

# Chuchi Freiburg und Chuchi Cheleschwinger Basel-Binningen Kochen zusammen Chochete vom 09. Juni 2012

Die Chuchi Cheleschwinger und ihr Chuchileiter, zugleich Präsident der Nordwestschweiz Wolfgang Stiefel, hatten die Kochbrüder und Schwägerinnen aus Freiburg zu einer gemeinsamen Chochete in den Räumlichkeiten der evangelisch-reformierten Kirche in Bottmingen eingeladen.

Pünktlich um 12 Uhr trafen wir an diesem sommerlichen Samstag vor Ort ein. Unsere Schweizer Kochbrüder waren schon fleißig und hatten zur Begrüßung einen sehr leckeren Imbiss vorbereitet. Kredenz wurden gebratene Würste, Fleischkäse, eigene Brotaufstriche, Käsewürfel, Oliven und -vom Allerfeinsten- eine Morchelpastete. Bei diesen Leckereien und einem Glas Weißwein lernten wir uns und den eigens angereisten Zentralpräsidenten SKM, Koni Ritter, schnell persönlich kennen. Der Grundstock für eine harmonische und unvergessliche Chochete war gelegt. Während die Schwägerinnen sich auf den Weg machten, Basel zu erobern, wurde das von den Schweizer Brüdern zusammengestellte Menü besprochen und die Kochmannschaften wurden eingeteilt.

**So sah das Menü aus: Amuse Bouche – Thunfisch-Tatar · Marinierte Zucchetti · Entenbruststreifen mit Aprikosen Chutney – Vorspeise – Tomaten Flan · Rosmarin-Süppchen · Baselbieter Forellenfilet an Weißwein-Kräuter-Sauce – Hauptgang: Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffel-Morchel-Strudel – Dessert: Lägerli-Parfait · Tarte Tatin**



Gemeinsam wurden nun die Ärmel hochgekrempt, Zucchini geschnitten, Kräuter und Thunfisch fein gehackt, Entenbrüste angebraten, Aprikosen für das Chutney gekocht, 25 Forellen filetiert und gehäutet, aus Kalbsbries, Kalbshack, Morcheln, Brotwürfeln und Kräutern die Füllung für die Kalbsbrust hergestellt, kurzum, es herrschte eine rege Betriebsamkeit in der Küche. Von Hektik war keine Spur, im Gegenteil: mit Freude und Leidenschaft wurden die Kocherfahrungen ausgetauscht und umgesetzt.

So vergingen die zwei Stunden, in denen unsere Schwägerinnen Basel besichtigten, eine Rheinschiffahrt machten und eine originelle Basler Hausbrauerei besuchten, wie im Flug. Dank der perfekten Vorbereitung konnten wir pünktlich mit unserem Festmahl beginnen. Jeder Gang für sich war ein Hochgenuss; viele Köche verderben eben doch nicht den Brei. Koni Ritter richtete herzliche Grußworte an alle Kochbrüder und überreichte der Chuchi Freiburg die 50-jährige Jubiläumsausgabe des „Marmite“. Mit den Dankesworten unseres Chuchileiters Hans-Georg Friedel für die Einladung ging eine wunderbare und herzliche Chochete zu Ende.

Mit der Versicherung aller Beteiligten, diesen überregionalen Kontakt zu pflegen und dem Wunsch, künftig regelmäßig solche gemeinsame Chochetes zu veranstalten, traten wir den Rückweg nach Freiburg an.

*Text: Hans Kreim, Hans-Georg Friedel – Bilder: Hans Kreim*

## Neuer Maître in der Karlsberg-Chuchi Homburg

Herbert Reinhard hat am 14. September 2012 mit Bravour seine Rangerhebung zum Maître de Chuchi absolviert. Auf einem künstlich vollendet dekoriertem Tisch hat er zusammen mit seinen Kochbrüdern für 14 Brüder und Gäste ein überzeugendes Menü geboten: zu Crémant mit Mirabellen-Likör bot MdC Peter Kallenborn als Auftakt ebenso dekorative wie leckere Chicorée-Schiffchen mit Lachstatar und Forellenkaviar und nach einem sinnigen Trinkspruch ging es für den Maître-Aspiranten Herbert Reinhard gleich zum ersten Wertungsgang: Eine gelungene Fischsuppe mit Nordsee-Krabben verband sich auf dem Teller mit einer kräftigen Rucola Suppe zu einer geschmacklich vollendeten Komposition und wurde gekrönt von einer auf den Punkt gebratenen Jakobsmuschel. Eine ideale Begleitung stellte die trockene Weißburgunder Spätlese 2009 Edesheimer Rosengarten dar.

