

Frühjahr 2019
2,50 €

Colonia Courier

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



- .: Megastarke Köchesitzung
- .: Stadtmeisterschaft 2019
- .: Traditionelles Fischessen



*Liebe auf
den ersten
Schluck*

Dom
KÖLSCH



ernst (ge)meint

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

Karneval ist vorbei, Eis und Schnee sind Geschichte. Es wird draußen heller und unsere gute Laune kommt zurück. Sportlich läuft es in Köln und im Umland, zumindest jetzt, wo ich diese Zeilen schreibe, sehr gut. Der VfL Gummersbach gewann mit 28:23 endlich mal wieder überzeugend ein Spiel gegen den Tabellendritten Rhein-Neckar-Löwen, der FC gewinnt Zuhause mit 4:0 und die Kölner Haie machen das Unmögliche in den Play offs wahr und drehen ein 1:3 in ein 4:3 nach drei packenden spannenden Spielen, die nichts für schwache Nerven waren. Wahnsinn!

Das „Trömmelche“ ist gerade verklungen, ein phantastisches Dreigestirn hat uns eine sensationelle Session beschert und der Sommer kann kommen. Kürzlich haben wir alle noch im Hotel Steigenberger die Stadtmeisterschaften der Köche miterlebt und festgestellt, ja es gibt sie doch noch, die zukünftigen Köchinnen und Köche, die ihren Beruf lieben und sich unendlich bemühen. Chapeau, was die jungen Menschen in der Küche geleistet haben. 110 Gäste im Saal und ein 8-köpfiges Jurorenteam waren begeistert.

Unser Colonia Kochkunstverein wird in diesem Jahr wieder international die Farben Kölns vertreten. Zuerst in Katmandu. Hier werden wir zu den Feierlichkeiten des 3. Oktobers an der Deutschen Botschaft zur 60. Jahrfeier der politischen Zusammenarbeit zwischen der Bundesrepublik und Nepal die Nepalesen zum Essen einladen: Kölsche Rievkooche met Apfelmus schließlich soll es ja etwas aus Köln sein. Wir freuen uns und werden berichten. Hier ist allerdings jetzt schon zu erwähnen, dass die MBS Spedition alles, was benötigt wird an den Fuß des Mount Everest bringt. Eine gute Spedition bekommt halt alles grenzenlos von A nach B. Vielen Dank lieber Johannes Steckel.

Und danach geht es mit dem Club 99 zum jährlichen härtesten Golfturnier der Welt nach Vietnam. Eine Wahnsinnsreise mit vielen Politikern und Geschäftsleuten aus unserer Domstadt. Und hier steht nicht nur Golf und gutes Essen auf dem Reisezettel.

Vietnam ist ein Land, welches unglaubliche Möglichkeiten, alleine im Lebensmittelbereich, bietet. Also ist es doch nur logisch, vor Ort um ein großes Mitwirken auf der



größten Lebensmittel-Messe der Welt, unserer ANUGA, hinzuwirken. Wir stimmen bereits Termine mit den Entscheidungsträgern vor Ort ab. Auch hier werden wir selbstverständlich berichten.

Und auch die Spargelaktion im Mai ist schon wieder in den Startlöchern. Und auch hier hoffe ich auf große Teilnahme und Unterstützung zu Gunsten der Kinderklinik.

Ja eigentlich ist alles in Ordnung! Was kommt denn noch in nächster Zukunft? Wahlen in Köln, wer wird neuer OB in Köln, oder bleibt Frau Reker im Amt?

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.

Es war wieder

einmal nur sensationell

Er ist begnadeter Chefpilot, er war Prinz Karneval in Köln, er leitete die VIP-Tribüne am Mühlenbach, er ist Kölsch, Kumpel und Freund in der Not und nun leitet er auch noch die CKV-Sitzung. Und das mit Bravour plus Sternchen. Ja klar, wir reden von Rainer Herschel. Nach der brillanten Leistung unseres Aufsichtsrates Dr. h.c. Fritz Schramma im letzten Jahr war es wirklich schwer, das Niveau der Sitzung zu halten.



frühling courier

Das Inhaltsverzeichnis dieser Ausgabe

01 Editorial

Leitartikel:

02 Köchesitzung



Vereinsleben:

- 05 Ehrenmitglieder
- 07 Impressum/Aufsichtsrat
- 60 Botschafter des Vereins
- 63 Geburtstage

Mitglieder und Sponsoren:

- 07 Businessmitglieder
- Hotel Gastronomie

- 16/18 Businesspartner
- Industrie Wirtschaft
- 25/31 Firmenmitglieder
- 41/55 Firmenmitglieder
- 57 Premium-Mitglieder
- 59 Business-Mitglieder Club 99

Colonia-Kochkunstverein:

- 31 Vietnam, das
- Ziel der 99er
- 22 Fischessen 2019
- 28 Ellens Lounge
- 30 Schokoladenparty



32 Rosenmontags-Tribüne

- 39 Stadtmeisterschaft 2019
- 45 Spargelaktion
- 46 Von Botox und Dosenfleisch
- 51 Winter Games
- 61 Die neue Kochjacke



Berichterstattung:

- 21 Kubina-Gruppe
- 48 Hall in Tirol
- 54 Antillen per Schiff
- 62 Prinzenproklamation

◆ Bericht Ernst Vleer - Bilder Joachim Badura

Einen Orden für diese Sitzung

**OHHH! Das 13. Sitzungsjahr
des Colonia Kochkunstvereins.**

PARTNER
DER



📍 Hohenzollernring 72, 50672 Köln

☎ +49 221 31 20 81

✉ service@ottimmobilien.com

🌐 www.ottimmobilien.com



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



**Kleine Gläser, dicke Leitung.
Hier weiß man, was Spaß macht.**

Glasfaserschnelles Internet
für Zuhause



NetCologne



Uns verbindet mehr.



Prinz und Anwalt - Marc Michelske

Und was passierte da, Rainer holte mit seiner ruhigen Stimme alle ab, auch die ganz hinten im Saal, wo man sich so unendlich viel zu erzählen hat. Er sorgte dafür, dass auch um kurz vor 22:00 Uhr noch dem Redner unendliche Aufmerksamkeit zuteil wurde. Der positiv eingestellte 10er Rat um den Sitzungspräsidenten tat den Rest.

Vorstandsmitglied Marc E. Kurtenbach, RPK Geschäftsführer Sascha Lansen, Logistiker Wilfried Wirtz, VfL Gummersbach-Geschäftsführer Christoph Schindler, Jordan Golf „Macher“ Uli Jordan, Coca Cola

Repräsentant Daniel Strauch, Hotelier Dieter Ulbricht, Unternehmer Uwe Streck und Rolf Schweigert vom Vorstand vollständigten den Rat. Oh ja, damit kann man ja schon fast an die Börse gehen oder halt die Sitzung des Colonia Kochkunstvereins leiten. Und die Jungs hatten so richtig Spaß an ihrem „Job“. Das konnte man allen so richtig ansehen. Es war ein strammes Programm. Zuerst Treffen um 16:00 Uhr im großen



Bürgermeister unter sich, Hans-Werner Bartsch (CDU) und Elfie Scho-Antwerpes (SPD)

Saal des PULLMAN Hotels, umziehen, üben, alles

zusammenpacken was man so braucht, und rauf in

die 12. Etage zum hervorragenden Abendessen und dann wieder runter. Die Garde stand schon bereit, rund 120 Mann. Jeder schnappte sich so 50-60 Strüsscher und ab ging es hinter der Standarte und den Klängen der Garde in den Saal, Richtung Bühne. Ist schon eine jecke Nummer, die so richtig aufputscht. Gute Laune und Frohsinn bis der Arzt kommt! Aber noch mal zurück. Natürlich war nicht nur die Creme de la Creme der Gastronomie und all ihre Zulieferer da. Natürlich hatte der CKV wieder geladen und der Saal hatte sich wieder einmal in Schale geworfen. Festlich geschmückt und vorbereitet für den großen Abend.



oben: Steigenberger Kapitän Peter Mikkelsen und Gattin
rechts: 1,65 m geballte gute Laune

Businesspartner Hotel und Gastronomie



*Der Aufsichtsrat des CKV
Fritz Schramma*



Impressum

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

Bitte senden Sie alle Beiträge an:
vleer@prokastgmbh.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 2,80 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.





Generalkonsul Pratap Thapa der Deutsche Botschafter; Roland Schäfer und Ernst Vleer

1000 Gäste aus allen Teilen der Republik freuten sich auf eine große „Sitzung“ mit allem, was man sich vorstellen konnte. Auch waren vor der Sitzung alle Räume, ob oben oder

unten, im Restaurant wieder festlich eingedeckt. Über 400 Gäste ließen es sich nicht nehmen, ein feines Menü aus der erstklassigen Küche des Pullman vor der Sitzung einzunehmen. Und unser Colonia Kochkunstverein

Gespräche in allen Sälen. Alles außer Rand und Band. Unsere Ehrengäste, der deutsche Botschafter aus Katmandu, Nepal, Herr Schäfer, der Generalkonsul aus Nepal, Herr Pratap Thapa, Staatssekretärin Frau Serap Güler, Sarah Lottner, Bürgermeister Hans-Werner Bartsch, Bürgermeisterin und Abgeordnete Elfi Scho-Antwerpes, die Haie Stürmer Sebastian



Die hervorragenden „Rheinveilchen“

wäre nicht „der“ Köcheclub, wenn es nicht für die Ehrengäste ein phantastisches Menü in der obersten Etage gegeben hätte. Schon vorher eine super Stimmung und ausgelassene



11er-Ratsmitglieder
Hotellier Jürgen Sziegeleit, VFL Geschäftsführer Christoph Schindler und oca Cola Boss Daniel Strauch

Prinzenführer Legende
Ruuuudiiiiiii...
Rüdiger Schlott



Uvira und Alexander Oblinger, Liz Baffoe und Günter Klum, natürlich der Präsident der großen Braunsfelder Rainer Tuchscherer und „Dreigestirns Papa“ und Präsident der Lesegesellschaft Egon Michelske um mal einige zu nennen, die alle gut gelaunt und mit Kostüm oder Uniform verkleidet auf der Kostümsitzung ihre Freude hatten. Das wurde natürlich gebührend mit einem guten Glas Kölsch von RADEBERGER gefeiert. Dass davon auch genügend im Saal war, dafür sorgte außer dem fleißig agierenden Personal auch der Radeberger Geschäftsführer Georg Schäfer. Und die graue Eminenz von Coca Cola, Peter Lövenich, sorgte dafür, das auch genügend alkoholfreie Getränke am Start waren. Mit rund 1000 Strüßchen marschierte der 11er Rat dann auch endlich unter der Leitung von Sitzungspräsident Rainer Herschel hinter der Standarte des Vereins in den jubelnden Saal. Begleitet vom großartigen Korps der Ehrengarde, die mit ihrem „Mariechen“ unter dem Beifall der Menge einmarschierten. Die Tänze zu Ehren der „Gäste“ wurden von den Kadetten prächtig erledigt und die eigentliche Sitzung konnte nun durchstarten. Der Vorsitzende sorgte für Ruhe im Saal und schon war Wolfgang Trepper als erster auf der Bühne. Er löste das (nicht vorhandene) Eis und überließ anschließend der Micky Brühl Band die Bühne. Und Micky zog so richtig ab. Das Publikum kochte und befand sich schon auf der 9 einer 10er-Skala, und da sollte jetzt noch ein Redner kommen: Mr. Motombo.

