



Kieler Köche Bote

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



Ausgabe 01 / 2010



Jetzt durch das Frühjahr ruckzuck in den Sommer.
Der Winter war hart genug

Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen, liebe Freunde der weißen Zunft

Nach dem langen und mit reichlich Schnee versehenen Winter freuen wir uns so langsam auf den Frühling und hoffen, dass es für unsere Kollegen so langsam wieder aufwärts geht. Mit dem neuen Boten sollen Sie nun auch wieder neue Informationen vom Verein Kieler Köche erhalten. Wie Sie ja schon sicherlich erfahren haben hat unser Vereinswirt Frank Liefänder den Betrieb abgegeben. Für uns kann jetzt die Überlegung ein anderes System für die Monatsversammlungen zu finden. Dieses ist uns, so glaube ich, gelungen. Unsere erste Zusammenkunft fand freundlicherweise im CITTI Restaurant statt und schon waren 19 Mitglieder anwesend. Im März trafen wir uns dann im Grünen Jäger bei Dietmar Schentek. Auch hier war die Beteiligung mit 13 Kollegen recht ordentlich. Wir werden jetzt weiter so verfahren, in April im Hotel Maritim und im Mai beim Kollegen Hans Löwel in Witts Gasthof in Krumbek. Bitte beachtet auch unsere Informationen.

Euer Horst - Günter

Eure Mail – Adresse

Wir hätten gerne Eure Mailadresse, damit wir Euch umfassend über kurzfristige Veränderungen informieren können. Bitte schickt uns eine Mail an vereinkielerkoeche@gmx.de und schon seid Ihr in unserem Verteiler.

Eure Schriftwarte

Anmerkung des Vorstandes

Seit dem Tode von Elli Fleischer befindet sich Alfred Fleischer im Pflegeheim in der Freilgrathstrasse. Alfred würde sich über Besuch sehr freuen.

Der Vorstand

Achenbachpreis 2010 in Husum

Am Sonnabend, dem 13. Februar 2010 fand in Husum die Vorentscheidung des Landesverbandes Nord um den Rudolf-Achenbach-Preis statt. Durch die schlechten Witterungsverhältnisse, der Norden war fast im Schnee erstickt, konnten die Teilnehmer von Rügen und Usedom nicht anreisen. 10 Teilnehmer stellten sich dem Wettbewerb. Nebenbei hielt der LV Nord seine Tagung ab. Die Organisation für diese Veranstaltung wurde von en Kollegen aus Husum, mit Unterstützung der Flensburger Kollegen, sehr gut durchgeführt. Nun kommen wir aber erstmal zu den Akteuren, den Auszubildenden. Zuerst mussten Sie theoretische Fragen beantworten, danach wurde Ihnen der Warenkorb vorgestellt, aus dem Sie ein Menü kreieren mussten. Die Pflichtkomponenten für die 4 Gänge waren

- Vorspeise – Räucheraal und Nordseekrabben
- Suppe – Wachtel (Suppe klar oder gebunden)
- Hauptgericht – Nordfrisches Schweinefilet mit Steckrüben und Wirsing
- Dessert – Äpfel, Couvertüre und Marzipan

Es wurde von den Teilnehmern alles ganz gut gemeistert. Die Jury ermittelte dann die Sieger. Der Sieg ging an Joséphine Wichmann vom Kochclub Gastronom Hamburg vor Jennifer Kaben, vom Verein Lübecker Köche sowie auf dem 3. Platz Jan Michael Stümpert vom Verein Kieler Köche. Allen Beteiligten sei hier noch einmal Danke gesagt.

