



# Kieler Köche Bote

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



Ausgabe 03 / 2010

Die Redaktion wünscht  
Allen ein schöne  
Weihnachtszeit und  
Einen guten Rutsch  
ins neue Jahr.  
Euer Fidi



Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen,  
liebe Partner der Köche, liebe Sponsoren

Schon wieder geht für den Verein Kieler Köche ein erfolgreiches Jahr zu Ende. Ihre Unterstützung hat dazu beigetragen, dass der Erfolg unserer Auszubildenden sehr groß war. Wir hoffen auch im kommenden Jahr rechnen zu können.

Wir wünschen Ihnen, Ihren Familien ein frohes Weihnachtsfest und ein frohes neues Jahr, mit der Hoffnung, dass wir uns im nächsten Jahr alle gesund wieder sehen.

Euer Horst-Günter Kloß

Claus Söhnke Wolgast ist in diesem Jahr 50 Jahre Mitglied im Verein Kieler Köche, dazu herzlichen Glückwunsch. Es ist schon schön langjährige Mitglieder in seinen Reihen zu wissen. Früher in seiner Ausbildungszeit im Hotel Gonsior bei unserem Onkel Fritz Jensen war es eine Selbstverständlichkeit in den Verein Kieler Köche, sowie in den Verband der Köche einzutreten. Auch im Verband der Köche ist er bereits 50 Jahre Mitglied.



## Der 25. Laurentiustag 2010 in Münster

Wie jedes Jahr, führen meine Frau und ich zu diesem Fest der Köche aus ganz Deutschland und einigen angrenzenden europäischen Ländern. Nach den teilweise unerfreulichen Erinnerungen an die Kölner Veranstaltung 2009, war es in Münster ein großartiges Fest mit vielen Höhepunkten.

Am Freitag den 13. August kamen wir bei bestem Wetter in der schönen Stadt Münster mit dem herrlichen historischen Stadtkern an.

Der Eröffnungsabend fand in "brökers Speicher Nr. 10" statt. Es handelt sich dabei um eine ehemalige englische Militärbäckerei mit nebeneinander acht Backöfen.

Die große Halle war urig dekoriert und an vielen Ständen und Ausgaben fanden wir ein typisch westfälisches Buffet. Herzlich begrüßt von unserem Verbandspräsidenten Axel Rühmann und natürlich von dem Vorsitzenden des Köcheclubs Münsterland Mario Engbers als Organisator dieser Laurentiustage, verlebten wir einen schönen Abend.

Nach dem Frühstück am nächsten Tag und der Ausgabe der Erinnerungsbänder für die Zweigvereinsfahrten stellten wir uns zum Festumzug auf. Bei dem Marsch durch die Altstadt, der uns zum Hohen Dom St. Paulus führte, säumten tausende begeisterte und fotografierende Einwohner die Straßen. Im Dom wurde dann der ökumenische Gottesdienst zelebriert. Anschließend nahmen wir unser Mittagessen im Rathausinnenhof ein. Dort fand dann auch der Wettbewerb für Jungköche und Azubis - Logistic Race - statt.

Bei dem weiterhin herrlichen Wetter machten sich hunderte Köche, noch in Berufskleidung zu einem Stadtrundgang mit oder ohne Gästeführer auf.

Dann wurde es auch Zeit sich für den Galaabend in der Halle Münsterland umzuziehen. Viele launige Ansprachen, Ehrungen sowie Danksagungen an die zahlreichen Sponsoren eröffneten den Abend. Das Menü, bestehend aus 3 Gängen mit anschließendem Dessert Buffet war lecker.

Zwischen den einzelnen Gängen unterhielt uns Mario, stellte seine Vereinskollegen vor und gab die Ergebnisse der nachmittäglichen Wettkämpfe bekannt. Dank eines Filmteams vor Ort und zweier großer Leinwände konnten wir auch an seinen Stüppvisten in der Küche teilhaben.

Die Band "Nightflight" unterhielt uns dezent während des Essens um uns später mit flotter Musik auf die Tanzfläche zu locken. Ein gelungener Festabend.

