

So 'ne Grandmaitreprüfung ist schon was Tolles ...

... meinte der Prüflingsaspirant Alexander Theegarten, als er die Mitglieder der Jury Großkanzler Dr. Joachim Hofbauer, Hans Peter Maichle, Leo Wingen, Landeskanzler Horst Dieter Ruhland, Helmuth Balsler, Alwin Rothenberger und Werner Schnellen begrüßte. Eine kompetente Jury, hier saßen Genießer am Tisch, die wissen, dass man bei einer Prüfung auf Güte und Qualität der Zutaten, die Sorgfalt der Zubereitung, den Grad an Kreativität und den Geschmack achtet. Die eigene Vergleichshorizonte haben, denn wie schrieb es dieser Tage die örtliche BZ in einem Bericht: die Erfahrung hilft der Zunge.

Small Talk, ein Gläschen gut gekühlten Champagners, dazu frische, knackige Grissini. Alexanders innere Betriebstemperatur stieg von Minute zu Minute. Die Tafel festlich eingedeckt; dezenter, geschmackvoller Tischschmuck, ein unaufgeregter, aufmerksamer Service durch die Kochbrüder Hans Georg, Stephan und Markus, der gleichfalls als „Hofphotograf“ fungierte. Es sollte uns an nichts fehlen!

Mit dem **Amuse**

Gueule von gebratener Gänsestopfleber mit einem Hauch von Café-Sternanissauce, einem Apfelgelee und etwas Apfel-Brunoise eröffnete Alexis sein Menü. Es folgten **Thunfisch à la Biscaya**, ein kurz angebratenes Stückchen Thunfisch auf einem Bett aus Paprika Schalotten, Jakobsmuscheln aus dem Ofen mit leicht gedünstetem Chicoree, einmal als Gemüse, zum anderen als mariniertes Salat. Mit dem kurz angebratenen **Doradenfilet**, an in Hühnerbrühe gedünstetem Mangold, welchen er mit der Sauce Grenoble (schwarze Oliven, Pinienkerne, Kapern, getrocknete Tomaten, Zitronensaft und Olivenöl) nappierte, beschloss er die Fischgänge. Als Zwischengang ein **Geflügelleberflan mit Riesengarnelen und Jus vom Hummer**. Dekorativ angerichtet! **Wachtel auf Kartoffel-Selleriepüree mit Pilz Velouté** und Zuckerschoten eröffnete den Reigen der Fleischgerichte. **Gebratenes Keulchen und Brust der Wachtel** wurden an dem Kartoffel-Sellerie Püree und der Pilzvelouté, die mittels eines Ringes auf dem Teller angerichtet waren, angelegt. Dazu sanft gedünstete Zuckerschoten, etwas Wachtelfond. Alexander hatte sich stetig gesteigert. Ein auf den Punkt gegarter, zarter **Hirschrücken**,



Zum Schluss der Löffeltrunk!

klassische Wildfondsauce, Kartoffelgnocchi und winterliches Gemüse, aus in Rotweinesig glasierten Rote Bete und einem würzig milden Wirsing, das Highlight des Menüs. Süßer

Abschluss: **Buisson de Chocolat et de Nougatine, Glace Caramel**. In einer mit Schokoladensahne ausgekleideten Kuppelform hatte

er eine Crème Brulee Masse eingesetzt, die er mit einem Krokantboden verschloss. Die anschließend leicht angefrorene Masse überzog er mit Schokolade, bestreute mit Haselnussstückchen, gefror danach die Masse nochmals. Diese Kugel, oder um in Alexanders Originalton zu bleiben: „diesen Bollen“ arrangierte er neben einer Kugel Karamelleis, überzog mit etwas Karamellsauce und fertig war ein leckeres Dessert.

Alexander hatte aus seiner Chuchinen-Kochlaufbahn ein in sich stimmiges Menü zusammengestellt, die passenden Weine mit Bedacht gewählt. Feine Nuancen, angenehme Säure, üppige Frucht, vollmundiges Bukett, auch angenehme, gehaltvolle Süße bei den lieblich ausgebauten Sorten, wie dem Gewürztraminer Grand Cru oder dem Sauterne Premier Cru.

Gegen 16:00 Uhr stand fest, die Chuchi Freiburg hat einen weiteren Grandmaitre de Cuisine. Herzlicher Glückwunsch der Jury und Alexander freute

sich über den Hummer am grünen Band, der ihm in gekonnter Weise mit „Ritterschlag“ und Löffeltrunk durch unseren Dr. Joachim Hofbauer, Leo Wingen und Hans Peter Maichle überreicht wurde. Dank an Alexander und seine Helfer. Wir haben uns in der Schillerstrasse in Freiburg sehr wohlgefühlt.

Außergewöhnlich – die Menu- und Getränkevorschläge des GMdC Anwärters Alexis Schmelzer von der Chuchi Freiburg...

...die hochkarätige Jury mit dem GK Dr. Joachim Hofbauer, VGK Robert Eymann, GL Hans-Peter Maichle, GP Dr. Jörg Stoffregen, LK Horst-Dieter Ruland, Aki Müller, GMdC der Chuchi Gaggenau und Werner Schnellen, GMdC der Chuchi Freiburg, ...der elegante Rahmen, das Ambiente, die Stimmung anlässlich des Prüfungssessens vom 3.9.2011. Wir fühlten uns in Stegen im Dreisamtal sehr wohl und durften eine GMdC Prüfung auf sehr hohem Niveau erleben.

Als Amuse bouche eine kalte Gemüseterrine mit Pesto Genovese, begleitet durch einen 2005 Lambrusco d`ell Eminia, Camillo Donati. Welch vorzüglicher Dialog zwischen Speise und Getränk, der sich bei den folgenden Gängen des Menus in großartiger Weise fortsetzen sollte:

Gebratene Gänsestopfleber auf mariniertem Zwiebellauch mit Früchte-Vinaigrette und Stopflebertürmchen, dazu ein 2007er Gewürztraminer des Weingutes Ziereisen, Efringen-Kirchen. Was für eine Geschmacksfülle, eine Explosion auf der Zunge!

Ravioli mit Ochsenchwanzfülle und Ravioli mit Kartoffelfülle auf Scheiben gebratenen Selleries, begleitet durch einen 2004er Rosso die Montalcino, La Cerbaiola, Giulio Salvioni. (Ein perfekter Italiener!) Steinpilzrisotto mit Wachtelcrepinette, der vorhergehende Wein mundete auch zu diesem Gang bestens.

