

„Damenessen“

Alte Tradition wieder aufleben lassen!



Am Samstag, 21. März 2026 haben wir eine alte Tradition wieder aufleben lassen und einen Abend mit und für unsere „Damen“ veranstaltet.

„Alte Tradition?“ Hier ist zu erklären, dass wir, bis uns alle „Corona“ erwischt hat, jährlich versucht haben unseren Damen einen schönen und genussvollen Abend im Kreise der Kochbrüder zu gestalten und sie mit einem schönen Menü, passenden Getränken und natürlich an einer schön gedeckten Tafel zu verwöhnen.

Während der Zeit, in der uns dieses Corona-Virus beherrscht hat und fast alle unsere Kochabende, mit Ausnahme der virtuellen, ausfallen mussten, hatten wir selbst kaum Kontakt und so haben viele unserer sonstigen Aktivitäten gar nicht stattgefunden. Hinzu kam noch, dass einige unserer Kochbrüder ihren „Kochlöffel“, aus welchen Gründen auch immer, an den Nagel gehängt haben und unsere Chuchi nur noch sechs Kochbrüder zählte.

Nachwuchs musste her! Wie ich anderweitig schon berichtet habe, hatten wir die zündende Idee für eine Aktion, die wir **„Schnupperkochen“** genannt haben. Durch diese Aktion und mit ein wenig Werbung, (Flyer etc.) haben wir es geschafft, dass wir seit fast zwei Jahren wieder mit elf, vielleicht bald zwölf, Kochbrüdern in der Küche stehen und unserem Hobby frönen.

Damit nicht nur die Kochbrüder miteinander zu tun und Spaß haben, sondern auch unsere Frauen sich und wir die Schwägerinnen kennenlernen können haben wir nun wieder ein Damenessen geplant und wie erwähnt durchgeführt.

Und es war ein Erfolg!

An einem unserer letzten Kochabende haben wir das Menü festgelegt. Dies sollte im Wesentlichen aus einzelnen Komponenten bestehen, die wir im letzten Jahr in unseren

Menüs hatten. Immer zwei Kochbrüder kümmerten sich um einen Gang und kauften für diesen auch ein. Der Chuchileiter war für die Getränke und das Amuse-Bouche verantwortlich und zwischenzeitlich war der eine oder andere Kochbruder beim Herrichten der Tafel mit im Einsatz.

So haben wir am Samstag morgens schon gegen 10:00 Uhr unsere Kochkojen eingerichtet und allgemeine Dinge besprochen. Danach ging es mit dem Vor- und Zubereiten der Speisen bzw. einzelnen Gänge los.

Da wir genügend Zeit eingeplant hatten, unsere Damen waren für 17:30 Uhr eingeladen, konnten alle Vorbereitungen entspannt erledigt werden und es blieb auch für uns die Zeit eine Kleinigkeit an Speis und Trank zu uns zu nehmen.

Beenden konnten wir unsere Vorbereitungen schon gegen 16:45 Uhr und so hatten wir noch alle Zeit der Welt alles nochmal bei einem guten Glas Wein zu prüfen.

Pünktlich um 17:30 Uhr trafen dann die ersten unserer Frauen (Schwägerinnen) ein und kurze Zeit später waren wir „komplett“!

Zum Apéro gab es dann einen gut gekühlten Rieslingsekt und das auf Löffeln angerichtete Amuse-Bouche.



Unser Chuchileiter Claus-Peter begrüßte mit einer kleinen Ansprache alle Anwesenden, bedankte sich, dass alle Damen unserer Einladung gefolgt waren, und wünschte allen einen genussvollen und unterhaltsamen Abend.

Nach dem Aperero konnten wir dann mit folgendem Menü starten.

- | | |
|-------------------------|---|
| Vorspeise: | Raviolo mit Fleischfüllung und Salbeibutter begleitet von einem 2024er Erbacher Steinmorgen / Weingut Speicher-Schuth |
| Zwischengang I: | Gelbe Paprikasuppe mit Buletten vom Edelfisch begleitet von 2023er Riesling Classic / Weingut Speicher-Schuth |
| Zwischengang II: | Parmesan-Risotto mit gebratenen Garnelen begleitet von 2020er Kauber Gewürztraminer trocken / Weingut Peter Bahles |
| Hauptgang: | Saltimbocca a la Romana Tricolore begleitet von 2023er Chardonay / Weingut Speicher-Schuth |
| Dessert: | Dulce de Bomiato begleitet von 2017er Riesling Auslese restsüß / Weingut Kloster Eberbach |



Die einzelnen Menü-Gänge wurden von jeweils zwei unserer Kochbrüder vorbereitet und fertiggestellt, sodass für die anderen jeweils genügend Zeit für Gespräche und Unterhaltung blieb. So entwickelten sich Gespräche zwischen den Kochbrüdern und Schwägerinnen, aber auch unter den Schwägerinnen, die sich ja teilweise an diesem Abend das erste Mal begegnet waren.

Während des Menüs und im weiteren Verlauf des Abends wurde viel Lob ausgesprochen und hier ist festzuhalten, dass dieses von unseren Frauen / Schwägerinnen kam. Es wurden sogar Rufe laut, dass solche Veranstaltungen doch bitte öfter stattfinden mögen!

Als es dann so gegen 23:00 Uhr langsam in Richtung Aufbruch und Abschied ging waren sich alle ob einer absolut gelungenen Veranstaltung einig.

Schlussendlich gilt es festzuhalten:

„Traditionen sind es Wert aufrecht erhalten zu werden!“

Brüderliche Grüße

Claus-Peter

