

Colonia Courier

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



- .. Corona und Impfen
- .. Unser neuer Premium-Partner SELGROS
- .. Spendengans war ein großer Erfolg



“ernst (ge)meint”



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

Maskenverweigerer, Querdenker, Oppositions-Neinsager und jetzt noch die Impfgegner. Immer mehr frage ich mich, wo denn die intelligenten Menschen geblieben sind. Soviel Dummheit wie einem dieser Tage widerfährt, ist doch eigentlich nicht möglich. Wenn die Lage nicht so ernst wäre, könnte man wirklich drüber lachen. Als ich hörte, dass endlich ein funktionierender Impfstoff mit über 95 % Sicherheit zur Verfügung steht, habe ich gejubelt, ja mir fielen Steine vom Herzen. Endlich wieder frei bewegen, endlich wieder ohne Angst in den Urlaub, sich ein Kölsch in der Eckkneipe gönnen und sich wieder unbesorgt mit Freunden treffen. Dafür müssen wir ca. 70-80 % der Bevölkerung für eine Impfung gewinnen, danach wieder Partys und große Sportveranstaltungen. Endlich...

Und ja, endlich wieder arbeiten, wieder in die Küchen, die Kneipen, Bars, Casinos und Restaurants. Endlich wieder wirtschaftlich nach vorne kommen.

Dann kamen die negativen Berichte, die Hälfte aller Mitarbeiter in den Pflegeeinrichtungen verweigert die Impfung, im Osten lassen sich nur ein Drittel der Krankenhausmitarbeiter impfen. Was ist das denn? Ein schlechter Scherz? Nein, das sind leider die Fakten. Für mich unverständlich. Aber jeder soll machen, was er auch immer möchte. Aber auch als Mitarbeiter in Pflegeeinrichtungen und Krankenhäusern?

Liebe Kolleginnen und Kollegen, unsere Freiheit werden wir nur erreichen, wenn wir alle geimpft sind. Daher meine große Bitte an euch alle in der Gastronomie: "Lasst euch impfen. Gebt 100 %. Lasst uns durch die Impfung für alle unsere Gäste wieder ein Treffpunkt der guten Laune in unseren Betrieben werden. Lasst uns wieder zu Sportveranstaltungen gehen können, ohne Angst uns anzustecken. Lasst uns Oma und Opa besuchen, ohne schlechtes Gewissen, man könnte ja das Virus haben. Liebe Mitglieder und Freunde

Ihr

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.

frühling courier

Das Inhaltsverzeichnis dieser Ausgabe

01 Editorial

Leitartikel:

- 08 Impfen in der Gastronomie
- 11 Politik und Gastronomie zu Corona

Vereinsleben:

- 03 Selgros Köln
- 07 Selgros Frechen
- 13 Mit Liebe und Integrität
- 16 Versteigerung eines Unikats
- 17 Der richtige Mann vor Ort
- 18 Termine des CKV
- 21 Das Organisationstalent

- 28 Obdachlosen-essen
- 41 Spendengans
- 56 Sommergrillen im August

Mitglieder und Sponsoren:

- 06 Businesspartner Hotel/Gastronomie
- 15/19 Businesspartner Wirtschaft
- 24 Premiummitglieder
- 29/31 Firmenpartner
- 33/35 Firmenpartner
- 39/41 Firmenpartner
- 40 Businesspartner Club 99

Colonia-Kochkunstverein:

- 05 Ehrenmitglieder
- 06 Impressum und Aufsichtsrat

- 49 Geburtstage
- 52 Botschafter

Berichterstattung:

- 14 Lesegesellschaft zu Köln
- 22 Pro Gast spendiert der Klinik
- 30 Neue Haie-Sponsor
- 32 Nepal-Projekt
- 34 Spende an die Kinderklinik
- 37 Medizin-Serie
- 45 Et hält noch immer joot jejange
- 47 Mode vs Corona
- 50 Ich arbeite im Selgros Frechen
- 54 Ich arbeite im Selgros Köln



NIRVANA RESTAURANT

Reiche Auswahl türkischer Küche und exquisite Kebab-Variationen in drei tollen Locations in NRW.

**3x in NRW
Die leckerste Version
türkischer Küche**

Ganspöhl Str. 5
40764 Langenfeld
Tel. 02173/1627029

Ernst-Becker-Weg 1
53894 Mechernich
Tel. 02443 9124069

Alfredstraße 99
45131 Essen
Tel. 0201 50682516

www.nirvana-restaurant.de



Geneigter Leser, hier möchten wir den Kölner Markt unseres neuen Premium Partners SELGROS einmal vorstellen. Ein Unternehmen, welches auch jetzt in der Pandemie 100 % „Leistung“ an Sie als Kunden weiter gibt.

Während andere Betriebe im Lebensmittelgroßhandel mehr oder weniger Mitarbeiter in Kurzarbeit schicken, hält Selgros 100 % alle Mitarbeiter an Bord. Denn jetzt kommen viele, viele Fragen der Kunden, wie es weiter geht. Deshalb, so der Chef der Selgros Köln Jochen Wilden, müssen und werden wir helfen. Ja, wir wollen die Gastronomie überzeugen mit Top-Produkten und absoluter Frische, „egal in welchem Bereich“. Schauen Sie

uns bei der Arbeit vor Ort zu, in unserer Fischabteilung, in unserer Metzgerei oder in unserer Obst- und Gemüseabteilung, ganz gleich wo, immer 100 % frisch, appetitlich und lecker. Und ja, natürlich möchten wir auch Ihren Betrieb bedienen. Ob als Abholkunde oder in der Belieferung, wir reden hier nicht drumherum, wir geben immer 100 %. Und das natürlich zu Ihrer Unterstützung auch jetzt und natürlich erst recht, wenn Sie Ihren Betrieb wieder öffnen dürfen und ein gesundes Geschäft mit gesunden Mitarbeitern betreiben werden.

Damit Sie flexibel in Ihrer Arbeit sind geben wir Ihnen 10x 10 %

Nachlass. Also sind das 100 %. Und das auf 10 Einkäufe Ihrer Wahl. Nicht reden.... Machen! Darauf mein Wort als Geschäftsleiter hier im SELGROS am Butzweiler Hof.

Ach ja, noch auf ein Wort: Ärgern Sie sich nicht über die 200-Gramm-Haushaltspackungen in den Regalen. Wir haben für Sie im Betrieb selbstverständlich alle „Gastro-Größen“ im Verkauf



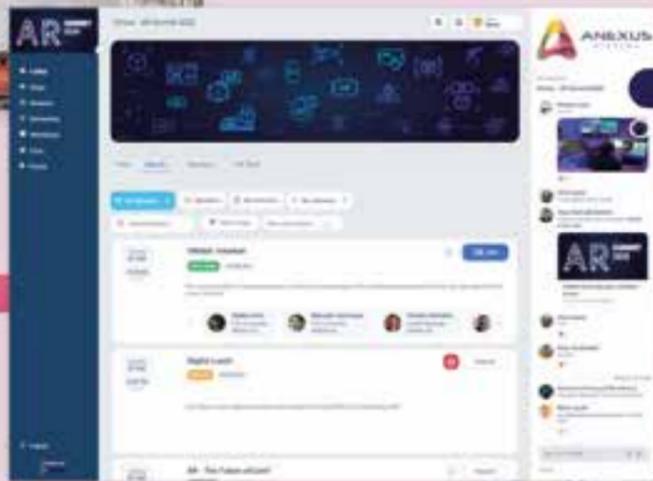
Selgros Butzweiler Hof
Von-Hünefeld-Str. 100
50829 Köln.

UNSERE EHRENMITGLIEDER

Online Events für Ihr Unternehmen



Live Cooking Events



100% virtuell.
100% DSGVO konform.
100% erfolgreich.



Digitale Weinprobe

Erfahren Sie mehr auf www.vinivia.com und planen Sie Ihr **kulinarisches Event** jetzt online!



Fritz Peters †
Mai 1971
Ehrenvorsitz 1971



Alfred Biolek
Mai 1984



Hans Missionier †
April 1986



Franz Mergelsberg †
Mai 1990
Ehrenvorsitz 1997



Ahmet Alpman
November 1996



Edgar Halm †
November 1996



Herr Schöffel
November 1996



Fritz Schramma
Mai 2005



Kumara Rajapaksha
2010



Dr. Norbert Feldhoff
2014



Rainer Tuchscherer
2016



**Kaum zu glauben:
500 Mbit/s für 39,95€!**

**Dauerhaft
39,95€**
inkl. für Internet mit bis zu 500 Mbit/s

Jetzt sichern!

#sotickenwir
Uns verbindet mehr.
netcologne.de

NetCologne

connect
TESTSIEGER
BESTERQUALITÄT

* Das Angebot richtet sich an alle Privatpersonen, Neu- oder Bestandskunden (bei denen Wohnort mind. 250 Mbit/s verfügbar sind) bei Beauftragung bis zum 24.01.2021. Mindestvertragslaufzeit 24 Monate. Der Aktionspreis von 39,95 € gilt dauerhaft für NetSpeed 250 und NetSpeed 500 für die gesamte Vertragslaufzeit und darüber hinaus, solange der Vertrag nicht gekündigt wird. Bereitstellungskosten bzw. Wechselgebühren entfallen. Zudem fallen mit Erhöhrkosten gemäß aktueller Preisliste an. Voraussetzung für Bestandskunden ist eine Vertragsverlängerung auf 24 Monate ab Gültigkeit der Änderung sowie ein Wechsel auf einen aktuell gültigen NetSpeed-Tarif mit einem Premium-Router für 79,95 € (eventuell bestehende Röhre auf die Grundgebühr und/oder auf den Bandbreitenaufpreis entfallen).



Businesspartner aus Hotel und Gastronomie



Ja, lieber Leser, auch den Markt Frechen unseres neuen Premium Partners Selgros stellen wir Ihnen gerne vor. Wie gesagt, ein Unternehmen, welches auch jetzt in der Pandemie 100% „Leistung“ an Sie als Kunden weiter gibt.

Voller Stolz sieht Geschäftsleiter Frank Poczka aus seiner Bürotage auf den perfekt organisierten Markt. Von hier oben sieht alles noch gigantischer aus. Alleine rund 5.000 Produkte im Bereich Molkerei, „ein Wahnsinn“ im positiven Sinne. Und auch hier gilt, während andere Betriebe im Lebensmittelgroßhandel mehr oder weniger Mitarbeiter in Kurzarbeit schicken hält Selgros 100 % aller Mitarbeiter an Bord und verstärkt sogar noch in „Ausbil-

dung“. Wichtig sind jetzt vor allem „zufriedene Kunden“. Kein Gastronom, dem schon alles abverlangt wird, soll sich über seine Lieferanten ärgern.

Deshalb, so der Chef der Selgros Frechen, Frank Poczka, werden wir auch in meinem Hause helfen. Jedes einkaufsberechtigte Mitglied des Colonia Kochkunstvereins werden wir mit 100 % Leistung, Frische und 10 x 10% Nachlass auf 10 Rechnungen im Jahr 2021 unterstützen. Egal, ob Sie ihre Produkte abholen oder sich beliefern lassen, die 100 % stehen. Darauf mein Wort. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wie auch ich stehen für Sie bereit.

Lesen Sie deren Meinung auf den Seiten 50 und 51. Wir sind Dienstleister und werden Sie jetzt und natürlich auch „nach Corona“ zufriedenstellen.

Auch ich sage...Nicht reden... Machen! Übrigens, sollten Sie ein Produkt, welches Sie immer wieder im Jahr benötigen in unserem Markt nicht finden, dann beschaffen wir das.



Selgros Frechen
Europapalée 35
50226 Frechen

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 4688755 - 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.



IMPFEN

IHR AKT DER SOLIDARITÄT

Namensbeitrag Karl-Josef Laumann

Liebe Gastronomen, die Corona-Pandemie ist eine der größten Herausforderungen, die unser Land je erlebt hat. Es ist einer „Naturkatastrophe“ von bislang ungekannten Ausmaß. Das trifft auf die Gastronomie im besonderen Maße zu. Restaurants, Gaststätten oder Eventlocations sind besonders hart von Schließungen betroffen. Angestellte in der Gastronomie haben ihre Jobs oder Teile ihres Einkommens verloren. Inhaber kämpfen um ihre Existenz oder haben diesen Kampf leider bereits verloren.

