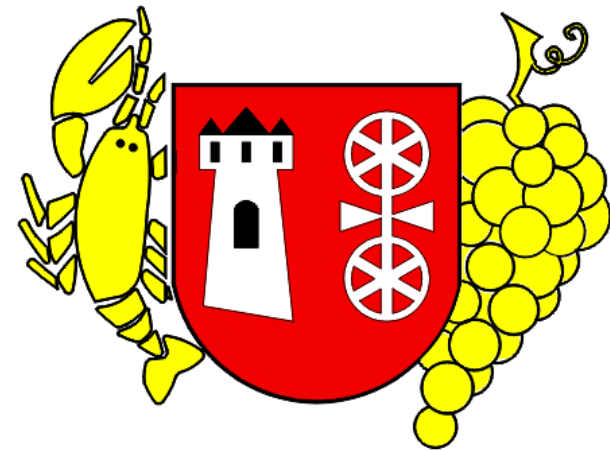


Rheingau Chuchi Kiedrich



**Menü für Maitre-Prüfung
am 06. Oktober 2012
Kochbruder Karl Heinz**

2011er Rheingauer Riesling Sekt
Brut

Amuse Gueule

* * *

2011er Villa Monrepos
Auxerrois trocken

Jakobsmuscheln auf zweierlei Art
als Ceviche auf lauwarmen Meeresalgen
und gebraten auf Tamarillo-Chutney

* * *

2009er Kostheimer St. Kiliansberg
Spätburgunder Blanc de Noirs trocken

Consomme vom Taunusreh mit Wildklößchen

* * *

2011er Villa Monrepos
Weissburgunder trocken

Zanderfilet an Parmesankartoffeln

* * *

2007er Kostheimer St. Kiliansberg
Spätburgunder trocken

Fasan mit Trüffel und Speck gefüllten Krautknödeln

* * *

2011er Hochheimer Daubhaus
Riesling Auslese

Quarksouffle mit geeistem Basilikum-Pesto und
Limetten-Cello-Schaum

Digestif

Ein überzeugendes Maître-Diner bei der Chuchi Kiedrich

➔ Das war seit Gründung der Rheingau-Chuchi Kiedrich vor 27 Jahren noch nie da: innerhalb eines Jahres haben 3 Brüder der Chuchi Kiedrich erfolgreich das gelbe Band erköcht. Karl Heinz Lange heißt der neue Maître de Chuchi, der als dritter am 06.10.2012 nicht nur für die Jury sondern auch für seine Kochbrüder sein Prüfungsmenue unter dem Motto „savourez“ präsentierte.



Karl-Heinz Lange – der stolze Maître de Chuchi.

Karl Heinz war, so wie wir es von ihm kannten, auf die einzelnen Gänge bestens vorbereitet. Er hatte das gesamte Menue probegekocht. Ein detaillierter Ablaufplan stellte sicher, dass die einzelnen Gänge wie geplant ohne Zeitverzögerung auf den Tisch kamen.

Pünktlich um 17:00h konnte Karl Heinz Lange die Mitglieder der Jury bestehend aus MJD Karsten Reitz, LK Jean-Claude Foucarde, CL MdC Per Mayer von der Chuchi Ingelheim und CL GMdC Dr. André Picard-Maureau von der Chuchi Kiedrich zu seiner Prüfung willkommen heißen. Rieslingsekt und die „Lutscher von der Ochsenbrust“ als Amuse-Gueule stimmten auf das anspruchsvolle Maitre-Menue ein:



Lutscher von der Ochsenbrust.

* Jakobsmuscheln auf zweierlei Art als Ceviche auf lauwarmlen Meeresalgen und gebraten auf Tamarillo-Chutney ** Consommé vom Taunusreh mit Wildklößchen *** Zanderfilet an Parmesankartoffeln **** Fasan mit Trüffeln und Speck gefüllten Krautknödeln ***** Quarksoufflé mit geistigem Basilikum-Pesto und Limetten-Cello-Schaum ***** Digestif *

Die Juroren nahmen an der stilvoll dekorierten Tafel Platz. Die die einzelnen Gänge begleitenden Weine waren sorgfältig ausgesucht und harmonisierten mit den gebotenen Speisen. Wie nicht anders zu erwarten, wurden die einzelnen

Gänge im vorgesehenen Zeitrahmen serviert. Die von dem Aspiranten selbst zubereiteten Gänge wurden von der Jury durchwegs positiv beurteilt, wobei das Zanderfilet zweifelsfrei das Highlight darstellte. Nach kurzer Beratung war sich die Jury einig, dass das von Kochbruder Karl Heinz Gebotene im vollen Umfang einer Maître-Prüfung gerecht wurde. MJD Karsten Reitz würdigte die Leistung des Prüflings in einer ausführlichen Laudatio, in der er noch einige Tipps zu dem einen oder anderen Gang gab. LK Jean-Claude Foucarde überreichte dem neuen Maître die Urkunde.