Der Sonntag überraschte uns, nach 2 Tagen bestem Sommerwetters, mit Regenwolken. Der Frühschoppen im "Uferlos" am Aasee wurde nur noch von wenigen Gästen besucht. Schade, denn die Jazzcombo "Major 7" sorgte für schwungvolle Musik zum Abschluss dieses 25. Laurentiustages.

Es waren ganz tolle Tage im schönen Münsterland. Eine von Mario mit seinen Vereinskollegen bestens organisierte Veranstaltung. Wir sagen Danke.

Wichtig an solchen Treffen sind auch die Gespräche mit den vielen Kollegen aus anderen Zweigvereinen, manche Freundschaften so schon entstanden.

Uwe Thomsen



## Herbert Ernst verstorben

Der langjährige 1. Vorsitzende Herbert Ernst vom Kochclub Bremen ist am 12.11. 2010 plötzlich und unerwartet verstorben.

Er war außerdem langjähriger 1. Vorsitzender vom Landesverband Nord (Schleswig-Holstein, Hamburg, Bremen und Mecklenburg-Vorpommern). Nachdem er sich aus dem Landesverband zurückgezogen hat, wurde Herbert Ernst zum Ehrensenator des Verbandes der Köche Deutschlands ernannt. Mit dem Kochclub Bremen verbindet uns schon seit zig Jahren eine große Freundschaft.

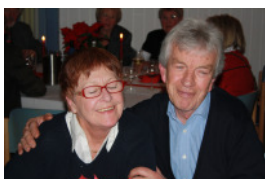
Unser Mitgefühl gilt seiner Frau Christa, seinen Kindern und Enkelkindern. Herbert Ernst wird uns immer in guter Erinnerung bleiben.

Horst-Günter Kloß

## Im Team Goldene Kieler Sprotte gelangt

Bereits seit 10 Jahren richtet der Verein Kieler Köche den traditionellen Wettbewerb um die Goldene Kieler Sprotte aus. Acht Zweier-Teams kämpften in der Küche des regionalen Bildungszentrums Kiel (RBZ 1) um die begehrte Auszeichnung. Hier handelt es sich um einen Wettbewerb besonderer Art, kocht doch immer ein ausgebildeter Koch gemeinsam mit einem Auszubildenden. Für den Koch die wohl beste Gelegenheit, sein Können unter den Bedingungen des Wettbewerbes unter Beweis zu stellen, für den Auszubildenden die Chance, sich optimal auf die Abschlussprüfung vorzubereiten, wobei das Team in seiner Kreativität besonders gefordert war. Die Jury achtete denn auch besonders auf die gemeinsame Menügestaltung, Wirtschaftlichkeit, Arbeitstechnik und Geschmack sowie Präsentation der Speisen. Im Warenkorb mit seinen Wahl- und Pflichtkomponenten durfte die Kieler Sprotte nicht fehlen, musste sie doch schon wegen des Mottos des Wettbewerbs in der Vorspeise verwendet werden. Unterstützt wurden die Köche-Teams von jungen Hotel- und Restaurantfachleuten der VSR-Sektion Kiel, die die zum Prüfungssessen erschienen Gäste mit hervorragendem Service verwöhnten und ebenfalls im Wettbewerb standen. Die von den Teams gezauberten Gerichte waren für die Gäste ein kulinarisches Erlebnis, die ob der großen Leistungsdichte aller Teilnehmern am Wettbewerb mit ihrem Beifall nicht sparten. Ralf Scheelke, Hotel-Restaurant Scheelke, Henstedt-Ulzburg und seine Auszubildende Sarah Denker gewannen die begehrte Goldene Kieler Sprotte, gefolgt von Oliver Bentz, Restaurant Baltic-Bay, Laboe mit der Auszubildenden Ann-Kathrin Wohsmann und Marcell Dornheim, Bundeswehr Plön mit Lisa Mattes auf dem dritten Platz. Bei den Hotelfachleuten gewann Sabrina Uhlenhut, Ringhotel Birke Kiel vor Carolin Möller und Wiebke Rohwedder, beide Alter Landkrug Nortorf. Bei den Restaurantfachleuten zeichnete sich Peer Eike Seefeld Restaurant Fördeblick Kiel besonders aus, die weiteren Plätze belegten Raissa Karstensen, Hotel Wikingerhof, Kropp und Ulrike Gräfe, Romantikhotel Kieler Kaufmann, Kiel.

