Winter 2019
2,50 €

Colonia Courier

Das Verbandsmagazin des
Colonia Kochkunstverein und
Gasteria 1884 e.V.

.: Reibekuchen in Nepal

.: Gänseessen 2019

.: Club 99 in Vietnam

Der deutsche Botschafter Schäfer und Vorsitzender Vleer

ernst (ge)meint

Sehr geehrte Kolleginnen und Kollegen,
liebe Freunde und Förderer des Vereins

RESPEKT! Wir haben ein großes Problem! „Ohne uns Köche würde die Verpflegung von Millionen zusammenbrechen“ ist leider nur noch ein Spruch. Die Industrie stellt mittlerweile so erstklassige Produkte zur Verfügung, deren Inhalte zwar oft nichts mit frischen Lebensmitteln zu tun haben, aber schmecken.

Richtig kochen, frisch zubereiten? Da fehlt doch überall das Personal zu. Alleine in Köln suchen wir neun Mal so viele Köche, wie arbeitslos gemeldet sind! Nein, ich entschuldige mich nicht für diese provokante Aussage. Und nein, ich kann nicht verstehen, dass es arbeitslose Köche gibt. Ich behaupte, dass jeder, der eine abgeschlossene Ausbildung als Koch oder Köchin hat auch eine adäquate Arbeitsstelle finden kann.

Wir haben fast 70 Jahre nur die Rechte des einzelnen nach vorne getrieben, und das war auch richtig so. Doch vergessen wir nicht, dass auch Pflichten zur Disposition stehen. Wir müssen das Wort Ausbildung ganz neu definieren und das Berufsbild des Kochs und natürlich der Köchin wieder neu definieren. Statt Fließband mit jungen Leuten, die nur noch zu Billigarbeiten missbraucht werden, sollten wir uns überlegen, entweder eine „richtige „Ausbildung im Dualen System“ mit Berufsschule und IHK als Kontrollinstrument oder privatisieren mit kostenpflichtigen Kochschulen. Was hier richtig oder falsch ist, bitte ich zur Diskussion zu stellen. Denn wenn es so weitergeht, werden wir alle demnächst nur noch Allgemeinfutter aus der Tüte zu essen bekommen. Und noch schlimmer, gute Köche wandern ab in artverwandte Berufe, werden Ein- oder Verkäufer, Lagerarbeiter oder einfach ein Job in der Industrie. Und die jungen, fitten und cleveren Fachkräfte gehen direkt nach Dubai oder einer der anderen großen Urlaubsmetropolen. Die Löhne werden vom Markt vorgegeben. Die vom Kunden akzeptierten Preise sind allerdings viel zu niedrig im europäischen Vergleich. Viel zu niedrig für einen realen Lebensweg.

Und die Zeit rast. Wir haben schon wieder Dezember. Das Fest steht fest zementiert vor unserer Türe. Und Silvester mit der Frage: „Feuerwerk oder nicht“. Möchten wir jetzt erstmals als einzelne Nation die Welt retten und vernichten so nebenbei noch die Feuerwerksindustrie im Lande? Wir können ja immer noch zu unseren europäischen Nachbarn fahren, wenn wir mal ein schönes Feuerwerk sehen wollen!
Nun ja, vieles ist provokant und manches soll zum Nachdenken animieren. Doch eines ist sicher, ich wünsche Euch allen im Lande ein frohes und gesegnetes Weihnachtsfest mit Euren Lieben und einen guten Rutsch ins neue Jahr, Gesundheit und weniger Stress. Ich sehe Euch alle am 8. Februar 2020 auf der Sitzung des CKV.

Rufen Sie uns an unter 02263 9693354.

Ihr Ernst Vleer

Schauen Sie doch auch einmal auf unsere Internetseite www.colonia-kochkunstverein.de und blättern Sie mal durch die Fotos. Alle unsere Veranstaltungen finden Sie im Netz.

Seit 1965 sind wir Ihre
Fachkompetenz in Sachen Hygiene!

Waschbär
HYGIENE-SERVICE

Waschraum | WC | Gastraum | Entree | Küche | Objekt

HYGIENE

- Hygienespender-Systeme mit Mehrwert
- ökonomisch sinnvoll
- ressourcenschonend

Innovative Spender

Schmutzfangmatten

Reinigungschemie

- kompetent beraten
- flexibel auf Sie zugeschnitten
- transparente Preisgestaltung
- ob Kauf, Miete oder im Mix bleiben Sie auch in Zukunft flexibel

Wie lassen sich Kosten im Waschraum und WC einsparen?
Wie nachhaltig sind heutige Hygienespender?
Wie lässt sich Zeit bei der Küchen- und Objektreinigung einsparen?
Welchen Nutzen hat eine professionelle Fußmatte?

Unsere Fachberater geben Ihnen Antworten - Unverbindlich, bequem bei Ihnen vor Ort.

Terminvereinbarung unter : 02234 - 80 16 61

winter courier

Das Inhaltsverzeichnis dieser Ausgabe

01 Editoral

Leitartikel:
35 Kölner Köche bringen kölsche Lebensart nach Nepal

Vereinsleben:
05 Ehrenmitglieder
54 Gänseessen
58 Botschafter des Vereins
59 Geburtstage

Mitglieder und Sponsoren:
07 Businesspartner Hotel/Gastronomie
22/29 Firmenpartner
38/64
24/26 Businesspartner Wirtschaft
50 Premiummitglieder
56 Businesspartner Club 99

Colonia-Kochkunstverein:
03 Die Köchesitzung 2020
06 Der nächste Rosenmontag kommt
07 Impressum und Aufsichtsrat
44 Club 99 on Tour durch Vietnam

Berichterstattung:
08 Perfekte Präsentation von Sri Lanka auf der ANUGA 2019
16 Heribert Klein holt Sterne zur Gala
34 Doha - Märchen aus 1001 Nacht

47 Gestricktes Fleisch
61 Kölsch-Konvent
62 Küchen für die Zukunft

DER BESTE 11ER RAT DER STADT

Für unsere bekannte Köche Sitzung Werbung machen brauchen wir nicht.....
Wir haben eh' das beste Programm mit den angesagtesten Künstlern
Anschließend große Party im Haus, Live Musik des CKV

Samstag der 8.2.20 - 19.00 Uhr Pullmann Hotel Köln

Die Kartenkontingente sind mit sofortiger Wirkung frei geschaltet:

Kat 1: Erste Reihe mit einem hervorragenden Essen vor der Sitzung sowie einem Glas frisch gezapftem Kölsch aus dem Hause Radeberger oder ein alkoholfreies Getränk aus dem Hause Coca Cola. Dazu unseren Saisonorden.
Das absolute Wohlfühlpaket: € 130,00

Kat 2: Zweite Reihe und dritte Reihe Gangplätze, ebenfalls mit einem hervorragenden Essen vor der Sitzung sowie einem Glas frisch gezapftem Kölsch aus dem Hause Radeberger oder ein alkoholfreies Getränk aus dem Hause Coca Cola. Dazu unseren Saisonorden.
Das perfekte Allroundpaket: € 110,00

Kat. 3:
Alle anderen Plätze kosten € 45,00

Bestellungen unter:
02263 70767
vleer@progastgmbh.de

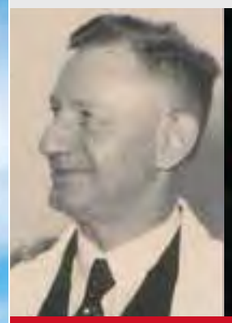
50 € je Neu-kunde

Freunde werben Freunde

Empfehlen Sie uns weiter! Mit jedem Neukunden sichern Sie sich 50 Euro Prämie. Auch für Ihren Freund springt ein besonderer Preisvorteil heraus.

aggerenergie.de/freunde
02261 3003 - 777

AggerEnergie
Gemeinsam für unsere Region



Fritz Peters †
Mai 1971
Ehrenvorsitzender 1971

Alfred Biolek
Mai 1984

Hans Missionier †
April 1986

Franz Mergelsberg †
8. Mai 1990
Ehrenvorsitz. Sept. 1997

Ahmet Alpman
14. November 1996

Edgar Halm †
November 1996

EHRENMITGLIEDER

Herr Schöffel
14. November 1996

Fritz Schramma
21. Mai 2005

Kumara Rajapaksha
2010

Dr. Norbert Feldhoff
2014

Rainer Tuchscherer
2016

Businesspartner Hotel und Gastronomie

Der Aufsichtsrat des CKV
Fritz Schramma

Impressum

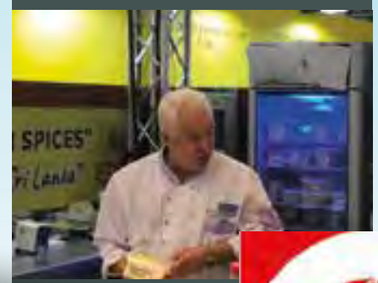
Herausgegeben von PRO GAST MEDIEN
Ernst Vleer
Wahlscheider Straße 4 - 51766 Engelskirchen
Telefon 02263 70767 Fax 02263 951822
StNr: 212/5710/0751
HRB 3247 AG Gummersbach

Bitte senden Sie alle Beiträge an:
vleer@progastgmbh.de

Chefredakteur:
Ernst Vleer
Redaktion:
Colonia Kochkunstverein

Produktion:
Medien Lothar Braun
02266 4658755 - www.medienlotharbraun.de

Der Colonia Courier erscheint fünf Mal pro Jahr und wird für 2,50 Euro pro Exemplar abgegeben. Der Bezugspreis ist im Mitgliedsbeitrag des Colonia Kochkunstvereins enthalten. Beiträge und Anregungen sind willkommen. Berichte werden unabhängig von der Meinung der Redaktion veröffentlicht. Bei längeren Zuschriften oder undeutlichen Ausführungen behalten wir uns Kürzungen vor.
Kein Teil der Zeitschrift darf ohne schriftliche Genehmigung des Herausgebers vervielfältigt oder verbreitet werden. Das gilt vor allem für gewerbliche Vervielfältigung per Kopie, Aufnahme in Datenbanken und Vervielfältigung per digitaler Medien.
Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keinerlei Haftung übernommen.
Verantwortlicher: Ernst Vleer.
Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2009.



von links Peter Draschner, Ernst Vleer und Samuel Joseph

Wir haben den besten Zimt der Welt

Perfekte Präsentation von Sri Lanka auf der ANUGA 2019

Bericht: Ernst Vleer - Fotos: Joachim Badura

Größte Ernährungsmesse der Welt zeigt internationale Spezialitäten. Fernost massiv auf dem Vormarsch. TOP Akt von Ceylon Spices

Die ANUGA ist weltweit eine der wenigen Messen, die immer noch auf dem Vormarsch ist. Hier werden alle Rekorde gesprengt, ob nun an Größe, an Ausstellern oder an Zuschauern. Und da war der Weg von Colombo nach Köln schon klar vorgegeben. Sri Lanka hat seit Jahren mit all seinen großen Teesorten ein phantastisches weltweites Werbebanner mit Ceylon Tee und dem Löwen von Sri Lanka. Für all die phantastischen Gewürze gibt es nun ebenfalls ein Gesamt-Logo . Born to Sri Lanka - Ceylon Spices. Und wir, die Pro Gast hatten die Ehre und das Vergnügen diese Markteinführung praktisch auf der Messe zu begleiten.

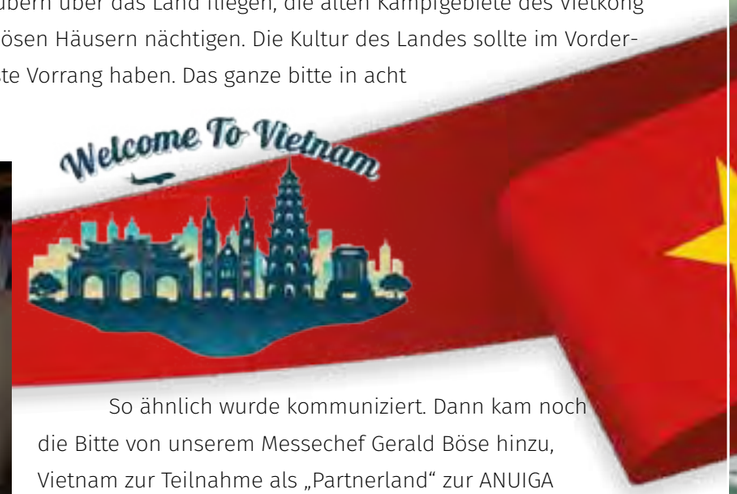
Zurück aus Doha setzte die Maschine um kurz nach 8.00 Uhr auf dem Flughafen auf. Der nächste Zug ging um 9.30. Ankunft in Kön um kurz nach 10.00 Uhr. OK - ich stand umgezogen und für die erste Pressekonferenz in der Messehalle bereit. Unsere Mitarbeiter Herr Draschner und Herr Hoffmann hatten schon alles vorbereitet und die Vorführung konnte beginnen.

