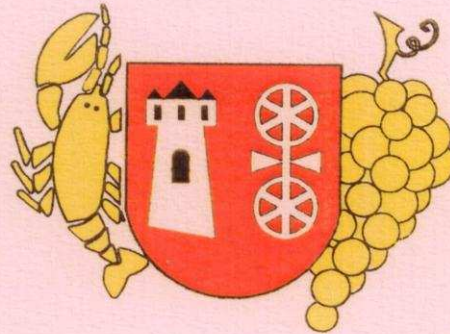


RHEINGAU CHUCHI KIEDRICH



Menue
Nordland – Reise
Kochprüfung
12. Mai 2012

Bruder Horst



CC-Club Kochender Männer
in der Bruderschaft Marmite e.V.



CHAMPAGNE SOPHIE BARON BRUT
Grande Réserve

2010er
GRAN SASSO ROSATO SALENTO

2010er
DR. KOEHLER GRAUBURGUNDER
Trocken

2006er
CHIVITE
Reserva Especial
Tempranillo / Cabernet Sauvignon

2004er
CROFT PINK PORT
Rosé

Digestif

AMUSE GUEULE

KOHLRABI – APFEL – CARPACCIO MIT
GORGONZOLA - CROSTINI

ROTE – BETE – SUPPE STOCKHOLM

GEGRILLTER LACHS MIT
FÄCHERKARTOFFELN

FINNISCHER REHBRATEN
MIT HONIGGEMÜSE

NORWEGISCHE KAFFEECREME
MIT ZIMT - ÄPFEL

Ich wünsche guten Appetit

Kein bisschen abergläubisch ist man in der Beethoven-Chuchi Bonn

➔ An diesem Freitag, dem 13. April meisterte Uli Hambuch die Prüfung zum CdC mit Ruhe und handwerklicher Perfektion und eben Kochkunst. Die Prüfer GMdC Dr. Walter Roevenich, MdC Jochen Klüssendorf und GMdC Dr. Christian Gutsche sowie die Brüder der Beethoven-Chuchi Bonn waren am Abend dieses Freitags den Dreizehnten im Bonner Küchenstudio an der frühlingshaft gedeckten Tafel zusammengekommen. Der Prüfling Uli hatte ein so beschwingtes Menü zusammengestellt, dass keiner mehr an diesem Abend an das Datum dachte:

*** Geflügelsalat mit Melone an Sesamvinaigrette * Klare Tomatensuppe
* Rote-Bete-Carpaccio mit gebratenem Zander * Rinderfilet mit
geschmorter Pflaumensauce, Kartoffelrösti und gestovtem Lauch *
Weißes Macis-Schoko-Eis an glacierten Ananasspalten ***

**Dazu wurden Heim's Prosecco * 2010er Chardonnay Spätlese – Weingut
Bauer, Pfalz * 1996er Cabreo Rosso – „Il Borgo“ Ruffino, Toskana**

gereicht. Der Geflügelsalat mit Melone verdiente erstes Lob, insbesondere die kräftige Sesamvinaigrette. Die klare Tomatensuppe, die dem Salat folgte, zeichnete sich durch Klarheit und Kraft sowie eine angenehme Schärfe aus und war eine gelungene Vorbereitung auf den ersten Wertungsgang, den gebratenen Zander auf Rote-Bete-Carpaccio, der handwerklich solide zubereitet die Anerkennung der Prüfungsjury fand. Die zu den ersten Gängen gereichte Chardonnay Spätlese aus der Pfalz harmonierte dabei nicht nur gut mit dem milden Geflügelfleisch sondern gab auch der Tomatensuppe

