

# Großes Fest zum 50-jährigen Bestehen der Chuchi Freiburg



Gruppenbild...



...mit Damen.

Die Chuchi Freiburg hatte zu ihrem Jubiläumsfest Gäste aus Nah und Fern eingeladen. Am 29. September 2012, fast genau auf den Tag der Gründungsversammlung am 26. September 1962 im Hotel Falken in Freiburg, feierten wir diesen Anlass mit unseren Schwägerinnen und 23 Gästen im Hause unseres Ehrenmarmiten, Roland Burtsche, im Hotel Colombi.

Ein Apéro bei musikalischer Begleitung am Klavier ermöglichte den Festteilnehmern, sich in lockerer Atmosphäre zu begrüßen und kennenzulernen. Nach den Erinnerungsfotos wurde es Zeit, sich im Salon Innsbruck einzufinden. Dort war schon für die offizielle Begrüßung der Gäste und die Festansprache zur Eröffnung des Abends durch unseren Chuchileiter angerichtet. Zu unserem reichhaltigen Chuchileben lag die eigens zusammengestellte und herausgegebene Festschrift aus.

Unser Festmenu wurde eingeleitet mit dem Amuse bouche surprise: eine kleine, feine Terrine vom Tafelspitz, eine Terrine von der Wachtel, eine Praline Foie gras und Crème Brûlée von der Foie gras stimmten uns auf ein kulinarisches Feuerwerk ein. Herr Klink, Küchendirektor des Hotels, wartete nun mit einer Chartreuse von Seezungen und Hummer mit Krustentiercreme und gebackenem Zitrusfrüchtetortellini auf. Dieser Gang war nicht nur ein Augenschmaus, er war ein mit feinen Aromen abgeschmeckter Gaumenschmaus.

Sehr gelungen war auch der nächste Gang, ein Kaninchen mit Basilikum, Parmesan und hauchdünnem Parmaschinken, Waldpilzen und Gewürztomaten. Besonders gelobt von den Kochbrüdern und Gästen wurde bei diesem Gang das perfekt gegarte und saftige Kaninchen.

Als Hauptgang wurde ein Lammrücken mit Zitrus-Pfefferkruste auf Basilikumjus mit Auberginen-Lauchgemüse serviert. Der Lammrücken war wunderbar rosa gegart mit einer nach frischer Zitrone schmeckenden Pfefferkruste versehen - ein Gedicht. Die Gemüse waren sehr gut abgestimmt, und eine leichte Polenta ergänzte diesen sehr schönen Fleischgang.

Man sagt, die Krönung eines guten Menüs ist das Dessert. Döme von der Schwarzwälder Kirsche mit Browniebiskuit, Joghurt-Kirschsor-



bet und Holunderblütenschaum ließ uns der Küchendirektor servieren. Wohl eine Ode an den Schwarzwald - sehr gelungen. Weiße und schwarze Schokolade, zarte Creme mit Kirschen auf dünnem dunklem Biskuit, ergänzt mit einem feinen Sorbet und umgeben von einem Schaum aus Holunderblütensirup - Schwarzwald pur.

Unsere Gäste und die Kochbrüder waren wieder einmal von der Kochkunst von Herrn Klink begeistert - großes Lob an die Küche. Begleitet wurden die einzelnen Gänge von einem 2011-er Weißburgunder trocken aus dem Weingut Martin Waßmer aus Bad Krozingen-Schlatt und von einem 2009-er Spätburgunder Rotwein trocken aus dem Weingut Fischer aus Nimburg-Bottingen.

Zwischen den einzelnen Gängen haben der Vertreter des Kapitels, Frithjof Konstroffer, unser Landeskanzler Horst-Dieter Ruhland, der Schweizer Zentralpräsident SCKM Koni Ritter und Helmut Balsler von der Chuchi Gaggenau ihre Grußworte überbracht.

Noch lange nach dem letzten Gang waren die Brüder und Schwägerinnen bei bester Laune in Gespräche vertieft. Zufrieden können wir resümieren: wir haben zusammen einen wunderbaren Abend mit lieben Gästen in herzlicher Verbundenheit verbringen dürfen. Darüber freuen wir uns.

Text: Hans Kreim und Hans-Georg Friedel

Bilder: Hans Kreim



Die Laudatoren v.l.n.r.: Hans-Georg Friedel, CL Freiburg, Frithjof Konstroffer, GP und Hummerredakteur, Helmut Balsler CL Gaggenau, Horst-Dieter Ruhland LK Schwarzwald-Bodensee und Koni Ritter, Schweizer Zentralpräsident SCKM