

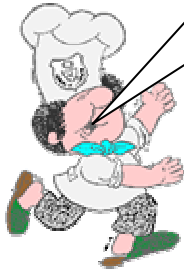


Kieler Köche Bote

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



Ausgabe 03 / 2008



Moin
Wir wünschen ein
frohes Weihnachtsfest
und einen guten Rutsch
ins neue Jahr.
Euer Fidi
und die Redaktion

Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen liebe Partner des Vereins Kieler Köche

Ein erfolgreiches Jahr des Vereins Kieler Köche geht nun langsam zu Ende. Mit unseren Jugendwettbewerben haben wir große Erfolge erzielt, was aber auch daran liegt, dass wir mit der Berufsschule Kiel einen hervorragenden und zuverlässigen Partner haben. Mein Dank gilt hier ganz besonders dem Schulleiter Herrn Müller mit seinen Abteilungsleitern Thomas Hartmann und Dieter Teichmann. Auch dem Lehrerkollegium ein Dankeschön bei der Unterstützung unserer Jugendwettbewerbe des Vereins Kieler Köche und des VSR.
Angenehm war auch unser Sommerausflug zur Flensburger Brauerei und anschließenden Kaffeetrinken bei Kolodzey-Stöcken in Karlsmünde. Unser Frühlingsfest musste wegen zu geringer Beteiligung ausfallen, dafür war unser Gänseessen, von der Beteiligung her, mit 70 Personen ein Erfolg.
Ich wünsche allen Mitgliedern und deren Partnern, sowie den Partnern des Vereins Kieler Köche ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr.
Auch wenn die Wirtschaftsprognosen für das kommende Jahr nicht so rosig aussehen, so hoffe ich doch für unsere Branche auf gute Erfolge.

Euer Horst-Günter Kloß

Martinsgans – Essen

Eine Weihnachtsfeier der anderen Art sollte es ein. Raus aus dem Dezember, kein Weihnachtsbaum, nur in gemütlicher Runde bei einem guten Essen zusammen sitzen und ein paar nette Gespräche führen. Die Anmeldung von 68 Personen sollte den Schritt rechtfertigen. So feierten wir am 17.11.2008 bei unseren Vereinswirt Frank Liefänder, im Sportheim des VfB Kiel, unser diesjähriges Martinsgansessen. Der Verein wird somit auch im nächsten Jahr ein solches Fest durchführen. Der Ort und das Datum werden rechtzeitig bekannt gegeben,

Horst-Günter Kloß

Bericht aus der Koch AG

Am Mittwoch, dem 10. September war es mal wieder soweit, dass sich die angehenden Köchinnen und Köche aus der Oberstufe zur Koch AG in der Berufsschule trafen. Bei einer gut besuchten Koch AG wurden Hummer, Languste, Flusskrebse, Miesmuscheln und verschiedene Austernarten zubereitet und verkostet. Nach einer kurzen Einweisung und einer warenkundlichen Begutachtung wurden die Auszubildenden in kleine Gruppen eingeteilt. Es wurden Aborio Reis, Zwiebel, Möhren, Kräuter, Spinat, Sellerie, Parmesankäse, Weißwein, Eier und viele andere Lebensmittel verarbeitet. Hieraus wurden köstliche Krusten- und Schalentiergerichte gezaubert. So z.B. Hummer Termidor, Langustencocktail, Miesmuscheln und Austern auch überbacken, nur um einige Gerichte zu nennen. Die Veranstaltung endete nach drei Stunden gegen 18 Uhr mit der Verkostung und einer Manöverkritik. Die Jugendwartin Britta Hohenberg und die 4 Kollegen waren mit den Ergebnissen und den gewonnenen Eindrücken sehr zufrieden. Weiter so.



13. Helmut-Roock-Pokal am 25. September in Kiel

Der Team-Wettkampf um den Helmut-Roock-Pokal fand in diesem Jahr wieder einmal in Kiel statt. Alle Beteiligten lobten die Gastfreundschaft des Vereins und der Berufsschule – Bau und Nahrung – in der Gellerstrasse, in deren Räumlichkeiten der Wettbewerb ausgetragen wurde.

Insgesamt 10 Teams aus den Vereinen des Landesverbandes Nord traten in diesem Jahr an. Der Verein Kieler Köche wurde vertreten durch die beiden Auszubildenden Maurizio Oster aus dem Best Western Hotel Prisma in Neumünster und Nico Mordhorst aus dem Hotel Kieler Yachtclub. Das Menü des Kieler Teams:

Kürbissuppe mit einer Hähnchenbrust-Spinat-Roulade; Miesmuschelstrudel mit Thymianschaum und Paprika-Zucchini-Gemüse; Lachs-Steinbeißer-Zopf mit einer Safranvelouté an Möhren-Sellerie-Gemüse und Kartoffelbaumkuchen; Quittensorbet auf einer Birnentarte

Den Sieg holten sich vor den Teams aus dem Flensburger Köcheclub (3. Platz) und dem Verein der Köche Westküste (2. Platz) die beiden Köche aus dem Kochclub Gastronom, Hamburg, die die Jury insgesamt am meisten überzeugten.

