

Grund, warum immer mehr Eltern ihre Kinder in den Waldkindergarten schicken möchten. Die Nachfrage sei so groß, dass auswärtige Kinder keine Chance auf einen Platz haben. „Wir brauchen keine Angst zu haben, dass der Waldkindergarten leer bleibt“, ergänzt Heilmaier.

Zuvor hatte sie dem Bürgermeister und den Gemeindegremien für die unbürokratische Hilfe sowie die Unterstützung durch die Stiftung Kloster Eberbach gedankt. Dies zeige den hohen Stellenwert, der den Kindern beimessen werde. Einen extra Dank richtete sie an Karl Brenner. Er habe nicht nur seine Zeit geopfert, sondern auch das Wachsein der Kinder für die Natur gestärkt.

Damit die Kinder wissen, wie man sich im Wald richtig benimmt, wurden „Waldregeln“ aufgestellt. Darin ist unter anderem festgelegt, tote Tiere nicht anzufassen oder Tiere in Gefangenschaft zu halten, keine Pilze und Beeren zu essen sowie Blumen, Blätter, Zweige und Moos nicht abzureißen oder zu beschädigen. Vor allem im Frühling, wenn die Natur erwacht, dürfen Waldwege nicht verlassen werden.

Das Wetter spielt keine besondere Rolle. Nur bei Blitz und Donner sowie Hagel und Sturm sei es viel zu gefährlich, in den Wald zu gehen. Regenwetter sei jedoch kein Grund, auf Entdeckungsreise zu gehen, denn bei Nässe kommen vor allem Schnecken und Würmer aus ihrem Versteck und im Matsch zu spielen bereite den Kindern besonderes Vergnügen.

Obwohl es beim anschließenden Waldfest regnete, erwies sich der Nachmittag mit etwa 60 Eltern von Kindern jeden Alters als gemütlich. Dabei hatte ein Waldquiz für die ganze Familie für Spannung und fröhliche Stimmung beigetragen. Außerdem hatten die Kinder lustige Mobiles angefertigt und auch gebastelt. Zuvor hatten sie gemeinsam mit ihren Eltern am „Wurzelweg“ den von Kerstin Scheinpflug und Natalie Verhoeven vom Elternbeirat geschenkten Speierling eingepflanzt.

In einem mit dem Schriftzug „10 Jahre Waldkindergarten Hickelhäusje“ hatte auch Marschollek den Kindern ein Geschenk gemacht, das sogleich verpeist wurde. Blach hatte zwar die versprochene Bank nicht mitgebracht. Diese werde aber „nachgereicht“. „Ihr seid“ hatte er den Kindern zugerufen, „ein Teil der wunderbaren Geschichte dieses Klosters, denn ihr bringt Leben hinein“.

Kiedricher Kalender

Kiedrich. – In einer Ausstellung unter dem Motto „Kiedricher Künstler malen Kiedricher Motive“ werden 13 Bilder für den Kiedricher Kalender 2012 ausgewählt. Der Erlös des Kalenders geht zugunsten der Renovierung von Gemälden der St. Valentinusbasilika. Die Vernissage ist am Sonntag, 25. September, von 11 bis 17 Uhr im Bürgerhaus, kleiner Saal, Eingang Sonnenlandstraße. Kontakt für die Ausstellung: Werner Kremer, Telefon 4599.

Kochen und Genießen als gemeinsames Hobby

Rheingau-Chucci Kiedrich feiert sein 25-jähriges Jubiläum

Kiedrich. (mh) – „Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Kochen“. In Anlehnung an diesen Ausspruch von Georg Bernhard Shaw hatten sich am 20. August 1985 sieben kochbegeisterte Männer aus Kiedrich im Haus des Initiators Dr. Philipp Walter getroffen. Er hatte angeregt, in Kiedrich eine Chuchi zu gründen. Der Abend endete mit der Unterzeichnung des Gründungsprotokolls. Als Name wurde „Rheingau-Chuchi Kiedrich“ festgelegt. Am 6. September 1985 fand der erste Kochabend in der Küche der alten Schule in Kiedrich statt.