Rainer sorgte mit leisen Worten für Ruhe im Saal, einfach irre, alle hörten plötzlich auf ihn und Matombo dankte es mit einer brillanten Büttenrede. Das Volk ar am kochen! Ihm folgte dann mal was Offizielles. Wir wollten Botschafter Schäfer natürlich auch mal den Saal von oben zeigen und das geht natürlich nur mit Krätzchen. Und das bekam er natürlich prompt verliehen. Unser 11er Rat hatte den Saal im Griff. Applaus für die Jungs direkt von unseren Ehrengästen in der ersten Reihe. Es folgte das Dreigestirn. Ja, hier hatte Egon Michelske, der Mann hinter der Linie, alles richtig gemacht. Die drei haben uns eine phantastische Session beschert und sind mit ihren Aufgaben richtig gewachsen. Meine Anerkennung und Gratulation an die drei und alle, die sich vom Hoffriseur bis zum Prinzenführer darum kümmerten, dass alles so super funktioniert hat. Und ja: Ticktack. Danke für all die Jahre, in denen Du immer auf die Uhr geschaut hast. Tschüss Rudi. Du bleibst unvergessen. Aber zurück zu unserer Sitzung. Das Dreigestirn gab noch mal richtig Gas und verabschiedete sich nicht, ohne vorher noch dem Botschafter die Prinzenspange zu verleihen. Chapeau die Herren. Danach rockten Brings den Saal. Drei Zugaben, das Hallendach gab schon leicht nach. Die Jungs sind unerreich. Eine tolle Nummer nach der anderen, die Sitzung ließ nicht nach. Und natürlich schwelgten alle in Superlativen: „Einer der besten Sitzungen“ und so. Nun kam auch noch Henning Krautmacher mit den Höhnern. So habe ich unseren Henning selten erlebt. Der Saal kochte über. Das Publikum stand Kopf und



Von oben nach unten:

1. Angelika und Rainer Tuchscherer
2. Sebastian Uvira mit seiner Verlobten Olivia
3. Alexander Oblinger mit Gattin Karina
4. Liz Baffoe und Günter Klum



1. Künstler Sebastian Nait und Sandrina Coenen
2. Drei Schöne erwartungsvoll mit Sitzungslaune
3. Herr Auweiler mit Gattin
4. Peter Schönberger mit Lebensgefährtin Michaela Bicker
5. Egon Michelske mit seiner Gattin

keinen hielt es mehr auf den Stühlen. Und natürlich wurden die Jungs erst nach der vierten Zugabe von der Bühne entlassen.

Die fleißigen Helfer um Schatzmeister Rolf Schweigert, Peter Draschner, Robert Wullen und Johannes Krahwinkel waren zwischenzeitlich mit der Verleihung der Orden beschäftigt. Ganz schön anstrengend, so mal ¼ Tonne Metall zu verteilen und hunderte Mädchen zu „bütze“ All das, von der guten Laune der Gäste, der tollen Künstler, der ganzen Helfer und natürlich Ihr, das beste Publikum der Welt, war mega toll. Wusstet Ihr eigentlich, dass rund 75% aller Gäste jedes Jahr die selben sind? Eine ganz schön „private,, Party. Und egal, wo Ihr alle herkommt, aus Köln, Hamburg, München und ja wirklich sogar aus Düsseldorf bei Neuß. Ich meine, ihr seid alle „Kölsche uss Kölle am Ring un loss me jönne em Fasteloovend“.

Und alle rockten den Saal bis zum Exzess.

Und um noch mal darauf zurück zu kommen, die Jungs im 11er Rat gaben wirklich alles. Wohl eine der besten Sitzungen, die der Colonia Kochkunstverein je organisiert und gefeiert hat. Die Party draußen konnte dann beginnen, nein, die wurde quasi aus dem Saal getragen und ging bis in die frühen Morgenstunden weiter. Mehr geht nicht!

Der Dank von mir und unserem ganzen Vorstand an alle Künstler, mein Dank an den 11er Rat und mein größter Dank an den phantastischen Sitzungsleiter Rainer Herschel. Ja, es ist dir gelungen, mit deiner ruhigen Art noch mal einen drauf zu setzen.

Du warst phantastisch und es wäre mir eine Ehre, wenn du auch im nächsten Jahr wieder die Sitzung des Colonia Kochkunstvereins mit einem ähnlich verrückten 11er Rat leiten könntest und willst.

Die weitgereisten Gäste unseres Premium Partners „METRO“ hatten eine unvergessene Nacht und freuen sich schon darauf gemeinsam mit den Leitern der Häuser Köln und Siegen, Peter Hesselmann und Tanja Holzberg im nächsten Jahr wieder Gas zu geben. Auch gab es für alle Künstler wieder eine Riesen Pyramide aus Kölsch Fässchen gestiftet von der Radeberger Brauerei.

Und Wolfgang Lutter stellte wieder ein perfektes Programm zusammen, so, wie es wirklich passte. Ein Meister seines Fachs. Und das wird er auch im nächsten Jahr wieder zeigen. Also Ihr wisst ja, alles wie immer. Wolfgang präsentiert das Programm dem Vorstand, der zeigt es mir, ich dann meiner Frau, und dann... Ach ja, das Tanzen und Feiern ging bis in die frühen Morgenstunden. Es wurde noch vieles von dem, was man auch Sprache nennt getrunken und viele blieben noch bis in die frühen Morgenstunden und machten Party.

Wir freuen uns aufs nächste Jahr. Denn jetzt ist auch die 13. Geschichte vorbei und wetten, die 14. wird wieder der Hammer der Session. Versprochen. Denn Wolfgang plant schon wieder und der Vorstand und meine Wenigkeit sind zu Diensten . und damit zum letzten Mal am Ende der Session:

KÖLLE ALLAAF

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





COMPUTER
HANDELS-GMBH

gesund **DRUCKEN**
und **HELFE**
www.ovscomputer.de

EPSON
EXCEED YOUR VISION

Sperberweg 47 41468 Neuss 02131/4017-0

Ihr regionales IT-Systemhaus - www.ovscomputer.de

Hier beginnt ihr Urlaub...



Fairwayhaus
Gut Döneburg

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



Staatsse Integr sich

Staatssekretärin Serap Güler fleißig im Einsatz

Politiker reden ja schon mal gerne! Serap Güler sieht sich eher bei der Erledigung bzw. Ausführung des Projektes mit Rat und auch mit Tat. In Anlehnung an die Aktionen mit Wildschweinen der Kölner Jägerschaft durch unseren Aufsichtsrat Fritz Schramma, konnte der Colonia Kochkunstverein in der Jahreswende 18/19 über 100 Kg feinsten Hirschgoulasch aus den Oberbergischen Wäldern erstehen und kochte ein fulminantes Menü für alle, die keinen gedeckten Tisch unter dem Weihnachtsbaum haben.

Ruhe, Wärme und ein gutes Essen



Schon beim Aufbau packten alle mit an. Unser Bürgermeister Hans-Werner Bartsch schleppte die schweren Kisten mit Besteck und Teller in den zweiten Stock und baute an der Ausgabestation für die leckere frische Tomatensuppe mit Creme Fraiche, den Hirschgoulasch mit Rotkohl und Spätzle sowie einem frisch gekochten Schokoladenpudding mit auf. Das „Restaurant“ für Obdachlose am Bahnhofsvorplatz entwickelte sich nun auch zu einem solchen. Aber die handelnden Akteure haben im Winter auch eine Menge Ausgabestationen. Köln ist groß und das Essen sollte heiß sein. Dazu benötigt man eine Menge Mikrowellen. Und die sind teuer.

kretärin für ation Güler engagiert vorbildlich

Doch Dank unserer beiden CKV Business Mitgliedern der Firma Itting, Autolakierer und Karosserie Spezialist aus Köln, vertreten durch ihren Geschäftsführer Karl Adler sowie der Firma Heizung-Sanitär Auweiler, vertreten durch den Inhaber Jürgen Auweiler persönlich, und noch was aus der „Köche Kasse“ konnte der Verein nicht nur zwei oder drei, sondern direkt 20 Mikrowellen anschaffen und somit das Problem nachhaltig lösen. Ich bedanke mich nochmals in aller Form besonders bei den beiden Unternehmern für ihr persönliches Engagement.

Doch gemeinsam mit all unseren Sponsoren freue ich mich bereits auf nächste Weihnachten, wenn es dann wieder heißt: Ein leckeres Menü für alle Obdachlose Kölns. Die METRO steuerte passende Berufskleidung und eine Menge Lebensmittel hinzu. Gekocht wurde in diesem Jahr im Zentrallager der Pro Gast. Hier konnte dann auch morgens, in aller Frühe, alles frisch

zubereitet und in Hot cars verstaut, nach Köln transportiert werden, um die Speisen ohne Verzögerung anrichten zu können.

Ob nun Marc Kurtenbach, Privat Banker und Präsident des Kölner Wirtschaftsclubs oder RPK Boss Sascha Lansen, alle waren mit ganzer Kraft bei der Arbeit. Die Einrichtung für Obdachlose und Abhängige wird schon perfekt von den Mitarbeitern geführt. Eine tolle Einrichtung, die nicht nur unseren Respekt sondern auch unsere Hilfe verdient.

Schatzmeister Rolf Schweigert, Bürgermeister Hans-Werner Bartsch, Rainer Maria Kardinal Woelki, Erzbischof von Köln und Ernst Vleer





"Der will doch nicht an meine Suppe..."

Der Leiter des Hauses Ralf Promper mit Serap Güler und Ernst Vleer

Neue Teller und Bestecke konnte der Colonia Kochkunstverein bereits im letzten Jahr zur Verfügung stellen. Das wertete die Einrichtung nochmals etwas auf. Aber es fehlt immer noch sehr viel. Wenn Sie auch helfen wollen und können, freuen wir uns auf jede Spende auf unser Konto beim Colonia Kochkunstverein. Bitte

schreiben Sie die Bestimmung des Geldes auf „Kochen und Equipment für Obdachlose“.

Unser Wort darauf, dass es genau dort ankommt, wo es hingehört. Auch möchte ich mich bei der Firma Coca Cola bedanken. Hier wurde schnell und unbürokratisch eine große Lieferung alkoholfreier Getränke zur Verfügung gestellt.



Viele Helfer und Sponsoren, Mitglieder des CKV

Unsere Schirmherrin Serap Güler machte dann auch beim Servieren des „Hirsches“ eine gute Figur. Vom Anfang bis zum letzten Gast sorgte Sie dafür, dass alle auch wirklich satt wurden.

*Die Herren in Weiß:
Ganz links Christian Schardt beim Service, dahinter
Peter Hesselman von der Metro, Mitte Lutz Wingerath
von den Kölner Sportstätten und rechts unser
Bürgermeister Hans-Werner Bartsch*





Es kam aber noch viel mehr Prominenz: Kein Geringerer als der Erzbischof von Köln, Kardinal Rainer Maria Woelki, inspizierte quasi als Hausherr persönlich die

Vorbereitungen zum „Kochen für Obdachlose“ und erkundigte sich nach dem Speisenplan.

Das Essen, welches von so vielen Ehrenamtlern zubereitet und serviert wurde, wurde von den Menschen, um die es bei der ganzen Aktion ja geht, voller Dankbarkeit mit großem Genuss verspeist.

Natürlich hoffe ich auch im nächsten Jahr wieder weiter auf Eure tolle Unterstützung .





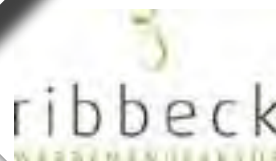
besser fahren



Liegnitzer Str. 11 - 58454 Witten
www.hoerstke.de
Tel. 02302 1677

BUSINESSPARTNER

INDUSTRIE UND
WIRTSCHAFT



Werbung.
Effektiv.
Sichtbar.





**An alle VIPs
des Club 99**

Die 11te Gentlemen-Reise des Club 99 startet am 12.10.2019



VIETNAM

Wieder einmal macht der CKV nach über 2-jähriger Planung
eine Sensation zur Normalität.

Golf auf einem top Platz? Gerne! Doch dahin erst mal über eine Brücke.

Eine Brücke im Grenzgebiet.

Lesen Sie in der nächsten Ausgabe mehr über Vietnam.

Club 99 das Original: Schon mal kopiert, aber nie erreicht!

Übrigens: Teilnehmen können nur Business- und
Premium-Mitglieder des Colonia Kochkunstvereins,
sowie Ehrenmitglieder, Botschafter und
Club 99-Sondermitglieder.