Landwirtschaftliche Produkte sind für Sri Lanka sehr wichtig. Das machte auch die Anwesenheit des Ministers und der Generalkonsulin aus Frankfurt stark sichtbar. Die

etwa dreißig Anbieter von Gewürzen, Tee und anderen landwirtschaftlichen Produkten hatten einen Großteil der Halle eingenommen. Der Renner, der König der Gewürze, Cinnemon, also Zimt, ist einer der wichtigsten Exportschlager Sri Lankas, dass schon seit Hunderten von Jahren. Die Holländer (wer sonst) waren zuerst mit ihrer Flotte da. Man baute damals schon Grachten um den Zimt von seinen Anbaustellen runter an die Häfen zu bekommen. Heute sieht man das noch sehr schön in Negombo. Wenn Sie ihren nächsten Urlaub dort machen, achten Sie mal darauf. Es gab Kriege nur um Zimt. Das unterstreicht die Wichtigkeit des Gewürzes rund um den Planeten. Heute muss man nicht mehr dafür kämpfen, höchstens in der Schlange vor der Kasse. Aber die meisten denken immer noch, Zimt ist nur Weihnachten bei Plätzchen oder beim Milchreis ein brauchbares Produkt. Aber Zimt kann so viel mehr. Frische Gemüse aus dem WOK, gebraten in Cococfett mit Salz, Ceylon-Pfeffer und gemahlenem Zimt. Geflügel, Fisch oder Schalentiere. Etwas Zimt bringt einen sensationellen Geschmack. Mischen Sie mal geriebene Cocosnuss mit Zimtpulver und Ceylonpfeffer schwarz und würzen damit ein Entrecote oder ein Roastbeef. Dann grillen und das ist nur ein ganz kleiner Ausschnitt aus den Ideen mit Spices from Ceylon!

Vietnam ist vielen immer noch als IndochinaKrieg mit Frankreich oder Vietnam-Krieg mit Amerika, vor allem ab 1968, im Kopf. Aber auch als Traumziel wie zum Beispiel die Halong Bucht, deren steinerner Pilz unter anderem durch den James Bond Film "Der Mann mit dem goldenen Colt" in die internationale Filmgeschichte einging, kennt man dieses Land. Aber Vietnam ist so viel mehr. Kultur ohne Ende, Essen der Superklasse. Hier findet auch der verwöhnte Gast puren Luxus. Eine Reise, die sich wirklich lohnt!

Das dachten sich auch einige Mitglieder des Club 99 und schlugen diese Reise vor. Natürlich wollten die Gentlemen standesgemäß in 68-Mannschaft-Hubschraubern über das Land fliegen, die alten Kampfgebiete des Vietkong besichtigen und trotzdem in entsprechend luxuriösen Häusern nächtigen. Die Kultur des Landes sollte im Vordergrund stehen und die Reisebequemlichkeit musste Vorrang haben. Das ganze bitte in acht Tagen und ... macht mal!



So ähnlich wurde kommuniziert. Dann kam noch die Bitte von unserem Messechef Gerald Böse hinzu, Vietnam zur Teilnahme als „Partnerland" zur ANUIGA 2021 zu bewegen.
Gesagt, getan. Schon nach rund zweieinhalb Jahren Vorbereitungszeit war alles soweit vorbereitet. Der Club 99 traf sich am Düsseldorfer Flughafen und hatte zuerst mal eine schlechte Nachricht zu verdauen. Unser Mitglied Sascha Lansen musste leider aus betrieblichen Gründen passen. Doch natürlich ließ er es sich nicht nehmen, uns alle persönlich zu verabschieden. Und damit sich niemand erkälteten konnte, schenkte er jedem Mitglied die neue Club 99 Fleecejacke mit Logo und Vornamen drauf. Lieber Sascha, dafür vielen Dank von allen Clubmitgliedern.

Dann ab in die EMIRATES Lounge. Ein kleiner Drink und die kurze Wartezeit wurde gefüllt durch gute Gespräche. Schon eine gute Stunde später befanden wir uns an Bord eines

Bericht: Ernst Meer, Bilder: Badura, Verein

Vietnam

Ob Regen oder Sonnenschein… immer Sport. Frühschwimmen der 99er in der Halong Bucht.

Von jeder Seite, die SIE drucken, spenden
WIR 10% an eine karitative Einrichtung!

keine Wartezeiten - nie mehr Feinstaub - 80% weniger Stromkosten
bei gleichen Druckkosten wie bisher

Sperberweg 47 41468 Neuss 02131/4017-0

Ihr regionales IT-Systemhaus - www.ovscomputer.de

Hier beginnt ihr Urlaub ...

Fairwayhaus
Gut Dreeburg

Wohnen direkt am Golfplatz

in Haren
an der Ems

„BED and GOLF"

37,50 €*

Besuchen Sie uns auf
fairwayhaus.de oder loch5.de

*Preis pro Person bei Maximalbelegung (8 Personen) außerhalb der Ferien inkl. Greenfee für 18 Löcher. Stand 11/2018

Weitere Infos unter : 0176/14017259

A320. Im Obergeschoss waren die kleinen „Zimmer", so will ich das mal nennen, schon vorbereitet. Ein Glas eisgekühlter Champagner wurde gereicht. EMIRATES hat eben Stil und einen TOP Service. Nach dem wirklich hervorragenden Essen mit passenden Weinen trafen sich die alle Mitglieder in der Bar. Dort gab es den ein oder anderen kleinen Drink und schon waren wir in Dubai.

Die außergewöhnlich schöne Lounge unseres neuen Flugpartners machte dann auch hier den Aufenthalt zum Spaßfaktor. Erlesene Speisen und alles, was man sich an Getränken vorstellen konnte, schade nur, man konnte nicht so viel zu sich nehmen. Der weitere Flug nach Hanoi verging denn mit Schlafen.

TAG 1
KAUM ANGEKOMMEN, ERWARTETE UNS HIER DIE ARBEIT

Denn schon am Abend, wir machten fünf Stunden Zeitverschiebung gut, hatten wir nach dem Check-in und einer kurzen Anfahrt zum Restaurant unser Treffen mit dem deutschen Botschafter Dr. Guido Hildner. Wir freuten uns natürlich, dass das Treffen mit dem Ambassador so kurzfristig geklappt hatte. Neben dem einmal mehr ausgezeichneten Speisen im Restaurant ging es im Grundlegenden um die Unterstützung zur Messefrage ANUGA 2021.

Wir hatten eine Menge an Infos zusammengestellt und sprachen den ganzen Abend über viele Einzelheiten. Das Thema passte und es war dem Botschafter anzumerken, dass ihm die Idee ebenfalls gefiel. Er wollte sich dann melden, sobald man auf diplomatischem Wege etwas erreicht hätte. So ging dann mit einem Absacker in der Bar unseres Mövenpick Hotels der erste Abend im „Abenteuer" Vietnam zu Ende.

Foto oben: Menschen und Materialtransport…alles mit Moppets.
Foto unten: Vleer begrüßt den Deutschen Botschafter Vietnams, Dr. Guido Hildner.

Foto links: Die Herren beim ersten Abendessen in Hanoi.

Foto Mitte: v l. Alexej Kramer, Robert Wullen und Marc Kurtenbach

Foto rechts: Bürgermeister Bartsch mit dem Botschafter Dr. Hildner

Lesen Sie weiter auf Seite 18

UNICEF-SPEZIAL 2019 WIRD EIN STELLDICHEIN DER SPITZENKÖCHE

Heribert Klein holte Sterne zur Gala

Das MARITIM hatte sich im Bellevue groß herausgeputzt. Im Restaurant hatte der aufmerksame Service prächtige Tische eingedeckt und die Weine auf die richtige Temperatur gebracht. In der Küche waren Sterne ohne Ende im Einsatz.

Der Altmeister Stefan Steinheuer, der mit seinem Ensemble von Gänseleber gleich phantastisch startete, gefolgt von Sterne Koch Björn Freitag, der seinen Steinbutt „meisterlich“ perfekt auf den Punkt gegart und als Wohltat fürs geübte Auge anrichte. Danach geballte

drei Sterne mit dem Cappuccino von Curry und Zitronengras. Dieter Müller ließ die alte Zeit von Schloss Lerbach vor dem geistigen Auge der Gourmets wandeln.

Den Hauptakt setzte dann unsere jüngste Sterneköchin Julia Komp. Ihr Hirschkalbsrücken für rund 130 anwesende Gäste aus dreißig Jahren „UNICEFF Gala“ Köln war ebenfalls perfekt. An den Gewürzen und der kreativen Gestaltung mit japanischer Kirschblüte sah man die Weiterentwicklung einer sehr guten Köchin hin zur Perfektion. Julia, die mit im Colonia Kochkunstverein ihre ersten Auslandserfahrungen sammelte, hatte im vergangenen Jahr viele Reisen durch die Zentren Südostasiens unternommen, um sich mit neuen kreativen Ideen zu versorgen. Zufällig traf Julia mit dem Club 99 in Saigon zusammen. Am Abend konnte man über die verschiedenen Küchen der Welt fachsimpeln.

In meinem Sommerurlaub erreichte mich Gastgeber Heribert Klein telefonisch in Kuba. Gerne vermittelte ich Julias Einsatz bei diesem UNICEF Spezial Sterneessen zugunsten vieler Kinder in der Welt.

Aber auch nicht zu vergessen ist die Leistung von Maritim Küchenchef Holger Christians. Sein Dessert, Kuppel vom Pralinennougat machte das Menü perfekt. Alle Gäste kamen auf ihre Kosten und Heribert Klein hatte es auch wieder geschafft, seine Gäste spendeten und halfen denjenigen, die es selber nicht können: Kindern in der Welt.

Dieter Müller und Stefan Steinheuer

Der Abend selber überzeugte mit phantastischen Darbietungen. Ob die Ouvertüre von zwei „sehr“ jungen Japanerinnen und zwei Chinesinnen oder der phantastischen Stimme von Jessika Mears aus dem „Erfolgsmusical „Bodyguard“ aus New York, alle begeisterten . Auch aus der Metropoliten Opera New York kam eine absolute Sensation, der absolute gesangliche Höhepunkt des Abends mit dem brasilianischen Tenor Ricardo Tamura. Sensationell!

Bericht ud Fotos: Ernst Vleer

Das Team um Björn Freitag, Julia Komp und Dieter Müller

Gutgelaunte 99er beim Abendessen. Das Restaurant stammte aus der französischen Zeit, als Vietnam noch „INDOCHINA“ hieß. Tadellos renoviert zeigte sich die Zeit des nicht endenden französischen Luxus. Wir aßen knusprige Röllchen mit Fleisch, Fisch und Gemüse, frisch frittiert in scharfen Soßen, die typische wohlschmeckende vietnamesische Geflügelsuppe mit frischen selbstgemachten Nudeln und Geflügelfleisch. Dazu viele frische Salate und dann frisch gegrillter Fisch.. Alles sehr zu empfehlen.

TAG 2
AUCH DIESES JAHR WIEDER GOLF AUF TOLLEN PLÄTZEN

Nach einer langen Nacht, am Morgen stahlender Sonnenschein und ein erstklassiges Frühstück. Dann ging es zum Morgensport, zum Phoenix Golf Resort. Hier sah es mystisch aus. So ähnlich wie die Halong Bucht ohne Meer. Mit Sicherheit einer der schönsten und interessantesten Golfplätze, die ich je gespielt habe. Der Regen, der sich auf dem Weg zum Golfplatz ausbreitete ging so schnell wie er gekommen war. Beim Abschlag 1 war es schon wieder trocken und unsere Caddys waren bereit zu fast 5 Stunden „Super Golf“ mit den Gentlemen des Club 99. In meinen Flight hatte ich die Ehre mit dem Präsidenten des Wirtschaftsclub, Mark Kurtenbach, dem GF des Rhein-Energie Stadions, Lutz Wingerath, und dem Bürgermeister der Stadt Köln, Hans-Werner Bartsch, zu spielen. Ein tolles Spiel nahm seinen Lauf und ein weiterer Tag ging so langsam zur Neige.

Während wir hier auf dem Golfplatz die Bälle im Dschungel verteilten, besichtigten unsere Nichtgolfer Hanoi. Überall Sehenswürdigkeiten. Hier ist auch nichts zerstört worden im Krieg. Teilweise sieht die Stadt immer noch so aus wie damals unter den Franzosen. Viele Bilder wurden gemacht Am Abend trafen wir uns in der Altstadt alle gemeinsam zum einem landestypischen Abendessen, mit Frühlingsrollen, Fisch

Immer und überall frisches Obst

und Fleisch. Sehr ansprechend und appetitlich. Anschließen besichtigten wir die Altstadt und bestellten hier und da noch einen Drink. Und damit endete auch der zweite Tag in Vietnam.

TAG 3
MIT ALTEM FLUGMATERIAL ÜBER TRAUMHAFTE LANDSCHAFTEN

Der dritte Tag begann mit traumhaftem Wetter und einem leckeren Frühstück. Seit 8.00 Uhr waren die Koffer schon an der Rezeption. Diese wurden nun in den Bus geladen und in die etwa vier Busstunden entfernte Halong Bucht gefahren. Ohne uns. Wie gesagt, wir frühstückten und ließen uns Zeit dabei. Danach ging es dann mit dem Bus durch den doch eher ruhigen Verkehr in Hanoi zu einem alten Flughafen. Dieser sah auch fast noch so aus wie in den 60er Jahren. Hier landeten die russischen und chinesischen Jäger im Vietnamkrieg auf dem Weg nach Saigon zwischen und wir flogen von hier mit zwei Original-Hubschraubern aus dieser Zeit in die Halong Bucht.
Zuerst einmal Passkontrolle (in Vietnam gehst du nirgendwo ohne Kontrolle hin), dann Sicherheit. OK, das haben wir denn selber ge-

Werbung.
Effektiv.
Sichtbar.

RPK MEDIA

RPKmedia.com
+49 (0)2102 539160

AUF DIE PLÄTZE ... FERTIG ...
WERBUNG!

Business Club · MITGLIED ·

Exklusiv bei RPKmedia:
LOADii®
Ihre individuelle Ladestation
LOADii.com

vtechnik®

Besonderes schafft Begeisterung.

Expertenwissen mit viel Leidenschaft. Alles aus einer Hand.

Ihr Spezialist für moderne Lösungen in Betriebsgastronomien, Mensen, Hotellerie und Schulen

www.vtechnik.de

Planung

Erfahrene Großküchenplaner und individuelle Lösungen stellen Sie für die Zukunft gut auf. Als erfahrene Generalplaner nehmen wir auch das große Ganze für Sie in den Blick, damit alles gut im Detail funktioniert.

