

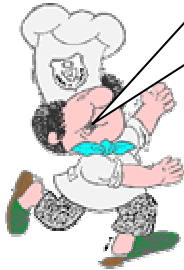


# Kieler Köche Bote

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



Ausgabe 02 / 2009



Sommer,  
Sonne,  
Sonnenschein  
Euer Fidi  
und die Redaktion  
wünschen einen  
schönen Urlaub

## Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen, liebe Freunde der weißen Zunft

Es ist wieder soweit, ein neuer Köchebote ist im Versand. Wir haben genug erlebt und durchgeführt, somit wird unser Bote wieder mit vielen interessanten Artikeln bereichert. Ich wünsche Ihnen einen schönen Sommer, erholsamen Urlaub und freue mich auf unser baldiges Wiedersehen.

Euer Horst-Günter

Karlsminder Küchenchef Michael Stöcken küsste die Muse

Das Buch „Kochen ist k(eine) Kunst“ ist das erste Werk aus der Feder von Michael Stöcken. Auf 60 Seiten berichtet er von vielen geschmackvollen Rezepten, die er über längere Zeit gesammelt und auch selbst gekocht hat. Vorspeisen, Hauptgerichte und köstliche Desserts werden in diesem Buch beschrieben. Die Mengenangabe für seine Kreationen sind ihm wichtig, Nachkochen erwünscht. Fotos von fertigen Gerichten oder Bilder aus Wettbewerbsküchen lockern das Kochbuch auf. Ein eben etwas anderes Buch.

Erhältlich ist dieses Werk unter anderem im Restaurant „Karlsminde“, Behn Getränkemarkt oder im Grillparadies. Zum Eigengebrauch oder als Geschenk eine Bereicherung für 10 €.

## Sommerausflug 2009 nach Marne und Klein Wittensee

Wieder einmal stand der Sommerausflug vor der Tür. Am 15. Juni wurde um 8.45 Uhr gestartet. Eine Schulklass und eine Gruppe von Senioren bildeten eine Einheit. Der CITT – Markt spendierte auch in diesem Jahr ein Verpflegungspaket mit vielen kleinen Überraschungen. Busunternehmer Ruser kutscherte uns in Richtung Marne. Eine wunderschöne Landschaft zog an uns vorüber. Der Busfahrer klärte uns darüber auf, warum es in Dithmarschen so viele Windmühlen gibt. Es liegt daran, dass die Schafe mit Kohl gefüttert werden und die daraus entstehenden Blähungen mit eben diesen Windrädern verwirbelt werden. Brunsbüttel lag ebenfalls auf unserer Strecke. Ich wollte schon immer mal hier hin. Die Schleuse Holtenua kenne ich zur Genüge. Jetzt lag Marne und die Fa. Friesenkronen urplötzlich vor uns. Wir wurden auf dem Parkplatz von Herrn Benjamin Bosse abgeholt. B. Bosse hat vor 11 Jahren den 3. Platz um den H.G. Klob-Pokal gewonnen. Bevor wir die Produktion begutachten konnten wurde uns erstmal erklärt, wo die Fa. Friesenkronen ihre Fischfänge einkauft. Es wird hier sehr auf Qualität geachtet. Danach mussten wir uns in weißen Kitteln verstecken und eine noch elegantere Mütze aufsetzen. In diesem Moment sahen wir wirklich alle gleich aus. Nicht zu vergessen die modischen blauen Überschuhe. Wir teilten uns in zwei Gruppen auf, Schüler und Senioren. Mit den Schülern ging Benjamin Bosse um Ihnen das Fachwissen intensiv zu vermitteln. Nun ging es los, ab in die Produktionshalle. Die ganze Palette vom tiefgekühlten Fischblock bis hin zum Matjessalat. Die „Heringsbratstrasse“, erstaunlich, es roch überhaupt nicht nach gebratenem Fisch. Lagerregale mit Essig und tausenden von Gewürzen über sauren und süßen Konserven, so weit das Auge reichte. Nach dem Rundgang stand für alle ein Fischbüffet mit allen Produkten der Fa. Friesenkronen für uns bereit. Selbst die Getränke waren gratis. Es war einfach ein Genuss. Danke der Fa. Friesenkronen für dieses geschmackvolle Erlebnis. Satt stiegen wir wieder in den Bus und starteten in Richtung Klein Wittensee. Wer ein Auge dafür hatte genoss die schöne Landschaft, Der Wolfskrug, unser Ziel war erreicht. Endlich wieder Essen. Erdbeertorte, Butterkuchen und Kaffee standen für uns bereit. Wir haben uns bei Norbert Sausmikat und seiner Frau, die uns noch durch Ihren wunderschönen Gasthof führte, sehr wohl gefühlt. Danke, dass wir so freundlich aufgenommen wurden. Ab in den Bus und Richtung CITT-Markt. Es war wieder einmal ein interessanter und freundlicher Ausflug mit dem Verein Kieler Köche.