Ich wähle diese offenen Worte, weil ich einerseits nichts beschönigen möchte. Stattdessen möchte ich mich für Ihre Haltung bedanken, nicht aufzugeben, sondern für eine Zukunft in der Gastronomie zu kämpfen. Und ich möchte meinen Dank dafür aussprechen, dass die Gastronomie während der gesamten Pandemie stets ein konstruktiver Partner für uns war, wenn es darum geht, unsere Mitbürgerinnen und Mitbürger beziehungsweise Ihre Gäste zu schützen.

Ich habe andererseits offene Worte gewählt, weil ich auch ein anderes Thema offen, ehrlich und direkt ansprechen möchte.

Wie sie sicherlich gelesen haben, haben im Land die Impfungen gegen das Coronavirus begonnen. Die Impfstoffe gegen das Coronavirus bringen uns Licht am Horizont. Sie sind der wichtigste Baustein für den Weg zurück zur Normalität. Auch wenn dieser Weg keine Kurzstrecke sein wird.

Nach den Pflegeeinrichtungen und Krankenhäusern haben wir

den Impfungen in den Impfzentren begonnen. Da der Impfstoff begrenzt ist, werden wir zunächst die Über-80-Jährigen impfen, in wenigen Wochen dann auch die Über-70-Jährigen, chronisch kranke und geistig behinderte Menschen.

Es wird aber auch – und ich hoffe so schnell wie möglich – der Tag kommen, da Sie Ihr Impfangebot erhalten. Auch wenn es natürlich eine individuelle Entscheidung ist, sich impfen zu lassen oder nicht, appelliere ich an Sie: Lassen Sie sich bitte impfen! Zu Ihrem eigenen Schutz, aber auch zum Schutz Ihrer Familie, Ihrer Freunde und natürlich Ihrer Gäste.

Sie können allerdings schon jetzt helfen, dass die Impfkampagne des Landes Nordrhein-Westfalen ein Erfolg wird. Sie haben bestimmt bereits gelesen, dass sich die Landesregierung klar gegen eine Impfpflicht ausgesprochen hat. Wir setzen auf Freiwilligkeit und sind auch fest davon überzeugt, dass so eine ausreichende Zahl von Geimpften zu Stande kommt, um das zu erreichen, was die Epidemiologen Herdenimmunität nennen. Der Zustand also, in dem der Schutz der Geimpften auch die Menschen schützt, die sich aufgrund von Krankheit oder anderen wichtigen Gründen nicht impfen lassen können.

Mein zweiter Appell an Sie lautet daher: Bitte werben Sie in Ihrem



Karl-Josef Laumann - Minister für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes Nordrhein-Westfalen

Bekanntenkreis für die Impfung. Das gilt insbesondere, wenn Sie Freunde, Familienangehörige oder Gäste haben, die bereits ein Impfangebot erhalten haben, und skeptisch sind, ob Sie dieses Angebot annehmen.

Wenn Sie skeptisch sind und sich informieren wollen, greifen Sie bitte auf seriöse Quellen zurück. Etwa das Internetangebot des Landes (<https://www.land.nrw/corona/impfung>), die Webseite meines Ministeriums (<https://www.mags.nrw/coronavirus-schutzimpfung>) oder die Homepage des Bundes-

gesundheitsministeriums <https://www.zusammengegencorona.de/impfen/>

Das Impfen ist ein Akt der Solidarität mit den Schwächsten. Entscheiden Sie sich persönlich für diesen Schritt und werben Sie auch bei Ihren Mitbürgerinnen und Mitbürgern für die Impfung. Auch, damit wir bald wieder unbeschwert im Freundes- oder Familienkreis ins Restaurant gehen können oder schlicht ein frisch gezapftes Pils an der Theke trinken können.

Ihr Karl-Josef Laumann

**Catering in Corona-Zeiten möglich?
Die Pro Gast zeigt, wie es geht!**

Der Schutz und die Zufriedenheit des Gastes stehen an erster Stelle!

Mitarbeiterservice:

Unsere Mitarbeiter arbeiten mit Mund/Nasenschutz und Handschuhen. Alle Vorgaben des Gesetzgebers werden befolgt und viele Vorkehrungen, noch dazu auf freiwilliger Basis.

Catering und Equipment

All unsere Produkte wie Teller, Geschirr und Gläser sind bei über 89 Grad gespült und anschließend mit Folie verpackt. Absolut rein. Von uns aufgebaute Corona-Schutz-Wände trennen Maschinen und Köche vom Publikum und sorgen für Sicherheit. Wir stellen gerne für jede gewünschte Veranstaltung Sicherheitskonzepte zur Verfügung

Wir verarbeiten nur Qualität und Frische

Ein Muss für die Pro Gast, denn hohe Ansprüche an den Warenkorb, auserlesene Ingredienzen und erfahrene Köche sind Garantie für zufriedene Gäste.

Beratung

Gerne stellen wir unsere Kompetenz der Gastronomie zur Verfügung. Zuschüsse und Unterstützung. Sicherheitskonzepte für Gastronomie und Privat

**Pro Gast -
auf Nummer Sicher!**

**Wir informieren Sie!
Kontakt unter vleer@progastgmbh.de**



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

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.



Das Impfen ist neben dem Selbstschutz auch eine Frage der gegenseitigen Fürsorge und des Miteinanders. Sobald ich an der Reihe bin, werde ich mich genauso für das Impfen entscheiden.

SERAP GÜLER

An dieser Stelle möchte ich Serap Güler nicht nur zur Wahl in den Bundesvorstand der CDU gratulieren, sondern mich auch für ihr positives Engagement zur Integration für so viele Menschen im Lande bedanken.

Ernst Vleer



Dass wir nun einen Impfstoff haben und die ersten Kölnerinnen und Kölner bereits seit Weihnachten geimpft werden, gibt Anlass zu hoffen, dass wir die Corona-Pandemie in absehbarer Zeit hinter uns lassen können. Dafür ist es jedoch notwendig, dass ausreichend Menschen von der Möglichkeit, sich impfen zu lassen, Gebrauch machen. Zu 100 Prozent geimpft – diesen Aufruf des Colonia Kochkunstvereins an alle Gastronomen unterstütze ich aus voller Überzeugung und bitte Sie: Lassen Sie sich schnellstmöglich impfen, sobald ausreichend Impfstoff verfügbar ist und Sie ein Impfangebot erhalten! Gerade Sie hat das Virus besonders hart getroffen und nun haben wir durch einen kleinen Pieks endlich die Möglichkeit, die Pandemie zu überwinden. Jeder, der sich impfen lässt, leistet dazu einen Beitrag.

HENRIETTE REKER



Eine Impfpflicht, auch eine indirekte, würde die Akzeptanz des Impfens gefährden, wir können nur appellieren und erklären!

ARMIN LASCHET

Sehr geehrter Herr Ministerpräsident, aufrichtig gratuliere ich zur gewonnenen Wahl zum Bundesvorsitzenden der CDU. Ich hoffe, das Sie demnächst ebenfalls den Weg der Bundesrepublik in der gleichen Position wie Konrad Adenauer beschreiten werden

Ernst Vleer

Wenn nicht jetzt - Wann dann?

Es gibt keinen besseren Zeitpunkt, um sich bestens auf eine starke Zukunft vorzubereiten. Optimieren Sie Ihre IT ganz nach Ihren Bedürfnissen und schaffen Sie jetzt die Basis für den Neustart.

Wir sind Ihre externe IT-Abteilung mit über 30 Jahren Erfahrung direkt aus der Region!

Mit Liebe und Integrität

Beginnen wir mit dem Chef des Selgros Köln, Jochen Wilden. Geboren in Köln am 08.01.1964, aufgewachsen in Rösrath, wo er auch bis 1979 zur Schule ging. Durch seine Liebe zum Kochen besuchte er im Anschluss die Hauswirtschaftsschule in Bergisch Gladbach. Doch seine Liebe zum Genuss von Lebensmitteln und der Spaß am Kochen führte ihn in einen persönlichen Konflikt: Hauswirtschaftsschule oder Ausbildung? Er entschied sich ganz schnell für die Leidenschaft, machte dann eine Ausbildung zum Metzger in der ortsansässigen Metzgerei Löhmer in Forsbach.

Nach bestandener Gesellenprüfung überwiegte sein Interesse am Kochen und er absolvierte eine zweite Ausbildung, dieses Mal erlernte er den Beruf des Kochs im Börsen-Restaurant

in Köln. Nach vielen Berufsjahren als Koch und Küchenchef in der Kölner und im Umland von Köln befindlichen Gastronomie, erfüllte er sich seinen beruflichen Traum und schloss im Jahre 1995 seine Prüfung zum Küchenmeister erfolgreich ab!

Als vierfacher Vater von vier tollen Jungs musste er sich wieder entscheiden - Familie oder Beruf? Klar, diese Entscheidung fiel ohne "wenn und aber" zum Wohle der Familie aus! Im Jahr 1996 konnte er dann als Abteilungsleiter in der Metro Sankt Augustin eine Frischfischabteilung eröffnen und diese und andere Fischabteilungen bis 2000 leiten.

Sein berufliches Ziel, immer im Einklang mit der Familie weiterzukommen und sich weiter zu entwickeln, startete er dann ab dem 01.05.2000 in der Fegro / Selgros als Betriebsleiter.



SELGROS Geschäftsleiter Jochen Wilden, Köln

In dieser Position arbeitete er dann sieben Jahre in der Fegro Hilden und sammelte viel Erfahrung auf der „anderen Seite der Gastronomie“ und stellte schnell fest: Positive Zusammenarbeit gibt es nur miteinander. Nach diesem erfolgreichen Werdegang, wurde er zum Geschäftsleiter, führte er im Nachgang verschiedene Selgros Filialen in Deutschland. Wir, der Colonia Kochkunstverein, sind froh, ihn seit 2010 wieder in der Stadt seines Herzens, Köln, zu haben. Es dauerte dann noch gute 10 Jahre und viele positive Gespräche zur heutigen Kooperation mit dem Kölner Köche Verband. Doch dies wird vom Selgros-Markt in Köln Am Butzweilerhof und dem CKV mit viel Engagement, viel Spaß und Herzblut umgesetzt. Und liebe Kollegen, wenn ihr Fragen habt, Jochen Wilden ist für euch da!

1872
2022

Lesegesellschaft zu Köln steht vor einem großen Jubiläum

Am 4. Mai 1872 trafen sich 33 Herren zur Gründungsversammlung der „Lesegesellschaft zu Cöln“ in dem Lokal „Zur Unnau“, An den Dominikanern 2. Am 26. Mai 1877 unterzeichnete und verlieh Wilhelm I., Kaiser des neuen Deutschen Reiches und König von Preussen, der „Lesegesellschaft zu Cöln“ die Rechte einer juristischen Person. Dieser Staatsakt der Verleihung der Rechtsfähigkeit überdauerte alle Staatszusammenbrüche und bestimmt noch heute die rechtliche Stellung der Lesegesellschaft.

Die Planungen für das nun anstehende 150-jährige Jubiläum in 2022 sind in vollem Gange. Der Vorstand hat einen Arbeitskreis unter der Leitung ihres Schatzmeisters Marc Michelske gebildet, der vornehmlich für die Verwirklichung zuständig ist.

Die Planungen sind zwar durch die Pandemie unterbrochen worden, dennoch ist bereits klar, dass ein Festakt in der Flora durchgeführt wird. Diverse Künstler werden auftreten. Neben der Laudatio sollen sich die Grußworte auf kurze Videobotschaften beschränken. Die Chronik/Festschrift für 150 Jahre wird derzeit geplant und zur Finanzierung des Jubiläums werden Sponsoren und Unterstützer angesprochen.

Der CKV pflegt schon lange besondere Beziehungen zur Lesegesellschaft zu Köln und wünscht den Planern, dass man sich bald wieder intensiv um die Vorbereitungen des Festjahres 2022 kümmern kann.

