

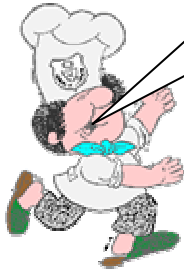


Kieler Köche Bote

Offizielle Zeitung des Vereins Kieler Köche von 1927 e.V.
Zweigverein im Verband der Köche Deutschlands



Ausgabe 02 / 2008



Hallo zum
2. Köche Bote.
Wir wünschen viel
Spaß beim Lesen.

Euer Fidi
und die Redaktion

Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen

Ich bin in der glücklichen Situation, Ihnen heute bereits die 2. Ausgabe vom Kieler Köche Bote zu präsentieren. Mein Dank gilt hier natürlich Anja Niehoff und Michael Kloß, die sich in mühseliger Kleinarbeit an die 2. Ausgabe herangewagt haben. Mein Dank gilt natürlich auch den Inserenten, genannt Sponsoren, die durch Ihre Anzeige es uns ermöglichen, diesen Kieler Köche Bote, für unsere Mitglieder herauszugeben. Noch haben wir Platz für Sponsoren. Sollte jemand Interesse haben, melde er sich doch bitte bei H.G. Kloß. Über eine erfreuliche Sache möchte ich noch berichten. Das Pâtisserie-Seminar mit Urs Regli vom 4.9. – 6.9.08 ist komplett ausgebucht. Es wird durchgeführt in den Beruflichen Schulen, die uns die Räume dafür zur Verfügung gestellt haben. Ein Dank an die Schulleitung.

Euer Horst-Günter Kloß

Neulich beim 1. Vorsitzenden

Dieses Werbeschild fand unser 1. Vorsitzender in seinem Wohnort Schwedeneck. Interessant für ihn, da wir doch mit der Flensburger Brauerei eine Zusammenarbeit mit dem Flensburger Pilsener Pokal haben und unser diesjähriger Sommerausflug uns zur Flensburger Brauerei führte.



Horst-Günter Kloß Pokal diesmal „International“

Zum zwölften Mal in Folge ermöglichte der erste Vorsitzende des Vereins Kieler Köche, Horst-Günter-Kloß, durch sein besonderes Engagement im Bereich der Jugend- und Nachwuchsförderung die Durchführung eines Wettbewerbes für die Koch-Auszubildenden im ersten Ausbildungsjahr.

Der Wettbewerb zeichnete sich durch gute Leistungen und großes Engagement der Auszubildenden aus und führte so zu einem gelungenen Abend für die sechzig zum Wettbewerb geladenen Gäste.

Begrüßt wurden die Gäste unter anderem vom Schulleiter der Beruflichen Schule am Schützenpark - Bau und Nahrung -, Herrn Müller, sozusagen als Hausherr, denn in den Räumlichkeiten der Schule fand der Wettbewerb wie gewohnt statt, und der sich freute über die vielen Aktivitäten, die gerade in dieser Woche an der Schule stattfinden: ein deutsch-französischer Austausch in der Abteilung Gastronomie, eine „Internationale Woche“ als berufsfeldübergreifendes Projekt aller Abteilungen und in langer Tradition der Horst-Günter-Kloß-Pokal an diesem Nachmittag und Abend.

Bei soviel internationalem Flair in der Schule war auch der Wettbewerb dieses Mal international. Sieger bei den Köchinnen und Köchen war in diesem Jahr Jan Michael Stümpert aus dem Hotel und Restaurant Stolz in Plön, der die Jury mit diesem Menü überzeugte: „Graved Lachs im Crêpementel mit Spargel-Apfel-Salat; Hähnchenbrust mit Estragonjus auf Lauch mit Ofentomaten und Kräuter-Kartoffelstampf; Erdbeersuppe mit Joghurtmousse“. Auf Platz zwei folgte ihm die Gast-Köchin aus Lyon/Frankreich, Béangère Rebut, die die Jury ebenfalls mit hervorragender Kochkunst und sehr souveräner Arbeitsweise beeindruckte: „Lachs auf Porreefondue mit Honigsoße; Hähnchenbrust auf Pilz-Paprika-Risotto; Charlotte aux fraise (Erdbeer-Charlotte)“.

