Sommer 2020
2,50 €

Colonia Courier

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

.: Stadtmeisterschaft 2020

.: Spargel-Event digital

.: Gastronomie leidet unter Corona

Liebe auf
den ersten
Schluck

Dom
KÖLSCH

ernst (ge)meint

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

Ich könnte sagen: „Karneval mit dem Kölner Rosenmontagszug ist vorbei, weiter geht es."

Aber es ist mir gestattet zu sagen: „Mein Gott, was haben wir noch für ein Glück im Unglück gehabt." Ich will mir gar nicht vorstellen, was alles passiert wäre, wenn wir einige Corona-Infizierte schon während des Rosenmontagszuges in Köln gehabt hätten. Durch die wirklich gewissenhafte Arbeit der Bundesregierung konnte im Vergleich zu vielen anderen Nationen das Allerschlimmste verhindert werden. Es hat mir gezeigt, dass trotz allem „Gemaule" wir immer noch das stärkste und effektivste Gesundheitssystem der Welt haben.

Wer hätte gedacht, dass „Deutsche Beamte" innerhalb von nur 10 Tagen einen Rettungsschirm mit einer nicht rückzahlbaren Soforthilfe an kleine und Kleinstunternehmer auszahlen, ohne dreifache Vorprüfung. Ein Meilenstein im Positiven für Deutsche Politik. Wo waren die Grünen, die Linken und die Braunen, als es so richtig krachte. Ich habe nur Kanzlerin Merkel, Spahn, Laschet und Söder gesehen. Die Zukunft wird entscheiden, ob alles, was gemacht wurde, richtig war.

Doch meine lieben Kolleginnen und Kollegen, ist denn alles richtig, was ihr in euren Häusern so macht? Jetzt heißt es: Ärmel hoch und raus aus der Sch..., aber bitte mit Augenmaß.
Ich habe im Moment den Eindruck, dass Vieles übertrieben wird und die meisten nicht über den Tellerrand schauen. Urlaub um jeden Preis?.. ist wohl bei 6.408.818 Infizierten und 378.317 Toten (Stand 2.6.2020) die weltweit in Massengräbern verscharrt werden, nicht einfach umzusetzen.

Daher mahne ich zur Vorsicht. Ja, auch ich befürworte die schnelle Rückkehr zur Normalität. Wir müssen ja leben. Ja, wir müssen unbedingt wieder arbeiten. Doch ist es meiner Meinung nach gesünder, unsere Betriebe zumindest soweit zu unterstützen, dass Sie noch einige Monate mit dem Status Quo leben können. Besser als im späten Herbst in eine zweite und noch stärkere Schockstarre zu fallen.

Zur Öffnung der Gastronomie gab es einige, die sehr laut gerufen haben und sich jetzt beschweren, dass immer noch nicht genug Gäste kommen.
Auch die Kosten für Hygiene (was ja eigentlich schon normal sein sollte in der Gastronomie) wurde nicht durchdacht und jeder, ohne wenn und aber, nach seiner Fasson nun drauf sitzen bleibt. Jeder Frisör nimmt € 5,00 extra für sein Hygienekonzeppt. Nur die Gastronomie hat das mal wieder verschlafen. Das wäre bei weniger Gästen eine echte Hilfe gewesen. Steuerfrei versteht sich.

Ich hatte bereits am 30. April einen Situationsbericht mit meinen persönlichen Empfehlungen geschrieben.. Wer noch mal nachlesen möchte.
(Seite 47)

Wir sehen uns

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.

Bericht: Ernst Vleer
Fotos: Joachim Badura

Spargelaktion digital

Corona streicht uns das Spargelschälen und die Spargelgala

sommer courier

Das Inhaltsverzeichnis dieser Ausgabe

01 Editoral

Leitartikel:
02 Spargelaktion digital
Super-Idee in der Corona-Zeit

Vereinsleben:
05 Ehrenmitglieder
19 Stadtmeisterschaft des
Colonia Kochkunst Verein
54 Geburtstage
60 Unsere Vorstandssitzung
per zoom
64 Botschafter des Vereins

Mitglieder und Sponsoren:
07 Businesspartner Hotel/Gastronomie
11/25 Firmenpartner
38/58 Firmenpartner
17/18 Businesspartner Wirtschaft
48 Premiummitglieder
56 Businesspartner Club 99

Colonia-Kochkunstverein:
07 Impressum und
Aufsichtsrat
36 Situationsbericht Gastronomie
in NRW

Berichterstattung:
26 Skiurlaub in Obertauern
voll im Trend
29 Rudolf-Achenbach-Preis

41 Gastronomie und Corona
49 Die 14 Tage der Isolation ...
55 Das Kohlmayr

Leider mussten wir mit großem Bedauern unsere Spargelaktion und unsere bekannte Spargelgala wegen Covid 19 absagen. Es wäre unverantwortlich gewesen, viele verschiedene Gruppen von Menschen während der Pandemie zusammenkommen zu lassen.

Die Diskussion über unsere Entscheidung währte nur kurz, wurde sie doch durch die Entscheidung der Politik mehr als bestätigt und damit zur Gewissheit.

Bei den vielen persönlichen Absagen unserer Gala sprach ich natürlich auch mit dem Küchendirektor des „Steigenberger Hotel Köln“, Benjamin Szanto. Der hatte auch eine kreative Idee. Macht doch mal die Spargelgala „To Go“ und verkaufe das für den guten Zweck....

Wir haben daraus die Gala „Für andere“ gemacht und Benjamin Szanto gab Gas mit seinen Auszubildenden. Wir überlegten uns, für wen sollen wir denn eine Spargelgala-To-Go veranstalten? Und wie?

In der Berichterstattung überschlugen sich die Meldungen

Einer der AZUBIS vom Steigenberger arbeitet für den guten Zweck

Unsere Heimat. Unsere Energie. Deine Wahl.

heimatstrom pur

Regional
wird direkt
vor Ort erzeugt

Nachhaltig
CO_2 sparen mit
100 % Ökostrom

Individuell
Strom nach eigenen
Wünschen mixen

aggerenergie.de/heimatstrom

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

Kölle,
wir machen
halve
Halbes Jahr, halber Preis,
volle Leistung.
Mit Glasfaser für Köln.
½ Preis
6 Monate lang
für alle Internet-
Tarife & Router.*
1 Gbit/s
Jetzt noch
günstiger.
0221 2222-800
netcologne.de
NetCologne
halve
Uns verbindet mehr.
* Privatkunden-Aktion bei Beauftragung bis 12.09.20. 50% Reduktion der Gebühr für NetSpeed-Tarife & Mietgebühr der Router-Modelle in den ersten 6 Monaten nach Vertragsabschluss (ab 7. Monat regulärer Preis gemäß aktueller Preisliste). Voraussetzung: Kunde war in den letzten 3 Monaten kein NetCologne Kunde und ist bis 11.03.21 an unser Netz anschließbar. Ausgeschlossen: Tarifwechsel & Vertragsverlängerungen. Mindestvertragslaufzeit 24 Monate. Einmalige Bereitstellungskosten 69,95 €. Je nach Tarif einmalige oder mtl. Endgerätekosten gemäß aktueller Preisliste möglich. Je Netztechnologie werden unterschiedliche Endgeräte angeboten. Kein Anspruch auf ein bestimmtes Endgerät. Versandkosten in Höhe von 9,99€ möglich. Vertragsbedingungen zu Mietmodellen in unseren besonderen Geschäftsbedingungen. Infos und Verfügbarkeitscheck: netcologne.de

Spargelaktion digital

wie Ärzte, Schwestern und Pfleger bis an ihre Grenzen arbeiteten und das Gesundheitswesen so langsam an die Grenzen stieß. Da war für uns eigentlich klar, für alle anderen sollte die Lungenklinik Köln-Merheim stehen. Dort kämpfen fast 140 Mitarbeiter des Gesundheitswesens Tag und Nacht um denen zu helfen, die an dem Virus erkrankt sind. Und hier sollte es unser „Spargelgalamenü“ geben. Wie gesagt, „To Go“.

Dazu kreeirte Szanto folgendes:

2020

Spargelaktion

Menü

Amuse

Asparagus Bowl
Grüner Spargel/Edamame/pulled Salmon/
Maracuja

Vorspeise

Spargelschaum
Frankfurter Grüne Kräuter
Spiegelei

Hauptgang

Spargel-Kartoffelrisotto
rosa Roastbeef Café de Paris Air
Bamberger Hörnchen

Dessert

Erdbeeren, Buttermilch/Tonka
Grüner Pfeffer/Pastisse/Keks

Businesspartner Hotel und Gastronomie

Em Krütche

Lindt

Radisson BLU HOTEL KÖLN

Radisson BLU Hotel Köln - Messe Kreisel 3
50679 Köln
Tel. 0221 277200 - www.radissonblu.com

STEIGENBERGER HOTEL KÖLN

MARITIM Hotel Köln

Dorint

pullman HOTELS AND RESORTS COLOGNE

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 unabhänging 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.

VKD COLONIA 1882 GASTERIA

Spargelaktion digital

Küchendirektor Benjamin Szanto beim Spargel-Kartoffelrisotto.

Das alles einzeln kalt verpackt in der Papiertüte und dazu noch eine Flasche erstklassigen Weißwein von der Weinmanufaktur Schardt. Das wurde dann durch einzelne Vorstandsmitglieder an die Ärzte, Krankenschwestern und Pfleger in drei Schichten am Freitag vor Muttertag am Personal-Eingang unter hygienischen Voraussetzungen am Krankenhause verteilt. Die Überraschung und Freude war, vor allem bei den Schwestern und Pflegern riesengroß, da sie normalerweise nicht extra belohnt werden. Zumindest konnten wir so, in einer schwierigen Zeit, allen ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

Die junge Auszubildende schneidet das Roastbeef zur Beilage.

Und natürlich sollten zusätzlich auch die Ärzte und alle anderen Mitarbeiter in der Notaufnahme des Kinderkrankenhauses nicht leer ausgehen. Hier gab es daher auch 20 Menüs vom Colonia Kochkunstverein nach der Devise „Unsere Spargelgala für andere“ Um diese Aktion breit durch unsere Mitglieder und vielen Freunden des Vereins unterstützen zu können, musste natürlich die finanzielle Grundlage geschaffen werden.

Und nicht nur das. Unser Gönner Günther Hach Amar stand natürlich direkt mit dem Spargel zur Verfügung. Die Metro Köln-Godorf sponserte das gesamte Verpackungsmaterial und Christian Schardt überließ für den guten Zweck die benötigten Weinflaschen zum Einstandspreis.

Der Chef sagte: Reichlich Sahne.

Sascha Lansen entwarf ein Spargelzertifikat der besonderen Art. Gedruckt auf Leinwand wird dieses auch in späteren Zeiten an die Pandemie erinnern.

Das Menü und das Spargelzertifikat…
Szanto hat alles unter Kontrolle.

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 Düneburg

in Haren
an der Ems

Wohnen direkt am Golfplatz

„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

„The Corona Team" freiwillig für die Lungenklinik Merheim

medien lotharbraun
DIGITAL- UND PRINTMEDIEN

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

www.medienlotharbraun.de

DEVK
www.devk-goldgasse.de

elka FRISCHE
[einfach frisch.]

Restaurant Schloß Loersfeld

BADORF

schönau

RESIDENZ am Dom

Landgasthaus Ville
Catering u. Eventservice

MSH AND MORE

AURIGA
KANZLEI & PERSONALBERATUNG

HOLMES PLACE

KÜNSTLER-, MODEL-, UND INFLUENCER AGENTUR

one eins fab
MANAGEMENT

one-eins.com @oneeins.fab

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BUCHUNGSANFRAGE

Per Mail: info@one-eins.de
Per Telefon: +49 2202 254499

Spargelaktion digital

Bild links: Eva Eckart und Peter Draschner bei der Menüausgabe.