Auch wünscht man, dass die Gesellschaftsaktivitäten wie Empfänge, Theater- und Museumsbesuche, Gesellschaftsabende, Reisen, kulturelle Vorträge, Lesungen und die Verleihung des Kulturpreises „Minerva Colonia“* in gewohnter Weise stattfinden können.

*) Verleihung des Kulturpreises „Minerva Colonia“

- an Personen oder Institutionen, die sich in ihrem Engagement der Rheinischen Tradition und Brauchtumpflege widmen bzw. sich besonders darum verdient gemacht haben,
- an Personen oder Institutionen, die in der bildenden, darstellenden oder musischen Kunst Rheinische Kultur und Tradition fortschreiben und
- an Personen, die als Förderer und Sponsoren Rheinische Künstler und Rheinische Kultur unterstützen.



Businesspartner aus Wirtschaft und Industrie



Versteigerung eines ganz besonderen Unikats



Der Club schrieb schon 2018 mit der Domsteinexpedition ins Himalaya-Gebirge Nepals Geschichte! Doch jetzt möchten wir in der Stadt den „Kölner Kindergarten“ mit einer Küche und Lebensmitteln unterstützen. Dafür benötigen wir eure Unterstützung. Und wir haben uns was Spezielles überlegt, etwas ganz Besonderes für auf den Schreibtisch oder den Wohnzimmer-Sims.

Ein Stück vom Mount Everest, aus etwa 7.200 m Höhe

Ihr überweist einfach unter dem Begriff **NEPAL HILFE** mindestens € 1,00 auf unser Spendenkonto beim Förderverein und der der Spender mit der höchsten Summe erhält den kleinen Felsbrocken mit einem Original nepalesischen Schal. Viel Glück und vielen Dank

Ernst Vleer Vorsitzender des CKV

Bei der ersten Kölner Spedition des Club 99 war das unser höchster erreichte Punkt. Kaum Sauerstoff in der Luft und ganz weit oben.

SPENDENKONTO Förderverein des CKV

Wichtig ist die IBAN Nummer für ihre Spenden. Selbstverständlich wird eine Spenden-Quittung ausgestellt

DE55 3705 0198 1935 4731 14
bei der Sparkasse KölnBonn



Der richtige Mann vor Ort

Hier nun der Chef des Selgros Frechen, Frank Poczka, einem Mann mit riesigem Erfahrungsschatz.

Wir beginnen mit seinem Abitur 1993. Danach von 1993 bis 1995 Zivildienst zu Gunsten der Öffentlichkeit. Das anschließende Studium zeigte dann auch schon die Schwerpunkt-Interessen seines Lebens auf: Von 1995 bis 2000 Studium der Rechtswissenschaften mit Schwerpunkt Handelsrecht (1. und 2. Staatssexamen – Rechtsassessor Ass. jur.)

Danach die lückenlose Aufgabe aller wichtigen Strategien des Ein- und Verkaufs von „Lebensmitteln“ von 2001-2012. Zuerst bis 2003 mit der Verantwortung für 7 Filialen, dann bis 2005 die Verantwortung

für den eigenverantwortlichen Einkauf und die Versorgung von 70 Filialen. Hier umspannte die Verantwortung bis 2012 insgesamt 500 Mitarbeiter und 10 Bereichsleiter.

Er wechselte dann 2013 zum Friso Getränkemarkt als Prokurist und zeichnete sich für 90 selbständige Filialen verantwortlich. 2015 überzeugte ihn die Arbeit bei SELGROS und er wurde im Unternehmen Geschäftsleiter in der Filiale in Neuwied.

Seit 2019 freuen wir uns, ihn hier in Frechen zu haben. Positive Zusammenarbeit gibt es nur miteinander. Die Koordination zwischen Frechen und Köln ist perfekt.

Wir, der Colonia Kochkunstverein



Kasten SELGROS Geschäftsführer Frank Poczka, Frechen

sind der Meinung, der richtige Mann am richtigen Platz. Ein Jurist, der auch die technischen Fragen beim Verkauf von Lebensmitteln umsetzen kann. Und auch der Selgros Markt in Frechen wird mit dem CKV viel umsetzen, mit Engagement, viel Spaß und Herzblut. Und liebe Kollegen, wenn ihr Fragen habt, ist Frank Poczka für euch da!

Europaallee 35, 50226 Frechen
Telefon: +49 2234 1862- 160
E-Mail: 506gl-frechen@selgros.de



Ein Riesenmarkt in Frechen



Wer die (Joghurt) Wahl hat, hat die Qual



CKV 2021

Januar und Februar
fielen Corona zum Opfer.



März

Wir werden, wenn möglich im März die Prüfungen zur Stadtmeisterschaft digital ausschreiben. Wenn möglich, wird die Stadtmeisterschaft im März auch mit dem großen Prüfungssessen durchgeführt. Wenn Corona uns einen Strich durch die Rechnung macht, werden wir die Veranstaltung zwar erstmals ohne Gäste durchführen, doch unserer Verantwortung gegenüber den zukünftigen Köchinnen und Köchen selbstverständlich organisieren.

April

Bedingt unterbindet Corona wahrscheinlich noch Auftritte des Vereins.



Mai

Wenn möglich, erste kleinere Treffen auf Abstand mit Gastronomie-Diskussionsgruppen. Genaue Termine, Themen und Orte werden ab Ende Februar auf unserer neu gestalteten Internetseite mitgeteilt.

Spargelschälaktion zu Gunsten der Kinderklinik Amsterdamer Straße. Wann, wo und alle weiteren Einzelheiten werden frühzeitig mitgeteilt. Hier wird der Termin, wenn wir zeitlich wieder agieren können, ebenfalls auf unserer neuen Internetseite Ende Februar zu lesen sein.

Juni

Jetzt sollten wir wieder alle gut drauf sein und das Virus sollte schon fast Geschichte sein. Daher freue ich mich auf unsere Spargelgala im Steigenberger. Auch hier wird der Termin, sobald wieder möglich, ebenfalls mitgeteilt.



Die nächsten Termine werden immer auf unserer neu gestalteten Internetseite zu lesen sein.



Businesspartner aus Wirtschaft und Industrie



MER HALDE ZESAMME!

Werbung.
Effektiv.
Sichtbar.



**Bis zu 25 %
CKV-Konditionen**
Gültig bis 31.03.2021

JETZT ANFRAGEN

und CKV-Prozente sichern!

Wir bieten Ihnen **Werbeartikel, Werbetextilien und Werbeanlagen**, um Ihre Marke effektiv sichtbar zu machen. Angefangen beim **antibakteriellen Kugelschreiber** über **individualisierte Dekoration** bis zu **Leucht- und Großwerbeanlagen**.



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



RPKmedia.com +49(0)2102-539160

RPKmedia GmbH | Wedauer-Str. 34 | 40885 Ratingen | helpdesk@rpk-media.com

Das Organisationstalent

Im Hause „Frechen“ ist dann auch der Liefergroßhandel beheimatet. Hier wurde Vieles zum Wohle des Gastronomie-Kunden verändert. Schnelle und zuverlässige Lieferung, weniger Fehlmenge und „Geht nicht, gibt es nicht“. Zuständig ist Andreas Scheidl, ob Frechen oder Köln, die Verantwortung liegt in einer Hand. Das bedeutet schnelle Wege, schnelle Durchführung und schnelle Lieferung. Der neue Begriff für Qualität im Liefergroßhandel.

Geboren am 1. Februar 1973 in Aachen, verheiratet mit Alexandra, zwei Kinder, Sohn Mark und Tochter Luca. Nach seinem Wehrdienst 94/95 auf der Hardthöhe in Bonn begann sein beruflicher Werdegang mit Ausbildung und Abschluss zum Koch vom März 96 bis Juni 98 zuerst im Pannonia Hotel in Aachen und abschließend im Eurode Live in Herzogenrath.

10/98-04/99 Souschef (Eurest Aachen)
07/98-08/98 Chef de Partie (Geuenicher Hof in Inden/ Aachen)
04/99-02/01 Küchenleiter (Sodexo

Deutschland, Einsatzort Großküche)
03/01-04/01 Küchenleiter (Bischöfl. Generalvikariat Bistum Aachen)
08/01-05/08 Selbstständig mit Party-service und Catering (Verköstigung von Altenheimen, Kindergärten und Schulen)
05/08-12/09 Betriebsleiter (Salz & Pfeffer - Catering und Kantinenbetrieb in Aachen)
01/10-01/16 Betriebsleiter bei Sodexo Deutschland und Belgien
01/17-07/17 Niederlassungsleiter (GVO Personalvermittlung im Bereich HoReCa, Niederlassung Aachen)

Seine Intension, die Liebe zu Lebensmitteln, der Verkauf und die Kommunikation mit vielen Kollegen passte zum Angebot der METRO ab 2016 zuerst als Kundenmanager und dann als Abteilungsleiter Kundenmanagement bei METRO Cash & Carry Deutschland GmbH zu arbeiten. Hier lernte er nicht nur das professionelle Geschäft mit Lebensmitteln sondern auch viele Kollegen im Großraum Köln und den Colonia Kochkunstverein kennen. Für viele große Veranstaltungen legten er und sein Team die Grundsteine mit Rat und Tat.

Seit 06/20 ist er nun Verkaufsleiter für Frechen und Köln bei der SELGROS cash & carry. Die Märkte mit viel Kreativität und gigantischem Angebot sind echte Partner im gastronomischen Bereich. Das glauben Sie nicht? Andreas Scheidl wird Sie gerne überzeugen!



SELGROS Leiter Liefergroßhandel, Andreas Scheidl

Selber sieht Andreas das so: Die Gastronomie ist mein Zuhause! Von der Basis als Koch, die Küchenleitung über viele Jahre der Gastro-Betriebsleitung in unterschiedlichen Häusern bis hin zum Bereich des Lebensmittel-Vertriebs habe ich mir die verschiedensten Perspektiven der Gastronomie von der Pike an erarbeiten können. Seit Mitte 2020 habe ich nun die Verkaufsleitung in Frechen und Butzweilerhof übernommen. Ich möchte den Bereich Verkauf für diese Standorte nicht nur ausbauen und etablieren, sondern dem Kunden und Interessenten den einmaligen Service der Selgros durch Engagement und Innovation nach besten Maßstäben „servieren“. Mein Team, übrigens alles gestandene Köche, und ich freuen uns, nicht nur eure Fragen, liebe Kolleginnen und Kollegen, zu beantworten, sondern auch alles an Lebensmittel frisch und schnell zu beschaffen. Also, wenn ihr Fragen habt, wir sind für euch da!

SELGROS Cash&Carry Märkte
Mobil: +49 15118296268
E-Mail: andreas.scheidl@selgros.de



Udo Vollberg auf dem Weg zum Kunden.

Wozu braucht der Förderverein und was sind seine Aufgaben?



Der CKV, der Colonia Kochkunstverein und Gasteria 1884 e.V., der bereits auf eine 136-jährige Geschichte zurückblicken kann, leistet seit Jahren wertvolle Arbeit in der Ausbildung und Unterstützung von Köchen, was daher auch sein Vereinszweck ist. Um diesen aber auch erfolgreich zu erfüllen, braucht der Verein wirkungsvolle Instrumente, um seine Ziele öffentlich zu machen.

