende.



Mit unseren Familien feierten wir 2008 ein spätsommerliches Fest im Park der MEZ-Villa, wir kochten zusammen mit kochinteressierten Mitgliedern des Lions-Clubs Breisgau-Kaiserstuhl, backten Weihnachtsgutsele mit unseren Kindern und Enkeln und kochten mit ihnen ein Menü.



Mit unseren Partnerinnen feiern wir die bestandenen GMdC-Prüfungen mit einem mehrgängigen Menü.



Piemont Reise



Vom 20.-23.11.2008 unternahmen fünf Brüder eine Trüffeltour ins Piemont. Von der zentral zwischen Asti und Alba gelegenen Unterkunft in Priocca führten uns Rundfahrten in die Langhe (Barolo, Alba, Barbaresco...) und das nördlich gelegene Roero mit einer Weinprobe und einem Zusammentreffen mit einem veritablen Trüffelsucher, der uns seine Funde präsentierte. Im il centro in Priocca durften wir ein Acht-Gang-Menü genießen, bei dem ein Gang mit frischen Trüffeln nicht fehlen durfte.

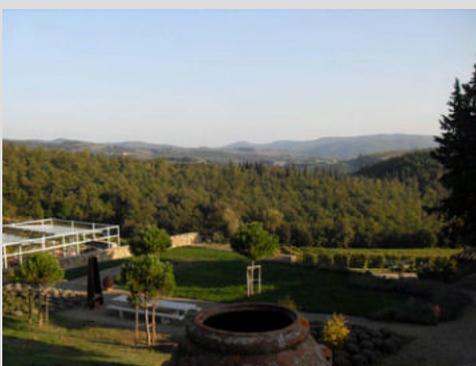


Toscana Reise

Im Oktober 2010 besuchte eine kleine Abordnung unserer Marmiten nebst angetrauten Schwägerinnen die Toskana. Der Besuch kleinerer Städtchen und Ortschaften, wie beispielsweise San Casciano, Greve oder Panzano standen, wie auch die Klassiker der Toskana, Florenz und Siena auf dem Besichtigungsprogramm.

Für uns Marmiten wäre eine Reise in diese Region sicherlich nicht vollständig, hätten wir die Gelegenheit nicht auch genutzt, um bei zwei Weingütern ausgiebig den regionalen Rebensaft zu

degustieren. Aber auch deren hervorragendes Olivenöl und Käse waren jede Mühe wert. Selbstverständlich besuchten wir auch zwei ausgezeichnete Restaurants und machten uns hierbei weiter mit regionalen Köstlichkeiten aus Küche und Keller vertraut. Aus kulinarischer Sicht ein Highlight war schließlich der Besuch eines Metzgerfestes, welches alle zwei Jahre vom weit über das Chianti-Gebiet hinaus bekannten Metzger Dario Cecchini in Panzano in Chianti organisiert und ausgerichtet wird.



Weinflirt

Der „Weinflirt“ am 24.03.2012 war ein Erlebnis.

Bei herrlichen Frühlingstemperaturen trafen sich 28 „Flirthingrige“ im Hof des Weingutes Bercher-Schmidt in Oberrotweil. Vertreten waren neben den Brüdern der einladenden Chuchi Freiburg, Vertreter der Chuchi Gaggenau, Offenburg, der Nordschweiz und dem Elsaß.



Sie wurden vom Winzer Franz Schmidt bei einem zweistündigen Spaziergang durch die Reben über Landschaft, Geschichte, die Artenvielfalt von Tieren und Pflanzen und den Anbau und die Pflege der Reben auf den unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten am Kaiserstuhl informiert.



Nach einer vom Weingut während der Wanderung dargebotenen Stärkung, bestehend aus Frischkäse- und Hackfleischbällchen, Geflügelspießchen und dazu einem ausgezeichneten, trockenen Muskateller, wartete auf die Wanderer ein von unseren Brüdern vorbereitetes Menü, das von Weinen des Hauses Bercher-Schmidt vortrefflich begleitet wurde.

Was wir noch wollen....



Kochen ist ein trendiges Hobby, welches immer wieder neue Entdeckungen bereithält. Wir Hobbyköche verbreiten gerne Freude mit dem Kochen, sei es bei den Gästen oder im Kochclub. Viele Männer aller Altersgruppen, kochen mit großem Spaß und sie machen sich viel Mühe rund um Herd und Tisch.



Gepflegte Gastfreundschaft, Genießen bei Essen und Trinken stehen als oberstes Gebot.



Vom Feuer zur Molekularküche, oder wohin wird sich die Chuchi Freiburg weiter entwickeln?

Wenn wir auf die letzten 50 Jahre zurückblicken, sehen wir, was sich in der Chuchi Freiburg alles bewegt hat. Angefangen hat alles aus einer Laune heraus und wer hätte damals gedacht, dass sich 50 Jahre später die übernächste Generation Gedanken dazu macht, wohin die Reise wohl gehen mag. Auch wir wissen das nicht so genau, denn mit Zukunftsprognosen ist das immer so eine Sache.