Bild unten: Prof. Dr. Weiß fährt persönlich die verpackten Menüs und den dazugehörigen Wein ins Kühlhaus, natürlich unter allen hygienischen Vorsichtsmaßnahmen

Es ist eine Gesamtauflage von 1.000 Stück geplant. Alle einzeln nummeriert und auf der Rückseite mit Datun signiert. Der Dom, der Spargel und die berühmte Hohenzollernbrücke symbolisieren den Zusammenhalt von Stadt und Verein seit 1884. Zur Erinnerung an diese einmalige Aktion, zum Verschenken oder einfach nur als kleine Geldanlage für die Zukunft. Die Zertifikate gibt es in 2020 auch weiterhin bei unserem Kassierer zu erwerben und natürlich kommt der gesamte Gewinn der Kinderklinik Amsterdamer Strasse zu Gute. Also kauft gerne weiter die prächtig gemachten Zertifikate für je € 25,00 ein.

Bei der Aktion selber konnten wir mit jedem verkauften Zertifikat ein Menü für die Krankenhäuser finanzieren.

Und die Gala für andere wurde ein voller Erfolg. Nochmals mein Dank an alle Mitwirkenden und Zuwender für diese schöne Geste.

Aber auch diese Krise wird an uns Gastronomen mit großen Blessuren

Spargelaktion digital

Vier Mitarbeiterinnen der Lungenklinik freuen sich auf das Menü.

Herr Draschner an der Ausgabe.

Auch der zweite Vorsitzende Johannes Krahwinkel im Einsatz

Links Ernst Vleer, Mitte Dr. Christian Karagiannidis, Leiter des ECMO-Zentrums in Köln-Merheim, er hat als erster in Deutschland eine Datenbank geschaffen, nach der Corona Kranke schnell und professionell auf alle Krankenhäuser verteilt werden können. Rechts der ärztlicher Leiter der Notaufnahme im KH Holweide und Mitglied des Aufsichtsrates der Kliniken Köln Michael Krakau.

In der Kinderklinik Amsterdamerstr. V.l. Rolf Schweigert, Dr. Crämer, Prof. Dr.Weiß und Reiner Schopen bei der Menüübergabe

Peter Draschner und Eva Eckart in Merheim bei der Ausgabe von fast 160 Menüs

Kölner Köche: Mit Spargel helfen

Köche-Chef Ernst Vleer

Es ist seit Jahren Tradition: Kölner Köche schälen Spargel für den guten Zweck und überreichen Tausende von Euro bei einer Spargelgala. Doch die Corona-Krise macht zumindest der Feier einen Strich durch die Rechnung – nicht aber dem Engagement des Colonia Kochkunstvereins. Die Mitglieder um **Ernst Vleer** haben sogenannte Spargel-Zertifikate für je 25 Euro verkauft. Mit dem Erlös werden nun 200 Menüs zum Mitnehmen für die Mitarbeiter der Lungenklinik in Merheim gekocht. Gratis, für jeden Arzt, jede Krankenschwester und jeden Pfleger. Applaus!

s in Gang

ßlich ist das Ziel iert. „In typisch eidenheit wollen eClub den größ- tschlands, oder ien größten der ", sagt Schopps nsere Vision ist ln aus ein welt- k der Solidarität n das Virus und aufzubauen. Ich vorstellen, dass Es geht ja darum, usammenzuhal- nder da zu sein." aritätsbändchen ab Dienstag in Bäckerei Merze-

(red)

Spargelaktion digital

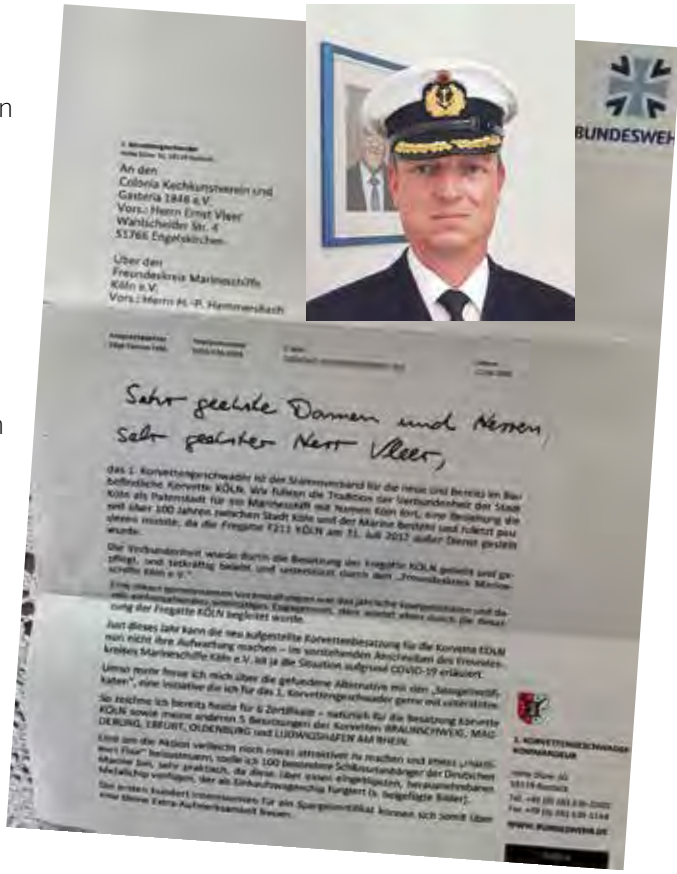
Rolf Schweigert, Dr. Krämer, Prof. Dr.Weiß und Ernst Vleer.

Bild unten: Schreiben der Marine mit dem Ankauf einiger Spargelzertifikate zur Unterstützung und Kommandeur des K1 Korvettengeschwaders, Fregattenkapitän Florian Feld.

irgendwie vorbei gehen und irgendwann wird es einen Impfstoff geben, der die Welt von diesem Greuel befreit. Und dann werden wir alle wieder wie früher agieren können. Vielleicht denkt dann der ein oder andere mal an 2020 zurück und ändert sein Leben doch ein wenig.

Ich habe mein Zuhause in der Zeit von Corona so richtig schätzen gelernt.

Wir haben zunächst die neue Situation mit all seinen Konsequenzen erlebt und bleiben optimistisch, dass wir in 2021 wieder ein tolles Spargelschälen und eine wunderschöne Spargelgala durchführen und erleben können. Ein großer Dank an das Steigenberger für die spontane Unterstützung. So konnten wir, wenngleich in völlig neuer Form, unsere Tradition auch in diesen schweren Zeiten aufrechterhalten.



An den
Colonia Kochkunstverein und
Gastelia 1848 e.V.
Vors.: Herrn Ernst Vleer
Wahlscheider Str. 4
51766 Engelskirchen

Über den
Freundeskreis Marineschiffe
Köln e.V.
Vors.: Herrn H.-P. Hammersbach

Sehr geehrte Damen und Herren,
Sehr geehrter Herr Vleer,

BUSINESSPARTNER

INDUSTRIE UND WIRTSCHAFT

BUSINESSPARTNER

INDUSTRIE UND WIRTSCHAFT

Stadtmeisterschaft des Colonia Kochkunst Verein

um den Metro Rheinland Pokal 2020

Voll fokussiert auf den Pokal - vor Corona

Auch 2020 setzt sich eine langjährige Tradition fort, die Stadtmeisterschaft des Colonia Kochkunst Vereins, die bereits 1948 ins Leben gerufene Talentschmiede.

Sie dient als Förderung von Nachwuchsköchen auf hochkarätigem Niveau: Angelehnt ist die aufwendige Meisterschaft an die IHK-Gesellenprüfung und dient als Sprungbrett für den Nachwuchs in den Beruf der Köchin des Kochs.

Vier Wochen vor dem praktischen Teil kamen über 20 Teilnehmer zusammen, um sich dem theoretischen Vorentscheid der Stadtmeisterschaft zu stellen, da wir für den praktischen Bereich nur 10 Plätze zur Verfügung haben. Der theoretische Vorentscheid besteht aus zwei Teilen einem schriftlichen Fragenkatalog sowie einer Warenerkennung von Lebensmitteln und Arbeitsgeräten.

Man muss sagen, dieses Jahr hatten wir eine sehr gute Theorie und Warenerkennung. Die Punktzahlen unserer Teilnehmer waren alle sehr eng beieinander. Nachdem wir alles ausgerechnet hatten, informierten wir die

Die Jury probiert, v.l. Peter Draschner, Eva Eckart und Klaus Wydra

Teilnehmer, wer weitergekommen ist und dann wurde der Warenkorb ausgehändigt.

Nun war es soweit, der Tag der praktischen Stadtmeisterschaft stand an. Das Jury Team traf sich schon früh zum Arbeitsfrühstück und Vorbereitungen der Küche. Hier noch Mal ein großes Dankeschön an den General Manager Peter Mikkelsen sowie Küchendirektor Benjamin Szanto und sein Team sowie Felix und sein Service Team, die sich seit Jahren mit viel Einsatz um uns und die Veranstaltung kümmern.

Die Teilnehmer trafen wie verabredet um 9 Uhr mit Ihrem Equipment ein. Als alles in der Küche war, gingen wir zu einem kurzem Teilnehmer Briefing sowie Gruppenfoto vor das Steigenberger. Dort losten wir die Plätze aus und zurück in der Küche bekamen die Teilnehmer das Go, richteten sich Ihre Arbeitsplätze soweit ein und danach bekamen

v.l.Vize Johannes Krahwinkel, Küchendirektor Benjamin Szanto und Ernst Vleer

Sie den Warenkorb ausgehändigt. Die Lebensmittel kamen von unserem Partner Metro Godorf. Jeder Teilnehmer musste ein Vier Gang Menü zubereiten, bestehend aus folgenden Pflichtkomponenten.

In der Vorspeise Kabeljau,

Bilder Seite 21:
Rechts oben: 360 km Reichweite mit Strom! Unser Partner Renault unterstützt unsere Azubis nicht nur mit bequemen Fahrzeugen, sondern zeigt wie fortschrittlich und günstig heute gefahren wird

Darunter:Wydra und Szanto begutachten einen Hauptgang nach etlichen Kriterien

Unten:Der geschmackvoll eingerichtete Saal für die Feierlichkeiten

Unser neues Kommunikations-Banner

Bilder unten: Die Azubis voll konzentriert bei der Arbeit

Rettich, Elstar Apfel.
Im vegetarischen Zwischengang Perlgraupen, Kräutersaitling, frische Rote Beete.
Im Hauptgang Lammkeule mit Knochen, Wirsing, Steckrübe, Kartoffeln.
Im Dessert Mandeln ganz und gehobelt, Birne, Schokolade, Zimt.

Des Weiteren können die Teilnehmer auf einen erweiterten Warenkorb mit Grundprodukten zurückgreifen. Die Zeit ist auf 7,5 Stunden für die Vier Gänge begrenzt. Ziel hier im Hauptgang war es, auch die Fertigkeiten von Gartechniken zu sehen, wie das Schmoren.

Um 11 Uhr war es soweit, die Teilnehmer waren versorgt, die Jury gab den Startschuss für den praktischen Teil, es wurde sehr still und konzentriert in der Küche, man hörte nur Töpfe klappern, Küchengeräte laufen, jeder den Fokus auf seine Arbeit. Die Jury zog sich erst einmal zurück und ließ die Teilnehmer so langsam in ihren Ablauf kommen. Wir standen jederzeit für Fragen und Hilfestellungen gemeinsam mit den beiden Sous Chefs vom Steigenberger zur Verfügung.

Kölns METRO Boss Peter Hesselmann und unser zweiter Vorsitzender Johannes Krahwinkel

Die Jury mit dem Vorsitzenden

Den ganzen Tag über war es sehr ruhig und konzentriert, und was man auch immer mehr beobachten konnte war ein super Teamwork unter den Teilnehmern, sei es beim Austausch von Gerätschaften, oder des ein oder anderen Tipp.

Je mehr es auf 18:00 Uhr zu ging, desto hektischer wurde es.
Wir hatten für 18 Uhr angekündigt, dass die Teilnehmer startklar sein sollten. Die Jury Eva Eckardt (Nestor GmbH, Gummersbach), Peter Draschner (Pro Gast, Engelskirchen), Klaus Wydra (Birkenstahl GmbH), Reiner Schopen (DJH Köln-Riehl), Jochen Hintzen (Aramark GmbH), Benjamin Szanto (Steigenberger Köln) zog sich so langsam zurück aus der Küche.