Heute gehört er zu den herausragenden Institutionen Kölns in kultureller und gesellschaftlicher Hinsicht. Er kann inzwischen auf viele erfolgreiche Aktionen und Veranstaltungen zurückblicken. Wozu insbesondere die jährliche Spargel-

schälaktion zu Gunsten des Kinderkrankenhauses Köln zählt. Hierbei agiert er frei nach dem Motto:

„Tue Gutes und sprich darüber“

Und so sind es in der Folge weitere Aktionen geworden, denen sich der Verein verschrieben hat, wie das traditionelle Gänseessen, der Neujahrsempfang und auch die beliebte Köchesitzung zu Karneval, die zwischenzeitlich zu den Top-Events in Köln zählen. Natürlich bedingt das sowohl persönlichen wie ehrenamtlichen Einsatz, aber es braucht auch finanzielle Mittel, um dies alles erfolgreich auf die Beine stellen zu können. Deshalb gehören zu

den Mitgliedern des Vereins neben Köchen, Hotel- und Restaurantfachleuten, auch Gastronomen und Hoteliers sowie zahlreiche Freunde und Förderer aus Wirtschaft und Politik. Womit eigentlich auch schon die Notwendigkeit der besondere Förderung des CKV erklärt ist. Er benötigt Sachspenden und finanzielle Mittel, um seine grundlegenden Ziele erfolgreich verfolgen zu können. Was der CKV aber nicht kann, sind Spendenbescheinigungen für ihm zugedachte Spenden auszustellen. Dies machte es dem Verein in der Vergangenheit bei der Einwerbung von notwendigen Spenden nicht immer leicht. Das hat wohl auch der Gesetzgeber gesehen und als wirkungsvolles

Instrument die Vereinsform „Förderverein“ eingeführt. Diese Form unterscheidet sich von einem herkömmlichen Verein in der Hauptsache kaum. In diesem Verein geht es nicht um die Erfüllung üblicher Vereinszwecke, wie z.B. der Ausbildung und Unterstützung von Köchen oder dem Agieren der Mitglieder, ebenso stehen gesellige Veranstaltungen nicht im Vordergrund. Hierbei geht es vorrangig um das Einwerben von Geld- und Sachspenden, was neudeutsch auch als Fundraising bezeichnet wird. Gleichwohl kann der Förderverein aber durchaus auch vereinsbezogene gesellige Veranstaltungen als Mittel zum Zweck der Spenden Einwerbung nutzen. Hierzu ist eine entsprechende Werbung zu betreiben, aber auch Netzwerke im Sinne der Förderung zu pflegen. Ansonsten gelten für Fördervereine natürlich alle Regelungen, die auch für andere gemeinnützige Vereine gelten.

„Trennung der Vereine ist wichtig“

Wichtig bei der Gründung des Fördervereins zur Unterstützung des CKV war uns allerdings, dass die Organisationen beider Vereine, des CKV und des Fördervereins, nicht zu dicht beieinander liegen. Sie sollten eigene Vorstände und auch eigene Satzungen haben, um den selbstständigen Förderverein nicht einzuschränken. Dies wurde bei der Gründung des neuen Fördervereins des CKV berücksichtigt. Und somit hat sich der neue Förderverein, der seit dem 21.07.2020



2. Vorsitzender im Förderverein des Colonia Kochkunstverein, Hans-Werner Bartsch

im Vereinsregister eingetragen ist, am 30.09.2020 konstituiert. Er ist aktiv und hat bereits erste Spenden für den CKV eingeworben und den Spendern dafür auch steuerlich wirksame Spendenbescheinigungen ausgestellt. Aber auch seine Fördertätigkeit kann sich schon sehen lassen. So wurde der SKM Sozialdienst katholischer Männer mit Decken für Obdachlose, 2 Tiefkühlschränken für deren Essensausgabe sowie 200 Pizzen und entsprechendem Nachttisch-Eis ausgestattet. Ebenso konnte Herrn Prof. Dr. Weiss für das Kinderkrankenhaus Amsterdamer Straße wieder ein nennenswerter Geldbetrag für notwendige Ausrüstungen übergeben werden.

Damit zeigt sich schon sehr schnell, dass die Entscheidung, einen Förderverein zur Unterstützung der Ziele des CKV zu gründen, die richtige war. Damit verfügen wir nun also über ein wirkungsvolles Instrument, das dem CKV noch viele gute Dienste erweisen wird, zu Wohle des Vereins und seiner Ziele.

Hans-Werner Bartsch



PREMIUM-MITGLIEDER



Professionelle Spültechnik,
Reinigungs- und Desinfek-
tions-technologie



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



Unsere Produkte
berühren das
Leben.



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



Eine Coke für
jeden Moment.

Catering Unternehmen Pro Gast spendiert 1000 Eis für „kleine“ Patienten und Mitarbeiter der Kinderklinik



Küchenchef Jörg Wendscheck, Chefarzt Dr. Roland Adelman, Ernst Vleer und Chefarzt Dr. Johannes Albers, Maurice Vleer

*Mit einer süßen Stärkung
wünschte Ernst Vleer,
Geschäftsführer der ProGast
GmbH aus Engelskirchen, den
Mitarbeiterinnen und Mitar-
beitern des Klinikum Oberberg
alles Gute in der aktuell ange-
spannten Corona-Lage und ein
schönes Weihnachtsfest.*

Der Chef des Catering-Unterneh-
mens wollte ursprünglich die

Kinderstation mit Eis und Haribo
beschenken und dachte sich dann:
"Die Mitarbeiter müssen auch
etwas bekommen".

Kurzerhand stockte Ernst Vleer
seine Süßigkeiten-Spende auf und
brachte an einem Dienstag 1.000
Eis-am-Stiel für die Beschäftigten
sowie jede Menge Haribo.

"Wir wollen von ProGast jedes Jahr

in der Weihnachtszeit etwas Gutes
tun", sagt Ernst Vleer. "Eine tolle
Überraschung und eine wunder-
bare Geste, auch die Mitarbeiter
zu beschenken", bedankten sich
die beiden Chefärzte Dr. Roland
Adelman und Dr. Johannes Albers
bei Ernst Vleer. Küchenchef Jörg
Wendscheck wird die Eistruhe in
den Personalcafés in den Kranken-
häusern Gummersbach, Waldbröl
und Marienheide bestücken.

Man müsste etwas tun ... ist falsch.
Ich muss was tun!

In früheren Jahren verstand ich mich gut darauf, etwas zu organisieren. Für meinen Arbeitgeber, für Freunde, für die Familie. Dann für den Verein und natürlich auch für das Unternehmen Pro Gast GmbH, welches ich nun mit meiner Frau Ellen seit 21 Jahren betreibe.

Doch das Leben ist (und soll) keine Einbahnstraße sein. Umso größer die Probleme werden, umso wichtiger ist eine Hilfe sofort nötig. Ich

habe den Begriff, „man muss was tun“. Das bedeutet so viel wie, wer macht das denn jetzt. Natürlich nicht ich, weil ich ja keine Zeit habe! Vielleicht sonst irgendjemand.

ProGast
Professionelle
Gastlichkeit
GmbH

Doch „Helfen“ bedeutet selber machen, sich kümmern und wenn es auch nur mal 1.000 Portionen Eis am Stiel für die kleinen Patienten der Kinderklinik Gummersbach und deren Mitarbeiter sind. Ein paar Kartons Süßigkeiten tun uns nicht weh und erfreuen etliche Kinder, denen es im Moment nicht so gut geht.

Die Pro Gast GmbH wird sich auch, ihren Möglichkeiten angemessen, zukünftig weiter engagieren. In der Region und überall wo nötig und uns möglich!

Maurice Vleer mit den Köchen auf dem Weg zum Froster und zur Gefriertruhe.



SCHNELL BESTELLEN

**FÜR KURZE
LIEFERZEITEN**



**OPTIONAL
MIT WARTUNG**
zzgl. 15,50 €/Monat

MONATLICH LEASEN*
AB **86 €¹**
0 € ANZAHLUNG

Toyota Aygo X: 14"-Stahlfelgen mit Bereifung, Projektionsscheinwerfer (Halogen) in PolyEllipsoid-Technik (PES) mit integriertem LEDLichtband, Heckleuchten mit LED Leuchtband, 6 Airbags, adaptives Bremslicht.

Abb. zeigt Sonderausstattung. Kraftstoffverbrauch Toyota Aygo 5-Türer 1,0-l-VVT-i 53 kW (72 PS) Benzin, 5-Gang-Schaltgetriebe innerorts/außerorts/kombiniert 4,9/3,6/4,1 l/100 km, CO₂-Emissionen kombiniert 93 g/km, CO₂ Effizienzklasse B. Gesetzl. vorgeschriebene Angaben gem. Pkw-EnVKV, basierend auf NEFZ-Werten. Die Kfz-Steuer richtet sich nach den häufig höheren WLTP-Werten.

*Unser Leasingangebot¹ für den Toyota Aygo 5-Türer 1,0-l-VVT-i 53 kW (72 PS) Benzin, 5-Gang-Schaltgetriebe. Leasingsonderzahlung: 0,- €, Vertragslaufzeit: 48 Monate, Gesamtleistung: 10.000 km, 48 mtl. Raten à 86,26 €. ¹Ein **unverbindliches Angebot** der Toyota Leasing GmbH, Toyota-Allee 5, 50858 Köln. Entsprechende Bonität vorausgesetzt. Monatliche Leasingrate exklusive Wartungen. Alle Angebotspreise verstehen sich auf Basis der unverbindlichen Preisempfehlung der Toyota Deutschland GmbH, Toyota-Allee 2, 50858 Köln, Februar 2021, zzgl. MwSt., zzgl. Überführung. Dieses Angebot ist nur für Gewerbekunden gültig. Gilt bei Anfrage und Genehmigung bis zum 31.03.2021. Nur bei teilnehmenden Toyota Vertragshändlern. Individuelle Preise und Finanzangebote erhalten Sie bei Ihrem Toyota Händler.



Pino Brenca
Verkaufsleiter Geschäftskunden
Mobil: +49 221 17900-90
E-Mail: brenca@autolevy.de

AUTOLEVY GmbH & Co. KG
Widdersdorfer Str. 227-229
50825 Köln

Tel.: +49 221 17900-0
Fax.: +49 221 17900-90
E-Mail: koeln@autolevy.de
Web: www.autolevy.de

Adventsfeier 2020

Liebe Besucherinnen, liebe Besucher,

obwohl die Adventsfeier dieses Jahr leider ausfallen musste, haben Frau Güler und der Colonia Kochkunstverein Euch nicht vergessen!

Deswegen gibt es heute kostenlose Pizza und Eis für alle!

Euer SKM-Team



Unser Obdachlosenessen im Dezember 2020

Bei der Vorstandssitzung diskutierten wir noch über die verschiedenen Möglichkeiten von Büffets oder Tellergerichten für die SKM. Wir entschieden uns dann doch für Eis am Stiel und Pizza. Einfach wegen der Flexibilität.

Es ging um die Weihnachtstage mehr darum Abstand statt Nähe zu halten.

Nun war der alte Gefrierschrank nicht mehr richtig funktionsfähig. Also mussten zwei neue her. Für beide Etagen. Eva schlug

zusätzlich eine große warme Decke für die Männer vor. Feuchtigkeitsabweisend aber trotzdem weich.

Und einen kleinen Dämpfer für allerlei. Ok, aber wir wollen ja auch etwas Persönliches leisten.



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

www.medienlotharbraun.de

Ein Grillbüffet soll es sein, mitten auf der Domplatte für alle Obdachlosen. Wir werden frühzeitig den Termin melden.

Aber zurück zum Dezember: Hardware und Lebensmittel kosten natürlich Geld. Also ran. Mit unserem Partner „SELGROS“ wurden 50 fette Gänse unters Volk gebracht, 4,6-4,9 kg, tiefgekühlt und in bester Qualität. Einzeln verpackt in der Spezial-Gefriertüte. Alle Vorstandsmitglieder machten mit und fuhren unsere „Hilfs“-Gänse quer durchs Rheinland. Vielleicht nicht ganz ökonomisch, doch es hat viel Spaß gemacht. Und jede Gans wurde für eine Spende von € 100,00 abgegeben. Und viele sind nicht nur dem Gänsekauf nachgekommen, sondern haben auch noch etwas zusätzlich gesponsert. Unser Dank dafür! Wie Sie sicherlich schon gelesen haben, steht uns mit dem Förderverein nun ein neues Instrument zur Verfügung. Sie bekommen für jeden Beitrag zum Helfen eine Spendenquittung.

Die schönen großen und warmen Decken waren schon um der Jahreswende ein großer Erfolg. Viele Decken mit dem Logo des Colonia Kochkunstvereins wurden im Innenstadtbereich gesehen. Erfreulich, wenn wir damit helfen konnten. Vielleicht sollten wir für nächstes Jahr einmal Schlafsäcke ins Auge fassen. Mit Speise- und Getränkegeschirr dabei.

Die Gefrierschränke waren schnell gekauft und der Dämpfer ebenfalls. Dazu noch einige GN-Bleche und

Eine Mitarbeiterin vom SKM nimmt die Decken an und prüft diese.