Den dritten Platz teilten sich Vidal Pfeilsticker aus dem Restaurant Seeburg in Kiel („Graved Lachs mit Möhren-Lauch-Kartoffelpuffer, Kräuterdip und Apfel-Bananen-Zitronen-Chutney; Hähnchenroulade mit Spargel-Kohlrabi-Gemüse, Risotto; Weiße und dunkle Mousse au chocolat mit Erdbeersalat“) und Sebastian Monke aus dem Antik-Hof in Bissée („Lachs in Crêpe an Honig-Senf-Dillsauce und einem Salatbouquet; Mit Kräuterfarce gefüllte Hähnchenbrust an Sauce Hollandaise glasiertes Sommergemüse Kartoffelplätzchen; Joghurt-Vanille-Mousse mit Erdbeer-Minz-Ragout“)

Aus dem Bericht von Anja Niehoff



Siegerfoto Flensburger Pokal



Siegerfoto H.-G.-Kloß Pokal

Kollegen stellen sich vor – heute Michael Stöcken

Moin Moin. Mein Name ist Michael Stöcken. Ich bin seit 2005 Ihr 3. Jugendwart im Verein Kieler Köche. Ich bin Küchenmeister im Restaurant Hartmut Kolodzey in Karlsminde. Meine Ausbildung habe ich im Schlie Krog in Siesebj gemacht. Meine Fähigkeiten danach im Landhaus Scherrer ausgebaut. Wir führen in Karlsminde ein Restaurant mit Partyservice und Catering. Bei uns bekommen Sie, von rustikaler über „Gut Bürgerlich“ bis hin zu gehobenen Menüs bei Gesellschaften auf Vorbestellung, alles worauf Sie Lust haben. Durch die Ausbildung unserer Auszubildenden nehme ich regelmäßig an verschiedenen regionalen und internationalen Wettbewerben teil. Besonders möchte ich hier meine 3 Siege, sowie jeweils 1 Mal den 2. und 3. Platz beim Wettbewerb um die Goldene Kieler Sparte nennen. Beim Wettbewerb um das Ostseegericht habe ich 2007 und 2008 jeweils die Goldmedaille gewonnen. Weitere Informationen über unser Restaurant und über mich finden Sie auf der Internet-Seite www.kolodzey.de.

Ihr Michael Stöcken

Spargelschälen bei Köhn & Brötzmann

11. Juni 2008, Einladung zum Spargel schälen in den neuen Räumen der Fa. Köhn & Brötzmann, frisches Obst und Gemüse soweit das Auge reicht. Wir wurden herzlich aufgenommen. 15 Auszubildende fanden den Weg mit Ihren Lehrern zu dieser Veranstaltung. Leider hatten die Azubis vergessen, ihre Kochjacken mitzubringen, der Rahmen hätte dann zur runden Sache werden können. Doch nun ging es nach einer kurzen Einweisung ran an den köstlichen Spargel. Azubis haben sicher nicht oft die Möglichkeit in ihren Lehrbetrieben frischen Spargel in die Hand zu bekommen. Je früher umso besser, meine ich. Schwierigkeiten, Spargel zu zählen ohne Bruchspargel herzustellen, wurden sichtbar. Spargel nicht zu mögen sollte keinen Azubi davon abhalten, es zu lernen. Nach dem Kampf mit dem Schälen, zeigte der 1. Vorsitzende wie es geht, Spargel portionsweise zu binden. Band und ein paar Drehungen und schon kann eine Portion in den Kochtopf wandern. Alles ganz einfach, wenn der Wille da ist, jeden Tag aufs Neue zu lernen. Gläser zu öffnen oder den Spargel aus der Tiefkühltruhe zu nehmen ist keine Kunst. Wir müssen uns die Mühe machen noch mehr die Azubis zu fordern, auch wenn wir oftmals auf taube Ohren stoßen. Die Welt der Köche besteht nicht nur aus Schubeck, Lafer, Lichter. Diese Köche haben Ihre Ausbildung hinter sich gebracht. Sie als Ausbilder haben es in der Hand Ihre Schützlinge auf den richtigen Weg zu bringen.

Zum Schluss möchten wir uns an dieser Stelle für die immer wieder freundliche Aufnahme bei der Firma Köhn & Brötzmann bedanken. Wir kommen gerne wieder.