Das Siegermenü: Kürbissuppe mit Apfel-Creme-fräiche und gebratenen Pfifferlingen; Gebackene Miesmuscheln mit Kräutercrème und Paprika; Duett vom Lachs mit Safranschaum tomatisiertes Fenchelgemüse und Spinatpüree; Schokoladenmarquise mit Quittenkompott und Himbeerespuma.

Großes Lob gab es vom Landesjugendwart Holger Mootz, dem Juryvorsitzenden, für alle angetretenen Köchinnen und Köche. Um ihre Abschlussprüfung, so Mootz, bräuchten sich diese motivierten Auszubildenden keine Sorgen machen.

Ebenfalls zu Gast war der Präsident des Verbandes der Köche Deutschlands, Ctefan Wohlfeil, der gemeinsam mit Harald Weihe von der Firma Hermann Laue die Pokale und Urkunden übergab.

Anja Niehoff



Goldene Kieler Sprotte 2008

Am 20.11. fand zum 9. mal der Wettbewerb um die Goldene Kieler Sprotte statt. 8 Jahre haben die Stadtwerke Kiel mit ihrer Küche diesen Wettbewerb durchgeführt. In diesem Jahr klappte es terminlich nicht. Die Beruflichen Schulen am Schützenpark, mit Ihrem Dir. Müller, haben uns für dieses Jahr und dem Wettbewerb eine Heimat gegeben. Es sah am Anfang sehr gut aus, denn es hatten sich 10 Mannschaften angemeldet. Es war dann der tag gekommen, wo wir froh waren, dass wir 6 Mannschaften zusammenhatten.

Die Pflichtkomponenten der einzelnen Gänge waren: Amuse geule – Kieler Sprotte, Vorspeise/Suppe – Kräutersäibling, Hauptgang – Lachs sowie im Dessert – Mehl und Ei. Die Aufgaben haben am besten Michel Geltermair und Nico Mordhorst vom Hotel Kieler Yacht Club gemeistert. Den 2. Platz erreichte der Sieger der beiden letzten Jahre Michael Stöcken mit seiner Auszubildenden Cordula Elisabeth Prosch vom Rest. und Partyservice Kolodzey aus Karlsmünde. Den 3. Platz belegte die 2. Mannschaft aus dem Kieler Yacht Club mit Michael Schramm und Cyrille Ngoungo.



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, Wacholderstrasse 4, 24229 Schwedeneck
Tel.: 04308 / 1640 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
www.verein-kielerkoeche.de

Terminübersicht 2009

12.01.2009	Jahreshauptversammlung
09.02.2009	Monatsversammlung im VfB Heim
23.-25.02.2009	CITTI Messe in Neumünster
09.03.2009	Monatsversammlung im VfB Heim
20.04.2009	Monatsversammlung im VfB Heim

Rewe Pokal

Am 2. und 3. November war unser 1. Vorsitzender mit den Auszubildenden Cordula Elisabeth Prosch vom Rest. Kolodzey und Sebastian Monke vom Antikhof Bissee zur Rewe-Pokal Vorentscheidung in Bremen. Sie belegten einen hervorragenden 4. Platz. Das Thema war „Lachs und Langustine“.



Die Laurentiustage in Wiesbaden und Mainz

Von Freitag den 15. bis Sonntag den 17.08.2008 fanden die diesjährigen Laurentiustage statt. Am Freitag trafen wir uns im Dorint Pallas Hotel zum VKD Forum. Wichtiges Thema war die Aussprache über die geplante Satzungsänderung. Auch der Ehrenpräsident des Verbandes, Herr Dr.h.c. Schaber hielt eine flammende Rede über seinen ehrenamtlichen Einsatz und seine hervorragenden Leistungen für den Verband und die Mitglieder. Wer Herrn Schaber, so wie ich, schon seit 40 Jahren kennt und seinen beruflichen Werdegang bewundert, war erstaunt über so viel Eigenlob. Das hat er doch gar nicht nötig.

Anschließend berichteten die Leiter der verschiedenen Fachausschüsse über ihre Arbeit. Es blieb nur noch wenig Zeit für den Punkt Verschiedenes, für Fragen, Anregungen und auch evtl. Kritik der Zweigvereinsvorsitzenden und sonstigen interessierten Zuhörer.