Allianz 

Lorbetzki & Berg OHG
Generalvertretung der Allianz

 **eloma**


NETCOLOGNE


_NEUBLCK

Werbung & Kommunikation

**FEGRO
SELGRÖS**
CASH & CARRY

Fissler

Landgard

**M
KN**

BUSINESSPARTNER

INDUSTRIE UND
WIRTSCHAFT

H B
HUBERTUS-APOTHEKE BEENEN

 **Denttrade.com**


DER WEIDENER

clnb
FASHION ARTS

KAPPES
Schulbau / Universitätsbau / THG
info@linden-kappes.de

ADVENA
HÖBEL - SCHREINEREN

EUROPRINZ
Alu-Zeltsysteme
www.euro-prinz.com

Hela

Werbung.
Effektiv.
Sichtbar.



RPKmedia.com
+49 (0)2102 539 160

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



Exklusiv bei RPKmedia:



LOADii.com



Hauptstadt der Toleranz

Herzlichst,

Ihr Dominik Bojakowski

dnb
FASHION  ARTS



Kubina Gruppe: Ihr neuer Hyundai Partner im Köln

Unternehmensleiter Kevin Kubina mit seinem Vater dem Unternehmensgründer Ludwig Kubina

Im Januar 2019 hat die Kubina Gruppe auf Ihrem Gelände in Ihrem Kubina Carcenter in Köln Marsdorf einen exklusiven Hyundai Markenstore eröffnet. Ein weiterer Meilenstein einer langen Firmengeschichte des Kölner Familienunternehmens. Garant dafür, dass technisches Know-how mit traditionellen Werten auf höchstem Niveau verbunden sind. Als inhabergeführtes Unternehmen kann die Kubina Gruppe auf eine fast 40 Jahre lange Tradition in der Automobilbranche zurückblicken. Die Marke Hyundai passt hervorragend in das Portfolio der Kubina Gruppe als moderneren Mobilitätsanbieter mit der Marke Mercedes und smart. Insgesamt unterhält die Kubina Gruppe unterschiedliche Betriebe im Kölner Raum, ob Verkauf - Services - Autovermietung - SB-Waschen - sowie Dienstleistung ums Fahrzeug. Überzeugen Sie sich bei Ihrem nächsten Besuch persönlich von unserer langjährigen Fachkompetenz. Unsere Mitarbeiter und die Geschäftsleitung freuen sich auf Sie.

Als langjähriger Partner der Daimler AG mit den Marken smart und Mercedes, haben wir nach einer zusätzlichen Marke gesucht, die sich in die Innovationskraft der Daimler AG einreicht. Da sind wir auf Hyundai aufmerksam geworden.

Hyundai ist eine Marke die auf sich durch Innovation und Qualität aufmerksam macht. Und das alles zu einem attraktiven Preis.

Hyundai leistet in den Bereichen der Elektromobilität Pionier-Arbeit und hat nicht nur als einer der Ersten ein serientaugliches Elektrofahrzeug, den Ioniq, sondern auch als erster Hersteller überhaupt es geschafft ein

Brennstoffzellen Fahrzeug in Serie zum Kauf anzubieten. Mit dem Hyundai Nexo lassen sich bis zu 756 km rein emissionsfrei zurücklegen!

Neben der Arbeit an der Mobilität der Zukunft bietet Hyundai mit seinen „N“-Modellen reinen Fahrspaß. Der Name N kommt nicht nur durch das Hyundai Entwicklungszentrum in Namyang, sondern auch von der wohl schwierigsten Rennstrecke der Welt, dem Nürburgring. Dort hat Hyundai ein Test- und Entwicklungszentrum in dem jedes Modell welches in Deutschland auf die Straße kommt, vorher ausgiebig getestet wurde.



Sascha Lansen, Ernst Vleer und Mark Kurtenbach

All dies hat uns überzeugt Partner dieser Marke zu werden und mit Hyundai durchzustarten.

Ansprechpartner für alle Kontakte des CKV ist Kevin Kubina
k.kubina@kubinacarcenter.de
Tel: 02234/601060

Traditionelles Fischessen der Kölner Köche 2019

♦ Bericht : Ernst Vleer - Bilder : Badura

Aschermittwoch

Em Krützche



Die Chefin des Hauses hatte schon am Nachmittag liebevoll das gute Zimmer im ersten Stock toll hergerichtet. Fein eingedeckt war der politisch bekannt gewordene Raum, der vor vielen Jahren durch den Gipfel in Köln, an dem damals Gorbatschow und Clinton dinierten und heute Kurtenbach und Rummel beim feinen Fisch sitzen, denn auch in diesem Jahr hatte sich der Küchenchef unseres neuen Businessclub Partners, „Em Krützche“ ein feines Fischmenü überlegt.



Der traditionelle Abend mit dem Fischessen gibt es seit nunmehr 16 Jahren beim Colonia Kochkunstverein. Ein netter zwangloser Abend mit Mitgliedern und netten Gästen. Wie gesagt, in einem wirklich alten Gastronomie-Haus unserer Stadt:

„Em Krützche“. Heute mit einer modernen Küche ausgestattet, kocht man immer noch frisch und lecker wie Anno dazumal.

Wer nun wirklich keinen Fisch an diesem Abend essen möchte, der konnte sich ein US-Entrecote mit leckeren Bratkartoffeln bestellen.



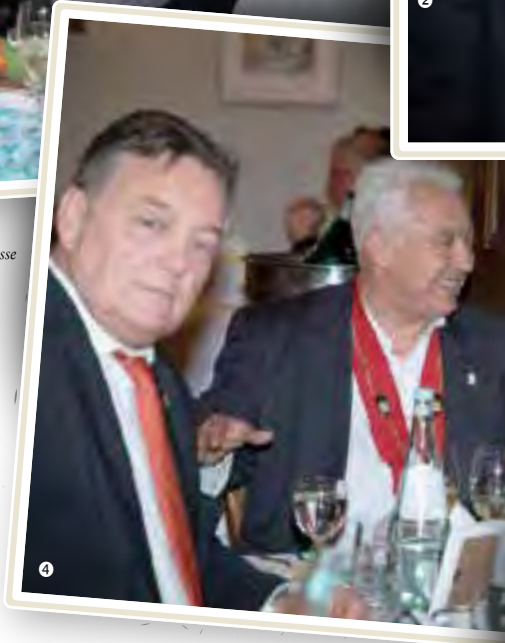
1: Er schaut sich gerade die Eishockeyergebnisse der Haie an, Michael Lüttgen mit Gattin Katharina Christine Wirtz.



2: Rainer Herschel mit Gattin Steffi.



3: Vorstandskollegen Robert Wullen und Eva Eckart.



4: Manfred Zender mit Ernst Vleer.



5: Mühlich, Wöllert und Kehmeier

*Kölsche Kartoffelsuppe
mit feinem Gemüse
und Mettwurststreifen*

*Skrei-Winterkabeljau
gebraten auf Rocularisotto mit
Pilzen oder mit Salzkartoffeln
und grünem Salat*

*Krokantparfait
mit warmen marinierten
Pflaumen*



Krützchen Ende der 50-iger Jahre noch allein am Rhein im Schatten des Dom's

Das Haus wurde erstmals als Schankwirtschaft vor etwa 420 Jahren benannt. Seit 1589 ist das Restaurant urkundlich belegt. Den Namen "Krützche" verdankt das Haus einem alten Bildstock, der früher an der alten Stadtmauer angebracht war.

Im Schatten der alten Stadtmauer wurde bis zum 2. Weltkrieg im "Krützche" ein süffiges Bier versetzt mit Kräutern, Staudenfrüchten und einem Schuss Honig als das "Krützchen-Gruit" gebraut und ausgeschenkt. Dieses war sowohl bei den Rats- und Domherren als auch bei den Hafenarbeitern, Pilgern und Kaufleuten sehr beliebt.

Bis 1910 gab es zwischen dem "Krützche"

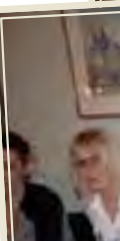
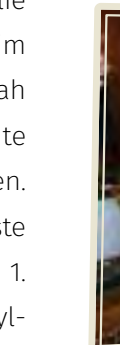
und der Geistlichkeit eine besondere Beziehung: ein geheimer, unterirdischer Gang vom Dom zum "Krützche". Wahrscheinlich ein Fluchtweg für die Domherren bei Gefahr in Verzug.

In den 30er Jahren des 20. Jhd. wurde das Nachbargebäude zum alten "Krützche" hinzuerworben, da dies aus allen Nähten platzte.

Im 2. Weltkrieg völlig zerstört, entstand 1950 in bescheidener Form das neue "Krützche". In seiner heutigen Form ist es nach historischem Vorbild 1986/87 zur Freude seiner internationalen Gäste wieder völlig hergestellt worden.

Seit Oktober 1971 führen Otilie und Erich Fehn die Geschicke im "Krützche". Viele Gäste aus Nah und Fern sind von ihnen bis heute liebevoll als Gäste verwöhnt worden. Die große Anzahl der Stammgäste zeugt von ihrer Gastlichkeit. Seit 1. Januar 2010 folgt ihre Tochter Sylvia Fehn-Madaus Ihnen nach und ist der Garant für Fortschreibung einer erfolgreichen Geschichte in der Gastronomie Kölns.

Aber das nur mal nebenher. Heute kann man mit gutem Gewissens das Krützche für jeden empfehlen, der gerne gut Essen geht.





*Das Schloss
Schloss Loozfeldt*

BADORE



RESIDENZ
am Thier



**HOLMES
PLACE**

1: Die gute Stube

2: Küchenchef Cetin Ismet bekommt vom Prinzenpapa die Prinzenspange stellvertretend verliehen.

3: Ernst Vleer mit Engelbert Rummel

4: Das Top Team des „EM KRÜTZCHE“ aus Küche und vom Service

Die Gäste am Aschermittwoch lobten das leckere Menü. Es freute mich besonders, dass der Prinzenvater Egon Michelske dem Küchenchef noch die Spange im Auftrage seines Sohnes verlieh.

Auch durfte ich etliche Mitglieder des Wirtschaftsvereins Köln mit ihrem Präsidenten Marc Kurtenbach und Geschäftsführer Christian Kerner begrüßen.



Viele nette und anregende Gespräche an den runden Tischen beendete traditionsgemäß die Karnevalszeit unserer Zunft. Jetzt geht der ein oder andere erst mal in Urlaub oder man kümmert sich um die vielen, vielen Sachen, die über die letzten karnevalistischen Wochen hier in Köln einfach alle liegen geblieben sind.



HIMMLISCH EINKAUFEN BEI ENGELS!

**Frische von Flönz bis Feinkost –
Ihr Frischepartner in Köln & Troisdorf.**

ÖFFNUNGSZEITEN:

MARSDORF:	7:00 – 22:00 UHR
WIDDERSDORF:	7:00 – 22:00 UHR
LONGERICH:	7:00 – 21:00 UHR
SPICH:	7:00 – 21:00 UHR
F.-W.-HÜTTE:	7:00 – 20:00 UHR

3 x in Köln

Marsdorf, Widdersdorf & Longerich

2 x in Troisdorf

Spich & F.-W.-Hütte

www.edeka-engels.de



Engels

Frische von Flönz bis Feinkost.

Verwaltung
E-Center Engels Marsdorf GmbH
Horbeller Str. 2-4
50858 Köln-Marsdorf
Tel.: 02234-2028208
Fax: 02234-2028703
E-Mail: info@edeka-engels.de



HÜTTENGAUDI Ellens Lounge

Und jeden Tag ein ganzes Schwein auf dem Grill....

Und ab geht die Post. An allen Tagen volles Haus im Zelt am Südstadion. Jedes Jahr Februar bis Anfang März heißt es: „Angezapft ist es“. In diesem Jahr schlug Hans-Werner Bartsch mit einem Schlag das große Holzfass an.

Superprogramm, zusammengestellt von Colonia Kochkunst-Businessmitglied DS Marketing GMBH.

