



Kieler Köche Bote

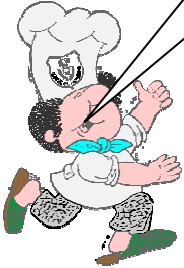
Offizielle Zeitung des Vereins Kieler Köche von 1927 e.V.
Zweigverein im Verband der Köche Deutschlands



Ausgabe 02 / 2011

Kochzeug aus
Badehose an

Der Sommer ist da



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

Die Sommerferien sind jetzt voll in Gange und Sie sollen noch einen neuen Köche Boten erhalten. Wir wünschen einen schönen Sommer, viel Erfolg im Geschäft und gute Umsätze. Unser Konzept, die Monatsversammlungen bei den Kollegen abzuhalten, die entweder Selbstständig oder in Betrieben angestellt sind, geht voll auf. Auf unseren Monatsversammlungen können wir teilweise bis zu 20 Personen begrüßen. Wir haben die Personenzahl erhöhen können, in dem wir die Partner mit Einladen. Auch in den nächsten Monatsversammlungen bieten wir wieder Interessante Betriebe an, dabei beachten Sie einfach unseren Terminkalender.

Euer Horst-Günter

Am 3. Mai 2011 verstarb am Alter von 70 Jahren die Ehefrau von Klaus, Bringfriede "Friedel" Penderock. Alle die sie kannten waren tief betroffen. Sie hatte den Kampf gegen die heimtückische Krankheit verloren. Gerne werden wir uns an Sie erinnern, hat Sie doch viele Köchebälle mit dem Aufbau und der Ausgabe der Tombola begleitet. Unser Mitgefühl gilt Klaus und seinen Kindern.

Der Vorstand

Liebe Mitglieder
Wen sollen wir mit unserer Monatsversammlung mal besuchen? Der Vorstand wartet gerne auf Angebote

Ohne Bier keinen Preis- Wettbewerb um den Flensburger-Pilsener-Pokal

(pld) Bereits zum fünften Mal wurde der Wettbewerb um den Flensburger- Pilsner-Pokal für Auszubildende im zweiten Ausbildungsjahr in den Räumen des Regionalen Bildungszentrums Kiel (RBZ 1) durchgeführt. Der Wettbewerb selbst, so Horst- Günter Kloß, Vorsitzender des Vereins Kieler Köche ,steht bereits im 30. Jubiläumsjahr, das Sponsoring wechselte allerdings von der Holsten Brauerei nachdem diese nicht mehr in Schleswig- Holstein produziert zur heimischen Flensburger Brauerei. Veranstaltet wird der Wettkampf vom Verein Kieler Köche und vom Verein der Serviermeister, Hotel- und Restaurantfachkräfte (VSR) Sektion Kiel für jeweils 12 Köchinnen und Köche und 12 Servicekräfte. Alle mussten ihr Können in Theorie und Praxis unter Beweis stellen, wobei die Köchinnen und Köche bei der Komposition ihrer drei Gänge Menüs aus einem Warenkorb unter den zu verwendenden Pflichtkomponenten – Nomen est Omen- als besonderen Schwierigkeitsgrad beim Dessert Flensburger Bier- egal ob Pilsner, Malz- oder Dunkelbier verwenden mussten. Malzbierpfannkuchen mit Erdbeercreme und Orangenfilets schmeckten der fachkundigen Jury von Küchenmeistern und Fachlehrern besonders gut und so belegte Steffen Stühr vom Seehotel Töpferhaus Alt-Duvenstedt den ersten Platz und er gewann auch den begehrten Flensburger-Pilsner- Pokal. Auf den Plätzen folgten Dennis Mertens, Hotel Kieler Yachtclub, Kiel und Jasmin Wach, Sportrestaurant Altenholz. Gerade diese drei Preisträger sind der Beweis für gute Nachwuchsarbeit bei den Köchen, waren sie doch auch schon die Platzierten beim Köche Wettbewerb für das erste Ausbildungsjahr.