Ernst Vleer Präsident des Colonia Kochkunstverein bat die Gäste nach einem Sektempfang zu Tisch. Nach seiner Rede über die Arbeit mit der Köche Jugend und wie wichtig das Thema Ausbildung ist, starteten wir mit der Vorspeise.

Moderator Vleer verkündet erst einmal den Sieg des 1. FC Köln. Unter den Gästen viele prominente Bürger unserer Stadt

Jochen Hintzen und Reiner Schopen blieben in der Küche zurück um den Ablauf des Service zu begleiten, zu beobachten und unterstützen.
Unseren Teilnehmern standen zum Anrichten die Azubis des dritten Lehrjahres des Steigenberger Köln zur Seite. Die beiden Sous Chefs machten die Annoncen koordinierten zusam-

men mit dem Service den Ablauf.

Und auch hier am Pass höchste Konzentration und Ruhe, der wichtigste Teller wurde als erstes fertig gemacht der für die Jury bestimmt war danach kamen der Show und die Gäste Teller dran.

Dadurch das alles sehr ruhig ablief, und auch ein besonders Teamwork herrschte waren wir in einem sehr fließenden Service bis zum Dessert.

Als das letzte Dessert raus ging merkte man das die Last der Teilnehmer etwas abfiel, aber wir waren ja noch nicht fertig. Jetzt ging es schon einmal an das Aufräumen und Saubermachen in der Küche, während die Jury sich zur Endberatung und Ausrechnen der Punkte zurückgezogen hat.

Ein großes Dankeschön gilt allen Sponsoren und Unterstützern, wie der Weinmanufaktur Christian Schardt, Coca-Cola, Erfrischungsgetränke AG und der Radeberger Gruppe. Ein besonderer Dank auch für die Preise an die Metro Godorf, Flore Chemie, Steigenberger, Dick Messer, Renault Retail Group Köln

Nun war es soweit, der Sieger war gekürt. Ernst Vleer rief die Teilnehmer

Interessant der umgebaute blaue Container von RPK-Geschäftsführer Sascha Lansen, hier mit Günther Klum und Ernst Vleer.

unter großem Applaus in den Saal, danach folgte die Jury sowie Benjamin Szanto und Team. Es war wie auch schon im theoretischen Teil eine sehr enge Geschichte was die Punkte an ging. Die ersten drei Plätze gingen an

Platz 3 Desiree Schauf
Holsteiner Mühle

Platz 2 Samer Dadah
Excelsior Hotel Ernst Köln

Platz 1 Jonas Brings
DEG Invest Köln

Das Siegermenü

Gedämpfter Kabeljau an Speckschaum und Gelee Rettich Apfel

***

Strudel von Kräutersaitling, Kerbelsauce, Variation von roter Bete, Perlgraupensalat

***

Zweierlei vom Lamm, Wacholdersauce, Rahmwirsing, Nuss Kartoffeln, Steckrübenstampf

***

Mandel Savarin,
Kompott von der Birne
Schokoladenmousse, Ingwereis

Wir gratulieren allen Teilnehmern der Stadtmeisterschaft. Für alle ist es ein großes Erlebnis, eine gute Übung für die Prüfung und der erste Schritt für die Karriere nach der Ausbildung.

Somit war Jonas Brings qualifiziert, schon das nächste Wochenende beim Landesentscheid NRW des Rudolf Achenbachpreis in Dortmund anzutreten. Er wird betreut und begleitet durch die beiden Jugendwarte Reiner Schopen und Kurt Menz.

Bild links: Eva Eckart hält eine Rede für die Jury und auf Bild rechts erwarten die Azubis die Siegerehrung.

Hessenmann und Vleer mit dem Sieger: Von der DEG Invest Köln setzte sich Jonas Brings gegen ein Top Feld aus den besten Häusern Kölns durch.

Die strahlenden Sieger und endlich ein frisches DOM Kölsch

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

SKIURLAUB IN OBERTAUERN

Obertauern ist ein Wintersportort im Salzburger Land. Er verteilt sich auf die Gemeindegebiete von Untertauern und Tweng. Das Wintersportgebiet liegt an einer Passstraße, in einer Höhe von 1.630m bis 2.313m.

Die Hotels und die Skigebiete liegen rechts und links von der Passstraße. Es gibt durch den ganzen Ort 6 Brücken, welche die jeweiligen Seiten verbinden. Somit hat fast jedes Hotel einen direkten Einstieg ins Skigebiet und man kann rechts oder links rum eine große Tauernrunde fahren. Wenn man nach Hause will, muss man nur seine Brücke immer wieder finden. Was ein Skigebiet der Extraklasse ausmacht? Natürlich erst mal die große Vielfalt an Pisten – für Anfänger, Fortgeschrittene und Draufgänger gleichermaßen. In Obertauern, DEM Skigebiet im Salzburger Land, gibt es als 100 gepflegte und leicht erreichbare Pistenkilometer, die eine Schneesicherheit von November bis Mai bieten. Moderne und bequeme Liftanlagen, schnell von überall erreichbar, runden das Angebot ab.
Ausreichend Pulverschnee für vergnügliches und sicheres Freeriden. Mehrere Skischulen und Skiverleihe die das bevorstehende Skivergnügen sichern. Ansprechender Service und ein familiäres Ambiente das die Hotels in Pistennähe bieten. Eine eigene Apres-Ski-Meile, die auch einen gepflegten

Bild oben: Da war die Welt noch in Ordnung und da möchten wir nächstes Jahr wieder hin: Ellen Vleer auf der Piste
Bild unten Traumblick übers Tal am Tag

Einkehrschwung erlaubt und die Möglichkeit bietet, andere Urlauber und Menschen aus der Region kennenzulernen. Besondere Skierlebnisse wie der Nachtskilauf. Ein eigener Snowpark für Funsportler die das Besondere lieben. All das gibt es nur in einem Skigebiet der Extraklasse – wie Obertauern im Salzburger Land.
Wer also ordentlich Skivergnügen erleben will, der ist in Obertauern sicher richtig. Aber auch all jene die einfach nur dem Alltag entfliehen wollen, werden einzigartige und märchenhafte Schneewanderungen oder Skitouren geboten. Aber auch Langlaufloipen von 6 bis zu23 km stehen zur Verfügung, wenn man einfach die Seele baumeln lassen und die Landschaft genießen will.
Obertauern ist für sein Apres Ski berühmt. Aber man kann es auch ruhig haben. Die Hotels am Ortseingang oder -ausgang bekommen von dem ganzen Trubel nichts mit. Und mit 61 km leichten und breiten Pisten von gesamt 100 Pistenkilometern ist das Ganze auch sehr familienfreundlich.
Da die Hotels alle sehr nah an den Pisten liegen, kann man aus den Fenstern im Restaurant oder Bar, sowie auch von den Zimmern (je nach Lage) und seinem Balkon immer die einzelnen Pisten sehen und fühlt sich, auch wenn man schon die Ski abgeschnallt hat, noch " mitten drin."
Unser Hotel " Das Kohlmayr" liegt am Ortseingang und verbindet die Tradition mit der Moderne. Beim Umbau wurden viel Glas, Holz und Naturmaterialien verarbeitet. Da

... und in der Nacht.

das ganze Interieur, einschließlich der Zimmer, aufeinander abgestimmt ist, merkt man gar nicht , ob man sich im Alt- oder Neubau befindet. Das Hotel punktet mit einer großen Sonnen/Apres-Skiterrasse (wie ich schon sagte, man ist immer mittendrin) 2 großen Wellnessbereichen (einer nur für Erwaschene) und einen einmaligen Infinity-Pool mit spektakulärem Blick auf die Bergwelt. Ebenso geben die großen Panoramasaunen einen atemberaubenden Blick frei. Diesen Sommer wollte das Hotel den ersten Sommer öffnen und noch einen große Sonnenterrasse bauen. Ob das zu Coronazeiten aber klappt?

Zum Thema Küche schreibt man Mann ja noch separat. Ich habe jeden Abend hervorragend gespeist. Nachmittags gab es immer eine kleine Sause mit kalten und warmen Speisen, sowie etwas Süßem. Softgetränke stehen immer kostenlos zur Verfügung. Abends stand immer ein Salatbuffet und manchmal auch ein Vor- oder Nachspeisenbuffet zur Selbstbedienung bereit. Man konnte immer zwischen 2 kalten Vorspeisen, 2 Suppen und 3 Hauptgängen wählen, welche jeweils am Tisch serviert wurden. Zum Abschlussgab es immer ein Dessert(oder eben als Buffet) und eine Käseauswahl. Frischer Parmesan stand auch immer zur Verfügung. Dazu gab es von einem sehr guten Sommelier immer exzellente Weinempfehlungen. Die Flasche war nach dem Essen immer leer, also so lecker!
Wie war das jetzt als eine der letzten Urlauber, bevor wegen Corona der Lockdown und die Grenzschließungen kam. Wir waren vom 07.-14.03.20 in Urlaub. Natürlich haben wir jeden Abend im Fernsehen die Coronadiskussionen und Maßnahmen verfolgt. Am Donnerstagabend kam dann die

Man muss es so sagen, ein wenig dekadent ist der irre Pool schon, doch die Berge sehen aus dem 28 Grad gewärmten Wasser gleich doppelt so phantastisch aus.

Nachricht, das zum Wochenende alle Skigebiete geschlossen werden und alle Touristen abreisen müssen. Freitags morgens fand dann eine fast panikartige Abreisewelle statt. Unser ganzes Personal (viele Ungarn und Tschechen) war entlassen und musste montags auch komplett abreisen. Somit war die Stimmung im Hotel gedrückt. Wir haben dann auch überlegt, anstatt samstags schon freitags abzureisen. Aber an den Grenzen waren so lange Staus, das wir gesagt haben, wir fahren einfach eine Stunde früher morgens los. Den letzten Tag haben wir dann noch eine Massage genossen, nochmals gut gegessen und auch noch einen letzten Drink an der Bar genommen. Eben wie immer Abschied nehmen und mit allen Betroffenen, diskutieren, wie man wohl nach Hause kommt und was so auf uns zu kommt. Unser Abreisetag selber, gestaltete sich dann sehr problemlos. Wir sind so gegen 07.15 Uhr aus Obertauern abgefahren. Alle Straßen und die Autobahn waren so ziemlich komplett leer. Aber was würde uns an der Grenze erwarten? Fiebermessung? Stau?? Und auch hier war nichts. Wir wurden nur mit großen Schildern darauf aufmerksam gemacht, uns bitte 14 Tage in häusliche Quarantäne zu begeben. Auf der Weiterfahrt haben wir uns dann auch dazu entschieden. Obertrauern war zwar frei von Infektionen, aber wir kennen nicht jeden aus der Schlange am Lift, im Lift oder oder..... Die restliche Heimfahrt verlief auch ehr " einsam " und problemlos. Ja und danach kamen dann 14 Tage häusliche Quarantäne, ohne jegliche Symptome, aber jeden Tag mit Anruf vom Gesundheitsamt. Dort hatten wir uns registriert Aber viel hat sich nach der Quarantäne, durch die Kontaktsperre, auch nicht

geändert. Wir dürfen jetzt nur selber einkaufen.

Fazit: Wenn auch die Abreise mit komischem Gefühl war, wenn der nächste Skiurlaub wieder planbar ist, komme ich zurück nach Obertauern. Und auch wieder ins Hotel Kohlmayer(mit oder ohne neue Umbauten) Ich habe mich sehr wohl gefühlt und möchte das ganze nochmal ohne Coronastress erleben. Bleibt gesund in Obertauern und wir sehen uns wieder!!!

Die Landesausscheidung NRW um den Achenbach Pokal, das Menü von Teilnehmer Nr. 8.

NRW Landesentscheid am 06. und 07. März in Dortmund

Rudolf Achenbach Preis

Text und Bilder: Reiner Schopen

Freitags war es soweit, Kurt Mentz und ich, die beiden Jugendwarte des CKV, sammelten unseren Stadtmeister Jonas Brings bei seinem Betrieb der DEG in Köln ein und ab auf die Autobahn Richtung Dortmund. Erst einmal steuerten wir unsere Schlafmöglichkeit, das DJH Jugendgästehaus Adolf Kolping in Dortmund an. Aufgrund der Motorrad Messe in Dortmund die trotz schon erster Corona-Fälle stattgefunden hatte, war es mit Übernachtungsplätzen was rar.

