




Kieler Köche Bote

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



Ausgabe 03 / 2009

 <p>Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr wünscht Fidi und die gesamte Redaktion</p>	<p>Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen, liebe Partner der Köche, liebe Sponsoren</p> <p>So langsam geht wieder ein Jahr zu Ende. Zeit noch einmal „Danke zu sagen“ für die gute Zusammenarbeit im Jahre 2009.</p> <p>Ich wünsche Ihnen, Ihren Familien ein frohes Weihnachtsfest und ein frohes neues Jahr, mit der Hoffnung, dass wir uns im nächsten Jahr alle Gesund wieder sehen.</p> <p>Euer Horst – Günter Kloß</p>	<p>Horst Schlüter verstorben</p> <p>Am 24.11.2009 verstarb unser lieber Kollege Horst Schlüter im Alter von 72 Jahren. In seiner aktiven Zeit bei der Fa. Knorr war er ein sehr großer Unterstützer unseres Vereins. Unser Mitgefühl gilt seiner Familie. Wir werden sein Andenken in Ehren halten</p> <p>Der Vorstand</p> <hr/> <p>Goldene Hochzeit</p> <p>Am 19. August 2009 feierten Heike und Jürgen Land das Fest der Goldenen Hochzeit. Der 1. Vorsitzende überreichte im Namen des Vereins einen Blumenstrauß.</p> <p>Von der Redaktion die besten Wünsche</p>
--	---	---

2. Martinsgansessen im Drathenhof

Die Erwartung war sehr groß nach 2008. Der Ort wurde geändert und die Personenzahl war sehr überraschend. 84 Köche und Freunde des Vereins waren gekommen um vor der Weihnachtszeit gepflegt zu essen und ein paar nette Gespräche zu führen.

Der Raum im Drathenhof war festlich gedeckt und erstrahlte im hellen Kerzenlicht. Das Auge wurde somit schon verwöhnt. Pünktlich konnte das Essen beginnen. Der duftende Gänsebraten hielt Einzug. Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelgratin folgten. Einfach nur lecker. Gänsebraten bis zum Abwinken. Der Magen streikte, er war gesättigt. Welch ein Wohlgefühl durch ein gutes und reichhaltiges Essen erschöpft zu sein. Warum kann man nicht auf Vorrat essen? Jeder hatte sich seine eigenen Getränke dazu bestellt. Von Wein über Bier und Apfelschorle, bis hin zum Kaffee. Nach einer kurzen Pause wurden dann 3 Runden Bingo gespielt. Die Preise wurden von der Firma CITTI sowie von der Fa. Hermann Krantz gestiftet. Danke den Sponsoren und Danke dem Drathenhof mit dem freundlichen Personal für diesen tollen Abend. Und wohin gehen wir im November 2010?

Heidrun Kloß

In der Weihnachtsbäckerei

Am 30. November 2009 traf sich die Koch AG in der Berufsschule zur Fortbildung in der Weihnachtsbäckerei. 23 Auszubildende aus der Unterstufe nahmen die Chance wahr und übten sich im „Kekse“ backen. Diverse Rezepte, von den anwesenden Fachlehrern verteilt, wurden in mehreren Gruppen bearbeitet. Leckere Vanillekipferl, Gebäck mit Marzipan oder Cantuccini wurden gezaubert. Das Ergebnis konnte sich sehen und schmecken lassen.



Kochen wie die Profis

Von der Leiterin des Ronald Mc Donald Hauses in Kiel erhielten wir die Anfrage, ob wir am 26.11.2009 die Möglichkeit haben, für die Ehrenämter das Essen machen können. Dieser Sache hat sich dann Gerhard Schackmann angenommen und zugesagt. Er konnte noch einige Kollegen ermutigen an der Aktion teilzunehmen. Es waren vom Kieler-Yacht Club Torben Alpers, vom Hotel Maritim Rainer Holste, sowie die Vorstandsmitglieder Dieter Teichmann, Gerhard Schackmann und Horst-Günter Kloß. Wir wurden sehr freundlich aufgenommen und haben nebenbei auch den Service übernommen. Wir wurden mit sehr viel Lob und Beifall begrüßt und zum Schluß verabschiedet. Es war eine rundum gelungene Veranstaltung. Das Menu, gestiftet von Kieler Unternehmen, bestand aus Herbstliche Blattsalate mit gebratener Kalbsleber und Balsamicodressing – Kürbissuppe – Welsfilet in Parmesan-Ei-Hülle bebraten auf Kräuter-Tagliatelle und Tomatensauce – Zweierlei vom Mousse au chocolat mit Himbeermark und Zimtpflaumen.