Die Hotel- und Restaurantfachleute mussten sich in Fachtheorie, bei der Warenerkennung in deutscher und englischer Sprache, beim Eindecken festlicher Tische und nicht zuletzt beim Service und der Betreuung der zur Siegerehrung geladenen Gäste bewähren. Hier hatte Hotelfachfrau Folke Johannsen vom Ringhotel Birke, Kiel die Nase vorn und nahm den Pokal mit nach Hause, die weiteren Plätze bei den Hotelfachfrauen belegten Anna-Kathleen von Unruh-Groll, ebenfalls Ringhotel Birke und Marina Sörensen, Landkrug Wolfskrug, Klein Wittensee. Bei den Restaurantfachleuten gewann Thorben Schütz, Best Western Hotel Prisma, Neumünster vor Julia Krafzik, Restaurant Domkrug Eckernförde und Daren Enzmann, Restaurant Kontraste, Neumünster.

Die Organisatoren freuten sich am Ende gemeinsam mit den Gästen, vor allen aber mit allen Teilnehmern über einen gelungenen Wettbewerb. Wobei besonderer Dank dem Sponsor Flensburger Brauerei, dem RBZ 1 und den Juroren gebührt.



9. Mai 2011 – Hotel Atlantik sollte erobert werden

Es war ein sehr schöner und warmer Tag, als 18 Personen des Vereins Kieler Köche sich ranmachten dieses neue Haus in Kiel zu besichtigen. Die sehr freundliche und ungezwungene Begrüßung von Herrn Steinberg und Herrn Völkel versprach ein Paar nette Stunden. Die Hotelzimmer und Suiten waren schon Spitze, doch der Weintresor war absolute Sähne. Hinter beleuchteten Glaswänden lagerten wahre Schätze. Der Name Tresor trägt hier den Namen zu recht. Schon der Anblick ließ einem den Wein auf der Zunge schmecken. Der Raum ist ausgestattet für 39 Personen. Geburtstage Weihnachtsfeiern oder vielleicht sogar Hochzeiten sind sicher keine Ausnahme hier. Der Raum hat das gewisse Etwas. Per Fahrstuhl ging die Fahrt auf die Terrasse. Es war ein herrlicher Ausblick auf Kiel. Der Abschluss war das gemeinsame Abendessen.

Die Küche reichte eine kleine Leckerei, der Verein spendierte das erste Getränk und danach konnte jeder sein bestelltes Essen genießen. Es war wieder einmal ein schöner Abend. Frage: "Warum kommen nicht mehr Kollegen mit Ihrem Partner? Einmal im Monat sollte doch ein Abendessen abseits vom heimischen Herd übrig sein."

Und die Reise geht weiter am 13. April 2011

Wir, der Verein Kieler Köche, sind zu Gast in der Gaststätte Waldesruh bei Herrn Rainer Birke. Da zur Monatsversammlung auch die Ehefrauen gekommen sind wurde der Kreis etwas größer. Eine Tafel im Eingangsbereich begrüßte den Verein zur Monatsversammlung, was schon ein guter Start in den Abend war. Herzlich wurden wir von Rainer Birke und seiner Crew begrüßt. Für uns hatten Sie eine liebevolle und sehr ansprechende Tafel gedeckt. Eine kleine Speisekarte ließ keine Wünsche übrig. Küchenchef Binder war den ganzen Abend in unserer Runde, obwohl er seinen freien Tag hatte. Was dann folgte verwöhnte das Auge und auch den Magen. Duftendes Brot und leckere Getränke, Fisch, Fleisch und Salate füllten den Tisch Es schmeckte allen. Zum Dessert wurde eine Überraschung der Küche gereicht. Von der Familie Birke gab es einen Verteiler. Die Zufriedenheit konnte nun keine Steigerung bekommen. Bei Kerzenschein wurde dann noch etwas geplaudert. Es war ein rundum gelungener Abend im Hause der Familie Birke. Die Monatsversammlung bekommt nun einen ganz anderen Stellenwert. Also hoch vom Sofa und hin zur Monatsversammlung, die immer um 18 Uhr beginnt. Gönnst Euch einmal ein Abendessen außerhalb des eigenen Herds.

