

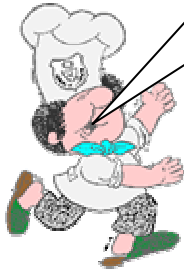


Kieler Köche Bote

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



Ausgabe 01 / 2009



Moin
Wir wünschen ein
schönes und
erfolgreiches Osterfest
Euer Fidi
und die Redaktion

Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen, liebe Freunde der weißen Zunft

Wir hoffen, dass der Winter bald Abschied nimmt und somit die Gastronomie wieder Aufwind bekommt. Bei schönem Wetter sieht die Welt dann wieder ganz anders aus und die Gäste werden dann wieder aus Ihren Häusern herauskommen. Im Verein hat sich im 1. Quartal wieder allerhand getan. Im Januar die JHV, im Februar den 27.CITTI Markt Pokal sowie der 7.CITTI Messe Pokal in Neumünster mit den Lübeckern und Flensburgern gemeinsam. Im März hatten wir den 3. Flensburger Pilsener Pokal. Mit dem Sieger des CITTI Markt Pokals fahren wir am 25.April zur Achenbach-Preis Vorentscheidung nach Sassnitz. Für den Juni planen wir wieder einen Sommerausflug, hierfür gibt es aber noch eine gesonderte Einladung.
Im August findet in Köln der Laurentiustag statt und im September die Generalversammlung in Lübeck. Die Planung für ein Gänseessen laufen schon auf vollen Touren. Der Termin ist Dienstag, der 17. November 2009 im Restaurant Drathenhof.
Ein Dankeschön einmal an die Vorstandsmitglieder, die sich für den Köcheboten sehr stark engagieren, denn die Einnahmen werden unbedingt für die Jugendarbeit benötigt, denn hier haben wir so einiges vor.

Euer Horst-Günter

Bericht von der Jahreshauptversammlung

Am 12.01.09 fand in unserem Vereinslokal die diesjährige Jahreshauptversammlung statt. Der 1. Vorsitzende konnte 21 Mitglieder begrüßen. Horst-Günter Kloß machte einen kurzen Rückblick über das vergangene Jahr. Er bedankte sich bei seinen Vorstandskollegen für die geleistete Arbeit. Die zur Wahl stehenden Kollegen Gerhard Schackmann (2. Vors.), Jan Güssow (2.Kassenw.), Britta Hohenberg (1.Jugendwartin) und Michael Kloß (1.Schriftwart) wurden in ihren Ämtern bestätigt. Eine geplante Änderung der Satzung wurde auf 2010 verschoben.

Horst-Günter Kloß - 50 Jahre Mitglied im Verein Kieler Köche

Seit 50 Jahren ist Horst-Günter Kloß Mitglied im Verein Kieler Köche. Damals war es fast eine Pflicht dem Verein beizutreten. Die Lehre absolviert er im Flensburger Hof in Kiel. Danach zog es ihn in die Ferne. Schweiz und Frankreich waren seine Ziele. Später zurück, kochte er im Bismarckturn in Lünenburg und dann in Möltenort „Zur schönen Aussicht“. In dieser Zeit kam das Angebot der Bewirtschaftung des Kieler Kanu Klub. Fast 4 Jahrzehnte blieb er erfolgreich an diesem Ort, bis er vor 2 Jahren in den verdienten Ruhestand ging.
Im Verein Kieler Köche war er seit 1976 1. Kassenwart und steht dem Verein seit dem 11.11.1985 als 1. Vorsitzender vor.
Man schätzt ihn als Ansprechpartner und Motor für die Jugendwettbewerbe. Den Auszubildenden den Beruf „Koch“ schmackhaft zu machen ist sein Ziel.