HGK

Überzeugende Leistungen bei der Kieler Stadtmeisterschaft um den CITTI Pokal

Wetterbedingt konnte der CITTI Markt Pokal, die Stadtmeisterschaft für Auszubildende im 3. Lehrjahr, erst im zweiten Anlauf stattfinden. H.G. Kloß konnte im RBZ 1- im Regionalen Bildungszentrum Soziales, Ernährung und Bau zahlreiche Gäste zum 28. Pokal-Wettbewerb begrüßen. 10 junge Köchinnen und Köche aus Ausbildungsbetrieben aus Kiel und Umgebung unterzogen sich in Theorie und Praxis einer mehrstündigen Prüfung. In der Praxis war ein Dreigangmenü mit den Pflichtkomponenten Riesengarnelen in der Vorspeise, Ente und Zitronengras im Hauptgang und Mango, rote Chilischote im Dessert zu kreieren. Am besten gelang dies Vidal Pfeilsticker vom Café und Restaurant Seeburg Kiel mit seiner Kreation: Vorspeise- Red- Snapperfilet mit Riesengarnelen, Wasabisoße, Pak Choi und Süßkartoffelchips, Hauptgang: Gefüllte Entenkeule an Wasabigemüse zu roter Soße und Süßkartoffelchen und zum Dessert gab es Mangosorbet, Mandeleis und Minz-Chili- Soße. Auf den weiteren Plätzen folgten Jan Michael Stümpert Hotel Restaurant Stolz, Plön und Carola Jeß, Kirchspiels Gasthaus Nortorf. Kloß bedankte sich besonders für die Mitarbeit der Lehrer der Schule bei der Durchführung des Wettbewerbs, denn ohne eine solche freiwillige Hilfe wäre ein reibungsloser Ablauf kaum gewährleistet. Ebenso gebührt großer Dank dem CITTI Markt Kiel, denn auch die Hilfe der Handelspartner ist für Leistungswettbewerbe unverzichtbar.

Bericht von Stefan Pluder, Schleswig-Holstein gastlich



CITTI Messe Impressionen



CITTI Messe vom 01.03. – 03.03.2010 in Neumünster

In den vergangenen Jahren gab es immer ein Kochwettbewerb um den CITTI Messe Pokal zwischen den Köchevereinen mit einem CITTI Markt aus Lübeck, Flensburg und Kiel. Dieses sollte nun dieses Jahr anders gestaltet werden, nachdem auf der CITTI Messe in Hamburg schon ein Kochduell durchgeführt wurde. Die Erfahrungen haben gezeigt, dass dieses mit großem Erfolg durchgeführt wurde. Also haben wir uns der Sache angenommen. Dem Duell standen sich gegenüber 1 Profi, sowie 3x2 Auszubildende, unterstützt wurde das Kochduell von einem Moderator, ein Profi mit Namen Frank Eckhardt. Die Speisen, die zubereitet wurden, sind von unserer Jugendwartin ausgearbeitet worden. Zubereitet werden musste im 1. Gang Seteufel mit Kardamomkruste und Topinamburpüree, im 2. Gang, Hirschrückenmedaillons, Pilzragout mit Kartoffelklößen und im 3. Gang Mandelsoufflés mit Feigen-Orangen-Kompott. Am Montag war der Verein Kieler Köche dran. Der Verein musste für den Tag den Profi sowie die Azubis stellen. Die Auszubildenden erhielten den Warenkorb 2 Wochen vor der Veranstaltung und der Profi am Tag der Veranstaltung. Für die Kieler Köche war Michael Stöcken der Profi, die Kontrahenten waren Christian Marder und Cordula Prosch, Jan Michael Stümpert und Vidal Pfeilsticker sowie Carola Jeß und Dennis Lindemann. Im Vorwege waren die Köche Vereine sehr skeptisch über diese Art des Kochens, doch hinterher waren alle voll des Lobes. Im nächsten Jahr werden auch noch Husum und Ostholstein dazugehören. Hier noch einmal ein Dank an die Fa. C.I.T.T.I., der uns die Möglichkeit gibt mit den Auszubildenden so etwas durchzuführen.

HGK

Kurzer Rückblick auf die Monatsversammlungen

Durch die kurzfristige Schließung unseres Vereinslokals waren wir zu einer Veränderung unserer Versammlungen gezwungen. Da in den letzten Monaten immer weniger Kollegen unsere Versammlungen besuchten, haben wir uns zu einer grundlegenden Reform entschlossen. „Wenn die Kollegen nicht zum Verein kommen, dann kommt der Verein zu seinen Mitgliedern“. Wir werden uns jetzt jeden Monat bei einem unseren Kollegen treffen. Diese Treffen werden auch im Umland von Kiel sein, da unsere Kollegen Rund um die Kieler Förde verteilt sind. So kommen wir auch den Kollegen entgegen, die in diesem Gebiet wohnen. Für die ersten Monate steht der Plan schon fest. Jetzt planen wir das zweite Halbjahr. Die beiden ersten Versammlungen fingen sehr viel versprechend an. Unsere erste Versammlung führte uns in das Gasthaus der Fa. C.I.T.T.I. Hier war sogar schon der erste Auszubildende anwesend. Daran müssen wir jetzt arbeiten, damit wir die Versammlungen für „Alle“ veranstalten. Im März führte uns der Weg in das Restaurant „Grüner Jäger“ nach Altenhof zu unserem Kollegen Dietmar Schentek. Wir möchten uns an dieser Stelle recht herzlich bei der Fa. C.I.T.T.I. und Dietmar Schentek für die freundliche Aufnahme bedanken. Die weiteren Termine unserer Versammlungen stehen im Köche Boten oder auf unserer Internetseite. Bitte besucht unsere Versammlungen. Wir freuen uns auf jeden.