Helmut Rook Pokal 2009 in Lübeck

Am 29. September 2009 fand in Lübeck der 14. Helmut Rook Pokal statt. Nachdem unsere Teilnehmer Krankheitsbedingt abgesagt hatten, mussten wir kurzfristig umdisponieren und haben dann noch 2 „Freiwillige“ gefunden, die sich dann bereit erklärt hatten an dem Wettbewerb mitzumachen. Wir bedanken uns bei Annette Schumann (Hotel Kieler Kaufmann) und Joschka Ehse (Antikhof Bisse) für Ihren Einsatz und für die Bereitschaft am Helmut Rook Pokal teilzunehmen. Das Menu unserer Auszubildenden lautete:

Pochierte Lachsforellenstreifen und gebratene Schollenfiletstreifen an Blattsalaten in Orangendressing – Ochsenfleischconsommé – Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit einer Thymianjus an Bohnenbündchen, glacierten Karotten und Herzoginkartoffeln – Marzipanparfait auf Pflaumensauce mit Apfelkompott.


Sie belegten einen hervorragenden 4. Platz. Die Siegermannschaft stellte der Kochclub Gastronom Hamburg. Die Siegerehrung nahm Herr Weil vom Hauptsponsor der Veranstaltung, der Fa. Hermann Laue, vor. Die Delegierten des Landesverbandes Nord hielten nebenbei Ihre Landesverbandstagung im Dom-Café ab.



Das Kultusministerium zu Gast bei der Koch AG

Am 14 .09.2009 hatte die Koch AG in der Gellertstrasse 18 B einen ganz besonderen Besuch. Das Kultusministerium des Landes Schleswig-Holstein war Gast im Hause der Beruflichen Schule Soziales, Ernährung und Bau. Jedem Gast wurde ein Azubi an die Seite gestellt, die dann, unter Anleitung zusammen zum Thema „Kürbis“ eine Vielfalt an Möglichkeiten ausprobierten bzw. kreierte. Dabei wurde der Kürbis unter anderem zu Suppe, Gemüsebeilage, Relish und Brot verarbeitet. Alle Teilnehmer blieben Unverletzt. Die Ergebnisse wurden im Anschluss in geselliger Runde verkostet.

Dieter Teichmann



Das Foto zeigt den ehemaligen Wirtschaftsminister Jörn Biel mit Thomas Hartmann (RBZ Kiel) sowie Horst-Günter Kloß.



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, Holtenuer Strasse 241, 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 / 2010

14.12.2009	Monatsversammlung
11.01.2010	Jahreshauptversammlung
08.02.2010	Monatsversammlung
01.-03.03.2010	CITTI Messe
08.03.2010	Monatsversammlung
12.04.2010	Monatsversammlung

Bitte besuchen Sie unsere Monatsversammlungen.
Abwechslung im Alltag tut gut.

