




# Kieler Köche Bote

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



Ausgabe 01 / 2011

 <p>Der Frühling ist da.</p> <p>Jetzt warten wir auf den Osterhasen.</p>	<p><b>Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen, liebe Partner der Kieler Köche, liebe Sponsoren</b></p> <p>Die ersten Aktivitäten im Jahr 2011 sind schon durchgeführt, so dass erstmal wieder ein Köche Bote zum Versand kommt. Die Gestaltung unserer Monatsversammlungen finden guten Zuspruch. Es gibt Betriebe, die sich von der guten Seite zeigen, aber auch umgekehrtes haben wir erlebt. Wir hoffen, wir haben den Winter hinter uns gebracht, die Sonne steht wieder etwas höher und abends ist es wieder länger hell. Unseren Kollegen wünschen wir ein gutes Geschäft, so dass Sie wieder frohes Mutes an unseren Versammlungen teilnehmen können.</p> <p>Euer Horst-Günter</p>	<p>Bericht in eigener Sache</p> <p><b>Ich möchte Sie bitten, uns doch mitzuteilen wenn Sie Ihren Wohnort wechseln oder wenn sich Ihre Bankverbindung ändert. Wir haben mehrfach Rückläufe, die dann viel Arbeit machen und mit hohen Kosten verbunden sind.</b></p> <p>Der Vorstand</p> <p>Der Vorstand freut sich gerne auf Ideen und Vorschläge seiner Mitglieder. Schreibt uns eine Mail und wir setzen uns mit euch in Verbindung.</p>
---	--	--

**Frauen Power beim CITTI - Markt- Pokal  
Erfolgreiche Auszubildende bei der Kieler Stadtmeisterschaft**

Zahlreiche Gäste waren zum Abschluss der Kieler Stadtmeisterschaft um den CITTI – Markt – Pokal in die Räume der Beruflichen Schulen am Schützenpark, jetzt RBZ 1 genannt, gekommen. Schulleiterin Elke Großmann betonte in ihrer Begrüßung die gute Zusammenarbeit zwischen Schule und Ausbildungsbetrieben im Rahmen der Dualpartnerschaft ebenso wie die gute Partnerschaft mit dem Verein Kieler Köche und dem VSR. Horst- Günter Kloß, Vorsitzender des Vereins Kieler Köche hob hervor, dass es keine Selbstverständlichkeit sei, wenn ein Jugendwettbewerb 29 Jahren ohne Unterbrechung dank einer guten Partnerschaft mit dem CITTI Markt stattfinden könne. Der CITTI Markt habe sich stets als guter Handelspartner von Hotels und Gastronomie für die gastgewerbliche Berufsausbildung engagiert und ohne eine solche Unterstützung sei die Durchführung von Leistungswettbewerben für Auszubildende nicht möglich. Kloß freute sich, unter den Gästen Kiels stellvertretenden Stadtpräsidenten Rainer Tschorn, Dr. Gabriele Romig vom Bildungsministerium und Stefan Scholtis, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Landesverbandes begrüßen zu können. Die starke Partnerschaft zu den Köchen betonte der Kieler CITTI- Markt mit großem Aufgebot, wollte man doch die Gelegenheit nutzen, den neuen Niederlassungsleiter für Citti Kiel, Jürgen Beckmann vorzustellen. Zwölf Köchinnen und Köche sowie sieben Hotel- und Restaurantfachleute der VSR-Sektion Kiel, haben sich hervorragend beim Wettbewerb engagiert, der Service klappte hervorragend und der Kreativität der angehenden Jungköchinnen und Köche waren bei der Komposition ihrer Drei- Gang- Menüs aus einem vorgegebenen Warenkorb keine Grenzen gesetzt.

Überraschend dann aber das Ergebnis, welches Horst-Günter Kloß verkünden konnte, denn alle drei ersten Plätze bei den Köchinnen und Köchen wurden von jungen Damen belegt. Den CITTI- Markt- Pokal 2011 gewann Tanja Bräuning vom Antikhof Bisse, den zweiten Rang belegte Jelka Schupp vom Hotel und Restaurant Ole Liese Gut Panker und Dritte wurde Romina Franz, Best Western Hotel Prisma Neumünster die auch beim Achenbach-Pokal, der Norddeutschen Meisterschaft der Köche Anfang April in Kiel teilnehmen wird.

