

Colonia Courier

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



- :: Gold in Dubai für unsere Mannschaft
- :: Köche-Sitzung so gut wie nie
- :: Kochen für Obdachlose bei uns in Köln

ernst (ge)meint

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



Ein denkwürdiger Jahresbeginn. Weihnachten vorbei, Karneval im Schnelldurchgang, die Olympischen Winterspiele und bevor man sich versieht, steht der Sommer vor der Tür. Die Zeit rast. Doch trotz aller Widrigkeiten denke ich gerne an viele tolle Veranstaltungen zurück. Heute hier, morgen da. Es ist fast gar nicht mehr möglich sich auf eine einzige Sache richtig zu konzentrieren. Die großen und schönen Bälle von Köln, der Köln-Ball mit dem großen Herz von Brigitte Christopf, die UNICEF-GALA mit wochenlangem Vorbereitungen. Sehen und gesehen werden in Köln. Das wird viel zu wenig gewürdigt. In Zeiten, wo niemand mehr Zeit hat für andere, ja noch nicht mal mehr für das kleine Sommerfest unter Nachbarn, ist es nicht hoch genug anzuerkennen, was die ehrenamtlichen Macher der Bälle zum guten Zweck an Zeit investieren. Dafür mal an dieser Stelle der Dank von mir stellvertretend für all unsere Mitglieder. Das Engagement

unseres Vereins für die, die das nicht mehr selber können, ist im vergangenen Jahr an uns, unter der neuen Schirmherrschaft von Serap Güler, von Fritz Schramma übergeben worden. Der Verein war natürlich „voll da“ und kochte nicht nur für Obdachlose, sondern auch für die Bundespolizei am Bahnhofsvorplatz. Prominentester „Koch“ der Brigade war wohl unser Ministerpräsident Armin Laschet. Ein höchst integerer Mann, der sich auch die Zeit nahm, sich die Probleme der Straße anzuhören. 3x Silber und 1x Bronze für unsere Haie-Spieler bei Olympia und ein Derby des 1. FC Köln mit dem Traumergebnis 2:0 ließen die sportliche Seele Kölns und im besonderen die der geschundenen FC Mitglieder in der Momentaufnahme kurz jubeln.

Für uns als Verein schlug eine der schönsten Sitzungen, seit Gründung unserer Karnevalsaktivitäten, zu Buche. Ich danke hier nochmals dem

fantastischen 11er Rat, der selbst schon fast ein Programmpunkt war.

Der größte Höhepunkt aus kulinarischer Sicht war neben unseren Stadtmeisterschaften um den METRO-Pokal, natürlich die Landesmeisterschaft Nordrhein-Westfalen und sensationell der Gewinn von drei Goldmedaillen in Dubai.

Und ich möchte behaupten... wartet mal ab. Die Spargelaktion steht schon fast in Lauerstellung. Und da gibt es manche Überraschung. Es gibt immer wieder was Neues. Wir sehen uns

Ernst Vleer
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.

Liebe auf
den ersten
Schluck

Dom
KÖLSCH



frühling courier

Das Inhaltsverzeichnis dieser Ausgabe

01 Editorial

Leitartikel:

09 Kochen für
Obdachlose+
Abhängige



Vereinsleben:

05 Ehrenmitglieder
07 Impressum/Aufsichtsrat
60 Botschafter des Vereins

Mitglieder und Sponsoren:

07 Businessmitglieder
Hotel Gastronomie
15/16 Businesspartner
Industrie Wirtschaft

57 Premium-Mitglieder

25/35 Firmenmitglieder

51/55/63

59 Business-Mitglieder Club 99

62 Geburtstage

Colonia-Kochkunstverein:

02 KKV räumt in Dubai ab

17 Gipfelstürmer

23 Rudolf-Achenbach-Preis
und Frühjahrs-
tagung

31 Beste Köche-
sitzung for
ever

38 Kölner Stadtmeisterschaft



47 Offizieller Empfang im Rathaus

52 Spargelaktion 2018

54 Traditionelles Fischessen

61 Die neue CKV-Kochjacke

Berichterstattung:

18 Harlekin-Gala

28 Ellens Lounge

42 Rosenmontag in Köln

45 Die teuersten
Gerichte der
Welt

50 UNICEF Gala



Ann Sophie Dieper, Teamleiterin Julia Komp, Paul Spiesberger und Daniel Wartekin

CKV räumt bei der „Emirates Salon Culinaire“ ab

Nicht nur Olympisches Gold für Köln

3x Gold gegen Korea, Russland, Kanada und die Emirate

Während drei unserer besten Kölner Eishockeyspieler in Pyeongchang um olympisches Silber kämpften, vertrat der Colonia Kochkunstverein mit seiner „Garde Culinaria“ die Domstadt in Dubai beim international agierenden Dubai Food Salon. Mit 3x Gold, 1x Silber und 4x Bronze setzte sich die Mannschaft international als eine der besten Vereinsmannschaften der Welt durch.

Text Ernst Vleer | Bilder Joachim Badura

Als Investitionen in die Zukunft, stellte der Vorstand die Kosten zur Mannschaftsfinanzierung vor etwa 4 Jahren in den Raum. Rund um Sterneköchin Julia Komp konnten wir ein gutes Team zusammenstellen. Diese neue Mannschaft kochte fast alle 14 Tage im Radisson BLU Hotel am Kölner Messekreisel mit frischen Produkten der METRO. Beide Betriebe unterstützten uns individuell mit der Küche bzw. Produkten zum üben, üben und nochmal üben. Und wir denken, es hat sich gelohnt.



Daniel Wartekin

Unsere Sterneköchin Julia Komp hat es geschafft. Mit gleich 2x Gold in den Disziplinen Fisch und Fleisch setzte sich die Meisterin ihres Fachs gegen die Konkurrenz durch.

Übung macht die Meister

Ann Sophie Dieper gewann ebenfalls Gold mit ihrer neuen Fisch-Kreation. Dieses Ergebnis mit feinem Gemüse und kreativem Geschmack verarbeitet, versetzte die internationale Jury ins Schwärmen. Aber auch die

So viele gute Gründe ...

- • • moderne Zimmer und Suiten • kostenfreier WLAN Internetzugang • Wellnessbereich „Active Club“ mit Fitnessbereich, Saunen und größtem Hotelpool Dortmunds • 15 Tagungsräume mit Tageslicht • Parkplätze und Tiefgarage • verkehrsgünstig und trotzdem im Grünen



Radisson Blu Hotel, Dortmund
 An der Buschmuehle 1
 44139 Dortmund
 fon +49 231 10860
radissonblu.de/hotel-dortmund



Lothar-Leisen
HYDRAULIK-SERVICE

- Zylinderbau
- UW Abnahme
- Transporte

- Mobiler Schlauchdirekt-service
- Kühlerreparatur-Service
- Werkstattausrüstungen
- Hubsteigervermietung

Tel. 0171 6 55 60 80
 Fax (02241) 4 33 26
info@lothar-leisen.de

53842 Troisdorf-Oberlar
 Lindenstraße 6-10a
www.lothar-leisen.de



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
---	---------------------------------------	----------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------





Pressesprecher Robert Wullen, Schatzmeister Rolf Schweigert, Ann Sophie Dieper, Teamleiterin Julia Komp, Paul Spiesberger, Daniel Wartekin und Vorsitzender Ernst Vleer

beiden „Jungstars“ Daniel Wartekin und Paul Spiesberger errangen Silber in der Disziplin Fleisch und Bronze in Fisch bzw. 2x Bronze.

Unser Kassierer Rolf Schweigert kümmerte sich um Flug, Logistik und die 1000 Kleinigkeiten vor Ort. Wenn immer was fehlte oder gebraucht wurde, Rolf war immer weit vorne. Und er wird auch in Zukunft für die Belange der Mannschaft zur Verfügung stehen. Dafür gilt auch ihm mein Dank.

Für seinen Sieg bei der Kölner Stadtmeisterschaft der Köche im Steigenberger Hotel durfte Omid Fröhlich aus dem Hotel Ernst Excelsior mitfliegen. Seine positive Motivation zeigte er vor Ort schon mit der Unterstützung der Mannschaft.

Die Messe selber stellte sich als interessante, internationale Alternative für alle kleineren und mittleren Unternehmen heraus, die im 6-Std.-Flugbereich selber mit agieren wollen.