Beratung

Beratungen mit Perspektivwechsel führen zu innovativen Wegen, manchmal gar zu neuen Ufern. In Verbindung mit unserem Expertenwissen aus 30 Jahren in der Branche entwickeln wir so zukunftsstarke Konzepte.

Schulung

Gute Lösungen und gute Leute – das gehört zusammen, und wir kümmern uns um beides. Schulungen, Exkursionen und Workshops mit jahrzehntelanger Erfahrung und Praxis-Wissen.

Alle Mann vor einem der alten russischen Mannschaft Transport Hubschrauber

Fotos Mitte:
oben: v.l. Thomas Prenzel, Uli Jordan und Ernst Vleer
mittig: Die Herren auf dem Weg zu unserem Dampfer
unten: Dr. Streck, Oliver Pforr und Faruk Muhsinoglu

Foto unten:
Die ersten Felsen der „Halong" Bucht

macht. Natürlich checke ich erst mal Thomas Prenzel, denn die Anwälte sind immer die Ersten in der Reihe. Dann ab in die Maschine. War schon ein besonderes Gefühl. Alles um uns herum sah eher aus, als ob es gerade aus dem Museum kommt, denn immerhin ist das Fluggerät auch schon über 60 Jahre alt. Doch über den Dächern Hanois, über den Feldern und dem Dschungel hatten das alle wieder vergessen. Die mächtigen Rotoren der Maschinen schnurrten, als wären Sie erst gestern gebaut worden. Die Aussicht war sagenhaft und über der Halongbucht von oben ist es einfach nur sensationell.
Die steinernen Monumente im Meer, die Laune der Natur, einfach kolossal. Dann auf dem Weg zu unserem Schiff versorgten sich die „Jungs" mit Vietkong-Helmen. Dann in den Zubringer, einem alten US-Landungsboot. Angekommen, erwartete uns die nächste Überraschung. Auch das Schiff verfügte nur über luxuriöse Quartiere. Natürlich eigentlich viel zu groß für uns. Die unteren beiden Etagen ließen wir gleich leer stehen und richteten uns oben in der Bell-Etage häuslich ein. Sitzecke, Wirlpool, alles da für einen langen Aufenthalt. Doch

wir waren begierig viel zu sehen. Ein phantastisches Fischessen an Deck und anschließend einige Drinks, dann ab in die Betten.

TAG 4
SELBST EIN ASIATISCHER WOLKENBRUCH KANN DEN CLUB NICHT ERSCHÜTTERN

Am anderen Morgen stand eine höchst bemerkenswerte Besichtigung auf dem Plan, eine der größten Höhlensysteme der Welt. Steinerne Stufen bis in den Himmel und dann Regen. Egal. Einmal nass gingen wir denn in der Bucht schwimmen. Ein Riesenspaß. Am Abend konnte man vom Schiff die tausenden Lampions auf den vielen Schiffen in der Bucht zwischen den Felsen bewundern. Und auch dieses Abenteuer hätte noch einige Tage anhalten können.

TAG 5
SAIGON ÜBERWÄLTIGT UNS UND LÄSST DEN CLUB NUR NOCH STAUNEN

Am nächsten Morgen fuhren wir wieder in den Hafen und dann waren wir auch wieder auf Land. Zur Abwechslung gingen wir dann erst mal im „Goldenen Drachen“ essen. Hier gab es eine Ausstellung zeitgenössischer vietnamesischer Kunst. Besonders das Bild „Tänzerin mit Thunfisch“ hatte es den Herren sehr angetan.

Fotoreihe:
vl-Alexej Kramer, Stefan Hölzel und Dominik Bojakowski
Das Höhlensystem von Halong
Auf unseremn Dampfer gab es auch genügend Liegen zum Relaxen
Viel Fisch auf dem Schiff

peka
Jordan Olivenöl
nH HOTELES
FLORE CHEMIE
wefers Technische Gebäudeausrüstung Heizung · Lüftung · Sanitär
Burgmühle
Gothaer Bezirksdirektion Köln Michael Dreeser
Geno Hotel

Fotos oben: Saigon
Foto rechts : Es gibt sage und schreibe hier über 8 Millionen Mopeds
Fotos links: Franz Josef Kleinmann fährt mal eine Runde mit einem freundlichen Vietnamesen mit
mittig: eines der luxeriösen Bäder im Riverie Saigon
unten: Der Palast am Abend

Die drei Stunden Busfahrt vergingen wie im Flug. Der Check-in bei Vietnam Airlines schnell und unproblematisch. Man hatte uns gesagt, Saigon wäre so ganz anders wie die Gegend um Hanoi. Quasi ein anderes Land. Das war uns jetzt nun doch nicht so bewusst!

Saigon: acht Millionen Motorräder, eine Million Autos. Es gibt keine Leihwagen, Ausländer dürfen kein Auto fahren und das ist gut so. So eine Stadt habe ich noch nie gesehen. Und Saigon oder wie es offiziell heute heißt, „Ho Che Min Stadt“ mit Moderne und Althergebrachtes muss man gesehen haben. Eine Wahnsinnsstadt. Und dann unser Hotel. Das Reverie Saigon, eine der besten Adressen der Welt. Super-Klasse ist dezent untertrieben. Wenn unsere Gentlemen schon beeindruckt sind, und das alle, will das schon was heißen.

Check-in und ab zum Abendessen in die Stadt. Eigentlich hätte ich auch gerne den Abend in dem tollen Zimmer verbracht. Diesmal stand ein altes Haus noch aus der Zeit der Franzosen im Fokus. Damals hieß das hier noch alles Indochina. Das Essen

Allianz
Lorbetzki & Berg OHG
Generalvertretung der Allianz
eloma
NETCOLOGNE
_NEUBLCK
Werbung & Kommunikation
FEGRO SELGROS CASH & CARRY
Fissler
Landgard
MKN

BUSINESSPARTNER

INDUSTRIE UND WIRTSCHAFT

HUBERTUS-APOTHEKE BEENEN
Dentrade.com
DER WEIDENER
dnb FASHION ARTS
KAPPES
ADVENA
EUROPRINZ Alu-Zeltsysteme www.euro-prinz.com
Hela

war einfach hervorragend, der Wein ausgezeichnet gekühlt und der dezente Service perfekt. Die Vietnamesen haben noch nicht unsere Personalprobleme, denn Menschen, die arbeiten wollen, gibt es hier genug. Danach ging es dann in die Altstadt. Kleidung , Essen, Trinken, Spielsachen, Schmuck, wirklich alles, was es gibt wird hier rund um die Uhr angeboten. Ein Sammelsurium von Mensch und Tier. Bunt und quirrlig, fremd aber doch nicht unangenehm. Friedliche Menschen, die selber gerne Essen und Trinken. Eine Betriebsamkeit wie am Kölner Hauptbahnhof, nur noch zigfach größer.

Mittagessen im gelben Salon

Der ehemalige Präsidentenpalast mit Ernst Vleer und Hans-Werner Bartsch: "Hier wollen wir rein."

Rolf Schweigert, Markus Michael, Marc Kurtenbach, Uwe Streck, Lutz Wingerath und Klaus Vester

Marc Kurtenbach, Ernst Vleer, Oliver Pforr und Faruk Muhsinoglu

TAG 6
KRIEG AUS ALTEN TAGEN UND GOURMETTEMPEL HEUTE

Der nächste Tag startete mit Besichtigung der neueren Geschichte. Zuerst natürlich der berümte Präsidentenpalast der Südvietnamesischen Regierung. Heute ein Museum. Oben vietnamesisch, unten war das Hauptquartier der CIA. (Hätte ich die Bilder 1968 gemacht, wäre ich wahrscheinlich erschossen worden.) Damals das modernste was IBM liefern konnte. Tiefe Keller mit langen Gängen, dem Helikopter auf dem Dach. Im Garten noch zwei alte Panzer und überall natürlich viele Tafeln mit Parolen der Sieger. Wirklich sehr interessant und kein bischen langweilig. Danach ging es zum modernen Waffenmuseum, alles was man über eine Gattling wissen muss oder was der Unterschied zwischen Agent, Orange oder Napalm ist. Nun ja, die Amerikaner konnten nach heutigen Maßstäben diesen Krieg in diesem riesengroßen Land nicht gewinnen. Der Beweis dafür wurde uns später noch gezeigt. Doch heute zuerst ins höchste Haus der Stadt. Wir essen im Club 51, nein nicht in der Area 51 mit Außerirdischen, sondern in einem sehr feinen und

Der erste Zug der 7. Kompanie

WIRTZ
KÖLSCH AGENTUR
ITTING
GOLF
HÖRSTKE GROSSKÜCHEN/EINRICHTUNGEN
Liegnitzer Str. 11 - 58454 Witten
www.hoerstke.de
Tel. 02302 1677
smart
kubina
besser fahren
Kramer
Straßen- und Tiefbauges. mbH

BUSINESSPARTNER

INDUSTRIE UND WIRTSCHAFT

City NEWS
AUWEILER SANITÄR*HEIZUNG
BREKON KONZEPTE FÜR GROSSKÜCHEN
ds ds ds
ribbeck
Werbung. Effektiv. Sichtbar. RPK
Waschbär HYGIENE-SERVICE
KÖLNKASSE info@koeln-kasse.de ☎320 14 995
Weinmanufaktur CHRISTIAN SCHARDT
Handelshof
COMPUTER HANDELS-GMBH

Rolf Schweigert, Hans-Werner Bartsch , Marc Kurtenbach Julia Komp und Ernst Vleer - da geht man mal Essen in Saigon und wer läuft einem über den Weg? Sterneköchin Julia Komp

geschmackvollen Restaurant mit Front-Cooking und Top Köchen. Ja und Überraschung, wer kam mal kurz auf einen Drink vorbei? Unsere CKV-Sterneköchin Julia Komp. Sie kochte gerade mit einigen anderen Sterneköchinnen aus aller Herrn Länder im Sofitel Saigon Plaza für ein großes internationales Frauensterneessen. Klasse! Das haben wir denn mit einem kalten Bier im FOX Club Saigon bis zum frühen Morgen gefeiert.

TAG 7
EIN TOLLER GOLFTAG UND EINE ABENDVERANSTALTUNG

In der Frühe ein absolut phantastisches Frühstück genießen mit etwa 30 verschiedene Eierspeisen und 20 Sorten Tee. Sie machten, wie die Auswahl von acht verschiedenen frisch gepressten Säften, das Leben schon schwer. Ich entschied mich für Egg Benedict, Erl Gray und einem einfachen Orangensaft. Top. Der Tag konnte beginnen. Heute war Golf angesagt. Und das auf einem der schönsten Plätze des Landes. Ein luxuriöses Golfhaus und ein Platz der so aussah als hätte man ihn mit einer Nagelschere modelliert. Uli Jordan hatte alles vor Ort perfekt organisiert. Die Wagen und die Caddys standen bereit. Die Herren waren gut drauf und eine wunderbarer Golftag begann. Heute ging es um Preise, aber leider nahm der Platz mein Spiel heute nicht so, an wie gewünscht. Es reichte allerdings trotzdem noch zu einem „Stapler Kurs“ freundlicherweise von PFK zur Verfügung gestellt. Ein wirklich toller Tag auf dem Vietnam Golf und Country Club Platz.

Und jetzt schnell ins Hotel und Umziehen. Heute Abend hatte Johannes Steckel mit MBS und seinen Partnern vor Ort auf eine alte vietnamesische Dschunke geladen. Ein wenig zu essen und zu trinken hatte er gesagt, nun ja, wer ihn kennt, weiß seine Untertreibung zu schätzen.

Erstklassiger Weißwein beim Empfang. Der Präsident der Handelskammer Saigons als Ehrengast und eine Vorspeise, serviert in Perfek-

Zuerst Golf auf einem traumhaften 18-Loch-Platz mit erstklassigen Caddys und am Abend Essen und Schow auf einer Dschunke. Danke an MBS!

Die besten Langusten der Welt

Mit dem Schnellboot ins Mekong Delta

Vleer mit einem AK47, Aufsicht Hans-Werner Bartsch

Marc Berg in einem 1 Mann Bunker des Vietkong

tion. Danach gab es Langusten. Jede Mindestgröße von über einem Kilogramm war rekordverdächtig. Karaoke und Livemusik. Die Darbietung von Michael Advene zu „Tequila“ werden in die Anekdoten des Club 99 eingehen. Ein wirklich toller Abend ging dann auch irgendwann zu Ende. Ein Superdank an Johannes für die Einladung.

TAG 8
ZEITGESCHICHTE IM MEKONG-DELTA

Und Schlag auf Schlag ging es mit voller Wucht weiter. Am nächsten Morgen mit dem Bus runter an den Saigon River und rauf auf ein Schnellboot. Damit ging es dann mit einem irren Tempo ins Mekong Delta. Das ist die Gegend, in der während der TED Offensive der Amerikaner 1968 die große Schlacht tobte. Der Vietcong hatte hier fast zehn Jahre Gänge und Stollen mit einfachsten Werkzeugen in den Boden gegraben. Bis unter das Amerikanische Hauptquartier am Mekong, ja bis ins rund 50 km entfernte Saigon. Das hier war ein Museum, aber so hergerichtet, als wäre man dabei gewesen. Die berühmtem „Rattenlöcher“, in denen Charly immer verschwand, wie die Amerikaner immer sagten. Hier kletterten unsere Leute erst mal rein um zu sehen ob das funktioniert. Die Fotoserie zeigt: Ja.