Bevor es zum zweiten Wertungsgang kam, servierte MdC Helmut Volz Saiblingfilets, die auf grünem Tee gedünstet, mit Karottensauce und Kräuterkartoffelchen garniert, ein Geschmackserlebnis besonderer Art darstellten, und GMdC Dr. Wolfgang Salzmann sorgte mit einem sensationellen Orangen-Chili-Sorbet für eine Explosion auf dem Gaumen, die allgemeine Begeisterung auslöste. Mit in Gemüse geschmorten Schweinebäckchen, Pommes Duchesse und Wirsingsoufflé folgte als zweiter Wertungsgang ein rustikales Fleischgericht, das durch seine Zartheit und gelungene Zusammenstellung sowie den dazu gereichten roten Rioja überzeugte.

CdC Christian Rubly leitete mit einer gekonnt präsentierten Käsevariation und selbst zubereitetem Feigensenf über zum letzten Wertungsgang: einem vom passionierten Rosenzüchter Herbert

Reinhard mit Rosenblättern toll präsentierten, geschmacklich perfektem, von einem Moscato d'Asti begleiteten Semifreddo; zugleich Schlusspunkt und Höhepunkt eines gelungenen Rangerhebungskochens in der Karlsberg-Chuchi Homburg.

In seiner Laudatio würdigte Landeskanzler Gerhard Blumenröther die perfekte Leistung sowohl des Bewerbers für den Titel des MdC als auch die auf hohem Niveau erbrachten Leistungen der übrigen Kochbrüder und überreichte Herbert Reinhard die Ernennungs-Urkunde zum Maître de Chuchi und als Gastgeschenk ein großes Küchenlexikon. Nachdem der frisch gebackene Maître auch den Hummer am gelben Bande empfangen hatte, durfte er von Sommelier Wolfgang Salzmann und den Jury-Mitgliedern GMdC Wolfgang Vogelgesang und MdC Peter Kallenborn auch den obligatorischen Schluck Champagner aus dem großen Löffel genießen.



*Herbert Reinhard in Aktion.*

*Gerhard Blumenröther.*

# „Cheschwinger-Chuchi“ Basel-Binningen und Chuchi Freiburg kochen über die Grenzen

➔ Ein knappes Jahr ist es nun her, dass unsere Chuchi Freiburg und die schweizer Cheschwinger-Chuchi eine alte Idee unserer Kochbrüder – wieder – entdeckt haben und gemeinsam über die Grenze hinweg ein „Regio-Kochen“ veranstalteten. Im vergangenen Jahr fand diese „Chochete“ in Basel statt, dieses Jahr am 1. Juni nun bei uns. Kurz vor 12 Uhr trafen die Schweizer Kochbrüder und Schwägerinnen mit dem „Bähnli z' Friburg“ am Bahnhof ein. Wolfgang Stiefel, Chuchileiter und Präsident der Region Nordwestschweiz des SCKM, vier weitere Kochbrüder und zwei Schwägerinnen waren unserer Einladung mit großer Freude gefolgt. Eine geeignete Küche samt auch sonst ansehnlichen Räumlichkeiten für unsere Chochete fanden wir im Gemeindezentrum Stegen unweit von Kirchzarten. Ausgelassene Freude dann bei unserem Wiedersehen mit bekannten und neuen Gesichtern, die sich bei einem ausgiebigen Apero mit Gugelhupf, Terrine de Campagne und diversen anderen kleinen Häppchen begleitet von verschiedenen „schumigen Weinele“ noch ordentlich steigerte. Unsere Schwägerinnen brachen so gestärkt fröhlich zum gemeinsamen Damenprogramm Richtung St. Peter auf. Ein Besuch des Klosters in St. Peter mit der einmaligen Klosterbibliothek stand hier bei kundiger Führung auf dem Programm. Wenn die Sonne schon nicht schien, so gab es doch wenigstens anschließend hausgemachten Apfelstrudel und Kaffee in der „Sonne“ in St. Peter.