Horst-Günter Kloß

Flensburger Pilsener Pokal

Zum zweiten Mal in Folge wurden in den Räumen der Beruflichen Schule am Schützenpark die Pokale der Flensburger Brauerei für besondere Leistungen im Service und in der Küche vergeben.

Philipp Kriegmann aus dem Landhaus Laboe, Maurizio Oster aus dem Best Western Hotel Prisma in Neumünster und Nico Mordhorst aus dem Hotel Kieler Yachtclub, so heißen die diesjährigen platzierten des Wettbewerbes der Köche.

Sie, wie alle teilnehmenden Köchinnen und Köche des zweiten Ausbildungsjahres, mussten neben einem theoretischem Teil, bestehend aus 20 Fragen quer durch die Bereiche Technologie und Warenwirtschaft, ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen kreieren.

Die Pflichtkomponenten für dieses Jahr waren Tomate in der Vorspeise, Schweineoberschale im Hauptgang und Milch und Gelatine im Dessert.

Und - der Name ist Programm - in einem der drei Gänge musste selbstverständlich Flensburger Bier verarbeitet werden, egal ob Pilsener, Dunkelbier oder Malzbier...

Die Komponente Bier ist jedes Mal wieder eine besondere Herausforderung für die teilnehmenden Auszubildenden, müssen sie doch entscheiden, ob sie so mutig sind und neue Wege beschreiten, oder ob sie in der Tradition von Apfelfringen in Bierteig fürs Dessert oder klassischer Biersoße zum Hauptgang bleiben.

Die meisten der 12 Teilnehmer entschieden sich dann auch, das Bier für die Soße zu verwenden.

Doch sollte niemand die Kunst der Herstellung einer Biersoße unterschätzen, denn die Komposition von Soßen gehört sicherlich zu den anspruchsvollen Aufgaben eines guten Kochs.

Aus dem Bericht von Anja Niehoff

**FLENSBURGER
PILSENER**

CITTI
Markt der Lebensfreude
ÜBER 75.000 ARTIKEL!
Mühlendamm 1 • 24113 Kiel • Tel. 04 31 / 68 93 -0 • www.cittimarkt.de

Ihre Ansprechpartner im Verein Kieler Köche

1. Vorsitzender

Horst-Günter Kloß, Wacholderstrasse 4, 24229 Schwedeneck
Tel.: 04308 / 1200 oder hgkloss@t-online.de

2. Vorsitzender

Gerhard Schackmann, Waitzstrasse 59, 24105 Kiel
Tel.: 0431 / 5302115 oder gerd.schackmann@ki.tng.de

1. Kassenwart

Dieter Teichmann, Wilhelm-Ivens-Ring 16, 24226 Heikendorf
Tel.: 0431 / 241115 oder teichmann-heikendorf@t-online.de

1. Jugendwartin

Britta Hohenberg, Waldseestrasse 3, 25551 Hohenlockstedt
Tel.: oder

1. Schriftwart und Redaktion

Michael Kloß, Blockshagener Weg 16, 24247 Mielkendorf
Tel.: 04347 / 9515 oder vereinkielerkoeche@gmx.de

2. Schrift- und Pressewartin sowie Redaktion

Anja Niehoff, Waldwinkel 12, 24161 Altenholz
Tel.: oder vereinkielerkoeche@gmx.de

Vereinsheim: Sportheim VfB Kiel an der Waldwiese

Terminübersicht 2008

15.-17.08.08	Laurentiustag in Wiesbaden und Mainz
04.-06.09.08	Pâtisserie - Seminar
08.09.08	Monatsversammlung im VfB - Heim
25.09.08	Helmut - Roock - Pokal
13.10.08	Monatsversammlung im VfB - Heim
19. - 22.10.08	IKA - Olympiade in Erfurt
17.11.08	Martinsgansessen
08.12.08	Weihnachtsklönschnack im VfB - Heim