Stefan Pluder



Gänseessen 2010

**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](mailto:hgkloss@t-online.de)

### 2. Vorsitzender

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

### 1. Schriftwart und Redaktion

Michael Kloß (MK), 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)

[www.verein-kielerkoeche.de](http://www.verein-kielerkoeche.de)

### Terminübersicht 2011

11.01.2011 Jahreshauptversammlung in Altenholz  
14.02.2011 Monatsversammlung  
14.03.2011 Monatsversammlung  
11.04.2011 Monatsversammlung

Die genauen Orte stehen noch nicht fest. Sie bekommen rechtzeitig eine Information.

Urs Regli begeisterte wieder einmal mit einem Patissierseminar.

Vom 3.11. bis zum 6.11.2010 begeisterte Urs Regli 24 Auszubildende und Ausbilder mit einem Patissierseminar. Das Interesse war sehr groß und Teilnahme sehr aktiv. Der Kostenbeitrag für die Auszubildenden war sehr gering, hatte doch das RBZ 1 die meisten Kosten für diesen Wettbewerb übernommen. Es gab eine einhellige Meinung, man sollte dieses Seminar noch erweitern.

## 3. Martinsgansessen

Ein Hauch von Weihnachten erfüllte den Raum im Sportrestaurant Altenholz bei unserem Kollegen Jörg Behrens und seinem Team. Weihnachtsterne und ein geschmückter Tannenbaum sowie geschmackvoll eingedeckte Tische konnten uns nur einen netten Abend beschern. 85 hungrige Gäste warteten auf den Gänsebraten. Reichlich Fleisch, zart und lecker, diverse Beilagen füllten jeden Tisch und somit unsere Mägen. Schade, dass man nicht noch mehr essen konnte. Anschließend wurde Bingo gespielt und hier und dort ein paar nette Gespräche geführt. Die Präsente für das Bingo-Spiel haben wir von Sponsoren bekommen, wie Fa. Köhn & Brötzmann, Fa. Hermann Krantz, Fa. CITTI Markt, der Messerschleiferei Hilbert, sowie von Hartmut Kolodzey, Restaurant und Party Service Karlsmünde. Dank an unseren Kollegen Jörg Behrens und seiner Mannschaft für diesen netten Abend.  
Mal sehen in welchem Backofen 2011 die Gänse für den Verein Kieler Köche brutzeln.

Heidrun Kloß

## Rewe Vorentscheidung

Am 29.11. und am 30.11.2010 fand in Bremen in der Berufsschule am Rübekamp die diesjährige Vorentscheidung Nord um den Rewe Deutschland Pokal statt. Unsere Teilnehmerin war Jasmin Wach aus dem Sportrestaurant Altenholz. Wir hatten uns für sie entschieden, weil sie den Horst-Günter Kloß Pokal im 1. Ausbildungsjahr gewonnen hatte. Die gestellte Aufgabe von der Firma Rewe war „Variation von heimischen Süßwasserfischen“ mit mindestens zwei Garnituren Jörg Behrens und Jasmin Wach gingen dann an die Sache. Sie nannten Ihre Platte „Helmstorfer Forellen Potpourri“. Der Wareneinsatz durfte € 40,00 nicht überschreiten, es musste dafür eine genaue Kalkulation eingereicht werden.

