



## Die Chuchi Singen hat – wieder – einen GMdC in ihren Reihen!

Seit 1964 gibt es im wunderschönen Singen am Hohentwiel eine Chuchi. 1985 erkochte der seit langem verstorbene Eddi Frütsche als erster und bisher einziger Kochbruder der Chuchi das grüne Band. „Trau dich!“ Diesem Aufruf, dem Credo und den Hinweisen folgend, wie sie VGK Bruder Uli Kampmeyer zuletzt in Heft 3/2017 unseres „Hummer“ postuliert hatte, ging es nunmehr Kochbruder Jürgen Becker, zugleich Chuchileiter der Chuchi Singen, an, sein grünes Band zu erkochen. Tatkräftige Unterstützung erhielt Jürgen von seinem Filius Christoph Becker und Bernhard Biermaier, beide CdC der Chuchi Singen.

Jürgen ersann ein Menü mit einer Reihe eigener Kreationen und suchte sich mit der gerade fertig gestellten „Weinvilla“ des Weingutes Vollmeyer, am Fuße des Hohentwiel wunderbar gelegen, eine Location aus, die für sein Vorhaben, was Küche und Ausstattung anlangte, ebenso wenig Wünsche offen ließ, wie für uns, die Jury, die sich in den tollen, neuen Räumlichkeiten sogleich sehr, sehr wohl fühlte.

Die Jury, bestehend aus ihrem Vorsitzenden GL Hans-Peter Maichle, den OO Gerd Breuer, Christoph Jung, Horst Ruppert und Thomas Schmidhuber, dem LK Alexis Schmelzer und GMdC Sepp Henneberger traf zeitig in der Weinvilla ein und hatte Gelegenheit, das schöne Ambiente des neuen Hauses, die tolle Landschaft rund herum in den Rebbergen zu betrachten und zu genießen, und den Prüfling samt seinen Kochbrüdern in der Küche zu begrüßen, in der hochkonzentriert gewerkelt wurde.

Pünktlich um 12:00 Uhr erhob Kochbruder Jürgen das mit einem Grauburgunder Winzersekt des Weingutes Vollmeyer gefüllte Glas und bat uns, an der festlich gedeckten Tafel Platz zu nehmen.

Folgendes Menü hatte Jürgen vorbereitet:

Als Amuse servierte uns Jürgen ein geschmacklich fein-intensives Curry-Mango-Chutney mit Sot-l'y-laisse, begleitet ebenfalls vom Begrüßungs-Sekt. Als erste Vorspeise gab es ein für unser Auge perfekt auf einem Bett marinierter Cedri-Zitronenscheiben angerichtetes und äußerst wohlschmeckendes Thunfischtatar mit Pomelospalten auf Kartoffelstroh, zu dem wir einen kräftigen Sauvignon Blanc des Weingutes Vollmeyer tranken.

Es folgte hervorragend zubereiteter und auch ausgezeichnet mündender lauwarmer Pulpo auf Radiccio-Chicorée-Orangen-Gräpelfruit-Gemüse. Hierzu tranken wir den selben Wein wie zuvor. Nun ein Klassiker: Gänselebervariationen mit Quittenkompott und Brio-

che (Parfait von der Gänsestopfleber auf Quittenkompott, Crème Brulée von der Stopfleber und gebratene Stopfleber auf Brioche), begleitet von einem 2012er „Beyond the Clouds“ Weingut Elena Walch, Südtirol. Exquisit!

Ein Rotkohlrèmesüppchen mit glacierten Maronen, dazu 2015er Auxerois des Weinguts Blankenhorn, Schliengen, Baden, gefolgt vom Fischgang, einem Zanderfilet auf Rote Bete-Gemüse an Estragon-Beurre-Blanc, den ein Riesling 2014 GG „Steinbuckel“ des Weinguts Knipser, Pfalz, begleitete, beendete den Reigen der Vorspeisen. Auch diese beiden Gänge wussten die Jury voll und ganz zu überzeugen.

Mit einem fein-säuerlichen Kumquat-Sorbet wurde die Pause bis zum Hauptgang bestens überbrückt.

Die Hauptspeise, das Flanksteak vom Angusrind mit Kohlröschen und Petersilienwurzelpüree an Kalbsjus mit rosa Pfeffer begleitet von einem 2013er Volnay 1er Cru „Les Champans der Domaine Voillot Bourgogne“, setzte im besten Sinne das fort, was Jürgen mit sämtlichen Speisen zuvor bereits präsentiert hatte, geschmacklich ausgewogen, hervorragend gewürzt und ausgezeichnet und hingabevoll präsentiert.

Das süße Finale, ein Parfait von weißer Schokolade mit Zitronensoufflé, begleitet von einem Moscato d’Asti des Weingutes Lodali, Treiso, Piemont, bot nochmals eine Steigerung auf das bis dahin gebotene: was für ein Gemälde von einem Soufflee!

Die Jury war sich einig. Kein Zweifel, was Jürgen an diesem Nachmittag geboten hatte, war im besten Sinne eines Grand Maître de Chuchi würdig. Glücklich nahm der Prüfling das grüne Band zum Zeichen seines Erfolges entgegen und den ihm vom Großlöffelmeister gereichten Löffeltrunk. Für uns, die wir als Jury dabei sein durften, ein äußerst gelungener, sehr harmonischer und auch sehr heiterer Nachmittag.

33 Jahre nach Kochbruder Eddi Frütsche hat die Chuchi Singen wieder einen Grand Maître, 4 Jahre ist es her, dass in der Ordensprovinz Schwarzwald-Bodensee die letzte Grand-Maître Prüfung stattgefunden hat und schon über 1 Jahr, dass sich in unserem CC überhaupt ein Bruder der GMdC Prüfung wieder gestellt hat.

Lieber Jürgen, ganz herzliche Glückwünsche zu dieser Prüfung und ganz herzlichen Dank dafür, dass Du Dich „getraut“ hast! Wir alle hoffen, dass es alsbald Kochbrüder gibt, die es Dir gleich tun werden.

Alexis Schmelzer, GMdC, LK