Wenn wir uns daran erinnern, wie vor fünfzig Jahren gekocht wurde, wie hierbei riesige Platten für kalte Buffets kunstvoll gefertigt wurden und vieles Andere mehr, so erscheint uns, als kämen diese Dinge aus längst vergangenen Epochen, und liegen doch gerade einmal fünf Jahrzehnte zurück. Wir erinnern uns nur zu gerne an alte Traditionen und Gerichte, wie beispielsweise „Schneckesüpple“, „Sulz suer oder gebraten“, „Geschmortes Kalbsherzle“ oder Froschschenkel, die teilweise schon fast in Vergessenheit geraten oder gänzlich von unseren Speisekarten verschwunden sind.

Beim Wein sprechen wir vom Terroir, also davon, welche Rebe auf welchem Boden unter welchen klimatischen Bedingungen wächst. Diese Faktoren, zusammen mit dem Können des Winzers, sind maßgeblich für die Qualität eines Weines. Ähnlich ist es beim Essen. Auch dort sind es die Herkunft und die Herstellung, die die Güte unseres Essens ausmachen. Wir alle wissen, dass nur die Verwendung erstklassiger Grundprodukte bei der Zubereitung unserer Speisen garantiert, dass uns eine Mahlzeit auch wirklich gut schmeckt. Letztendlich sind wir alle und unser Geschmack dafür verantwortlich, was wir in Zukunft essen und trinken werden.

Also wohin wollen wir mit unserer Chuchi Freiburg gehen?

Wir wollen die Liebe und Freude am Kochen bewahren und fördern. Wir wollen uns mit gesundem Ehrgeiz neuen Herausforderungen bei unserem Hobby stellen und hierbei neue Wege gehen. Wir wollen die Traditionen unserer Gründungsbrüder erhalten und zugleich weiterentwickeln. Wir wollen offen sein für alles Neue und neugierig die Trends der Zeit beobachten und aufnehmen.

Vor allem jedoch wollen wir die Freude am gemeinsamen Kochen und den Genuss beim Essen und Trinken bewahren.

Wir sind sehr darauf gespannt, was uns die Kochzukunft bringen wird.

Geschichtliche Daten unserer Chuchi

Chuchileiter:

1962-1971 Rudolf Küster
1971-1974 Walter Ulmann
1974 April - Dezember Adolf Reppert
1975-1982 Helmut Götzinger
1982-1991 Hermann Kuhn
1991-2005 Werner Schnellen
seit 2005 Hans-Georg Friedel

Almosenier:

1962-1972 Helmut Götzinger
1972-2005 Markus Frank
seit 2005 Rudolf Saier

Ehrenmarmiten:

Burtsche, Roland
Frank, Josef †
Wagener, Walter †



Kochabend v. 05.03.2005; Werner Schnellen, Markus Frank

Namensliste aller Mitglieder alphabetisch geordnet:

Beier, Josef	Klopfer, Alfons	Reese, Dr. Eckart
Beyer, Hugo	Kluge, Günter (Gaston)	Reitzig, Thomas
Bolanz, Oskar	Kreim, Hans	Reppert, Adolf
Bölle, Sepp	Kuhn, Hermann	Saier, Rudolf
Burger, Thomas, Marian	Küster, Rudolf	Schmelzer, Alexis
Burkart, Franz	Laule, Gerhard	Schnellen, Werner
Ehrler, Rolf	Limberger, Hermann	Schwörer, Matthias
Frank, Markus	Löffler, Stefan	Stöhr, Karl-Heinz
Friedel, Hans-Georg	Meier, Reinhard	Thamm, Leo
Gilch, Helmut	Metz, Carl-Egon	Theegarten, Alexander
Goltz, Oskar	Mink, Robert	Thomassian, Georg
Götzinger, Helmut	Momberg, Markus	Ulmann, Walter
Herkommer, Rolf	Müller, Hans	Wehrle, Stephan
Kaiser, Karl-Heinz	Peter, Fritz	

Kochdomizile:

• AEG • Metzgerei Müller–Herkommer • Michaelschule • Sauter-Cumulus

Aktuelle Kochbrüder alphabetisch geordnet:

Frank, Markus, *1927, MdC	Mitglied seit 1968
Friedel, Hans-Georg, *1953, MdC	Mitglied seit 1993
Gilch, Helmut, *1928, MdC	Mitglied seit 1968
Kreim, Hans, *1952, CdC	Mitglied seit 2009
Saier, Rudolf, *1959, CdC	Mitglied seit 1993
Schmelzer, Alexis, *1959, GMdC	Mitglied seit 1998
Schnellen, Werner, *1942, GMdC	Mitglied seit 1977
Stöhr, Karl-Heinz, *1953, App	Mitglied seit 2012
Theegarten, Alexander, *1968, GMdC	Mitglied seit 1998
Wehrle, Stefan, *1957, CdC	Mitglied seit 1998



Impressum:

Herausgeber: Chuchi Freiburg i. Brsg. im CC-Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V.

Kontaktadresse: Hans-Georg Friedel, Friedrichstr. 53, 77955 Ettenheim (Chuchileiter)

Redaktion: Hans-Georg Friedel, Alexis Schmelzer, Alexander Theegarten

Fotos: Archiv

Druck: KniebühlerDruck GmbH & Co KG, Teningen 1. Auflage 2012



50 Jahre Chuchi Freiburg

1962 -2012