Unsere Firmenpartner



Restaurant
Schlaf-Loosfeld





Bild oben v.l.: Cheffahrer Chris Borkowky, Staatssekretärin Serap Güler, Sekretärin Sonja Medina und Büroleiter Stefan Schmidinger. Bild unten: Staatssekretärin Serap Güler, Sonja Medina und Büroleiter Stefan Schmidinger



Einsätze und fertig. Dann alles vollgestapelt mit Pizza und Speiseeis. Ab in den LKW und rein in die gute Stube.

Unsere Schirmherrin Serap Güler hatte derweilen schon jede Menge Weihnachtstüten mit leckeren Aachener Spezialitäten gepackt.

Auch diese wurden dann nach Köln gebracht und verteilt. Auch dafür der große Dank des Vereins, liebe Serap.

„Ihr seid nicht vergessen“

Der Colonia Kochkunstverein und seine Schirmherrin Serap Güler

Nachrichten-Splitter



Michael Lüttgen und Ellen Vleer freuen sich über weitere gute Zusammenarbeit und über jeden Sieg der Haie



SKM Abteilungsleiter Ralf Promper am neuen CKV Froster



wissen, solch eine Aktion ist nicht das selbe wie das gewohnte Essen. Die persönliche Nähe mit einem kleinen Gespräch bringt mehr als eine Pizza auf dem Teller. Daher möchte ich das Signal senden: „Ihr seid nicht vergessen“.

Wir sehen uns im Sommer bei einer knusprigen Bratwurst in

der Hoffnung, Corona dann in seine Schranken verwiesen zu haben und uns wieder ganz frei am Leben beteiligen zu können. Auf das wir uns dann auch wieder auf ein leckeres Weihnachtsessen im Dezember in Köln vorbereiten können. Mit dem gebührenden Abstand von heute auch wieder ein menschliches Miteinander, wie immer am letztem Freitag vor Heiligabend, mit Kochen und freudigem Verschenken.

Und hier noch für alle, die sich mit einigen Euro an der Hilfe, für die, die sich selbst im Moment nicht so helfen können, beteiligen wollen. Ob Kinderklinik oder SKM, wir versuchen als Verein langfristig und zuverlässig zu unterstützen. Hier die Spendennummer unseres Fördervereins.

Unser Spendenkonto:
Förderverein des Colonia Kochkunstverein und Gasteria e.V.
Sparkasse KölnBonn
IBAN: DE55 3705 0198 1935 4731 14

Bericht : Ernst Vleer - Fotos: Joachim Badura



Eine Staatssekretärin packt an.

Unsere Firmenpartner



NEPAL

Daher noch eine Bitte



Wie die meisten von Ihnen ja wissen, haben wir in den letzten Jahren mehrfach Nepal im Himalaya-Gebirge besucht. Ob einen DOM Stein fast bis zum Gipfel zu fliegen oder ein riesiges Reibekuchen- und Currywurst-Essen mit der „besten Wurst der Welt“ von

„Remagen“ in der Deutschen Botschaft in Katmandu zu organisieren, der CKV steht parat, wie man in Kölle sagt.

Aber mich hat die Einweihung des Kindergartens damals sehr beeindruckt. Beim großen Erdbeben

wurden viele Bauwerke im Land schwer beschädigt und weltweite Unterstützung sorgte auch für eine große Hilfe.

Unser damaliger Oberbürgermeister Jürgen Roters sammelte seinerzeit 5000 €.

Nepals Generalkonsul Ram Thapa, mit Sitz in Köln, organisierte die Investition im Land und Bürgermeister Hans-Werner Bartsch führte dann mit unserer kleinen Reisegruppe die Eröffnung durch.

Man bekommt schon eine Menge für das Geld, doch auch nicht alles! Es fehlt immer noch eine anständige Küche auf einem Boden mit Fliesen und noch viel wichtiger, es gibt zur Zeit überhaupt keinen Impfstoff für diesen großen Kindergarten und Schulbereich.

Nicht für Lehrer und nicht für Schüler. Hier könnten wir mit einer Spende von 5.000 € Abhilfe schaffen.

Unser Freund Ram Thapa würde helfen das umzusetzen. Also, wer sich beteiligen möchte, der überweise bitte einen Betrag auf das Konto des Fördervereins unter dem Stichwort "Nepal". Wir werden uns dann um alles Weitere kümmern.

Bericht: Ernst Vleer - Fotos: Joachim Badura



Unsere Firmenpartner





„Corona hin, Corona her. Unsere Zusage an die Kinderklinik hat immer Bestand“

Ja, leider war es im letzten Jahr extrem schwer. Zuerst der große „Stopp“ mit extremen Einschränkungen, dann die Wellen mit Lockerungen, im Sommer spielten wir alle schon mit dem Gedanken, das war es und dann kam die zweite Welle mit noch größeren Einschränkungen. Jeder denkt an seine Familie, seinen Betrieb, ja auch an sich. Riesige staatliche Anstrengungen mit astronomischen Summen halten die Leute in den Jobs dank Kurzarbeitergeld. Etlichen Betrieben konnte mit staatlicher Hilfe erst mal über das Schlimmste hinweggeholfen werden. Und ja, wir müssen aner-

kennen, den meisten in der Republik geht es wirtschaftlich nicht schlechter wie vorher. Ich darf gar nicht ins östliche Europa sehen, nach Asien und Südamerika. Da bekomme ich, wenn es um Hilfen geht, wirklich feuchte Augen. Ich möchte hier auch mal eine Lanze für unsere Politiker brechen. Unser Gesundheitsminister Laumann darf sich auch nicht vom Arbeitsamt prüfen lassen, 7-Tage-Woche 10-12 Std. und jeder hat was zu meckern. Jens Spahn das gleiche... meine Meinung aus eigener Erfahrung ist, wer viel ent-

scheidet, macht zwangsläufig auch einige Fehler. Mir ist das persönlich lieber, als gar keine Entscheidungen zu treffen und das Ganze noch ein Jahr in die Länge zu ziehen. Nun ja, wir sind hier in Köln und da schlägt der „dicke Pitter“, nun mal anders. Die Stadt arbeitet im Gesundheitswesen effizient und langsam fängt alles an zu rollen. Warum erzähle ich Ihnen das alles? Was hat das mit der CKV Spendenaktion zu tun? Das ergibt sich von selbst. Vor lauter Corona ist jeder so mit sich selbst beschäftigt, dass andere genauso wichtige Entscheidungen liegen bleiben. Und dazu sollte

Unterstützung muss sein

es zu unserer sozialen Selbstverständlichkeit gehören, an die zu denken, die darauf angewiesen sind. Es ging schleppend los und zum Schluss ist doch noch eine erkleckliche Summe zusammengekommen. Aber lesen Sie selber die Geschichte der Klinikunterstützung 2020. Zum Jahresbeginn noch die Boot in Düsseldorf besucht und einige neue Kleinigkeiten zum Tauchen erworben, auf der Tribüne Rosenmontag in Köln so richtig genossen und endlich ab in den Ski-Urlaub nach Österreich. Soweit die Normalität, die leisen und leider immer lauter werdenden Meldungen im Radio: Heinsberg, Italien, Ischgl..... dann brauch es richtig los. Spargelschalen abgesagt. Keine Einnahme! OK, dann machen wir die Spargelgala mit großer Tombola und kleineren Aktionen dazu. Abgesagt, keine Einnahmen! Was machen? Unsere neue Idee, statt

selber Essen ein Menü für Ärzte und Schwestern und Pfleger in der Klinik. Ein Super-Erfolg. Und es sind schon etwas über 1.400 € übrig geblieben. Das Jahr schlich so weiter. Der Sommer brachte schon Lockerungen, die Gänsegala war schon geplant unter irren Sicherheitsplanungen, Corona Tests und, und, und. Doch der nächste Look-Down ließ grüßen. Keine Einnahmen! Dann kam nochmals der Zufall zur Hilfe, unser Businesspartner (und seit dem 1. Januar Premium Partner) SELGROS unterstützte die Idee, „nicht zur Gala kommen, selber kochen“ sowie auch das „SKM Weihnachtsessen“ mit 50 fetten Gänsen. Das spülte noch mal eine großzügige Summe in die Kasse des Vereins. Und so konnten wir auch in diesem Seuchenjahr der Kinderklinik doch noch 4.500 € überweisen. Ich persönlich hoffe, dass die Impfungen schneller



Foto oben: Prof. Dr. Weiß von der Kinderklinik.
Foto unten: Rolf Schweigert mit dem Spendenscheck



vonstattengehen. Dann können wir in 2021 endlich wieder agieren und wieder normal leben.

Bericht Vleer - Bilder Badura

SPENDENKONTO Förderverein des CKV

Wichtig ist die IBAN Nummer für Ihre Spenden. Selbstverständlich wird eine Spenden-Quittung ausgestellt

DE55 3705 0198 1935 4731 14
bei der Sparkasse KölnBonn

Unsere Firmenpartner



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



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



Hat es Ihnen gut gerochen? DIE NASE ISST MIT

Was wissenschaftlich schon längst bekannt ist, ist für den größten Teil der Bevölkerung immer noch unverständlich. Jeder wird wohl verstehen, dass der Geruchssinn auch beim Essen eine fundamentale Rolle spielt – aber wahrscheinlich würde die Mehrheit doch der Zunge den größten Anteil an unserem Geschmack zugestehen.

Heute geht man davon aus, dass 90% des Geschmacks sich nur durch den Geruchssinn überhaupt entfalten können. Was auf den ersten Blick als

Humbug erscheint – die Nase riecht und die Zunge schmeckt, weiß doch jeder – macht erstaunlich viel SINN (Wortwitz der Redaktion), wenn man sich das Ganze auf physiologischer Ebene genauer ansieht.

Die Zunge kann im Prinzip fünf Geschmäcker identifizieren – süß, sauer, bitter, salzig und umami. Nein, das ist kein Fehler, Umami ist tatsächlich ein Geschmack. Es kommt aus dem japanischen und bedeutet soviel wie „schmackhaft“, „würzig“ oder auch

„fleischig“. Am ehesten trifft es noch „wohlschmeckend“, wobei die klare Definition dieses Geschmacks ziemlich abstrakt ist – der Einfachheit halber kann man sagen, so schmeckt alles was weder süß, sauer, bitter oder salzig ist. In der Norm treten diese Geschmäcker natürlich in einer Kombination voneinander auf, so dass wir unsere Nahrung wahrhaftig identifizieren und im besten Falle auch genießen können. Im nachfolgenden Bild können Sie im Detail sich ansehen, wie der Geschmack



SÜSS



SAUER



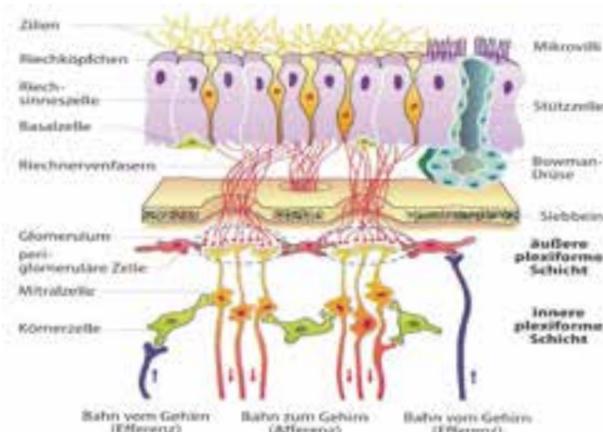
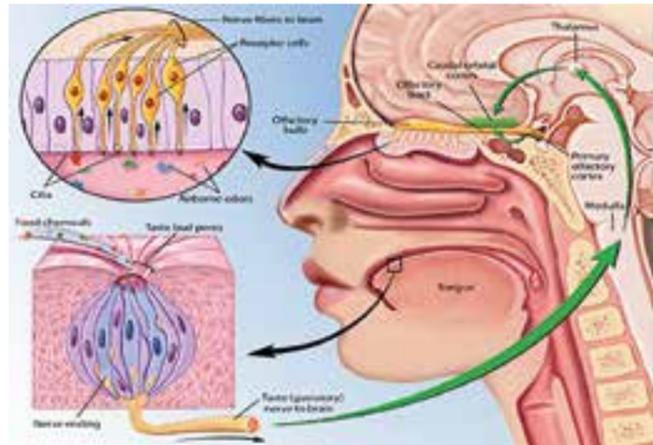
SALZIG



BITTER



UMAMI



funktioniert. Auf die Basis herunter gebrochen – lösen Moleküle sich im Speichel auf und aktivieren auf den Geschmacksknospen jeweilige Rezeptoren – welche wiederum eine Kaskade von physiologischen Reaktionen auslösen, so dass am Ende ein Nerv polarisiert wird, um dem Gehirn mitteilen zu können – an dieser einen ganz bestimmten Stelle schmecke ich gerade salzig oder bitter oder umami. Milliarden Impulse werden bei einer Mahlzeit so gesendet, um den jeweiligen Geschmack immer genau beschreiben zu können. Einziger Nachteil der Zunge – der

Geschmack ist limitiert auf einen Mix dieser fünf Haupt-Geschmäcker. Kombinationen sind zwar sehr zahlreich – aber eben begrenzt. Dadurch kommt die Nase mit ins Spiel, denn diese hat einen entscheidenden Vorteil: Viel mehr Auswahl an potentiellen Rezeptoren. Denn jedes einzelne Geruchsmolekül hat hier seinen eigenen Rezeptor – 400-1000 Rezeptoren werden vermutet, allerdings ist die Zahl noch nicht final bewiesen. Damit können wir circa eine Billiarde (!) verschiedener Düfte wahrnehmen! Dies kommt zusammen mit einem Mix aus unseren fünf Geschmackssinnen und macht unsere Mahlzeit erst zu dem, was sie is(s)t.