wie dem Zander einen feinen Rahmen. Danach folgte der Höhepunkt und zweite Wertungsgang, das Rinderfilet an geschmorter Pflaumensauce mit Kartoffelrösti und gestovtem Lauch. Das auf den Punkt gegarte Fleisch wurde von der hervorragenden kräftigen Pflaumensauce perfekt begleitet und von den goldbraun gebackenen Kartoffelrösti und Lauch optisch gut unterstützt – die Jury war zufrieden und der dazu gereichte 1996 Cabreo Rosso tat ein übriges, das Rinderfilet gut in Szene zu setzen. Den Schlusspunkt markierte das weiße Macis-Schoko-Eis an glacierten Ananasspalten. Damit hatte Bruder Uli denn nicht nur die Brüder der eigenen Chuchi sondern auch die Jury überzeugt, dass er würdig ist, zukünftig den Titel des Chef de Chuchi zu tragen. CL Dr. Christian Gutsche und Jochen Klüssendorf verabreichten zum Höhepunkt des Abends den Löffeltrunk und überreichten dem erfolgreichen Kandidaten zum Abschluss die Urkunde und den Hummer am blauen Bande. Lieber Uli, herzlichen Glückwunsch zum CdC. *Roland Frötschel (MDC), Beethoven Chuchi Bonn*



Uli Hambuch, neuer CdC.

Die Rheingau Chuchi Kiedrich freut sich über weiteren MdC: Bruder Horst Brustmann erkocht sich das gelbe Band.

➔ Am 12. Mai 2012 stand die zweite von drei in diesem Jahr geplanten Rangerhöhungen zum MdC bei der Rheingau Chuchi Kiedrich an. OO Leo Wingen betonte in seiner Begrüßungsrede, dass diese Kochprüfung sicherlich eine Besonderheit in unserer Bruderschaft darstellt im Hinblick darauf, dass unser Kochbrüder Horst ein Beispiel dafür ist, dass das Kochen ein Hobby für jede Altersklasse ist. Der Prüfling reichte zunächst wohlschmeckende Bissen zum Champagner und begrüßte die Mitglieder der Jury, bestehend aus OO Leo Wingen als Vertreter des Großkapitels, LK Jean-Claude Fourcarde sowie GMdC Hans Arnold CL Chuchi Delkenheim an einer festlich und liebevoll gedeckten Tafel im Kochdomizil der Chuchi im Berufsschulzentrum Geisenheim.

Als Kenner der nordischen Länder und der dortigen Küche hatte ersich das Motto „Nordlandreise“ gesetzt mit folgendem Prüfungs Menü:

***** Amuse gueule *** Forellen-Häppchen – Lachsgefüllte Chicoréeblät-
ter *** Kohlrabi – Apfel – Carpaccio mit Gorgonzola - Crostini *** Rote
– Bete – Suppe Stockholm *** Gegrillter Lachs mit Fächerkartoffeln ***
Finnischer Rehbraten mit Honiggemüse *** Norwegische Kaffeecreme
mit Zimt – Äpfeln *****

Wie wir es von Horst gewohnt waren, waren die zu den einzelnen Gängen gereichten Weine perfekt abgestimmt. Die skandinavische Küche ist eher rustikal und gediegen. Was sie sympathisch macht,

ist ihre Ausrichtung auf regionale Zutaten. Für Gourmets wird sie oft verfälscht und aufwendig aufgepeppt. Seine Rezepte waren auf die Ursprünglichkeit der nordischen Küche, so wie er sie kennengelernt hatte, ausgerichtet. Der Jury fiel es nach kurzer Beratung nicht schwer, trotz einiger kritischer Anmerkungen ein positives Urteil zu fällen. Die teilweise für uns ungewöhnlichen Geschmacksnoten führten zu einer interessanten Diskussion darüber, inwieweit eine Anpassung an unseren Geschmack angebracht wäre.

Zum Ende der Laudatio überreichte CL Dr. André Picard-Maureau dem Prüfling den wohlverdienten Hummer am gelben Band, vom Landeskanzler Jean-Claude Fourcarde wurde ihm die Urkunde überreicht. Mit dem traditionsgemäßen Umtrunk aus dem großen Rheingauer Römer und den Glückwünschen der Prüfungskommission sowie seiner Kochbrüder endete dieser Prüfungsabend.

MdC Peter Gottbehüt



Der Prüfling in seinem Element