Nach einchecken und kurzem frisch machen hieß es schon wieder aufsatteln, der theoretische Teil des Landeswettbewerb wartete auf unseren Teilnehmer. Wettbewerbsort war die WIHOGA Dortmund.

Dort angekommen trafen wir auf unsere restlichen Kolleginnen und Kollegen aus NRW. Nach kurzer Begrüßung wurden die Teilnehmer gebeten, Einzelplätze einzunehmen, der Landesjugendwart Benno Sasse stellte die Jury vor und sagte ein paar Worte zum abendlichen Ablauf. Dann hieß es für uns Jugendwarte und Betreuer Daumen drücken.

Ab diesem Zeitpunkt waren die Teilnehmer auf sich gestellt. Sie mussten einen Fragenkatalog beantworten, sowie im Anschluss eine Warenerkennung durchführen und damit war der theoretische Teil beendet.

Den Warenkorb gab es erst am nächsten Morgen. Jonas hatte ein

sehr gutes Gefühl, was die Theorie betraf und auch bei der Warenerkennung gab es bei ihm eine sehr positive Rückmeldung. Wie alle Teilnehmer hätte er am liebsten jetzt schon den Warenkorb gehabt.

Der Signal Iduna Park ist für Köln beim Kochen kein tolles Pflaster

Kurtz Mentz, Jonas Brings und Reiner Schopen während des Wettbewerbs.

Nun haben uns die Kollegen des Köche Clubs Dortmund unter der Vorsitzenden zu einem Kollegenabend eingeladen. Es stand eine Besichtigung des Westfalenstadions an, mit dem Schwerpunkt der Gastronomie vor Ort. Einer der sieben festen Köche führte uns rum. Als erstes gab es für uns gekühlte Getränke sowie Currywurst. Uns kam der Geschmack der Bratwurst schon sehr bekannt vor, und wie sollte es anders sein, sie war von unserem Business Mitglied Frank Remagen.

Nun ging es in die verschiedenen Küchen und VIP Bereiche, ein riesiger Gastronomiebetrieb mit sehr vielen Mitarbeitern an Spieltagen. Zwischen den Küchen rennen nicht die Köche hin und her, weil die Wege zu weit sind. Dafür gibt es an Spieltagen die Logistiker, die das Material auf die Küchen verteilen von einem zentralen Lagerpunkt. Es war sehr interessant zu sehen, was für eine Arbeit bei einem normalen Fußballspiel ansteht. Nochmal ein Dank an die Dortmunder Kollegen.

Was durfte im Anschluss nicht fehlen? Es war leider schon ziemlich spät geworden, um halb zehn war dann Einkehr in die Fußballkneipe „Mit Schmackes“ mitten in Dortmund. An dieser Fußballkneipe ist auch der Bekannte ehemalige Dortmunder Großkreuz beteiligt

Wir konnten noch die letzten Minuten unseres FC auf den Bildschirmen verfolgen, Jugendwarte, Teilnehmer, Jury alle saßen gemischt zusammen was natürlich auch für einen tollen Austausch sorgt. Es gab dann zwar zu später Stunde für jeden noch was Kulinarisches. Wir kennen es als Holsteiner Schnitzel, es war sehr lecker. Dann den letzten Schluck Cola noch ausgetrunken und es war Zeit fürs Bett, weil am nächsten Tag der Wettbewerb früh startet und unser Jonas auch fit sein wollte.

Nach einer kurzen Nacht aber mit gutem Schlaf haben wir uns wieder auf den Weg zur WIHOGA gemacht, wo unsere fleißigen Dortmunder Kollegen schon in der Küche standen, Kaffee kochten und für uns jede Menge Brötchen als Frühstück schmierten. Dann gab es erst einmal Frühstück. Der ein oder andere Teilnehmer nahm nur einen Kaffee, man merkte, dass die Nervosität stieg.

Die Jury rief die Teilnehmer auf ihr zu folgen, denn nun wurde der Warenkorb an die Teilnehmer ausgehändigt. Sie hatten eine gute Stunde Zeit aus dem Warenkorb ein Vier-Gang-Menü nach den Menüregeln zu schreiben.

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

Der Warenkorb der diesjährigen Landesmeisterschaft Vorgabe Vorspeise, mindestens drei Lebensmittel aus dem Warenkorb, die zweite Vorspeise war eine Suppe (Vorgabe Pflicht-Komponenten Geflügelklein). Hauptgang (Pflicht-Komponenten Semmerrolle, Sättigungs- und Gemüsebeilage aus dem erweiterten Warenkorb). Mindestens drei Komponenten des erweiterten Warenkorbs was Gebackenes, Gefrorenes, Creme, Mousse oder Sauce.

Das Menü von Jonas

Variation von roter Bete
Winterlicher Salat an Ziegenkäse
Honig – Dressing

***

Geflügelsuppe mit Tomaten Cocassé
und Champignoneinlage

***

Tranche von der Semmerrolle auf
Rahmspitzkohl
confierte Möhren
Dauphine Kartoffeln

***

Dunkle Schokoladenmousse
Ingwereis, Birnensoße
Marzipanhippe

Die Teilnehmer waren nun in der Küche und wir Jugendwarte und Betreuer sahen unsere Schützlinge erst zur Siegerehrung wieder. In dieser Zeit stand für die Jugendwarte ein Jurorenseminar an, verbunden mit der Frühjahrs-Tagung der Jugendwarte NRW. Parallel im Nachbarraum saßen die Kollegen der Zweigvereine zur Frühjahrstagung des Landesverband NRW im verband der Köche Deutschland. Und somit waren wir beschäftigt, während unserer Schützlinge um die Wette kochten. Die Zeitvorgabe für das Vier-Gang-Menü ist auf Landesebene ca. 5 Stunden.

Nun war es soweit, Katharina Achenbach kam und dann war es bis zum Essen nicht mehr weit. Die wenigen Gäste, leider aufgrund Corona nicht sehr viele, nahmen Platz und freuten sich auf die Menüs der Teilnehmer. Jürgen Raabe, stellvertretender Landesvorsitzender des Verbands der Köche, für den erkrankten Christian Türnich begrüßte die Gäste, sowie auch der Hausherr der WIHOGA richtete wenige Worte an die Gäste.

Dann ging es los, die ersten Show Teller Vorspeise kamen, natürlich waren wir alle sehr neugierig und machten Fotos. Auch wir kamen in den Genuss, von allen die Menüs zu probieren und man kann echt sagen, es lag alles eng beieinander, was die Jungs und Mädels da gezaubert hatten. Wir dürfen nicht vergessen, es sind Azubis, also größte Hochachtung. Da sieht man, dass bei dem wenigen Nachwuchs, den wir noch haben, einige dabei sind, die richtig Bock auf unseren Job haben.

Nun war es soweit, unter großem Applaus kamen die Teilnehmer aus der Küche und stellten sich auf. Frau Achenbach hielt eine kurze Ansprache und schon begann die Siegerehrung als erstes wurden natürlich die vierten Plätze aufgerufen und darunter war auch Jonas. Er signalisierte mir vorher schon, dass er unzufrieden mit sich war und es nicht gelungen ist.

Dabei sein ist alles und Jonas gibt nicht auf. Den besten Satz, den man von einem anstrebenden Koch bekommen kann, ich bin nächstes Jahr wieder dabei.

In diesem Sinne liebe Ausbilder, Küchendirektoren, Küchenchefs gebt auch euren Azubis die Chance an der Stadtmeisterschaft des Colonia Kochkunst Verein teilzunehmen. Es ist ein Sprungbrett für die jungen Karieren. Wir halten euch mit den nächsten Terminen auf den Laufenden.

Willkommen seit 1718
in unserer Genusswelt

- Feinste Würstchen
- Beste Frikadellen
  & Hackfleischspezialitäten
- Leckere Convenience-Produkte
- Delikate Wurstspezialitäten
- Kreative SB-Produkte
- Genuss Manufaktur 1718
- ROUTE 1718 Home Made BURGER
  BBQ Spare Ribs

Remagen
SEIT 1718

www.hardy-remagen.com

zum-horn.com

Folgen Sie uns auf Instagram:

@zumhorn

zum·horn.com

Demnächst für Sie geöffnet:

Hornstraße 147, 51465 Bergisch Gladbach

Situationsbericht Gastronomie und Cateringbetriebe in Nordrhein-Westfalen

Stand 30.03.2020

Durch die flächendeckende Zwangsschließung der Gastronomie wurde die Pandemie mit Sicherheit eingedämmt, zumindest verlangsamt. Doch wir sind weder Virologen noch Ärzte, daher können wir über diese Fakten weder positive noch negative Äußerungen treffen.

Wie ist die Situation:

Große Teile der Gastronomie werden mit jeder Woche Stillstand wohl kaum noch die Möglichkeit eines Neustarts haben. Die wenigen Reserven sind jetzt schon aufgebraucht, Geld für dringende Änderungen aus hygienischer Sicht ist überhaupt nicht gegeben. Start-ups, die erst seit ein bis zwei Jahren im Gastronomie-Geschäft sind, haben zu über 90% überhaupt keine Chance auf Überbrückungskredite.

Die vielen kleinen Betriebe haben überhaupt keine Möglichkeit anderthalb Meter Platz zwischen den Gästen zu schaffen. Die Wege zur Toilette, das Rein- und Rausgehen und nicht zuletzt der leidige Gang zum Rauchen macht das in der Gastronomie schon fast unmöglich.

Der berühmte Erfolg der „MwSt-Senkung“ für die angekündigte Zeit nach der Wiedereröffnung ist in unseren Augen nur eine Mogelpackung und hilft lediglich den großen Gastronomen, die finanziell gesund sind. Auch Steuern, Versicherungen und viele Nebenkosten sind zwar gestundet, doch müssen bei einer eventuell bevorstehenden Wiedereröffnung natürlich bezahlt werden.
Das bringt dann den zweiten Schub der kleineren und Kleinst-Gastronomen endgültig in den Konkurs treibt.

Unsere Gastronomie ist so schwer wie noch nie in der Bedrängnis.

Deshalb wird auch schon fast alles nachgeplappert was wenige sogenannte „Fachleute“ skandieren, ohne erst einmal mit einem gesunden Menschenverstand darüber nachzudenken. Wer glaubt denn bitte daran, dass bei einer direkten Eröffnung der Gastronomie direkt wieder 100 % der Gäste da sein werden. Wir erinnern an die erste Woche nach Eröffnung des Einzelhandels. Knapp 40% Umsatz im Vergleich mit der Woche im letzten Jahr.

Natürlich würde es den Brauereien und Getränkelieferanten mehr als guttun, auch den Lebensmittel-Lieferanten im Großhandel würde die Gastronomie wieder Leben einhauchen.
Aber dann? Was machen die Betriebe mit den gekauften Lebensmitteln, mit den Getränken?
Wer kann sich die Hygieneumbauten überhaupt erlauben? Wer kann das finanzieren. Und dann eventuell nur 30-50% der normalen Umsätze! Ca. 45% unserer Betriebe arbeiteten schon vor Corona gerade mal Plus-Minus-Null. Wie sollen diese Betriebe einen Neustart überhaupt schaffen?.

Verfasser des Berichts

Die Pro Gast ist eine Unternehmensberatung für Hotellerie und Gastronomie, Catering und Veranstaltungsunternehmen.

ProGast
Professionelle Gastlichkeit GmbH

www.progastgmbh.de

Durch eine verfrühte, ungeordnete und nicht durchdachte Wiedereröffnung im gastronomischen Sektor wird die Spirale der Schließungen und Konkurse noch schneller vorangehen und vor allem, den letzten Anker der Hilfe wegbrechen lassen. Geöffnete Betriebe bekommen keine Kurzarbeit und keine Hilfen. „Ihr habt ja schließlich den Betrieb auf, also macht mal."