Versuchen sie mal ein kleines Experiment – halten Sie sich die Nase zu beim Schmecken. Viel Geschmack geht verloren, allerdings bleibt immer noch genug, um zu erkennen was man isst. Dies liegt allerdings keinesfalls nur an der Zunge, denn ein Großteil unseres Geschmacks geht auch im geschlossenen Mund als riechbares Molekül aus dem Mund, den Rachen hoch zum nasalen Epithelium, wo es einen Rezeptor aktiviert, um dem Hirn zu signalisieren, was man riecht – beziehungsweise sogar schmeckt!

Übrigens – etwas wofür wir der Evolution wirklich dankbar sein können! Unser Hirn hat auch efferente Nerven zurück zur den „Riech-Nerven“, welche diese inhibieren können.

Das bedeutet praktisch, wenn zum Beispiel etwas stinkt, dauert es nur wenige Minuten, bis das Hirn den Dauerreiz isoliert und inhibiert – das bedeutet man „gewöhnt“ sich an den Geruch und nimmt diesen nicht mehr bewusst wahr.

In der heutigen Zeit – vor allem wenn man über Geschmack und Geruch redet – muss man eben auch über SARS-CoV-2 den jeweiligen Verlust dieser Sinne reden. Um es ehrlich zu sagen: genau weiß man es nicht! Allerdings gibt es einige Hypothesen, was den Sinnesverlust beschreiben könnte.

Zum Beispiel wurden bereits vor Corona Nebeneffekte von ACE Blockern auf den Geschmack untersucht. Da wir wissen, das COVID die ACE2 Rezeptoren als Eintritts-Portal benutzt, macht es natürlich auch Sinn, dass der Geschmackssinn beeinträchtigt wird.

Noch mehr Sinn macht es, dass der Geruchssinn befallen ist – denn die

Nase ist förmlich mit ACE2 Rezeptoren übersät. Die Hypothese, dass das Epithelium, also die Oberflächenhaut zerstört wird und damit die Rezeptoren, scheint für so plausibel, dass es sehr wahrscheinlich so sein wird. Jetzt da wir wissen, wie wichtig Geruch für den Geschmack ist, macht auch die Hypothese, dass die Hauptursache von sowohl Geruchs- als auch Geschmacksverlust in der Nase liegt, Sinn.

Das Ganze lässt zu hoffen übrig – denn zumindest in der Theorie sollte sich das nasale Epithelium mit Rezeptoren regenerieren können. Inwieweit tiefere Strukturen des ZNS befallen sind und welche Spätfolgen einer SARS-CoV-2 in Bezug auf

Geschmacks- und Geruchsverlust zu erwarten sind, wird sich erst in den nächsten Jahren klar rausstellen.

Lassen Sie es sich schmecken und riechen

Maurice Vleer



Unsere Firmenpartner



Businesspartner Club '99

Jeromin+Vester



SCHLOSS MIEL

RECHTSANWALT
Thomas Prenzel

PFK
Group GmbH

Steuerberater
Horst Schmidt



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

PROLOGUE
Solutions GmbH

mediaprint
Graphisches Institut
Eckmann

NIRVANA
RESTAURANT



S & L
Immobilienmanagement GbR

Unsere Spendenaktion

Alles kam anders als geplant. Es sollte am Mittwoch, dem 11. November 2020 unser traditionelles Gänseessen im Bellevue Restaurant des Maritim Hotel Köln stattfinden.

Stattdessen schlug Corona mit der zweiten Welle zu. Wir waren alle schon auf Lockerungen eingestellt. Zum besserem Wissen suggerierten die sinkenden Zahlen des Sommers Besserung, statt Verschlechterung. Die Absage unseres traditionellen Gänseessens war nur ein kleines Opfer. Aber wo nehmen wir die Spendengelder für die Kinderklinik her?

Als das Gespräch bei Partner „Selgros“ auf das abgesagte Gänseessen und die geplatze Tombola zu Gunsten der Kinderklinik beim „Spargeessen“ kam, zögerten die Verantwortlichen keine Sekunde und stellten zum Spendenzweck

50 „fette Gänse“ zur Verfügung. Anstatt sich an den gedeckten Tisch im Hotel zu setzen, musste man halt selber ran. Und dafür auch noch 100 € spenden. Unser großer Dank an die Selgros und an all die großen „Gänse-Bräter“ der Nation. Und ja, bei dem ein oder anderen Brat-Genie wäre ich dann schon gerne mal zum „Vorkosten“ vorbei gekommen. Doch leider machte mir Corona auch hier einen Strich durch die Rechnung.

Die Kinderklinik freute sich über etliche Kilogramm Süßigkeiten von der Kühlspedition Wilfried Wirtz und einem kleineren Geldbetrag als in den vergangenen Jahren, doch von Herzen.

„Trotz Corona kamen immerhin noch 4.500 € zusammen“

Unser Kassierer Rolf Schweigert konnte

einen Scheck über 4.500 € aus diversen Spargel- und Gänseaktionen überreichen. (Siehe Seite 35) Ich danke euch allen: Den Spendern, den Brättern, den Essern, denen, die nur des Probierens willen vorbei kamen, denen, die nur gefahren sind, nur gegessen haben oder nur den guten Wein von Christian Schardt getrunken haben.

Euer Ernst

PS: Und Ihr wisst, der Förderverein freut sich über jede Spende, damit wir auch damit helfen können.



Unsere Firmenpartner





Spendengans!
 Dank an alle Teilnehmer



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



Et hät NOCH immer joot jejang!

Karneval in diesem Jahr ist anders, ganz besonders und wird bestimmt nicht so schnell vergessen. Aber schauen wir zuerst mal auf das letzte Jahr! Wir feierten im Januar und Februar ausgelassen den Sitzungskarneval, da gab es in China schon Covid 19. Während in Italien die ersten Menschen starben und der Ortsname Heinsberg bekannt wurde, haben wir ausgiebig den Rosenmontag, den Höhepunkt des Karnevals 2019/2020 gefeiert. Corona war da noch weit weg und keiner ahnte was kommen würde.

Mit unserem Wissen von heute: Was haben wir für ein Glück gehabt. Köln hätte, ganz unbewusst und ungewollt, ein Hotspot werden können. Alleine eine Millionen Menschen an Rosenmontag, eng gedrängt und es wurde viel jebützt. Gott sei Dank ist nichts, aber auch gar nichts passiert. Köln hatte mehr wie einen Schutzengel. Dafür können wir schonmal dankbar sein. Wir können auf eine schöne Session mit vielen tollen Erinnerungen, ganz ohne faden Beigeschmack zurückblicken.



Karneval 2020/2021



Aus dem TV abfotografiert :
Der Präsident der
Braunsfelder
Rainer Tuchscherer,

Und dieses Jahr? Alle Großveranstaltungen und Karnevalsumzüge sind abgesagt. Mittlerweile haben wir uns ja schon irgendwie an alle möglichen Arten von Absagen gewöhnt, aber dat kölsche Hätz blutet. Und so ganz lässt sich der Karneval auch nicht vertreiben. Er ist dieses Jahr leiser und demütiger und findet zu Hause, nur mit der Familie statt. Das neue Dreigestirn wurde pünktlich am 08.01.2021 inthronisiert, aber der Gürzenich blieb leer. Die 3 stehen dieses Jahr auch eher symbolisch für den Kölschen Karneval, denn viele Auftritte wird es nicht geben. Aber sie dürfen ja nächstes Jahr nochmal und dann richtig. Die Orden kommen dieses Jahr von den Gesellschaften per Post mit einem netten und Mut machenden Schreiben. Korpsapelle und gemeinsame Abende finden über ZOOM im Internet statt. Zu Hause erfreuen wir uns an Karnevalsfotos von vergangenen Jahren, streamen Karnevalslieder und singen und feiern für uns.

„ **Karneval 2021 streamen ohne Ende** „

Und auch Sitzungen werden gestreamt. Über jeckstream.de kann man sich seine gewünschten Karnevalspakete zusammenstellen und unterstützt somit auch die teilnehmenden Künstler/innen.

Das haben wir dann auch direkt mal ausprobiert. Am 15.01.2021 wurde die Prunksitzung der Großen Braunsfelder gestreamt. Ohne Corona hätten wir an diesem Abend im Pullman Cologne im Saal gesessen und alles live erlebt. Da wir viele Braunsfelder kennen, wurde sich im Vorfeld schon per WhatsApp verabredet und Fotos der dekorierten Wohnung und der Verkleidung geschickt. Das war dann schon irgendwie lustig. Die Sitzung zu streamen war dann technisch



auch kein Problem, aber unser Sohn war ja auch dabei. So haben wir es uns mit dem ein oder anderen guten Getränk (natürlich auch ein guter Wein von der Weinmanufaktur Schardt durfte nicht fehlen) und in Schluffen vor dem Fernseher gemütlich gemacht.

Der 1. Vorsitzende Rainer Tuchscherer begrüßte uns (fast wie im echten Leben) und führte auch durch das Programm. Die Sitzung ging gut drei Stunden und war mit Rednern und Musikgruppen sehr kurzweilig. Natürlich mit einer echten Sitzung nicht zu vergleichen. Aber so holt man sich wenigstens ein bisschen Karneval nach Hause und hört und sieht die bekannten Gruppen. Wir hatten schon Spaß und zumindest ich habe lauthals mitgesungen. Fazit: wir streamen im Laufe der Session bestimmt nochmal und auch die Puppensitzung kann man sich bestimmt gut zu Hause per Stream anschauen.

Und dann warten wir mal ab, was uns der WDR noch so präsentiert. Die Prinzenproklamation wurde am 17.01.2021 im WDR übertragen. Sowohl das Kinderdreigestirn wie auch das Dreigestirn (dieses Jahr gestellt von den Altstädtern und auch nächstes Jahr) wurden

vorgestellt. Es war eine Reise durch Köln an verschiedenen Orten, z.B. der leere Gürzenich und der DOM und mit verschiedenen Gästen (z.B. Guido Cantz, Bring und Martin Schoops).

„Nur zesamme sin mer Fastelovend“

Es gab auch viele historische Rückblicke. Auch hier alles leise und besinnlich. Aber einig waren sich das Dreigestirn, Oberbürgermeisterin Henriette Reker und Christoph Kuckelkorn, dass das diesjährige Motto: „Nur zesamme sin mer Fastelovend“ mitten ins Herz trifft und zu 100% passt. Denn nur zesamme schaffen wir die Pandemie.