Jakobsmuschel auf Kalbsbries und Kalbskopfsülze mit gedünstetem Kohlrabi vereinigte sich mit einem 2009er Grauburgunder Spätlese Roter Bur, Weingut Disch, Glottertal, auf das Beste. Eine überaus harmonische Verbindung.

Pochierter Steinbutt mit Langustinenmousse, Safrangnocchi und Fenchelpüree an einer Langustinenbisque, dazu wie im vorherigen Gang, der Grauburgunder, der sich auch bei diesem Gericht als kraftvoller, idealer Partner und Begleiter zeigte..

Ochsenkotelett vom Holzkohलगrill mit Rosmarinkartoffelchen, Auberginen-Zucchini Timbale und Rotwein-Schalotten-Butter. Ein außergewöhnlicher Wein, der mit diesem Gericht vollendet harmonierte, ein badischer Spätburgunder Rotwein, alte Rebe, Jahrgang 2008, vom renomierten Weingut Bernhard Huber, Malterdingen. Die perfekte Symbiose! Zu würdigen der Mut, im Rahmen eines



GMdC Menus zu grillen. Das Wissen und Einschätzen des eigenen Könnens, die Gewissheit auf ein perfektes Rohprodukt sind letztlich maßgebend für ein perfektes Gelingen.

Crèmeux von Schokolade und Passionsfrüchten mit Grand-Marnier-Parfait auf einer Mandelhippe und Früchtesalat und dazu ein Moscato d`Asti der Azienda Agricola Brezza, Barolo. Unsere süße Versuchung! Was für ein Feuerwerk bescherte uns dieser mit 5 Vol. Alkoholgehalt leichte fruchtige Dessertwein in Verbindung mit dem Schokoladencremeux, dem Parfait und dem Fruchtsalat.

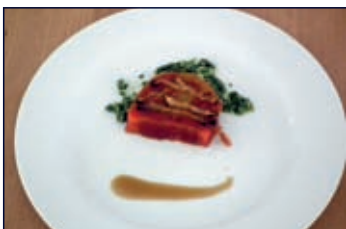
Brillant, mit Hingabe und Liebe gekocht, die Zutaten fein abgestimmt, sanft gewürzt, die Speisen mit Hingabe angerichtet.

Visuell eine Augenweide, geschmacklich ein Gaumenjubiläum! Ein vorzügliches Prüfungssessen, bei dem man sich im wesentlichen über „die Höhe“ des Niveaus abstimmen mußte

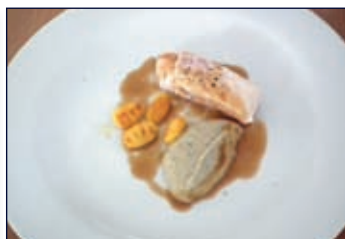
Wir haben viel gelacht, unseren Spaß gehabt. Die Atmosphäre fröhlich, entspannt, was wohl bei der Anzahl der Genüsse, die uns zuteil wurden, nachvollziehbar ist.

Um 16 Uhr hatte Freiburg einen würdigen dritten Grand Maître de Chuchi. Herzliche Gratulation Alexis und ein Dankeschön für diesen wundervollen Nachmittag. **Es war außergewöhnlich.**

Werner Schnellen, GMdC



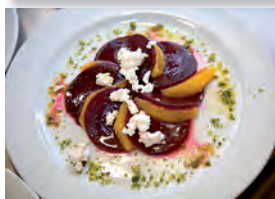
Das Menu: Amuse Bouche Kalte Gemüseterrine mit Pesto Genovese – Lambrusco d`ell Emilia 2005, Camillo Donati * Gebratene Gänsestopfleber auf mariniertem Zwiebellauch mit Früchte-Vinaigrette und Stopflebertürmchen – Gewürztraminer 2007, Weingut Ziereisen * Ravioli mit Ochsenchwanzfülle und Ravioli mit Kartoffelfülle auf Scheiben von gebratenem Sellerie – Rosso di Montalcino 2004, La Cerbaiola * Steinpilzrisotto mit Wachtelcrepinette – Roero Arneis 2010, Fattoria Traversa * Jakobsmuschel auf Kalbsbries und Kalbskopfsülze mit gedünstetem Kohlrabi – Grauburgunder 2009 Spätlese Roter Bur, Weingut Disch * Steinbutt mit Langustinenmousse, Safrangnocchi und Fenchelpüree an einer Langustinenbisque – Riesling Binger Scharlachberg Spätlese 2010, Weingut Riffel * Ochsenkotelett vom Grill mit Rosmarinkartoffelchen, Ratatouille-Timbale und Rotwein-Schalotten-Butter – Spätburgunder Rotwein, Alte Rebe, 2008, Weingut Bernhard Huber * Crèmeux von Schokolade und Passionsfrüchten mit Grand-Marnier- Parfait auf einer Mandelhippe und Früchtesalat – Moscato d`Asti, Fattoria Traversa



Chuchi Freiburg freut sich über ihren neuen CdC

➔ In der Chuchi Freiburg tut sich was. Nachdem im September unser Bruder Alexis erfolgreich seine Prüfung zum GMdC absolvierte, hat nun Hans – einer unserer Apprenti – seine CdC Prüfung mit Bravour abgelegt. Wie wir es von Hans gewohnt sind, hat er in akribischer Genauigkeit die einzelnen Gänge und Weine aufeinander abgestimmt. Heraus kam dabei folgendes Menu:

*** Amuse Gueule Tartar Variationen von Fisch und Fleisch | Rote-Bete-Orangensalat mit Ziegenfrischkäse | Pochierter Saibling mit schwarzem Risotto und Safransauce | Rindermedaillon belegt mit Shi-take-pilzen, Marktgemüse und Rotweinsauce | Crème Brûlée vom Muskatkürbis, Portweinkirschen, Schokoladen-Kürbis-Schnitte ***



Im neuen Kochdomizil der Freiburger Chuchi konnte die Jury bestehend, aus Hans-Georg Friedel MdC (Chuchileiter), Alexis Schmelzer GMdC und Alexander Theegarten GMdC, die anwesenden Kochbrüder und als Gast Robert Pellengahr von unserer neu gegründeten Nachbarchuchi Offenburg ein hervorragendes Prüfungsmenu genießen. Jeder einzelne Gang war optisch und geschmacklich ein Erlebnis. Die dazu gereichten Weine waren perfekt auf die einzelnen Gänge abgestimmt. Somit war sich die Jury auch einig, dass die Freiburger Chuchi einen neuen CdC hat. Lieber Hans, wir freuen uns schon jetzt auf weitere Taten und Prüfungen von Dir. Herzlichen Glückwunsch zum Hummer am blauen Band.