Herzlichen Glückwunsch – Der Vorstand

27. CITTI Markt Pokal

Am 5. Februar fand in den Räumen der Beruflichen Schule Bau und Nahrung nunmehr zum 27. Mal der Wettbewerb um den CITTI Markt Pokal für Auszubildende im 3. Lehrjahr statt. An den Start gingen 10 Hotelfachleute und 12 Köchinnen und Köche. Nach einem spannenden Wettbewerb standen am Ende eines langen Tages die Sieger fest: Der angehende Hotelfachmann Christian Knorr aus dem Hotel Maritim und der Kochauszubildende Cyrille Ngoungo aus dem Hotel Kieler Yacht Club, der wegen der durchgeführten Umbauarbeiten im Kieler Yacht Club zurzeit im Hotel Kieler Kaufmann arbeitet. I beiden Wettbewerben mussten sich die Auszubildenden zunächst einem Theorietest stellen, bevor sie den praktischen Teil des Wettbewerbs meistern konnten. Die Auszubildenden begannen mit ihrer Arbeit in der Küche um 13 Uhr. Die Pflichtkomponenten des diesjährigen Warenkorbes waren Rote Bete für die Vorspeise oder Suppe, Perlhuhn im Hauptgang und Mango im Dessert.
Das Perlhuhn flößte einigen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer Respekt ein, da sie dieses bislang nur aus der Theorie kannten. Mit ein bisschen Mut zusprechen und dem Hinweis, dass ein Perlhuhn ja erst einmal zur Gattung der Hühner gehöre, gelang es allen Auszubildenden, die Perlhühner auch fachgerecht vor- und zuzubereiten.
Am meisten überzeugt haben die sechsköpfige Jury die Speisen von Cyrille Ngoungo, der folgendes Menü kreierte: „Rote-Bete-Carpaccio auf einer Terrine von der Kalbsoberschale und Salbeicreme; Gefüllte Perlhuhnbrust mit Mangold und Frischkäse, tourniertes Gemüse und vanillierte Polenta; Mangotarte und Kumquatkompott und Himbeermousse“. Auf Platz zwei folgte Anna Rademacher aus Beckmanns Gasthof in Achterwehr sowie auf Platz drei Etienne Schneppe aus dem Galerie Restaurant Kontraste in Neumünster. Als besonderen Gast durften die Veranstalter in diesem Jahr unter anderem die Oberbürgermeisterin der Stadt Kiel, Angelika Volquartz, begrüßen. Auch der Vorsitzende des Vereins Kieler Köche freute sich, die Oberbürgermeisterin begrüßen zu dürfen, hatte er doch im Vorfeld ihrer Sekretärin noch im Scherz gesagt, er würde Frau Volquartz auch gerne persönlich abholen. Auch in diesem Jahr ließ es sich Herr Matthes von der Firma CITTI nicht nehmen, den Siegern den Pokal persönlich zu überreichen. Für die ersten drei Köche hatte er in diesem Jahr einen ganz besonderen Preis dabei: Sie dürfen an einem Pafsserieseminar des Verbandes der Köche Deutschlands teilnehmen, geleitet von Urs Regli, das in diesem Jahr in Kiel stattfindet.

7. CITTI-Messe-Pokal in Neumünster

Drei Tage Spannung versprach und hielt der 7. CITTI-Messe-Pokal, ein Team-Wettbewerb der drei Köchevereine aus Flensburg, Lübeck und Kiel, der im Rahmen der Messe vom 23. bis zum 25. März 2009 ausgetragen wurde. Das Motto lautete in diesem Jahr „Alte Rezepte - neu entdeckt“... und alle waren gespannt, was die Auszubildenden des zweiten und dritten Ausbildungsjahres, die jeweils in Zweiertteams kochten, sich zu diesem Motto hatten einfallen lassen. Die Pflichtkomponenten des Warenkorbes waren folgende: Im ersten Gang **Geflügelleber**, im zweiten Gang **Schweineoberschale** und im dritten Gang **Mehl und Ei**. Außerdem musste jedes Team eine **Menükarte** entwickeln, damit die geladenen Gäste am Wettbewerbstag lesen konnten, auf welches Menü sie sich freuen dürfen. Nach zwei Tagen Spannung und einem Gleichstand nach Wertungspunkten musste der dritte Tag die Entscheidung bringen.
Dieser begann für den Verein Kieler Köche schon früh am Morgen mit einem Ärgernis, denn das Kieler Team trat nicht an. Und so machten die Teams aus Flensburg und Lübeck die Entscheidung um den Messe-Pokal in diesem Jahr unter sich aus. Am Ende war es ein Punkt, der über den Tages- und Gesamtsieg entschied, denn die beiden Teams aus Lübeck und Flensburg kochten auf sehr hohem Niveau und für die Juroren war es wegen der hervorragenden Leistungen beider Teams eine sehr schwere Entscheidung. Lediglich eine Nuance gab den Ausschlag. So siegten in diesem Jahr die Flensburger, gefolgt von den Auszubildenden aus Lübeck und aufgrund der besonderen Situation, dass das Kieler Team am dritten Tag außer Konkurrenz kochte, etwas abgeschlagen dahinter Kiel.