Daniel Wartekin in Aktion

Neue Perspektiven

Dubai ist, wie vor Ort festgestellt, gerne bereit zur Integration interessanter Zulieferer. Ob Lebensmittel oder Equipment: Hier gibt es einen unerschöpflichen Markt. Bei uns ist der Verdrängungswettbewerb heute schon größer für neuen Innovationen.

Aber hier, zwei Jahre vor der internationalen Weltausstellung, stehen sogar die Messehallen zur Disposition. Es werden wahrscheinlich ganz neue gebaut. Schon vor zwei Jahren sprach man von rund 5.000 neuen Hotels, wohlgerneht nicht Zimmer oder Betten, sondern ganze Hotels. Was sich da noch als „Fata Morgana“ anhörte ist durch den massiven Umbau in der Zeit zur Realität geworden.



BUSINESSPARTNER HOTEL UND GASTRONOMIE

Der Aufsichtsrat des CKV
Fritz Schramma



Impressum

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

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

Chefredakteur:
Ernst Vleer
Redaktion:
Colonia Kochkunstverein

Mediendesign:
Visuelle Kommunikation 02266 1 47550
Druck: Druckerei Braun Lindlar

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 und 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.



Wir hören immer, das ist ja alles auf Sand gebaut und kann alles nicht funktionieren. Doch wenn ich mir das so ansehe, machen die eine Menge richtig. Es werden ganze hochmoderne Stadtviertel geplant und gebaut, in einer Zeit, wo bei uns noch nicht mal die Planung für eine Straßenanbindung funktioniert.

Aber zurück zur Mannschaft. Es hat wahnsinnig Spaß gemacht, bei der Meisterschaft zuzuschauen und auch die Siegerehrung auf dem Dach des Radisson Blu in Dubai mit verfolgen zu dürfen. Als Vertreter des Vereins



machten sich Pressesprecher Robert Wullen gemeinsam mit dem Vorsitzendem Ernst Vleer

und dem Vereinsfotografen Joachim Badura auf nach Dubai um allen Beteiligten zu ihrer fantastischen und außergewöhnlichen Leistung zu gratulieren. Aus dem benachbarten Oman kam unser Mitglied Ahmed ebenfalls zur Gratulation vorbei. Er wollte sich das Ganze auch einmal anschauen. In Muscat gibt es auch eine fantastische Foodmesse. Alles in allem kann ich sagen, es war top, ein Wahnsinnsergebnis. Die Qualifizierung für die nächste große Meisterschaft in Abu Dhabi ist geschafft.

oben: Herr Paul Spiesberger an seiner Fischcreation
unten: Skyline of DUBAI



Anzeige



Hilfe für die, die sich nicht mehr selber helfen können

Ministerpräsident Armin Laschet beim „professionellen Service“ für unsere Obdachlosen und immer offen fürs Gespräch!

Kochen für Obdachlose und Abhängige

Früher stand unser ehemaliger Oberbürgermeister Fritz Schramma mit seiner Frau Ulla immer Weihnachten hier im Restaurant für Obdachlose am Bahnhofsvorplatz. Da gab es schon mal einen schönen Braten sagte einer der Kunden unten vor der Tür. Und damit das nicht aufhört, sondern weiter geführt wird übergab unser Alt-OB den „Stab,“ weiter an Serap Güler und bat diese, die Schirmherrschaft für die nächsten Jahre, für diese so wichtige Aufgabe zu übernehmen.



Der COLONIA Kochkunstverein wurde quasi von unserem Aufsichtsrat verpflichtet, sich um die komplette Organisation und Durchführung zu kümmern. Und das machen wir auch gerne. Partner „RETAGEN“ sponserte den guten Braten. Die METRO

Text Ernst Vleer | Bilder Joachim Badura

steuerte passende Berufskleidung hinzu, Generaldirektor Stiegler vom Mondiel stellte seine komplette Küchenbrigade zum Kochen für den guten Zweck ab und der Colonia Kochkunstverein kümmerte sich um den Rest. Unser Kölner Bürgermeister

Wat de häst, dat häste!
Jetzt bestellen!
Ihre .koeln Domain unter: punkt.koeln

kreation.koeln
speisen.koeln
koechin.koeln
ausbildung.koeln
restaurant.koeln

www.punkt.koeln
kölsche Genießerin
koeln hier bin ich

Hans-Werner Bartsch griff tief in die Tasche und bezahlte auf eigene Kosten die neue Mikrowelle für die Küche und viele unserer Mitglieder kamen, um tatkräftig mitzuhelfen.

Marc Kurtenbach, Privat-Banker und Präsident des Kölner Wirtschaftsclubs, servierte die Tomatensuppe und Festkomitee Vorstandsmitglied Dr. Joachim Wüst perfekt den saftigen Rinderbraten an die hungrige Kundschaft. Und das machten die Herren perfekt.

Die Einrichtung für Obdachlose und Abhängige wird vorbildlich von ihren Mitarbeitern geführt. Die Organisation des Sozialen Dienstes Katholischer Männer verdient nicht nur unseren Respekt sondern auch unsere Unterstützung.

In diesem Sinne werden neue Teller und Bestecke vom Colonia Kochkunstverein die Einrichtung sicher weiter auf. Aber es fehlt dennoch so viel.



Staatssekretärin für Integration Serap Güler, Ministerpräsident Armin Laschet, Bürgermeister Hans-Werner Bartsch und Vorsitzender Ernst Vleer

Wenn Sie auch helfen wollen und können, freuen wir uns auf jede Spende auf unserem Konto beim Colonia Kochkunstverein. Bitte schreiben Sie die Bestimmung des Geldes "Kochen für Obdachlose". Unser Wort darauf, dass es genau dort ankommt wo es hingehört.

Auch möchte ich mich bei der DOM Brauerei bedanken, denn alle alkoholfreien Getränke aus dem Hause Coca Cola wurden

kostenmäßig von der Radeberger Gruppe übernommen.

Unsere Schirmherrin Serap Güler hat nicht nur ordentlich Werbung für die gute Sache erledigt, sondern auch unseren Ministerpräsidenten Armin Laschet motiviert. Dieser kam dann auch und nicht nur zum Zuschauen. Korrekt gekleidet in Kochkleidung inspizierte der MP zuerst die Küche. Nach einer kleinen Ansprache übernahm er dann direkt das Kommando beim Service und packte direkt richtig mit an. Hier kam jemand, der nicht nur redet, sondern auch anpackt, Das merkte man sofort!

Suppe, Hauptgang und noch ein leckeres Dessert. Die „Gäste“ waren sehr zufrieden.

In der Nähe dieser Einrichtung stehen die Container der Bundespolizei. Mit dem Wachhabenden hatten wir Wochen vorher besprochen, dass es geplant war, diese Aktion durchzuführen und wir gerne die Polizei in der Mittagspause



Dr. Joachim Wüst vom Festkomitee gastronomisch perfekt

Schieferonline.de



Schieferplatten - Schieferherzen - Schiefer-Fotodruck

alle Schieferprodukte sind auch mit Lasergravuren erhältlich



Unser Ministerpräsident beim Überraschungssessen für die Polizei

mit zum Essen einladen wollen. Dumm war nur, dass die Kollegen an besagtem Tag nicht da waren. Man schaute mich schon ein wenig so an, als wäre ich einer einschlägigen Anstalt entsprungen, als ich morgens im

die Türe öffnete und vor Ihm Ministerpräsident Laschet in komplettem Kochoutfit mit einem großen Gastronomeinsatz Rinderbraten in feiner Bratensoße und den Worten "Mahlzeit, Mittagessen" stand.



Serap Güler und Armin Laschet halten die Küche auf Trab

Container auftauchte und noch mal das Mittagessen anmeldete. Das war dann auch alles kein Thema und wurde zur Mittagszeit auch gerne angenommen. Doch werde ich nie vergessen, als der junge Beamte mittags

Das nennt sich dann wohl Situationskomik. Nach ein par Minuten Gespräche mit den Beamten ließen wir diese dann in Ruhe essen und kümmerten uns weiter um unsere eigentlichen Gäste. Ich



Peter Hesselmann, Geschäftsleiter der Kölner METRO

gehe davon aus, der Polizei hat es genau wie allen anderen geschmeckt, die Platten waren jedenfalls ratzputz leer gegessen.