Die feierliche Aufnahme der Chuchi in den Dachverband „CC-Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V.“ erfolgte im Oktober 1986 mit einer Gala-Feier im Bürgerhaus Kiedrich, bei der 21 Chuchinen mit insgesamt 105 Personen vertreten waren. Im Hinblick auf den schweizer Ursprung der Idee nennen sich die örtlichen Vereinigungen bis heute Chuchi.

Dabei handelt es sich um ein Wort, das dem „Schwyzerdütsch“ entlehnt ist und so viel bedeutet wie heimatische Küche. Das CC steht für „Confédération Culinaire“, also eine Kulinarische Bruderschaft. Deren Ziel ist es, in geselliger Runde zu kochen und zu essen. Die Mitglieder nennen sich Marmiten in Anlehnung an das französische Wort „la marmite“ für Kochtopf.

Jede Chuchi umfasst fünf bis 15 Mitglieder. Gegenwärtig existieren bundesweit circa 124 Chuchinen mit 1.350 Mitgliedern. Äußeres Zeichen der Mitgliedschaft im Club ist das Emblem mit zwei blauen CC und einem roten stilisierten Hummer auf goldfarbenem Grund, das die Marmiten auf der Kochjacke tragen. Das Emblem der Rheingau-Chucci Kiedrich Chuchi ist das Kiedricher Wappen umringt von Trauben (für Rheingau) und einem Hummer (für Chuchi).

Einmal Mitglied im Club geworden, kann jeder Bruder vier Ränge durch eigene Kochleistung erwerben. Laut Satzung können nur Männer, die keine Berufsköche sind, Mitglied werden. Außer der Freude am Kochen und Genießen müssen keine Voraussetzungen zum Erwerb der Mitgliedschaft mitgebracht werden.

Sitz des Vereins ist Kiedrich. Die Chuchi umfasst derzeit acht Mitglieder, die einmal im Monat zusammenkommen, um, wie es in der Satzung heißt, „die edle Kochkunst und Esskultur sowie gute Tischsitten zu verbreiten und die Liebe zur Kunst des Kochens zu wecken.“ „Unser gemeinsames Hobby, Kochen und Genießen, hat uns“, wie Gründungsmitglied und Chuchileiter Dr. André Picard-Maureau sagt, im Club zusammengeführt.

Seit der Gründung haben 264 Kochabende stattgefunden, wobei das Kochdomizil mehrmals wechselte. Bis Oktober 1992 fanden die Kochabende in der Alten Schule statt, danach bis 1995 in der Kantinenküche der Firma Plöntzke, von 1996 bis 2004 im Sportlerheim Hallgarten und seit Dezember



Horst Brustmann, Peter Gottbehüt, Dr. André Picard-Maureau, Karl Heinz Lange, Wilfried Langhein, Peter Freundt. (v.l.n.r.)

2005 in der Hotelküche der Beruflichen Schulen Geisenheim, wo optimale Raum- und Kochbedingungen vorhanden sind.

Einmal monatlich findet ein Kochabend statt. Die Kochtermine werden jeweils über ein Jahr geplant und verteilt. Für den Kochabend hat jeweils ein Kochbruder die Löffelführung: Er stellt das in der Regel aus fünf Gängen bestehende Menü für den Abend mit Rezepten und passenden Weinen zusammen. Hierbei sind die Rezepte nur eine grobe Richtschnur, oft wird optimiert und variiert. Kreativität ist gefragt. Das Menü ist entweder der Jahreszeit angepasst oder steht unter einem bestimmten Motto. Gepflegt wird die regionale und überregionale Küche.

Des Weiteren ist der Löffel führende Kochbruder für den Einkauf der Zutaten und für den Tischschmuck zuständig. Er kocht an diesem Abend nicht aktiv mit, sondern überwacht und steuert. Nach einer kurzen Besprechung, bei der die Aufgaben verteilt werden, geht es an das Kochen. Dabei ist jeweils ein Kochbruder für einen Menüpunkt zuständig.

Gegen 21 Uhr wird ein Aperitif mit einem kleinen Amuse-gueule serviert. Anschließend wird am festlich gedeckten Tisch gemeinsam gegessen, genossen, beurteilt, gelobt oder kritisiert. Dies geschieht immer fair, sachlich und offen und meist in heiterer, lockerer Atmosphäre, „denn schließlich sind wir alle Hobbyköche“, erklärt André Picard lächelnd.