Bei den Hotelfachleuten überzeugte Sabina Uhlenhut vom Ringhotel Birke Kiel mit ihren Leistungen und bei den Restaurantfachleuten hatte Peer Seefeldt, Restaurant Fördeblick Kiel-Holtenau die Nase vorn. Die Vorsitzende des VSR Sektion Kiel Tanja Engel betonte bei der Siegerehrung, dass schon allein die Teilnahme am Wettbewerb um den CITTI- Markt- Pokal die beste Vorbereitung für die in Kürze bevorstehende Abschlussprüfung ist.

Stefan Pluder



Herr Beckmann mit der Siegerin



Siegermenue



Die Frauenpower

**Vorankündigung zum Sommerausflug**

Am Montag, den 6. Juni 2011 findet unser Sommerausflug statt. Wir treffen uns um 8 Uhr auf dem CITTI – Markt, von wo wir dann mit dem Bus zum Spargelhof Meyer nach Niedersachsen, einem Partner der Fa. CITTI fahren. Wir werden dort auf dem Feld Spargel stechen. Außerdem werden wir auf dem Feld einen Spargelvollernter kennen lernen. Auf dem Hof werden wir dann noch eine vollautomatische Sortieranlage und eine der leistungsstärksten Spargelschälmaschinen sehen.

Zum Mittagessen sind wir dann auf dem Hof. Es gibt Spargel satt mit Schinken, Schnitzel und Kartoffeln. Nach dem Mittagessen werden wir uns dann mit dem Bus auf den Rückweg machen. Anmeldungen nimmt Horst-Günter Kloß entgegen.

**Monatsversammlung im Le Buffet**

Am 14. März 2011 trafen wir uns im Le Buffet. Hier sollten wir ein wahres Wunder erleben. Im Eingang ein Begrüßungsplakat „Herzlich willkommen, Verein Kieler Köche“. Ein grosser Tisch mit einer liebevollen Deko aus Obst und Gemüse fiel sofort ins Auge. Herr Nitzsche begrüßte uns herzlich und stellte uns auch gleich seinen Arbeitsplatz vor. Dann wurde jedem ein leckerer Teller mit Roastbeef und dazu Bratkartoffeln spendiert. Die Getränke waren auch gratis, womit wir nun wirklich nicht gerechnet hatten. Herr Nitzsche versäumte auch nicht, uns sein Personal und die Räume, in denen gewerkelt wird, vorzustellen. Rundum ein sehr schöner Abend. Schade, sei an dieser Stelle einmal gesagt, das nicht mehr Kollegen zu diesen Abenden erscheinen. Auch für Auszubildende ist es sicherlich Interessant mal andere Betriebe zu erleben.

**Das Koch – Duell auf der CITTI – Messe war wieder ein Erfolg**

In diesem Jahr kochten alle 5 Köchevereine aus Schleswig-Holstein auf der CITTI – Messe in Neumünster. Am Montag war Kiel dran, Dienstag Husum und Flensburg und am Mittwoch Lübeck und Ostholstein.

Allen Teilnehmern hat dieses Koch – Duell viel Spaß gemacht. Die Speisengestaltung und die Organisation hat der Verein Kieler Köche gemacht. Dafür spreche ich Britta Hohenberg und Dieter Teichmann meinen Dank aus. Vom Verband der Köche habe ich noch reichlich Werbematerial bekommen, womit wir erreichen wollen, dass die Auszubildenden in den Verband eintreten. Das Menü war an allen Tagen gleich.

In der Vorspeise: Jakobsmuscheln auf Spinatbuletten mit Paprikavinaigrette.

In der Hauptspeise: Schweinerückensteak und Jungrindbraten (wurde von der Fa. Tulip gestellt), Bratensauce, Linsengemüse, Kartoffelbeilage.

Im Dessert (hier waren wir sehr gespannt) Baklava mit Vanillesauce und Kumquat – Feigen – Variationen. Im Vorwege gab es sehr viele Diskussionen darüber, aber ich muss sagen, dass alle Mannschaften es wunderbar gemeistert haben. Hier möchte ich auch noch einmal Danke sagen der Fa. CITTI GV Partner für die Unterstützung dieses Koch – Duells. Nur so können wir mit unseren Auszubildenden gute Arbeit machen. Am Abschlusstag waren dann auch der Vorsitzende des Landesverbandes Nord, Joachim Himmelskamp mit seiner Frau, sowie der Vizepräsident des Verbandes der Köche, Johann Grassmug, anwesend.