Ich freue mich über die zusätzlichen Spenden von je 1000 € der Firmen und Diese konnten dann auch gut für Equipment und weitere Lebensmittelkäufe gebraucht werden. Demnächst sind dann noch Suppenteller, Gläser und weitere Bestecke notwendig. Auch ein Wärmeschrank sollte angeschafft werden. Wir kümmern uns drum.

Ich zumindest werde weiter am Ball bleiben. Bedanken möchte ich mich für Ihren Einsatz bei unserer Schirmherrin Serap Güler für Ihren kompromisslosen Einsatz für die ganze Aktion, bei unserem Ministerpräsidenten für seine tatkräftige Unterstützung und bei all unseren Kollegen, Freunden und Mitarbeitern für einen Tag für Andere.

Natürlich hoffe ich auch weiter auf Eure tolle Unterstützung.



Ein freundlicher Beamter, Ministerpräsident Laschet, Bürgermeister Bartsch, Peter Hesselmann, der Boss der Dienststelle, Generaldirektor Stiegler, Vorsitzender Ernst Vleer, Bankier Mark Kurtenbach und der Große Braunsfelder „Küchendirektor“ Rainer Tuchscherer.

Anzeige

www.derweidener.de



100% Qualität
100% Mehrwert
100% Partnerschaft

100% einfach gut

LEIDENSCHAFT FÜR DEN GENUSS.

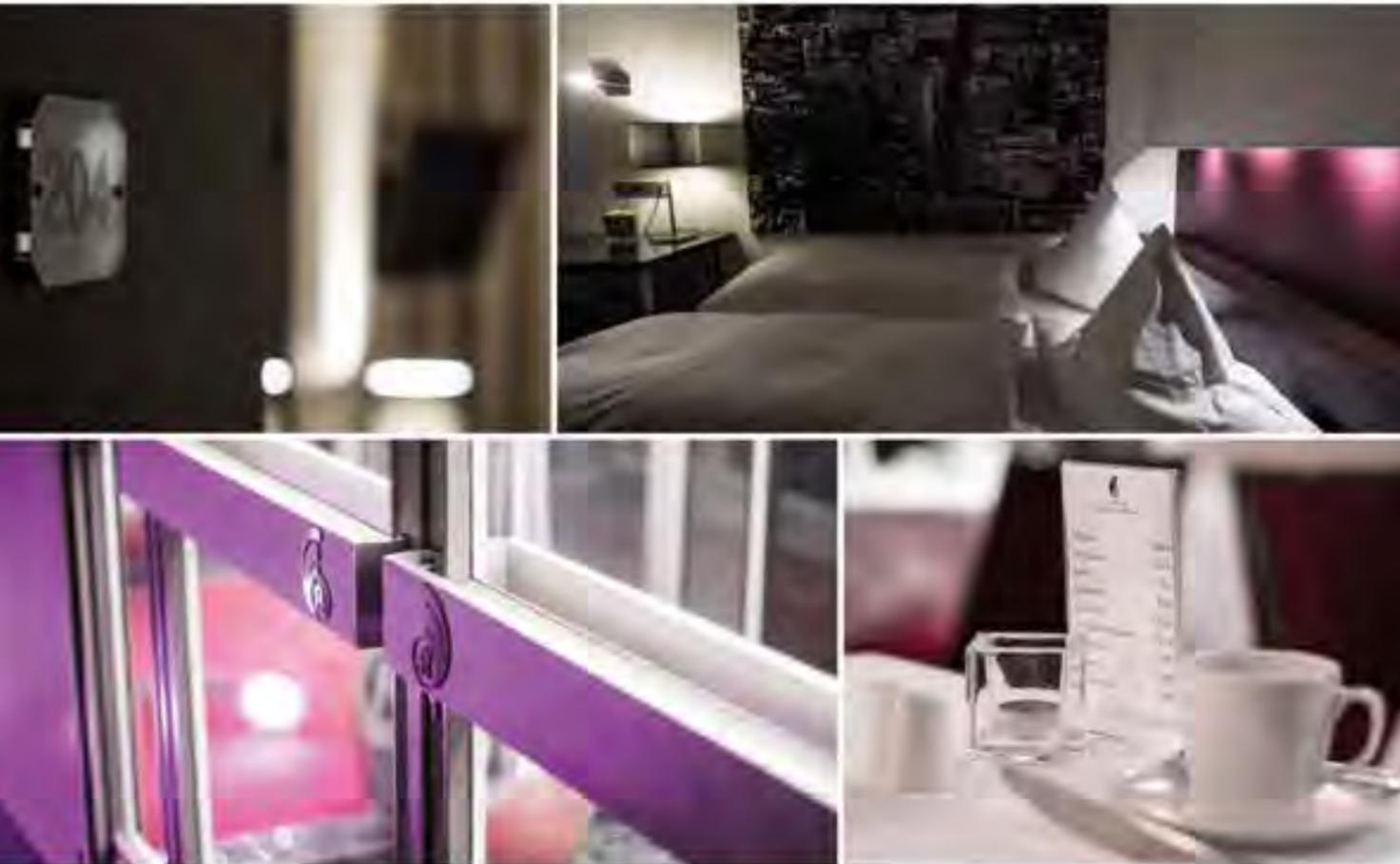
Wir lieben die erstklassige Küche – sie ist Teil unserer Motivation, Ihnen stets ein perfekt kalibriertes und portioniertes Stück Fleisch in bester Qualität zu liefern. Wir begegnen Ihnen mit Leidenschaft bei der Auswahl, Qualität und Kontrolle unseres Fleisches und sorgen im Verbund mit einem hervorragenden Service und einer ausgereiften Logistik für Ihr Geschmackserlebnis. So ist DER WEIDENER, seit 1981, erste Wahl bei Gastronomen, Hotels, Metzgereien sowie Betrieben in der Gemeinschaftsverpflegung.



DER WEIDENER



HOTEL AM AUGUSTINERPLATZ



Das Designhotel im Herzen von Köln

Das Hotel am Augustinerplatz liegt zentral in der Kölner Innenstadt – Altstadt, Dom, Rheinufer und Hauptbahnhof erreichen Sie fußläufig.

In unseren 53 Zimmer verbinden sich Komfort und anspruchsvolles Design. Geschäftsreisende profitieren von unserem Business Package sowie der Nähe zur Kölnmesse. Für individuelle Wünsche steht Ihnen unser freundliches Team mit Rat und Tat zur Seite – für einen wundervollen Aufenthalt in Köln!