Alexander Theegarten GMdC

Chuchi Castrop Rauxel „Habichthorst“ feiert einen neuen CdC

➔ Der Kochbruder Christoph Meschede hat am 24. November 2011 mit Bravour seine CdC-Prüfung abgelegt. Die Jury mit Landeskanzler Dr. Holger Tietz von der Provinz West/Westfalen, dem Vorsitzenden des Ehren- und Satzungsrates Heinrich Klein und Chuchileiter Reinhold Alaria waren angetan von der Leistung des Prüflings, was sich auch in durchweg guten Bewertungen niederschlug. Die Menüfolge des Rangkochens bestand aus folgenden 6 Gängen:

*** Geschmolzenes Ei mit Kaviarhaube | Scampi auf Curry-Birnen-Würfel | Turiner Lauchcremesüppchen | Dorsch mit Olivenkrokantkruste auf einem Spinatbett | Zweierlei gefülltes Schweinefilet | Waffeltüte mit Nougatmousse und Brombeersauce***

Hervorgehoben wird besonders, dass die Rangerhebung in sehr harmonischer und geselliger Atmosphäre verlief. Lieber Christoph, herzlichen Glückwunsch zu Deiner Leistung und danke für einen besonders schönen Abend im Kreise der Kochbrüder.

Reinhold Alaria | CL Chuchi Castrop Rauxel „Habichthorst“



Matthias von Löwe, Chuchi Stuttgarter Rössle, trägt „Blau“

➔ Der ersten Kochprüfung in unserem Club schaut wohl jeder Kandidat etwas nervös entgegen. Es fehlt noch die eigene Prüfungserfahrung und man möchte ja auch eine gute Leistung erbringen. So besuchte unser Kochbruder Matthias das in der Nähe seines Wohnsitzes gelegene Sternerrestaurant „Landhaus Feckl“, um sich für sein Menü inspirieren zu lassen. Daraus entstand die nachstehende, für eine CdC-Prüfung sehr anspruchsvolle Speisenfolge:

***Weißes Tomatenmousse mit gebratener Jakobsmuschel | Joghurt-Gurken-Süppchen | Saibling in Holunderfond auf Selleriegemüse | Sommerriefeltortelloni | Pochiertes Kalbsfilet in Limonenjus an Parmesanrisotto



(von l. n. r.) Die Jurymitglieder CL Ronald Schruppf, Thomas Schmidhuber CL Chuchi Balingen, LK Bernd Britzelmayer und Kochbruder Matthias von Löwe. Als Krönung des Ganzen legte LK Bernd Britzelmayer dem neuen CdC abschließend das blaue Band an.

| Topfenschaum im Sesam-Canelloni mit frischen Himbeeren *** Diese Prüfung war in doppelter Hinsicht ein erstmaliges Ereignis. Das IB-Zentrum Stuttgart-Vaihingen, in deren Räumen wir kochen, hatte kurz vorher für eine halbe Million Euro eine neue Kucheneinrichtung installiert. So konnte unser Kochbruder Matthias sein anspruchsvolles Menü auch in einer perfekt ausgerüsteten Küche auf den Weg bringen. Am Schluß konnte sich unser Kandidat beruhigt zurücklehnen. CL Ronald Schruppf GMdC überreichte Kochbruder Matthias im Beisein der Jury die Urkunde als Zeichen der bestandenen Prüfung.

Maitre Kochprüfung von Hans Kreim, Chuchi Freiburg

➔ Wir sehen uns alle sehr glücklich...

...so das Fazit der Jury um Aki Müller OO, Horst Dieter Ruhland, LK und Hans Georg Friedel, CL, als auch der anwesenden Kochbrüder anlässlich der Maitre Kochprüfung unseres Bruders Hans Kreim. Ein weit über dem Durchschnitt liegendes Ergebnis einer Prüfung, die in lockerer Ernsthaftigkeit bei entspannter Küchenatmosphäre großartige Genüsse bot. Mal puristisch, mal opulent, eine handwerklich hervorragende Arbeit mit eleganter Note in der optischen Gestaltung und sicherer Abstimmung in der Kombination der Speisenfolge mit den dazu gereichten Weinen. Dies alles hatte ein sehr hohes, überzeugendes Niveau.

Aber zunächst einmal der Reihe nach: nach den Gemüsevariationen, einer Kombination von mit Erbsenpüree gefülltem Karottenschiffchen, ein mit Oliventapenade gefüllter Champignonkopf, von einer Mandel gekrönt und ein Wirsingbällchen (gedünsteter Wirsing, Speck und feingewürfelte Karotten in ein Deckblatt gefüllt und zu einer Kugel geformt), bildeten das Amuse bouche, zu welchem Hans einen Sparkling brut der Shelter Winery in Kenzingen aufbot. Danach Highlights pur: Terrine von gegrillter Entenstopfleber, dazu Sellerie-Mango-Salat und Essigzweischgen. Traumhaft! Der Salat wurde in Form einer Blumenblüte an einem aus Schokolade gespritzten Stengel, dessen Blätter je zwei Hälften der Essigzweischgen darstellten, angerichtet. Dazu die Scheibe Entenstopfleber mit einer noch lauwarmen Brioche. Ein 2010 Traminer des Weingutes Jäggle aus Kenzingen, ein idealer Begleiter. Fast tat es einem leid, dieses Kunstwerk zu verzehren! Köstlich und welche geniale Optik. Mit pochierem Rehfilet auf Linsensalat ein apartes Zwischengericht, Linsen bissfest, Filet à point. Sehr hübsch die Tellerdekoration mit getrockneten Arnikablütenblättern. Hervorragend aber auch der 2008er Blauer Spätburgunder des Weingutes Ziereisen, Efringen-Kirchen. Er gestaltete eine perfekte Harmonie zwischen Speise und Getränk.



