



Kieler Köche Bote

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



Ausgabe 02 / 2010

Nach dem mäßigen Sommer warten wir nun auf einen Goldenen Herbst.

Euer Fidi



Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen,
liebe Freunde der weißen Zunft

Ein sehr gemischter Sommer neigt sich langsam dem Ende. Man merkt es daran, dass es draußen kälter wird und die Tage kürzer. Somit fangen nun auch wieder unsere Aktivitäten an. Im November findet wieder ein Patissierseminar mit Urs Regli statt. Interessenten können sich bei Dieter Teichmann informieren und anmelden.

Am 23. September fahren die beiden ersten des Flensburger Pilsener Pokals zum Helmut Rookock Pokal, der in diesem Jahr in Hamburg stattfindet. Näheres finden Sie in unserem Terminplan oder auf unserer Internetseite.

Euer Horst - Günter



Sommerausflug

Zu unserer Monatsversammlung am 11. Oktober 2010 im Hotel Berliner Hof hat sich Frau de Buhr von der IHK angemeldet, die gerne den Beruf Fachkraft im Gastgewerbe mit Lernort Küche vorstellen möchte. Ich würde mich sehr freuen wenn sich die Ausbilder einmal die Mühe machen würden bei dieser Sitzung dabei zu sein.

Kennen sie noch ... Jürgen Herchenröder ?????