Einmal Mitglied im Club geworden, kann jeder Bruder vier Ränge durch eigene Kochleistung erwerben: Vom Apprenti, dem Bewerber, der eine Omelette-Prüfung zur Aufnahme able-

gen muss, bis zum höchsten Rang, dem „Grand-Maitre de Chuchi“ (Großmeister). Hier muss der Kandidat mit einem mindestens sieben-gängigen Menü eine Jury von sieben Großmeistern überzeugen. Wer einen Rang der Bruderschaft erkocht hat, dem wird nach bestandener Prüfung der rote Hummer am Halsband verliehen. Das Procedere für diese Prüfungen ist in den Ordensregeln festgelegt.

Im Dezember werden traditionsgemäß die Damen zu einem Gala-Essen eingeladen und die Highlights der Kochabende des Jahres serviert. Dies als Dank dafür, dass sie dieses ausschließlich Männern vorbehaltene Hobby mittragen. Aber natürlich wissen alle, was sie an ihren Männern haben, spätestens dann, wenn die Freundinnen voller Neid auf die kulinarischen Aktivitäten der Hobbyköche blicken, nicht nur im Club, sondern auch im Alltag.

„Natürlich unternehmen wir unsere Wochenendausflüge in kulinarisch interessante Gegenden, wie beispielsweise das Elsass, die Champagne oder die Bourgogne“, so Picard-Maureau. Aber auch Kochen für einen guten Zweck seien veranstaltet worden. Darunter für das SOS-Kinderdorf mit hessischen Spezialitäten, beim Benefizkonzert zu Gunsten der Burg Scharfenstein oder für den Jugendtreff Kiedrich.

Gefeiert wird der 25-jährige Geburtstag mit einem Jubiläumssessen mit Damen am 23. September auf Burg Schwarzenstein.

**Fotokopien sofort
Rheingau Echo Geisenheim**

25 Jahre Rheingau Chuchi Kiedrich – ein Grund zum Feiern

➔ Die Kochbrüder der Rheingau Chuchi Kiedrich feierten mit ihren Frauen und Gründungsmitglied Dr. Philipp Walther auf der Burg Schwarzenstein in Johannisberg mit einem festlichen Menü ihr 25-jähriges Bestehen.

Am 20.08.1985 trafen sich 7 kochbegeisterte Männer aus Kiedrich im Haus unseres Gründungsvaters Dr. Philipp Walther, der angeregt hatte, in Kiedrich eine Chuchi zu gründen. Der Abend endete mit der Unterzeichnung des Gründungsprotokolls. Als Name wurde „Rheingau-Chuchi Kiedrich“ festgelegt. Der erste Kochabend am 06.09.1985 wurde in der Küche der alten Schule in Kiedrich durchgeführt.

Die feierliche Aufnahme der Chuchi in den Dachverband „CC -Club kochender Männer in der Bruderschaft Marmite e.V.“ fand ein Jahr später am 25.10.1986 im Rahmen einer 2 tägigen Gala-Feier im Bürgerhaus sowie einem Empfang im Rathaus Kiedrich statt. Es waren 21 Chuchinen mit insgesamt 105 Personen vertreten. Inzwischen haben in der Chuchi 264 Kochabende in wechselnden Kochdomizilen stattgefunden. Unvergessene Abende, wie aus den Erzählungen der Kochbrüder zu hören war.

Heute kocht die Chuchi unter optimalen Bedingungen in der Küche der beruflichen Schulen in Geisenheim. Dieser Kontakt – hergestellt von Elke, der Ehefrau des Chuchileiters Dr. André Picard-Maureau – ist ein wahrer Glücksfall für die Rheingau Chuchi Kiedrich. Die bestens ausgestattete Küche ist mit ein Garant für erfolgreiche Kochabende.

25 Jahre ist eine lange Zeit und so ließ es sich André auch nicht nehmen, diese Zeiten in einer Festrede Revue passieren zu lassen.



Chuchileiter André Picard-Maureau bei seiner Laudatio



Gründungsmitglied Philipp Walther mit Frau Elvira



Die Kochbrüder mit ihren Ehefrauen

Mit lustigen Anekdoten über vergangene Zeiten, Rückblicke auf unvergessene Ausflüge ins Elsaß sowie in die Bourgogne und die Champagne, das Kochfestival in Thun und nicht zu vergessen, die Reise nach Ungarn zur Gründung der Chuchi Keszteli.