Perfekt pochierte und gefüllte Seezungenröllchen an feinen Nüdelchen, mit einer Weißweibuttersauce und Nordseekrabben. Hierzu serviert: 2010 Viviser (Gutedel) aus dem Weingut Ziereisen aus Efringen Kirchen. Eine Hommage an Nordsee und Markgräflerland. Großartig. Und wenn man fast nicht mehr eine weitere Steigerung erwartete, Hans schaffte sie durch einen Kaninchenrücken

mit getrockneten Tomaten, Artischocken, Basilikum auf Morchelspinat und Kartoffel-Oliven Gnocchi an Fontinaschaum. Das war so gekonnt, dass der Begriff „grandios“ fast eine Untertreibung darstellt. Welche Geschmacks- bzw. Gaumenerlebnisse mit dem Morchelspinat, den Gnocchi, überglänzt durch einen zart geschmolzenen Fontinaschaum. Der sanft gegarte Kaninchenrücken, die Artischockenabschnitte, ein leichter Saucenfonds. Begeisterung pur! Dass hierzu der 2007 Casacilla, Chianti Classico Reserva, Poggio al Sole, Johannes Davaz, Tavemelle Val die Pesa eine besondere Rundung darstellte, war einfach nur selbstverständlich. Mutig wie Hans begonnen hatte, beschloß er auch mit einem sehr, sehr leckeren und luftigen Lebkuchensoufflé an einem Mandarinsorbet und einem -salat das opulente Mahl. Ein 2008 Würzburger Stein Riesling Auslese, Staatlicher Hofkeller, Würzburg, unterstrich mit seinem Aroma das Soufflé, insbesondere das Sorbet und den Salat aus der Mandarine. (Ein Wahnsinnsgeschmack, welches Fruchtparfum!)

Unser Hans ist jetzt also ein Maitre, für weitere Aufgaben bereit! Bravo, das war einfach Spitze, befanden nicht nur die Prüfer als vielmehr auch die teilnehmenden Köche der Chuchi Freiburg, denen damit ein ganz außergewöhnliches Weihnachtsmenu präsentiert wurde. Und alle wissen jetzt, der Hans, der kann's.

Werner Schnellen

OO Aki Müller überreicht dem frisch gebackenen MdC seine Urkunde



Die Freiburger Chuchi mit neuem CdC Karl-Heinz Stöhr

Unser Bruder Karl-Heinz, der genau vor einem Jahr zu unserer Bruderschaft kam, bewarb sich, den Hummer am blauen Band zu erkochen. Das eingereichte Prüfungsmenue ließ keine Wünsche offen:

*****Crème brûlée von der Gänseleber an Kumquats mit Salbei und Minze, dazu Brioche ***
 Seezungenröllchen an Wasabischaum mit glasierten Gambas *** Roulade vom Wildlachs mit Spargel-Mousse an Meerrettichanstrich mit einer Jakobsmuschel im Körbchen ***
 Versteckter Ochsenschwanz mit selbstgemachten Nüdeli, Prinzessböhnchen im Wickel vom Hallischen Schwein *** Warmes und Kaltes von der Gewürzananas an Streuselgebäck mit Kokoseis *****

Als Prüfungsgänge wurden von Karl-Heinz die Seezungenröllchen und der versteckte Ochsenschwanz ausgewählt. Nach den Prüfungsgängen trat die Jury unter Leitung von LK Horst-Dieter Ruhland zusammen. Mit ihm berieten die GMdC und CL Alexander

Theegarten und GMdC Alexis Schmelzer, beide Chuchi Freiburg, über das Prüfungsmenue. Die Jury kam zu dem einstimmigen Ergebnis, dass das Menue deutlich über einer CdC Prüfung lag. Der Laudator, Horst-Dieter Ruhland, hob besonders hervor, dass der Prüfling mit seinen begleitenden Weinen ausschließlich in der Region geblieben ist. Die Würzung der einzelnen Gänge war sehr ausgewogen. Insgesamt war das Menue sehr abwechslungsreich und



anspruchsvoll. Nach der Verleihung des Ordens, Übergabe der Urkunde und – vor allem nach einem kräftigen Schluck aus dem Löffel, gratulierten die Kochbrüder Karl-Heinz ganz herzlich zu seinem Erfolg und wünschten ihm noch viele so schöne Abende in unserer Bruderschaft. Die Brüder der Chuchi Freiburg freuen sich über einen weiteren CdC mit Hummer am blauen Band in Ihren Reihen.

Hans Kreim, MdC Freiburg

Feinschmecker kochen Sous-Vide. Garen auf den Punkt und wirtschaftlich effektiv.

Es klingt wie ein Zauberwort: „Sous-Vide“ – Niedertemperatur – oder einfach Vakuumgaren. Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst wird vakuumiert und dann bei niedriger Temperatur schonend gegart - manchmal länger als 24 Stunden. Das Verfahren stammt von den beiden Franzosen Georges Pralus und Bruno Goussault, die es Anfang der 70er Jahre zur Optimierung von Garverlusten entwickelten.

Unvergleichliche Aromen und Texturen, problemloses Garen auf den Punkt, begleitet von handfesten wirtschaftlichen Vorteilen: Frischeprodukte bleiben länger haltbar, Zeit und damit Kosten werden reduziert und Investitionen lassen sich schneller amortisieren. Vorteile, die nicht nur Gastronomie und Hotellerie, sondern auch Lebensmittelhandel und Metzgereifachbetrieb ganz neue Wege in der Profiküche erschließen – insbesondere Catering und Buffetvorbereitung profitieren davon.

Einige der weltweit besten Köche, aber auch eine Vielzahl an Lebensmittelhändlern und Metzgereifachbetriebe, schwören

bereits auf die schonende Garmethode.

Komet ist Entwickler und Hersteller hochwertigster Maschinen zum Vakuumieren und Thermalisieren für vielfältige Einsatzzwecke und höchste Qualitätsanforderungen mit kostengünstiger Betriebsweise. Ob Fleisch, Wurst, Gemüse, Obst, Backwaren oder Fisch – Komet hat für jeden Bedarf und jedes Unternehmensprofil das richtige Produkt. Die Basis für das umfangreiche Know-how und die Kompetenz von KOMET bildet die über 60-jährige Unternehmensgeschichte.

