

Allgemeine Zeitung vom 13.07.2014

Bodenheim 09.07.2014

Club kochender Männer Kurmainz/Hessen-Nassau tischt bei Ordensprovinzfest in Bodenheim auf



Der Chuchi Kiedrich bot als zweiten Hauptgang einen „Sauerbraten neu interpretiert“, präsentiert unter anderem von Dr. André Picard-Moreau (v.l., stellvertretender Landeskanzler), Jean-Claude Fourcade (Landeskanzler), Peter Gottbehüt (Chuchi-Leiter) und Karl-Heinz Lange.

Foto: hbz/Wallerius

Von Nadine Herd

BODENHEIM - Schlemmen und Genießen stand ganz oben auf der Tagesordnung beim Ordensprovinzfest des Clubs kochender Männer Kurmainz/Hessen-Nassau. In Hof und Garten des Weinguts Westerheymer Hof in Bodenheim ließen sich rund 120 Gäste von kulinarischen Köstlichkeiten aus den „Männerküchen“ und tollen Weinen aus dem Keller von Winzer Thomas Lorch verwöhnen. Strahlender Sonnenschein und sommerliche Temperaturen taten ein Übriges dazu, dass die Veranstaltung ein voller Erfolg war, den die 40 „kochenden Männer“ mindestens so sehr genossen haben, wie ihre rundum glücklichen und satten Gäste.

Kulinarische Reise

- **VERSTÄRKUNG**

Die „kochenden Männer“ freuen sich immer über Verstärkung in ihren Reihen. In den einzelnen Chuchis trifft man sich einmal im Monat und zaubert dann ein tolles Menü samt passenden Weinen auf den Tisch. Dabei steht der Spaß am Kochen und die Freude am Genuss stets im Vordergrund. Wer männlich ist und Lust am Kochen hat, sollte also mal auf der Internetseite www.cc-club-kochender-maenner.de vorbeischaun, um eine Chuchi in seiner Nähe zu finden.

Unter dem Motto „Von Rebstein bis Rotterdam – eine kulinarische Reise entlang des Rheins“ hatten die „Chuchis“, die einzelnen Clubs der Ordensprovinz, ein abwechslungsreiches Menü samt der korrespondierenden Weine zusammengestellt, um ihren Gästen ihr vorrangiges Club-Ziel, den Genuss, näher zu bringen. Alle Gerichte wurden frisch aus besten Grundprodukten und ohne Hilfe von irgendwelchen „Pulverchen“ zubereitet. Die kulinarische Reise begann in der Schweiz.

Mit dem „Amuse-Gueule Schaffhausen“ zauberten die Hobby-Köche der Chuchi Mainz eine Neuinterpretation von „Himmel un Äd“ aufs weiße Porzellan und als Entrée wurden den Gästen vom befreundeten Schweizer Kochclub „Ribekuki Rebstein“ Rheintaler Käse-Zwiebelkuchen – natürlich zubereitet mit feinstem Emmentaler Käse – kredenzt. Die „Suppe Freiburg“ der Chuchi Mainz-Gutenberg entpuppte sich als frisches Radieschensüppchen mit Flußkrebis und die erste Vorspeise zeigte sich von Straßburg inspiriert. Entenleberterrinen mit Chutney und Brioche auf Wildkräutersalat begeisterte das Genießer-Publikum und die kochenden Herren der Chuchi Nastätten bekamen so manches Kompliment zu hören. Die zweite Vorspeise, perfekt zubereitet von der Chuchi Wöllstein, hatte in Anlehnung an das Pfälzer Nationalgericht einen „Spanferkel-Saumagen“ gekocht und der erste Hauptgang – von A bis Z zubereitet von der Chuchi Koblenz – begeisterte mit Mille Feuille vom Lachs auf grünen Erbsen. Eine neue Interpretation des rheinischen Sauerbratens konnte man beim zweiten Hauptgang, gekocht von der Chuchi Kiedrich, mit allen Sinnen genießen und mit dem Dessert, Poffertjes und Gouda-Variationen, zubereitet von den Männern der Chuchi Wiesbaden, endete die kulinarische Rheinreise thematisch und geschmacklich perfekt in Rotterdam. Bei den Weinen zeigte man allerdings nicht ganz so viel Reiselust und beglückte die Gäste ausschließlich mit Weinen aus dem Weingut Westerheymer Hof. Dies geschah nicht ohne Grund.

Schließlich sind die Weine von Thomas Lorch von herausragender Qualität, was ihm schon mehrere Auszeichnungen bei der „International Wine Challenge“ in Wien eingebracht hat. Gerne hat der Weinmacher dem Club kochender Männer Hof und Garten seines Weinguts zur Verfügung gestellt, um ihr Fest zu veranstalten. Nicht zuletzt deshalb, weil man sich in der Genießer-Welt eben kennt. Rolland Staller, einer der kochenden Männer der Chuchi Mainz, holt schon lange seinen Wein in Bodenheim und stellte den entsprechenden Kontakt her.