

Ein Zabaglione-Parfait zum Dessert

Bruderschaft der kochenden Männer trifft sich einmal im Monat zum Kochen / Neue Mitglieder aufgenommen

Von Lukas Kolodziej

Balingen. Der Tisch ist gedeckt, der Salat mit Dorschleber angerichtet. Der erste Gang wird feierlich mit einem edlen Riesling begrüßt. Es folgen noch vier weitere.

Einmal im Monat trifft sich der Club kochender Männer in der Küche der Sichelschule Balingen zum gemeinsamen Zubereiten und Wirken am Herd.

Schon über zehn Jahre existiert dieser Club in Balingen, der in einer Bruderschaft organisiert ist. Die Kochbrüder, wie sie sich gegenseitig nennen, haben alle normale Berufe und eine gemeinsame Leidenschaft: gutes Essen.

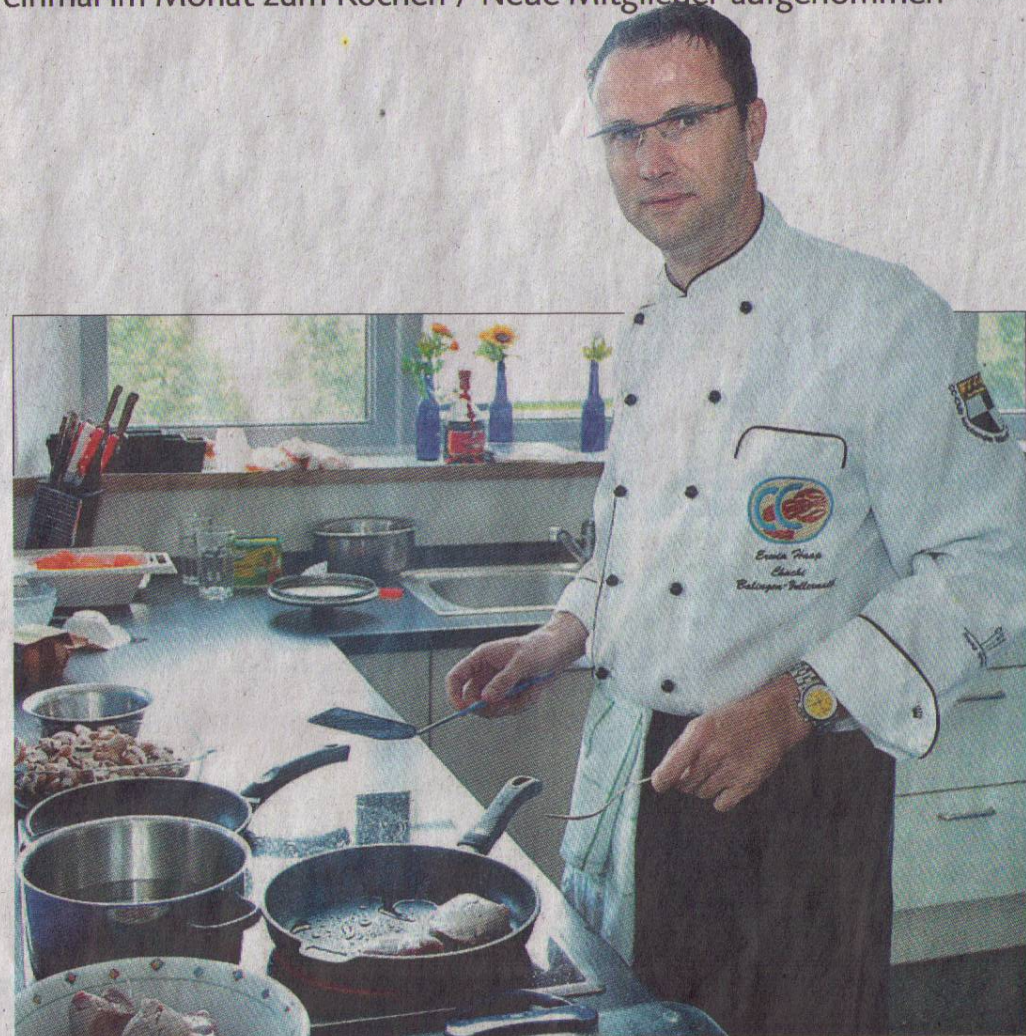
Insgesamt sind in dieser Bruderschaft in Deutschland rund 1400 Männer Mitglied, die in 125 Kleingruppen organisiert sind. »Wer Bruder werden will, muss zunächst einmal die Aufnahmeprüfung ablegen«, sagt Thomas Schmidhuber, der mit dem Titel Chef

de Chuchi einen höheren Rang in der Bruderschaft begleitet. Wer diese Aufnahmeprüfung erfolgreich bestanden hat, darf sich »Apprenti« nennen und eine Kochjacke mit dem Emblem der Bruderschaft tragen.

Ein ganz besonderes Ereignis stand am Mittwochabend an. Apprenti Erwin Hopp legte seine Kochprüfung zur nächsthöheren Stufe ab. Unter seiner Anweisung kochten seine Kochbrüder ein Fünf-Gänge-Menü, bei dem es unter anderem Schweinefilet im Blätterteig und zum Dessert Zabaglione-Parfait mit marinierten Erdbeeren gab. Zu jedem Gang wurde ein besonderer Wein zur Vervollkommnung des Gaumengenusses gereicht.

Der 39-jährige Prüfling kochte, was das Zeug hielt. Karotten wurden in karamellisiertem Zucker angebraten, das Parfait zugeschnitten und mit Schokotropfen aufgewertet. Die Brüder waren von den Kochkünsten angetan.

Und so war die Entscheidung keine große Überras-



Eine Gabel und eine Pfannenwender hält Erwin Hopp in den Händen, vor sich hat er Pfannen und Töpfe. am Mittwoch bewies er, dass er damit umgehen kann. Foto: Kolodziej



Es ist angerichtet, es kann gegessen werden: Das ist der Höhepunkt beim Kochabend. Foto: Kolodziej

chung mehr. Erwin Hopp darf sich nun auch »Chef de Chuchi« nennen. Zu sehen ist es an einem roten Hummer, den er an einem blauen Halsband trägt.

Anschließend wurde zum brüderlichen Ritus geschritten: Der erfolgreiche Absolvent setzte seine Lippen an einen großen Suppenlöffel,

während seine Kochbrüder Wein in diesen gossen. Mit dem gleichen Ritus wurden zwei neue Kochbrüder in die Bruderschaft aufgenommen: Jochen Merk und Robert Nauthe.

Obwohl es eine Bruderschaft ist, geht es eben doch nicht ganz ohne weibliche Hilfe. So steht die hauseigene

Zauberfee Renate für Fragen, die über das männliche Küchenwissen hinausgehen, zur Verfügung. Sie darf zwar mitessen, muss sich aber an einen eigenen Tisch setzen. So streng ist diese Bruderschaft dann doch.

WEITERE INFORMATIONEN:

► www.chuchi-balingen.de