Kontakt:

KOMET MASCHINENFABRIK GMBH

73207 Plochingen / Germany

Telefon: +49 (0) 7153 83 25-0

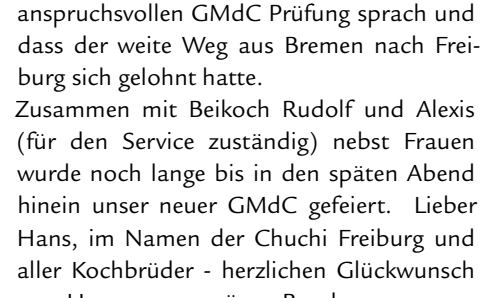
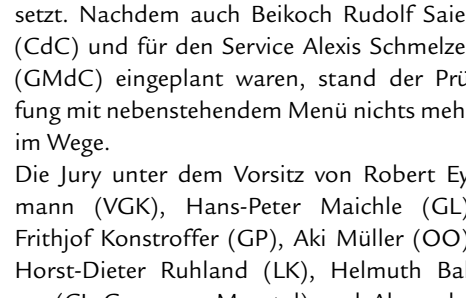
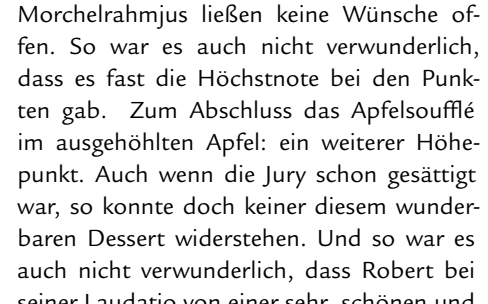
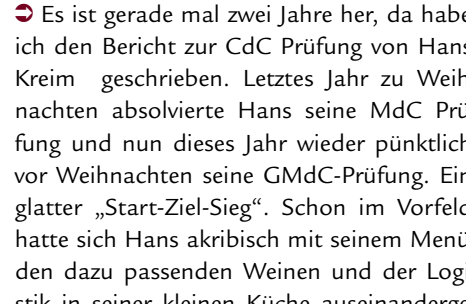
Fax: +49 (0) 7153 83 25-26

E-Mail: komet@vakuumverpacken.de

Internet: www.vakuumverpacken.de

www.gourmet-thermalisierer.de

Chuchi Freiburg freut sich über ihren vierten GMdC



➔ Es ist gerade mal zwei Jahre her, da habe ich den Bericht zur CdC Prüfung von Hans Kreim geschrieben. Letztes Jahr zu Weihnachten absolvierte Hans seine MdC Prüfung und nun dieses Jahr wieder pünktlich vor Weihnachten seine GMdC-Prüfung. Ein glatter „Start-Ziel-Sieg“. Schon im Vorfeld hatte sich Hans akribisch mit seinem Menü, den dazu passenden Weinen und der Logistik in seiner kleinen Küche auseinandergesetzt. Nachdem auch Beikoch Rudolf Saier (CdC) und für den Service Alexis Schmelzer (GMdC) eingeplant waren, stand der Prüfung mit nebenstehendem Menü nichts mehr im Wege.

Die Jury unter dem Vorsitz von Robert Eyemann (VGK), Hans-Peter Maichle (GL), Frithjof Konstroffer (GP), Aki Müller (OO), Horst-Dieter Ruhland (LK), Helmuth Balsler (CL Gaggenau-Murgtal) und Alexander Theegarten (CL Freiburg) freute sich auf ein klassisches abwechslungsreiches Menü. Schon das Amuse Gueule, eine burgundische Spezialität in Form einer Jambon Persillé, ließ die Jury hoffnungsfroh die weiteren Gänge erwarten. Und sie wurde nicht enttäuscht – Kalbsbries, Schichtkuchen und Wolfsbarsch ließen keine Wünsche offen und es war eine Freude, auf hohem Niveau die wenigen Kleinigkeiten, welche nicht ganz perfekt waren, zu diskutieren.

Der Höhepunkt – das Kotelett von der Wachtel mit Entenstopfleber – war einfach grandios. Perfekt saftig gebraten! Sellerieravioli und

Morchelrahmjus ließen keine Wünsche offen. So war es auch nicht verwunderlich, dass es fast die Höchstnote bei den Punkten gab. Zum Abschluss das Apfelsoufflé im ausgehöhlten Apfel: ein weiterer Höhepunkt. Auch wenn die Jury schon gesättigt war, so konnte doch keiner diesem wunderbaren Dessert widerstehen. Und so war es auch nicht verwunderlich, dass Robert bei seiner Laudatio von einer sehr schönen und anspruchsvollen GMdC Prüfung sprach und dass der weite Weg aus Bremen nach Freiburg sich gelohnt hatte.

Zusammen mit Beikoch Rudolf und Alexis (für den Service zuständig) nebst Frauen wurde noch lange bis in den späten Abend hinein unser neuer GMdC gefeiert. Lieber Hans, im Namen der Chuchi Freiburg und aller Kochbrüder - herzlichen Glückwunsch zum Hummer am grünen Band.

CL Alexander Theegarten GMdC

* Jambon Persillé * Mosaik von Jakobsmuschel und Lachs * Kalbsbries im Spinatmantel mit Steinpilz-Tartelette und Kalbsbries-Jus * Schichtkuchen mit Wirsing, zweierlei Meerrettich und Meerrettichschaum * Wolfsbarsch mit Topinamburpüree an einer Kressesauce * Kotelett von der Wachtel mit Entenstopfleber, Sellerie-Ravioli, Goldrübchen und Morchel-Rahmsauce * Kalbsfilet und geschmorte Kalbsbacke, Blumenkohl-Broccoli-Flan, Semmelknödel und Kalbsjus * Williams-Birnen-Mousse, Rotweifeige, Apfelsoufflé und Limetten-Schokoladen-Mousse mit kandiertem Ingwer *



Ich esse meine Suppe nicht...