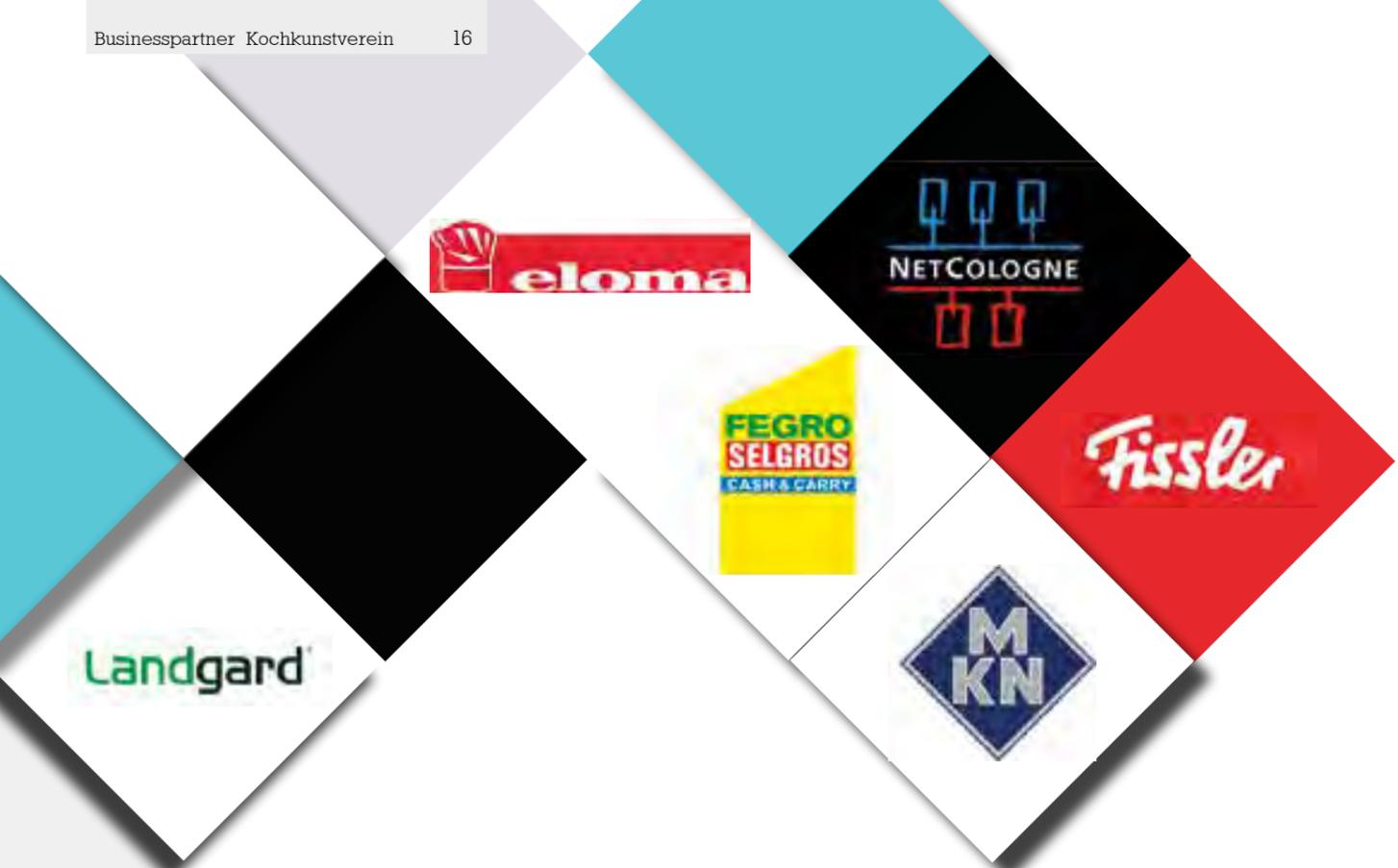
Liegnitzer Str. 11 - 58454 Witten
www.hoerstke.de
Tel. 02302 1677



BUSINESSPARTNER

INDUSTRIE UND WIRTSCHAFT





BUSINESSPARTNER

INDUSTRIE UND
WIRTSCHAFT



10 JAHRE CLUB 99

DER GIPFEL

Unsere Businessclubabteilung schreibt Geschichte



Noch nie war ein so großes Team aus Köln am Gipfel des Mount Everest. Erstmals werden wir die Flagge unserer Vaterstadt symbolisch auf dem höchsten Berg der Erde aufziehen.

Gastronomie und Wirtschaft am anderen Ende der Welt und ein 9-Loch- Golfturnier unterhalb des Basislagers von Edmund Hillary und Tensing Norgay.

Die Gentlemen reisen am 05.10.2018 von Köln nach Katmandu. Danach geht es nach Delhi und zum wohl berühmtesten

Grabmal der Welt, dem Taj Mahal. Anschließend wieder eine unserer abenteuerlichen Busfahrten durch Indien und mit dem Flugzeug nach Colombo.

Offizieller Empfang zu 10 Jahre CKV in Sri Lanka und Empfang unseres Bürgermeisters. Danach unser traditionelles Golfturnier auf einem der schönsten Golfplätze der Welt und der Smoking Abend des Club 99 im Shangrila Hotel in Colombo. Am 14.10. sind die Business Mitglieder des Colonia Kochkunstvereins wieder zuhause.





Am 6.1.2018 fand in der Hofburg des Kölner Dreigestirns im Pullman Cologne, Helenenstraße zum zehnten Mal die Gala der Kölnischen Karnevalsgesellschaft von 1945 e.V. statt.

Präsident Dr. Johannes Kaußen (dritte von links) ist der "Macher"

Harlekina Gala

DER
KÖLNISCHEN
KARNEVALSGESELLSCHAFT

Nach einem Sektempfang im Foyer ging es in den geschmückten Saal, mit einer eigenen Bühnendekoration, dem nächtlichen Stadtpanorama.

Die Herren in Frack und Smoking, die Damen in festlicher Abendgarderobe, nahmen an den runden, festlich eingedeckten Tischen Platz. In der Mitte des Saales die gerne genutzte Tanzfläche. Livemusik der Band Becker und Becker begleitete den gesamten Abend.



Erfolg braucht

ERFAHRUNG.

GUTER GESCHMACK IST AUCH EINE EINRICHTUNGSFRAGE

Es gibt drei Faktoren, die ein gelungenes Einrichtungskonzept für die Gastronomie ausmachen: Erfahrung, Kreativität und Produktqualität. Damit die optimale Objekteinrichtung auch dauerhaft zu optimalen wirtschaftlichen Ergebnissen führt, bieten wir eine langfristige und vertrauensvolle Partnerschaft, die auch dann noch nicht zu Ende ist, wenn wir den Weg von der Idee bis zur fertigen Einrichtung gemeinsam zurückgelegt haben. Egal ob individuelles Restaurant oder Großküche – AICHINGER ist der zuverlässige Partner für alle Arten der Gastronomie.

www.aichinger.de ☎ 09129 406-0

📘 AichingerFanpage 📷 aichingerofficial

AICHINGER

Erfolg lässt sich einrichten.

Nach der Ehrung des Winzer des Jahres, Christian Schardt, hat Bernd Stelter in der Rolle des Gymnasiallehrers das heutige Bildungsniveau in gewohnt prägnanter Art aufs Korn genommen.

Danach wurde ein exquisites Viergangmenü mit den korrespondierenden Weinen serviert.

Karnevalistisch ging es mit leisen Tönen zwischen den Gängen weiter. Jörg Runge und J.P. Weber, Kölns musikalischer Barde mit Quetsch und kölschen Tönen, wussten den Saal zu begeistern. Als Höhepunkt gab Kasalla für die 200 Besucher der Gala ein Wohn-

zimmerkonzert, das mit Begeisterung und „standing ovations“ aufgenommen wurde. Im Anschluss wurde im Foyer unter der musikalischen Begleitung von DJ Marcellus bis in den frühen Morgen weitergefeiert.

Im Preis von 185,-Euro pro Person sind neben dem Menü, die Weine, der Aperitif, Kölsch, Soft- und Heißgetränke sowie die anschließende Gala-Party enthalten.

Die Veranstaltung richtet sich an Genießer exquisiter Speisen und guten Weinen, gepaart mit einer dezenten karnevalistischen Unterhaltung auf hohem Niveau.

Unter dem Stichwort „Harlekin Gala“ sind vergünstigte Hotelzimmer im Pullman buchbar. Eine individuelle Platzierung an runden Tischen für Firmen ist möglich.

Wenn Sie am 12. Januar 2019 mit uns einen festlichen Abend mit einem Gala-Diner der Extraklasse begehren wollen bietet die Kölnische Karnevalsgesellschaft für die Leser des CC-Kuriers exklusiv bei einer Buchung bis zum 31.5.2018 die Karten zu einem Sonderpreis von 165,-(statt 185,-) Euro an. Die Karten können unter dem Stichwort „Colonia Kochkunstverein“ im Kartenshop der Kölnischen unter www.koelnische.de erworben werden.

Superabend in der Kölner Hofburg



SPITZENKÖCHE FÜR SPITZENZEITEN

vom  **PROFI**

INVENTAR
PERSONAL
ZUBEREITUNG
PRÄSENTATION



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





Am 2. und 3. März fand die Regionalmeisterschaft zum Rudolf Achenbachpreis in Solingen statt. Das hieß, unser Stadtmeister Omid Fröhlich aus dem Excelsior Hotel, begleitet von zwei Mitgliedern des Vorstands traten die Reise nach Solingen an. Soweit so gut, aber nach Karneval hat in und um Köln die Grippewelle zugeschlagen und hat unseren Stadtmeister außer Gefecht gesetzt. Er hat alles versucht, aber es wurde nicht besser, also musste eine Lösung her, dass niemand für Köln antritt, gibt's bei uns nicht. Also glühten die Telefone bei unserem Jugendwart Johannes Krawinkel und uns. Platz 2 war der nächste, der die Möglichkeit bekam anzutreten, aber auch ihn hat es erwischt. Also Platz 3, Vanessa Majewski aus dem Kameha Grand in Bonn. Unser Mädels war an der Reihe, sehr überrascht, aber nicht lange überlegend hat sie ja gesagt. Ihr Chef fackelte auch nicht lange und sagte er macht alles möglich. Es war sehr spannend zwei Tage davor. Nun konnte ich dem Landesjugendwart Benno Sasse mitteilen das Köln einen Ersatz hat.