Die langen Gänge wurden ebenfalls durch den Club 99 erkundet. Ich dachte immer, die martialischen Falle gibt es nur bei „RAMBO“ im Spielfilm, doch jetzt weiß ich, der Regisseur hat sich seine Ideen hier

Reihe hinten v.l.n.r.: Franz-Josef Kleinmann, Dominik Bojakowski, Johannes Gustav Steckel, Marc Kurtenbach, Alexej Kramer, Uwe Roger Streck-Kittlaus
Reihe mittig v.l.n.r.: Robert Lothar Wullen, Bernd Robert Schneider, Asir Kaya, Peter Wilhelm Loevenich, Stefan Andreas Hölzel, Klaus Vester, Lutz Wingerath, Hans-Werner Bartsch, Michael Advena, Ernst Vleer, Rolf Schweigert, Marc Antonius Berg, Sven Schuernpeck, Marcus Michael, Oliver Dirk Pforr, Kumara Rajapaksha
Reihe untenv.l.n.r.: Joachim Badura, Faruk Zade Muhsinoglu

medien lotharbraun
DIGITAL- UND PRINTMEDIEN

Rundweg 3 - 51789 Lindlar
Telefon 02266 4658755
mail@medienlotharbraun.de

www.medienlotharbraun.de

DEVK
www.pure-gastgeber.de
elka FRISCHE (einfach lecker)
Schloß Loersfeld
BADORF
schönau
RESIDENZ am Park
Landgasthaus Ville Catering u. Eventservice
MSH AND MORE
AURIGA
HOLMES PLACE

Die Pro Gast ist ein Unternehmen, welches sich seit über 20 Jahren erfolgreich am Kölner Markt behauptet. Ob eine Top Veranstaltung für die Kölner Haie oder für ein erstklassiges Hotel, wir sind immer mit 100% Leistung dabei und bieten vom Equipment bis über die Personalüberlassung alles was moderne Gastronomie ausmacht: Exklusiver Messeservice, Großveranstaltung für mehrere 1000 Gäste oder zur Unterstützung einer Küchenbrigade im Hotel. Wir bieten das gesamte Programm.

ProGast
Professionelle Gastlichkeit GmbH
Unternehmensberatung

ProGast GmbH
Wahlscheider Straße 4 - 51766 Engelskirchen
Tel.: 02263-70767 - Fax: 02263-951822 - Mobil: 0171-6811187
info@progastgmbh.de

Sie suchen die fachliche Herausforderung?

Wir suchen Sie als Teil unseres Teams! Koch/Köchin

Sie wünschen sich:
- ein gutes und planbares Privatleben.
- Abwechslung und lieben trotzdem die Sicherheit eines starken Unternehmens
- Vielfalt beim Kochen?

Dann sind Sie bei uns genau richtig

Ob im Bankett oder a la carte. Wir senden Sie in etwa sechs verschiedene Küchen im Raume Köln. Sie kochen bei unseren Kunden oder direkt in unserer Zentralküche und sind immer Pro Gast Mitarbeiter. Sollte Ihnen mal ein Betrieb nicht zusagen, dann setzen wir Sie halt woanders ein. Sie arbeiten gerne im Frühdienst. oder doch lieber spät? Wir sind flexibel

Ihre Voraussetzungen:
- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Koch und haben diese erfolgreich bestanden
- Sie sind bereit dazu zu lernen und verschiedene Küchen als ihre "Großküche" zu betrachten.

Dann kommen Sie zu uns.

Durch die unterschiedlichen Betriebe sammeln Sie bei uns in einem Jahr eine Vielzahl an Erfahrung!

Wir bieten:
- 5 Tage Woche im Schichtbetrieb
- überdurchschnittliches Gehalt
- ein tolles Team

Nach 6 Wochen erhalten Sie, unabhängig vom Gehalt, eine Sonderprämie von 500 € als Dankeschön für ihr Vertrauen in unser Unternehmen.

Einfach melden unter: vleer@progastgmbh.de

Unser Essen zum Schluss einer Phantastischen Reise mit Top gelaunten „Freunden"

geholt. Bürgermeister Bartsch fragte: „Hörst du das auch?". Im Hintergrund aus dem Wald hörte man schweres Maschinengewehrfeuer , AK 47, M16.
Ich antwortete: „Ja, klingt ziemlich echt oder? Die haben Lautsprecher in die Bäume gehangen um die damalige Zeit so realistisch wie möglich nachzustellen. 300 Meter weiter bekamen wir mit, keine Lautsprecher, alles echt. Ein riesiger Schießstand für Jedermann. Ich entschied mich (sorry deutsches Waffenrecht) für ein russisches AK47 und zwei gefüllte Magazine für umgerechnet 60 Euro Der vietnamesische Kapitalismus lässt grüßen. Auf dem Schießstand wies ein Soldat der vietnamesischen Armee ein und ich denke, man sah schnell, wer schon mal eine Waffe in der Hand hatte.

Viel Nachdenklichkeit bei all dem Gesehenen. Auf dem Rückweg genossen wir den Mekong bei der rasanten Fahrt des Schnellbootes. Wieder im Hotel hieß es umziehen. Heute war der letzte große Termin. Der 99er Smokingabend im Glaspalastzimmer des Hotels. Perfekt. Ein gutes Essen, tolle Gespräche und ein absolut perfekter Trip nach Vietnam gingen so langsam zu Ende. Doch hier war ja noch viel mehr los. Und wir hatten ja auch gerade noch den Smoking an. Im Hotel wurden die Schönheitskönigin Vietnams gewählt, Miss Saigon und Miss Vietnam. Nun ja, die Security dachte sicher, die mit dem Smoking gehören dazu. Also man merke sich, Kleider machen Leute.
Doch nach einigen Fotos gingen wir natürlich in unseren toll eigerichteten Raum und feierten den Abschied von Vietnam. Ein denkwürdige und phantastische Reise neigte sich dem Ende zu. Am nächsten Tag nach dem Frühstück noch einmal etwas in den Markthallen von Saigon einkaufen und ab zum Flughafen. Es ging wieder nach Hause und alle Fragen sich: „Wo geht es denn nächstes Jahr hin für den Club 99

Bericht und Fotos: Vleer

Doha Märchen aus 1001 Nacht

Auf den Fotos Ellen Vleer und die Wahnsinnsskyline von DOHA

Eine halbe Nacht in Doha. Erlebnisexplosion in 3 Stunden.

Waren Sie schon mal in DOHA? Ich noch nicht. Auf dem Flug mit Quatar hatten wir sieben Stunden Aufenthalt wegen Ausfalls einer Maschine. Die Fluggesellschaft strengte sich an und wir nahmen es mit Gelassenheit.

Man bot uns eine nächtliche Stadtrundfahrt an und sorgte für ein schnelles , bequemes und unbürokratisches Einreisen. OK, der große klimatisierte Reisebus war etwas überproportional für uns fünf Passagiere. Wir hatten gerade den Flug von Katmandu nach Doha hinter uns. Und was für eine Kulisse. Hier wurde die Nacht zum Tage. Sensationell. Und ausgerechnet heute der letzte Tag der Weltmeisterschaften.

Eine absolut irre Stadt, nur diesmal in Modern. Alle Farben des Orients. Die Skyline war beeindruckend. Die Innenstadt hochmodern und die alten SUKS sind komplett umgebaut als Touristen Attraktion. Besuch ist Pflicht und wie gerne wäre ich noch einige Tage hier geblieben! Aber am nächsten Morgen ruft die ANUGA. Doch eins ist klar. Hier waren wir nicht das letzte Mal. Diese beeindruckende Stadt muss man einfach mal besuchen. Alleine schon der Anflug mit den hochmodernen Maschinen von Quatar Airlines ist schon etwas Besonderes.

RRG
Embracing your mobility

Elektrisch fahren !

www.renault-retail-group.de

Bericht: Ernst Vleer - Fotos: CKV; Joachim Badura, Krahwinkel

Der Club schrieb schon 2018 mit der Domsteinexpedition ins Himalaya Gebirge Nepals Geschichte.... Doch jetzt setzten die Köche noch einmal einen drauf.

Foto links: Johannes Krahwinkel und Sylvia Fehn-Madaus

Fotos unten v.l.n.r.: Der Deutsche Vertreter den Handelskammer mit Sitz in Honkong Bernhard Steinrücke, Indo-Germen Comerz, Ernst Vleer, Hans-Werner Bartsch und der Comerzbank GM aus Singapoore, Jochen Müller
Darunter rechts: Botschafter Roland Schäfer und Ernst Vleer - links danbene unsere Delegation
Darunter Krahwinkel, Vleer und Fehn bei der Arbeit

Kölner Köche bringen kölsche Lebensart nach Nepal

Beim letzten Besuch wollten wir ein Zeichen setzen.Wir wollten zeigen, dass es überall Kölner gibt. Egal wo auf der Welt ist der Kölner zuhause und feiert, und hilft natürlich wenn er gefragt wird. Und der Kölner lädt auch gerne ein.Wohin? Natürlich nach Kölle! Und wozu? Natürlich zur fünften Jahreszeit, dem Karneval.

Wir luden bei der letztjährigen Club-99-Reise auf den höchsten Berg der Welt, dem Monut Everest, unseren Botschafter in Katmandu, Roland Schäfer, ein. Und der Botschafter kam mit seiner Gattin und feierte kräftig mit im Kölner Fastelovend. Seine Bitte, für die nepalesischen Gäste zu den Feierlichkeiten am Tag der Deutschen Einheit zu kochen, konnten wir natürlich nicht abschlagen.

Aber gerne machen wir das.

Ja, und wer schon mal eine Auslandsveranstaltung für 600 Gäste geplant hat, der weiß, was jetzt kommt. Logistik, Kühlung, Stress pur.
Mal ein paar Kühlkisten in eine andere Stadt senden, schon problematisch bis nach Nepal.

Frank Remagen´s beste Bratwurst und die frische Reibekuchen Masse von der METRO....
Ich dachte schon mit Grauen dran, wenn die Sachen auf ihrer Zwischenlandung im Oman, in Quatar oder in den Emiraten bei rund 60 Grad einen Tag auf dem Flugfeld stehen würden.

Was tun? Zuerst mal mit unserem Gastronomie Partner METRO reden. Die sollten Ahnung haben. Und siehe da, wir bekamen die neuen erstklassigen Kühlkisten, doppelwandig mit Kunststoffkern, dicht und 24 Stunden Kühlgarantie. Danke METRO.

Dann das Equipment, ein gebrandetes Zelt, die Soßen, Senf... einfach alles von der Serviette bis zum Gastronormblech, immerhin rund eine Tonne Material. Wer kann denn sowas? Aber natürlich!

Die beste Spedition weltweit mit der Kölner Note, unser Partner MBS.

Johannes Steckel stand direkt zur Verfügung. Auslandsspezialist für Spezialfracht Oliver Hamacher kümmerte sich dann darum. Perfekt gepackt und mit Transpondern versehen konnte man im PC den gesamten Weg von Köln nach Frankfurt, nach DOHA und dann nach Katmandu nachverfolgen. Ich war begeistert, als die Mail von der

Die Kisten mit frische Produkten werden gepackt

Chaos auf dem Flughafen von Katmandu

Deutschen Botschaft kam: „Alles unversehrt angekommen“.

Die frische Wurst war allerdings immer noch nicht da, aber wie lösen wir dieses Thema? Nun ja, die Stewardessen am Check-in auf dem Frankfurter Flughafen schauten nicht schlecht, als ich mit 120 kg Handgepäck vor ihnen Stand. OK, es handelte sich bisher um Franks beste, und ab jetzt auch die teuerste, Bratwurst der Welt. Und eine Kiste ist in DOHA verlorengegangen. Ich frage mich, was die Leute auf der arabischen Halbinsel mit 20 kg Schweinefleisch angefangen haben.

Der Botschafter heißt uns persönlich willkommen

Ankunft in Katmandu, große Ehre, der Botschafter holt uns mit seinem Team ab. Der erste Teil kam schon morgens mit fünf Leuten mit Oman Air über Muscat an, wir jetzt auch zu fünft, gleich kommt noch Johannes Steckel mit seiner Frau aus Macao

an, eine Riesenlogistik. Übrigens habe ich ausrechnen lassen, dass insgesamt dafür 32 Bäume gepflanzt werden müssen, wir Pflanzen 50).
Der Flughafen ist ein einziger Stau. Alles kommt so langsam nach und nach an, nur fehlt wie gesagt eine Kiste, die tauchte sieben Tage später wieder auf und ging so wie sie war direkt in den Sondermüll. Aber viel schlimmer, mein Koffer fehlte, wie damals bei unserem Aufsichtsrat Fritz Schramma in Indien. Sehr unangenehm! Aber auch der war nach 36 Stunden wieder da.
Nach dem Check-in im Hotel erst mal ein Kaltgetränk und etwas essen. Wir hatten uns dazu entschlossen, heute im Hotel zu essen. Der nächste Tag sollte anstrengend werden.
Der zweite Vorsitzende Johannes Krahwinkel fuhr mit Eva, Sylvia und Dieter zur Botschaft. Am Abend kamen die wichtigsten Vertreter der nepalesischen Wirtschaft in die Botschaft. Das Spezialmenü kochte natürlich der Colonia Kochkunstverein. Und Johannes machte das richtig gut mit den dreien. Die Gäste waren alle hin und weg.

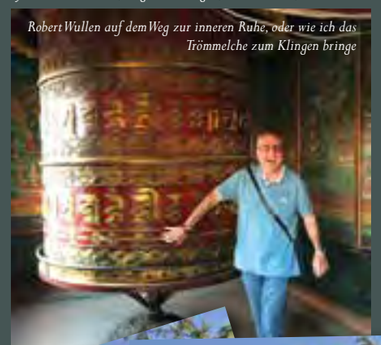
Ein Riesenauflauf von Menschen und viele glückliche Kindergesichter.