Im April 1961 begann ich mit der Kochlehre im Hotel Flensburger Hof, die bis März 1964 andauerte. Meine Prüfung zum Koch "Gehilfen", man nannte uns ja nicht Gesellen zu der Zeit, schloss ich erfolgreich im damaligen Hotel Bellevue ab. Unsere Mamsell im Flensburger Hof vermittelte mich an das Puls Hotel in Strande um dort eine Sommersaison als Jungkoch zu verbringen. Schnell merkte ich aber das mein Verhältnis mit dem damaligen Besitzer Ernst August Petersen nicht erfolgreich sein kann und ich hörte nach etwa 3 Monaten auf. Nach eingehendem Studium der AHGZ fand ich ein gutes Angebot als Jungkoch im Hotel Jaedicke in Rottach-Egern am Tegernsee. Ich blieb dort auch in der Wintersaison und erweiterte mein Wissen in der sehr großen Konditorei und backte in der Weihnachtszeit 12 Stunden täglich Baumkuchen, die von dort weltweit versendet wurden. Zum 1. Oktober 1965 musste ich dann meinen Wehrdienst in Stade an der Elbe antreten. Nach der Grundausbildung wurde ich in die Küche versetzt. Köche waren immer rar, und ich kam auf verschiedene Lehrgänge in Rheine und Hamburg-Harburg. Unsere Einheit wurde dann 1966 nach Osnabrück verlegt und man überredete mich doch Zeitsoldat zu werden. So schloss ich einen Vertrag über 4 Jahre und man schickte mich nach Leer, zum Lehrgang für Unteroffiziere. Danach blieb ich dann bis Ende September 1969 in Osnabrück. Es gab zu der Zeit noch eine Abfindung von der Bundeswehr und bezahlte Berufsausbildung. Diese nutzte ich 1969/70 um die Hotelfachschule am Tegernsee zu besuchen und auch diese erfolgreich abschloss. Durch einen Zufall traf ich dann einen Kameraden aus der Küche der Bundeswehr in Hamburg, der mittlerweile Geschäftsführer beim Wienerwald geworden ist. Wiederum wurde ich überredet doch auch dort im Management zu beginnen, was ich dann auch 1971 tat. Für mein Training schickte man mich zunächst ins Hotel Zur Post in Mittenwald. Danach transferierte man mich in einen Münchener Betrieb und von dort dann auf die Betriebsseigene Schule nach Feusisberg am Zürichsee mit Arbeitseinsätzen im Leizgrund in Zürich. Nach 1 Jahr sehr guter und auch harter Ausbildung übernahm ich einen Betrieb in Hamburg Langenhorn. Sehr lange hielt ich es aber dort nicht aus, der Geruch von Hähnchen am eigenen Körper wurde unerträglich. So wechselte ich Ende 1972 als Betriebsleiter zu dem ersten „Churrasco“ in Hamburg. Den Betrieb baute ich in kurzer Zeit so auf, dass wir einen zweiten Betrieb in Berlin eröffneten, danach folgten dann Dortmund und Frankfurt. Man bot mir die Position als Einkäufer in der Hamburger Zentrale an, aber ich lehnte ab. So kam ich 1974 zu der englischen Firma Lyons, ein großer Konzern mit Restaurants, Hotels Bäckereien und Schlachtereien, sowie Lyons Tee und dergleichen. Wieder ging ich zu einem längeren Training, dieses mal nach London. Danach übernahm ich dann die Verantwortung für Fast Food Wimpy Bars in Deutschland und Österreich. Ich übernahm 14 Betriebe und stockte auf bis 39 Betrieben. Ende 1975 musste ich auch dieses aufgeben, mittlerweile war ich verheiratet und hatte einen Sohn. Die vielen Reisen durch Europa verband sich nicht mit meinen Familienleben. So übernahmen wir auf Empfehlung meines Schwiegervaters einen kleinen Betrieb in Jork im Alten Land. Der Vertrag lief nur 2 Jahre, da dann das Haus im Zuge einer Straßenerweiterung abgerissen wurde. Dorfgasthaus war nicht so mein Ding und ich war froh als es zu Ende war. Ende 1976 bot man mir eine Stellung als Hotelmanager in Malindi in Kenia an, die ich dankend annahm. Leider nur ein Kurzschlussflug, da ich als junger Mensch für die Gegebenheiten auf dem Afrikanischen Kontinent noch nicht geeignet war. So kam ich zurück und wir übernahmen 1977 das Johannsens Hotel in Niendorf an der Ostsee. 11 Jahre Küste waren dann genug und Afrika zog uns zurück. 1988 gingen wir dann, nachdem in Deutschland alles verkauft wurde, nach Paarl bei Kapstadt. Dort führten wir zunächst eine Wein- und Gästefarm. 1990 übernahm ich dann das 5 Sterne The Marine in Hermanus. Dort lernte ich einen Deutschen, Erwin Winkler, kennen der sein Hotel, The Winkler, einige Male gewählt als bestes Country Hotel Süd Afrikas, an den Autokonzern Toyota Süd Afrika verkauft hatte. Er bot mir die Position als General Manager im Hotel Winkler und ich nahm an. So reisten wir etwa 2000 Km von der Küste an den Krüger National Park. Nachdem ich es erreichte, das dem Hotel ein weiterer Stern verliehen wurde, bekam ich eine Promotion zum Direktor und bekam meinen Sitz im Aufsichtsrat der Firma. Während dieser Jahre bereiste ich alle Erdteile um Marketing für unsere kleine Hotelgruppe zu betreiben. 1997 bekam ich einen schweren Herzinfarkt, arbeitete aber noch 3 Jahre weiter, merkte aber das der Drive und Elan nicht mehr so war wie vorher. So versetzte ich mich im Jahr 2000, mit 56 Jahren, in Rente und wir zogen zurück nach Kapstadt. Da große Städte uns nicht liegen zogen wir 2005 nach Robertson, eine Kleinstadt mit etwa 25000 Einwohnern, ca. 160 Km nordöstlich von Kapstadt. In einem Tal mit etwa 45 großen Weingütern und Bergen bis auf 2000 m. Leider hat sich die politische Lage in den vergangenen Jahren sehr negativ verändert, so werden wir 2011 nach Ungarn umziehen, wo wir uns in diesem Jahr ein Haus kaufen.