### Koch AG 2011

Eine Gruppe von 22 Personen fand sich in der Küche des RBZ 1 ein. Ein Warenkorb bestehend aus Spinat, Sellerie, Karotten und vielen anderen Sachen standen bereit um etwas Leckeres zu kochen. Spinatbuletten sollte jeder einmal ausprobieren oder Selleriescheiben paniert, um nur 2 Sachen herauszuheben, fanden meinen persönlichen Zuspruch. Ich fand es einfach toll und habe es zu Hause gleich ausprobiert.



## 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@online.de](mailto:teichmann-heikendorf@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

09.04.2011 Achenbach Preis  
13.04.2011 Monatsversammlung im Hotel Birke 18 Uhr  
09.05.2011 Monatsversammlung Hotel Atlantik 18 Uhr  
12.05.2011 Horst-Günter Kloß Pokal  
25.05.2011 Flensburger-Pilsener Pokal  
06.06.2011 Sommerausflug  
12.07.2011 Monatsversammlung Rest. Papillon E'förde

Und die Rundreise durch die Betriebe geht weiter

Am 16. Februar trafen wir uns im Hofbräu-Haus in der Markthalle. Die Erwartung war groß, jedoch sollten wir eine Enttäuschung erleben. Es war sehr dunkel und somit konnten wir das Essen auf dem Teller schlecht ausmachen. Wir waren eine Gruppe von 12 Personen und trotzdem wurde ein Essen nicht auf den Tisch gebracht. Eine gerechtfertigte Beschwerde hatte zur Folge, das der Kollege vom Chef hinausbefördert wurde. Peinlich, kann man da nur sagen. Die Meinung aller war: "Hier? Nie wieder!!"

## Was macht eigentlich ..... Andree Schanko

Nach zweimaligem Praktikum im Hotel Kieler Yacht Club, entschied ich mich 1981 meine Ausbildung zum Koch bei Karl Andresen und seinem Küchenchef Peter Rosenkranz zu machen. Es war sicher keine leichte Ausbildung, dafür haben wir aber umso mehr gelernt. Peter war auch damals die treibende Kraft, um uns den Verein Kieler Köche schmackhaft zu machen. Ich bin dann auch gleich 1981 in den Verein eingetreten, und wurde so auch an die Wettbewerbe herangeführt. Mein Höhepunkt war der 1. Platz im damaligen Fritz Jensen Pokal. Meine Gesellenprüfung habe ich dann am 24. August 1984 bestanden. In meiner Ausbildungszeit durfte ich mich schon als Alleinkoch im Tennisclub Düsternbrook bei Herbert Hardt beweisen, auch dieser Kontakt kam über meinen Küchenchef. Nach der Gesellenprüfung ging ich für eine Saison als Alleinkoch ins Hotel am Meer in Heikendorf, anschließend in das Restaurant Marina Wendtorf am Seglerhafen. Es folgte die Bundeswehrzeit bei der Marine in Kiel. Nach einem kurzen Gastspiel im Restaurant September in Kiel, entschloss ich mich eine Zusatzausbildung zum Restaurantleiter in dem Konzern Hertie (heute Le Buffet) zu machen. Das war schon eine Umstellung, auf einmal nicht mehr in Kochjacke, sondern im Anzug seine Arbeit zu verrichten. Dort habe ich in 4 Jahren die betriebswirtschaftliche Seite eines großen gastronomischen Unternehmens mit 100 Mitarbeitern, Personalführung, Kalkulation, sowie Wareneinkauf lernen dürfen. Diese Zeit hat mich maßgeblich auf meine Selbständigkeit vorbereitet. Mit 26 Jahren habe ich das Hotel/Restaurant „Altes Fährhaus“ in Plön als ersten eigenen Betrieb gepachtet. Mit Unterstützung meiner Frau Ute haben wir diesen Betrieb 11 Jahre in Plön betrieben. In dieser Zeit habe ich dann auch meine Ausbilderprüfung bei der WAK Kiel abgelegt. Als dann unser erstes Kind zur Welt kam stand für mich fest, mit so einem arbeitsintensiven Betrieb will ich nicht alt werden. Eine Anzeige in den KN machte mich neugierig auf eine Ausschreibung. Das Landgericht Kiel suchte einen neuen Pächter für die Gastronomie. Ich bewarb mich, und nach sehr intensiven Gesprächen wurde ich im Landgericht als neuer Pächter für die Gastronomie angenommen. Einige meiner Mitarbeiter habe ich aus Plön mitnehmen können. Seit 9 Jahren betreibe ich nun dort die Gastronomie mit einer tollen Arbeitszeit, und einer täglichen Herausforderung. Es ist schon etwas ganz Anderes einen Gast jeden Tag zufrieden stellen zu müssen, als einen Stammgast, der vielleicht einmal die Woche das Restaurant besucht. Mein heutiger Betrieb hat 6 Mitarbeiter, darunter auch Auszubildende. In den letzten Jahren bin ich dann auch ab und zu mal als Jurymitglied bei den Kochwettbewerben und im Prüfungsausschuss der IHK bei den Köchen tätig. Im Verein Kieler Köche bin ich seit ein paar Jahren der 2. Jugendwart. Durch eine hervorragende 1. Jugendwartin Britta Hohenberg, bleibt dort zum Glück nicht mehr viel Arbeit für mich übrig.