Wir fuhren an dem Morgen quer durch die Stadt. Mit im Bus, Bürgermeiser Hans-Werner Bartsch und der nepalesische Generalkonsul Ram Thapa aus Köln. Der Auftrag war die Einweihung eines Kindergartens, der mit Fördergeldern Kölns, gesammelt

Bürgermeister Hans-Werner Bartsch enthüllt die Gedenktafel des Mangal Kindergartens nach der Zeremonie

Der Kindergarten hatte sich auf die Kölner Delegation vorbereitet

Dieter Ulbricht und Johannes Steckel (hinten), v.l.n.r.: Bürgermeister Hans-Werner Bartsch, Ernst Vleer, Rolf Schweigert, Eva Ackart, Sylvia Fehn-Madaus, Dagmar Remagen, Kerstin Wirtz, Ellen Vleer und Barbara Steckel



Robert Wullen auf dem Weg zur inneren Ruhe, oder wie ich das Trömmelche zum Klingen bringe

Der Schuldirektor überreicht eine Danksagung an die Stadt: Ernst Vleer, Hans-Werner Bartsch und der Generalkonsul von Nepal in Köln Ram Thapa

Dagmar Remagen und Barbara mit Johannes Steckel … mit allen wichtigen Kleidungsstücken versehen

von unserem ehemaligen Oberbürgermeister Jürgen Roters, nach dem Erdbeben erbaut wurde. Bürgermeister Bartsch enthüllte die Gedenktafel und schon ging es weiter zum nächsten Empfang des Oberbürgermeisters von Katmandu in der goldenen Stadt. Regeln sind geduldig, der Verkehr von Katmandu noch mehr!

Unser Konvoi hielt natürlich mitten auf der Kreuzung, was eigentlich niemand störte. Im Gegenteil, man hatte das Gefühl, alle würden die Ruhe genießen. Mayor Ramesh Maharjan und seine Deputy Mayor Saraswati Khadka empfingen uns im Eingangsbereich der goldenen Stadt, dem letzten Sitz des nepalesischen Königs. Beeindruckend das „Heute“ beeindruckend das „Gestern“ dieses Landes. Die Pracht und der unglaubliche Luxus des Königs in Seide und Gold ist mit Worten nicht zu beschreiben. Alleine hier könnte man eine ganze Woche zur Besichtigung bleiben.

Der OB ließ es denn auch nicht bei der Besichtigung der goldenen Stadt. Anschließend gingen wir in ein Top Restaurant zum Essen. Eine ehrenvolle Rede des Lord Mayors endete in der Verleihung und Übergabe des Stadtschlüssels von Katmandu, einem uralten Metallschlüssel in einer handgeschnitzten hölzernen Kiste an unseren Bürgermeister Hans-Werner Bartsch. Dieser war sichtlich „positiv“ betroffen. Es entwickelte sich ein sehr angenehmer Abend, der mit einem großen Verabschiedungszeremoniell endete.

Und wir sehen überall noch die Reste

Auch lange nach dem Erdbeben schaut der Bürgermeister nachdenklich

v. l.: Barbara Steckel, Dagmar Remagen und Kerstin Wirtz

Gut Wistorfs
Melitta
GIESSER MESSER Alles im Griff
Hemken Frischkost-Service
Handels-Agentur Gunnar Fischer
Hotel am Augustinerplatz
consulting 1x1
Wechsler's No.1 Premium Quality

Sie haben Veranstaltungen in Hotel und Gastronomie?
Sie brauchen einen Fotografen?

Sprechen Sie mich an! Ich unterbreite Ihnen gerne ein Angebot.

Ich bin Ihr Spezialist für alle fotografischen Belange rund um Ihr Unternehmen:

Tagungen, Jubiläen, Kundenveranstaltungen, Produktaufnahmen, Dokumentation von Produktionsabläufen, Geschäftsberichte, Mitarbeiterfotos, Reisebegleitung

Spezialitäten: personalisierte Fotobücher
Fotokalender (auch mit kundenspezifischen Bildern)

JOACHIM BADURA FOTOGRAF

Joachim Badura

Pfarrer-Hillmann-Weg 16 • 51069 Köln - Dellbrück

joachim.badura@koeln.de

0221 - 680 57 55 • 0170 - 76 42 999

Unsere Leute waren themenbezogen beim Wirtschaftsforum an den Tischen verteilt. Etwa 200 Top Leute, nicht nur aus der regionalen Wirtschaft, diskutierten über Investitionen.

Spitzen der Wirtschaft Nepals und Abordnungen aus China auf dem Business Forum

Am nächsten Morgen fuhren wir dann alle zum Deutsch-Nepalesischem Business Forum. Hier ist es Botschafter Schäfer gelungen, alle „Global Player“ von Nepal sowie eine Menge Interessierte aus China und Indien sowie natürlich aus Deutschland ins Marriott Hotel Katmandu zu bekommen.

Ein hochinteressanter Tag für alle. Am Abend noch ein großes Essen im Hotel und dann ab ins Bett.

Die Businessabteilung des CKV.

Kammer, Verein Stadt und Bank: Die brisanteste Mischung seit es Politik gibt.

Ein vollgepacktes Tagesprogramm

Es stand zum zweiten Mal Aufstehen um 5.00 Uhr auf dem Programm. Wr wollten ja nach unserem Koffer mit dem „Dom-Stein“ oben im Gipfelgebiet des Mount Everest sehen.

Doch wieder kein gutes Wetter. Nebel verhindert den Anflug der Helikopter zum Lager und zum Zwischenflughafen LUKLA.
Also wieder ins Hotel und auf zu weiterer Expedition durch die Umgebung von Katmandu. Andere Städte, andere Tempel und uralte Gebäude. Wir hätten noch Wochen hier verbringen können. Ich kann nur jedem empfehlen, einmal Nepal zu einer Urlaubsreise zu besuchen. Einfach hochinteressant und die Menschen sind einfach liebenswert.

Am Abend dann unser großer Auftritt. Auch hier hatten Johannes und ich uns die Arbeit geteilt. Zuerst sorgten wir gemeinsam für einen reibungslosen Aufbau und eine entsprechende Vorbereitung. Die rund 1000 Bratwürste von Remagen standen gekühlt bereit. Das gleiche galt für die Reibekuchenmasse, die hier vollendet mit Zwiebeln, Eiern und Mehl zum Backen vorbereitet waren. Die Grills waren aufgeheizt und auch an der Ausgabe für die Gäste stand alles bereit.

Johannes, Eva, Sylvia und Dieter schmissen mich mit den Worten, du machst eh alles durcheinander raus und ich ließ mich nicht lange bitten. Also war ich schnell umgezogen und kam fast gleichzeitig mit unseren übrigen Teilnehmern pünktlich zum Zuhören der Deutschen Nationalhymne an den Ort des Geschehens.

Bildreihe rechts: Johannes Krahwinkel und Sylvia Fehn-Madaus darunter: CKV Vorsitzender Vleer, Botschafter Schäfer, Außenminister Kumar Gyawali und der Kölner Bürgermeister Bartsch - darunter: Die drei Damen von der Botschaft möchte Kölsche Spezialitäten probieren - darunter: Der General freut sich über seinen Orden.

Großes Foto: Jahannes Krahwinkel mit Botschafter Schäfer Dieter, Sylvia und Eva in der Küche der Botschaft

Auch die Sicherheit nimmt „sicherheitshalber" eine Currywurst von Remagen

Ein Kölner Abend am anderen Ende der Welt.

Viele internationale Diplomaten und natürlich die Vertreter Nepals, angeführt durch den neuen Außenminister, waren zugegen. Selbstverständlich verlieh ich gerne und mit Spaß den großen Orden des Colonia Kochkunstvereins. Ob nun der Außenminister, der General-Stabschef der nepalesischen Armee, der General der berühmten und gefürchteten Gurkha Soldaten oder der Präsident der Handelskammer, alle freuten sich über den „Everest Orden" des CKV. Und sorry, lieber Herr Botschafter, aber aus dem Tag der Deutschen Einheit war mittlerweile ein „Kölner Abend" geworden. Allerdings denke ich, da konnten alle gut mit leben.

Das große Büffet des Grand Hyatt sah gut aus. Etwa 25 Köche präsentierten es, doch keiner wollte so richtig da dran. Dem ein oder anderen viel auf, dass überhaupt keine Schlange vor den beiden großen und einladenden Büffets vorhanden war. Man hätte meinen können, dass die Büffets noch gar nicht eröffnet waren, was so aber nicht zutraf.

Am Zelt des Colonia Kochkunstvereins war der Teufel los. Und nicht nur die Deutsche Besatzung der Botschaft freute sich auf frische knusprige Reibekuchen und gute Deutsche Bratwurst aus Köln, nein, vor allem die Nepalesen standen in 10-er Reihen an. Die 1.000 Remagen Würstchen hatten dann auch nur eine Daseins-Berechtigung von zwei Stunden, dann waren sie alle gegessen. Als Bratwurst, als Currywurst oder als Beilage zu Reibekuchen. Zumindest weiß jetzt hier jeder was Remagen´s beste Bratwurst ist.

Nach dem Händeschütteln geschätzter 600 Gäste ging auch dieser Abend zuende. Einfach klasse, wenn nach so langer Organisation und Planung dann auch alles so perfekt klappt wie hier und heute in der Deutschen Botschaft Katmandu. Übrigens haben wir vor einigen Jahren schon mal den Tag der Deutschen Einheit in der Botschaft von Colombo mit

Bildreihe rechts: Als Gastgeschenk gibt es natürlich von Kölns erstem Sportverein ein „HAIE-TRIKOT" - darunter: Vleer und Steckel diskutieren mit dem Direktoren eines TOP Hotels - darunter: Der Kammer-Vorstand von Nepal mit ihren Damen

Foto unten: Großer Andrang am Stand des Colonia Kochkunstvereins

ALLE ZUSAMMEN MIT BOTSCHAFTER SCHÄFER UND SEINER GATTIN SOWIE DEM HAUS- UND HOFMEISTER DER BOTSCHAFT

einem Köche-Team unterstützt. Damit gehören wir nun ja zum neuen Spezialeinsatzkommando des Auswärtigen Amtes. Nach einem Absacker ging es dann wieder ins Hotel.

Letzter Versuch den Domstein zu besuchen.

Wieder 5.00 Uhr aufstehen und allen Unken zum Trotz, das Wetter war phantastisch, die Helis standen bereit und wir machten uns auf zum Besuch des Everest.
Zuerst das übliche. Pass, Check und wiegen. Ja, so wie früher auf der alten Kartoffelwaage mussten sich alle nacheinander „öffentlich“ wiegen lassen. Also mein Ergebnis war natürlich total verfälscht. Das Gewicht kam natürlich von den schweren Stiefeln und der dicken Jacke! Aber auch das konnte uns diesmal nicht aufhalten. Mit dem Kleinbus zum Helikopter-Point und von da auf zum Besichtigungsflug über die Riesenstadt Katmandu. Von oben sah das ganze durcheinander sogar etwas sortiert aus, aber gigantisch. Dann über Felder und Gebirgsseen, die ersten Berge warfen ihre Schatten und nach einer knappen Flugstunde sahen wir schon von weitem den sagenumwobenen Flughafen von Lukla mit dem bösen Beinamen, gefährlichster Flughafen der Welt. Nach der Landung stellten wir uns während des Auftankens

Foto oben:
Johannes mit seiner Gattin Barbara, Ellen und Kerstin
Foto unten links: Warten auf gutesWetter und zweimal wieder fahren wegen Nebel - Foto links geschafft: ErnstVleer erreichte den Gipfel mit seinem Sherpa Johannes zum zweiten Mal.. (durch nur 10% Sauerstoff gibt es manchmal Hallus)

der Maschine etwas abseits. Schon beim Anflug einer kleinen zweimotorigen Verkehrsmaschine konnte man sehen, wieso das so ist. Das sind ganz besondere Piloten, die hier auf dieser Wahnsinnspiste landen und auch wieder abfliegen können. Plötzliche Windrichtungsveränderungen,

Die Delegation ganz oben

Nebelbänke, die in zehn Minuten alles unsichtbar machen und, und und... jede Menge weiterer Gründe.

Aber wir wollten ja nicht mit dem Flugzeug, sondern mit dem Helikopter hinauf fliegen. Wir hoben ab und flogen zuerst ins Basislager. Das ist so auf gut 4.500 Meter. Hier musste Gewicht raus. Die Luft war zu dünn. Also wurden so 150 kg Kerosin wieder in Plastikkanistern abgelassen und zwei Teams gebildet. Die drei Damen eins und Johannes und ich das andere. Kristallklare Gebirgsbäche flossen über die große Plattform, eine Herde Everest Rinder (Yaks) zottelte an uns vorbei und die kleine Wellblechsiedlung lag in der Sonne. Das waren so die ersten Eindrücke vom Basislager.

Dann ging es hoch und höher Richtung Gipfel

Die Spezialmaschinen können etwa 6.500 Meter. Dann wurde das Triebwerk unglaublich laut. Wir landeten bei den Koordinaten des Koffers und fanden nichts. Das hat allerdings nichts zu bedeuten. Schnee und Eis halten hier alles in Bewegung, und auch wenn mein Enkel irgendwann mal hierherkommt, der muss ja auch noch was finden.
Die Aussicht atemberaubend sensationell! Das persönliche Empfinden, mag sein, dass dies dem wenigen Sauerstoff in der Luft geschuldet war, unbezahlbar.

Dann wieder runter zum Basislager. Jetzt wollten natürlich die Frauen hoch. Wir hatten natürlich aus sicherheitspolitischen

Sylvia, Eve, Dieter und Johannes freuen sich bei etwa 15.000 Fuß Höhe.