In diesem Jahr gab es eine riesige Spezialitätenmeile mit vielen frisch

Soße, Sahnekartoffeln und dem berühmten Krautsalat in Sahne. Nicht nur auf dem Teller eine Riesenparty. Die Bar versorgte unsere Gäste mit perfekten Cocktails und das Kölsch floss in Strömen. Alle Gäste waren so richtig in ausgelassener Stimmung. Der DJ brachte das Zelt zum Kochen. Der Einmarsch der FC-Cheerleader unter den kölschen Klängen der Vereins Hymne des 1. FC Köln brachte die Leute endgültig auf die Tische. Ein Wahnsinn. Und alles doch recht friedlich. Der ein oder andere musste nach ein paar Kölsch zu viel, vom guten und im Hintergrund bleibenden Wachdienst, zwar mal dran erinnert werden, dass er doch nicht so stark ist, aber die Polizei musste so gut wie nie eingreifen. Ist schon irre, was in Köln so alles zeitgleich abgeht. Jetzt merkt man doch, dass unsere schöne Stadt mittlerweile eine Großstadt und kein Dorf mehr ist. Wir sind halt Weltstadt, hier in Kölle. Eine perfekt inszenierte Veranstaltung, die vom Publikum dankend angenommen wird. Und natürlich das kölsche Hätz, denn auch in diesem Jahr gab es wieder eine Spende aus den Umsätzen des Kartenverkaufs in Höhe von 12.000 €.

Das ist schon großes Kino.



Und schon traf sich ganz (Party) Köln in Albert Damaschke's Zelt in der Südstadt.

zubereiteten Spezialitäten. Täglich ein frisches Schwein vom Grill, frische Hähnchen und natürlich Frank Remagens beste Bratwurst. Fußball Trainer Peter Stöger eröffnete traditionell wieder das Kölsche Hätz und alle Kölner kamen. Die Küchenbrigade der Pro Gast richteten es denn auch wieder bei „Ellens Lounge“. Leckere Schmankerlplatten mit vielen feinen Wurst- und Schinkenspezialitäten mit Radi und Obazder als Vorspeise mit knusprigen Brezeln und hinterher den knusprig gebratenen Krustenbraten mit leckerer

Der Karneval in den Sälen trieb seinem Höhepunkt entgegen. Die Woche des Straßenkarnevals war noch nicht erreicht, doch im großen Festzelt strömten tausende von Menschen nicht nur zur „Hüttengaudi“. Auf zwei Etagen tobte hier das Leben bei bayrischer Musik, fescche Madeln und Bayerisch gekleidete Burschen allen Alters machten eine Riesengaudi im Zelt. Dazu gab es natürlich ein



Die Lambertz
Monday Night
2019

Die „Schokoladen-Party“ des Jahres



Einfach zu behaupten, dass die höchste Dichte an Promis auf der Lambertz Party waren wäre dezent untertrieben. Er hatte es wieder geschafft Alle sind gekommen, Er, Hermann Bühlbecker, alleiniger Inhaber der Lambertz Gruppe hatte sogar die Herzogin von York, Sarah Furgesson und Pamela Anderson vor Ort. Die Schau der Top Models in extra fantastischem Outfit verzauberte das Publikum, die Party der Superlative lockte so viele, dass es vermessen wäre alle aufzuzählen.



2-fach-Olympia-Gold Gewinnerin Ulrike Meyfarth, Sportschau Legende Heribert Faßbender mit Gattin, Ernst Vleer

Sven Ottke mit CKV Orden



Ellen Vleer auf dem berühmten roten Teppich und mit FC Stürmer Anthony Modest

Vielleicht einige, Wolfgang Bosbach und Wolfgang Kubicki aus der Politik, Dieter Hallervorden und Chris de Burgh aus der Entertainer-Ecke, Reiner Calmund, Günther Klum und, und, und...

Die große Schaubühne war komplett umlagert, nur wenige Sitzplätze für Spezialgäste wie Günther und Erna Klum direkt an der Bühne oder die Plätze für Top-Gäste im Restaurant waren gezählt. Jemanden zu finden, den man nicht aus irgendwelchen TV-Sendern kannte, war fast un-

möglich. Unser Tisch war besetzt mit mit Sportschau-Legende Heribert Faßbender und Box-Weltmeister Sven Ottke, der sich über den CKV Orden freute. Es gab erfreulich interessante Gespräche und die Herren (vor allem Faßbender) hatten viele Anekdoten von früher zu erzählen. An den Nachbartischen erkannte man Schwimmer- und Stabhochsprung-Olympia-Gold-Gewinner.

Erstklassige Speisen wurden frisch zubereitet in Wok und Pfanne, dafür ein Kompliment vom „Koch“. Es wurde gescherzt und gelacht. Verschiedene Lautstärkenpegel dank der verschachtelten Räumlichkeiten

luden zur Unterhaltung oder zum Abtanzen ein. Großes Kino in Köln. Life Style wie in Paris, London oder NY. Warum gibt es das in einer der größten und schönsten Metropolen Deutschlands, in Colonia, nicht öfters. Dr. Hermann Bühlbecker zeigt wie es geht und damit ist er der Macher der geilsten Party der Stadt. Und noch was Unschlagbares kommt hinzu. Das kann Keiner auf der ganzen Welt! Wenn man vom Partygewühl nach oben durch die Fenster dieser Location blickt, dann sieht man perfekt beleuchtet und in Szene gesetzt den Dom, unser Top-Model.



Rosenmontag auf geilsten Tribüne



E.Vleer mit Haie Sturm Ass Alexander Oblinger, Karina Oblinger und MauriceVleer

Das fing doch alles so toll an, was das Wetter so an Vorschuss-Kapriolen schon Wochen vor dem großen Rosenmontagszug zelebrierte. Es war alles vorbereitet. Die Köche hatten Ihre Bestellungen an Speisen abgegeben, das Equipment war bereits auf zwei große LKW geladen und die gesamte Überzeltung des fast 500 m² großen Back-Stage-Bereichs wurde vom Unternehmen Prinz in unserem Auftrag ausgeführt. COCA COLA und die RADEBERGER BRAUEREI hatten bereits ihr gesamtes Equipment verbaut...



f der
üne Kölns

*Ute Jordan,
Rainer Herschel,
Dan Lacroix und
Ellen Vleer*



SPITZENKÖCHE FÜR SPITZENZEITEN

vom  **Profi**

INVENTAR
PERSONAL
ZUBEREITUNG
PRÄSENTATION



ProGast

Professionelle
Gastlichkeit
GmbH

Setzen Sie für Ihre Küchen-Engpässe Personal vom größten Personalmanager für Hotel und Gastronomie im Rheinland ein.

Die ProGast zeichnet aus ein exzellentes Know-How, ausgezeichnetes Personal, große Zuverlässigkeit und faire Preise.

**ZENTRALLAGER
OSTSTRASSE 68
51766 ENGELSKIRCHEN**

ProGast GmbH
Ernst Vleer
Wahlscheider Str. 4
51766 Engelskirchen
Tel. 02263-70767
Fax 02263-951822
vleer@progastgmbh.de

www.progastgmbh.de





gutgelaunte
Gesichter beim
Rosenmontag



Oskar
Dürscheidt



Top Models von links. Klaudia
Giez, Toni Dreher, Ernst Vleer, Shari
Streich und Juliana

Dann bestätigte sich leider die Wettervorhersage und große Regenfälle kündigten sich an. Im Dialog mit den Verantwortlichen bauten wir noch Zelte auf der Rednertribüne auf und verschiedene Zwischenwände ab und erlebten einen phantastischen Tag. Tribünenredner Rainer Herschel war mit oder ohne Regen, wie immer, voll in seinem Element. Er verbreitete das, was er am besten kann: Gute Laune. Und gut gelaunt waren auch alle Gäste. Der Tag begann mit einem guten Frühstück mit Käse, Schinken, Mettbrötchen und Wurstspezialitäten. Aber auch frische Berliner und kölscher Streuselkuchen, Kakao und Kaffee und natürlich unser wohl temperiertes Dom Kölsch (in strömenden Mengen) stand für alle bereit. Danach versammelten sich die Besucher so langsam auf der Tribüne und winkten den

Ja, ja: Unser Prinz Rainer
und die schönen Frauen

ersten Fußgruppen und prachtvoll geschmückten Wagen zu. Mittlerweile hatten auch die ersten Prominenten die Tribüne erreicht. Die große Statur des Haie-Stürmers Alexander Oblinger, eingeladen von Sandrina Coenen, Ott Immobilien, war dabei auch kaum zu übersehen. Er amüsierte sich mit seiner charmannten Gattin Karina beim Zug. Leider an diesem Tag mit Wasser im Glas, stand doch das Training für die Play Offs an. Als nächstes wurde Günther Klum mit Gattin Erna gesichtet. In seinem Schatten kamen dann auch TOP-Models aus der Szene.



Ihre Kölner METRO
die Bestellung bitte...

Klaudia Giez, Toni Dreher, Shari Streich und Juliana fühlten sich pudelwohl auf der Tribüne. Sie mischten in allen Bereichen so richtig das Publikum auf. Trotz der kühlen Temperaturen hatten die Mädels sich für heiße Outfits entschieden. Überall stellten Sie sich gerne für ein gemeinsames Foto zur Verfügung.

Auf der kleinen Rednertribüne, direkt bei Reiner stand dann

plötzlich Dan Lacroix (Interimstrainer der Kölner Haie). Der sympathische Kanadier und der Kölner Karneval, sind zwei, die sich gesucht und gefunden haben. Man konnte ihm ansehen, wieviel Freude der Zugverlauf ihm machte.

Darüber hinaus waren natürlich viele Mitglieder der "Lese", die hier gemeinsam auf ihr und unser Dreigestirn warteten, etliche Gastronomen und viele, viele bekannte Kölner Geschäftsleute auf der geilsten Tribüne an diesem Rosenmontag. Im knallroten Coca Cola Wagen gab es dann zu den bekannten alkoholfreien Spezialitäten des Unternehmens auch den dazu passenden Gin, Rum oder Wodka und durch unseren Partner Schardt erstklassige Weine und prickelnder Winzersekt. Die Metro präsentierte nicht nur ihren zahlreichen, vor Ort vertetenen Kunden, sondern auch allen anderen Gästen auf der Tribüne

Lesen Sie weiter auf Seite 44

Wooohhh...
alle gut drauf.
Ein geiler Zug!



EllenVleer mit Trainer Dan Lacroix und MauriceVleer

Gerne für Sie da!

TELEFON: 02234 - 801661

Waschbär
HYGIENE-SERVICE





Anna Clages gewinnt die 71.

Endspurt, die heiße Phase beginnt. In der Mitte die spätere Siegerin Anna Clages



Am Sonntag dem 31.03.19 war es dann soweit. Die Endrunde und letzter Teil der beschwerlichen Prüfung stand an. 4 Gänge Kochen... Wenn möglich wie ein Meister. Was sind die Hauptkriterien für Erfolg im Kochberuf? Ganz einfach: Kulinarische Leidenschaft, Liebe für hochwertige Lebensmittel, fachliches Wissen, ein guter Geschmack und ganz besonders Ausdauer & gesunder Perfektionismus.

Die jungen Auszubildenden und Teilnehmer der diesjährigen Kölner Stadtmeisterschaft bewiesen diese wichtigen Kriterien mit der Teilnahme an dem anspruchsvollen Wettbewerb und der Umsetzung der selbstgesteckten Ziele. Der Druck ist bei solchen Wettbewerben enorm. Die Teilnehmer müssen gemeinsam unter Zeitdruck und einer klaren Abfolge der Zubereitung der Speisen ein anspruchsvolles Menü



Der Kölner Köchennachwuchs zeigte sein außergewöhnliches Können im Steigenberger Hotel am Rudolfplatz. 11 ambitionierte Auszubildende bewiesen kulinarische Leidenschaft auf einem Top-Niveau und begeisterten die eingeladenen Gäste aus Politik, Wirtschaft und unseren Ausbildungsbetrieben.