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.tmg.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

20.04.2009	Monatsversammlung im VfB Heim
25.04.2009	Vorentscheid Achenbach-Preis, Rügen
11.05.2009	Monatsversammlung im VfB Heim
16.05.2009	Endausscheidung Achenbach-Preis, Frankfurt
15.06.2009	Sommerausflug
17.06.2009	Horst-Günter Kloß Pokal
14.-17.08.2009	Laurentiustag in Köln
09.-12.09.2009	Generalversammlung in Lübeck



Pils und Pilz im 3. Flensburger – Pilsener – Pokal in Kiel
Wussten Sie, dass Sie bei der Flensburger Brauerei mittlerweile nicht nur leckeres Pilsener Bier und viele andere Biersorten, sondern auch Shiitake-Pilze aus eigener Bioland-Zucht bekommen können?? Im Sommer 2008 wurde die Glückspilz GmbH & Co. KG als eigenständiges Tochterunternehmen der Flensburger Brauerei gegründet und produziert seitdem in großem Umfang Shiitake-Pilze. Der bei der Bierproduktion anfallende Treber wird hierbei als Nährsubstrat für die Pilze Lecker, so urteilten die Gäste des Wettbewerbs, die die Shiitake-Pilze in unterschiedlichen Varianten als Amuse bouche serviert bekamen. Und es gab das Bier der Brauerei sowie deren eigenes Mineralwasser, selbstverständlich mit dem berühmten „plopp“. Der Service maß sich im Eindecken von Menüs, in der Küche wurden derweil 3-Gang-Menüs zubereitet. Die Pflichtkomponenten, Hähnchen und Lauch in der Vorspeise, Lachs im Hauptgang und Ricotta im Dessert, waren im Vorfeld bekannt, den gesamten Warenkorb bekamen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Wettbewerbstag.

Für die Köchinnen und Köche galt: In mindestens einem der drei Gänge musste Flensburger Bier verarbeitet werden. Zur Verfügung standen Pilsener, Weizenbier, Dunkelbier und Malzbier. Um 19.00 Uhr stand der Sieger fest: Jan Michael Stümpert aus dem Hotel und Restaurant Stolz in Plön. Sein Menü („Pochierte Hähnchenbrust mit Lauchpraline und Orange *** Gebackener Lachs mit Holländischer Sauce, Spinat und Kartoffelgnocchi *** Ricotta-Limonenkekuchen mit Dunkelbiersabayon und Apfel“) und seine Arbeitsweise überzeugten die sechsköpfige Jury am meisten, aber auch alle anderen zeigten, dass sie sich mit ihrem bisherigen Können nicht verstecken müssen.

