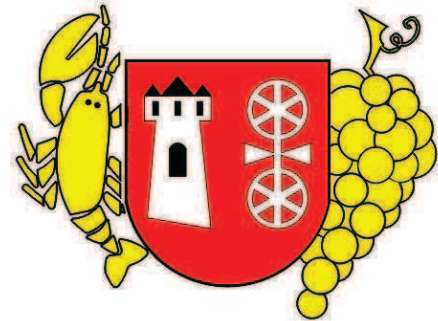


Rheingau Chuchi Kiedrich



Menü für CdC-Prüfung
am 18. September 2009
Kochbruder Karl Heinz

2007er Riesling Brut - Rheingau
Klassische Flaschengärung

Entenleber im Speckmantel

* * *

2008er Kostheimer St. Kiliansberg
Riesling Kabinett trocken

Kartoffel – Lauch - Suppe

* * *

2007er Kostheimer St. Steig
Spätburgunder Rotwein trocken

Zander serbisch auf der Hautseite gebraten an Spitzkohl

* * *

2007er Cuvee 112
Gewürztraminer und Riesling Spätlese

Lammlachs mit Minzsauce und Rosmarinkartoffeln

* * *

2007er Kostheimer St. Kiliansberg
Gewürztraminer Spätlese

Marinierter Ziegenfrischkäse mit Kapern - Vinaigrette

* * *

Crema Catalana

* * *

Espresso/Digestif

Neuer Chef de Chuchi in der Kelten-Chuchi

Dr. Martin Olbort ist neuer CdC in der Kelten-Chuchi Rheinhessische Schweiz (Wöllstein). Seine Vorliebe für das Grundnahrungsmittel Nr.1 in Bayern nutzte der Proband für seine Chef-Prüfung und lud Jury und Kochbrüder am 26. März 2010 in das Kochdomizil der Kelten-Chuchi nach Wöllstein ein. Für den Abend mit dem Thema „Viergängiges Menü mit korrespondierenden Bieren“ im Einzelnen: *** Biercrostini mit Auberginenaufstrich und Crevetten Chorizokrapfen mit Bier-Kräuter-Topfen *** Rosa gebratene Entenbrust auf Bier-Rosmarin-Sauce mit Mini Kartoffeln *** Gebeiztes Saiblingfilet auf Bier-Honig-Schalotten mit Wurzelbrot ** Gebratene Kalbsmedaillons auf Bierpfelscheiben mit Bier-Senf-sauce und gebratenen Kartoffelscheiben *** Bayrische Creme mit Bier. Der Proband besorgte für jedes Gericht das den Rezepturen entsprechende Bier.



„Ozapft is.“ - jetzt kann 's los gehen!



CL Peter Rieger reicht den Löffeltrunk

Rechtzeitig zu dem Beginn der Prüfung und Eintreffen der Jury unter dem Vorsitz von LK Manfred Tholl, GmDC, Siegmund Schmidt, MdC sowie CL Peter Rieger, MdC waren die Bemühungen und Vorbereitungen abgeschlossen. Der Abend in kleiner Runde wurde zügig und ohne große Wartezeiten zwischen den Gängen durchgeführt. In der Laudatio würdigte der LK die exzellente Zubereitung der beiden Prüfungsgänge und bescheinigte dem Prüfling, einen sehr gelungenen Abend ausgerichtet zu haben. Nach der Laudatio nahm Bruder Martin Urkunde, Hummer am blauen Band und Löffeltrunk entgegen und freute sich über die Glückwünsche und Geschenke der Jury und seiner Kochbrüder.

CL Peter Rieger, MdC

Der Kochbruder Karl Heinz Lange beendet erfolgreich seine Apprenti-Zeit in der Rheingau-Chuchi Kiedrich

Für die CdC-Prüfung am 18. September 2009 hatte Kochbruder Karl Heinz ein 5-Gänge-Menü vorbereitet, wobei das Fisch- und Fleischgericht entsprechend der Ordensregeln von ihm zubereitet wurden. Der Prüfling nutzte seine 1. Löffelführung, um sich den Titel des CdC zu erkochen. Die Tafel war liebevoll gedeckt, die ausgesuchten Weine stammten alle aus Kostheim, waren richtig temperiert und harmonierten hervorragend mit den dargebotenen Gerichten.



Freude bei Kochbruder Karl Heinz über die gelungene Prüfung.

Die Mitglieder der Jury: Manfred Tholl, LK Kurmainz-Hessen-Nassau (Vorsitzender), GmDC Jean-Claude Foucarde, Chuchi Kaiser-Karl Ingelheim, MdC Dr. André Picard-Maureau, CL Rheingau-Chuchi Kiedrich, kamen einstimmig zu dem Ergebnis, dass Kochbruder Karl Heinz seine Prüfung mit Bravour bestanden hat. Besonders hervorgehoben wurde die Harmonie von Gewürzen und Speisen in den unterschiedlichen Gängen.



Die Laudatio von LK Manfred Tholl

Das Menü: *** Entenleber im Speckmantel * * * Kartoffel Lauch Suppe * * * Zanderfilet serbisch auf der Hautseite gebraten an Spitzkohl * * * Lammlachs mit Minzsauce und Rosmarinkartoffeln * * * Mariniertes Frischkäse mit Kapern - Vinaigrette * * * Crema Catalanica * * * Espresso/Digestif

Nach dieser erbrachten Leistung stand der Übergabe des Hummers am blauen Band und dem traditionellen Trunk aus dem Rieslingglas nichts mehr im Wege. Alle anwesenden Kochbrüder freuten sich über die Rangerhöhung und den gelungenen Prüfungsabend. Die Rheingau-Chuchi Kiedrich freut sich mit Ihrem neuen CdC und gratuliert aufs Herzlichste.

Dr. André Picard-Maureau