Schöne Grüße von Jürgen und Marlies Herchenröder

Sommerausflug nach Hamburg

Der Verein Kieler Köche geht mit einer Schulklasse auf Fahrt in Richtung Hamburg. Das Wetter war ideal für diese Fahrt. Busunternehmer Ruser holte die Gruppe pünktlich vom CITTI-Markt ab. Bevor es in den Bus ging, kamen erst einmal die Verpflegungstaschen, gestüft vom CITTI-Markt, prall gefüllt mit vielen schönen Sachen. An dieser Stelle unser herzlicher Dank. Ab in den Bus, angeschnallt konnte die Fahrt beginnen. Herr Gerd Lütje winkte dem Bus hinterher. Die Fahrt war gut und somit konnten wir pünktlich den Bus bei der Firma Becke Manufaktur parken. Hier erwartete uns schon strahlend Axel Budde. Viele kannten Axel aus seiner Lehrzeit. Desinfiziert und in weiße Anzüge gepackt, konnten wir unsere Besichtigung beginnen. Es war sehr interessant zu wissen wie es kommt, immer die gleiche Geschmacksrichtung zu erhalten. Immer alle Zutaten mengenmäßig abwägen und kein Gramm mehr oder weniger. Am Ende erwartete uns ein kaltes Buffet mit allen Schlemmereien, die die Fa. Becke herstellt. Herz was willst du mehr. Jeder konnte so viel Essen wie der Magen aufnehmen konnte. Dank an Axel Budde für die erste Station unserer Reise. Geführt von Axel setzten wir die Fahrt Richtung Fischmarkt zur Deutschen See fort. Auch hier durften wir alle Räume besichtigen. Am Ende konnte sich jeder Getränke und Fischbrötchen auf Kosten der Deutschen See in einem Fischimbiss bestellen. Hunger hatten wir eigentlich nicht. Oder? Danke Deutsche See für dieses Erlebnis. So genudelt rollten wir uns zum Bus. Die Fahrt Richtung Ruhwinkel verlief in fast absoluter Stille. All die schönen Dinge mussten verdaut werden. Da kam der Jägermeister aus der CITTI Wundertüte perfekt. In Ruhwinkel angekommen begrüßte uns Kollege Gerhard Speer mit seiner Frau und dem Team sehr freundlich. Wir fühlten uns sehr wohl, war der Raum für uns doch sehr liebevoll eingedeckt. Ein Kuchenbuffet erwartete uns. Obwohl wir doch satt waren, aber ein Stück Torte passt immer noch dazwischen. Der Kaffee munterte uns wieder auf. Hier und da noch ein paar nette Worte und schon mussten wir uns auf den Rückweg zum CITTI Parkplatz in Bewegung setzen. Es war ein schöner Tag, begleitete uns doch eine sehr nette Schulklasse. Wer das Gruppenbild auf dem Parkplatz der Fa. Becke sieht, stimmt mir sicher bei. Es wurde schon gewünscht 2011 einmal eine süße Firma (sprich Konfitüren) zu besichtigen. Wer weiß, vielleicht klappt es ja. An dieser Stelle noch einmal einen herzlichen Dank an alle Firmen, die uns einen so schönen Tag ermöglicht haben.

Heidrun Kloß

Horst-Günter Kloß Pokal

Leistungswettbewerbe für Köchinnen und Köche gibt es für alle 3 Lehrjahre. Ob es aber sinnvoll ist, dass diese auch schon für das 1. Lehrjahr durchgeführt werden, beantwortete der zum 14. Mal durchgeführte Horst-Günter Kloß Pokal. Die Antwort erteilten die jungen Köchinnen und Köche, die mit Feuereifer bei der Sache waren. Die Aufgabe: Ein Drei-Gänge-Menue aus den Pflichtkomponenten Matjes, Schweinefilet und Erdbeeren. Hinzu kamen dann noch die fachtheoretischen Fragen, die selbst für die geladenen Gäste nicht immer leicht zu beantworten waren. Alles wurde mit Bravour gemeistert, darüber bestand nicht nur Einigkeit bei der Jury, auch die Gäste, unter ihnen Schulleiterin Elke Großmann, Kiels stellvertretender Stadtpräsident Rainer Tschorn und Cornelia de Buhr von der IHK zu Kiel waren einhellig der Meinung. Die Auszubildenden selbst, nach Ihren ersten Erfahrungen im Wettbewerb befragt erklärten, wie wichtig das Zeitmanagement beim Wettbewerb war. Man müsse lernen, im Team zu arbeiten und Stress abzubauen, besonders sollte man aber, wenn einmal etwas schief geht, was im ersten Ausbildungsjahr doch ganz natürlich ist, nicht gleich den Kopf hängen lassen. Dem konnte Horst-Günter Kloß nur beipflichten, hatte gerade diese Tugenden ihn motiviert, vor 14 Jahren den Wettbewerb ins Leben zu rufen. Bei den Köchen gewann Jasmin Wach vom Sportrestaurant Altenholz; die weiteren Plätze belegten Steffen Stuhr, Seehotel „Töpferhaus“ Alt-Duvenstedt und Dennis Mertens Hotel Kieler Yachtclub, Kiel.