1: Coca Cola Vertreter Daniel Strauch sowie Steigenberger Hotellier Peter Mikkelsen mit ihren Damen - 2: Darunter „unsere Testesser“ mit Schatzmeister Rolf Schweigert und „nEU2 Mitglied Alexej Kramer 3: Metro Boss Peter Hesselmann (Krawatte) mit seiner Gattin und netten Gästen - 4: Bürgermeister Hans-Werner Bartsch mit Fotografin Andrea Gläßer, Ulla Schramma und unser Aufsichtsrat Fritz Schramma 5: Günther und Erna Klum, Ernst Vleer und Rolf Schweigert



aus dem Steigenberger Hotel
Kölner Stadtmeisterschaft der
Kochauszubildenden

erkochen. Dazu gehört es auch, auf begrenztem Raum mit allen anderen Teilnehmer als Team zu funktionieren, auch wenn jeder sein eigenes „Süppchen“ zu kochen hat und natürlich Konkurrenz besteht. Das gemeinsame Ziel lautet für diesen Abend nämlich nicht nur gewinnen und das Siegereck erklimmen, sondern auch den 110 anwesenden Gästen pünktlich ihr Essen zu servieren. Dabei dann selbstverständlich auch mit der richtigen Temperatur und in der geplanten Anrichteweise.

Der Metro-Rheinland Pokal geht in diesem Jahr an die 23-jährige Anna Clages aus dem Steigenberger Hotel in Köln. Mit viel Kreativität und mutigen Gerichten erkochte sie sich ihren Sieg. Auf den Bildern ist der ein oder andere wirklich schwierige Arbeitsgang deutlich zu erkennen.

Auch in diesem Jahr galt es ein hochwertiges 4-Gang-Menü aus

*Die Küche brummt!
Die Juroren bei der Prüfung. Es kommt auf jede Kleinigkeit an.*

Der 71te METRO Rheinland Pokal





Kölns Bürgermeister H. W. Bartsch mit Peter Hesselmann und Vorstandsmitglied Johannes Krahwinkel. Daneben die Siegerin... Sie kann es noch gar nicht fassen.

einem vorgegeben Warenkorb mit Pflicht- und Wahlkomponenten zu kochen. Gastgeber der Veranstaltung war das Steigenberger Hotel als bewährter Austragungsort.

Die Zahl 11 als kölscher Glücksbringer, hatte in diesem Jahr eine besondere Bedeutung. Aufgrund des sehr starken Teilnehmerfeldes, wurde die Regel, dass die 10 besten Köchinnen und Köche aus der vorherigen Theorieprüfung zum praktischen Kochen eingeladen werden, geändert. Die Plätze 10 und 11 waren punktegleich und daher gab es in diesem Jahr 11 motivierte Anwärter.

Neben der erstplatzierten Anna Clages aus dem Steigenberger folgten als Zeitplatzierte Andre Goldau aus dem Kameha Grand Hotel Bonn und als Drittplatzierte Arne Schmitz aus dem Grandhotel Schloss Bensberg. Alle drei wurden nicht nur mit dem berühmten Glaspokal der METRO, sondern auch mit wertvollen Preisen aus demselben Hause belohnt. Ein Messer der Marke „DICK“ legte selbige Fa. ebenfalls dazu. Auch noch eine gut gefüllte Tüte von „Aichinger“ und eine gute Flasche Mosecco von FLORE CHEMIE waren bei den tollen Präsenten für alle Sieger.

Unterstützt wird die Meisterschaft

auch von unseren TOP Mitgliedern Coca Cola, UNILEVER, Radeberger und der Weinmanufaktur Christian Schardt. Die nächsten wichtigen Etappen für Anna sind nun die NRW-Ausscheidung um den Rudolf Achenbach Preis in Detmold am 04.05. und das 2-wöchige Praktikum in Luxemburg, welcher als Sonderpreis vom Shopping Center Massen gestiftet wurde.

Im kommenden Herbst folgt dann die Botschaftsreise nach Nepal, bei der sie die Kölner Wirtschaftsdelegation begleiten wird. Hier steht ein gigantisches Reibekuchenessen zur 60-Jahr-Feier der politischen Zusammenarbeit der Bundesregierung und Nepal auf dem Programm.

Küchenchef Benjamin Szanto und Hoteldirektor Peter Mikkelsen freuen sich über den Erfolg ihrer Auszubildenden.

Anna überzeugte mit:

Menü

Fischbrötchen

*Brioche | Pulled Forelle | Feldsalat
Senf | Lila Wedges*

Balsamicolinsen

*Parmesan | saure Radieschen
Lauchstroh*

Kalbsbraten

*Kohlrabi-Karotten-Nest
Polenta-Crisps | Holländische Luft*

*Zitronen-Rosmarin Küchlein
Kardamom | Chili Ganache*



Unsere Test Gäste voller Erwartung

Wie gesagt, die diesjährigen Preise konnten sich sehen lassen. Neben den bereits genannten hochwertigen Preisen gab es für die Gewinnerin zusätzlich ein 2-wöchiges Praktikum inkl. Kost & Logis in Luxemburg. An der Seite von Hannes Graurock (Neuentdeckung des Jahres 2019, Gault Millau) wird die Gewinnern einen intensiven Eindruck in die facettenreiche Gastronomiewelt des Shopping Center Massen bekommen und dort im Fine Dining Restaurant Le Luxembourg ihre Kenntnisse vertiefen. Des weiteren bewies der CKV, das es sich wirklich lohnt mit weiteren 6000 € Preisgeldern für die ersten drei a 3000 €, 2000 € und 1000 € Das 6-köpfige Jurorenteam bestand in diesem Jahr aus: Eva Eckardt (Nestor GmbH, Gummersbach), Peter Draschner (Pro-Gast GmbH, Engelskirchen) Klaus Wydra (Birkenstahl GmbH), Reiner Schopen (DJH Köln-Riehl), Jochen Hintzen (Aramark GmbH) Benjamin Szanto (Steigenberger Hotel Köln)

Die Anforderungen waren wie folgt:

*Vorspeise kalt / warm mit Forelle,
Feldsalat und Violetta-Kartoffeln als
Pflichtkomponenten*

*Zwischengang oder Suppe
vegetarisch kalt mit Belugalinsen,
Lauch, Radieschen*

*Hauptgang warm mit Kalbsnuss,
Kohlrabi, Bundmöhre, Polenta,*

*Dessert kalt / warm mit Zitrone,
Halbbitter-Schokolade*

Teilnehmende Betriebe waren in
diesem Jahr das Ameron Hotel
Königshof und Kameha Grand Hotel

aus Bonn, das Grandhotel Schloss
Bensberg, Excelsior Hotel Ernst,
Steigenberger, Bayer Gastronomie,
Hotel zur Post & Holsteins Mühle
aus Wiehl, Cölner Hofbräu und
das Overather Hotel Lüdenbach,
Em Krützche, Pullmann Hotel, VSB
Mensa Gummersbach.
Und eine hochwertige Veran-
staltung hat natürlich auch ein
Top Gästeteam: Bürgermeister
Hans-Werner Bartsch, Aufsichtsrat
und Oberbürgermeister a.D. Fritz
Schramma, Modellpapa Günther
Klum, Coca Cola Köln Boss Daniel
Strauch und Metro Köln Chef Peter
Hesselmann sind nur einige davon.

*Fotos: 1: strahlende Sieger - 2: Krahwinkel im Gespräch mit der Gewinnerin
3: Der Bürgermeister mit den Gewinnern - 4: Rechts die Protagonisten und
links wird natürlich auch die Jury geehrt.*



www
pilzsubstrat
de

Menzenbach
TIEFKÜHLERZEUGNISSE
*Westfälischer
Flusskuchen*

DICK
Traditionsmarke
der Profis

IBA
IBA - Automation
Hennies GmbH
Antreiben + Schallen

ARCONS
WINE & SPIRITS

CHEFS CULINAR
SINCE 1978

mp
CATERING

Stelzmann
Transport und Service GmbH



oben: Maurice Vleer mit den Top Models
und mit Ellen Vleer
Mitte: Hesselmann mit Gast
Unten: Familie Rainer Herschel,
gut beschirmt von CKV Vorstand
Beenen



frische Austern und vieles an geräucherten Fischspezialitäten und frischen Salaten. Beim Ausschank von gut gekühltem Champagner kamen die Mitarbeiter des Liefergroßhandels richtig an die Arbeit.

Unter den Farben der Radeberger befand sich unser alter Partner Dom-Brauerei mit einer jungen Zapferin und frischem Dom Kölsch in großen Fässern, und das lief in Strömen.

Lange Tische waren auf gut 60 Meter mit Mettbrötchen, Schinken, Käse und Leberwurst auf silbernen Blechen vollgestellt. 400 Berliner Ballen mit Füllung sorgen schon am Morgen beim Kaffee für den süßen Kick. Die 20 Liter Kakao waren angesichts der vielen, gut gelaunten Kinder schnell getrunken.

Einer der Pro Gast Köche hatte an seinem Stand einen ganzen Parmesan aufgebaut. Aus dem Nudelbecken gab es immer wieder frische Nudeln hinein, Schrimp aus der Pfanne fein gewürzt. Eine Delikatesse!

In der großen

Küchemitte des Zeltes konnte man von der Currywurst bis zum Krustenbraten, über US-Entrecôte bis zum Rumpsteak vom Grill alles haben, was man wollte. Aber eigentlich ging es ja gar nicht um all die tollen Sachen hinter der Tribüne, sondern um das, was davor los war. Und auch da kamen unsere Gäste bei

einem Rainer Herschel, der bei viel Wasser von oben genauso positiv und froh gelaunt moderierte, wie beim besten Sonnenschein. Und Reiner hatte den ganzen Zug und alle seine Teilnehmer fest im Griff. Keine Gruppe ohne besondere Ansprache kam hier vorbei, kein Mariechen ohne Hebefigur und kein Wagen ohne massenhaften Wegzoll an Kamelle und Strüßcher. Wieder einmal ein phantastisches Erlebnis rund um den Rosenmontagszug. Und dieser wird nicht nur dem Dreigestirn noch viele Jahre im Gedächtnis bleiben.



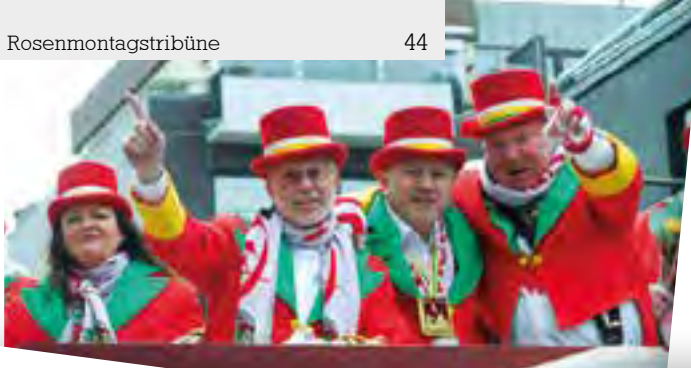
Oben die Funken RotWeiß

Darunter links Mitte Heike Beenen mit Erna Klum

mittleres Foto Tanja Holzberg mit Kollege

großes Bild: der METRO Liefergroßhandel grüßt mit frischen Austern.
Und unten links grüßt unser Bauer bei der Vorbeifahrt mit Kamelle...





Rosenmontag auf der geilsten Tribüne Kölns



Oben: Gruß an die Pro Gast Tribüne, rechts: Maurice Vleer und Christan Schardt
Mitte: Jessika Sziegoleit mit Jürgen Sziegoleit und Gattin Giulia rechts Ulla Soltysik, Silke Drexler, Jana Heuser, Ellen Vleer, Jürgen Drexler und Maurice Vleer
Großes Foto: Jana Heuser, TOP Model Klaudia mit K und Ernst Vleer
Unten: Günther Klum, Frau Wördenweber mit ihrem Vater und Ernst Vleer

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

für unsere mittlerweile bundesweit bekannte „Spargelschälaktion“, brauchen wir - wie immer - ehrenamtliche Helfer. In diesem Jahr schälen wir natürlich wieder zugunsten der Kinderklinik Amsterdamer Straße. Die genauen Orte standen bei Druck noch nicht fest, jedoch die Termine. Bitte füllen Sie das Blatt aus und senden dieses per Fax, E-Mail oder Post an die angegebene Adresse: Der Ort des Geschehens wird dann schriftlich frühzeitig mitgeteilt.