➔ ... so begann unser Bruder Karl-Heinz Stöhr seine Maître Prüfung. Doch fangen wir ganz vorne an. Karl-Heinz hatte sein Menü zur MdC-Prüfung eingereicht und schnell war eine passende Jury bestehend aus OO Dr. Christoph Jung, Villingen, LK Alexis Schmelzer, Freiburg, CL Alexander Theegarten, ebenfalls Freiburg und Dr. Uwe Jauch GMdC aus Schwenningen gefunden. Zum Apéro gab es einen kleinen Löffel, oder anders gesagt einen Gruß aus dem Himmel und von der Erde: Blutwurst und Schinken mit Apfelkaviar. Ein Klassiker lecker und neu interpretiert. Dazu einen Schluck Crémant d'Alsace. Nach einer kurzen Begrüßung durch CL Alexander zitierte Karl-Heinz eingangs genannten Struwwelpeter und somit auch die Moral von der Geschichte: heute gibt es keine Suppe. Wir freuten uns alle auf das bevorstehende Menü:

Rote Bete-, Ananas-, Kumquat-Salat,
Kalbsbries, Foie Gras

Carpaccio von Fenchel, Kalbszunge,
marinierter geräucherter Saibling,
Orangenkaviar

Seeteufel-Salsiccia, Gartengurke,
Pinienkerne

Semmerrolle vom Kalb, Mango Relish,
Pastinaken, Belugalinsen

Mousse au Chocolat, Crème Brûlée,
Panna Cotta mit Mohn

Ein modernes Menü mit klassischen Elementen modern interpretiert. Jury und Kochbrüder nahmen an der festlich gedeckten Tafel Platz und erwarteten mit Spannung den ersten Gang. Ein Rote Bete-, Ananas-, Kumquat-Salat, da-



zu das perfekt gebratene Kalbsbries, und als Krönung die Foie Gras, nicht gebraten sondern als Eis. Dazu eine Gutedel Trockenbeereauslese vom Castellberg aus Ballrechten Dottingen vom Weingut Löffler. Ja, auch aus einem einfachen Gutedel kann man eine Trockenbeereauslese herstellen. Weiter ging es mit dem Duo Kalbszunge und geräuchertem Saibling, dazu das Fenchelcarpaccio. Die Kalbszunge, langsam bei niedriger Temperatur geköchelt, der Saibling, mariniert und danach kalt geräuchert. Da kamen selbst im Freiburger Herbst Erinnerungen an den Sommer wieder auf. Karl-Heinz kredenzte uns hierzu einen Grauburgunder vom Weingut Dr. Heger aus Ihrigen vom Kaiserstuhl. Der darauf folgende Fischgang verlängerte den Sommer noch etwas. Die Seeteufelbäckchen, sous vide gegart, dazu die marinierte Gartengurke mit Pinienkernen. Ein leichtes schönes sommerliches Gericht, das uns auch im beginnenden Herbst sehr mundete. Beim Wein machte Karl-Heinz einen Abstecher in das Elsass mit einem Riesling Grand Cru von Alain Klingenfuss. Das Hauptgericht war eine Semmerrolle vom Kalb ein wenig bekanntes aber sehr schmackhaftes Stück von der Unterschale, in Österreich auch als „Weißes Scherzel“ bekannt. Das Fleisch hatte Karl-Heinz im Wasserbad gegart und anschließend kurz angebraten, um die klassischen Röstaromen zu erhalten. Sehr zart und saftig und durch die Röstaromen erhielt es den typischen Fleischgeschmack, den wir alle so lieben. Dazu gab es einen klassischen Jus, Pastinaken, Belugalinsen und ein Mango Relish. Weintechnisch blieben wir in Frankreich, allerdings weiter südlich am rechten Ufer in St. Emilion beim Chateau La Rose Rouffert von 1997. Das große Finale war dann die süße Trilogie bestehend aus Mousse au Chocolat, Crème Brûlée und Panna Cotta. Ganz klassisch dazu ein Glas Champagner, Lysmann Grand Cru. Nach kurzer Beratung kam die Jury einstimmig zu dem Entschluss, Freiburg hat einen neuen Maître de Chuchi. In der anschließenden Laudatio lobte Christoph das schöne Menü und die hervorragende Zusammenarbeit mit seinen Beiköchen. Und so schritten wir zur Ehrung mit Löffeltrunk. Die Jury und alle Brüder der Chuchi Freiburg gratulieren Karl-Heinz ganz herzlich zu seiner gelungenen MdC Prüfung.

Alexander Theegarten CL, GMdC Freiburg





Schon angemeldet? Hotel reserviert? – Die Nibelungenstadt Worms, die Brüder der Chuchi Wormatia und der Ordensprovinz erwarten Euch zum Wahlgroßrat.

➔ Den Freitag, vollgepackt mit einem interessanten Programm zu Eurer Unterhaltung und Erbauung, wollen wir nutzen, Euch etwas von unserer schönen, alten Stadt zu zeigen. Der Samstag gehört dem Club und der Delegiertenversammlung. Hierzu sei noch angemerkt, dass Samstag, entgegen der ersten Ankündigung, Saalöffnung bereits um 8 Uhr ist. Monika steht Euch dann für Euren Clubbedarf zu Verfügung. Wir haben geplant, organisiert, weder Kosten noch Mühen gescheut, um Euch willkommen zu heißen und einen schönen Aufenthalt zu garantieren. Kommt, seht und freut Euch!

*CL Hans Biedert und Organisator Bernd Harbauer,
Chuchi Wormatia Worms*

MdC Batho unterstützt Wahlgroßrat



➔ MdC Batho Gündra, Kochbruder in Worms, hat sich entschlossen den Wahlgroßrat zu unterstützen. Batho, hoch dekorierter Schmuckdesigner, ausgezeichnet mit zahlreichen Design- und Staatsehrenpreisen, lehrt an der Goldschmiedeschule Pforzheim.

Für die Wormser Kochbrüder hat er einen Jackenknopf kreiert, einen Hummer, gegossen in massivem 925er Silber und matt mit Gold plattiert.

Von diesem Objekt, das jede Kochjacke ziert, stellt er zum Großrat unserer Chuchi 20 Stück zu Verfügung, die wir an die anwesenden Kochbrüder zum Sonderpreis von 50 Euro verkaufen dürfen. Das Geld fließt komplett in die Finanzierung unseres Wahlgroßrates. Sollten weitere Kochbrüder sich dafür interessieren, können diese ihre Wünsche an uns oder ihn weiter leiten. info@bathoguendra.de

Nachbestellen könnt Ihr in Silber zu 50 Euro oder in Silber goldplattiert zu 65 Euro.

Und falls Ihr Euren Damen gefallen wollt: das Gleiche, natürlich umgestaltet und mit Ösen versehen, gibt es zu gleichen Konditionen zum Verschenken.

