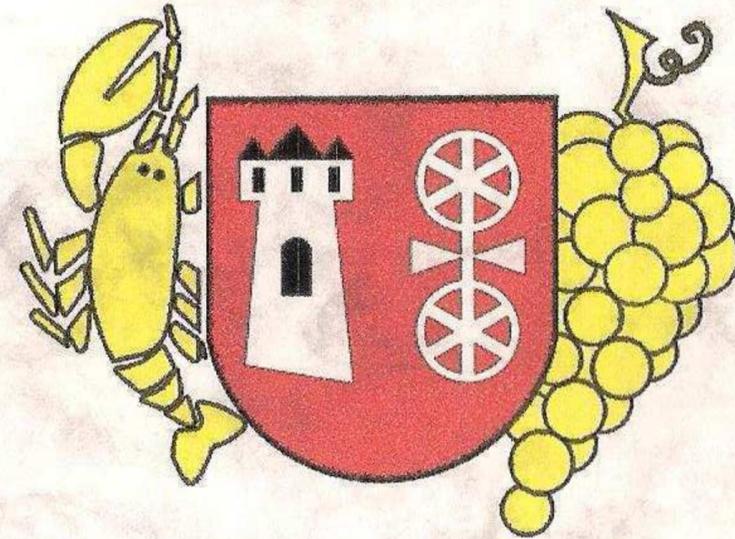


Rheingau Chuchi
Kiedrich



MENUE

Kochprüfung

am 29.10.2011

Bruder Peter 2

Bourvet Ladubay Trésor
Brut

Scheurebe
2009
Rheinhessen

Ca dei Frati
Laguna
2010

BidoliVini
Sauvignon Blanc
Grave 2010

Königschaffhauser
Steingruble
Spätburgunder 2008 SL

Banyuls Grand Cru
2003

Amuse gueule

Garnelen im Wirsingmantel
mit Safransoße

Consommé von der
Cherry Valley-Ente
mit Maroni-Nockerln

Wolfsbarsch auf Hummerkraut
mit gefüllten Fazzoletti

Im Gewürzsud pochiertes Filet vom
Taunusreh
an Wacholderrahm mit Waldpilzragout
und Rosenkohl gefüllter Polentalasagne

Blätterteigcannoli mit
Lebkuchenmousse, Pistazienküchlein und
Campari-Orangen-Espuma

Herrenessen zum 40. Geburtstag der Chuchi Rendsburg

➤ Nach langen Wochen der Vorbereitung konnten wir am 1. Juli 2011 die Feier zum 40-jährigen Bestehen der Chuchi Rendsburg einläuten und eine ganze Zahl von Gästen begrüßen: den Bürgermeister der Stadt Rendsburg, Andreas Breitner, vom Kapitel MJD GMdC Karsten Reitz, unseren LK GMdC Gerd Brauer, den ehemaligen LK GMdC Erhard Jühlke und viele Kochbrüder aus den Chuchis Kiel, Flensburg, Lübeck, Neumünster, Reinbek und Raisdorf. Ganz besonders ist Kochbruder GMdC Dr. Horst Behm zu erwähnen, der mittlerweile 88 Jahre alt und der letzte der Gründer unserer Chuchi ist. Er hat in seiner 40-jährigen Mitgliedschaft über 10 Jahre die Chuchi geleitet. Das Kochen war sein liebstes Hobby, er hat der Chuchi seinen eigenen Stempel aufgedrückt und Qualität war sein höchstes Ziel. Seine engagierte Frau Lieselotte hat ihn bei seinem Hobby sehr unterstützt, und ihn auch zu neuen Rezepturen angeregt.



Gründung der Chuchi Rendsburg 1971: (v. links) Erich Brenseler, Karl Heitmann, Hans-Joachim Bernotat, NN, NN, Wilhelm Gerlitzyk, Ernst Clausen, Wilhelm Hagemann

Lieber Horst, wir freuen uns, dass Du noch immer - auch wenn es dir manchmal etwas schwer fällt - zu fast jedem Kochabend erscheint und noch tatkräftig mitkochst.