Tolle Nachwuchsförderung - Beeindruckende Leistungen im 1. Ausbildungsjahr

(pld) Den gastgewerblichen Köche Nachwuchs zu fördern hat sich der Verein Kieler Köche auf seine Fahne geschrieben. So gibt es Wettbewerbe für Auszubildende in allen drei Ausbildungsjahren und Zweiflern, ob es denn sinnvoll sei, schon für Auszubildende des ersten Ausbildungsjahres einen Wettbewerb durchzuführen gab Horst Günter Kloß, Initiator und Stifter des nach ihm benannten gleichnamigen Wettbewerbs um den Horst-Günter-Kloß- Pokal für Auszubildende des ersten Ausbildungsjahres die Antwort: "Man kann nicht früh genug damit anfangen, dem Berufsnachwuchs die Gelegenheit zu bieten, sich im Wettbewerb zu orientieren, um eigene Stärken und Schwächen kennenzulernen. Es war gerade der ausdrückliche Wunsch der Auszubildenden, sich auch schon im ersten Ausbildungsjahr zu bewähren und das der Wettbewerb jetzt bereits zum 15. Male durchgeführt wird, spricht für den Erfolg". Aufgewertet wurde der Wettbewerb zusätzlich dadurch, dass seit einigen Jahren auch Hotel- und Restaurantfachleute unter Mitwirkung des VSR teilnehmen. Selbstverständlich ist, dass eine erfahrene Jury den jungen Auszubildenden mit Rat und Tat zur Seite steht, nicht selbstverständlich ist aber, dass die Damen und Herren Fachlehrer des Regionalen Bildungszentrums Kiel (RGB1) ihre Freizeit opfern um ebenfalls zum Gelingen beizutragen. Die aus dem Warenkorb mit den Pflichtkomponenten Matjes (Vorspeise), Schweineoberschale (Hauptgang) und Erdbeeren (Dessert)kreierten Drei-Gang-Menüs konnten sich sehen lassen, zumal sie mit gekonnten Service den Gästen beim Prüfungssessen serviert wurden. Alle Teilnehmer wurden bei der Siegerehrung ausgezeichnet. Bei den Köchinnen und Köchen: Erster Platz und Gewinnerin des Kloß- Pokals **Anna Bandholt**, Restaurant Drathenhof, Molfsee gefolgt von **Santo Lodico**, Hotel Stadt Kiel, Schönberg und **Daniel Pagel**, Restaurant der Aalversupper, Fockbeck Bei den Restaurantfachleuten gewann: **Christian Loerts**, Ringhotel Birke, Kiel gefolgt von **Daniel Bergmann**, Heinrich VIII, Kiel und **Svenja Engelhardt**, Fördeblick, Kiel. Bei den Hotelfachleuten hatte **Mareike Arpe**, Hotel Bärenkrug Molfsee die Nase vorn, die Plätze belegten **Olivia von Radow**, Atlantic Hotel Kiel und **Lisa Runge**, Hotel Consul, Kiel



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, Kopperpähler Allee 116, 24119 Kronshagen
Tel.: 0431 / 5302115 oder gerd.schackmann@ki.tng.de

1. Kassenswart

Dieter Teichmann, Wilhelm-Ivens-Ring 16, 24226 Heikendorf
Tel.: 0431 / 241115 oder teichmann-heikendorf@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 2011

12.07.2011 Monatsversammlung Rest. Papillon E'förde
08.08.2011 Monatsversammlung Hotel Consul
22.08.2011 Laurentiustag in Altdorf
12.09.2011 MV Hotel Stadt Hamburg, Gettorf
10.10.2011 Monatsversammlung Toni's, Hafenstrasse
07.11.2011 MV Grüner Jäger, Altenhof
15.11.2011 Martinsgansessen

Jugend forscht und der Vorstand trifft aufeinander

Flinke Hände wurden am 20. Mai zum Grillen für eine Abendveranstaltung von der IHK zu Kiel gesucht. Der Vorstand, bestehend aus Dieter, Schacki, Herbert, Michael und Horst-Günter, war sofort und auch gerne bereit den Grill zum Glühen zu bringen. Fast 270 Personen ließen kein Stück Fleisch auf dem Grill, somit hat es Ihnen geschmeckt. Es waren ein paar nette Stunden waren sich die Griller eing. Als Dank gab es eine Flasche Kiel-Secco Rosé von Frau Koll von der Fa. Sauer Sohn aus Kiel.