Abends wurde der Laurentiustag offiziell eröffnet. Von vielen Kolleginnen und Kollegen, nicht nur aus Norddeutschland, wurden wir begrüßt und freuten uns auf die gemeinsamen schönen Tage. Mit Horst-Günter und den Bremer Kollegen saßen wir zusammen und genossen das hessische Buffet. Bei strahlendem Sonnenschein ging, am Samstag, der traditionelle Umzug quer durch Wiesbaden zur St. Bonifaz Kirche. Viele Einheimische säumten die Straßen, bewunderten die schönen Fahnen der Zweigvereine und klatschten begeistert Beifall – so viele fröhliche Köche – wer kocht denn heute eigentlich? Der ökumenische Gottesdienst ließ uns ein wenig zur Besinnung kommen und an unseren Schutzpatron den Heiligen Laurentius denken, der sich für die Armen und Hungerigen opferte.

Am Sonntag, wieder ein sonniger Tag, waren tatsächlich alle Köche mit ihren Tross pünktlich erschienen. Wir wurden instruiert wo wir, die 700 Köche, uns am Besten für die Aufzeichnung des ZDF – Fernsehgartens platzieren sollten. Bei der Generalprobe, im nassen Gras, den Hügel herunter laufend, kam so manch Einer ins Stolpern. Bis 10 Uhr hatten wir die Gelegenheit im ZDF Mitarbeiter Casino zu frühstücken. Danach wurde es spannend, die Künstler und sonstigen Akteure erschienen und Kameraleute auf den verschiedenen Stationen fingen an zu schwitzen. Horst-Günter mit dem VKD Präsident Ctefan Wohlfeil und seinen Kollegen präsentierten werbewirksam unseren Berufsstand. Es wurde für die vielen Zuschauer vorgeführt wie man Butterskulpturen herstellt und aus Gemüse die herrlichsten Figuren schnitzt.

Auch die Kunst aus gekochtem Zucker Blumen und so manche Kunstwerke herzustellen wurde gezeigt. Die Jugendnationalmannschaft verwöhnte ausgewählte Gäste und Künstler mit einem Drei-Gang-Menü.

P.S. Wer einen Kurzfilm mit den Kochaktivitäten beim ZDF Fernsehgarten sehen möchte, braucht nur ins Internet gehen.

Unter www.vkd.com findet man unter der Rubrik – der absolute Köchewahnsinn vom 18.08.2008 tolle Bilder.

Uwe Thomsen

Den gesamten Bericht finden Sie unter www.verein-kielerkoeche.de

Geburtstage unserer Mitglieder – Der Vorstand gratuliert recht herzlich

Dezember 02. Volker Lund, 03. Horst Perry, 04. Andie Nieche, 07. Robert Skorupski, 09. Holger Wegmann, 10. Jürgen Land, Jörg Behrens, 11. Hans-Jochen Sindt, 12. Jörg Iwan, 17. Jochen Ruser, 21. Albert Weitzmann, 22. Günter Niederstraße, Kim Frahm, 23. Hans-Dieter Petersen, 25. Thomas König, Rajko Planinc, 28. Jacqueline Bubbers, 30. Katharina Schmidt

Januar 04. Jan Mamero, 06. Thomas Hartmann, 11. Oliver Voges, 15. Christian Körl, 19. Frank Ferdinand, 20. Thore Schütt, Nele Andresen, 23. Sven Asbahr, 26. Stefan Arndt, 29. Ingrid Brötzmann, Serge Bracker,

Februar 05. Inga-Christine Hammann, Senem Dural, 06. Alexander Hünnekens, 07. Norbert Sausmik, Mario Engbers, 09 Heinz Lorenzen, 10. Hugo Frenzel, 13. Hans Georg Löwel, 16. Mario Schulz, 18. Michael Mittelberger, 19. Werner Neubauer, Wiebke Boyke, 23. Yvonne Drews, 29. Gerhard Schackmann

März 04. Holger Thun, 07. Sönke Schröder, 12 Wolfgang Unger, 13. Hartmut Kolodzey, Miriam Okoroego, Maik Vedder, 17. Hartmut Woesner, 18. Matthias Köhler, 20. Thomas Strauß, Dieter Hilbert, 28. Kathrin Lange

CITTI **PGV Partner**
DER PARTNER FÜR GROSSVERBRAUCHER
Vollsortiment
Bunsenstrasse 5 • 24145 Kiel • Tel. 04 31/ 71 08 - 0 • www.gv-partner.de

broetzmann-kiel.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