Rudolf-Achenbach Preis Regional und Frühjahrstagung

des VKD Landesverband in Solingen

Text Reiner Schopen

Freitag war es dann soweit. Anreisetag zum theoretischen Teil aber auch zum netten Kollegenabend für die Teilnehmer wie Betreuer. Untergebracht waren wir in einem kleinen gemütlichen Hotel zwischen Langenfeld und Solingen, Lohmanns Kappeller Hof.

Nachdem Vanessa und ich angekommen waren, stellten wir fest, wir sind die ersten. Sprich, da die Zimmer schon fertig waren, konnte man sich noch etwas entspannen. Nach und nach trafen die Kollegen aus den anderen Städten mit ihren Teilnehmern ein, bei leckerem Kaffee und nett hergemachten Brötchen waren wir startklar. Aber die wichtigsten Personen fehlten noch, die Jury. Diese traf nach kurzer Zeit auch ein und wurde vom Landesverband West gestellt, Jury Vorsitzender Georg Wallig aus Trier.



Nachdem die Jury in den hinteren Räumen die Warenerkennung aufgebaut hat, wurden wir Betreuer gebeten den Raum zu verlassen. Jetzt wurde es ernst. 30 Minuten Zeit für die Theorie, im Anschluss Warenerkennung. Wir hatten natürlich vollstes Vertrauen in unsere Schützlinge, auch wir nutzten die Zeit zum Austausch und ein Thema ist bei uns ja immer in aller Munde das große

Nachwuchs-Problem. So nach und nach kamen die Teilnehmer aus der Theorie und es fiel Last ab. Nun hieß es frisch machen und wieder aufsatteln. Benno Sasse hatte für uns alle, Teilnehmer, Betreuer und Jury eine Führung durch die Bayarena organisiert, natürlich nicht nur einen normalen Guide sondern dazu noch den Mannschaftskoch des Profi Teams. Es war sehr interessant auch Bereiche zu sehen, wo man so als normaler Fan nie hinkommen würde. Natürlich auch den Bereich

des Mannschaftskochs, klein aber fein.

Danach fuhren wir noch einmal kurz ins Hotel, bevor es dann zum kulinarischen, gemütlichen Teil in ein sehr nettes Brauhaus in Solingen ging. Dort waren wir alle eingeladen von der Zunft Brauerei. Es gab ein leckeres Süppchen, danach eine rheinisch-bergische Platte von Flönz bis Pannas und als Dessert gab es ein Gläschen Milchreis mit Kirschen. Es war ein netter geselliger Abend, bis wir uns aber dann gegen 0 Uhr verabschiedeten, schließlich war die praktische Prüfung schon um 9:00 Uhr.

Der Wecker klingelte sehr früh, wir hatten uns für 7:00 Uhr zum Frühstück verabredet. Man schaute aus dem Fenster und erkannte, dass alles weiß war. Also auf zum Frühstück, reichhaltig lecker von allem was dabei. Vanessa und ich starteten als erstes nach Solingen ins Mildred-Scheel-Berufskolleg, wo uns der Landesjugendwart Benno Sasse mit seinen Kollegen des Köche Club Rhein-Wupper empfing. Er sagte noch, durch den Ersatz ist sie das einzige Mädels, sonst wäre es ein reiner Männer-Wettbewerb geworden.

Uns erwartete eine Hauswirt-



schaftsküche mit sehr viel Platz, jeder Teilnehmer hatte seine eigene Küchenzeile. Diese haben wir dann mit den mitgebrachten Material eingerichtet, dann wurde das Geheimnis um den Warenkorb endlich gelüftet und jeder konnte sein Menü erstellen, ab diesem Zeitpunkt war Vanessa auf sich gestellt, aber sie war abgeklärt ruhig und ich hatte auch ein super Gefühl.

Auch wurde der ganze Tag vom WDR Lokalzeit Bergisches Land begleitet, um mal zu zeigen, was es in unserem Beruf für Möglichkeiten gibt, also eine gute Werbung.

Für Rolf Schweigert und mich hieß es jetzt nicht Däumchen drehen

sondern ein Stockwerk tiefer die Schulbank drücken als Delegierte des CKV auf der Frühjahrstagung des Landesverband des VKD.

Nachdem der Landesvorsitzende Christian Thürnich die Anwesenheit feststellte, wurde direkt in die Tagesordnung mit einem schönen Punkt begonnen. Für die Delegierten Versammlung wurde eine mögliche Fachexkursion vorgestellt, das Ganze auch auf Bundesebene möglich, Richtung China oder Indien. Der RBB Reisedienst hat dieses Angebot ermöglicht. Bis zur Herbsttagung sollen sich Gedanken gemacht werden.

Im digitalen Zeitalter um auch Kosten einzusparen wurde Andreas Becker Präsident des VKD per



Der Landesvorstand mit unseren Vorstandmitgliedern (6.und 7. von links) Rolf Schweigert und Reiner Schopen

Facebook Videochat zugeschaltet, um uns neues aus dem Präsidium zu berichten.

Der LVP Verlag, der das Verbands Magazin heraus brachte, wurde gekündigt, weil der Verlag nicht mehr flexibel genug war und auch die Qualität sehr nachgelassen hatte. Man ist bereits in Gesprächen mit verschiedenen Verlagen.

Es wird noch ein Jahrbuch der Köche zum letzten Mal in Print Version geben.

Die neue Satzung wurde ins Register eingereicht.

Neue Sponsoren konnten gewonnen werden. Transgourmet, die sehr viel Geld in die Hand nehmen, dann gibt es auch einen neuen Textil-Ausstatter. Und Basic Textur konnte ebenfalls dazu gewonnen werden.

Die Internetseite des VKD wird nochmal überarbeitet es wird dort auch in Zukunft einen Experten Pool geben.

Der VKD sucht in der Zentrale in Frankfurt studentische Aushilfen in der Pressestelle, sowie ab August 2018 einen Auszubildende/n zur Bürokauffrau/mann.

Zum Thema Verteilung der LVB Gelder auf die Zweigvereine für die Jugendarbeit setzt sich noch das Präsidium zusammen.

Es wird an der Gründung eines Fördervereins zur Förderung der Köche-Jugend NRW gearbeitet, um auch die Zweigvereine besser unterstützen zu können. Dazu auch mal schauen, ob auch Sponsoren der ZV Interesse hätten evtl. sogar als Gründungsmitglied.

Es wird für die Homepage des

Landesverbandes ein Webadmin gesucht.

Eine kleine Änderung der Achenbach-Statuten wurde eingeführt: das maximale Alter wurde auf 25 Jahre festgelegt. Es können auf Anmeldung über den Landes-



verband auch mehr als ein Teilnehmer vom ZV teilnehmen, um die Städte zu unterstützen, die aufgrund des Nachwuchsmangels keine Teilnehmer stellen können. Auch die ZV können Jurymitglieder vorschlagen, maximales Alter 65 und auf wichtige einzuladende Gäste hinweisen. Zusätzliche Änderungen und Angaben folgen noch von Achenbach.

Die Herbsttagung wird bei den Kollegen am 03.11.2018 in Münster stattfinden

Nachdem Christian Thürnich die Sitzung schloss, ging es zur finalen Entscheid zum Essen nach oben.

Es wurden im Flur vor der Küche runde Tische sehr schön hergerichtet. Nun ging es los. Aus der Küche hörte man Geschirr klappern. Tischordnung gab es keine.

Man bekam zwei Menüs an einen Tisch. Wir hatten den Tisch des Siegermenüs am Ende.

Das Menü unserer Vanessa Majewski war ebenfalls top, so wie die anderen, woraus man schon schließen konnte, dass es die Jury nicht einfach haben wird.