Hier würde sich der Staat schnell aus der Affäre ziehen. Das darf nicht geschehen. Bisher waren Gastronomie und Hotellerie genau wie die Caterer die großen Steuerzahler in der Republik. Alleine in 2018 haben wir ca. 59 Milliarden € Umsatz erwirtschaftet und dafür alleine 11,21 Milliarden Umsatzsteuer bezahlt. Und wenn wir das wieder tun sollen, muss der Staat unbedingt an einem Überleben der Betriebe mitbeteiligt werden.

Ob Mieten oder Baukredite, Wasser, Strom, laufende Verträge, Steuern, Versicherungen, die Anzahl der wöchentlichen Rechnungen ist enorm und muss bezahlt werden. Ansonsten kippt die gesamte Struktur. Früher wurde das „unternehmerisches Risiko" genannt. Heute haben wir 0,00 € Umsätze. Hier nützt auch kein schneller und günstiger Kredit etwas. Das wäre nur eine Umschichtung und Verschiebung der Konkurslawine auf später. Denn die Kredite müssen, genau wie die Steuern, ja wieder zurück gezahlt werden. Und das bei starken Umsatzeinbrüchen!

Wir haben über 30 verschiedene Betriebe geprüft. Von der Eckkneipe bis zum Groß-Caterer.
Wenn man alle Kosten und Zahlungen für die Betriebe zusammenrechnet und das Herunterfahren vor allem im Bereich Personal und Energie mit berechnet, kommt man zu einem interessanten Ergebnis.

Das Überleben des Betriebes liegt bei ca. 16-19 % des tatsächlichen Betriebsumsatzes

Das gilt bei jedem zwar ganz anders, doch immer in dieser Größenordnung.

Unsere Empfehlung bis zur Wiedereröffnung, spätestens allerdings bis zur Verabreichung eines Impfstoffes (nicht gesundheitsbezogen sondern nach betrieblicher Prüfung und fachlichen Schätzungen) ist wie folgt:

Das Land NRW wird entscheiden, wann welcher Betrieb wieder öffnen darf, und selbstverständlich unter welchen Bedingungen das geschieht. Hier sollte unserer Meinung nach die Außengastronomie mit viel

Gut Wistorfs
Melitta®
GIESSER MESSER Alles im Griff
Hemken Frischkost-Service
Handels-Agentur Gunnar Fischer
Hotel am Augustinerplatz
consulting 1x1 Full Service Internetagentur
Wechsler's No1 Premium Qualität

Platz unter hygienischen Voraussetzungen zuerst wieder an den Start gehen.

Anschließend die Hotels und die Speisegastronomie mit eventuell den gleichen Voraussetzungen wie in Österreich (maximal 4 Personen an einem Tisch und von Kante zu Kante 1,50 m Abstand zum nächsten)

Schankwirtschaft, Bars, Kneipen und Brauhäuser relativ spät.
Wie gesagt, diese Empfehlung ist rein persönlicher Natur. Doch eins muss klar sein. Wer dann öffnet, muss sich auf die neuen Marktgegebenheiten einstellen.

Die Idee der Grünen (Herr Hofreiter) ist wohl mit Abstand das Schlimmste was man machen kann. Gutscheine für Einzelhandel oder Gastronomie würden eventuell max. 50% der Betriebe entgegenkommen. Einen sogenannten Genussschein über die Bevölkerung zu forcieren, wird die Kleineren noch mehr schwächen und nur die Großen stärken.

Wir haben ein Projekt errechnet, was fair und korrekt zu allen gastronomischen Betrieben vom Restaurant bis zum Caterer ist.

Jeder Betrieb hat die BWA des letzten Jahres in seinen Unterlagen. Hier sollten unserer Meinung nach die ersten sechs Monate des letzten Jahres genommen werden. Die Umsätze Jan-Juni netto zusammenrechnen und durch sechs teilen. Diese Summe sollte das Land rückwirkend ab April dem Antragsteller nach Zusendung der BWA-Kopien monatlich als weitere Überlebenshilfe zukommen lassen. Betriebe, die auch schon bereits wegen ihrer Größenordnung tatsächlich einen Überbrückungskredit der Förderbanken, z.B. der KFW, erhalten haben, sollten ihre Abtragungen genau mit der gleichen Summe abtragen dürfen.

Das würde nicht nur zu einer Beruhigung der gesamten Lage führen, sondern auch am Arbeitsmarkt die Situation der Gastronomie-Mitarbeiter beherrschbar machen. Denn der Betrag muss zweckgebunden für Mieten, Neben- und Energiekosten sowie der Garantie, auf Kündigungen zu verzichten, gekoppelt sein.

Und auch die vielen Geschäftsführer von GmbH-Betrieben können sich dann in der Krise weiter ein Gehalt zahlen und Ihre Kreativität dazu benutzen mit neuen Ideen wieder an den Start zu gehen

Unsere These für ein gastronomisches Weiter in Nordrheinwestfalen.

www.progastgmbh.de

Ernst Vleer
Geschäftsführer
Pro Gast Unternehmensberatung

BEREIT FÜR JEDE AUFGABE.
DER NEUE PROACE CITY.

TOYOTA

NICHTS IST UNMÖGLICH

Clevere Lösungen für Gewerbe, Freizeit und Familie.

Ab dem 25.04.2020 live erleben.

Erleben Sie Leistungsfähigkeit, Vielseitigkeit und Effizienz als Kastenwagen oder Pkw. Und dank der zahlreichen Konfigurationsmöglichkeiten finden Sie genau den PROACE CITY der am besten zu Ihnen und Ihren Wünschen passt. Kommen Sie ab dem 25.04. zu uns ins Autohaus und lassen Sie sich begeistern!

Kraftstoffverbrauch aller PROACE CITY und PROACE CITY VERSO Modelle, kombiniert 5,5 – 4,0 l/100 km, CO_2-Emissionen kombiniert 125 – 106 g/km. Gesetzl. vorgeschriebene Angaben gem. Pkw-EnVKV, basierend auf NEFZ-Werten. Die Kfz-Steuer richtet sich nach den häufig höheren WLTP-Werten.

AUTOLEVY

AUTO**LEVY** GmbH & Co. KG | **5x in NRW**

Höherweg 121–131
40233 **Düsseldorf**
02 11 / 157 88-0
hoeherweg@autolevy.de

Schuchardstr. 4
40595 **Düsseldorf**
02 11 / 97 05-0
garath@autolevy.de

Liebigstraße 201–203
50823 **Köln**
02 21 / 179 00-0
ehrenfeld@autolevy.de

Carl-Benz-Str. 32
53879 **Euskirchen**
02 251 / 77 54 1-0
euskirchen@autolevy.de

Elisabethstr. 16
50226 **Frechen**
02 234 / 60 10 7-0
frechen@autolevy.de

Gastronomie und Corona

Restaurants geschlossen – Leere Tische! Das Corona Virus hat auch vor der 60 Milliarden schweren Gastronomie Branche nicht zurückgehalten.
Jetzt endlich scheint sich nach und nach alles wieder zu öffnen – natürlich verbunden mit einem veränderten Alltag auch in unserer Branche. In diesem Artikel wollen wir ein Gedankenanstoß geben, wie wir die Zukunft nach Corona sehen.

Maurice Vleer

50%!

Sie sehen es in jedem Restaurant – der Mindestabstand zwischen den Tischen wird bereits jetzt erhöht. 1,50 Meter minimal, um so zumindest die rechnerische Wahrscheinlichkeit sich zu infizieren zu senken. Die Betriebe, die es können, vergrößern sich in den Außenbereich – welcher auch von den Kunden

HIMMLISCH EINKAUFEN BEI ENGELS!

3x in Köln

Marsdorf, Widdersdorf und Longerich

3x in Troisdorf

Spich, Friedrich-Wilhelms-Hütte und Troisdorf-Mitte

www.edeka-engels.de

EDEKA

Engels

Frische von Flönz bis Feinkost.

Verwaltung
EDEKA Engels
Horbeller Str. 2-4
50858 Köln-Marsdorf
Tel: 02234-2 02 82 08
Fax: 02234-2 02 87 03
E-Mail: info@edeka-engels.de

Öffnungszeiten

Marsdorf:	07-22 Uhr
Widdersdorf:	07-22 Uhr
Longerich:	07-21 Uhr
Spich:	07-21 Uhr
Troisdorf:	07-21 Uhr
Friedrich-Wilhelms-Hütte:	07-20 Uhr

priorisiert wird, aber diese Möglichkeit steht nun mal nicht jedem zur Verfügung. Für viele Betriebe heißt es deswegen: 50% machen auf! - jeder zweite Tisch bleibt geschlossen. In den Medien sehen wir immer mehr Bilder von mit Absperrband gesperrten Tischen, oder Puppen, welche jeden zweiten Stuhl blockieren, um so an die Pandemie zu erinnern und an die Vorsicht der Kunden zu appellieren.

Dieses nur teilweise öffnen, könnten sich zwar größere Betriebe eventuell erlauben – personelle Umstrukturierung wird wahrscheinlich leider nicht umgänglich sein, um weiterhin profitabel zu bleiben, allerdings vor allem kleine Gasthöfe und Restaurants stellt dies vor einen langen und qualvollen Weg - Dort wo man sowieso nur eine minimal Anzahl an Personal hat und so nicht sparen kann und nach einem kompletten Umsatz-Stopp nun auch langfristig gut 50% der Kundschaft wegfallen, werden Preiserhöhungen nötig sein um die Türen offen zu halten.

Wie lange diese Maßnahmen nötig sind ist schwer einzuschätzen – auch wenn Deutschlands aktive Fälle momentan relativ gut aussehen, muss man sich vor Augen führen, dass in unserer heutigen globalisierten Welt auch hohe Infektionen in USA, Brasilien und Russland schnell Auswirkungen auf uns haben können.

Dennoch wird der halbe Betrieb nicht ewig andauern – solange heißt es also durchhalten!

Einmal zum Mitnehmen, bitte!

Der Trend „to Go“ boomt momentan wie nie zu vor! Viele Restaurants die sich vorher nur auf „Eat-in“ spezialisiert haben, kompensieren nun mit dem Verpackten Essen zum Abholen oder haben sogar ihren eigenen Lieferdienst. Zusammen mit einfachen Smartphone Apps wird bequem vom Sofa bestellt und essen auf Rädern kommt schnell

daher! So manches Restaurant hat sich nun auch zur ghost-kitchen gewandelt, also es wird nur gekocht und verpackt – gegessen wird woanders! Dies ist definitiv im Sinne jedes Infektiologen – isst man mit der Familie zu Hause sinkt das Infektionsrisiko des Essens Genuss praktisch gegen 0! Auch die von Lieferdiensten bestätigten Zahlen zeigen, dass auch eine Quarantäne kaum die Masse dazu bewegt Kochtutorials zu schauen oder Online Rezepte zu studieren!

Dennoch
is(s)t es anders – es fehlt das Ambiente! Ein Sternerestaurant wird wohl kaum auf Einweg Plastik verpackte Lieferungen umspringen.

Plastik, Folie und Verpackung!

Genau dies bringt uns zu unserem nächsten Gedanken – Die Einwegverpackungen werden wieder zunehmen! Gerade letztes Jahr war es in Jedermanns Munde keine Strohhalme mehr zu nutzen und nun scheint das Thema Plastikmüll vergessen und verdrängt.

Wer essen zum Mitnehmen wählt, bekommt neben der unumgänglichen Styropor Verpackung häufig auch Einwegbesteck mitgegeben. Schön ist es sicherlich nicht – aber in Zeiten Covid's ist das wohl das kleinere Übel, was akzeptiert wird. Desinfiziertes Besteck bleibt nun mal nur in Plastik eingeschweißt garantiert sauber – für diejenigen, die dann doch vor Ort essen häufig auch ein psychologisch beruhigendes Zeichen.

Maurice Vleer

Desinfektion und Masken!

Neben dem sauberen Besteck gehört in zumindest naher Zukunft in jedem Restaurant die Händedesinfektion zum Alltag. Ebenso kommt der Alkohol nicht mehr nur in Gläsern auf die Tische – vielleicht

etablieren sich Tisch Aufsteller, die dem Kunden zeigen „dieser Tisch ist frisch desinfiziert!“. Die Kunden wollen sehen, dass sauber und gut gearbeitet wird!