MK



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 (HGK), Wacholderstrasse 4, 24229 Schwedeneck
Tel.: 04308 / 1200 oder hgkloss@t-online.de

2. Vorsitzender

Gerhard Schackmann, Holtenauer 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 vereinkielerkoeche@gmx.de

1. Schriftwart und Redaktion

Michael Kloß (MK), 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

www.verein-kielerkoeche.de

Flensburger Pilsener Pokal

Am 31. März 2010 fand in den Beruflichen Schulen am Schützenpark (die Schule nennt sich seit diesem Jahr RBZ1 - Regionales Berufsbildungszentrum Soziales, Ernährung und Bau) der 4. Flensburger Pilsener Pokal in Verbindung mit den Hotel- und Restaurantfachleuten statt. Nachdem sich für den Wettbewerb in der Küche 12 Teilnehmer gemeldet hatten, fielen am Tag des Wettbewerbs Krankheitsbedingt 3 Teilnehmer aus, somit stellten sich den 7 Juroren 9 Teilnehmer. Man traf sich um 11.00 Uhr im RBZ1, wo zuerst der theoretische Teil gemacht wurde. Danach gingen die Teilnehmer in die Küche um den Warenkorb zu begutachten. Aus diesem Warenkorb schrieb dann jeder Teilnehmer sein Menü, welches er dann kochen musste. Um 13.00 Uhr fing man dann an zu kochen, das Essen musste zu um 17.30 Uhr zum servieren fertig sein. Die Pflichtkomponenten waren für die Vorspeise/Suppe - Putenbrust, Shiitake, im Hauptgang - Lammkeule und im Dessert - Joghurt. Außerdem musste in einem Gang Bier (Pils, Malzbier, Dunkel) verarbeitet werden. Die Teilnehmer in der Küche waren ordentlich am schwitzen, konnten dann aber ihr Essen pünktlich um 17.30 Uhr servieren, musste ja auch sein, denn die geladenen Gäste erschienen ab 17.00 Uhr. Während in der Küche geschmurgelt wurde, hatte der VSR die Aufgabe zu erfüllen in der Theorie, der Warenerkennung um dann das um 17.30 Uhr fertige Menü zu servieren. In der Zwischenzeit hatten sich die Juroren an die Arbeit gemacht und haben dann die Sieger ermittelt. Bei den Köchen gewann Yann Goos vom Forsthaus Hessenstein in Panker vor Tanja Bräuning vom Antikhof Bisse und Vincent Penter vom Witt-Huus, Möltenort. Der Siegerpokal wurde vom Bürgermeister der Gemeinde Schwedeneck, G.O. Jonas, überreicht. Bei den Hotelfachleuten gewann Tove Beck vom Hotel Maritim vor Tina Hölting vom Romantikhotel Kieler Kaufmann und Wiebke Rohwedder vom Alter Landkrug in Nortorf. Ich möchte hier mal wieder Danke schön sagen der Berufsschule für die Bereitstellung der Arbeitsräume, sowie den Fachlehrern, die sich in ihrer Freizeit um diese Wettbewerbe sehr bemühen um die jungen Leute zu unterstützen. Ein ganz besonderer Dank geht natürlich an die Flensburger Brauerei, die wieder einmal mit diesem Wettbewerb unterstützt hat. Bei der Begrüßung der Gäste gab es dann ein gemeinsames PLOPP mit Selter von der Flensburger Brauerei.