Die Chuchi Freiburg freut sich über ihren neuen CdC



➔ Als achtzehnjähriger wurde unser Bruder Dirk durch die Kolumnen von Wolfram Siebeck im Zeitmagazin inspiriert, doch selbst an den Herd zu schreiten und Kochen zu seinem Hobby zu machen. Und was sich da im Laufe der Jahre so entwickelte, ist beachtlich. Dirk legte frühzeitig für den April-Kochabend sein CdC-Menue vor. Er servierte uns einen Raviolo, gefüllt mit einer gebratenen Jakobsmuschel, dargereicht in einem kleinen Weckglas. Auf dem Raviolo trohnte ein perfekt gegartes Onsen-Eigelb, welches mit einem Hauch von Parmesan gewürzt wurde. Es war eine Augenweide, und es schmeckte ausgezeichnet. Dazu harmonierte der Riesling Sekt vom Weingut Theo Menges sehr gut. Als Vorspeise servierte uns Dirk einen Klassiker: „Zanderfilet Grenobler Art“. Dirk ist es sehr gut gelungen, ein rundes Geschmacksbild zu kreieren, in dem alle wichtigen Darsteller ihre Präsenz zeigten, ohne sich gegenseitig zu überdecken. Begleitet wurde dieser Gang von einem gut gegarten weißen Reis und einem sehr cremigen Karottenpüree. Der Riesling aus Dittelsheim vom Weingut Winter passte gut zu diesem Fischgang. Als Hauptgang für sein Prüfungs Menü hatte sich Dirk die Ochsenbacke nach Paul Bocuse ausgesucht. Das Wichtigste bei dieser Zubereitung sind die lange Marinierzeit von zwei Tagen in Gemüse und Rotwein und die langsame Garzeit bei niedriger Temperatur. Dazu reichte Dirk perfekt gegarten Spargel mit einer feinen handaufgeschlagenen Sauce Hollandaise und Mini-Perlkartoffel. Ein Glas von dem Castel del Monte Riserva schmeckte hierzu hervorragend. Zum Abschluss servierte Dirk einen erfrischenden Zitronenschaum, begleitet von Erdbeeren, Himbeeren und glasierten Kumquats. Wir tranken zum Dessert einen Schluck 1998 Riesling Hochgewächs trocken.

Nach eingehender Beratung der Juroren LK GMdC Alexis Schmelzer, CL GMdC Hans Kreim und MdC Hans-Georg Friedel konnte das Ergebnis durch den Landeskanzler verkündet werden: Unser Bruder Dirk wurde für würdig befunden, ab sofort den Hummer am blauen Band zu tragen. Herzlichen Glückwunsch von allen Brüdern unserer Chuchi! Mit diesem Prüfungsessens wäre bestimmt auch Wolfram Siebeck glücklich geworden.

CL GMdC Hans Kreim



Die Chuchi Freiburg erfreut sich eines weiteren CdC



➔ Vor 19 Monaten war unser Bruder Gerd Schmidt unserer Chuchi beigetreten. In dieser Zeit hat Gerd mit vielen überzeugenden Beiträgen gezeigt, dass er bereit ist, um höhere Ränge zu kochen. Am 22. Februar war es dann so weit. Gerd kochte für die Rangerhebung zum Chef de Chuchi. Für diese Aufgabe hat Gerd sich folgendes Menue ausgedacht:

* Pochierte Austern auf Alblinsen mit einer Reduktion vom Meer | Crémant Heimberger; Chardonnay Brut, Cave de Beblenheim * Sellerie-Birnen-Suppe mit Käse-Birnen-Walnuss-Cracker | 2017 Grüner Veltliner, Weingut Sattler * Erbs-Minzu-Guacamole an Karotten- und Rote Bete-Marmelade mit frittiertem Thunfischtartar | 2017 Grauburgunder, Weingut Kopp * Involtini vom Perlhuhn auf Pfefferkraut | 2017 Spätburgunder Spätlese trocken, Weingut Ell * Apfel-Crémant-Suppe mit Quark-Mandelknödel | Crémant Heimberger; Chardonnay Brut, Cave de Beblenheim *

Gut vorbereitet und mit großer Ruhe und Übersicht arbeitete Gerd die einzelnen Gänge ab. Als Amuse bouche ließ Gerd eine pochierter Auster auf Alblinsen mit einer „Reduktion vom Meer“ servieren. Die Auster war punktgenau pochiert, die Alblinsen waren sehr gut gegart und perfekt abgeschmeckt. Das reduzierte Austernwasser würzte die Beurre blanc und stellte ein ideales Bindeglied zwischen Austern und Linsen her. Als erste Vorspeise wurde eine Sellerie-Birnen-Suppe aufgetragen, begleitet von einem knusprigen, sehr leckeren Käse-Birnen-Walnuss-Cracker. Eine klassische weiße Knollensellerie-Suppe mit eingelegten karamellisierten Birnenwürfelchen ergab ein sehr harmonisches Geschmacksbild. Der erste Prüfungsgang bestand aus einer Guacamole aus Erbsen und Minze, einem „frittiertem“ Thunfischtartar und Karotten- und Rote-Bete-Marmelade. Dieses Gericht war sehr ansprechend präsentiert und nicht nur ein Highlight für

das Auge. Involtini von der Perlhuhnbrust, gefüllt mit Schinken, begleitet von Pfefferkraut, gebratenen Kartoffelwürfeln und einer feinen Pfeffersauce. Was man aus Sauerkraut machen kann, zeigte uns Gerd mit seinem Pfefferkraut. Frisch zerstoßener schwarzer Pfeffer gab dem langsam gegarten Sauerkraut eine neue Geschmacksrichtung. Das Dessert, Apfel-Crémant-Süppchen mit der Quark-Mandel-Knödel-Einlage, war angenehm leicht und fruchtig, erfrischend wie der Crémant, den wir dazu tranken - einfach genial!! Genial war das ganze Menue, so dass die Jury, bestehend aus LK Jürgen Becker GmDc, CL Hans Kreim GmDc und Hans-Georg Friedel MdC, leichte Arbeit hatte, um zu einer Bewertung zu kommen. In seiner Laudatio gratulierte LK Jürgen Becker dem Bewerber zur überzeugenden CdC-Prüfung und somit zur Rangerhebung. Die Brüder gratulierten Gerd zum Hummer am blauen Band und können bestätigen, dass Gerd den Löffeltrunk mit Stolz genossen hat. Wir freuen uns auf seine weiteren kulinarischen Höhepunkte in unserer Freiburger Chuchi.