Sommerausflug zur „Kühlen-Blonden“ nach Flensburg

Montag, 2.Juni, 8.45 Uhr, Abfahrt mit dem Bus Richtung Flensburg. Das Wetter ist traumhaft und wir haben einen sehr netten Fahrer, Herrn Meyer von der Firma Ruser in Schönberg. Mit einem Lunchpaket für jeden, spendiert von der Firma CITTI, geht es los. Die Stimmung ist sehr gut. Nach knapp 15 Minuten werden die ersten Lunchpakete geöffnet und der Duft von Frikadellen zieht durch den Bus. Flensburg ist erreicht, aussteigen, denn wir wollen den Ort besichtigen, wo „Kühle-Blonde“ hergestellt werden. Den Anfang machte ein Film über die Gründung der „Flensburger-Brauerei“. Sehr interessant, bevor wir in 2 Gruppen den langen Marsch durch die heiligen Hallen machen. Technik soweit das Auge reicht. Am Ende dieser Führung wartete eine herzliche Schinkenbrotzeit auf uns. Und da stand sie nun vor uns, die „Kühle-Blonde“, noch in der Flasche und wartete dass wir sie befreien mit einem gemeinsamen „Plopp“. Musik für jeden Biertrinker. Herrlich diese kühle Erfrischung für unsere trockenen Kehlen. Zum Abschluss noch ein Bierglas als Geschenk für jeden. Weiter ging die Reise nach Karlsmünde. Es ging nicht gleich auf direktem Wege dorthin, nein, sondern über viele kleine Dörfer, von denen viele von uns noch nichts gehört hatten. Reiseleiter, durch Angeln, für uns Horst Perry. Er stellte uns somit seine Heimat vor, dort wo er aufgewachsen ist. Den restlichen Weg, ab der Schleibrücke Lindau, erklärte uns Michael Stöcken, auch er kommt aus dieser Gegend, dort wo seine Eltern Ländereien und unendlich viele Schafe halten. Karlsmünde war erreicht. Im Restaurant von Hartmut Kolodzey, dem Schwiegervater von Michael Stöcken, erwartete uns ein leckeres Kuchenbuffet und duftender Kaffee. Herz was willst Du mehr? Immer noch lachte die Sonne vom Himmel, es ist einfach ein toller Tag. Unser Busfahrer kutschierte uns dann über Eckernförde nach Kiel auf den Parkplatz vom CITTI – Markt, wo wir alle dankenswerter Weise unsere Autos parken durften.

Zum Schluss sei noch die Frage gestattet:

„Warum nehmen nicht mehr Mitglieder aus dem Köche – Verein an solch einem schönen Ausflug teil? Vielleicht kommen ja im nächsten Jahr, 2009, noch einige Mitglieder mehr auf den Ausflug!“

Heidrun Kloß



IKA – Olympiade der Köche in Erfurt

Vom 19.10. – 22.10.08 findet in Erfurt die IKA – Olympiade der Köche statt. Die IKA ist die größte Kochkunstausstellung mit Wettbewerb auf der Welt und findet alle 4 Jahre im Olympiastadion statt. Auch der Verein Kieler Köche und der LV – Nord sind mit eingebunden. Der Landesverband Nord präsentiert sich am Dienstag, dem 21.10.08 auf dem Stand der Landesverbände. Der Verein Kieler Köche ist im Restaurant der Nationen mit seinem 1.Vorsitzenden Horst-Günter Kloß, dem Kassenwart Dieter Teichmann und dem Jugendwart Michael Stöcken präsent. Für Köche, die etwas von Ihrem Beruf halten, ist es ein Muss die IKA zu besuchen.

Frühlingsfest – außer Spesen nichts gewesen

Am 30. April sollte unser Frühlingsfest im Vereinslokal stattfinden. Es waren aber leider nur 22 Anmeldungen eingegangen, obwohl ich noch etliche Mitglieder angesprochen habe. Es war mir natürlich sehr peinlich alles abzusagen. Erst die Musik, denn der Musiker hätte an diesem Tag etliche Auftritte gehabt. Meine Frau und ich waren dann bei Frank Liefänder uns mussten hier ja auch noch absagen, es war uns sehr unangenehm, denn er hatte anderen Gästen absagen müssen. Ich kenne diese unangenehme Angelegenheit, denn ich war selbst viele Jahre selbständig. Ich hoffe wir können es beim Gänseessen am 17. November wieder gutmachen.