Das Fernsehen bringt uns auch bestimmt noch ein paar Sitzungen und geplant ist auch ein Rosenmontagszug in Miniformat in Zusammenarbeit mit dem Kölner Hännischen. Also bekommen wir ein bisschen Karneval, ein bisschen Normalität für die kölsche Seele und auch ein bisschen Spaß ins eigene Heim. Für alle Künstler, Agenturen, Rowdys, Tontechniker und Literaten ist es aber eine ganz schwere Zeit. Anstatt von Festsaal zu Festsaal und von einem Auftritt zum anderen zu



Der große Orden des CKV 2021.
Der Koch schlägt Corona mit der Pfanne weg!

hetzen, alles ruhig und man muss zu Hause bleiben. Von den finanziellen Verlusten ganz zu schweigen.

Aber was bleibt uns dieses Jahr alles erspart: Wir müssen uns nicht in enge Polyesterkostüme zwängen, müssen nicht stundenlang in überfüllten und lauten Sälen hocken, trinken nicht so viel Alkohol und haben am nächsten Tag einen dicken Kopf und treffen nicht mehrfach die Woche die gleichen Leute! Stattdessen sitzen wir zu Hause gemütlich im Schlafanzug und sparen auch noch ne Menge Geld. (Das ist ironisch und nicht so ganz ernst gemeint). Aber frei nach dem Motto: „et is wie et is“, machen wir alle auf unsere eigne Art das Beste aus der Situation. Und nächstes Jahr, wenn der „doofe“ Coronavirus besiegt ist, feiern wir viel intensiver, wir lachen mehr, wir freuen uns endlich wieder viele Leute zu treffen und das Kölsch schmeckt 3x so gut.

Alle zusammen und doch jeder für sich, schwelgen wir in schönen Karnevalserinnerungen und träumen von der nächsten Session und 3x vun Hätze Kölle Alaaf!

Ellen Vleer



Bild rechts: Maurice Vleer bei der Anprobe neben Inhaber Dominik Bojakowski.
Bild unten: Kunst für Wohnung und Büro

MODE dnb VS CORONA

dnb Fashion Arts heißt die tragbare Idee mit kölschem Modebewusstsein unseres Mitgliedes Dominik Bojakowski. Drei Tage nach Eröffnung musste er seine „Idee“ in Form seines Ladens in Bergisch Gladbach beim Lookdown im Dezember wieder schließen.

Als Mitglied des ehrenwerten Club 99 sind seine „kleidenden“ Ideen natürlich trotzdem zu haben. Übers Internet. Und nicht nur das, auch seine kreativen Bilder, gefertigt bei Sascha Lansens, der ebenfalls CKV-Partner mit seinem Unternehmen RPK media ist, können online bestellt werden. Wir haben den Künstler und Unternehmer „trotz“ Corona besucht:

„Seine Logik die dnb-Story“

Als ich im März 1989 als 10-Jähriger ohne Deutschkenntnisse am Breslauer Platz in Köln ankam und den angestrahlten

Kölner Dom sah, wusste ich sofort, das ist meine Heimat - ich bin ne Kölsche Jung! Als „Imi“ bestritt ich hier erfolgreich meine schulische und akademische Ausbildung und wurde erfolgreicher Unternehmer. Mein „American Dream“ war ein kölscher Traum. 2019 war es an der Zeit, meiner Wahlheimat etwas zurückzugeben. So gründete ich die dnb fashion & arts GmbH,

denn in dnb werden meine Hobbies und meine Kreativität vereint, sowie meine gesamte Lebenserfahrung eingebracht. Höchste Qualität, absolute Preistransparenz ohne Überraschungen, Exklusivität durch Limitierung und Personalisierung zeichnen dnb aus. Unsere Motive stehen für Heimat, Identifikation und Loyalität - wir sind sozialkritisch und wollen unseren



Colin Ugbekile und Luca Dumont präsentieren dnb-Mode.

Teil zu einer besseren Welt beitragen. Was mich umtreibt, meine Gedanken - unsere Motive sind Loyalität - wir sind sozialkritisch und wollen unseren Teil zu einer besseren Welt beitragen. Eine meiner größten Sorgen ist unsere Zukunft. Wie kann es sein, dass es in Deutschland Kinder gibt, die mittags keine warme Mahlzeit erhalten, dass Schulen nicht saniert werden, dass es einer 16-jährigen bedarf, um uns wach zu rütteln und uns allen zu verdeutlichen, dass wir unsere Erde zerstören. Jeder von uns kann täglich mit einem kleinen Beitrag dazu beitragen, unsere Heimat und Kultur zu erhalten. Nicht weg-schauen, sondern mitanpacken.

dnb spendet immer einen Teil der Gewinne für wohltätige Zwecke zu Gunsten von Kindern. Denn Kinder sind unsere Zukunft. Herkunft, Religion, Geschlecht, politische oder sexuelle Ausrichtung sind uns egal - oder wie Bläck Fööss singen: "Ich bin Grieche, Türke, Jude, Moslem un Buddhist, mir all, mir sin nur Minsche...". So haben wir Köln zur "Hauptstadt der Toleranz" ernannt

und eine entsprechende Modekollektion entwickelt. [Dominik Bojakowski, Gründer der dnb fashion & arts GmbH] Und jetzt kommt das Beste: Seine Mode sieht nicht nur klasse aus, sondern besteht aus feinsten Qualität. Als Mitglied des Club 99 ist es für mich eine „freudige“ Pflicht so ein Sweatshirt tragen zu dürfen. Info unter www.dnb-shop.de

Bericht und Fotos: Ernst Vleer



Vleer und Bojakowski mit dem Kölner Wappen

Übrigens können Sie liebe Leserin, lieber Leser 3 Gutscheine gewinnen. Diese berechtigen zu einem Preisnachlass von 50%. Die Frage lautet:

WIE HEISST DIE STADT DER TOLERANZ?

Antwort bitte an db@dnb-shop.d



April

Mai

Geburtstag		Geburtstag	
Hettinger Hans-Peter	01.04.	Richter Markus	01.05.
Antoni Angela	05.04.	Böttcher Jörg	01.05.
Orth Franz-Josef	06.04.	Karhon Eugen	02.05.
Komp Julia	07.04.	Mai Marcel	05.05.
Wilmer Jürgen	07.04.	Ziegler Axel	07.05.
Vos Wilhelm	10.04.	Klaus Norbert	08.05.
Hintzen Jochen	12.04.	Retz Oliver	09.05.
Ahrens Arno	15.04.	Gleitsmann Claudia	10.05.1961
Danner Marcus	17.04.	van der Ham Robert	10.05.
Senger Lars	17.04.	John Ralf	11.05.
Schröter Daniela	17.04.	Kiefer Maria	12.05.
Pulfrich Dieter	19.04.	Jeschonnek Oliver	12.05.
Türner Ulrich	19.04.	Schweigert Rolf	14.05.
Schendzielorz Elisabeth	22.04.	Herbrand Marc	15.05.
Klößner Fabian	24.04.	Reichwein Karl	15.05.
Schimpfke Franz-Josef	24.04.1951	Baer Wolfgang	17.05.
Sonntag Hildegard	24.04.	Annas Dirk-James	19.05.
Rein Gerd	25.04.	Hamm Christian	19.05.
Schillings Rainer	26.04.	Handler Walter	20.05.
Kappes Ewald	26.04.	Huber Albert	20.05.
Hartmann Kurt	27.04.	Krause Steffen	21.05.
Giesder Walter	27.04.	Moog Manfred	23.05.
Lechner Dr. Adalbert	27.04.	Kratz, Anne	26.06.
Jankowiak Grischa	29.04.	Dieper, Ann Sophie	28.05.
Bauer Sandra	30.04.	Ten Cate Frederik	28.05.
Wortmann Franz Werner	30.04.	Schönau Roger	29.05.
		Kellner W. Maximilian, Dr. med.	29.05.
		Waltemathe Dirk	29.05.
		Neal Gailaw Leonardo Javier	30.05.

März

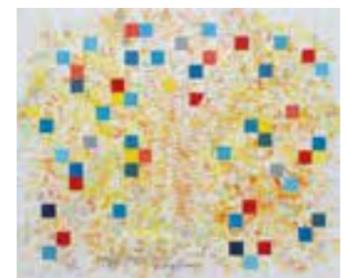
Geburtstag	
Wasserkordt	01.03.1961
Savinovic	02.03.
Herzberg	06.03.
Luscher	06.03.
Doncaster	09.03.
Lohmann	14.03.
Henry	15.03.
Häger	18.03.
Krahwinkel	20.03.
Hoffmeister	22.03.
Wegener	22.03.
Schumacher	24.03.
Vleer	24.03.
Köhler	25.03.
Haas	26.03.
Thomas	29.03.
Ploew	30.03.
Weller	31.03.



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 | DONGGU-AN | 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





SELGROS
cash & carry

Ich arbeite im Frechen

Wir befinden uns bei Frank Poczka in Frechen. Er freut sich sichtlich, seine Mitarbeiter zu Wort kommen zu lassen. Nur zufriedene und motivierte Mitarbeiter sind auch in der Lage, unsere Kunden zu überzeugen.

Beim Bummeln durch breite, blitzsaubere Gänge fallen einem volle, gut sortierte Regale auf. Auf der gesamten Breite des riesigen Marktes befinden sich im hinteren Bereich voll gekühlte Abteilungen. Eine davon wird von Patrik Liz geleitet. In der überdurchschnittlich positiv ausgestatteten Gemüseabteilung steht Patrik an einem Stand und sortiert fast schon liebevoll unter anderem schwarzen Rettich und Schwarzwurzeln. Das sind Gemüse, so Liz, die man fast nirgendwo

mehr im Großhandel findet. Wir haben hier die Möglichkeit, nicht nur den Wünschen unserer Kunden nachzukommen, sondern auch eigene Ideen im Einkauf zu verwirklichen und damit unseren Kunden neue Ideen zu geben. Egal, welches Gemüse, ob mini oder groß, frisch und gesund muss es sein. Und das gilt auch für Salat und vor allem für frisches Obst. Hier kann man richtig was bewegen... ich fühl mich wohl.

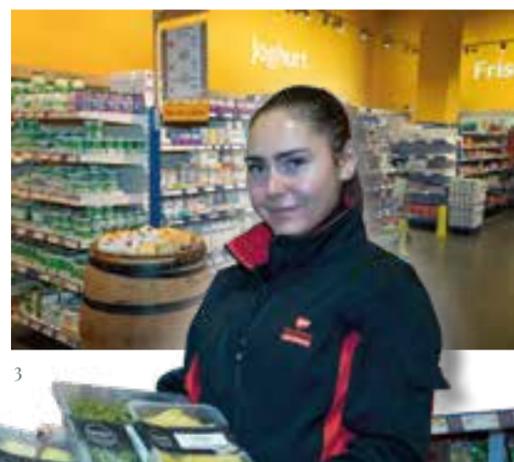
Auch Abteilungsleiter, Norbert Holzporz, eine Dutzend Meter weiter hat hier alles im Griff. Fast 5.000 Produkte sind in der Molkerei-Abteilung zu pflegen. Das ist sogar für einen Großhändler eine Riesenleistung. Immer frisch und immer ein volles Käse- oder Joghurt-Regal. Alleine 147 Joghurts,

da möchte man sich einmal durchprobieren. Unterstützt wird er durch zwei unabhängige Brooker. Sein Ansporn ist die Zufriedenheit unserer Kunden.

Auch die Auszubildende Laura Reichel fühlt sich wohl hier. Im Oktober ist ihre Ausbildung schon vorbei. Die Prüfung fest im Auge möchte sie im Betrieb intern als Außendienstlerin in den Liefergroßhandel. Ich möchte und will alles lernen und bei „Selgros“ noch viel erreichen.



(1) Norbert Holzporz - (2) Patrik Liz in seiner 1A-Gemüseabteilung mit vielen neuen „alten“ Produkten. (3) Auszubildende Laura Reichel hat den Käse im Griff



Der Star des Hauses ist allerdings der Chef der Metzgerei, Lasse Hosemann ist bereits 3 Jahren im Haus und der „Herr des Fleisches“. „Ich besorge Ihnen alles.. Vom Nagasaki Schweinefilet bis zum Braten vom heimischen Rind. Wir sind breit aufgestellt und haben hier eine echte Metzgerei, wir können alles schneiden und portionieren und sind der verlängerte Arm der Gastronomie.“ Nicht nur ein Spruch, dem Mann nimmt man das ab!