März 2019 CL Hans Kreim GmDc



Die Chuchi Freiburg freut sich über einen weiteren CdC



➔ An einem Freitag Abend im Mai wollte unser Bruder Hajo uns mit seiner Chef-de-Chuchi-Prüfung verzaubern. Dieses Ereignis wollte sich natürlich kein Bruder der Freiburger Chuchi entgehen lassen. Die Erwartungen waren hoch und Hajo gab sein Bestes.

Als Amuse bouche liess er eine Guacamole mit einer Frischkäsecreme, geräuchertem Lachs und Garnelen servieren. Als erste Vorspeise servierte Hajo frische Gänseleber auf mariniertem Rotkohlsalat und glasierten Äpfeln. Die Gänseleber (keine Stopfleber) war auf den Punkt gebraten, der Rotkohlsalat mit seiner dezenten Säure ergab mit der Süße der Äpfel ein sehr rundes Geschmackserlebnis.

Der erster Wertungsgang war ein isländischer Kabeljau mit Chorizo, Salat aus gebratenen Spargeln mit Morcheln und einer Beurre blanc. Der Fisch war von hervorragender Qualität, der Spargelsalat war knackig und gut gewürzt. Zusammen mit der Beurre blanc und der gebratenen Chorizo-Wurst ein wahres Vergnügen.

Der zweite Wertungsgang, ein Lammkarree mit Ratatouille und Pommes Duchesse, ist ein provenzalischer Klassiker, der die Herzen der Feinschmecker höher schlagen lässt. Das gut angebratene Lammkarree wurde im Ofen bei niedriger Temperatur gar gezogen. Ein klassisches Ratatouille mit den Pommes Duchesse und der feinen Portweinsauce beglückte die Jury und die Brüder.



Zum Abschluss dieses feinen Menüs gab es Topfenknödel mit einer Schoko-Amarenakirschenfüllung und marinierten Erdbeeren. Die Topfenknödel waren exzellent gelungen und werden noch lange in Erinnerung bleiben. Hajo hat zu allen Gängen eine sehr passende Weinauswahl getroffen. Hierbei hat er besonders die heimischen Weine berücksichtigt, ergänzt durch einen Crémant aus dem Elsass und einen Rotwein aus dem Chianti. Die Jury, bestehend aus dem Landeskanzler Jürgen Becker, dem OO Alexis Schmelzer und dem CL Hans Kreim, hatte in diesem Fall keine Schwierigkeit, zu einem positiven Ergebnis zu kommen. Das einstimmige Ergebnis war, dass unser Bruder Hajo mit dem dargebotenen Menue voll den Ansprüchen unserer Ordensregel entsprochen hat und künftig den Hummer am blauen Band mit Stolz tragen darf. Herzlichen Glückwunsch, lieber Hajo, und wir wünschen Dir und uns noch viele derart genußreiche Abende in unserer Runde.

CL Hans Kreim GMdC



Endlich wieder eine Prüfung in Freiburg

¶ Eine ordentliche Weile ist es her, dass wir in unserer Chuchi Freiburg eine Prüfung erleben durften, zuletzt gab es im Januar 2019 eine CdC-Prüfung. Also, schon etwas Besonderes nach all den vermaledeiten Zeiten. Dr. Markus Heiny, unser jüngster Kochbruder – in seinem Fall ist tatsächlich sein Lebensalter gemeint – hatte sich für dieses Jahr 2022 fest vorgenommen, seine Chef-Prüfung abzulegen, schließlich ist er schon seit 4 Jahren Bruder in unserer Chuchi. Große Aufregung und Freude daher allseits unter uns Brüdern und wunderbar auch, dass zum Prüfungsabend unser Landeskanzler anwesend war, herzlichen Dank lieber Jürgen! Außerdem begrüßten wir unseren Ehrenmarmiten, Roland Burt-sche, den großen, alten Chef des unbestrittenen „Numero-Uno-Hotels“ in Freiburg. Nach mehr als 2 Jahren mal wieder 11 Brüder und Gäste an einem festlich gedeckten Tisch versammelt, die gespannt auf die kulinarischen Ideen unseres Prüflings Markus warteten. Und sie wurden allesamt in keiner Weise enttäuscht!

Italien und dort überwiegend die Region Piemont hatten Markus die Anregungen zu seinen Kreationen gegeben. Eine Krokette vom Ochsenfleisch zusammen mit klassischem Vitello Tonnato sowie einer äußerst aparten und schmackhaften Zwiebel-Tartellette ergaben den Teller für das Amuse-Bouche. Hervorragend! Wenn auch vielleicht ein ganz klein „bizzele“ üppig ... Ein erfrischender Crémant Rosé vom Weingut Bercher-Schmidt, Kaiserstuhl, sorgte für ein angenehm ausgleichendes Wohlgefühl.

Die Vorspeise – eine traumhafte Ochsen-schwanz Consommé mit optisch gelungenen Agnolotti al Plin – hergestellt aus einer Kakao-haltigen Pasta mit einer Gänse-berfüllung, bestens begleitet durch einen Nebbiolo.

Auch beim Zwischengang mit Fisch wusste Markus zu überzeugen:

Risotto vom Venere-Reis, dazu ein confierter Saibling an einer Zabaione aus Kürbis und Safran, begleitet von einem frisch-mineralischen Chardonnay des Weingutes Knab aus Endingen. Hiernach sorgte ein herrliches Himbeersorbets für eine wohl-tuende Erfrischung.

Als Hauptgang Entenbrust, perfekt auf den Punkt gegart, mit einer gelungenen Honig-Recioto-Sauce, begleitet von einem Amarone della Valpolicella 2016, Monte Zovo/Capripino Veronese.

Es folgte die Nachspeise mit einer pochier-ten Birne, dazu eine Torta Tenerina mit einer „Zabaione a Moscato“, ein wahrlich sehr würdiger Abschluss dieses Menüs. Im Mittelpunkt bei dieser Kreation stand der „Moscato d’Asti“, ein moussierender Des-sertwein. Die Jury war sich sehr schnell einig, für dieses Menü hatte Markus das „Blaue Band“ mehr als verdient.

Ein äußerst launiger Kochabend mit einer ganz und gar und durch und durch überzeu-genden CdC-Prüfung ging so zu Ende. Aus-nahmslos alle waren hell-auf begeistert.



So kann's weitergehen, für Dich – lieber Markus – dann mit dem gelben Band und für uns alle anderen gleich in welcher Art ebenfalls.

Alexis Schmelzer,
GMdC, OO
Bilder Karl-Heinz Stöhr