Horst-Günter Kloß

Geburtstage unserer Mitglieder – Der Vorstand gratuliert recht herzlich

August: 02. Joachim Himmelskamp 04. Michael Stöcken, Christian Hecker 06. Ursula Teuscher 09. Peter Mahler, Axel Budde 10. Carsten Loll 11. Steffen Groß 12. Dankwart Eick, Jan Scheffler 13. Inke Löwel 16. Peter Rosenkranz 18. Horst Schlüter, Klaus Krohn, Mark Peters 19. Ulf Sierks 20. Dirk Otto 22. Johann Grassmugg 23. Klaus Penderock 25. Knud Sebastian 29. Alexander Böhme 31. Horst Timm, Tobias Nüser

September: 03. Peter Frantz, Wolfgang Möller 05. Thorben Stampe 06. Uwe Thomsen 08. Claudia Seidenberg 12. Nadine Baasch 15. Horst-Günter Kloß, Waldemar Müller 16. Herwig Schloer, Christoph Corradin, 18. Nathaly Klähn 19. Jan Güssow 20. Arno Stellmacher 23. Britta Hohenberg, Martin Holz 24. Joachim Stuedtner 25. Rüdiger Sternberg 26. Frank Börgert 27. Peter Brassel, Marko Kewitz 28. Christian Först 30. Günter Sönksen, Anja Niehoff

Oktober: 01. Herbert Schremer 02. Liane Geffert 08. Catrin Duval 09. Kai-Uwe Blender 10. Michael Gehlich, Stefan Hartmann 11. Matthias Körner 15. Heidrun Kloß 17. Thorsten Wriedt, Kerstin Gehling 22. Hauke Jensen 24. Cordula-Elisabeth Prosch 25. Dennis Caro 26. Klaus Steinweg 29. Jörg Steen 31. Alexander Hartz

November: 04. Jürgen Maximowicz 09. Yves Fabian 11. Jan-Peter Bruhn, Alexander Bonaventura 12. Max-Marco Legler 13. Wolfgang Stein 14. Friederike Zielke 16. Sarah Lubowitz 17. Harald Brüggemann 18. Holger Haltenhof 20. Wolfgang Schmidt, Michael Kloß 21. Roland Schmidt 22. Rainer Holste 23. Hans Martens 27. Peter Hoffmann 29. Karlheinz Haase

DER PARTNER FÜR GROSSVERBRAUCHER

Bunsenstrasse 5 • 24145 Kiel • Tel. 04 31/ 71 08 - 0 • www.gv-partner.de

Knackfrisch. Das schmeckt!

Köhn & Brötzmann
Großhandel für Obst, Gemüse und Südfrüchte
Suchskrug 5-7 | 24107 Kiel
Fon 0431-305 3000 | broetzmann-kiel.de

Top Fewo Schwedeneck

Heidrun Kloß

Wacholderstrasse 4

24229 Schwedeneck

Tel.: 04308 1200



FLENSBURGER PILSENER
Partner der Kieler Köche

Ich geh' zu



EP:Loll
ElectronicPartner
HIFI, TV, LCD, Plasma, Heimkino, Multimedia
24106 Kiel-Wik, Holtener Str. 354 Tel.: 35099

Loewe, Metz, Panasonic, IIT, Sharp, Toshiba, Yamaha, Bose, Denon, Canton, Quadral.

Jörgen Petersen & Sohn e.Kfm.
– Weine Ihres Vertrauens –

Wein-, Spirituosen- und Getränke - Fachgroßhandel - Volbehrstraße 41 - 24119 Kronshagen
Telefon (0431) 589110 - Telefax (0431) 580210 - E-mail: Joergen-Petersen@t-online.de



HERMANN KRANTZ OHG

Seefischmarkt, Wischhofstrasse 1

24149 Kiel

Tel.: 0431 / 722062 Fax: 0431 / 721971



Mietberufskleidung – die bessere Alternative

Wirklich clever, unser Angebot. Wir beschaffen, holen, bringen und pflegen Ihre Berufskleidung. Individuell, pünktlich und zuverlässig. Testen Sie unser Angebot. Und rufen Sie uns an.

Telefon 04 31/ 7 19 19-0

Wulff Textil-Service GmbH • Bunsenstrasse 27 • 24145 Kiel
Fax 04 31/ 7 19 19-499 • info@dbi-wulff.de • www.dbi-wulff.de