Unsere Metzgerei ist ein „Einkaufserlebnis“ Top Produkte und alles von Bio bis zum Hof in Japan, den USA oder bei Bauer Jupp in der Nachbarschaft können Sie hier kaufen. Unsere Metzger sind wahre „Fleisch-Sommeliers“. Und alles TÜV zertifiziert. Man merkt ihm an, mit Herzblut bei der Sache zu sein. Sein Wahlspruch „Ich bin die Entschuldigung für alle Veganer“ überzeugt. Wie wohl das Butterfly Kalbssteak am Knochen schmeckt... 20 Minuten später überzeugte er



mich mit dem fertigen Produkt zum Probieren. Unser Fotograf Joachim Badura und ich waren sofort begeistert. Klasse Geschmack, richtig lecker. Mit der Coronamaske zu probieren, war ein bisschen schwierig, aber nicht unmöglich und überzeugt kauften wir ein. Am Abend rief mich Joachim an: „Was mach ich jetzt damit? Das Produkt ist so gut,

dass es alle „Garungsmethoden“ verzeiht. Und der Einkauf hier macht wirklich Spaß. Nehmen Sie sich die Zeit und lassen sich von unserem Premium Mitglied „verführen“. Mein Tip beginnt beim Fleisch... Und wer halt keine Zeit hat, dass alles wird auch durch den Liefergroßhandel angeliefert Bericht : Ernst Vleer - Fotos : Joachim Badura

(1) Geschäftsleiter Frank Poczka. (2) Lasse Hosemann, der Herr des Fleisches. (3) Der riesige Markt in Frechen.



BOTSCHAFTER DES VEREINS

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



Günther Hach
Amar



Dipl. Ing. Norbert
Armand



Buddhi
Athauda



Wolfgang
Baer



Hans-Werner
Bartsch



Heinz Josef
Breuer



Volker
Graumann



Franz Josef
Hermann



Rainer
Herschel



Uli
Jordan



Günther
Klum



Kumara
Rajapaksha



Frank
Remagen



Mohamed
Saeed



Nicky
Samarasinghe



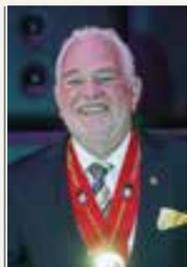
Rainer
Schillings



Roger
Schönau



Willy
Stollenwerk jr.



Rainer
Tuchscherer



Peter
Weinem



Markus
Zehnpfennig



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



Ich arbeite im SELGROS cash & carry Köln

Ich arbeite im

Und noch ein Anruf, sorry, der Kunde hat Vorrang. Geschäftsleiter Jochen Wilden sitzt entspannt hinter seinem Schreibtisch und kümmert sich erst mal um die Wünsche seines Kunden. Aufbauen für die Zukunft, jetzt durch das Tal der Tränen. Gemeinsam durch die Krise. Der Kunde wird sich erinnern. Die Zukunft verändert sich. Wir werden Partner der Gastronomie sein, nicht nur Händler.

„So die Herren, jetzt zeige ich den Mitgliedern des Colonia Kochkunstvereins und Gasteria von 1884 eV unseren Betrieb.“ Jochen Wilden, ein Mann, begeisterungsfähig, ideenreich und ein echter Macher. Loslassen, machen lassen aber immer im Thema sein, so leitet Wilden seinen Laden. Der Kunde dankt es ihm. Das Urgestein der Firma, Peter Kestel ist seit zig Jahren im Unternehmen. Eigentlich hätte er heute Urlaub. Aber den Besuch des Couriers wollte er natürlich nicht verpassen. Gemeinsam mit Kollege Dennis Smith empfing er uns zwischen frischem Obst und Gemüse. Übrigens sortieren und ordnen die beiden rund 750 bis 1.000 Kisten



Bild oben: Selgros Urgestein Peter Kestel
Bild rechts: Die perfekte Gemüseabteilung.
Bild unten: Dennis Smith Unten rechts Chefmetzger Peters vor seinem Dry Age



die Woche. Das ist schon eine starke Leistung. Jede Kiste, jedes Paket, alles wird immer wieder kontrolliert und für den Kunden perfekt inszeniert. Klasse Leistung, die Herrn! Und natürlich gibt es auch hier die „berühmte“ Metzgerei. Alles, was der Kunde möchte wird hier geschnitten, gehackt, gewolft und, und, und. Jede frische Roulade aufs Maß geschnitten, jedes Steak und jedes Schnitzel. Perfekt. Gestatten, Oliver Peters, Chefmetzger des Hauses. Herr des Dry Age. Es duftet wie frisches Heu, ist mindestens 23 Tage gereift und ich freue mich auf jede Verkostung.

Mit handwerklichem Geschick wird auch dieses „Selgros“ Produkt nach Kundenwunsch geschnitten und verpackt und steht in einer extra Kühleinheit zum Mitnehmen



zur Verfügung. Viele Fenster und absoluter Durchblick. Peters: Jeder kann und soll meine Arbeit sehen. Alle meine Metzger stehen genau wie ich auf Qualität und Frische. Testen Sie uns.

Anschließend durften wir Frau Diana Schmutzler kennen, ihres Zeichens Chefin der Haushaltsabteilung und gelernte Köchin. Was soll ich sagen. Die Antwort kommt schon bevor ich die Frage ganz gestellt habe. Sie weiß als gute Seele des Betriebes einfach alles. Also Kollegen, neue Pfannen, neue Töpfe. Diana zeigt euch, wo ihr alles findet.

So und jetzt in die „Abteilung Reker“. Wie bitte? Ins Rathaus? Nein in die Fischabteilung zu Dominik Reker (Nicht verwandt oder verschwägert mit unserer Oberbürgermeisterin, doch bestimmt so durchsetzungsfähig) Übrigens, wissen Sie was Reker im nordischen übersetzt heißt? Krabbe, Garnele. Herr Reker, Sie haben Koch gelernt, waren beim Bund und danach haben Sie fast alle Abteilungen bei Selgros durchlaufen. Dann, so hörte ich, haben Sie Ihren Kaufmann hier im Betrieb gemacht. Jetzt leiten Sie die Fischabteilung hier im Hause. Sagen Sie mir, was ist hier denn anders als anderswo? Er drehte sich um und stand zwei Minuten später mit einem rund 40 kg frischem Yellow Fin Thuna vor mir. „Weil wir hier vor Ort etwas bewegen können, weil mein Kunde das

Bild links: Begeisterung für den Job, die gelernte Köchin Diana Schmutzler ihrer Abteilung und an der Gin Front.

Bild unten rechts: Dominik Reker mit seinem Chef Jochen Wilden und einem frischen Yellow Fin Thunfisch und kleine Auswahl an Räucherfisch.

bekommt, was er bestellt und weil alle unsere Kunden das Gefühl haben: Ich kaufe Fisch bei Reker.“ Das ist ja mal eine Ansage. Frischer Fisch, frisch angemachte Salate mit Meeresfrüchten in feinen Soßen, geräucherter Fisch. Was immer dein Herz begehrt. Alles da. Ich glaube, ich bekomme gerade mal Appetit auf ein großes Stück frisch gekochten Schellfisch, in Senfsoße mit Kopfsalat und Salzkartoffeln, hmm lecker. Selgros, ich komme. Und wer halt keine Zeit hat, auch das alles wird auch durch den Liefergroßhandel angeliefert

Bericht : Ernst Vleer - Fotos : Joachim Badura



Corona ueberall. SKM, ihr seid nicht vergessen.

Sommergrillen im August

**Für alle,
denen es nicht
so gut geht!**

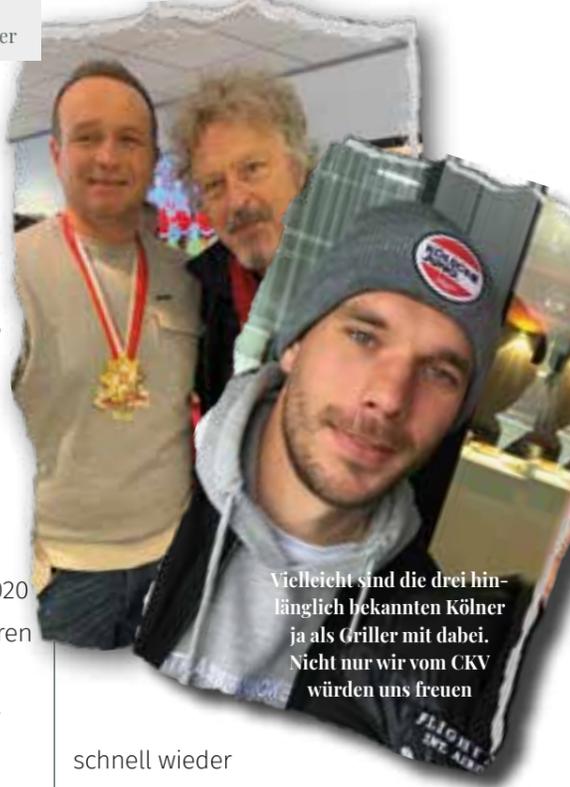
Wir hoffen, die neuen Gefrierschränke frosten optimal, wir hoffen, der neue Dämpfer arbeitet tadellos und gelieferte Pizza und Eis haben geschmeckt. Ja wir sind natürlich

**Keine Angst:
Wir haben
Kochjacken
in allen
Größen**



traurig, dass wir im Dezember 2020 kein persönliches Gespräch führen konnten. Das wir nicht mit der Unterstützung unserer Mitglieder für euch vor Ort kochen konnten. Erfreulich sind die vielen Colonia Kochkunstverein-Decken, die wir hier und da auf „Platte“ gesehen haben. Leider. Aber wir müssen natürlich auch alle vernünftig sein und persönliche Treffen auf ein Minimum beschränken.

Mit den Impfstoffen werden wir nun hoffentlich



Vielleicht sind die drei hinlänglich bekannten Kölner ja als Griller mit dabei. Nicht nur wir vom CKV würden uns freuen

schnell wieder „unser“ aller Leben zurückbekommen. Und weil ich da ganz fest dran glaube und die Verantwortlichen im Vorstand des Colonia Kochkunstverein „grünes Licht“ dafür gaben, werden wir im August ein großes Grillbuffet für euch alle machen. Es freut mich natürlich schon jetzt, einige „Griller“ vorzustellen. Zuerst natürlich unsere Schirmherrin, Staatssekretärin für Integration Serap Güler und den gesamten Vorstand des CKV. Aus dem Sport haben sich schon Spieler als Überraschungs-Griller zur Verfügung gestellt. Und wir hätten auch Sie alle gerne noch dazu: Vertreter der Presse, die ihre verborgenen Künste am Grill offenbaren, Vertreter aus Kunst, Kirche und Politik.

**Meldet euch an unter
vleer@progastgmbh.de**

Ich freue mich auf unser großes Stadtgrillen für all die, denen es nicht so gut geht“

Bericht : Ernst Vleer - Bilder: Joachim Badura

DAS ORIGINAL
ORIGINAL SERVIERT

FÜR ALLE, DIE DAS ORIGINAL LIEBEN.

COKE AUS DER KLASSISCHEN GLASFLASCHE.





SELGROS
cash & carry

www.selgros.de

HIER KAUFEN PROFIS & GENIESSER

PARTNER DER GASTRONOMIE UND HOTELERIE

Alles aus einer Hand. 60.000 Food und Non Food Artikel.

Persönliche Beratung und Betreuung von A – Z.

Abgerundet von unserem eigenen Zustellservice.

2 x in Köln für Sie da!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

SELGROS Cash & Carry
Frechen
Europaallee 35
50226 Frechen
508AD-Frechen@selgros.de

SELGROS Cash & Carry
Köln - Am Butzweilerhof
Von-Hünefeld-Straße 100
50829 Köln
548AD-Butzweilerhof@selgros.de