Open Kitchens bekommen einen höheren Stellenwert denn je - kein Koch könnte unbemerkt auf mein Essen nießen! Kellner werden auch weiterhin länger mit Masken arbeiten – zu Einweg Handschuhen werden einige greifen, die sich selber mehr schützen wollen!

Generell wird wohl vor allem der Gebrauch von Desinfektionsmittel einem Krankenhaus gleich werden – wie die Krankenpfleger zwischen jedem Patienten sich desinfizieren, müsste dies eigentlich auch nach jedem Tisch, nach jedem Teller, nach jedem Glas passieren.

Alles was angefasst wird, ist eine sehr kleine, aber potentielle Ansteckungsquelle!

Kontaktloses Bezahlen!

Apple-, Amazon- und Google-Pay heißt es nun! Die Beschleunigung des bargeldlosen und kontaktlosen Bezahlens ist enorm! Für viele kleine Imbisse, Street Food Stores und Dönerbuden wird es sich langfristig lohnen, komplett auf der Basis „Cash ist trash“ zu bleiben. Anstatt nach Feierabend alles Bargeld zu zählen – was kumuliert eben auch

ein großer Zeit- und damit Kostenaufwand ist – kann man alles jederzeit in Echtzeit nachverfolgen.

Wer nicht mit der Zeit geht, verliert wertvolle Umsätze – Immer mehr Deutsche verlassen das Haus mit nur noch dem Smartphone bewaffnet! Wenn das gewünschte Restaurant diese Zahlmethoden nicht unterstützt, gewinnt die Konkurrenz, denn die schläft nicht.

Trinkgeld und Arbeitnehmer!

Wer mit Karte zahlt, gibt selten Trinkgeld. Das wird auch in Deutschland so bleiben. Arbeitnehmern fehlt dadurch eine zusätzliche Einnahmequelle. Wenn sich die Situation einspielt, könnte das etwa bedeuten, dass Löhne generell erhöht werden?

Fraglich. Ein Blick nach China zeigt wie es auch hier aussehen könnte: über QR Code auch privates Trinkgeld per PayPal, Venmo oder Apple Pay verschicken! Diese technische Spielerei könnte vor allem jüngere Generationen erreichen und so das Trinkgeld retten, wenn auch wohl eher mehr als Ausnahme anstatt der Regel. Dennoch – in Zeiten von Corona wird sicherlich die Würdigung der Arbeit steigen, Kunden werden gerne 10 Euro mehr bezahlen, wenn sie sehen dass das Personal alles dafür tut die Hygiene Standards hoch zu halten, und trotzdem ein freundlichen Ambiente zu schaffen.

Wer weiß?!

Vielleicht müssen sich viele auf eine besondere Nische spezialisieren, vielleicht wird es einen großen Anstieg an „Zero Waste Restaurants“ kein Müll, keine Verschwendung) geben?

Vielleicht werden die Menus in Zukunft einfacher gehalten, um günstiger und effizienter zu werden?

Vielleicht wird die Zukunft der Restaurants mit QR Bestellungen und Apps laufen, um Personal zu sparen?

Vielleicht wird mehr local Support betrieben, und mehr auf heimische Speisen gesetzt?

Vielleicht wird aber auch mehr diversifiziert auf komplett neue exotische Gerichte?

Vielleicht werden viele Restaurants die Türen für immer schließen müssen?

Oder vielleicht wird alles schon bald wieder so wie es war – es weiß einfach keiner was kommt.

Wir können nur sagen –
Et es wie et es un
et kütt wie et kütt.

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.

Ganzheitliche Immobilienkompetenz. Seit 1959.

OTT

Unilever Food Solutions
Wir sind für dich da.

Unsere Produkte berühren das Leben.

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

METRO

Coca-Cola

Eine Coke für jeden Moment.

Meine Corona Quarantäne wegen Covid 19

Die 14 Tage der Isolation....

Zuerst hörte sich das ja alles total übertrieben an und nach Karneval fuhren wir zwar etwas erkältet, doch ansonsten gut gelaunt in den Urlaub. Ski und Wetter erstklassig, das Hotel ein Traum, was willst du mehr.

Doch dann kamen die Nachrichten aus Italien, China explodierte und die Österreicher knallten eine Anordnung nach der anderen raus. Innerhalb kürzester Zeit wurden alle Skiorte geschlossen und es ging nach Hause. Zuerst hatte man noch Frust und dann kam das Mitleid mit den Hoteliers vor Ort. Hier wurde ja jetzt Geld verbrannt ohne Ende.

So richtig weiter in der Sache selbst dachten wir erst an dem Freitag, 13.03.2020, an dem sich die Vorschläge in hammerharte Verordnungen ausuferten. Etwa 20-25% der Gäste verließ panikartig die Hotels und fuhren sofort nach Hause. Staus und Stress waren die Antwort.

Wir entschieden uns dazu, noch etwas Einkaufen fürs Wochenende zuhause, das Auto mit den Skiern, Stiefeln und den sperrigen Sachen schon mal beladen, Volltanken und noch ein schönes Abendessen genießen. Anschließend an der Bar noch ein paar Nussschnäpse und dann ab ins Bett....

So begann unser Erlebnis mit Corona. Wenn mir da jemand gesagt hätte, was da im Anmarsch ist, den hätte ich glatt für verrückt erklärt.

Tag 1

Samstag: Der Urlaub war mit dem Wecken 0600 vorbei, die Koffer ins Auto und dann, nach einem schnellen Kaffee, in Richtung Heimat. Schon gespenstig. Alle Zufahrtsstraßen und Autobahnen waren fast ganz leer. An der Grenze standen sechs bis sieben Polizisten, die zwar beobachteten, aber alles durchfahren ließen. Große Schilder erinnerten daran, sich in freiwillige Quarantäne zu Hause zu begeben.

Die Nachrichten im Auto wurden immer bedrohlicher und Ellen und ich entschieden uns, auch im Sinne Schwiegereltern und Enkel, dem auch vollumfänglich Folge zu leisten. Zuhause angekommen war das auch erst mal gar nicht so schwer. Erst in Ruhe auspacken, duschen und noch die Post machen, TV schauen und noch eine Kleinigkeit zu Abendessen und dann ab ins Bett.

Tag 2

Sonntag: Nach dem Frühstück, wir hatten ja in Österreich eingekauft, sortierte ich erst mal die Hiobsbotschaften. Massenabsagen von Cateringaufträgen und Personalstornos. Ich habe erst mal alle Mitarbeiter angerufen und

beruhigt. Alle bleiben Zuhause. In der laufenden Woche haben wir schon, wegen der ersten stornierten Aufträge, unsere Überstunden abfeiern können. Jetzt eine Woche Betriebsferien, dann wird der Spuck wohl vorbei sein. Antrag auf Kurzarbeit , die Firma retten!

Es ging alles in Deutschland drunter und drüber. Zuhause Mittagessen, Pendeln zwischen Büro und Küche, kein Problem. Ich war ja beschäftigt.

Tag 3

Montag: Die Berichterstattung wurde härter, die Zahlen stiegen rasant an. In Deutschland bereits 5606 Infizierte und leider auch schon 11 Menschen gestorben. Wie geht das weiter? Nach dem Frühstück ins Büro. Telefonieren mit Steuerberater, Schreiben an die Ämter, Informationen einholen und nicht erledigte Arbeiten durchführen.

Das Wissen, welches ich mir angeeignet hatte, musste an Kunden weitergeben werden. Beruhigen! Alles nur ein schlechter Traum. Ein Lichtblick, der Courier war fertig. Schon versendet. Wir schrieben die Rechnungen für die Werbung und versendeten die Briefe. Wenigstens etwas zu tun. Heute mal was früher Feierabend.

Die Berichterstattung kam den Maßnahmen gar nicht mehr so schnell hinterher. Egal welches TV Programm.. Nur ein Thema: Corona. Das Schlimme war, es gab noch so viele Nichteinsichtige, man traf sich in der Disco und im Biergarten. Zuerst eingeschränkt, dann verboten. Richtig so, war meine Meinung.

Die Bundesregierung arbeitete schnell und effektiv. Merkel hat alles im Griff. Nicht aufgeregt, nicht theatralisch, einfach wie bei viel, viel Arbeit, eins nach dem anderen, schnell und präzise. „Super Job“

Tag 4

Dienstag. Ich könnte kotzen. Am Morgen bereits 7022 Infizierte und 17 Verstorbene. Wo soll das alles noch hinführen. Am Telefon konnte ich der Dame helfen, die den Courier abmelden wollte.Sie erklärte mir das so etwa 20 Minuten. Nun ja, man muss Prioritäten setzen.

Gespräche mit meinem Steuerberater, meinem Anwalt und meinem Banker, in dieser Reihenfolge. Wenigstens das schien alles zu funktionieren. Warten wir mal ab. Die Politik warf mit Milliarden an kostenlosen Krediten und Betriebshilfen herum und die Wirklichkeit im deutschen Beamtenstaate drehte sich erst mal um die Höhe der Zinsen, der Prozente für die Bürgschaft, in Corona Zeiten doch um die 80 %.

Wir haben heute alles auf den Weg gebracht und für die nächsten sechs Monate und um mit einem 6-stelligen Kredit alles zusammenhalten zu können. Ich lese viele Informationen.

Es gibt immer noch solche Spinner, die mal gerade bis zum Samstag schließen und dann natürlich mit neuer Speisenkarte und großem Weinfest wieder Party machen wollen. Na dann.

Wir haben 18.07 Uhr. Ich mach jetzt Feierabend. Die Länder beschließen einen Krankenhaus-Notfallplan. Wir haben bereits 8600 Infizierte und 23 Menschen sind gestorben...

Tag 5

Mittwoch. 9365 Infizierte und 26 Menschen sind der Krankheit schon erlegen und wenn man jetzt richtig rechnet und feststellt, dass diese Zahlen wohl so ca. sieben Tage hinterher hinken da fängt man doch an etwas nervös zu werden.

Ich muss mal in den Garten. Blätter entsorgen, Parkplatz kehren und aufräumen. Auf unsere Anträge Kurzarbeit ist immer noch nichts gekommen. Kein “Ist in Bearbeitung“, nichts. Der Unterschied der Beschwörungen unserer Politik und dem Bearbeiten unseres Beamten ist doch nicht so einfach wie gedacht.

Tag 6

Donnerstag. Die Zahlen explodieren. Schon 12.405 Infizierte. Ich lese gerade einen Krimi über die Pest im Mittelalter. Damals wurden innerhalb von zwei Jahren etwa 750

Millionen Europäer, also etwa ein Drittel der Bevölkerung ausgerottet. Gottseidank nur ein Roman. Post erledigen, Steuerberater und Banken anrufen, doch alles vertröstet mich auf Montag. Bin gespannt.

In den Medien wachsen die finanziellen Rettungsschirme in ungeahnte Höhen. Ruhig bleiben, keine Kündigungen. Aussitzen! Leute wie Söder und Spahn geben so richtig Gas und setzen viel durch. Scheint nur bei unseren Beamten noch nicht so richtig angekommen zu sein. Anstatt erste schnelle Hilfe, Lohnzuschüsse und Stundungen der Finanzämter kommt .... nichts! Nun ja, der Beamte an sich braucht das ja schriftlich, Schade, dass Corona nicht schreiben kann. Es wird langsam Zeit, dass die Politik hier mal genaue Instruktionen gibt.

Umso länger ich zuhause bleibe, umso mehr komme ich zur Ruhe. Na Ja ...trotzdem. Hoffentlich hört der Mist bald auf. Das ist ja wie in einem schlechten Traum.

Tag 7

Freitag. Das Gesundheitsamt hat heute wieder angerufen, wie jeden Tag und weiterhin keine Symptome. Frühstück in der Quarantäne, also leider keine frischen Brötchen. Das war vor kurzem noch Standard. Geht aber auch so. Heute haben wir den Jahresabschluss 2018 per Telefonkonferenz erledigt und die Vorschau für 2019 besprochen. Wird ein Top Jahr. Heute Mittag gibt es eine Blätterteig-Hackfleisch Pie. Gestern stellte meine Schwiegertochter uns den Einkauf vor die Türe.