Für uns Kochbrüder wurde es dann ernst. Schnell und spontan teilten die Kochbrüder sich auf die verschiedenen Gänge auf und wie schon im Jahr zuvor lief dann alles Hand in Hand, „wie g'schmiert halt“, so, als ob wir schon seit Jahren



zusammen kochten. Es wurde viel erzählt, was im vergangenen Jahr alles passiert ist und gefachsimpelt, wie man das eine oder andere noch besser und feiner machen kann und quasi nebenbei entstand so das folgende Menu:

\*\*\* Avocado, grüner Apfel-Tartar, Crêpes-Röllchen und Spargel, Puten-Frikadelle \*\*\* Grüner Spargel mit Meeresfrüchten \*\*\* Spargelflan mit dünnen Scheiben vom Lammfilet, dazu Schnittlauch-Basilikum Pesto \*\*\* Fischterrine mit Krustentierfond \*\*\* Suprême vom Perlhuhn mit glasierten Möhren und Rosmarinkartoffeln \*\*\* Quarksoufflée mit Erdbeeren und Rhabarbergelee \*\*\* Ein Löffel voll Apfelmus und Creme \*\*\*



Pünktlich um 17 Uhr trafen unsere Damen gut gelaunt und hungrig ein und wir konnten mit dem Amuse Bouche starten. Weiter ging es wie bei einem Schweizer Uhrwerk Schlag auf Schlag, Gang für Gang, „s war suuupperrrfein“. Viel zu schnell verging die Zeit, als wir gegen 22 Uhr unsere Schweizer Kochbrüder und Schwägerinnen „uff's Züegli“ brachten. Auch wenn zweimal eine gemeinsame Chochete noch keine Tradition sein kann, so waren wir uns doch alle einig: So etwas muss unbedingt zur Tradition werden. Wir freuen uns alle schon auf nächstes Jahr.

Alexis Schmelzer GMdC  
und Alexander Theegarten GMdC





## Genussvolle in froher Runde

➔ Genussvolle Stunden erlebten die Bewohnerinnen und Bewohner der betreuten Wohnanlage im Bahlinger Weg in Eendingen, als auch in diesem Jahr 5 Hobbyköche der Chuchi Freiburg ein erlesenes Menü präsentierten. Bereits zum achten Mal findet diese Veranstaltung in der Vorweihnachtszeit statt; sie wird vom Saarländischen Schwesternverband Ottweiler e.V., der das Haus St. Katharina in Eendingen unterhält, gesponsert.

Frau Queck, die Leiterin der Betreuung dieser Wohnanlage hatte zusammen mit ihren Helfern, den Eheleuten Gehrke, ein ansprechendes Rahmenprogramm zusammengestellt und als musikalische Solisten Herrn Stadtmusikdirektor Baumgartner und Herrn Bohnert verpflichtet. Stimmungsvolle Musik mit Tenorflügelhorn und steirischer Ziehharmonika erfreute die Gäste, auch Carolin Gray verzauberte sie mit einer Weihnachtsgeschichte.

Zum Sektapéro kredenzt die Köche auf einem Löffel ein Orangen-Chili Gelee nebst einer kleinen Scheibe eines Räucherlachs-Crêpes. Die zur Hochform auflaufenden Köche präsentierten danach eine äußerst geschmackvolle Wildterrine mit Cumberlandsaucen und Apfelchutney, gefolgt von einer Schwarzenberger Käsesuppe (als Reminiszenz auf die guten Verbindungen Eendingens zu Vorarlberg). Linsenvielfalt in den Farben schwarz, grün, rot und gelb, gekocht, mit Balsamico und einem Schuss Rotwein parfümiert, verbanden sich mit dem auf den Punkt gegarten Lachs, der auf einem Bett aus Lauch mit einem Hauch Noilly Prat, Weißwein und Limetten pochiert war. Ein mit Aprikosen gefüllter Kaninchenrücken, dazu Graupenrisotto und gedünstetes Gemüse vom Markt, das Highlight. Zartes, aromatisches Fleisch, eine perfekte Sauce, sämiges Risotto, gedämpfte Karottenscheiben, Zuckerschoten. Ein runder Genuss! Mit einer Nocke fruchtigem Orangenmousse, an einem frischen Fruchtsalat präsentiert, vollendete sich ein in sich abgestimmtes großartiges Menü, welches alle Anwesenden begeisterte. Sehr wohltuend dabei die den Senioren angepassten Portionen; trefflich gelungen die gut gestaltete Präsentation der einzelnen Gerichte. (Auch das Auge isst ja bekanntlich mit!) Da steckt schon eine große Begeisterung und auch ein sehr subtiles Können der Köche dahinter, derartiges zu zelebrieren. Dank deshalb den Köchen Hans Georg Friedel, Hans Kreim, Karl Heinz Stöhr, Werner Schnellen und Alexander Theegarten, welche in der kleinen Küche so Großartiges gestalteten, das Mund und Auge verzauberte. Die zum Essen gereichten Weine, ein Weißburgunder, ein Spätburgunder des Enderinger Weingutes Bastian vereinigten sich zu einer geschmacklichen Harmonie in den einzelnen Gängen.