Hochzeitstag auf dem Dach der Welt

Gründen zuerst mal geprüft, ob da auch alles in Ordnung ist. Sie waren genauso überwältigt wie wir. Wieder aufgetankt und alle wieder zusammen ging es dann abwärts ins Everest Hotel. Das liegt auf gut 3.500 m mit einer atemberaubenden Sicht auf den Gipfel. Genau der richtige Ort für Ellens und meinen 28-ten Hochzeitstag. Absolut perfekt. Wieder zurück hatte jeder nun so seine Gedanken. Diese wurden dann unterbrochen durch ein phantastisches Mittagessen im Dwarika´s Hotel. Die Besitzerin, Sangita Shrestha Einhaus hatte uns persönlich am vorherigen Abend in der Botschaft eingeladen. Mein Kommentar: Essen einfach Spitze, Service und das herzliche Willkommen, Weltklasse. Wenn ich das nächste Mal in der Stadt bin, wohne ich hier. (www.dwarikas.com).

Ellen Vleer fliegt Richtung Gipfel

Bericht: Maurice Vleer

Gestricktes Fleisch

Die Marke aus dem Labor

Würden Sie künstliches Fleisch essen? Die Rede ist nicht von pflanzlichen Fleischersatz-Produktionen, wie zum Beispiel Tofu, sondern von tatsächlich tierischen Muskel-Zellkolonien, welche lediglich von Menschenhand in einem Labor – in vitro – gezüchtet worden sind. Reales Fleisch – von keinem lebendigen Tier.

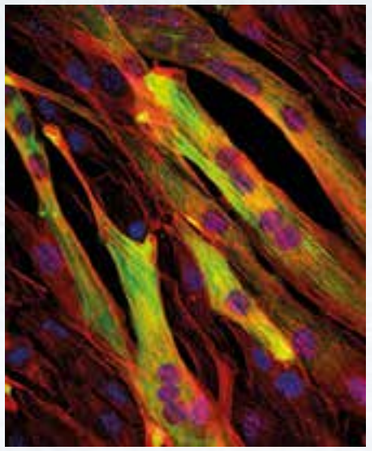
Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie Sie diese Frage beantworten würden, können Sie erst einmal beruhigt aufatmen – im Moment gibt es noch keine an den Endverbraucher gerichtete Massenproduktion, allerdings ist es keinesfalls mehr jene Science Fiktion, die es noch war, als es beispielweise in der 1966 debütierenden Serie „Star Trek“ als Nahrungsmittelquelle der Besatzung der „Enterprise“ erwähnt wurde. „Cultured Meat“, also als Kultur herangewachsenes Fleisch wird heutzutage bereits produziert.

Bereits im August 2013 wurde der erste im Labor hergestellte Burger der Welt während einer Demonstration in London verspeist. Dieser wurde von Wissenschaftlern der Universität Maastricht aus den Niederlanden unter der Leitung von Prof. Mark Post angefertigt. Der Burger, welcher wohl einen extrem intensiven Fleischgeschmack hatte, wurde aus kleinen, gezüchteten Fleischstreifen zusammengebaut, welche wiederrum aus den Stammzellen einer Kuh differenziert wurden.

Wie genau wird also ein Stück essbares Fleisch aus einzelnen Zellen, die nie tatsächlich zu einem Tier gehört haben?
Zu Beginn braucht man logischerweise Zellen von einer Kuh, einem Schwein, oder eben Schaf oder Fisch – je nachdem welche Art von reinem

Muskel-Zellen-Fleisch in vitro hergestellt werden soll. Komplett ohne Tier geht es eben doch nicht! Hier muss bereits die erste Entscheidung getroffen werden: Welche Zellen sollen genutzt werden? Denn nicht alle Zellen kommen in Frage!

Verschiedene Zelltypen haben eine unterschiedliche Differenzierungsgeschwindigkeit, das bedeutet es dauert unterschiedlich lang, bis sich diese geteilt und in die gewünschte Muskelzelle entwickelt haben. Embryonale oder auch erwachsene Stammzellen (welche 2013 für den Burger genutzt wurden) wachsen und teilen sich hierbei am schnellsten – Sie sind allerdings noch nicht in die gewünschten Muskelzellen differenziert. Da diese Zellen zu allen Zellen werden könnten, müssen hier die Forscher die Differenzierung in Muskelzellen einleiten und kontrollieren. Bereits fertige Muskelzellen zum Beispiel haben diese Problematik nicht mehr, dafür teilen sie sich allerdings in der Praxis nahezu überhaupt nicht mehr, demnach kommen sie zur Zucht von größeren Massen überhaupt nicht in Frage.



Heutzutage konzentrieren sich die meisten Firmen, welche sich synthetisches Fleisch als Ziel gesetzt haben, vor allem auf Myoblasten. Dies sind sozusagen die „jungen Muskelzellen“, welche noch nicht endgültig fertige Muskelzellen sind. Besagte Zellen werden in vielen Ansätzen als am erfolgversprechendsten bewertet, da sie immer noch relativ schnell wachsen und sich teilen – wenn auch nicht ganz so schnell wie die Stammzellen – aber bereits in die Gruppe der Muskelzellen differenziert sind, und demnach ein entscheidendes Problem im Zuchtprozess beseitigt wird.

Die nächste Problematik stellt die Nährstoffzufuhr dar – ohne diese kann logischerweise nichts wachsen. Im lebendigen Tier würde dies durch physiologische Vaskularisierung, also Blutgefäßwachstum, kompensiert werden. Zusammen mit dem Blut werden sämtliche Nährstoffe und Sauerstoff zu den Zellen gebracht. Im Labor wird dies künstlich mit Nährböden, beziehungsweise einer Nährflüssigkeit kompensiert, die immer wieder in kleiner Dosierung den Zellen zugefügt wird.

Ebenfalls sollte diese Nährflüssigkeit Wachstumsfaktoren beinhalten, welche sogenannte Botenstoffe sind und den Zellen signalisieren, dass sie wachsen und sich teilen sollen. Diese würden im Tier auch physiologisch produziert werden und an die Zellen über die Blutbahn zugeführt. Danach wird die Zellen-Nährstoff Mixtur in einen Bio Reaktor untergebracht. Bei diesem handelt es sich um einen speziellen kleinen Labor Schrank, welcher sämtliche Umwelteinflüsse, wie zum Beispiel Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Sauerstoff- und Kohlenstoffdioxidgehalt kontrollieren und beeinflussen kann, sodass diese ideale Wachstumsvoraussetzungen erfüllen.

Ein weiteres Problem stellt die Architektur der Zellen dar. Um zu verhindern, dass einfach nur ein Haufen an ungeordneter Muskelzellen entsteht, welche sich dann gegenseitig quetschen würden, so dass die inneren Zellen des „Muskelballs“ bereits wieder abgestorben sind bevor die äußeren sich komplett zu Ende differenziert haben, wird hierbei eine Art Gerüst verwendet. Dieses winzig kleine Zellgerüst, welches essbar sein sollte, hilft dabei die Zellen in eine gewisse Struktur zu bringen. Neben der wichtigen Eigenschaft essbar zu sein (so dass das Fleisch später nicht mehr von besagtem Gerüst entfernt werden muss), sollte es im Idealfall auch zum gewissen Maße flexibel sein, so dass die Muskelzellen nicht direkt davon abreißen, und sich durch externe Impulse periodisch bewegen, so dass die natürlichen Bewegungen des heranwachsenden Tieres künstlich imitiert werden. Diese sorgen dafür, dass die Muskelzellen schneller proliferieren und auch größer wachsen. Auch die Eigenschaften von Schwerkraft, Magnetfeldern und Flüssigkeitsflüssen werden untersucht.
Mithilfe dieser Gerüste kann bis zu einem gewissen Maß eine Struktur in die Zellkultur gebracht werden, sodass kleine Muskelstreifen produziert werden können.
Diese würden sich lediglich dafür qualifizieren strukturloses Fleisch zu ersetzten, wie zum Beispiel Hamburger oder Chicken Nuggets – um komplexe Strukturen wie zum Beispiel die eines Steaks zu imitieren reichen der heutige Forschungsstand noch nicht.

Theoretisch könnte man mithilfe dieser Technik innerhalb von nur 2 Monaten aus zehn Schweine Myoblasten etwa 50.000 Tonnen Schweinefleisch produzieren.

Durch die vermehrte Forschung im Gebiet des „tissue engineering“ in den letzten Jahren wurde nicht nur immenser Vorsprung im Bereich der Zucht von Fleisch zum Verzehr dokumentiert, sondern diese haben sich auch extrem positiv auf medizinische Untersuchungen ausgewirkt. Hierbei besonders auf die Zucht von Haut, welche beispielsweise für Brandwunden Patienten dringend benötigt wird, aber auch auf Forschungen von Muskelproliferation im Falle von atrophischen Krankheiten – also Krankheiten, wo die Muskeln des Patienten kontinuierlich und progressiv abnehmen.

Ebenfalls als Vorteil im Medizinischen Sektor könnte man in der Zukunft das Fleisch als sicherer vor Infektionen und Parasiten sehen, da in geregelten Laborbedingungen die Möglichkeiten auf die Kontamination des Fleisches auf ein absolutes Minimum reduziert wird. Parasitäre Krankheiten könnten deutlich seltener übertragen werden, als es heutzutage auch mit immensen Kontrollen und Gesundheitsvoraussetzungen möglich ist.

Durch dieselbe Logik könnte man Antibiotika Gabe an Zuchtvieh reduzieren beziehungsweise eliminieren, und diese mit beispielsweise Natriumbenzoat, ein Natriumsalz der Benzoesäure, im Nährmedium ersetzten. Auf rein zelluläre ebene sollte dies eine bakterielle Infektion ausschließen, ohne dabei die Mög-

Meiko - Dom-Kölsch - Remagen - Unilever - Metro - Coca-Cola

PREMIUM-MITGLIEDER

Professionelle Spültechnik, Reinigungs- und Desinfektions-technologie

MEIKO

Dom KÖLSCH

Pur kölsch, sonst nix. Liebe auf den ersten Schluck.

Unsere Leidenschaft sind Köstlichkeiten aus Fleisch.

Remagen SEIT 1718

Unilever Food Solutions

Inspiration. Tag für Tag.

Unsere Produkte berühren das Leben.

Das rechnet sich. Metro macht das Rennen in der Gastronomie.

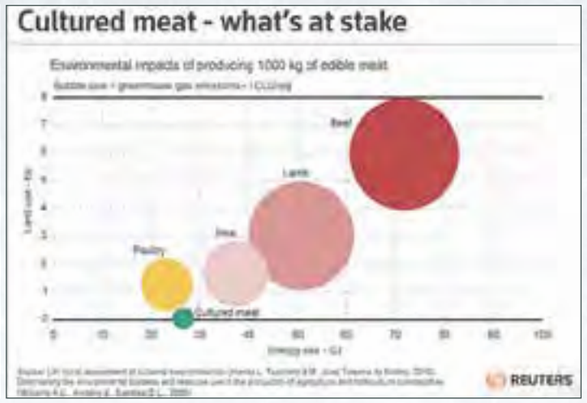
METRO

Coca-Cola

Eine Coke für jeden Moment.

OTT

Ganzheitliche Immobilienkompetenz. Seit 1959.



lichkeit von weiteren Resistenzen der Mikroorganismen zu fördern. Bedenken werden geäußert zu der möglicherweise nötigen Gabe bestimmter Wachstumshormone, welche zwar ebenfalls in der Massentierhaltung häufig genutzt werden, aber auch dort von der Allgemeinheit auf Kritik stoßen.

Viele Menschen sprechen sich ebenfalls dagegen aus „Fake Meat" zu essen, da die Tatsche, dass es künstlich gezüchtet wurde sie abschreckt. Dadurch dass keinerlei Fettzellen, Bindegewebe etc. in diesem Fleisch enthalten sind, ist es eben doch nicht zu 100% wie das Original im Geschmack, was einen Großteil von einem regelmäßigen Konsum abhalten könnte. Polarisierend in die andere Richtung ist es allerdings auch möglich, dass diese Art von Nahrung auf eine andere Gruppe von Menschen eben mehr ansprechend ist, da es beispielsweiße reine Proteine und fettarm ist, oder eben keinerlei Knorpel oder Sehnen enthält, was es möglicherweise zum Kinderfavorit machen könnte.

Ein vor allem heutzutage extrem wichtiger Punkt ist der Umweltfaktor. Wir wissen, dass die Tierhaltung immens hohe umweltbelastende Gase produziert. In einem Labor währen diese deutlich reduzierter, auch wenn beispielsweise Wasserverbrauch und Energieverbrauch auf dieselbe Menge erwirtschaftetem Fleisch höchstwahrscheinlich höher wäre.

Sobald die Produktion massentauglich ist, muss sie natürlich ebenfalls wie unsere heutige Produktion von höheren Institutionen kontrolliert werden, um Standards zu gewährleisten. Wie allerdings bereits erwähnt, sehen Forscher hierbei das immense Potential Standards deutlich höher anzulegen, als es bei normalem Fleisch jemals möglich wäre.

Einer der wahrscheinlich wichtigsten Punkte ist, dass wenn die Technik einmal ausgreift ist, Fleisch in so gigantischen Quantitäten produziert werden kann, dass es der wachsenden Nachfrage der Konsumenten gerecht wird – und in einer Idealen Welt sogar dem Globalen Hunger entgegen stehen würde.

Ein häufig vernachlässigter Aspekt bei synthetischen Fleisch sind Religionen. Möglicherweise werden in Zukunft Inder künstliche Kuh, oder Muslime künstliches Schwein essen – ohne ihre Religion zu verachten.