Übrigens gibt es auch wieder eine Einladung zur Spargelgala im Maritim. Jeder ehrenamtliche Spargelschäler, der an mindestens einem Termin teilnimmt, bekommt das Spargeldankeschönessen inkl. aller Getränke frei. Ab 2 Termine übernimmt der Verein die Kosten für 2 Personen.

Nach dem Essen erfolgt die Übergabe des Spendenschecks an Herrn Prof. Dr. Weiss, den Chefarzt des Kinderkrankenhauses Amsterdamer Straße, und die traditionelle Tombola wartet mit Top-Preisen auf die glücklichen Gewinner.



**Bitte Anmelden per Post an
die Geschäftsstelle
des Colonia Kochkunstvereins
Herrn Rolf Schweigert
Oststraße 86
51766 Engelskirchen**

**oder per Fax
02263 951822
oder per Mail an
vleer@prokastgmbh.de**

SPARGELSCHÄLEN

- [] Freitag, der 10.05.19 von 10.00 Uhr bis 19.00 Uhr
[] Samstag, der 11.05.19 von 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr

[] Ia, ich bringe meinen eigenen Spargelschäler mit!

SPARGELGALA

Ich nehme an der traditionellen Spargelgala am
25.05.2018 im STEIGENBERGER HOTEL KÖLN

- [] alleine teil
[] in Begleitung mit insgesamt Personen teil.
[] leider nicht teil.

Name:

Tel.:

Adresse:

E-Mail:

Bitte alles in Druckbuchstaben

Unterschrift:





VON BOTOX UND DOSENFLEISCH

Nahezu jeder wird wohl ein Bild vor sich haben, wenn das Gespräch um Botox geht. Das extrem starke Neurotoxin ist in der kosmetischen Medizin sehr beliebt, da es eben Muskeln komplett daran hindert zu funktionieren, was dazu führt dass – wenn korrekt angewendet – Falten verschwinden und man jünger aussieht. Natürlich sorgt eine falsche Anwendung dafür, dass die betroffene Person Teile des Gesichtes nicht bewegen kann, wodurch das „klassische Botox Gesicht“ kommt.

Aber warum genau schreiben wir hier über eines der stärksten Neurotoxine der Welt, in einem Magazin, dass sich doch primär um's Essen dreht? Ganz einfach: Auch in Lebensmitteln kann dieses Gift enthalten sein und so dem Konsumenten schaden. Der Botulismus, oder auch Fleischvergiftung, ist allerdings in heutiger Zeit deutlich seltener

geworden – durch regelmäßige Kontrollen der Hersteller und auch durch zunehmend wachsendem Verständnis der Konsumenten.

Botulismus fängt man sich auch nicht „mal eben“ ein, denn das Toxin, wird von *Clostridium botulinum* produziert – und dies ist ein Mikroorganismus der sich in eine Spore

wandeln kann und auch macht, da der Sauerstoff in der Luft ihn töten würde. In der Sporen Form ist es zwar einfacher für den Organismus zu überleben (Sauerstoff und extreme Temperaturen etc. können geduldet werden), allerdings kann es in dieser Form besagtes Toxin nicht produzieren.

Deswegen sind Fälle von Botulismus

nahezu ausschließlich auf Konserven limitiert, da hier ideale Bedingungen für Clostridien herrschen.

Spielen wir also mal einen Fall durch: ein paar Sporen werden in eine Konserve eingeschlossen, nach einiger Zeit wandelt sich die Spore in die aktive Form um sich eben zu teilen und multiplizieren, aber eben auch Toxine zu produzieren. Neben Toxinen werden allerdings auch Gase produziert, und dies ist ein ganz wichtiges Kriterium für den Konsumenten, denn: Wenn eine Dose nach außen gebeult ist, bedeutet dies Gase erhöhen den Druck und man sollte die Konserve – so wie sie ist – in den Müll befördern.

Falls dies jedoch in unserem Fallbeispiel nicht passiert und Max Mustermann den Inhalt isst, verzehrt er ebenfalls das Botox Toxin, welches so extrem stark ist, dass die Menge eines Salzkorns ausrei-

chen würde um 500.000 Menschen zu töten. Unser Max isst allerdings eine deutlich niedrigere Konzentration, dennoch bekommt er Symptome von Muskelschwäche – die schlimmsten davon betreffen die Atemmuskeln und/oder die Herzmuskulatur. Das Botox Toxin bindet nämlich an Vesikel (also kleine Transporterkugeln) gefüllt mit Neurotransmittern, die normalerweise den Nerv verlassen und Muskeln zeigen wann und wie stark sie kontrahieren sollen. Im Falle von Botulismus wird verhindert dass die Vesikel diese Neurotransmitter freisetzen, demnach bekommt der Muskel weniger oder sogar gar keinen Input was er machen soll und macht im schlimmsten Falle gar nichts – was erwünscht ist im Sinne von Stirnmuskeln, die nicht so verkrampft sein sollen, allerdings deutlich unerwünscht im Sinne von Atemmuskeln welche das Atmen ermöglichen.

In der heutigen Zeit gibt es allerdings immer noch Hoffnung für Max! Denn es existiert ein Antitoxin, welches das Botox Toxin neutralisiert. Dafür muss er natürlich rechtzeitig medizinische Hilfe bekommen.

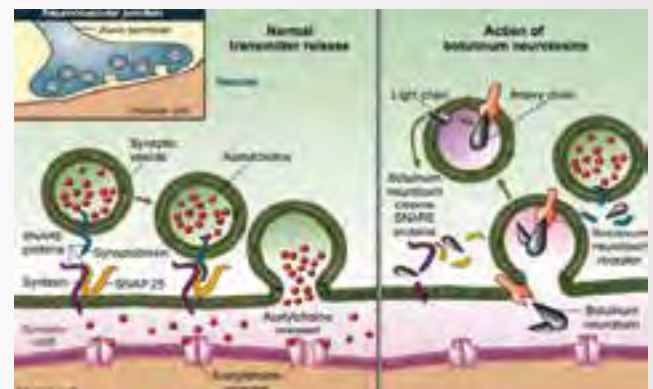


Sogenannte Snare Komplexe werden von Botox zerstört und verhindern dass Vesikel Neurotransmitter freisetzen können



Wenn eine Dose so aussieht, sollte der Inhalt nicht mehr verzehrt werden

Dieser Essens Botulismus ist eine von drei Formen, eine weitere ist die Infant Form, also beziehend auf Babys bis 1 Jahr. Diese sollten keinen Honig essen, da ebenfalls in Honig Clostridien sein könnten. Nach dem ersten Lebensjahr haben sie allerdings ein besseres Immunsystem und auch eine Größe, die sie die minimalen Konzentrationen die in Honig sein könnten, aushalten lassen. Die letzte Form von Botulismus ist Wund Botulismus, wenn man zum Beispiel im Wald hinfällt und sich verletzt und Sporen in die Wunde bekommt. Sobald die Wunde geschlossen wird (z.B. genäht oder mit besonderen Pflastern) sodass kein Sauerstoff an die Sporen kommt, können diese beginnen das Toxin zu produzieren. Aus diesem Grund Wunden immer desinfizieren und frische Luft an die Wunde lassen, schadet auch nicht!



Hall in Tirol ist eine Reise wert

Abseits von Pisten und Apres-Ski

♦ Bericht : Ernst Vleer
Bilder : Vleer, depositphoto

Manchmal möchte man nur relaxen. Gut Essen und Trinken, Sauna, Massagen und etwas Spazieren gehen. Und da kommt ein solcher Ort mehr als Recht. Es macht wirklich Spaß, so viel Altes so modern renoviert und hergerichtet zu bestaunen. Ein Besuch der sich allemal lohnt. Es geht um den Ort Hall in Tirol. Ohne die vielen bunten Geschäfte im Inneren der Altstadt und dem elektrischen Licht meint man die Schläge aus der Münze zu hören, wo die Taler in Silber aus den Bergen geschlagen wurden. Also, wenn Sie mal in der Gegend sind, das Wetter ist nicht so toll und den Urlaubsort haben Sie auch schon 5x besichtigt. Tanken Sie ein wenig Kultur in Tirol im Städtchen „Hall“



Hall wurde 1232 erstmals urkundlich erwähnt (lateinisch „salina in Intal iuxta Tavr castrum“ der typische Hall-Name der Salzgewinnung erscheint 1256 und 1263 in einer Urkunde.

Seit dem 13. Jahrhundert bildete das Salzbergwerk im Halltal die zentrale Industrie der Stadt und der Umgebung. Die Wichtigkeit des Salzes ist auch im Stadtwappen dargestellt – zwei Löwen, die eine Salzkufe halten. Das Salz wurde bis in die Schweiz, den Schwarzwald und das Rheingebiet exportiert. Auch das Holz für die Salinen wurde aus weiten Teilen Tirols auf dem Inn nach Hall geflößt und dort mittels eines Holzrechens herausgefischt. Die Salzlauge musste deshalb aus dem Halltal bis in die Nähe des Flusses transportiert werden. Dazu wurden Holzleitungen verwendet. 1303 wurde Hall zur Stadt erhoben¹ und auf Grund der damit verbundenen Rechte zur zentralen Markt- und Handelsstadt in Nordtirol (siehe unten). 1371 werden in einer Urkunde Herzog Albrechts III. die Märkte der „statt ze Halle“ sowie die „burger ze Halle“ ausdrücklich genannt. 1447 kam es zu einem herben Rückschlag in der Stadtentwicklung, als bei einem großen Stadtbrand große Teile der oberen Stadt von einer Feuersbrunst vernichtet wurden.

1477 verlegte Erzherzog Sigmund von Tirol die landesfürstliche Münzstätte von Meran nach Hall. Der Grund dafür ist wohl in der guten Befestigung der Stadt und ihrer Nähe zu den heute ausgebeuteten Silberminen in Schwaz zu suchen. Dementsprechend wundert es wenig, dass gerade in Hall 1486 die erste hochwertige Silbermünze mit der Prägung des ersten Talers geschlagen wurde. Auch im 16. Jhdt. war die Münzprägestätte in Hall sehr innovativ; so setzte man hier zum ersten Mal für die reguläre Münzprägung Maschinen, die so genannten Walzenprägemaschinen, ein. Sie wurden ein Exportschlager und gelangten über das habsburgische Spanien (Segovia) bis nach

Südamerika (Potosí), wo sich das letzte Exemplar einer Walzenprägemaschine (ein Streckwerk) erhalten hat. Das Münzmuseum in der Haller Burg Hasegg verfügt seit seiner Neueröffnung 2003 über eine Rekonstruktion dieser damals revolutionären Maschine.

Die bekannten Andreas-Hofer-Kreuzer von 1809, die den dringenden Geldbedarf während des Tiroler Freiheitskampfes decken sollten, waren die letzten Münzprägungen der Münzstätte Hall.





Allerdings wurde dabei an der östlichen Chorwand ein Fresko des Südtiroler Malers Hans von Bruneck entdeckt.^[11] Als am 3. Mai 1945 um 9:15 Uhr amerikanische Panzer von Innsbruck her kommend am Unteren Stadtplatz einrückten, war für Hall der Zweite Weltkrieg vorüber. Und uns blieb eine tolle uralte Altstadt erhalten.. zum Spazieren und wohlfühlen. Und das mit Tirolern und den übrigen Europäern, mit Russen Amerikanern und vielen Gästen aus Asien.

