

**Amuse bouche
Dreierlei Kalbsbällchen**

**Flusskrebssalat in Calvados-Apfelmarinade
mit Senf-Dill-Soße**

**Rolle vom Kabeljau
mit Spinat und Safran im Speckmantel
mit gratinierten Kirschtomaten**

Entenravioli im Sud

**Kalbsfilet in Kakao gebraten
an Vanillekarotten
mit Kartoffelrisotto**

**Sherrygelee
mit gekochter Vanille- und Pistaziensahne**

Espresso/Digestif



Chuchileitertagung der Provinz Weser-Ems/Niedersachsen

Die Chuchileiter der Provinz Weser-Ems/Niedersachsen trafen sich auf Einladung des Landeskanzlers am 10. April 2010 zur Jahrestagung erneut im Hotel Heide-Kröpke in Essel. Der Einladung von LK Eckhardt Ritzrau gefolgt waren MdC Udo Jendroschek, Chuchi Bremen, GMdC Gerhard Renz, Chuchi Delmenhorst, App. Gundolf Röder, Chuchi Lüneburg, MdC Uwe Dütscher, Chuchi Melle, und MdC Dr. Dr. Gerhard Rossbach, Chuchi Schleddehausen. Anwesend waren auch OO und Chevalier Werner Berger, OO und GMdC Robert Eymann sowie GMdC Torsten Kreuzberger von der Chuchi Bremen. – Nachdem der Landeskanzler seine Gäste herzlich willkommen geheißen, ging er zur Tagesordnung über, berichtete über die Entwicklung der Ordensprovinz, ihrer Zahl der Mitglieder, deren Durchschnittsalter, die erfreuliche Menge im Jahr 09 abgelegter und die schon für 2010 festgelegten Daten von Prüfungen zum Erwerb von Bruderschaftsrängen, bat in diesem Zusammenhang auch um die Einhaltung der vorgegebenen Anmeldefristen, erinnerte abschließend an die rechtzeitige Anmeldung zum Wahl-Großrat am 08.05.2010 in Mainz, an dem jede Chuchi der Provinz vertreten sein sollte.

Anschließend machten dann die Chuchileiter mündlich und schriftlich ihre Aussagen zum Chuchileben im Jahr 2009. Uwe Dütscher verwies darauf, dass das Provinzfest 2010 am 12.06. ab 12.00 Uhr in Melle stattfinden werde, er in Kürze sowohl den LK als auch die einzelnen Chuchileiter über weitere Einzelheiten unterrichten werde.



Torsten Kreuzberger, der neugewählte Landeskanzler



Eckhardt Ritzrau, Torsten Kreuzberger, Gerhard Rossbach, Uwe Dütscher



Udo Jendroschek, Gerhard Renz, Gundolf Röder, Robert Eymann, Eckhardt Ritzrau

In diesem Zusammenhang wurde dann die Chuchi Schleddehausen gebeten, die Ausrichtung des Provinzfestes 2011 zu übernehmen. Nächster Tagesordnungspunkt war die Wahl des Landeskanzlers für den Zeitraum 2010 bis 2012. In der Einladung zur Jahrestagung hatte Eckhardt Ritzrau zum Ausdruck gebracht, dass er für eine weitere Amtszeit zur Verfügung stehe. Diese Aussage musste er aus persönlichen Gründen widerrufen. Er schlug vor, den von ihm eingeladenen Kochbruder der Chuchi Bremen, GMdC Torsten Kreuzberger, zum LK zu wählen. Auf die Frage, ob sich ein Gegenkandidat zur Wahl stellen werde, erfolgte keine Meldung, so dass die Wahl in Abwesenheit des Bewerbers stattfinden konnte und einstimmig positiv erfolgte. Zum Stellvertreter wurde GMdC Gerhard Renz gewählt.

Mit Dank für die gute Zusammenarbeit in den abgelaufenen vier Jahren und der Bitte, dem neugewählten LK die gleiche Aufgeschlossenheit und das gleiche Vertrauen entgegenzubringen, verabschiedete sich Bruder Eckhardt, übergab das Wort und die Leitung der Tagung an den neugewählten LK, der den Anwesenden seinen Dank für das ihm entgegengebrachte Vertrauen und seine Hoffnung auf eine erfolgreiche Amtszeit zum Ausdruck brachte. Dem neuen LK blieb jetzt nur noch die Aufgabe, allen Anwesenden einen guten Appetit zum bereits bestellten und in Kürze servierten Mittagessen sowie eine spätere gute Heimfahrt zu wünschen.

ARGUS

Bruder Peter Gottbehüt, Apprenti der Rheingau-Chuchi Kiedrich, erkocht sich den Rang eines CdC

Die letzten 6 Monate hatten es in der Rheingau Chuchi in sich: Den Reigen der Rangerhöhungen eröffnete Bruder Dr. André Picard-Maureau im September 2009 mit seiner Grand-Maitre Prüfung, gefolgt von der Chef-Prüfung von Bruder Karl-Heinz Lange im Oktober 2009 und nun hat sich Bruder Peter Gottbehüt am 19. März 2010 nach einem Jahr Zugehörigkeit vorgenommen, seine Apprenti-Zeit zu beenden. An der festlich gedeckten Tafel erwarteten die Juroren GMdC LK Manfred Tholl, GMdC CL Dr. André Picard-Maureau und MdC Bernd Laquair mit 8 Brüdern der Rheingau-Chuchi Kiedrich mit Spannung den 1. Gang, nachdem der Prüfling mit einem Amuse-Bouche das Kochereignis eröffnet hatte. Entsprechend der Ordensregeln

hatte der Bewerber ein 5-Gängemenue konzipiert, wobei er den Fischgang sowie den Fleischgang selbständig zubereitete.

Das Menu: *** Amuse bouche – Dreierlei Kalbsbällchen *** Flusskrebssalat in Calvados-Apfelmarinade mit Senf-Dill-Soße *** Rolle vom Kabeljau

Geschafft!!

mit Spinat und Safran im Speckmantel mit gratinierten Kirschtomaten *** Entenravioli im Sud *** Kalbsfilet in Kakao gebraten an Vanillekarotten mit Kartoffelrisotto *** Sherrygelee mit gekochter Vanille- und Pistaziensahne *** Espresso/Digestif*** Das Menü wurde von gut ausgesuchten passenden Weinen begleitet. Der Prüfling war gut vorbereitet und lies sich in der Küche nicht aus der Ruhe bringen. Die Jury-Mitglieder waren sich einig, dass sowohl Präsentation als auch Zubereitung der beiden Prüfungsgänge, wie auch alle anderen Menüfolgen hervorragend waren und konnten ihm nach kurzer Besprechung mitteilen, dass er die Prüfung bestanden hatte. Es folgte die Übergabe von Urkunde und des Hummers am blauen Band mit dem traditionellen Trunk aus dem Rieslingglas.

Herzlichen Glückwunsch zur Rangerhöhung und dem sehr gelungenen Prüfungsabend.

Dr. André Picard-Maureau

Die Juroren