Nach der Übergabe des Hummers am gelben Band durch den Chuchileiter Dr. André Picard-Maureau und dem traditionellen Schluck aus dem Rheingauer Römer konnte er die Glückwünsche der Jury und der Brüder der Rheingau-Chuchi Kiedrich entgegennehmen.

Die jungen Wilden kommen

➔ Das Jahr 2012 brachte für die Chuchi Gourmet 72 Homburg neben der erfolgreichen Ausrichtung des Provinzfestes Mosel-Saar-Wasgau einen weiteren Höhepunkt. Mittlerweile sind drei Söhne von Chuchimitgliedern zu „Brüdern“ ihrer Väter geworden. Jörg Freyler, einer dieser drei „jungen Wilden“ bei der Gourmet 72, erkochte sich am 19. Oktober als erster der drei das blaue Band zum Chef de Chuchi in einer souveränen und meisterlichen Art und Weise. GMdC Wolfgang Vogelgesang von der Chuchi Karlsberg Homburg und die MdC Peter Schwarz, Chuchi Paul Ricard Ens Dorf und Siegfried Pillong, Chuchi Gourmet 72, wurden mit einem gelungenen Amuse Bouche und Champagner im Garten der Mensa begrüßt. Unterstützt von seinem Kochbruder Marco Miele lief Jörg Freyler im Verlaufe des Abends zu großer Form auf.

Einstieg war ein Zander-Carpaccio mit Forellenkaviar, das hervorragend von einem Weissburgunder (Kallstadt, Edition 2008, im Barrique gereift) begleitet wurde. Der erste Wertungsgang war eine Rote-Bete-Ingwer-Suppe mit Garnelen-Saté, ausgesprochen gelungen in Präsentation, Farbgebung und erst recht im Geschmack.



Ein grandioser Hauptgang

Der Hauptgang war auch zugleich der zweite Wertungsgang. Knusprige Entenbrust mit Mohnknödeln und heißen Marillen, dazu eine Kallstadt Edition 2007, Spätburgunder Spätlese trocken, im Barrique gereift, sorgten für einen weiteren kulinarischen Höhepunkt des Abends. Jury und anwesende Kochbrüder waren sehr beeindruckt und ihre Meinung änderte sich erst recht nicht nach dem flambierten Apfel-Tiramisu im Glas, das den gelungenen Abend würdig abrundete. Nach der verdienten Laudatio durch den stellvertretenden Landeskantler Wolfgang Vogelgesang und dem obligatorischen Löffeltrunk erhielt Jörg Freyler seine Urkunde und den Hummer am blauen Band. Ein harmonischer Prüfungsabend klang danach aus mit dem Wissen, dass die „Jugend“ in unserer Chuchi Gourmet 72 angekommen ist.

nudeln und heißen Marillen, dazu eine Kallstadt Edition 2007, Spätburgunder Spätlese trocken, im Barrique gereift, sorgten für einen weiteren kulinarischen Höhepunkt des Abends.

Jury und anwesende Kochbrüder waren sehr beeindruckt und ihre Meinung änderte sich erst recht nicht nach dem flambierten Apfel-Tiramisu im Glas, das den gelungenen Abend würdig abrundete.

Nach der verdienten Laudatio durch den stellvertretenden Landeskantler Wolfgang Vogelgesang und dem obligatorischen Löffeltrunk erhielt Jörg Freyler seine Urkunde und den Hummer am blauen Band. Ein harmonischer Prüfungsabend klang danach aus mit dem Wissen, dass die „Jugend“ in unserer Chuchi Gourmet 72 angekommen ist.



Jörg und Marco Miele: Chef und Azubi konzentriert bei der Arbeit



Jörg Freyler und Prüfungsvorsitzender GMdC Wolfgang Vogelgesang

Manfred Gantner