Auf den Plätzen zwei und drei folgten Vidal Pfeilstücker aus dem Restaurant Seeburg in Kiel („Lauchröllchen mit Hähnchenfüllung auf roten Linsen *** Lachs unter der Kräuterkruste auf Cocktailtomaten mit Spinatsauce, Malzmöhren und Herzoginkartoffeln *** Lavacake auf Ricottakuchen mit Mangomus“) und Fynn Brücker aus dem Baltic Bay in Laboe („Champignons, gefüllt mit Shiitakefarce, gratiniert mit Hefeweizensabayon und Butterlauch *** Lachsfilet, gebraten, auf frischem Blattspinat mit Pariser Kartoffeln *** Ricotta-Fruitchreme im Zitrus-Crêpe“). Jan Michael Stümpert und Fynn Brücker werden den Verein Kieler Köche im Team-Wettbewerb um den Helmut-Roock-Pokal vertreten, der auf norddeutscher Ebene zwischen den Vereinen aus den Bundesländern Schleswig-Holstein, Hamburg, Bremen und Mecklenburg-Vorpommern ausgetragen wird. Viel Erfolg hierfür! Zur besonderen Freude aller wurden die Siegerpokale von Herrn Duggen von der Flensburger Brauerei überreicht. Herrn Duggen, der sich als Vertreter der Brauerei und Gast des Wettbewerbes ein Bild vom Wettbewerb und von den Leistungen der Auszubildenden machen konnte, wurde von den Veranstaltern noch einmal ein ganz besonderer Dank ausgesprochen, denn das Engagement der Sponsoren ermöglicht den Auszubildenden, ihre Fähigkeiten über das normale Maß hinaus unter Beweis zu stellen und so kontinuierlich zu erweitern. Dies betonten sowohl die erste Vorsitzende des VSR, Frau Tanja Engel, als auch die Jugendwartin des Vereins Kieler Köche, Frau Britta Hohenberg.

Anja Niehoff

Geburtstage unserer Mitglieder – Der Vorstand gratuliert recht herzlich

April 01. C.S. Wolgasr, 02. I.Schmidt, 06. K. Schmidt, 08. O. Hertlein, 09. W. Grahl, 11. F. Dose, 12. C.P. Doerenberg, T. Mollenhauer, 17. O. Eckloff, 19. D. Schmidtchen, D. Teichmann, 21. M. Prieß, 23. S. Voß, 24. R. Godknecht, 27. L. Gruner, J.S. Grikscheit, 29. J. Peralta-Gonzales, 30. A. Rohde

Mai 04. J. Kleinhans, 05. E. Schumacher, 05. C. Ngoungo, 06. C. Möller, 09. H. Grützmacher, 10. D. Staroske, 12. A. Schumann, 15. M. Bünger, 17. D. Rücker, 17. J. Löwel, 18. F.O. Friedrichsen, 19. M. Paschkowiak, J. Richert, 20. S. Krolczak, 21. H. Langmaack, T. Knuth, 27. C.E. Schwenninger, 29. T.von Dohlen, 30. G. Speer

Juni 01. M. König, 04. M. Geltermair, 05. J. Salewski, 12. B. Rosumek, 15. E. Meyer, 16.E. Koch, F. Held, 18. B. Steenbock, M. Gerull, 20. A. Schanko, H. Lange, 21. A. Fleischer, 22. R. Spauka, 23. M. Schembera, 25. E. Vierus, 26. E.J. Engel, D. Schentek, T. Löwel, 28. D. Dieckmann, 29. J. Guttaw

Juli 04. D. Gosch, 06. F. Bachmann, J. Ehses, 07. E. Kock, 09. C. Fest, O. Hümmecke, 15. W. Radtke, K.-D. Tietje, 17. F. Liefänder, H. Müller, 20. H. Oder, J.M. Stümpert, 26. M. Kieper, 27. J.M. Rades, 29. H.H. Marholz, 30. M. Greilich, T. Oellerking, T. Ohlf, R. Schmidt

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 0431-3053000 | 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, Holtenauer Str. 354 Tel.: 35099

Loewe, Metz, Panasonic, ITT, Sharp, Toshiba, Yamaha, Bose, Denon, Canton, Quadral

Jörgen Petersen & Sohn OHG

Weine • Spirituosen • Getränke-Fachgroßhandel

Die gute Adresse für Ihren Weinkauf

Weine Ihres Vertrauens

● KRONSHAGEN
24119 Kronshagen
Volkestr. 41

Tel. 0431 - 588110
Fax 0431 - 580210

● OSDORF
24251 Osdorf
Fehlnstr. 8

Tel. 04346 - 7066 / 41890
Fax 04346 - 5667



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@db-wulff.de • www.db-wulff.de