Im 15. und 16. Jahrhundert gehörte Hall zu den bedeutendsten Städten der habsburgischen Herrschaften. So findet sich eine Stadtansicht von Hall im ersten Hof des Palazzo Vecchio in Florenz, dessen Malereien anlässlich der Hochzeit Francesco I. de Medici mit einer Tochter Kaiser Ferdinands I. angefertigt wurden. Ab 1501 war Hall zudem der Ort, an dem die bedeutende, vom Ritter Florian Waldauf gestiftete Reliquiensammlung den zahlreichen Pilgern gezeigt wurde. Die in Hall besonders früh auftretenden lutherischen Prediger, allen voran die bedeutenden Theologen Jacob Strauß und Urbanus Rhegius, erreichten jedoch eine Abwendung von der übersteigerten Reliquienverehrung, die erst mit der Gegenreformation wieder an Zuspruch gewann.

1567 wurde das Haller Damenstift gegründet; wenig später errichtete man auch Gebäude für den hier beheimateten Konvent der Jesuiten bei der neu erbauten Allerheiligenkirche. 1644 erfolgte der Baubeginn des Franziskanerklosters am jetzigen Standort. Ein großes Erdbeben am 17. Juli 1670 zerstörte die meisten Türme der Stadt und richtete großen Schaden an; die Erdbebenfeiler zur Verstärkung älterer Häuser zeigen noch heute in der Altstadt die Ausmaße des damaligen Bebens. Dieses Beben wird auf eine Stärke von 5,2 auf der

Richterskala geschätzt und gehört zu den stärksten Erdbeben in Österreich.

In Heiligkreuz lebte und wirkte über viele Jahre hinweg der Tiroler Priester und Volksdichter Reimmichl, Sebastian Rieger.

Während der K.u.K.-Monarchie bis 1914 war Hall Garnisonsstadt für das IV. Bataillon des Tiroler Kaiserjäger Regiments Nr. 4. Im Zweiten Weltkrieg kam es aufgrund der Bombardierung des für die Inntalstrecke bedeutenden Bahnhofes zu erheblichen Schäden im Südwesten der Stadt; die Altstadt blieb von größeren Schäden verschont.

Am 19. Dezember 1944 wurde die Bahnkreuzung bei Loretto durch sieben Bombentreffer zerstört. Der Verkehr auf der Unterinntalbahn sowie auf der Straßenbahnlinie 4 konnte jedoch schon nach wenigen Wochen wieder aufgenommen werden. Am 16. Februar 1945 zerstörte ein Bombenteppich mit insgesamt 323 Einschlägen sämtliche Eisenbahnanlagen und umliegende Gebäude völlig. Damit blieb der Bahnhof Hall bis nach Kriegsende ausgeschaltet. Der zweite Bombenangriff forderte 70 Tote und entfachte mehrere mittlere Brände. Als einziges kulturhistorisch bedeutendes Bauwerk wurde die Salvatorkirche bei dem Angriff vom 16. Februar 1945 getroffen.





WINTER GAMES

◆ Bericht : Ernst Vleer
Bilder: Dick, Badura, Vleer

aus einem anderen Blickwinkel

Eigentlich ging es ja um zwei Traditionsvereine, ein Fußballstadion und eine Eisfläche. Und das alles nach dem Motto DEL-WINTER-GAME 2019 in Köln. Im RheinEnergieSTADION trugen die Teams der Kölner Haie und der Düsseldorfer EG die Mutter aller Derbys zum historischen 222. Mal aus.

Ähnlich der amerikanischen NHL Winter Classic findet das Wintergame alle 2 Jahre als Freiluftveranstaltung statt. 2019 verloren unsere Spieler leider trotz super Aufholjagd mit 2:3.

Die Kölner Sponsoren auf Kufen



Das sagenumwobene Kölner Wintergame im Rhein Energiestadion



Der Auftakt des Kölner Sportjahr 2019 konnte imposanter nicht sein. Fast 50.000 Fans feuerten ihre Eishockey-Stars aus Köln und Düsseldorf unter freiem Himmel an. Keine andere Partie elektrisiert im Eishockey so sehr wie der Kampf zwischen den zwei Rheinmetropolen. Jetzt ging es vor großer Kulisse um Ruhm, Ehre und natürlich wichtige Punkte in der Deutschen Eishockey-Liga. Natürlich brauchten die Eishelden für das Derby auch ein großes Motto: "Gloria Victori Sit", übersetzt "Ehre dem Sieger". Geschichtsträchtig wie die Stadt, in der das DEL WINTER GAME 2019 ausgetragen wurde. Colonia Claudia Ara Agrippinensium, wie die Stadt zu Zeiten der Römer genannt wurde, war damals die am besten geschützte Festung am Rhein. Der Weg ins Stadion war antik: Römische Gladiatoren maßen sich miteinander und auf dem Antikmarkt erwartete das Publikum Schmuckstücke aus der Vergangenheit. Ein spannendes Rahmenprogramm wurde geboten. Die Altinternationalen, auch Legenden



links Dominik Bojakowski und ein Spieler der 2. Mannschaft

genannt unter Führung von Eishockey Idol Mirko Lüdemann machten alles richtig. Natürlich gewannen sie gegen Düsseldorfs Legenden. Nun ja, leider haben wir



Ellen Vleer mit Wolfgang Niedecken

mit der ersten Mannschaft verloren. Aber wie heißt es doch so schön. Die Haie haben eine Schlacht verloren, nicht den Krieg. Wir stehen im Halbfinale gegen Mannheim und Düsseldorf hat Urlaub.

Das zur Geschichte, allerdings gibt es noch so vieles Positives zu berichten. So viele Superlative rund um das Wintergame, aber wir wollen uns auf eins beschränken. 2 Tage vor dem DEL Termin gab es noch ein Spiel, genannt wurde es ehrenvoll „Der Kampf der Giganten“. (Kampf der Kölner gegen die Düsseldorfer Sponsoren).

Gestahlte Körper in der „Rüstung“ der Kölner Haie mit polierten Schlittschuhen und festgezurrt Kopfschutz verließen die Umkleidekabinen in den Katakomben des RheinEnergie-Stadions. Der frenetische Beifall zigtausender Fans von den Rängen (es könnten tatsächlich so um die 20 gewesen sein [die Redaktion]) peitschten die Protagonisten unbarmherzig über das Eis. Gefährliche Konter zum Beispiel von Killer „Eiswein“ Christian Schardt überzeugten den Gegner doch fluchtartig den Raum zwischen dem Tor und dem (leider) leicht unstopbar ausgerutschtem Killer Eiswein, der mit einem Kampfgewicht von gut 270 Pfund auf ihn zurollte, zu verlassen. Auch einer der Virtuosen des großen Eishockeys, Sascha „Torschreck“ Larsen, dem es nach etwas Anlauf tatsächlich gelang auf den Kufen zu bleiben, stellte mit steigender Geschwindigkeit fest, das er vergessen hatte, wo die Bremse an den Dingen ist. Gottseidank fuhr er direkt ins Tor hinein. Der ehrenvolle Schiedsrichter (Der Gegner hatte ihn zum „Burger“ essen eingeladen, das ist ein „klarer Bestechungsversuch“! Wir hatten ihn



oben: Sieg! Larsen und Vleer geben Autogramme
unten: Eisabnahme durch Ernst Vleer, Haie Mannschaftskapitän Mo Müller, und Sportstätten Geschäftsführer Lutz Wingerath





Das große Mannschaftsfoto



Der Helm muss sitzen - Im Rampenlicht Schardt und Vleer - Sebastian Nait und Sandrina Coenen



natürlich zu Himmel und Äd mit SION Kölsch-Bezugschein für ein Jahr eingeladen) wertete die Torfahrt verdienstermaßen als Tor für die Kölner Sponsoren. Eishockey-Ass Advena verkleidete die Bande von innen direkt mit einer eigens mitgebrachten Holzvertäfelung, der brandgefährliche Bojakowski zog wegen eventuellem Schneefall direkt ein Dach über die Spielzone und die überall hin und her huschende Sandrina vermietete das

Stadion noch schnell als großraumhotel mit Zelt-Standfläche auf der Wiese.

Allerdings gab es auch noch eine 2-Minuten-Strafe. Statt sofort nach halsbrecherischer Fahrt das Tor zu machen, stoppte Superzocker Lorbetzki fünf Meter davor und verkaufte einem der Passanten noch schnell eine Autoversicherung (Das ist ja normalerweise straffrei, doch der Käufer kam aus Düsseldorf!)

Unser knochenhartes, unbändiges Team von Freunden gewann natürlich das Duell und spülte die Kälte anschließend mit eiskaltem Sion Kölsch hinunter.

medien  **lotharbraun**
DIGITAL - UND PRINT MEDIEN

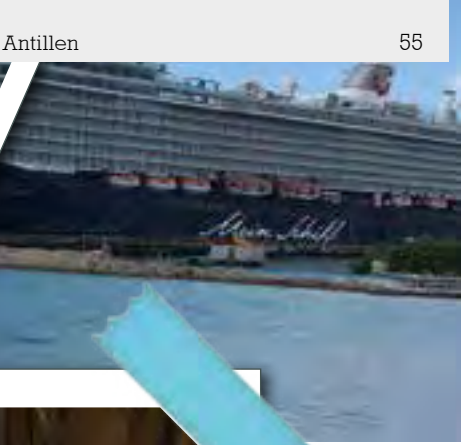
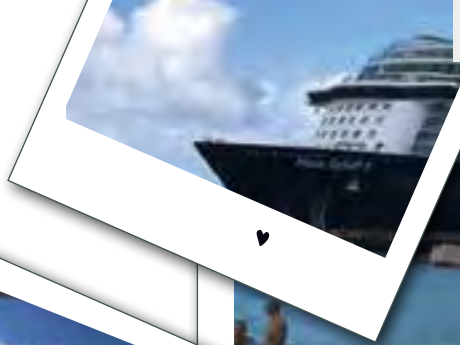
Rundweg 3 - 51789 Lindlar
Telefon 02266 4658755
mail@medienlotharbraun.de

www.medienlotharbraun.de

Antillen PER SCHIFF

◆ Bericht : Ernst Vleer
Bilder: Ernst Vleer





Karibik-Flair

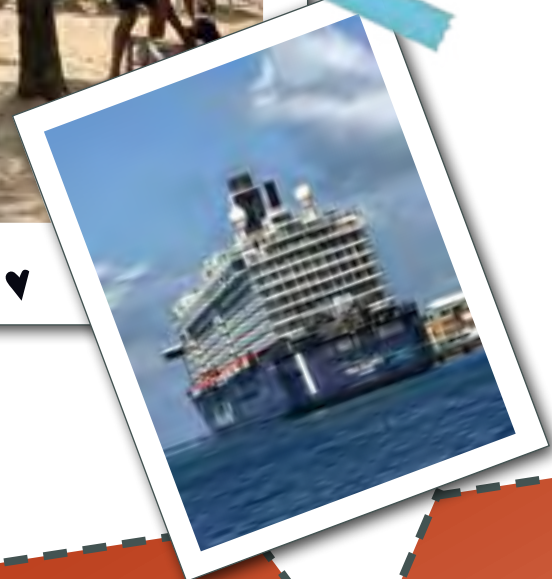


Erlebnis

Mit zu den schönsten Inseln unter dem Winde gehören Aruba, Bonaire und Curacao. Und hier in der Karibik lässt sich Urlaub machen. Mit dem Flugzeug an ein festes Ziel geht schnell und ohne Riesenaufwand. Doch man ist wieder gebunden an ein Ziel. Natürlich kann man jederzeit packen und weiterfliegen. Doch es geht auch bequemer und etwas luxuriöser. Reisen Sie mit einem großen Kreuzfahrtschiff.