1. Eine Mousse von der Lachsforelle mit ihrem Kaviar
2. Terrine von der Regenbogenforelle mit Regenbogenfarben
3. Chaudroidierte Bachforellenfilets

Jasmin hatte für diesen Wettbewerb ordentlich geübt, somit konnten wir dann frohen Mutes nach Bremen fahren. Wir wurden in Bremen von der Schule und von der Firma Rewe (Herrn Burhop und Frau Meyer) sehr freundlich empfangen. Danach wurden den Teilnehmern von dem netten Jugendwart Ole Meine die Küchen zugewiesen. Ich habe mich sehr dazu gefreut, dass dieses Mal 12 Teilnehmer an dem Wettbewerb teilgenommen haben, denn das war nicht immer so. In meiner Liste fehlte jetzt nur noch Lübeck, Flensburg und Husum, aber daran arbeiten wir noch. Am Montagabend, dem ersten Wettbewerbstag wurden die Teilnehmer, Betreuer und Gäste zu einer netten Abendveranstaltung in die Feuerwache eingeladen. Am nächsten Morgen ging es dann für die Auszubildenden weiter. Gegen 13.00 Uhr musste alles fertig sein, damit die Jury ihr Urteil fällen konnte. Unter den Juroren war auch die beliebte Thea Notnagel, die für diesen Wettbewerb als Wanderjuror eingesetzt wird. Gegen 14.00 Uhr kamen wir zur Siegerehrung. Es gewann Hamburg vor Bremen, den 3. Platz belegte wieder Hamburg mit einer Auszubildenden die bei Poletto lernt. Einen ganz hervorragenden 4. Platz belegte unsere Jasmin. Sie wurde von der Fa. Rewe und von Thea Notnagel aufgefordert doch im nächsten Jahr wieder mit daran teilzunehmen. Es ist natürlich ein Vorteil, indem man jetzt die ganzen Abläufe kennt. Jasmin bekam einen wunderbaren Buchpreis, in der wir dann noch eine Widmung von Thea Notnagel bekommen haben. Wir fuhren dann glücklich und zufrieden nach Hause. Von Bad Bramstedt bis Kiel hatten wir dann ordentlich mit Schnee zu kämpfen. Wir waren dann froh, als Kiel uns wieder hatte.

Horst-Günter Kloß

## 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, Anna Katalin Bandholt, 27. Dennis Martens, Pierre Binder, 28. Niklas Falk, 29. Ceuk Akbaba

**Januar** 01. Yann Goos, 02. Bernd Schumacher, 04. Jan Mamer, 06. Thomas Hartmann, 17. Jasmin Wach, 19. Frank Ferdinand, Rudolf Steffen, 20. Thore Schütt, 21. Sara Schlieker, 23. Sven Asbahr, 24. Philip Will, 26. Stefan Arndt, 29. Ingrid Brötzmann, Serge Bracker,

**Februar** 02. Jens Friedrich, 03. Timo Mäurer, 05. Senem Dural, 06. Alexander Hünnekens, 07. Norbert Sausmikat, Mario Engbers, Dennis Burmeister, 09 Heinz Lorenzen, 10. Hugo Frenzel, 13. Hans Georg Löwel, Ann-Kathrin Wohsmann, 17. Tobias Hattenhorst, 18. Michael Mittelberger, Markus Angenendt, 19. Werner Neubauer, Wiebke Boyke, Nadje Rohleder, 21. Holger Mootz, 24. Anton Rammelt, 29. Gerhard Schackmann

**März** 02. Max Grabbe, 04. Holger Thun, 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, Sven Kaczmarek, 28. Tanja Bräuning, Martin Heuer



**CITTI** **PGV Partner**  
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](mailto: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](http://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, 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 - 588110  
Volkestraße 41 Fax 0431 - 580210  
OSDORF 24251 Osdorf  
Felmersstraße 8 Tel. 04346 - 7066 / 41890  
Fax 04346 - 5667



**HERMANN KRANTZ OHG**  
Seefischmarkt, Wischhofstrasse 1  
24149 Kiel  
Tel.: 0431 / 722062 Fax: 0431 / 721971



**Mietherufskleidung – 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](mailto:info@db-wulff.de) • [www.db-wulff.de](http://www.db-wulff.de)