Zu guter Letzt der ökonomische Aspekt: Da sämtliche Test im Labor sehr kostspielig sind, ist das künstliche Fleisch eben auch noch teurer – allerdings sobald die Prozesse erst einmal standardisiert werden, haben sie das Potential den Preis unseres normalen Fleisches noch einmal drastisch zu unterbieten.
2008 hat die Zucht von 250 Gramm Laborfleisch noch nahezu eine Millionen USD gekostet, der erste Hamburger im Jahre 2013 hat bei etwa gleicher Menge 250.000 Euro gekostet. Im Juni 2017 hat eine amerikanische Firma ihr Produkt für 5.280 USD pro Kilo evaluiert, also 1.320 USD auf die gleichen 250 Gramm. Das bedeutet der Preis hat sich in knapp 10 Jahren um das 750-fache reduziert!

Nachdem Sie jetzt wahrscheinlich besser über gezüchtetes Fleisch informiert sind, stellen sie sich doch noch einmal die Frage: Würden Sie künstliches Fleisch essen?

- 100 Gänse aus dem Ofen
- Perfekte Küchenleistung im Maritim Hotel
- frisch geröstete Gans beim großen Dinner des Colonia Kochkunstvereins

Gänseessen

Bericht: Ernst Vleer - Fotos: Joachim

Botschafter Sobier und Innenminister Herbert Reul

Vorstand mit den ersten Ordensträgern, Reul, Dompropst Bachner, Bartsch und Schramma

Der Saal war bis auf den letzten verfügbaren Platz schneeweiß geschmückt, hochpolierte Gläser, glänzende Kerzenleuchter, weiße frisch gestärkte Tischwäsche und ebensolche Hussen für die Stühle. Leicht gedämmtes Licht und eine riesige Leinwand auf der Bühne, wo die Bilder des vergangenen Jahres Revue passierten, ließen auf einen schönen kommenden Abend schließen.

Der aufmerksame Service hatte alle Gäste perfekt im Auge und niemand musste auf irgendetwas warten. Beim Einlass lagen die Listen der Gäste bereit und der zweite Vorsitzende Johannes Krahwinkel kümmerte sich mit Eva Eckart persönlich um den Einlass und in der Küche rollte ein Bratwagen nach dem anderen mit bratfertigen Gänsen vor die Öfen.

Auch Günther Klum schaute sich das ganze mal an…

Der Saal war ausgebucht, und das ist auch der Grund, dass wir ab sofort wieder Tischbuchungen für das nächste Jahr entgegen nehmen.

Der Abend begann standesgemäß wie immer mit dem persönlichen Empfang durch die Mitglieder des Vorstandes, einem leckerem Winzersekt von der Weinmanufaktur Schardt und einem frisch gezapftem Kölsch aus dem Hause Radeberger. Eine große Ehre für den Verein machte die Liste der Ehrengäste. Allen voran unser Innenminister Herbert Reul mit Gattin Gundula, unser Bürgermeister Hans-Werner Bartsch mit Gattin Fine, Dompropst Dr. Gerd Bachner und unser Ehrenmitglied und Aufsichtsrat Dr. HC Fritz Schramma. Staatssekretärin Serap Güler mit Gatten Cusgun und der Botschafter der Malediven beim Europäischen Parlament Hassan Sobier zeigte den Stellenwert der alteingesessenen Veranstaltung in der Öffentlichkeit. Aber auch Johannes Steckel und Bernd Wilkes MBS, Engelbert Rummel und „heute noch Prinz“ Marc Mischelske waren da. Von den Kölner Haien Verteidiger Pascale Zerressen mit seiner Partnerin Celina, Brigitte Christoph, Organisatorin des Kölnballs, Peter Lövenich von Coca Cola und der Präsident der Kölner Lesegesellschaft, Egon Mischelske sowie UNICEF Gala-Macher Heribert Klein.

Alt Bürgermeister Josef Müller, wie immer gut gelaunt

Herbert Reul mit seiner sensationellen Rede

Ellen und Ernst Vleer

COLOGNE HEADQUARTER CGN // AMSTERDAM AMS // BLONIE // DALIAN DLC // DONGGUAN // DUSSELDORF DUS // FOSHAN FUO // FRANKFURT FRA // HAMBURG HAM // HO CHI MINH SGN // HONG KONG HKG // LISBON LIS // MIAMI MIA // MUNICH MUC // NANCHANG KHN // NINGBO NGB // NUREMBERG NUE // OLESNICA // PORTO OPO // PIRMASENS // QINGDAO TAO // ROTTERDAM RTM // SHANGHAI SHA // SHENZHEN SZX // SINGAPORE SIN // STUTTGART STR // TIANJIN TSN // TROISDORF // WARSAW WAW // WROCLAW WRO // XIAMEN XMN // ZHONGSHAN ZGN

MBS Logistics GmbH
Hansestraße 57 | 51149 Köln
Fon + 49 (0) 2203 9338 -0
info@mbscgn.de
go2mbs.com

Und eigentlich könnte ich die ganze Gästeliste hier aufschreiben, denn alle waren ehrenwerte Gäste. Nach meiner Jahresrede mit Rückblick auf unsere Arbeiten im laufenden Jahr begannen wir mit einem Kartoffel-Gemüse-Kompott mit Portwein Gelee und Gänseklein im Gläschen. Genau mein Geschmack, apart und doch mit kräftigem Gänsegeschmack. Der Beginn war schon mal sehr gut. Der Küchenchef, Holger Christians outete sich schon vor der Veranstaltung, dass er für den ersten Gang, Suppe und Soße, persönlich zuständig sei. Mein lieber Holger, Kompliment. Perfekter Geschmack. Mehr geht nicht.

Foto oben: E. Vleer, unser neuer Botschafter H-W. Bartsch und R. Schweigert

Foto rechts: Dompropst Bachner (im Hintergrund Wirtschaftsclub Präsident Marc Kurtenbach) und Bürgermeister Bartsch

Anschießend hatten wir die Ehre die Rede unseres Innenministers zu hören über das Thema „Respekt und innere Sicherheit“. Perfekt. Thema genau getroffen mit einer Zustimmung von mindesten 90% im Saal. Klasse Rede. Und nicht nur Zustimmung im Saal, auch in den sozialen Medien nur positive Zustimmung zur Rede des Ministers, die ich unterschreibe.

Foto rechts: v.l. Selina und Pascal Zerressen und Ellen Vleer

Auch Staatssekretärin Serap Güler applaudierte dazu mit Zustimmung. Seit nun drei Jahren kümmert Sie sich als Schirmherrin um die Obdachlosen-Aktion des CKV hier in Köln. Beim Gänseessen konnten wir schon mal durch eine Tombola Versteigerung 750 € für den Dezember erwirken.

Foto rechts: Vorsitzender Vleer mit Innenminister Reul

Dann wurde der zweite Gang, eine kräftige klare Suppe von Wildgeflügel mit Quark Nocken. Auch das war perfekt zubereitet und landete „heiß“ vor dem Gast. Bei knapp dreihundert Gästen ebefalls eine tolle Leistung. Der Saal wurde dann etwas dunkler und es kam „Marie“, die junge Frau sang französisch und „Kölsch“. Sie

Businesspartner Club 99

Jeromin+Vester

Schloss Miel

Park-Café

Steuerberater
Horst Schmidt

DLA Piper Global

RECHTSANWALT
Thomas Prenzel

JÜRGEN H. BÖHLE
Facharzt für Innere Medizin, Chirotherapie-Sportmedizin

PROLOGUE
Solutions GmbH

S & L
Immobilienmanagement GbR

PFK
Group GmbH

mediaprint
Graphisches Institut
Eckmann

HYDRAULIK-SERVICE

Marie rockt den Saal

sauste wie ein Wirbelwind über die Bühne und bekam stehende Ovationen. Ihre hervorragende Leistung wurde dem CKV von der Agentur Lutter großzügigerweise gesponsert. Vielen Dank dafür. Unsere Gäste waren begeistert. Dann kam der Gänsebraten, knusprig und heiß serviert: Gänsekeule und Gänsebrust, Rotkohl, Kloß und Maronen. Konservativ und super lecker. Knusprig die Haut und butterweich das Fleisch. Qualität und Quantität im Positiven betrachtet dicht beieinander. Dazu die avisierte perfekte Gänsesoße.Übrigens, meine erste Gans in diesem Jahr. Perfekt.

Weiter unter den Gästen: Brigitte Wirtz, Botschafter Kumara Rajapaksha, Winfried Wirtz, Peter Hesselmann. Wie schon immer traditionsgemäß schon kurz vor dem 11.11. Der Abend wurde bei Christians tollen Weinen und dem kühlen Kölsch aus der DOM Brauerei sowie einem eiskalten

Ellen Vleer mit Dompropst Bachner

Die beiden Botschafter Kumara Rajapaksha und Hassan Sobier

Glas COCA COLA bis in die späten Abendstunden genossen.

Der eigentliche gastronomische Abschluss, das tolle Dessert: Apfel-Kürbis Küchlein und Brat-Apfel Eis, ein prächtiger Menüabschluss und Gratulation zur Küchen- und Serviceleistung.

Als Vorsitzender möchte im mich natürlich bei allen, die involviert waren bedanken. Dazu gehören auch die vielen Helferinnen und Helfer, die normalerweise nicht zu sehen sind. Auch die, die später alles wieder reinigen und putzen müssen. Dafür mal ein ehrlich gemeintes Danke.

Es war ein wahrlich großer und perfekter Abend im MARITIM KÖLN HOTEL.

Jetzt bin ich wirklich mal gespannt auf das Gänseessen 2020. Wir nehmen Tischbestellungen ab sofort entgegen. Wo wir speisen möchten Sie wissen? Tja, ist doch klar. Natürlich in Köln

Dompropst Bachner, Innenminister Reul mit Gattin Gundula, Ernst Vleer

Unser Vorstand Christian Kerner mit den schönen Frauen…

BOTSCHAFTER des Vereins

Roger Schönau

Volker Graumann

Kumara Rajapaksha

Dipl Ing Norbert Armand

Peter Weinem

Wolfgang Baer

Franz Josef Hermann

Uli Jordan

Frank Remagen

Nicky Samarasinghe

Willy Stollenwerk jr.

Günther Klum

Rainer Herschel

Günther Hach Amar

Heinz Josef Breuer

Rainer Schillings

Rainer Tuchscherer

Personen, die sich in besonderer Weise um den Verein verdient gemacht haben, werden zu seinen Botschaftern ernannt.

Hans-Wenner Bartsch

Markus Zehnpfennig

Mohamed Saeed

Buddhi Athauda

Januar

Yildirim Bayram	01.01.
Pöttgen Wolfgang	02.01.
Noll Jörg	05.01.
Schäfer Erhard	10.01.
Pütz Günter	11.01.
Schröbel Ralf	13.01.
Müller Karl	13.01.
Baggeler Christian	14.01.
Oberländer Oliver	15.01.
Abels Jörg	15.01.
Lantos Erwin	16.01.
Weber Jürgen	17.01.
Feidner Herr	17.01.
Lenssen Gerd	18.01.
Kinne Jörg	18.01.
Jurk Lotta Josephine	19.01.
Kurtenbach Marc E.	19.01.
Simon-Kupfer Peter	22.01.
Ulfers Arne	24.01.
Bremer Thomas	24.01.
Hörstke Peter	24.01.
Geuhs Karl-Jürgen	24.01.
Putzker Thomas	25.01.
Wolfheim Thomas	26.01.
Walterscheid Bernd	28.01.
Markendorf Marcel	30.01.
Meurer Lutz	31.01.
Kinne Jochen	31.01.
Kasnitz Ralf	31.01.
Djolai Alexander	31.01.

Februar

Dederichs Achim	02.02.
Maushagen Georg	05.02.
Mandel Tim	06.02.
Schopen Reiner	07.02.
Schürger Michael	11.02.
Kühn Sebastian	12.02.
Cremer Helmut	13.02.
Felgenträger Heinrich	14.02.
Menzenbach Thomas	14.02.
Giesser Hans-Joachim	16.02.
Becker Konstantin	17.02.
Kreuter Andreas	19.02.
Sachnik Yvonne	20.02.
Stender Michael	21.02.
Triebenecker Christoph	22.02.
Thelen Sophie	23.02.
Conein Willi	24.02.
Kübbeler Daniel	24.02.
Sauer Sabine	27.02.
Schramm Christian	27.02.
Nixdorf Alex	29.02.

März

Wasserkordt Christoph	01.03.
Savinovic Roberto	02.03.
Weinem Peter	04.03.
Gruschka Christian	05.03.
Luscher Peter	06.03.
Zimmermann Ilse	06.03.
Doncaster Julian	09.03.
Siewert Volker	10.03.
Lohmann Frank	14.03.
Henry Gabriel-Juan	15.03.
Schwank Alexander	15.03.
Leininger Thorsten	16.03.
Wenge Armin	17.03.
Häger Winfried	18.03.
Reiff Dieter	18.03.
Krahwinkel Johannes	20.03.
Willers Karl	20.03.
Gitt T.	21.03.
Hünnefeld Ralph	21.03.
Hoffmeister Stefan	22.03.
Weber Christian	22.03.
Schuhmacher Angelika	24.03.
Vleer Ernst	24.03.
Köhler Dennis	25.03.
Haas Marcel	26.03.
Kaiser Markus	27.03.
Lengyel Florian	28.03.
Thomas Ralph	29.03.
Ploew Lothar	30.03.
Jakobs Marco	31.03.
Weller Michael	31.03.

Kölner Brauer feierten ihr Kölsch

KÖLSCH KONVENT

Seit 33 Jahren feiern die Kölner Brauer den Kölsch Konvent. 1986 wurde die Kölsch Konvention unterzeichnet, in der sich die Kölsch Brauereien auf Wettbewerbsregeln des Kölner Brauerei-Verbandes zum Schutze und zur Förderung der Wirksamkeit des Wettbewerbs geeinigt haben.