Siegerfotos Goldene Kieler Sprotte



Goldene Kieler Sprotte diesmal International

Viel los war in den Küchen und im Restaurant der Beruflichen Schule - Soziales, Ernährung und Bau - in der Gellertstraße in Kiel als am 18. November 2009 wieder einmal der Wettbewerb um die Goldene Kieler Sprotte ausgetragen wurde. Im Wettbewerb des Service maßen sich 6 angehende Restaurantfachfrauen und -männer sowie 4 angehende Hotelfachfrauen des dritten Ausbildungsjahres, in den Küchen gingen insgesamt 18 Köche in 9 Teams an den Start, bestehend aus jeweils einem Koch/einer Köchin und einem/einer Auszubildenden. Die Köche bekamen keine theoretischen Aufgaben. Dafür waren neben der Menügestaltung, der Hygiene, der Wirtschaftlichkeit, der Arbeitstechnik sowie Präsentation und Geschmack vor allem die Zusammenarbeit im Team ein wesentliches Bewertungskriterium der Jury. Aus dem Warenkorb erstellt und dann in der Küche zubereitet wurden die Menüs mit folgenden Pflicht- bzw. Hauptzutaten: Kieler Sprotte im Amuse-gueule, Gänseleber in der Vorspeise bzw. Suppe, Zander im Hauptgang und Quitte im Dessert. Nicht nur aufgrund der diesjährigen großen Teilnehmerzahl, sondern auch aufgrund des vielfältig zusammengesetzten Teilnehmerfeldes wurde der Wettbewerb bereits im Vorfeld mit Spannung erwartet. Von der wettbewerbsfähigen Jungköchin Senem Dural aus dem Restaurant im Schloss in Kiel, die gerade im Sommer ihre Ausbildung beendet hat und nun einem Auszubildenden ihres Betriebes ermöglichen wollte, Wettbewerbsfähigkeiten zu sammeln, über den alljährlichen Teilnehmer und sozusagen „alten Hasen“ Michael Stöcken aus dem Restaurant und Partyservice Kolodzey in Karlsmünde, dem immer wieder daran gelegen ist, sich gemeinsam für und mit seinen Auszubildenden Wettbewerbssituationen zu stellen. Vom Team aus der Partnerschule aus Venissieux in der Nähe von Lyon, das sich gerade auf einem dreiwöchigem Schüleraustausch in Kiel befindet bis zu einem namhaften Kollegen wie Robert Stolz aus dem Hotel und Restaurant Stolz in Plön, dem es Spaß machte, gemeinsam mit seinem Auszubildenden, der sein Können bereits sehr erfolgreich in Wettbewerbssituationen gezeigt hat, in einem Team-Wettbewerb an den Start zu gehen. Begrüßt wurden die Gäste von der Schulleiterin Frau Grossmann, die nun zum ersten Mal in ihrer Funktion als Schulleiterin der neuen Schule - Soziales, Ernährung und Bau - wirkte, nachdem sie bereits viele Male bei Wettbewerben zu Gast war. Diese übergab dann das Wort an Herrn Hartmann, einen der zuständigen Abteilungsleiter der gastronomischen Abteilungen der Schule. Herr Hartmann verwies auf die vielen einzelnen Teams, die innerhalb eines solchen Wettbewerbes zu einem gelungenen Ganzen wurden. Die Teams der Teilnehmerinnen und Teilnehmer aller drei Teilwettbewerbe, den europäischen Teamcharakter, dadurch, dass es sowohl deutsche und als auch ein französisches Team bei den Köchen gab, die Jurorenteams, die Teams der Wettbewerbsorganisation, die fleißigen Helferinnen und Helfer im Hintergrund, die Vereine, die Sponsoren und letztendlich auch die Gäste. Sie alle trügen in der Gesamtheit zum Gelingen des Wettbewerbes bei. Dafür sprach er seinen Dank aus. Stolz auf den Sieg bei den Köchen war Jan-Michael Stümpert, der den Siegerpokal alleine entgegen nahm, da sein Chef Robert Stolz zum Zeitpunkt der Siegerehrung bereits wieder in seinem Betrieb am Herd stand. Beide überzeugten die Jury mit perfekter Zusammenarbeit und mit folgendem Menü: „*Kieler Sprotte mit süß-saurem Fenchel und Kräutern; Gänseleberparfait mit Karotten-Apfel-Salat; Zander mit Pilzkeruste, Kürbis und Kartoffelarte; Quitte mit Bäiser, Haselnuss und Quittensorbet.*“ Auch sein Chef, zu dem er gleich nach Ende Wettbewerbes noch gefahren sei, hätte sich sehr über den Sieg gefreut, so berichtete Jan Michael Stümpert am nächsten Tag in der Schule. Für das zweite Gewinnerteam bei den Köchen erfolgte die Siegerehrung dann in französischer Sprache: „Une formidable deuxième place pour Jérôme Baronnier et Igor Haller... Félicitation!“ Das französische Menü lautete wie folgt: „*Atteraux de Kieler Sprotte et tatar de Kieler Sprotte; Gateau foie de volaille et son coulis de potiron; Sandre dans tous ses états; Soufflé glacé aux coings, mousse caramel et chocolat avec coings, poire pochée au vin rouge.*“ Dritter in dem sehr dicht bei einander liegendem Teilnehmerfeld wurden schließlich Michael Stöcken und seine Auszubildende Cordula-Elisabeth Prosch: „*Kieler Sprotte auf Sprossensalat mit Brombeerdressing; Gänselebermousse in Flusskrebssauce mit vanilleparfümierten Kürbisragout; Mit Paprikakeruste gratinierter Zander auf Bratkartoffeln mit Kräuterschaum; Quittensorbet auf Birnen-Melissen-Kombatt.*“ Aus dem Bericht von Anja Niehoff

