

Schlungenbad 12.06.2018

Die Köche von fünf „Chuchi“- Vereinigungen verwöhnen in Obergladbach die Gaumen ihrer etwa 190 Gäste



Das Auge isst mit: Die „Rheingau Chuchi Kiedrich“ (am Tisch von links) um Claus Peter Blum, Peter Rieger, Chuchi-Leiter Peter Gottbehüt und André Picard-Maureau sowie Köche der Keltenchuchi Wöllstein (rechts und im Hintergrund) richten einen Gang an.
Foto: wita/Martin Fromme

Von Jennifer Lenhard

OBERGLADBACH - Bei der diesjährigen „Landpartie hinnerm Gebäck“ bewiesen die „Chuchis“ erneut ihr Können am Herd. Doch wer sind die „Chuchis“ überhaupt? „Wir sind eine Vereinigung von Hobbyköchen, die sich einmal im Monat treffen und gemeinsam kochen“, erklärte André Picard-Maureau, stellvertretender Landeskanzler von den „Rheingau Chuchi Kiedrich“. Alle regionalen „Chuchi“-Vereinigungen gehören dem Verein „Confrérie Cullinaire-Club Kochende Männer“ an. „Chuchi“ bedeutet übrigens Küche auf Schweizerisch.

Immer auf der Suche nach etwas Neuem

Die Kiedricher Köche organisierten mit „Chuchi Wiesbaden“ die Landpartie, die vor dem Bürgerhaus in Obergladbach stattfand. Die Köche von fünf Vereinigungen verwöhnten die etwa 190 Gäste, die in schön geschmückten Zelten Platz nahmen. Begrüßt wurden sie von Jean-Claude Fourcade, dem Landeskanzler, und mit einem Glas Sekt. Dazu gab es Apfelschmalz auf Landbrot und ein Blini mit Kaviar von den Organisatoren.

Danach servierten die Köche der „Chuchi Mainz“ eine Frischkäsemousse auf jungem Mangold. „Wir versuchen immer wieder, etwas Neues und Besonderes auf die Teller zu bringen“, sagte Picard-Maureau. Die „Kelten-Chuchi Wöllstein“ beeindruckten mit Zweierlei von der Wisperforelle. Dazu gab es Salat.

Bei jeder Veranstaltung bemühen sich die Köche, einheimische Produkte zu verwenden. „Neben der Landpartie gibt es einmal im Jahr auch ein Damenessen“, sagte Picard-Maureau. Hier bekochen die Männer ihre Frauen als Dank für die Unterstützung, „obwohl wir natürlich auch mal zu Hause kochen“, fügte Picard-Maureau lachend hinzu. Insgesamt gibt es in Deutschland etwa 1300 kochende Männer, die sich dem Verein angeschlossen haben. Deutschland sei damit das mitgliedstärkste Land innerhalb Europas.

Nach der Wisperforelle folgte eine Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Radieschen von der „Chuchi Mainz Gutenberg“. Ebenfalls aus der Region fanden Wildschwein- und Rehcarpaccio auf die Teller. Serviert wurde dies von der „Chuchi Wiesbaden“. Der Hauptgang kam von den Rheingauer Köchen: Schweinefilet (Sous-Vide gegart) mit Pilzrahmsauce und Gaulskniddel. Gekocht und angerichtet wurden die Speisen in der Küche des Bürgerhauses. Unterhalten wurden die Gäste von den „Wiesbadener Taunusmusikanten“. Eine Zitronentarte mit Meringues (Baiser) gebläht und mit Beeren garniert vom Landeskanzler Fourcade rundete das Menü ab. „Das Kochen ist meine Leidenschaft und in meiner Familie hatte Essen stets einen hohen Stellenwert“, erzählte Fourcade. Ziel der Chuchi sei es, die Esskultur und gute Tischsitten zu pflegen. Dabei steht auch der gute Zweck im Fokus. Peter Gottbehüt, Chuchileiter der „Rheingau Chuchi Kiedrich“, gestaltete mit seiner Familie Holzarbeiten. Diese wurden zugunsten der Kinderfeuerwehren Kiedrich und Obergladbach verkauft.