Heidrun Klob



## Pâtissierseminar 2009

Nachdem das Pâtissierseminar durch eine Krankheit von Urs Regli im letzten Jahr ausgefallen ist, wird dieses Seminar nun in diesem Jahr vom 8.-10. Oktober in den Beruflichen Schulen am Schützenpark durchgeführt. Der Preis beträgt für Azubis 180 € und für Ausgelernte 250 € incl. Verpflegung Am 8.10.09 beginnt das Seminar um 14 Uhr und endet um 20 Uhr. Am zweiten Tag beginnt das Seminar um 8 Uhr und endet um 18 Uhr. Der dritte Tag geht von 8 bis 16 Uhr. Auf Grund der starken Nachfrage bitte ich Sie, sich schnellstmöglich anzumelden, da wir nur eine begrenzte Zahl an Teilnehmerplätzen haben. Anmeldung bitte beim 1. Vorsitzenden H.G. Klob, Tel. 04308-1200 oder unter hgkloss@t-online.de

## 13. Horst-Günter-Klob-Pokal

Elf angehende Köchinnen und Köche und jeweils sechs Auszubildende des Hotelfachs und des Restaurantfachs des ersten Lehrjahres wetteiferten am 17. Juni in den Räumen der Beruflichen Schule am Schützenpark – Bau und Nahrung – um den begehrten Horst-Günter-Klob-Pokal, der nunmehr zum dreizehnten Mal in Folge ausgetragen wurde.

In mancherlei Hinsicht ein ganz besonderer Pokal:

Zum dreizehnten Mal wurde der Pokal ausgetragen, zunächst als Wettbewerb der Köche, dann schlossen sich die Zusammenarbeit mit dem VSR, Sektion Kiel und ein Servicewettbewerb an. Die Dreizehn als Glückszahl sicherlich ein gutes Omen. Der Sponsor Horst-Günter-Klob ist sozusagen seit dem ersten April – und dies ist kein Aprilscherz – in goldener Hochzeit verbandelt mit dem Verein Kieler Köche, denn seine Mitgliedschaft begann vor fünfzig Jahren und damit stetig wachsend auch sein Engagement für den Verein und speziell für die Jugendarbeit.

Und, das stellte Herr Klob in einer kurzen Begrüßungsrede mit Wehmut fest, der letzte Pokal mit Herrn Müller, dem Schulleiter der Beruflichen Schule – Bau und Nahrung – denn dieser wird im Sommer pensioniert. Herr Klob dankte Herrn Müller für die gute Zusammenarbeit und gab ihm das Versprechen, dass dies vielleicht sein letzter Wettbewerb als Schulleiter, sicherlich aber nicht sein letzter Wettbewerb gewesen sein wird, denn Herr Müller werde immer ein gern gesehener Gast auf den Wettbewerben des Vereins Kieler Köche und des VSR sein.

Siegerin des Tages wurde Annika Kotschmar aus dem Hotel Pelli-Hof in Rendsburg, die die Jury nicht nur mit ihrem Menü, sondern vor allem mit ihrer hervorragenden Arbeitsweise überzeugte.

Nebenbei sei bemerkt, dass sie dieses Können schon als „unfreiwillige“ Teilnehmerin auf dem CITT-Messe-Pokal im Februar unter Beweis stellte, als das gemeldete Kieler Team am dritten Wettbewerbstag nicht erschien und Annika Kotschmar und der im Horst-Günter-Klob-Pokal Zweitplatzierte Jan Böhnke aus dem Restaurant Blechnapf in Neumünster, die eigentlich nur als Helfer mitgekommen waren spontan einsprangen. Den dritten Platz belegte Annette Schumacher, Auszubildende im Romatikhof Kieler Kaufmann in Kiel.

Als besonderen Gast durften die Veranstalter die Stadtpräsidentin der Stadt Kiel, Frau Kathy Kietzer, begrüßen, die am Ende eines langen Wettbewerbstages die Siegerpokale an die glücklichen Gewinner übergab.



## Goldene Hochzeit im Hause Thomsen

Fünfzig gemeinsame Ehejahre feierten Rosemarie und Uwe im Kreise vieler Freunde, Verwandten und Weggefährten im Landgasthof „Groß Vollstedt“, der ehemaligen Wirkungsstätte des Jubelpaares. Leckeres Essen, gekühlte Getränke und nette Gespräche machten diese Feier zu einer runden Sache. Der Verein Kieler Köche, vertreten durch den 1. Schriftwart Michael Klob überbrachte ein Geschenk. Der 27. Juni 2009 war ein sehr harmonischer Tag.