Norddeutsche Meisterschaft des Verbandes der Köche (VKD)
Beim Rudolf Achenbach Preis in Kiel Erfahrungen gesammelt

(pld) Der Wettbewerb um den Rudolf- Achenbach- Preis wird seit 1975 ausgetragen und ist der älteste bundesweite Jugendwettbewerb des VKD. Der Wettbewerb soll die Ausbildung junger Köchinnen und Köche fördern und darüber hinaus der fachkundigen und interessierten Öffentlichkeit den Leistungsstand des Berufsnachwuchses vermitteln. Zugleich dient er dem Erfahrungs-, Wissens- und Meinungsaustausch innerhalb des Berufsstandes der Köche und soll deren Zusammenhalt fördern. So steht es in den Statuten und beim Vorausscheid des Landesverbands Nord im Regionalen Bildungszentrum der Landeshauptstadt Kiel stellten die einmal mehr die acht Teilnehmer aus den Landesverbänden Hamburg, Bremen, „Schleswig- Holstein und Mecklenburg-Vorpommern unter Beweis, die zum 37. Rudolf Achenbach Preis antraten. Geprüft wurden die Kandidaten in Theorie und Praxis, im Warenkorb waren als Pflichtkomponenten für die Vorspeise geräucherter Forelle, zum Zwischengericht gehörte das Perlhuhn, im Hauptgang musste Tafelspitz(Kalb) verwendet werden, und beim Dessert durfte Joghurt nicht fehlen. Die Teilnehmer zeigten mit ihrer Kochkunst, dass schon der Nachwuchs und dann auch noch in der Berufsausbildung gestandenen Köchen die Hand reichen kann. Die große Leistungsdichte machte es der Jury außerordentlich schwer, die Gewinner zu ermitteln und Katrin Moos- Achenbach vom Haus Achenbach Delikatessen und Joachim Himmelskamp, Vorsitzender des LV Nord des VKD lobten die gute Organisation der Veranstaltung. Sieger wurde Johannes Matzke vom Columbia Hotel Travemünde vom Verein Lübecker Köche, den zweiten Platz belegte ebenfalls Schleswig- Holstein mit Sina Jacobsen vom Strandhotel Glücksburg, Flensburger Köche Club und Platz drei ging nach Bremen an Denis Behljulevic, Al Papagallo, Koch-Club Bremen. Der Sieger Johannes Matzke wird Mitte Mai im Frankfurter Sheraton Hotel am Finalwettbewerb unter acht weiteren Teilnehmern erneut sein Können unter Beweis stellen. Stefan Pluder



Bilderbogen der Monatsversammlungen



Geburtstage unserer Mitglieder – Der Vorstand gratuliert recht herzlich

August: 02. Joachim Himmelskamp, Rasmus Schwarck 04. Michael Stöcken, Christian Hecker 09. Peter Mahler, Axel Budde 10. Carsten Loll, Romina Franz, Thor Ibsen 11. Steffen Groß, Damian Franck 12. Dankwart Eick, Jan Scheffler 13. Inke Löwel 16. Peter Rosenkranz, Rouven Wagner 18. Klaus Krohn, Mark Peters 19. Ulf Sierks, Timo-Rene Petrick, Jan-Jonas Wilstermann 20. Dirk Otto 21. Torben Kiy 22. Johann Grassmugg 23. Klaus Penderock 25. Knud Sebastian 31. Tobias Nüser

September: 01. Patrick Schwesinger 02. Christine Bielenberg 03. Peter Frantz, Wolfgang Möller 06. Uwe Thomsen, 07. Stefanie Welte 11. Jens Unger, 12. Annika Kotschmar 15. Horst-Günter Kloß, Waldemar Müller 16. Herwig Schloer, 18. Nathaly Klähn, Stefanie Zimmermann 19. Jan Güssow, Sebastian Ciecich, Daniel Pagel 20. Arno Stellmacher 23. Britta Hohenberg, Martin Holz 24. Joachim Stuedtner, Simon Schremer, 25. Rüdiger Sternberg, Felix Paulsen 26. Frank Börgert, Peter Staggen 27. Peter Brassel 28. Christian Först 30. Günter Sönksen, Anja Niehoff

Oktober: 01. Herbert Schremer 02. Liane Geffert 07. Stefanie Welte 09. Kai-Uwe Blender 10. Stefan Hartmann 11. Matthias Körner 13. Anthony Ilonze 15. Heidrun Kloß 17. Kerstin Gehling, Mona Behnke 18. Florian Glück 22. Hauke Jensen, Sören Lemberger 24. Cordula-Elisabeth Prosch 26. Klaus Steinweg 29. Jörg Steen 31. Alexander Hartz

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



Ihr Spezialist für
Fleisch-
Convenience-Produkte!
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



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 Auftritt. Rufen Sie uns an unter 0431/71919-0.
Wulff Textil-Service GmbH
Bunsenstr. 27 | 24145 Kiel
info@db-wulff.de