Menü Vanessa

Gebeizter Lou de Mer auf Korianderschaum und Fenchel in Texturen
Salbei Knollensellerie Suppe
Gefüllte Spanferkelkeule mit einer Kartoffelschnitte, Schwarzwurzelzelpüree und sautierten Möhren
Riegel von Birne und Schokolade
Beerenminzsorbet mit Haselnüssen

Nach dem leckeren Essen war es soweit, die Jury brauchte etwas Zeit, bis die Ergebnisse feststanden. Frau Achenbach trat zur Ehrung nach vorne. Es gibt die

Plätze 1-3 danach nur 4. Plätze und was soll man sagen, als es um die ersten drei ging, war Vanessa noch dabei. Auch als es um die ersten beiden Plätze ging. Es sprang Platz 2 für das spontane Einspringen heraus und es kam noch härter, zwischen allen Plätzen lagen nur 0,5 Punkte Unterschied. Also ganz knapp der ganze Wettbewerb, da merkt man, dass die Jungs und Mädels, die in unseren Betrieben arbeiten mit Leib und Seele unseren schönen Beruf ausüben. Gewonnen hat am Ende Pascal Pontzen, Restaurant Balthasar in Paderborn.

Wir haben einen schönen Tag mit netten Gesprächen ausklingen lassen. Danke an Benno Sasse den Landesjugendwart und seine Kollegen des Club der Köche Rhein-Wupper, für die super Organisation.

Die ganze Truppe bei der Siegerehrung



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



Text Ernst Vleer | Bilder Joachim Badura

Und wieder mal ging es Anfang des Jahres in Albert Damaschke's Zelt so richtig zur Sache. Der Karneval in den Sälen und auf den Straßen trieb seinem Höhepunkt entgegen. Im großen Festzelt strömten Tausende von Menschen zur großen „HÜTTENGAUDI“ in der Südstadt.

Direkt neben dem Südstadion stand das große Festzelt, dieses Mal mit zwei Etagen. Feche Madeln und bayerisch gekleidete Burschen allen Alters machten eine Riesengaudi im Zelt. Dazu gab es natürlich ein Superprogramm, unter anderen mit den jungen Zillertalern, dem VOXXCLUB und Mickie Krause, moderiert von Ulrike Kriegler und DL Mox. Und während der Riesenfestsaal kochte

gab es auf dem Balkon in „Ellens Lounge“ die zünftige Party.

Dortmund Trainer Peter Stöger, Olympia Medailen Gewinnerin Britta Heidemann und viele Pro Gast Gäste ließen sich so richtig von der HERMES HOUSE BAND einheizen. Und bei all dem Feiern kümmerte sich die Küchenbrigade natürlich auch um die Verpflegung. Auf den Tischen überall Holzplatten mit feinsten Jause von Frank Remagen. Danach ließ es sich Pro Gast Koch Peter Draschner nicht nehmen unsere Gäste mit frischen 250-G-Burgern vom Grill zu verwöhnen. Vom frischem Hummer vom Grill bis zum knusprigen Leberkaas, von den frischen hausgemachten Kaasspätzle bis zum saftigen Krustenbraten gab es alles, was das Herz begehrt. Eine absolute Megaparty. Die Bar versorgte unsere Gäste mit perfekten Cocktails und das Kölsch floss in Strömen. Alle Gäste waren in ausgelassener Stimmung und der DJ brachte das Zelt zum Kochen. Der Einmarsch der FC Cheerleader unter den kölschen Klängen der Vereinsymne brachte die Leute endgültig auf die Tische. Ein Wahnsinn. Hier alle bei bayrischer Musik im Festzelt und ein paar hundert Meter weiter alle im Ringelhemd beim Karneval. Wir sind halt weltoffen, hier in Kölle. Eine perfekt inszenierte Veranstaltung von Organisator Albert Damaschke. Wir hoffen, dass es allen gefallen hat und ihr auch im nächsten Jahr alle im Zelt seid.

Und natürlich dat Kölsche Hätz. Auch in diesem Jahr gab es wieder eine Spende aus den Umsätzen des Kartenverkaufs in Höhe von 20.000 Euro Das ist schon großes Kino.

Bis nächstes Jahr, wenn es wieder heißt: Oanzapft is.

Foto 1 ganz links: Olympia-Siegerin Britta Heidemann und Ellen Vleer.

Foto 2: von links Christoph Damaschke mit dem Mächer des „Abends“, Dortmund Trainer Peter Stöger und HÖHNER Frontmann Henning Krautmacher

Foto 3: Die üblichen Verdächtigen!

Foto 4 rechts: Peter Draschner mit seinen Damen hinter der immer gefüllten Theke.



Gerne für Sie da!

Telefon: 02234 – 801661

Waschbär
HYGIENE-SERVICE



Im 12. Jahr Köche-Sitzung ging die Post so richtig ab

Sitzungsleiter der großen
CKV-Karnevalssitzung Dr. Fritz Schramma
in Aktion

Köln tagt..... Köche Sitzung ist „galaktisch“

Text Ernst Vleer | Bilder Joachim Badura

Dr.h.c.Fritz Schramma ist Sitzungsleiter. An seiner rechten Privatbanker Marc E. Kurtenbach, Zoodirektor Christopher Landsberg, Gastronom Dirk Budach Lanxess Arena Geschäftsführer Stefan Löcher, Transport Chefpilot Reiner Herschel und Uli Döres, Vorstand der gleichnamigen Döres Gruppe. Zur linken Sicherheitschef Stefan Grauer, von der Zeitungsgruppe Karl-Heinz Gossmann, Unternehmer für Kühl Logistik Wilfried Wirtz und das „kölsche“ Urgestein Franz Josef Breuer: Und nein, wir reden nicht von der Vorstandssitzung eines börsengeführten Unternehmens und auch nicht über eine Sitzung zur Festlegung städtischer Planungsangelegenheiten (obwohl... die könnten das) nein, wir reden vom 11er Rat des Colonia Kochkunstvereins 2018 und die Jungs haben eine richtig „galaktische“ Sitzung kreiert...

Wir haben es geschafft. Unseren Alt Oberbürgermeister Fritz Schramma davon zu überzeugen, die „Köchesitzung“ in der Hofburg

Mark
Kurtenbach

Wilfried
Wirtz

Stefan
Grauer

Karl Heinz
Gossmann

Franz Josef
Breuer

Sitzungspräsident

Fritz
Schramma

Rainer
Herschel

Dirk
Budach

Christopher
Landsberg

Stefan
Löcher

Uli
Döres



COLONIA KOCHKUNST



VEREIN UND GASTERIA
1884 e.V.

DER PRÄSIDENT



COLONIA KOCHKUNSTVEREIN
UND GASTERIA 1884 e.V.

COLONIA KOCHKUNST



VEREIN UND GASTERIA
1884 e.V.



zu leiten, war nicht einfach. Doch bei einem solchen Rat, da konnte er nicht nein sagen. Ein einziges Mal würde er, unser Aufsichtsrat die Sitzung leiten. Nur einmal!

Wäre es nun eine normale Sitzung gewesen, ok. Doch dieser Abend war fantastisch. Lieber Fritz, wir verbeugen uns tief. Sensationelle Leistung, perfektes Timing in einer grandiosen Sitzung. Und ich denke, „alle“ möchten dich im nächsten Jahre oben auf der Bühne wiedersehen.

Donnerstag der 25. Januar. Auf dem Programm stand zunächst gut essen und dann „Fest“ feiern. Gute Laune und Frohsinn bis der Arzt oder Apotheker kommt. Der Arzt, Dr. Johannes Kaufen war schon da und der Apotheker, unser Vorstand Uwe Beenen, direkt mit großem Tross. Die Kölner Hofburg hatte sich wieder einmal in Schale geworfen. Festlich geschmückt und vorbereitet für den großen Abend. 1.000 Gäste aus allen Teilen der Gastronomie freuten sich auf eine große „Sitzung“ mit allem, was man sich vorstellen konnte.

In allen Räumen, ob oben oder unten im Restaurant, waren die Tische festlich gedeckt. Über 400 Gäste ließen es sich nicht nehmen, ein leckeres Menü aus der erstklassigen Küche der Hofburg vor der Sitzung zu verzehren.

Und unser Colonia Kochkunstverein wäre nicht „der“ Köcheclub, wenn es nicht für die Ehrengäste ein fantastisches Menü in der obersten Etage gegeben hätte.