Alles läuft. Das große Haus und der Garten sorgen natürlich auch für Ausgleich. Denke mit Grauen daran, jetzt in der Stadt in einer 45 m² Wohnung zu sitzen. Die neuesten Zahlen sind nicht beruhigend. Wir stehen am Freitag dem 20.3. um 18.30 Uhr bei über 18.000, die das Virus erreicht hat.
Die erste Woche ist vorbei.

Tag 8

Samstag. Die Leute begreifen es nicht. Alle turnen draußen herum und müssen sich mitteilen. Heute Morgen stehen wir bei 19.870 Infizierten und 67 Toten. Die Zahlen explodieren.

Habe heute mit Reiner Herschel telefoniert. Er fliegt Schutzmasken und Desinfektionsmittel von China nach Deutschland. So lang es noch Transportmaschinen und Piloten wie Reiner gibt, funktioniert wenigstens der weltweite Austausch mal im Positiven. Ich möchte keine Zahlen mehr von Infizierten und Toten schreiben. Aufpassen und trotzdem agieren.

Tag 9

Mittlerweile diskutiert der Vorstand wieder übers Internet. Spargelaktion absagen, Spargelgala, absagen. Was machen wir dann? Fritz Schramma hat eine tolle Idee, wir verkaufen Plätze zur Spargelgala 2021, mit je 100 € Spende für die Kinderklinik. Klasse Fritz, machen wir. (Sein Tisch wird nächstes Jahr sehr voll werden) Es soll eine Soforthilfe des Staates für kleinere Unternehmer geben. 15.000 €. Umsonst? Ohne Rückzahlung? Vom Finanzamt. Das Glaub ich doch erstmal nicht

Tag 10

Die Zahlen steigen immer weiter. An das Arbeiten denken? Gar keine Chance. Abwarten.

Der Colonia Kochkunstverein überlegt eine Spargelgala To Go. Also das Menü zum Mitnehmen. Die Idee kam von Vereinsmitglied Szanto. Da mussten wir mal drüber überlegen.

Tag 11

Die nette Stimme vom Gesundheitsamt rief jetzt schon um 8.00 Uhr an. Ich hatte mich schon fast daran gewöhnt, etwas länger zu schlafen. Nun ja, immer noch kein Covid 19.

Tag 12.

Meine Frau und ich vertragen uns immer. So langsam glaube ich, dass wir uns nicht angesteckt haben. Das Leben geht weiter. Trump lacht uns aus wegen dem kleinen Schnupfen. In den USA wird noch nichts unternommen, doch am 27.5.2020 gibt es über 1,6 Millionen Infizierte und über 100.000 Tote in den Staaten

Tag 13.

Lager aufgeräumt. Der Froster ist voll. Getränke ohne Ende. Wir sind vorbereitet. In den Nachrichten ist jetzt die Rede von Menschen die Toilettenpapier kaufen und horten wie verrückt. Es gibt tatsächlich kein Klopapier mehr. Die Welt wird

immer verrückter. Ich habe übrigens während der gesamten Pandemie nicht eine einzige Rolle gekauft. Zumindest nicht bis zum heutigen Tage. (Muss natürlich auch zugeben, dass wir noch zwei Paletten auf dem Lager hatten)

Tag 14.

Letzten Tag Quarantäne. Ich war wirklich nur hier zu Hause oder alleine in unserem Lager. Aber was ändert sich denn wirklich. Look Down. Alles ist zu, keiner mehr auf der Straße. Ich komme mir vor wie in einem schlechten Film oder einem Traum aus dem ich nicht mehr aufwache.

Das waren die ersten 14. Tage. Ich bin gespannt wie es weitergeht. Aber ich bin mir sicher. Es geht weiter und wir stehen wieder auf. Und nach der Pandemie werde ich von der restlichen Zeit berichten.

Euer Ernst

MBS LOGISTICS

THE ART OF LOGISTICS

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

COLOGNE HEADQUARTER CGN | 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 | RICHMOND RIC | ROTTERDAM RTM | SHANGHAI SHA | SHENZHEN SZX | SINGAPORE SIN | STUTTGART STR | TIANJIN TSN | TROISDORF | WARSAW WAW | WROCLAW WRO | XIAMEN XMN | ZHONGSHAN ZGN

Juli

Schönemann, Michael	01.07
Motzfeld, Joachim	01.07
Klett, Christopher	02.07
Schwarz, Jürgen	04.07
Trippel, Michael	04.07
Döres, Ulrich	05.07
Dr. Cordt, Peter	05.07
Draschner, Peter	05.07
Dr. von Moers	05.07
Wenzel, Sascha	06.07
Müller Martin	06.07
Klaas, Michael	07.07
Biolek, Alfred	10.07
Kikull, Reiner	12.07
Schwinghammer, Hans	12.07
Jacoby, Michael	13.07
Wullen, Robert	13.07
Peinze	14.07
Badorf, Dirk	15.07
Hinz, Robert	16.07
Strohe, Britta	17.07
Niekammer, Walter	17.07
Bley, Michael	18.07
Kremp, Claudia	18.07
Pavlovie, Milorad	21.07
Greve, Hauke	24.07
Arenz, Kurt	25.07
Schröder, Bernd	25.07
Eggert, Detlef	26.07
Löwenstein, Mirko	28.07
Schimmels, Rüdiger	29.07
Heymann, Alexandra	31.07
Klausz, Werner	31.07
Weis, Eugen	31.07

August

Zweifel	01.08
Olbrich, Peter	02.08
Böhle, Peter	03.08
Müller, Cathrin	03.08
Trimborn, Claus	03.08
Floßbach, Rainer	05.08
Hartmann, Sven	06.08
Scholz, Klaus-Peter	07.08
Menten, Bert	09.08
Clemens, Robert	10.08
Oberhauser, Marc	11.08
Pauli, Carsten	13.08
Böhmer, André	15.08
Schünzel, Hans-Joachim	15.08
Kranz, Norbert	16.08
Guiseppe, Bongiovi	17.08
Bolte, Peter	18.08
Gissinger, Christian	20.08
Scholzen, Karl	20.08
Walter, Wilhelm	22.08
Schramma, Fritz (Aufsichtsrat)	27.08
Weis, Christian	29.08

September

Christoph Schlömer	01.09.
Vilz Michael	02.09.
Prüßmann Sebastian	05.09.
Müller Jonny	08.09.
Jennes Sebastian	10.09.
Jordan Bastian	10.09.
Schulze Markus	10.09.
Göring Clas	12.09.
Witte Raymund	13.09.
Müller Ulrich	13.09.
Graci Emanuela	15.09.
Kahl Timo	15.09.
Schöffel Gerhard	18.09.
Deckers Hans-Jürgen	19.09.
Stützer Bernhard	19.09.
Kerner Christian	20.09.
Appenzeller Bernd	20.09.
Walleneit Jürgen	20.09.
Gehring Thomas-Clemens	21.09.
Heitz Florian	21.09.
Sala Amelio	21.09.
Hennies Jürgen	22.09.
Hinz Vanessa	23.09.
Mentz Kurt	25.09.
Schröder Dirk	25.09.
Wilkerling Michael	25.09.
Froitzheim Peter	27.09.
Hasbach Norbert	30.09.
Manek Alexander	30.09.

Traumhotel in Austria und der große Stopp in Österreich

Die letzten Möbel des Karnevalstreibens auf der großen Rosenmontagstribüne waren weggeräumt. Die Dienstpläne geschrieben und am Lager war auch alles Urlaubsfest gemacht. Es war Zeit nach harter Arbeit im Karneval endlich in den „verdienten" Winterurlaub" zu fahren

Businesspartner Club 99

Jeromin+Vester

JOACHIM SAGURA FOTOGRAF

SCHLOSS MIEL

Park-Café
CAFÉ | LOUNGE | RESTAURANT | KÖLN

Steuerberater
Horst Schmidt

DLA Piper Global

RECHTSANWALT
Thomas Prenzel

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

S & L
Immobilienmanagement GbR

PROLOGUE
Solutions GmbH

PFK
Group GmbH

mediaprint
Graphisches Institut
Eckmann

Lothar-Leisen
HYDRAULIK-SERVICE

Was hatten wir gefeiert am Rosenmontag, einige 100 Leute dichtgedrängt auf engstem Raum. Erstklassige Speisen, eisgekühlter Champagner und frisch gezapftes DOM Kölsch in Strömen.

Ja, das ist die letzte große Party, an die ich mich erinnere. Von Corona hatten wir ja schon was gehört, irgendwo in China. Aber das war weit, weit weg. Irgendwer sprach schon von Italien. Doch ehrlich, wen interessierte das? Rosenmontag in Köln. Man stelle sich einmal vor, unser Ministerpräsident Laschet oder Oberbürgermeisterin Reker hätte damals den Zug abgesagt wegen Corona! Ihre politischen Ambitionen für eine weitere Amtszeit oder ein anderes Amt zu kandidieren wäre auf Null gefallen.

Es ist grausam, der Mensch akzeptiert unangenehme Sachen erst, wenn es ihn selber betrifft. Wir „liegen“ abends auf der Couch und sehen in den Nachrichten ein furchtbares Bombardement mit vielen Toten und schlimmen Verwüstungen. Ja, das finden wir dann schlimm und schalten auf den Spielfilm ein Programm weiter.

Auf dem Weg nach Österreich ging dann hinter München die Autobahn nach Italien ab. Vollsperrung! Das war dann der erste deutliche Warnschuss, da kommt was auf uns zu . In Österreich selbst war alles „normal“. Unser Hotel „Das Kohlmayr“ ist ein echter Traum. Das Wetter sensationell und Schnee satt. Tolle Zimmer und exklusive Suiten, 600 m² Spa vom feinsten und regionale Gaumenfreuden vom besten, was will man mehr.

Die Köche des Kohlmayr umringen ihre Chef Patisserie Anna Habernig

Die Skier standen im Keller, jeder hat hier eine gewärmte abschließbare Box für seine Sachen, perfekt, und wir hatten uns schon eingerichtet. Bevor wir zum ersten Abendessen in den Salon gingen, schaute ich mir die österreichischen Nachrichten an. Der Kanzler erklärte gerade, man hätte die Grenze nach Italien geschlossen wegen des Corona Ausbruchs, ansonsten wäre alles unter Kontrolle und man könne getrost wie gehabt weiter machen.

Das Abendessen war ein Gedicht. Frische regionale Produkte perfekt zubereitet und das Dessert war ein ein Traum. Das entfachte natürlich meine Neugierde auf die Küche und deren „Macher“ Und fangen wir mal mit dem Dessert an.

Aus der „Personal“-Not eine Tugend gemacht. Denn die Chefin in der Patisserie ist gerade mal 18 Jahre alt. Anna Habernig ist allerdings

durch die Familie vorbelastet. Ihre Mutter war im gleichen Beruf und schon in der Schule arbeitete sie fleißig mit. Sie eignete sich Mutters Rezepte an und setzte sie „modern“ mit der Unterstützung ihres Küchenchefs, dem 37 jährigen Arnold Huber um. Und auch Conny Heimrücker, der Sous Chef des Hauses unterstützt die junge Frau perfekt. Huber, der in Salzburg und Kärnten seine ersten Sporen verdiente, leitet die Küche des Kohlmayr bravouros.

Der große ausgestopfte Steinbock steht in einem Glaskasten auf der großen Sonnenterrasse

Viele Produkte der Region, Wild, Schlachtfleisch, frischer Fisch und knackige Gemüse. Sauber und modern angerichtet. Mit einem ausgezeichneten Salat und kalten Vorspeisen Büffet sowie einem Dessertbüffet welches zu den wirklichen Spitzen in der Österreichischen Hotellandschaft zählt. Natürlich jeden Tag eine neue Karte mit vielen leckeren Angeboten. Urlaub halt.

Das Skifahren war perfekt, der Außenpool im Hotel mit direktem Ausblick hier oben in der Bergwelt von Obertauern, einfach überwältigend.