Terminübersicht 2010

- 12.04.2010 Monatsversammlung im Hotel Maritim
- 10.05.2010 Monatsvers. Witts Gasthof in Krumbek
- 14.06.2010 Sommerausflug nach Hamburg
- 16.06.2010 Horst-Günter Kloß Pokal
- 09.08.2010 Monatsversammlung in der Forstbaumschule
- 15.08.2010 Laurentiustag in Münster

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

Jahreshauptversammlung 2010

Auf der diesjährigen JHV, die kurzfristig verlegt werden musste, wurden die zur Wahl stehenden Vorstandsmitglieder (1. Vors. Horst-Günter Kloß, 1. Kassenwart Dieter Teichmann, 2. Jugendwart Andree Schanko sowie die 2. Schriftwartin Anja Niehoff) wieder gewählt. Die Verlegung kam zustande, da unser bisheriges Vereinslokal zum 02.01.2010 geschlossen wurde. Nach kurzer Überlegung wurde das Gemeindezentrum Altenholz, unter der Leitung von unserem Mitglied Jörg Behrens, als neuer Treffpunkt ausgesucht. 20 Mitglieder fanden den Weg, trotz widriger Wetterverhältnisse, zur JHV. Wir bedanken uns an dieser Stelle noch mal bei Jörg Behrens, der uns so kurzfristig aufgenommen hat.

MK

Vorschau auf unseren Sommerausflug

Am 14. Juni 2010 wollen wir wieder einen Sommerausflug starten. Wir werden uns sicherlich wieder auf dem Parkplatz der Fa. CITTI treffen. Von dort aus werden wir dann mit dem Bus nach Hamburg fahren, zur Betriebsbesichtigung und Produktverkostigung bei der Fa. Becke Feinkostmanufaktur. Anschließend besichtigen wir dann die Niederlassung der Deutschen See am Fischmarkt. Die Organisation für diese Veranstaltung hat unser Vereinskollege Axel Budde übernommen, der die Niederlassung in Hamburg leitet. Von Hamburg fahren wir dann zu unserem Kollegen Gerhard Speer in das Hotel und Landhaus Ruhwinkel zum Kaffeetrinken. Anschließend werden wir dann die Rückfahrt zu unserem Abfahrtsstandort fortsetzen und hoffe dann, dass wir einen schönen Tag gehabt haben. Eine Einladung für diese Veranstaltung wird Ihnen noch mit besonderer Post zugehen.

HGK

Geburtstage unserer Mitglieder – Der Vorstand gratuliert recht herzlich

April 01. C.S. Wolgast, 02. I. Schmidt, 06. K. Schmidt, 08. O. Hertlein, 09. W. Grahl, 11. F. Dose, 12.C.P. Doerenberg, T. Mollenhauer, 19. D. Schmidtchen, D. Teichmann, 22. B. Fauteck, 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, C. Ngoungo, 06. C. Möller, 09. H. Grützmacher, 10. D. Staroske, A. Meschke, 12. A. Schumann, 15. M. Büniger, 17. D. Rücker, S. Müller, J. Löwel, 18. F.O. Friedrichsen, M. Mutschinski, M. Zwarg, 19. J. Richert, 21. H. Langmaack, T. Knuth, 24. M. Glesmann, 27. C.E. Schwenninger, 30. G. Speer

Juni 01. M. König, 04. M. Geltermair, 05. J. Salewski, 08. C. Krohn, 12. B. Rosumek, 13. A. Börner, 15. E. Meyer, 16. E. Koch, F. Held, 18. B. Steenbock, M. Gerull, 20. A. Schanko, H. Lange, 21. A. Fleischer, 22. R. Spauka, M. Gebser, 23. M. Schembera, A. Guhde, 24. S. Dobbert, 25. E. Vierus, 26. E.J. Engel, D. Schentek, T. Löwel, 28. D. Dieckmann, 29. J. Guttat

Juli 04. D. Gosch, 06. F. Bachmann, J. Ehse, 07. E. Kock, 09. C. Fest, 15. K.D. Tietje, 17. F. Liefänder, H. Müller, 20. H. Oder, J.M. Stümpert, 21. E.M. Glanz, 26. M. Kieper, 27. H. Böhnert, J.M. Rades, 29. H.H. Marholz, 30. M. Grelich, T. Oellerking, R. Schmidt

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

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, Holtenauer 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
Tel. 0431 - 589110
Vollheiderstraße 41 Fax 0431 - 580210
● OSDORF 24251 Osdorf
Tel. 04346 - 7066 / 41890
Felmenerstraße 8 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.wulff.de
DBL Mietberufskleidung