Festgeschrieben wird die Qualifikation des “Kölsch” unter Hinweis auf die qualifizierte geographische Herkunftsbezeichnung, wobei festgehalten wird, dass Kölsch nach den Bestimmungen des deutschen Reinheitsgebotes hergestellt wird. Seit dieser Zeit werden alljährlich Vertreter aus Politik, Wirtschaft, Handel und Verbandswesen zum Kölsch Konvent eingeladen. In diesem Jahr konnten Vorstand und Geschäftsführung des Kölner Brauerei Verbandes ca. 150 geladene Gäste im Gaffel am Dom begrüßen. Die Festrede hielt ARD Wetterexperte Karsten Schanke, der über den Klimawandel und seine Auswirkungen auf das Kölschbrauen referierte. Unter den Gästen waren u.a. Staatsekretärin Serap Güler, WDR Intendant Tom Buhrow, IHK Hauptgeschäftsführer Ulf Reichardt, die EX OB Fritz Schramma und Jürgen Roters u.v.m.

Christian Kerner empfängt Staatssekretärin Serap Güler und Messeboss Gerald Böse

Bericht: Claudia Dirschauer

INTERVIEW

Küchen für die Zukunft

Wer heute eine Profiküche neu plant oder umbaut, muss vieles im Blick haben: wirtschaftliche Prozesse, nachhaltige Lösungen, digitale Veränderungen – vor allem:Was wünschen die Gäste von morgen? Das Unternehmen vtechnik Planung im badischen Gaggenau beschäftigt sich damit seit über 30 Jahren.Wir haben bei Geschäftsführer Peter Adam-Luketic nachgefragt, worauf es ankommt.

Was führt aus Ihrer Sicht eine neue Gastronomie bzw. eine Profiküche zum Erfolg?

Peter Adam-Luketic: Wir haben über 300 Projekte geplant, viele davon als Generalplaner, und stellen immer wieder fest: Den einen goldenen Weg gibt es nicht. Denn wir finden ganz unterschiedliche Rahmenbedingungen vor. Ein Erfolgsfaktor ist natürlich der Mensch. Jeder, der in unserer Branche als Gastronom oder Betreiber tätig ist, weiß: Eine gewisse Leidenschaft für Qualität und eine ausgeprägte Gastgebermentalität kennzeichnen die Erfolgreichen. Am Ende muss es natürlich immer wirtschaftlich sein. Die Grundlage dafür schaffen aus unserer Sicht drei Dinge, die zueinander passen müssen und gleichbedeutend sind: das stimmige Konzept, das Team, das alles umsetzen kann und die Gäste, die es annehmen. Alles andere nehmen wir später in den Blick, etwa die konkreten technischen Lösungen. Um nur mal ein Beispiel zu nennen: Vielerorts sind wir gefragt, Küchen zu planen, in denen gezielt ältere Mitarbeiter arbeiten können, oder in denen alles weiter gut zu betreiben ist mit weniger Fachkräften. Heute drückt der Schuh an anderen Stellen als noch vor 10 oder 15 Jahren. Viele sagen uns: Die Hütte brennt, bring‘ uns bitte einen Koch mit. Natürlich müssen wir in unseren Konzepten darauf reagieren, zusammen Antworten finden und passende Lösungen für Betriebsgastronomien, für Mensen oder Hotelküchen planen.

Redaktion: Wie sehen denn Antworten auf die kommenden Veränderungen aus?

Peter Adam-Luketic: Die Lebensdauer hochwertiger Küchen beträgt mindestens 15 Jahre, insofern braucht es Küchenkonzepte, die zumindest für dieses Zeitfenster kulinarische Flexibilitäten ermöglichen, darüber hinaus viele Optionen bieten. Wir dürfen uns im wahrsten Sinne des Wortes nichts verbauen. Trends kommen und gehen immer schneller, und wie viel Personal den Betrieben künftig mit welcher Qualifikation zur Verfügung steht, ist mit großem Unsicherheitsfaktor verbunden. Deshalb konzipieren wir heute Küchen, die einerseits hocheffizient zu betreiben sind, im Vergleich zu vor 10 Jahren eher kompakt, die mit deutlich weniger Fläche und Betriebskosten auskommen, teilweise um über 50 Prozent oder noch weniger. Andererseits bieten unsere modernen Konzepte mehr Möglichkeiten dank eines jeweils individuell passenden und intelligenten Mixes in den Techniken. Dazu zählen Highspeedgeräte und multifunktionale Techniken, die auch Hilfskräfte gut bedienen können, ebenso wie digital unterstützte Arbeitsbereiche, alles verknüpft mit schlanken Prozessen. Für eine weitere Digitalisierung empfehlen wir baulich vorzusorgen, etwa ausreichend Leerrohre für Glasfaserkabel zu berücksichtigen.

Peter Adam-Luketic, Geschäftsführer von vtechnik Planung, konzipiert seit über 30 Jahren erfolgreiche Verpflegungskonzepte für die Profiküche, darunter über 100 Projekte für rund 25 Studentenwerke. Der ehemalige Vorstandsvorsitzende des deutschen Planerverbandes VdF kennt als gelernter Koch die Herausforderungen der Praxis und entwickelt gemeinsam mit allen Beteiligten passend individuelle Lösungen. Vtechnik Planung erhielt für nachhaltig effiziente Lösungen in der Betriebsgastronomie der Juwi AG den Future Kitchen Award, den Planerpreis der Branche.

Was bedeutet Flexibilität in den Konzepten?

Peter Adam-Luketic: Das kann sehr unterschiedlich ausfallen. Nehmen wir die Produktionsräume: Manchmal ist im Catering ein Ausbau angedacht, ohne später in zusätzliche Flächen investieren zu müssen. Das berücksichtigen wir und machen dazu Vorschläge, ob nun an geeigneten Techniken, die wir bei Bedarf wie Kombidämpfer in der Höhe nachrüsten könnten oder von vorneherein Flächen einplanen, die für mehrere Aufgaben genutzt werden können. Speiseräume und Ausgaben konzipieren wir heute deutlich flexibler, mit mehr Optionen als noch vor 10 Jahren. Das geht von der just-in-time-Nachproduktion im Backbereich einer Ausgabe über zusätzliche mobile Stationen, über Einheiten, die möglicherweise für ein Front-Cooking zu nutzen sind, über die Option, an ein und derselben Station mal SB und mal Bedienung anzubieten, bis hin zu Gasträumen, die mehr als Essen und Reden ermöglichen. Wir haben in den letzten Jahren Kunden begleitet, die auch Tagungen, Workplaces oder einfach kleine Inseln zum Reden und Treffen integrieren, etwa Lounges. Das lockert auf, spart unter dem Strich Raumflächen und ist im Rahmen von New Work ein interessanter Ansatz. Manchmal ist Tagungstechnik integriert, manchmal ein attraktives Kaffeeangebot. Andere wiederum möchten künftig etwas an der Schraube bei der Eigenfertigung drehen können, mal weniger oder auch mal mehr handwerkliche Produktion ermöglichen, vielleicht Luft haben für weitere Zielgruppen. Solche Aspekte müssen sich in allen Bereichen widerspiegeln, nicht nur im Produktionsbereich, sondern auch in den Lagerflächen oder der Spülküche.

Wie gehen Sie bei Ihren Beratungen und Planungen vor?

Peter Adam-Luketic: Wir haben Kunden, die empfangen uns gut gerüstet, mit eigenen Zahlen, mit Wissen um ihre Abläufe oder Schwachstellen, auch mit Analysen zu Verkaufsdaten oder Wünschen ihrer Gäste. Manchmal liegen sehr konkrete Vorstellungen vor, wohin die Reise gehen soll. Das nehmen wir auf und besprechen mit Kunden, wo und wie wir für einen guten Weg strategisch unterstützen

Heinz-Josef Breuer

Dieter Schmidt

Zwei Kölner neu an Bord

Heinz-Josef Breuer und Dieter Schmidt aus Köln unterstützen seit kurzem das vtechnik-Netzwerk. Die beiden Branchenexperten aus dem Hause Brekon übernehmen als Kooperationspartner im bundesweit tätigen vtechnik Planung die Projektleitung West. Mit ihrer langjährigen Erfahrung rund um Planung, Catering und Großküchen stehen sie Kunden aus der Betriebsgastronomie, in Mensen, Schulen, Stadiongastronomie und der Hotellerie als kompetente Ansprechpartner zur Verfügung.

Dieter Schmidt war fast 20 Jahre „auf Schalke“ tätig: Als Leiter Gastronomie und Geschäftsführer der FC Schalke 04 Arena Management GmbH war er seit 2001 von Anfang bei der Veltins Arena dabei, stellte planerisch und konzeptionell die Weichen auf Erfolg. Im Cateringgeschäft verantwortete er bei Aramark lange Jahre Niederlassungen in Deutschland und in Tschechien. Bei den Borussen in Dortmund implementierte er das erste Cateringkonzept in einem deutschen Fußballstadion.

Heinz-Josef oder besser: Jupp Breuer, langjähriges Mitglied im Colonia Kochkunstverein, betreut seit vielen Jahren als selbständiger Küchenplaner Projekte in der Branche. Zuvor verantwortete er bei der Metro den Aufbau des Projektgeschäfts Küchentechnik. Eine weitere seiner Stationen war Hobart, hier konnte er über zwei Jahrzehnte als verantwortlicher Regionalleiter gemeinsam mit den Kunden individuelle Spülküchenkonzepte umsetzen. In 2006 war Jupp Breuer Jungfrau „Josi“ im Kölner Dreigestirn, heute ist er Mitglied der Prinzen-Garde in Köln.

können. Ob Machbarkeitsstudien, Wirtschaftlichkeitsanalysen zu verschiedenen Systemen oder Gastanalysen: Wir bringen uns hier ein und ergänzen mit unserem Wissen, eigenen Analysen und Benchmarks. Vieles machen wir nicht vom Schreibtisch aus, sondern gehen, um ein Beispiel zu nennen, in den Speisesaal, schauen dem Gast zu, wie seine Laufwege aussehen, wie und was er auswählt, wo es hakt, und fragen auch nach. Ein anderes aktuelles Beispiel: Ein großes Studentenwerk stellt sich gerade neu auf, möchte viel effizienter und ergonomischer produzieren, alles für rund 15.000 Essen am Tag. Wir prüfen gerade, ob das mit herkömmlichen Branchentechnologien umzusetzen ist. Dafür schauen wir weit über den Tellerrand hinaus, fahren gemeinsam mit dem Kunden zu Herstellern aus benachbarten Branchen, der Lebensmittelindustrie, schauen uns deren Lösungen zum Kochen und Herunterkühlen an, testen die Geräte ganz praktisch und in jeder Hinsicht auf Herz und Nieren, inklusive Probekochen und Testessen. Ein drittes Bespiel: Ein weiteres Studentenwerk prüft derzeit mehrere Konzeptansätze mit sehr unterschiedlichen räumlichen und technischen Voraussetzungen. Was kostet das, wie viel Fläche und wie viel Mitarbeiter braucht es für den jeweiligen Weg? In solchen Machbarkeits- und Wirtschaftlichkeitsstudien sind wir gemeinsam mit den beteiligten, örtlichen Behörden in Kontakt, prüfen schon im Vorfeld in unserer Eigenschaft als Generalplaner, welche Konzepte in der Gastronomie in dem konkreten Umfeld Aussicht auf Erfolg haben. Manchmal loten wir vorab viel aus, manchmal weniger. Dasselbe gilt für die Lösungen: Nicht immer ist das Komplizierte und Aufwändige das Beste, manchmal sind es die einfachen Lösungen, die den Kunden und auch uns überzeugen.

Herr Adam-Luketic, vielen Dank für das Gespräch.

Aktuelle Sanierungs- und Bauprojekte

TÜV Rheinland, Köln
Studierendenwerk Aachen
Leibniz Universität Hannover
Strafjustizzentrum München
Studierendenwerk Bonn
Zentralklinikum Lohr am Main
Polizeihochschule Baden-Württemberg
JVA Frankenthal
Seezeit Studierendenwerk Bodensee
Fraunhofer Institut ICT, Karlsruhe
Studierendenwerk Ulm
Landtag Rheinland-Pfalz, Mainz
Continental AG Frankfurt

vtechnik Planung GmbH

Der Spezialist für moderne und wirtschaftliche Konzepte in der Gemeinschaftsverpflegung. Mitglied im FCSI Deutschland-Österreich e.V. und im Verband der Köche Deutschlands e.V.
www.vtechnik.de
www.facebook.com/vtechnik.Planung

www pilzsubstrat de
Menzenbuch TIEFKÜHLERZEUGNISSE
DICK Traditionsmarke der Profis
IBA - Automation Hennies GmbH Antreiben + Schalten
ARCONS WINE & SPIRITS
CHEFS CULINAR
MP CATERING
Steizmann

Entdecken Sie jetzt die vielleicht besten Metzgereien Kölns.

Ganz gleich, ob Sie nur 130 g Angusfilet für das VIP-Menu oder sehr schnell 300 kg frisches Rinderhack benötigen: In Beratung, Auswahl und Frische können Sie in der großen Frischfleisch-Abteilung Ihres sympatischen Handelshof für alle Fälle Außergewöhnliches erwarten.

Wann sehen wir uns?

Handelshof Köln-Poll
C&C Großhandel | Liefergroßhandel
Rolshover Str. 229-231, 51105 Köln
Telefon 0221 83906-0

Handelshof Köln-Müngersdorf
C&C Großhandel | Liefergroßhandel
Widdersdorfer Str. 429-431, 50933 Köln
Telefon 0221 510847-0

Mo – Fr 6.00 – 21.00 Uhr
Sa 6.00 – 20.00 Uhr
www.handelshof.de

Handelshof