Leider verdichteten sich in den Nachrichten, dass die Grenzschließung zu Italien das Virus nicht stoppte. Donnerstagabend bekam ich eine Mail aus Deutschland das wohl schon am Sonntag Österreich komplett die gesamte Gastronomie schließt.

www pilzsubstrat de
Menzenbach TIEFKÜHLERZEUGNISSE Westerwälder Fleischwaren
DICK Traditionsmarke der Profis
IBA - Automation Hennies GmbH Antreiben + Schalten
ARCONS WINE & SPIRITS
CHEFS CULINAR
mp CATERING
Stelzmann Transport und Getränke GmbH

Foto links:
Küchenchef Arnold Huber freut sich beim Interview über den großen Orden des Colonia Kochkunstvereins und erzählt über Österreicher Küchenkultur

Foto rechts:
Die erst 18-jährige Chef Patisserie Anna Habernig

Im Hotel war das allerdings noch gar kein Thema. Der Service, (heute sage ich, so ein wenig wie auf der Titanic, denn natürlich waren schon alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter involviert), war wie immer perfekt. Die Küche lieferte eine überdurchschnittliche elegante Leistung. Am Abend gingen wir an die Bar und probierten den heimischen Gin... auch gut.

Dann kam der Freitagmorgen. Nun hatten alle Urlauber die neuesten Nachrichten bekommen und verinnerlicht, dass auch wir alle mit der Hotelschließung betroffen sind.
Es brach tatsächlich so etwas wie Panik aus. Etwa 40% der Gäste sind dann innerhalb von zwei bis drei Stunden abgereist. Kilometerlange Staus auf den Autobahnen Richtung Deutschland.

Doch eigentlich hatte sich ja im Moment noch gar nichts geändert. Also erst mal in Ruhe frühstücken und dann einen ausgiebigen Spaziergang durch den Schnee. Anschließend hatte ich noch Massage gebucht. Ausgezeichnet. Beim Abendessen waren nur noch wenige Gäste hier. Der Küchenchef kochte sich die Seele aus dem Leib. Wiederum mein Urteil: Perfekt.

Und für uns ging es dann am anderen Tag wieder nach Hause.
Im Kohlmayer musste dann innerhalb von 48 Stunden alles verpackt und weg geräumt werden. Alle Lebensmittel und Getränke versorgt, die Zimmer gemacht und wer aus der Branche ist, dem brauche ich nicht zu erzählen, was das für eine Arbeit ist.

Natürlich verstand ich jetzt diese Wahnsinnseile nicht. Ich brauche ja Zuhause auch nicht raus.

Doch viele, viele Mitarbeiter des Hauses kommen, wie es üblich ist in vielen Skigebieten, aus Ungarn und anderen osteuropäischen Anrainern, und auch die mussten alle bis Sonntag raus.

Jetzt beginnt so langsam, auch in Österreich wieder, unter strengen hygienischen Bedingungen, das Öffnen der Hotels. Ich hoffe, dass alle wiedergekommen sind und das Team wieder steht. Ich kann mir das phantastische Haus schon im Sonnenlicht vorstellen. Hier jetzt einige Tage die Seele baumeln lassen und sich im Urlaub verwöhnen lassen. Also wir werden definitiv wiederkommen.

Fotos und Bericht: Ernst Vleer

Bericht : Ernst Vleer - Bilder: Vorstand

Vorstandssitzung per **zoom**

Das war mal was ganz neues, Vorstandsmitglied Robert Wullen organisierte unsere Vorstandssitzung per Zoom. Es dauerte etwas, bis sich dann auch alle per PC oder IPhone zugeschaltet hatten. Hier fehlte noch das Bild, hier noch der Ton.

Aber auch das funktionierte dann nach ein paar Minuten. Es ist schon etwas anderes wenn man miteinander spricht, sich gegenübersitzend, oder über das Internet diskutiert. Ich persönlich finde es für diese besonderen Zeiten ok. Man kann sich einige Fakten mitteilen, auch etwas kreieren, doch so richtig persönlich überzeugen kann man nur sehr, sehr schlecht.

Die Zeit der Motivatoren, die der „Jetzt-erst-recht-Animateure“ wären vorbei, sollte sich das tatsächlich in dieser Form etablieren. Wie gesagt, ich würde es schade finden.

Doch für schnelle Entscheidungen ist es wunderbar. Alle sind zusammen ohne das Haus verlassen zu müssen. Zwar kein Essen mit den passenden Getränken wie beim Kochkunstverein eigentlich üblich, doch der Not gehorchend. Es ging um schnelle Reaktionen und neue Ideen in einer Zeit, die noch niemand von uns je erlebt hat.

Spargelschälaktion … leider abgesagt. Superschade, aber leider nicht zu verantworten auf der einen Seite und wohl sowieso keine rechtliche Genehmigung auf der anderen Seite. Auch die Spargelgala war ein Thema. Und auch hier kamen wir zum gleichen Ergebnis. Absage.

Vorstandssitzung per Zoom und allen Vorstandsmitgliedern

WEINMANUFAKTUR

CHRISTIAN SCHARDT

KLASSE STATT MASSE!

EINE PHILOSOPHIE, DIE MAN SCHMECKT.

BESUCHEN SIE UNS IN BULLAY AN DER MOSEL ODER AUF UNSERER NEUEN WEBSEITE!

WWW.WEINMANUFAKTUR-SCHARDT.DE

Tel.: +49 (0) 6542 23 87 · Fax: +49 (0) 6542 22 133 · wein@christian-schardt.de
Fährstraße 6, 56859 Bullay/Mosel

Was machen wir mit der Kinderklinik? Hier gab es für uns natürlich überhaupt kein Gedanken daran eine Spendenabsage abzusagen.

Hier hatte dann direkt unser Aufsichtsrat Dr. Hc. Fritz Schramma direkt die passende Idee. Eine Einladung als Ehrengäste für die gekauften Plätze zur Spargelgala 2021 an seinem persönlichen Tisch.

Fritz Schramma

Jede Karte ist mit einer Spende von 100 € versehen. Und dieses Geld bekommt natürlich die Kinderklinik schon in diesem Jahr.
Super Fritz, tolle Idee.

Auch die Ideen für „Spargel to go“ und die Spargelzertifikate für 25 € wurden hier bei der Konferenz geschmiedet. Und es gibt noch welche. (Alle Einnahmen über die Zertifikate kommen der Kinderklinik zugute) .

Es wurde auch Zeit für einen Förderverein des Colonia Kochkunstvereins. Auch das wurde auf den Weg gebracht. Ich denke, im nächsten Courier können wir schon darüber berichten.

Mark Kurtenbach

Gesprächshilfen für die Hotellerie und unsere Kolleginnen und Kollegen wurden auf unserer CKV Facebook Seite gepostet. Trotz Corona war plötzlich für fast jedem im Vorstand eine Menge Arbeit da. Und im Endeffekt war zumindest die große Aktion „Spargelgala für andere“ ein voller Erfolg.

Das Menü, der Wein von Christian Schaard und der Zusammenhalt von CKV mit allen Beteiligten zeigte mal wieder, was alles so möglich ist wenn sich viele für eine Sache engagieren.

Und jetzt kommt erstmal der neue Courier und dann ist Sommerpause. Ich hoffe, wir können im November wieder „irgendwie“ unser Gänseessen machen... Es wäre beklagenswert, wenn auch diese Veranstaltung Covid 19 zum Opfer fallen würde.

Die nächste Sitzung wird nun solange über Zoom laufen bis Corona Geschichte ist bzw. wir endlich einen Impfstoff haben der uns alle immun macht.....

Doch das allerwichtigste ist halt, dass wir das alle ohne schwere Blessuren überleben. Und damit meine ich zu allererst unsere Gesundheit. Danach natürlich auch die Wirtschaft.
Und hier habe ich weniger Sorgen wie die meisten. Denn sind wir nicht immer noch stärker als zuvor aus jeder Krise zurückgekommen?

Johannes Krahwinkel

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

DAS ORIGINAL
ORIGINAL SERVIERT

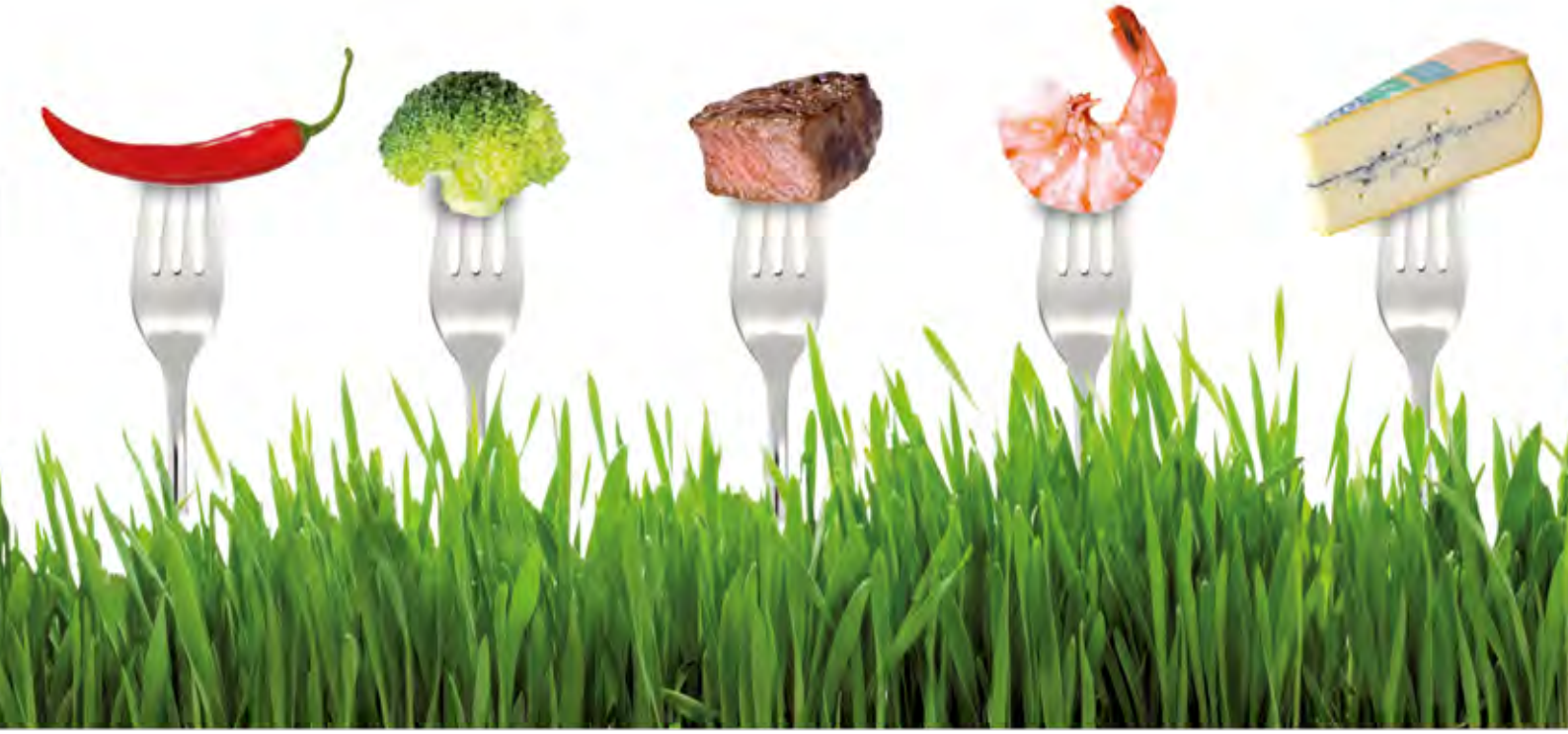
FÜR ALLE, DIE DAS ORIGINAL LIEBEN.

COKE AUS DER KLASSISCHEN GLASFLASCHE.

Coca-Cola, Coke und die Konturflasche sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.

80.000

Gastronomieartikel unter einem Dach



Erfolg braucht einen starken Partner

Das speziell auf die Bedürfnisse der Gastronomie zugeschnittene Handelshof Gastro Konzept setzt in Sortiment, Dienstleistung und Kundenbetreuung neue Maßstäbe.

Lassen auch Sie sich daher begeistern: Äußern Sie Ihre Wünsche, fordern Sie die gut ausgebildeten, branchenerfahrenen Fachberater heraus und sichern Sie sich durch überzeugende Lösungen den entscheidenden Wettbewerbsvorteil.

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