

## Gemeinsames Kochen der Chuchis Freiburg, Molsheim/Elsass und Gaggenau-Murgtal

*Von Bergen gerahmt, vom Rhein durchströmt,  
ist unsere „Regio“ mit allem verwöhnt:  
Ein Garten Eden, fruchtbar und schön  
von der weiten Ebene bis hinauf in die Höh'n.  
Ein Land, dem Grenzen eigentlich fremd,  
weil man den Nachbarn jahrhundertlang kennt.  
Ein bisschen Verschiedenheit mag ja schon sein  
bei uns, den Bewohnern vom Oberrhein.  
Doch spüren wir hier in der „Regio“ nur  
die Einheit von Landschaft sowie der Kultur.  
Und dennoch geschah's aus verschiedenem Wahn,  
dass wir oft Schlimmes uns angetan.  
Drum wehret all denen, die wieder meinen  
Man müsst sich in der Nation nur vereinen!*

➔ Und darum entstand in den Chuchis Freiburg und Molsheim/Elsass die Idee, ein gemeinsames Kochevent zu planen. Die Gaggenauer Chuchi kam gerne mit ins gemeinsame Boot.

Nun sind Ideen leichte Geburten, aber der Weg zu ihrer Umsetzung ist bisweilen lang und immer von Beharrlichkeit geprägt. Und so war's auch hier: Erst als nach vielen Mails von Hüben nach Drüben der Termin festgeklopft war, gewann das Boot an Fahrt. Ein Ort wurde erkoren, nach langen Verhandlungen wieder aufgegeben, Plan B wurde geboren mit einem Treffpunkt genau im geographischen Zentrum der teilnehmenden Chuchis, in Durbach in der Ortenau.

Und dann fand die Idee am 21. April ihre perfekte Verwirklichung: Ein Schwarzwälder Bauernhof, „Springbauerhof“, im hintersten Seitental des Durbachtals einsam gelegen, inmitten von Obstbaumblüten, Wiesen und Wald, mit gepflegten Räumen und herrlich-urigen Außenanlagen war die Arena für ein gemeinsames Kocherlebnis der drei Chuchis mit ihren Schwägerinnen.

Die Freiburger hatten das technische Equipment samt Herd und Induktionsfeld angeschleppt, die Gaggenauer Töpfe, Tiegel und Pfannen, und die Molsheimer den großen Topf für den gewaltigen Knochenschinken, damit ab 14.00h bei strahlendem Traumwetter die gut vorbereiteten Speisen auf den Weg gebracht werden konnten: Während dieser Vorbereitungen wurde zum Kochwein/-bier ein kleiner Pulposalat auf dem Löffel gereicht.

Nach der offiziellen Begrüßung, die das Zustandekommen dieses länderübergreifenden Kochens würdigte, folgten dann: ein kurz in der Pfanne geschwenktes Lammhack mit Wachtelei als Amuse bouche (Gaggenau), eine köstliche Fleischpaté aus dem Elsass (natür-



lich Molsheim), eine badische Hochzeitssuppe mit Markklösschen, Flädle und Maultäschle (Gaggenau), elsässischer Spargel mit frisch gekochtem Schinken am Knochen (wie der Name schon ahnen lässt: Molsheim), ein wunderbar gewürzter Lammeintopf (Freiburg), und als Dessert ein warmer Rhabarberstrudel mit Vanillesauce und Zitronen-Joghurteis (Gaggenau und Freiburg).

Selbstredend lässt die Region Ortenau im Anblick der Reben niemanden verdursten. So gab es zu den gebotenen Köstlichkeiten Durbacher Weine: Riesling, Weißburgunder, Rosé (trockener Weißherbst) und Spätburgunder. Die Pausen zwischen den Gängen wurden mit kulinarischen Gedichten gewürzt über das schwere Los einer Chuchifrau, über das nahrhafte Elsass und über die dreifache Funktion eines Ochschwanzes.

Ja, und immer wieder zog uns das sommerliche Prachtwetter ins Freie hinaus, auf die Sessel unter den Blütenbäumen, zum Gespräch an die Wurzelstehtische, und die sportlichen Damen gar auf die Schaukeln und auf's Kettcar!

Und als die Leiber wohlgefüllt waren, ja gar ein wenig um die Mitte rum spannten, kam der Besitzer des Anwesens und bot eine Probe seiner Edelbrände. Was kann ich dazu sagen? Als Fahrer betrachtete ich mit wehmütig-feuchten Augen das fröhliche Geschehen und harderte leicht mit meinem freiwillig übernommenen Job. Wenn Grenzüberschreitung so fröhliche Brüder und Schwägerinnen zurücklässt, dann war dieses Fest ganz im Geiste unserer Bruderschaft, und trägt den Wunsch nach Wiedersehen in sich.

*Rainer Walz, MdC, CL Chuchi Gaggenau-Murgtal*