Schon vorher Super-Stimmung und



nette Gespräche in allen Sälen. Alles außer Rand und Band. Auch die Kleiderordnung konnte nicht perfekter in Szene gesetzt werden, wie unter anderen unsere Ehrengäste Sarah Lottner und Janine Kunze vorführten. Bürgermeister Hans-Werner Bartsch mit Gattin, Daniel Halama und Albert Damaschke, alle gut gelaunt und mit Kostüm und Uniform. Das wurde natürlich gebührend mit einem guten Glas Kölsch von RADEBERGER gefeiert.

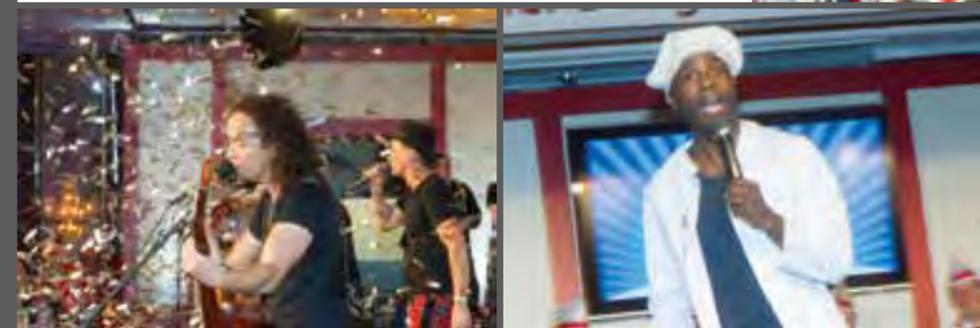
Mit rund 1.000 Strüßchen marschierte der 11er Rat unter Leitung von Sitzungspräsidenten Fritz Schramma hinter der Standarte des Vereins in den jubelnden Saal. Begleitet vom großartigen Korps der Roten Funken, die mit ihrem „Mariechen“ unter dem Beifall der Menge einmarschierte.

Die Tänze zu Ehren der „Damen“ wurden von den Kadetten prächtig erledigt und die eigentliche Sitzung konnte so richtig durchstarten. Der Vorsitzende sorgte für Ruhe im Stadtrat, Pardon, im Saale wollte ich sagen und schon ließ Fritz Schramma den ersten Redner Mr. Motombo auf die Bühne. Der gab auch direkt richtig Gas und brachte den Saal direkt zum Kochen. Ihm folgte Bernd Stelter und siehe da, die Gäste konnten auch ganz leise. Unser 11er Rat hatte den Saal im Griff. Applaus für die Jungs direkt von Wolfgang Bosbach. Und dann Henning Krautmacher mit den Höhnern. Der Saal tobte. Es folgte BRINGS. Das Publikum stand Kopf und keinen hielt es mehr auf den Stühlen.

Die fleißigen Helfer um



Sitzungsleiter Fritz Schramma in Weltbestform inmitten der Roten Funken unten links die Brüder Brings, kurz vor dem „Abheben“ und rechts der kölsche Motombo



Schatzmeister Rolf Schweigert, Peter Draschner, Robert Wullen und Johannes Krahwinkel waren zwischenzeitlich mit der Verleihung der Orden beschäftigt. Ganz schön anstrengend so mal eine Viertel Tonne Metall zu verteilen und hunderte Mädchen zu „bützen“ Auf der Bühne mittlerweile die Kölner Rheinveilchen mit ihren tollen Tänzen und bester Akrobatik. Die hauten dann auch den Rest von den Stühlen. Drei Zugaben. Die erste natürlich für Rainer Tuchscherer, den Präsidenten der großen



Cat Ballou war der letzte großartige Sitzungspunkt. Die Jungs 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. Nur gute Laune, tolle Künstler und natürlich Ihr: unsere Gäste aus Köln, Hamburg, München und ja wirklich aus Düsseldorf bei Neuss (Ich meine, me mus och jönne könne), Ihr feiert bis zum Exzess!

Der Dank von mir und unserem ganzen Vorstand an alle Künstler, mein Dank an den 11er Rat und

mein größter Dank an Sitzungsleiter Fritz Schramma. Lieber Fritz, einmal ist immer zu wenig und vor allem bei einer solchen Leistung. Das muss unbedingt wiederholt werden. lieber Fritz, das war meisterlicher und lustiger wie im Stadtrat

Die weitgereisten Gäste unseres Premium Partners „METRO“ hatten eine unvergessene Nacht und freuen sich schon darauf, wieder gemeinsam mit den Leitern der Häuser Köln und Siegen, Peter Hesselmann und Tanja Holzberg im nächsten Jahr zu feiern.

Auch gab es für alle Künstler wieder eine Riesen-Pyramide aus Kölsch Fässchen, gestiftet von der DOM Brauerei. Und aus dem

„neuen“, dem jungen Lutter ist ein großer geworden. Das perfekte sensationelle Programm würfelte Wolfgang Lutter zusammen, so wie es wirklich passte, ein Meister seines Fachs. Und das wird er auch im nächsten Jahr wieder zeigen. Also ihr wisst ja wie das geht. Wolfgang zeigt erst mir das Programm, ich dann meiner Frau! Das Tanzen und Feiern ging bis in die frühen Morgenstunden. Und nächstes Jahr da passiert Aber davon später.

Wir freuen uns aufs nächste Jahr. Denn auch die 12. wird wieder der Hammer der Session. Versprochen. Denn Wolfgang plant schon wieder und der Vorstand, der ist eh immer zu Diensten. Kölle Alaaf

Mittendrin statt nur dabei

Die Kölner Stadtmeisterschaft der Köche

Text Peter Draschner | Bilder Joachim Badura

Schon am Vortag hatte ich die bestellten Produkte für den großen Warenkorb für all die verschiedenen Menüs unserer Auszubildenden von unserem Premium Partner Metro-Köln im Steigenberger Grand Hotel angenommen, kontrolliert und verräumt. Natürlich stellten wir gleich die Pflichtkomponenten für jeden Teilnehmer zusammen.

Außergewöhnlich war daran, dass der Küchenchef Benjamin Szanto zusammen mit seinem Sous-Chef's und gesamten Küchenteam, dem CKV und der Veranstaltung, sowohl ihre Kühlhäuser, als auch die komplette Küche überließen, und ihrerseits die Versorgung der Hotelgäste aus einer kleineren Küche bewerkstelligten. Das war eine Unterstützung der besonderen Art. Dann ging es ans Einrichten

der Arbeitsplätze für die Stadtmeisterschaftsteilnehmer und Teilnehmerinnen mit Induktionsplatten und Reinigungsmöglichkeiten. Zwischendrin immer noch Fragen der Teilnehmer per WhatsApp beantworten.

Für die Förderung unserer jungen, neuen Mitglieder und aufstrebenden Gastro-Jugend steht der Vorstand gerne und ich im Besonderen ehrenamtlich zur Verfügung.

Am nächsten Morgen war es dann soweit. Meine Vorstandskollegin Eva Eckhard holte mich bereits gegen 8:00 Uhr zuhause mit meinem ganzen Equipment ab. Nach einem schnellen Kaffee in der Küche nahmen Steigenberger Küchenchef Benjamin Szanto und meine Wenigkeit die Teilnehmer der Stadtmeisterschaft in Empfang

Die 70. Städteisterschaft des Colonia Kochkunst Vereins (CKV) um den Metro Rheinland Pokals. Mein Erlebnisbericht der Kölner Stadtmeisterschaft als Juror und Betreuer.



Die Jury—von links. Rainer Schopen, Jochen Hintzen, Eva Eckardt, Klaus Wydra, Küchenchef Benjamin Szanto und Peter Draschner

und begrüßten diese. Schnell und mehr und weniger professionell richteten sich dann alle mit ihrem mitgebrachtem Zusatz-Equipment ein. Danach wurden dann die Pflichtkomponenten an Lebensmitteln ausgegeben.