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

## Ihre Ansprechpartner im Verein Kieler Köche

### 1. Vorsitzender

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

### 2. Vorsitzender

Gerhard Schackmann, Holtenauer Strasse 241, 24105 Kiel  
Tel.: 0431 / 5302115 oder [gerd.schackmann@ki.tng.de](mailto:gerd.schackmann@ki.tng.de)

### 1. Kassenwart

Dieter Teichmann, Wilhelm-Ivens-Ring 16, 24226 Heikendorf  
Tel.: 0431 / 241115 oder [teichmann-heikendorf@t-online.de](mailto: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](mailto:vereinkielerkoeche@gmx.de)

### 2. Schrift- und Pressewartin sowie Redaktion

Anja Niehoff, Waldwinkel 12, 24161 Altenholz  
Tel.: oder [vereinkielerkoeche@gmx.de](mailto:vereinkielerkoeche@gmx.de)

**Vereinsheim:** Sportheim VfB Kiel an der Waldwiese  
[www.verein-kielerkoeche.de](http://www.verein-kielerkoeche.de)

## Terminübersicht 2009

14.-17.08.2009 Laurentiustag in Köln  
09.-12.09.2009 Generalversammlung in Lübeck  
14.09.2009 Monatsversammlung  
29.09.2009 Helmut Rook Pokal in Lübeck  
8.-10.10.2009 Patissierseminar mit Urs Regli  
12.10.2009 Monatsversammlung  
9.11.2009 Monatsversammlung  
18.11.2009 Goldene Kieler Sprotte  
23.-24.11.2009 Rewe Pokal in Bremen

## Joachim Stuedtner hat eine neue Heimat

Seit dem 1. Juli befindet sich unser ehem. 2. Vorsitzender Joachim Stuedtner in der Eiderschleife in Süderstapel. Weitere Informationen unter [www.eiderschleife.com](http://www.eiderschleife.com) oder einfach mal besuchen.

## Pils und Pilz im 3. Flensburger-Pilsener-Pokal

Wussten Sie, dass Sie bei der Flensburger Brauerei mittlerweile nicht nur leckeres Pilsener Bier und viele andere Biersorten, sondern auch Shitake-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 Shitake-Pilz. Der bei der Bierproduktion anfallende Treber wird hierbei als Nährsubstrat für die Pilze verwendet. Lecker, so urteilten die Gäste des Wettbewerbes, die die Shitake-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“, zu kosten. Wie immer hieß Herr Müller als Schulleiter und somit Hausherr der Beruflichen Schulen am Schützenpark - Bau und Nutzung -, in deren Räumlichkeiten der Wettbewerb ausgetragen wurde, die Gäste herzlich willkommen. Auch Herr Kloß als Vorsitzender des Vereins Kieler Köche freute sich über das zahlreiche Erscheinen. Fünf Auszubildende des Restaurantfachs, sechs Auszubildende des Hotelfachs und zehn angehende Köchinnen und Köche des zweiten Lehrjahres wetteiferten am 26. März 2009 um die begehrten Pokale und wurden von den Juroren begutachtet. 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-Limonenkuchen 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 Pfeilsticker aus dem Restaurant Seeburg in Kiel und Fynn Brücker aus dem Baltic Bay in Laboe. Jan Michael Stümpert und Fynn Brücker werden den Verein Kieler Köche im Team-Wettbewerb um den Helmut-Rook-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.



## Geburtstage unserer Mitglieder – Der Vorstand gratuliert recht herzlich

**August:** 02. Joachim Himmelskamp 04. Michael Ströcken, 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, Annika Kotschmar 15. Horst-Günter Kloß, Waldemar Müller 16. Hervig Schloer, Christoph Corradin, 18. Nathaly Klähn 19. Jan Güssow 20. Arno Stellmacher 23. Britta Hohenberg, Martin Holz 24. Joachim Stuedtner, Simon Schremer 25. Rüdiger Sternberg, Felix Paulsen 26. Frank Börgert 27. Peter Brassel, Marko Kewitz 28. Christian Först 30. Günter Sönksen, Anja Niehoff

**Oktober:** 01. Herbert Schremer 02. Liäne 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 Caro 09. Yves Fabian 11. Jan-Peter Bruhn, Alexander Bonaventura 12. Max-Marco Legler 13. Wolfgang Stein 14. Friederike Zielke 16. Sarah Lubowitz 17. Harald Brüggmann 18. Holger Haltenhof 20. Wolfgang Schmidt, Michael Kloß 21. Roland Schmidt 22. Rainer Holste 23. Hans Martens 27. Peter Hoffmann 29. Karlheinz Haase 30. Nico Mordhorst, Vincent Penter

**DER PARTNER FÜR GROSSVERBRAUCHER**  
Bunsenstrasse 5 • 24145 Kiel • Tel. 04 31/ 71 08 - 0 • [www.gv-partner.de](http://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](http://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  
Tel. 0431 - 589110  
Volkestr. 41 Fax 0431 - 580210  
● OSDORF 24251 Osdorf  
Fehmerstraße 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](mailto:info@db-wulff.de) • [www.db-wulff.de](http://www.db-wulff.de)