Geburtstage unserer Mitglieder – Der Vorstand gratuliert recht herzlich

Dezember 02. Volker Lund, 03. Horst Perry, 04. Andie Nieche, Jan Horstmann, 09. Holger Wegmann, 10. Jürgen Land, Jörg Behrens, 11. Hans-Jochen Sindt, 12. Jörg Iwan, Ida-Marie Roßberg, 16. Thomas Friess, 17. Jochen Ruser, 21. Albert Weitzmann, 22. Günter Niederstraßer, 23. Hans-Dieter Petersen, 25. Thomas König, 27. Dennis Martens, 28. Niklas Falk, 29. Ceuk Akbaba

Januar 04. Jan Mamerio, 06. Thomas Hartmann, 11. Oliver Voges, 15. Christian Körl, 19. Frank Ferdinand, Rudolf Steffen, 20. Thore Schütt, Nele Andresen, 21. Sara Schlieker, 23. Sven Asbahr, 24. Philip Will, 26. Stefan Arndt, 29. Ingrid Brötzmann, Serge Bracker,

Februar 02. Jens Friedrich, 05. Inga-Christine Hammann, Senem Dural, 06. Alexander Hünnekens, 07. Norbert Sausmikat, Mario Engbers, Dennis Burmeister, 09. Heinz Lorenzen, 10. Hugo Frenzel, 13. Hans Georg Löwel, 14. Jaward Nazari, Ann-Kathrin Wohsmann, 17. Tobias Hattenhorst, 18. Michael Mittelberger, Markus Angenendt, 19. Werner Neubauer, Wiebke Boyke, Nadje Rohleder, 25. Herbert Ernst, 29. Gerhard Schackmann

März 02. Max Grabbe, 04. Holger Thun, Erich Karger, 07. Sönke Schröder, 10. Tobias Mosch, 12. Wolfgang Unger, Olaf Bock, 13. Hartmut Kolodzey, Miriam Ababio, Maik Vedder, Frauke Koll, 17. Hartmut Woesner, 18. Matthias Köhler, 20. Dieter Hilbert, 28. Kathrin Lange, Tanja Bräuning

DER PARTNER FÜR GROSSVERBRAUCHER

Vollsortiment

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

Gaststätte Eiderschleife

Vogteistraße 8, 25879 Süderstapel
Tel: 04883 - 90 50 55
www.eiderschleife.com
Küchenmeister VKD Joachim Stuedtner

Ich geh' zu EP:Loll

ElectronicPartner
HiFi, TV, LCD, Plasma, Heimkino, Multimedia
24106 Kiel-Wik, Holtenuer Str. 354 Tel.: 35099

Loewe, Metz, Panasonic, IIT, 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
Vohlbrenstraße 41
Tel. 0431 - 589110
Fax 0431 - 580210
- **OSDORF**
24251 Osdorf
Felmenerstraße 8
Tel. 04346 - 7066 / 41980
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@wulff.de • www.dbl-wulff.de