Horst Behm hat dann über die Gründung der Chuchi Rendsburg erzählt. Zur bereits existierenden Chuchi Kiel sind damals sechs Rendsburger Kochbrüder immer zu den Kochabenden in die Stadwerke nach Kiel gefahren. Das war vor 45 Jahren ohne Autobahn über die Dörfer immer ein wohl nicht so ganz tolles Unterfangen. In der Mitte der Küche stand ein großer Herd, der mit Steinkohle befeuert wurde. Der Kochbruder Ernst August Winkel hatte



Die Tafel zur 40 Jahre-Jubiläumsfeier



Die Ehrung von GMdC Horst Behm

Erfahrung mit diesem Herd, und so gab es keine Probleme beim Kochen. Freundschaftliche Einladungen der Kieler haben uns dann zu einem guten Verhältnis geführt. Wir durften schöne Kochabende in gemütlicher und fröhlicher Runde erleben.

1971 dann war Rendsburgern die Fahrerei über und es bestand genügend Nachfrage, um eine eigene Chuchi zu gründen.

So ist die Chuchi Rendsburg dann im Jahre 1971 entstanden. Die Kochbrüder haben dann über viele Jahre in der Versuchsküche der SCHLESWAG gekocht. Als dann EON-Hanse die Schlesweg geschluckt hat, waren wir auf der Suche nach einem neuen Domizil und sind in das Bootshaus des Rendsburger Rudervereins eingezogen. Hier haben wir uns eine Küche eingerichtet. Über die Gastfreundschaft des RRV freuen wir uns sehr.

Horst Behm betont, dass wir eine sehr harmonische Bruderschaft sind, in der alle Brüder kreativ und stilvoll tätig sind, aber auch fröhlich feiern können, insbesondere in Gesellschaft mit unseren Damen. Ich bedanke mich bei allen Gästen für ihr Kommen und auch für die überbrachten Geschenke, bei den Ehefrauen zweier Kochbrüder, die uns eine so tolle Tisch-Dekoration hergerichtet haben sowie bei allen Kochbrüdern für die Vorbereitungen zu dem Jubiläumsabend.

CL MdC Florian Gottschlich

MdC Peter Gottbehüt – Meisterliches Maître-Diner in der Rheingau-Chuchi Kiedrich.

Ein Jahr nachdem er seine CdC-Prüfung abgelegt hatte, entschloss sich unser Kochbruder Peter Gottbehüt, das gelbe Band zu erkochen. Für die MdC-Prüfung am 29. Oktober 2011 hatte Kochbruder Peter Gottbehüt ein 5-Gänge-Menü zusammengestellt. Beim Durchlesen der Menuekarte und der Rezepte wurde deutlich, dass er sich viel vorgenommen hatte. Die Erwartungen der Prüfer waren groß und wurden nicht enttäuscht.



Die festlich gedeckte Tafel

Die Jury bestand aus dem Ordensoberen GMdC Leo Wingen, dem Landeskanzler GMdC Manfred Tholl sowie dem Chuchileiter GMdC Dr. André Picard-Maureau.

Die Prüfung fand im Kreise der gesamten Kochbrüder statt. Im Speiseraum stand die geschmackvolle, dem Anlass entsprechend gedeckte und dekorierte Tafel. Eröffnet wurde der Abend mit Thunfisch- und Lachsblinis, die hervorragend mit dem dazu gereichten Champagner mit in Weinlikör eingelegten Trauben harmonierten. Danach folgten die einzelnen Gänge, wobei der absolute Höhepunkt das pochierte Taunusreh mit Wildpilzragout und

Rosenkohlstreifen gefüllter Polentalasymme war. Ein Genuss für Zunge und Gaumen, der von allen Jurymitgliedern spontan mit der Höchstpunktzahl honoriert wurde.

Jeder Gang war perfekt präsentiert und zubereitet. Die zu den einzelnen Gängen servierten Weine waren sorgfältig gewählt und in voller Harmonie zu den Speisen. Die Jury war sich einig: das war eine hervorragende Kochleistung, die auch einem Grand-Maître würdig gewesen wäre. In seiner ausführlichen Laudatio würdigte OO Leo Wingen die hohe Leistung von Peter Gottbehüt.



Geschafft: Das verdiente gelbe Band wird überreicht.

Nach der Verlesung und Übergabe der hochverdienten Urkunde durch den Landeskanzler und der Verleihung des Hummers am gelben Band durch den Chuchileiter endete der genussreiche Abend mit dem bei der Rheingau-Chuchi Kiedrich obligatorischen Schluck aus dem großen Rheingauer Römer.

Dr. André Picard-Maureau GMdC