Auch an das Kochen für einen guten Zweck, das mehrmals praktiziert wurde, wurde erinnert. So zum Beispiel für die SOS-Kinderdörfer, die Benefizveranstaltung Scharfenstein und für den Kiedricher Jugendtreff im Rahmen des Bürgerfestes Kiedrich. Besonderen Dank sprach André den Ehefrauen der kochenden Männer für die wohlwollende Unterstützung in all den Jahren, ohne die all diese Aktivitäten nicht möglich gewesen wären, aus. GMdC Dr. André Picard-Maureau

stellte klar, dass anlässlich der 25 Jahrfeier eines Kochclubs das Kulinarische im Vordergrund stehen muss und schloss seine Rede mit dem Zitat von Georg Bernhard Shaw: „Keine Liebe ist aufrichtiger, als die Liebe zum Essen.“ Die Kochbrüder der Rheingau Chuchi Kiedrich hatten beschlossen, an ihrem Jubiläum den Kochlöffel ruhen zu lassen und das Fest mit ihren Ehefrauen zu genießen. Kochbruder Horst Brustmann CdC hatte mit dem Küchenchef ein festliches

Menü mit passenden Weinen zusammengestellt: der Genuss dieses Menüs im historischen Burggebäude mit seinem beeindruckenden Blick über die Weinberge des Rheingaus und die schönen Stunden des Festes gingen viel zu schnell vorüber.

Ein Grund für die Rheingau Chuchi Kiedrich, die nächsten 25 Jahre anzugehen...

Die Ordensprovinz Nordrhein gratuliert Berthold Eckes von der Chuchi Bonn zum Maitre de Chuchi ...

... Er trägt nun zu Recht mit Stolz den Hummer am gelben Band! Den Regeln unserer Bruderschaft entsprechend, „... die Kochkunst und Esskultur, insbesondere die Kenntnis der klassischen großen Küche und deren zeitgemäßen Standards sowie deutscher und fremdländischer Kochrezepte, als auch gute Tischsitten zu pflegen und die Liebe zur Kunst des Kochens zu wecken...“ trat Bruder Berthold an den Herd, um mit folgendem anspruchsvollen Prüfungsmenü den hohen Rang eines Maitre de Chuchi zu erkochen:

***** Amuse Gueule | Zander mousse – Gugelhupf mit Bärlauchschaum | Essenz von Gemüsepaprika mit Salbeistrudel (Prüfungsgang) | Maishähnchenbrust gefüllt mit Ingwer-Pistazien-Farce (Prüfungsgang) auf rotem Basmatireis und Koriander-Möhren | Surf & Turf mit Parmesankruste und Oliven Semmelknödel (Prüfungsgang) | Panna Cotta an Fruchtsud mit frischen Beeren und warmen Plätzchen *****

Souverän und gelassen agierte er an Brett und Herd, umgeben von betörenden Düften der Küchen dieser Welt. Den Juroren, Dr.

Christian Gutsche GMdC, Chuchileiter Beethoven Bonn, Dr. Hans-Jürgen Rocke GMdC, Chuchileiter Bonn und LK Rolf Becker lief das Wasser im Munde zusammen! Mit Vergnügen und trotzdem konzentriert beurteilen sie die Speisen, welche, wie der Autor schwärmte, zu genießen er sich schon lange gewünscht hatte. Die Rezepte waren anspruchsvoll, Optik und Geschmack sehr ansprechend und schmeichelten die Gaumen. So erreichten die Beurteilungen der Prüfungsgänge durchgehend hohe Bewertungen. Und so vernahm der Proband erleichtert und glücklich, dass er niederknien möge.

GMdC Rolf schlug ihn zum Maitre de Chuchi und reichte den Löffeltrunk. Selbigen genoß er in großen Zügen und wurde danach von GMdC Hans-Jürgen mit dem Hummer am gelben Band dekoriert. GMdC Christian überreichte die Urkunde und nun konnten auch alle Brüder gratulieren. Sie waren sich einig, einen gelungen-harmonischen Kochabend erlebt zu haben.

Herzlichen Glückwunsch, lieber Berthold! Rolf Becker, Landeskanzler