Euer Andree Schanko

### Keine Veränderungen im Vorstand

Auf der diesjährigen Jahreshauptversammlung gab es keine Veränderungen im Vorstand. Der 1. Vorsitzende begrüßte 19 Mitglieder im Sportrestaurant Altenholz, bei unserem Kollegen Jörg Behrens. Alle zur Wahl stehenden Vorstandsmitglieder wurden wiedergewählt. Eine Einschränkung gibt es nur bei Britta Hohenberg, die im nächsten Jahr ihr Amt zur Verfügung stellt

## Geburtstage unserer Mitglieder – Der Vorstand gratuliert recht herzlich

**April** 01. C.S. Wolgast, 02. I. Schmidt, 06. K. Schmidt, 07. S. Peter, 09. W. Grahl, 11. F. Dose, K. Naatz, 12.C.P. Doerenberg, T. Mollenhauer, 19. D. Schmidtchen, D. Teichmann, 22. B. Fauteck, 23. S. Voß, T. Heitmeyer, 24. R. Godknecht, 26. A. A. Simic, 27. L. Gruner, J.S. Grikscheit, 29.J. Peralta-Gonzales, 30. A. Rohde, T. Mehl  
**Mai** 02. J.-U. Arp, 04. J. Kleinhans, 05. E. Schumacher, C. Ngoungo, 06. C. Möller, 09. H. Grütmacher, 10. D. Staroske, A. Meschke, 12. V. Pfeilsticker, 15. M. Bünger, 17. D. Rücker, S. Müller, J. Löwel, 18. F.O. Friedrichsen, M. Mutschinski, M. Zwarg, 19. J. Richert, 20. L. Dekarz, 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, S. Schneider, 15. E. Meyer, 16. E. Koch, F. Held, 17. O. David, 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. Guttau, 30. S. Voss  
**Juli** 04. D. Gosch, 06. F. Bachmann, J. Ehres, S.-M. Lüdke, 07. E. Kock, 09. C. Fest, 15. K.D. Tietje, 15. C. Rastetter, 17. S. Pluder, H. Müller, 20. H. Oder, J.M. Stümpert, M. Gottmann, S. Lodico, 21. E.M. Glanz, 23. N. Lang, 26. M. Kieper, 27. H. Böhnert, J.M. Rades, W. Weiss, 29. H.H. Marholz, 30. M. Greilich, T. Oellerking, R. Schmidt

**DER PARTNER FÜR GROSSVERBRAUCHER**  
Bunsenstrasse 5 • 24145 Kiel • Tel. 04 31/ 71 08 - 0 • [www.gv-partner.de](http://www.gv-partner.de)  
Vollsortiment

**Knackfrisch. Das schmeckt!**  
Köhn & Brötzmann  
Großhandel für Obst, Gemüse und Südfrüchte  
Suchtskrug 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



Ihr Spezialist für  
Fleisch-  
Convenience-Produkte!  
[www.tulip.de](http://www.tulip.de)

**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

**Siegfried-Werft**  
Vogelsang 12  
24340 Eckernförde  
Tel. (04351) 7 57 70  
Fax (04351) 75 77 77  
"Das gemütliche, romantische Hotel mit Schank und Speisewirtschaft direkt am Hafen von Eckernförde"  
[info@hotel-siegfried-werft.de](mailto:info@hotel-siegfried-werft.de)



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

**dbf wulff Miettextilien**  
Miettextilien von DBL. Denn professionelle Arbeit braucht den professionellen Auftrieb. Rufen Sie uns an unter 0431/71919-0.  
Wulff Textil-Service GmbH  
Bunsenstr. 27 | 24145 Kiel  
[info@db-wulff.de](mailto:info@db-wulff.de)