Erholung pur

Handels-Agentur
Gunnar FischerHOTEL AM
AUGUSTINERPLATZ

Antillen GESCHICHTE

1845 wurde die Kolonie Curaçao en Onderhoorigheden aufgestellt, die aus den sechs Inseln bestand. 1936 wurde sie umbenannt in Gebiedsdeel Curaçao (deutsch: Gebietsteil Curaçao). 1948 wurde sie in Nederlandse Antillen umbenannt. 1954 wurden die Niederländischen Antillen zum Land innerhalb des Königreichs der Niederlande mit vollständiger Autonomie in Bezug auf interne Angelegenheiten. Für Außenpolitik und Verteidigung war und ist jedoch weiterhin das Königreich der Niederlande zuständig.

Zum 31. Dezember 1985 schied Aruba aus den Niederländischen Antillen aus und wurde ein eigenständiges Land innerhalb des Königreichs. Nach der Neuordnung der politischen Situation am 10. Oktober 2010 sind Curaçao und Sint Maarten autonome Länder innerhalb des Königreichs der Niederlande, vergleichbar mit Aruba.

Die Inseln Bonaire, Saba und St. Eustatius sind Besondere Gemeinden der Niederlande, gehören jedoch keiner Provinz an. Seither spricht man allgemein von den Niederländischen Karibikinseln, wenn man die sechs Inseln gemeinsam meint.

Antillen PER SCHIFF

Wir haben uns nach der Mittelamerikarundfahrt dieses mal wieder für „Mein Schiff“ entschieden. Die Karibik Route wird von der Mein Schiff 5 bedient. Eine gute Wahl. Eine schöne Junior Suite und die passenden Flüge in die Karibik gebucht und abging. Nach der Landung in La Romana auf der Dominikanischen Republik mit dem Bus etwa 30 Minuten zum Schiff. Um die Koffer brauchten wir uns schon nicht mehr zu kümmern. Anmelden, ab in die Kabine, Verstauen des Gepäcks in die großzügig gehaltenen Schränke und der Urlaub konnte mit einem Glas Champagner beginnen.



Ellen geht es gut

Das Schöne ist, man muss nichts mehr aus- oder einpacken. Nach einem schönen Abendessen und ein wenig Party auf dem Oberdeck meldete sich dann doch, nach dem langen Flug die Müdigkeit und forderte Tribut. Nach einem guten Schlaf und einem phantastischen Frühstück, welches keine Wünsche übrig ließ, sahen wir uns die ruhige karibische See an und landeten schon kurz darauf im Fort-de-France auf Martinique. Ja, und das steht trotz dutzender Piratenangriffe immer noch. Hier leben noch Echsen in freier Wildbahn und genießen Sonne und fotografierende Touristen. Weiter ging es nach Barbados und Santa Lucia und dann die schönsten der Inseln: Die Niederländischen Antillen.

Ich kann es nur empfehlen. Eine phantastische Reise mit irre vielen Eindrücken auf See und natürlich auf den Inseln. Und wie gesagt, mit dem Schiff super bequem.



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

PREMIUM-MITGLIEDER



Professionelle Spültechnik,
Reinigungs- und Desinfek-
tions-technologie



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



Unsere Leidenschaft
sind Köstlichkeiten
aus Fleisch.



Unilever
Food
Solutions

Inspiration. Tag für Tag.

Unsere Produkte
berühren das
Leben.



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



Eine Coke für
jeden Moment.



OTT



Ganzheitliche
Immobilienkompetenz.
Seit 1959.

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



Businesspartner Club '99



Jeromin+Vester



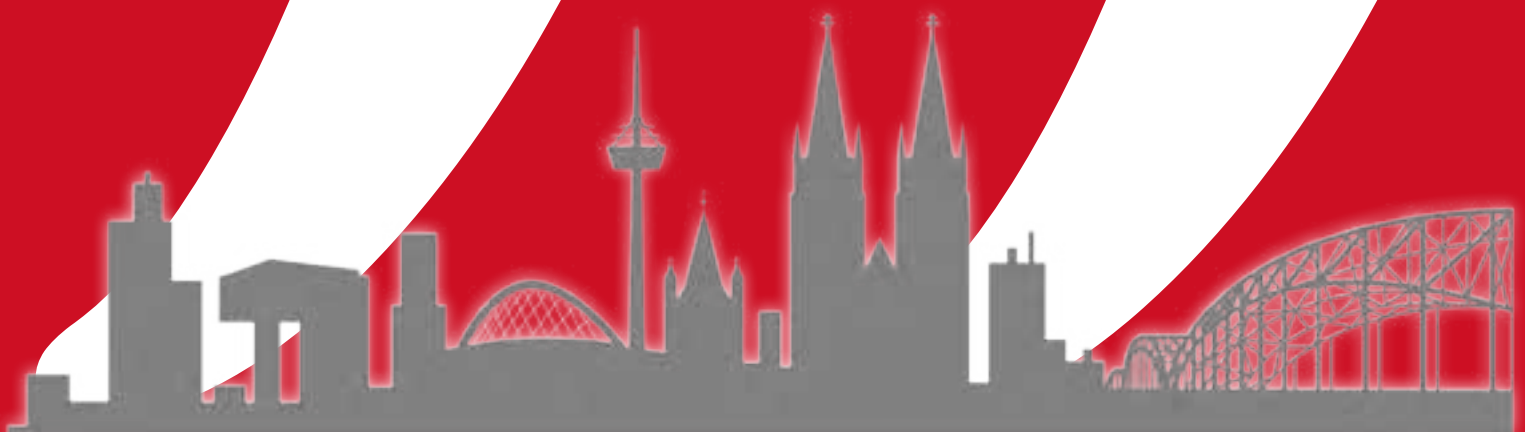
Steuerberater
Horst Schmidt

DLA
Piper
Global

RECHTSANWALT
Thomas Prenzel



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





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

BOTSCHAFTER des Vereins

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



Markus Zehnpfennig



Mohamed Saeed



Buddhi Athauda

Die Profijacke des Kochkunstvereins.

DIE VEREINSJACKE DES JAHRES!

KEIN EWIGES KNÖPFEN
MEHR. METALLDRUCKKNÖPFE
(EWIG HALTBAR) SORGEN
FÜR FESTEN BEQUEMEN
HALT. REINE BAUMWOLLE
UNTER DEN ACHSELN
UND EIN TOLLER SCHNITT
GARANTIEREN AUCH BEI
ANSPRUCHSVOLLSTER ARBEIT
EINE SUPERPASSFORM.

MIT BRUSTLOGO DES VEREINS KOSTET DIE
JACKE INKL. VERSANDT

69,00

BESTELLEN BITTE BEIM COLONIA
KOCKUNSTVEREIN – UNTER
INFO@COLONIA-KOCKUNSTVEREIN.DE
ODER SCHRIFTLICH UNTER COLONIA
KOCKUNSTVEREIN U. GASTERIA 1884 E.V.,
OSTSTRASSE 86
51766 ENGELSKIRCHEN

DER KRAGENSPIEGEL IN KRÄFTIGEM ROT.
DAS GLEICHE GILT FÜR DIE BRUSTTASCHE,
ARMTASCHE UND DIE ÄRMELAUSCHLÄGE.
DER REST WEISS. SO SIEHT DIE NEUE
SUPERBEQUEME KOCKJACKE DES CKV AUS.

DIE JACKE GIBT ES IN

S
M
L
XL
XXL

UND IN XXXL

Prinzen proklamation



◆ Bericht: CKV

2019



Daniel Strauch, Johannes Müller, Franz-Josef Wernze, Günther Pütz, Ernst Vleer

Die Prinzen-Proklamation 2019 kurz PriPro des Kölner Dreigestirns fand am Freitag dem 11.01.2019 im Kölner Gürzenich statt. Ein Megaereignis nicht nur in Köln. Und ein Dreigestirn von drei verschiedenen Gesellschaften. Wenn das mal kein Beweis für perfekte Zusammenarbeit ist. Prinz, Bauer und Jungfrau 2019. Das neue Kölner Dreigestirn 2019 sind Prinz Marc I. (Marc Michelske), Bauer

Markus (Markus Meyer) und Jungfrau Catharina (Michael Everwand) von den Schlenderhaner Lumpen, der Großen Allgemeinen von 1900 und der Lesegesellschaft. Und auf den Bildern sehen Sie einen beeindruckenden Abend im Gürzenich. Der Rest ist Kölner Stadtgeschichte.



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

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



April

Mai

Juni

Bley Ernst	01.04.
Hettinger Hans-Peter	01.04.
Burum Daniel	01.04.
Antoni Angela	05.04.
Brunsbach Andreas	05.04.
Orth Franz-Josef	06.04.
Schürmann Norbert	06.04.
Huetter Franz	06.04.
Komp Julia	07.04.
Wilmer Jürgen	07.04.
Vos Wilhelm	10.04.
Hintzen Jochen	12.04.
Ahrens Arno	15.04.
Yilmaz Ali	16.04.
Danner Marcus	17.04.
Senger Lars	17.04.
Schröter Daniela	17.04.
Pulfrich Dieter	19.04.
Türner Ulrich	19.04.
Schendzielorz Elisabeth	22.04.
Klößner Fabian	24.04.
Schimpfke Franz-Josef	24.04.
Schreiber Klaus	24.04.
Sonntag Hildegard	24.04.
Rein Gerd	25.04.
Schillings Rainer	26.04.
Kappes Ewald	26.04.
Hartmann Kurt	27.04.
Giesder Walter	27.04.
Lechner Dr. Adalbert	27.04.
Rosmiarek Martin	28.04.
Jankowiak Grischa	29.04.
Bauer Sandra	30.04.
Wortmann Franz Werner	30.04.

Böttcher Jörg	01.05.
Schweigert Rolf	01.05.
Voosen Gerd	02.05.
Hamm Christian	05.05.
Solar Hans	05.05.
Moser Benno	06.05.
Ziegler Axel	07.05.
Bley Ingo	08.05.
Klaus Norbert	08.05.
Karhon Eugen	09.05.
Retz Oliver	09.05.
Ten cate Frederik	10.05.
van der Ham Robert	10.05.
John Ralf	11.05.
Jeschonnek Oliver	12.05.
Richter Markus	14.05.
Neal Gailaw Leonardo Javier	15.05.
Mantscheff Achim	15.05.
Baer Wolfgang	17.05.
Herbrand Marc	18.05.
Annas Dirk-James	19.05.
Tittel Werner	19.05.
Huber Albert	20.05.
Ottow Karl-Heinz	21.05.
Kellner W. Maximilian, Dr. med.	21.05.
Lerche Fred	21.05.
Mai Marcel	22.05.
Waltemathe Dirk	23.05.
Handler Walter	27.05.
Kiefer Maria	27.05.
Moog Manfred	28.05.
Krause Steffen	29.05.
Schönau Roger	29.05.
Reichwein Karl	30.05.
Gleitsmann Claudia	31.05.

Bosbach, Dieter	02. Jun
Schürmann, Harald	02. Jun
Wanke, Monique	05. Jun
Eckardt, Eva	08. Jun
Kamp, Wilfried	10. Jun
Krimmel, Marc	10. Jun
Oertel, Sebastian	10. Jun
Stabler, Marco	13. Jun
Claus, Joscha	14. Jun
Appenzeller, Sebastian	15. Jun
Türnich, Christian	15. Jun
Nolte, Daniel	16. Jun
Siefert, Hendrik	17. Jun
Rausch, Kai	18. Jun
Haas, Andreas	18. Jun
Sziegoleit, Jürgen	19. Jun
Zilles, Klaus	19. Jun
Brosius, Ole	21. Jun
Rehahn, Toni	24. Jun
Döring, Ralf	24. Jun
Jakob, Marcel	25. Jun
Windhöfel, Volker	26. Jun
Zschokelt, Jürgen	28. Jun
Link, Heinz Rudolf	30. Jun





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

DAS  ORIGINAL
ORIGINAL SERVIERT

FÜR ALLE, DIE DAS ORIGINAL LIEBEN.

COKE AUS DER KLASSISCHEN
GLASFLASCHE.



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
Rothschießer Str. 229-231, 51105 Köln
Telefon 0221 83906-0

Handelshof Köln-Müngersdorf
C&C Großhandel | Liefergroßhandel
Widdensdorfer 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