Aus dem Bericht von Stefan Pluder, Schleswig-Holstein gastlich

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.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 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

Terminübersicht 2010

13.09.2010	Monatsvers. Siegfried Werft in Eckernförde
23.09.2010	Helmut Rook Pokal in Hamburg
11.10.2010	Monatsvers. Im Hotel Berliner Hof
18.-20..10.2010	Jugendcamp des LV Nord - Usedom
17.-19..10.2010	Kochkunstausstellung in Erfurt
04.-06.11.2010	Patissierseminar mit Urs Regli
08.11.2010	Monatsversammlung im Kieler Yacht Club
16.11.2010	Martinsganssen in Altenholz-Einladung folgt
17.11.2010	Goldene Kieler Sprotte
29.-30.11.2010	Rewe Pokal in Bremen
12.12.2010	Punschtreffen

Am 21. Juni besuchten wir mit 10 Personen Alfred Fleischer im Alten- und Pflegeheim Freiligrathstrasse zu seinem 89. Geburtstag. Wir hatten dort eine kleine Kaffeefel organisiert. Es war für Alfred eine Überraschung, denn er wusste von nichts. Er lässt alle Kollegen schön grüßen und seine Erinnerungen sind immer noch bei der Fa. Pfanni. Horst-Günter



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 Menu 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 Bissee 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.



Geburtstage unserer Mitglieder – Der Vorstand gratuliert recht herzlich

September: 03. Peter Frantz, Wolfgang Möller 05. Thorben Stampe 06. Uwe Thomsen, 11.Jens Unger, 12. Nadine Baasch, Annika Kotschmar 15. Horst-Günter Kloß, Waldemar Müller 16. Herwig Schloer, Christoph Corradin, 18. Nathaly Klähn 19. Jan Güssow, Sebastian Ciecich, 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 07. Stefanie Welte 09. Kai-Uwe Blender 10. Michael Gehlich, Stefan Hartmann 11. Matthias Körner 15. Heidrun Kloß 17. Thorsten Wriedt, Kerstin Gehling, Mona Behnke 22. Hauke Jensen, Sören Lemberger 24. Cordula-Elisabeth Prosch 25. Dennis Caro 26. Klaus Steinweg 29. Jörg Steen 31. Alexander Hartz
November: 07. Oliver Waltemathe 09. Yves Fabian 10. Christin Möller 11. Jan-Peter Bruhn, Alexander Bonaventura 12. Max-Marco Legler, David Lubowitz 13. Wolfgang Stein 14. Friederike Zielke 16. Sarah Lubowitz 18. Holger Haltenhof 20. Wolfgang Schmidt, Michael Kloß 21. Roland Schmidt 22. Rainer Holste 23. Hans Martens 27. Peter Hoffmann 29. Karlheinz Haase, Britta Wittorf 30. Nico Mordhorst, Vincent Penter, Maik Rübner
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

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 - 588110 Fax 0431 - 580210
 ● OSDORF 24251 Osdorf 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 19-493 • info@db-wulff.de • www.db-wulff.de