Die Einstimmung auf die kommende Zeit war überaus gelungen; zufriedene, begeisterte Mienen bei guter Unterhaltung und froher Stimmung.



Bewohner der Seniorenwohnanlage

## Dritte gemeinsame Chochete der Cheschwinger-Chuchi Basel-Binningen und der Chuchi Freiburg



Schweizer und Freiburger Kochbrüder und Schwägerin

➔ Wolfgang Stiefel, Chuchileiter und Präsident der Region Nordschweiz des SCKM, hat gerufen und die Chuchi Freiburg hat seinen Ruf sehr gerne gehört. So war es dann am 22. November 2014 gegen 12 Uhr soweit, dass sich bei sonnigem Wetter die Brüder und die Schwägerinnen aus der Nordschweiz und aus Baden in der Paradieskirche in Basel-Binningen zu einer weiteren Chochete trafen. Als Gast war auch Koni Ritter, Zentralpräsident des SCKM wieder mit dabei. Die Begrüßung war sehr herzlich, trafen wir doch auf viele bekannte Gesichter. Wolfgang und seine Brüder waren schon sehr fleißig und hatten uns zum Empfang einen wunderbaren Imbiss zubereitet. Man denke nur an die saftig gebratenen Hühnerbeine, die leckeren kleinen Fleischbällchen, Buscetta und nicht zuletzt die ausgesprochen aromatische Chilipaste, selbst hergestellt von Mario. Nach einer ausgiebigen Stärkung verabschiedeten wir unsere Schwägerinnen zu einer Exkursion in das Spielzeug Welten Museum in Basel. Die Ausstellung zum Thema „3000 Jahre Schuhgeschichte“ traf voll in das Herz unserer Schwägerinnen.

Für die Köche wurde es nun ernst und Roger verteilte die Rezepte und es bildeten sich rasch die Kochmannschaften für die einzelnen Gänge. Gekocht wurde in den nächsten Stunden folgendes Menü:

**Hühnerleberparfait mit Kürbiskrokant und Orangen-Kürbis-Chutney**  
**\* Klare Ochsenschwanzsuppe \* Wachtelkotelett mit Tessiner-Risotto**  
**\* Fischklößchen an Safransauce mit frischen Nudeln \* Geschmorte Rinderbacken mit Wurzelgemüse und Kartoffelstock \* Zitronentarte mit Crème fraiche \* Schokoladenmousse auf Himbeere-Granatapfelsauce \* Absinth-Parfait „Val de Travers“**

Ein ambitioniertes Programm und unser Koordinator Roger meinte nur ganz trocken: „Wir wissen schon, wen wir uns für heute eingeladen haben“! Nun wurde geschält und geschnippelt, Zucker geschmolzen, Suppe angesetzt, Wachteln entbeint, Fischfarce für die Klößchen hergestellt, Nudelteig bearbeitet, Rinderbacken geschmort, Schokolade für die Mousse geschmolzen, Tarteböden blind gebacken und noch Vieles mehr. Die Stimmung war sehr gut und die Teams arbeiteten sehr professionell. Gegen 18 Uhr kamen dann unsere Damen (ohne Schuheinkauf) zurück und wir konnten bald darauf den ersten Gang des Menues servieren. Wir genossen gutes Essen, wunderbare Weine und anregende Gespräche. Wolfgang Stiefel würdigte in seiner Tischrede die guten Beziehungen zur Freiburger Chuchi und wünschte sich, dass es noch viele solch schöne gemeinsame Kochevents geben werde. Auch Koni Ritter, Zentralpräsident SCKM Schweizer Hobbyköche, sprach den beiden Chuchinen ein großes Kompliment für diese grandiose gemeinsame Leistung aus. Glücklich und allseits zufrieden ging eine sehr gelungene Chochete zu Ende.

Hans Kreim/Alexander Theegarten