Ran an die Töpfe und los

Im Verlauf des Wettbewerbs nahm die Anspannung der Teilnehmer(-innen) erst zu, dann ab und am Ende natürlich extrem wieder zu. Nebenher durfte ich unsere anderen Juroren und



Bildreihe oben: Kölscher Wahnsinn, positiv gemeint - Bild unten: Fritz Schramma begrüßt das Kölner Dreigestirn 2018



Die Produktion des Menüs im vollen Gange



Fotos oben von links: Der Präsident der Prinzen гарде Dino Massi, Ernst Vleer, GM Peter Mikkelsen, Fred Lerche, Ordnungsamt-Chef Engelbert Rummel, die beiden Küchenjuroren Handler und Müller. In der Reihe darunter die Köche im „Stress“ ganz rechts unser Aufsichtsrat Fritz Schramma, Foto unten Ernst Vleer mit Brille

helfenden Betreuer Kurt Menz, Johannes Krawinkel, Klaus Wydra und Reiner Schopen begrüßen und den Ablauf erklären. Während der ganzen Zeit waren die Juroren bei den Teilnehmern und bewerteten in diesem Teil des Wettbewerbs nach folgenden Kriterien: Mise en place, Verarbeitung der Lebensmittel, Sauberkeit, handwerkliche Fähigkeit und Schwierigkeit des Menus.

Soweit so gut. Der Wettbewerb lief.

Es wurden von den Teilnehmern sowohl traditionelle, als auch moderne Kochtechniken und Garverfahren angewandt. Zwischenzeitlich habe ich noch unseren Vorsitzenden Ernst Vleer begrüßt, der heute mit dem Aufbau der Siegerehrung, den entsprechenden Preisen und der Sitzordnung beschäftigt war. Eigentlich ein (für uns) ruhiger Tag. Doch dann der Super-Gau. Nicht nur, dass am Veranstaltungstags-Morgen sich ein Teilnehmer um 8:20 krank ab-

gemeldet hatte und der Reserve-Teilnehmer leider nicht zu erreichen war (das wurde Backstage damit aufgefangen, das unser Juror Jochen Hintzen einsprang und dessen Menü außerhalb der Wertung kochte). Leider verletzte sich ein, in aussichtsreicher Position liegender Teilnehmer, so schwer durch einen Schnitt an der Hand, dass er zur Notversorgung ins Krankenhaus musste. Da kam schon ein wenig Stress auf! Was nun? Tisch stornieren oder sollte Kollege Hintzen jetzt 24 Personen bekochen. Nachdem ich mir das Menü und die schon vorbereiteten Lebensmittel des verletzten Teilnehmers einmal angeschaut hatte, hielt ich gemeinsam mit Küchenchef Szanto das Menü am Laufen. Und dann etwas, was ich in 15 Jahren Städtemeisterschaft noch nicht erlebt hatte. Der verletzte Teilnehmer kam nach 1½ Stunden mit dickt bandagierten Hand aus dem Krankenhaus zurück und setzte seine Arbeit mit Hilfe eines Steigenberger Kochs fort.

Absoluter Respekt von allen Beteiligten für so einen Einsatz und Liebe zum Beruf. Nichts desto trotz ging es nun in die finale Phase. Sowohl für die neun Teilnehmer, die in 2er Teams ihre einzelnen Gänge anrichteten und schicken sollten, als auch für uns Juroren, die 40 Teller zu begutachten, verkosten, diskutieren und bewerten hatten.

Kulinarische Höchstleistung auf den Tellern.

Durch die stressigen anderthalb Stunden kam es in der Küche zu kleineren Verzögerungen, aber Ernst Vleer konnte diese Pausen locker mit Reden füllen. Nachdem wir Juroren unsere Bewertungen an Jugendwart Johannes



Alle Azubis mit Jury, rechts oben prüfende Blicke von Heribert Klein. Darunter: Die Jury tagt Foto unten: Sieger Omid Fröhlich

Krawinkel mitgeteilt hatten, welcher dieser zusammenrechnete, standen die Sieger fest. Also ab auf die Bühne und Siegerehrung. Verdienter Applaus für alle kochenden Teilnehmer und helfenden Mitglieder. Entgegennahme der Preise. Darunter Kochmesser, Schneidebretter, Einkaufsgutscheine der Metro Godorf, das Kochbuch unseres Vorsitzenden von der Pro Gast, Sekt von Weinmanufaktur Christian Schardt, Allergenefibel vom



DER SIEGER: Omid Fröhlich - ZWEITER: Nico Mohr - DRITTE: Vanessa Majewski

Hygiene-Netzwerk, die CKV-Urkunde und natürlich die Pokale. Jetzt durften die Teilnehmer endlich auch Ihre Gäste, Kollegen, Eltern und Vorgesetzte begrüßen und das verdiente Lob entge-

nehmen. Die Siegerehrung wurde von unserem Vorsitzenden Ernst Vleer durchgeführt. Ihm assistierten der Aufsichtsrat Dr. Fritz Schramma und Metro Geschäftsleiter Peter Hesselmann sowie auch CKV Pressesprecher Robert Wullen. Danach hieß es allerdings für alle wieder zurück in die Küche und Arbeitsplätze komplett reinigen. Auch musste jeder Teilnehmer sein mitgebrachtes Equipment verstauen, natürlich nicht ohne das ein oder andere verdiente Kaltgetränk zu genießen. Danach Verabschiedung der zufriedenen Teilnehmer.

Für mich hieß es nun: Lebensmittel sortieren und versorgen, Jurorenraum aufräumen, Vereinsmaterial zur Abholung bereitstellen und mein Equipment zusammensuchen. Dann noch Nachbesprechung mit den Gastgebern, Küchenchef Szanto und seinem Sous-Chef und Serviceleitung. Gegen 02:30 war ich dann zufrieden zu Hause.



An dieser Stelle meinen großen Dank an unseren Premium Sponsoren Metro, die Radebergergruppe, Dom Kölsch, Coca-Cola



und Weinmanufaktur Christian Schardt und natürlich ganz besonders dem Generaldirektor Peter Mikkelsen, Generaldirektor des Steigenberger Köln Hotels. Und natürlich auch an die helfenden Vorstands- und Vereinsmitgliedern. Abschließend kann ich sagen, dass auf guten bis zu sehr guten kulinarischem Niveau gekocht wurde, womit die Teilnehmer definitiv ihre Abschlussprüfung bestehen werden, für die der CKV und ich allen viel Glück und Erfolg wünsche.

Der größte Feiertag des Karnevalisten



So viele bunte Kostüme wie in diesem Jahr hatte es selten gegeben. Restlos gute Laune auf der großen VIP Tribüne war gegeben.

Und pünktlich um 8:00 Uhr kamen auch schon die ersten Gäste. Für die einen ein Riesenspaß, für die anderen erst mal harte Arbeit. Dank der perfekten Vorarbeit der Pro Gast Crew konnte ich mich schon frühzeitig um unsere Gäste kümmern.

Doch zuerst noch der Rundgang. Am Eingang stand unsere, seit fast 10 Jahren erprobte Security vom Wachdienst Luchs. Die Damen und Herren von Geschäftsführer Stefan Grauer sind wie immer die „Zuverlässigkeit“ in Person.

Daneben der große rote Wagen unseres Partners COCA COLA. Die freundliche junge Dame servierte hier etliche alkoholfreie Getränke des Unternehmens, natürlich auch einen Gin Tonic

oder Wodka Lemmon. Rechts daneben hatte Mitarbeiter Mike Pasoldt seinen kräftig gewürzten Gyros mit frischen Salaten, Zwiebeln und Tsatsiki aufgebaut. Dazu lagen in der Kühltheke für den Grill massig Schweinerückensteaks bereit.

Die große Station unseres Partners „DOM Kölsch“ hatte ebenfalls schon angezapft. Zwei versierte Zapfer standen bereit, den Ansturm des Publikums mit genügend frisch gezapften Kölschgläsern entgegen zu können.

Auch in diesem Jahr hatten wir unsere Gourmetecken. Berge von frischen Austern, dazu ein Glas Champagner, hatte die Gastronomie Abteilung unseres Partners „Metro Köln,“ sich überlegt.

Unsere Frühstücks-Bar direkt an der Tribüne, natürlich alles überdacht, war bestückt mit al-

Sogar das Wetter spielte fast bis zum Ende mit



Text Ernst Vleer | Bilder Joachim Badura

lerlei Leckeren, frischen Brötchen mit Mett, Käse, gekochtem und rohem Schinken, frischen Berlinern usw. Auch die diversen Kaffee und Glühweinstationen waren schon bestückt und standen bereit.

Die letzten Flaschen Riesling unseres Weinpartners, der Weinmanufaktur Christian Schardt wurden gerade geöffnet und kühl gestellt.

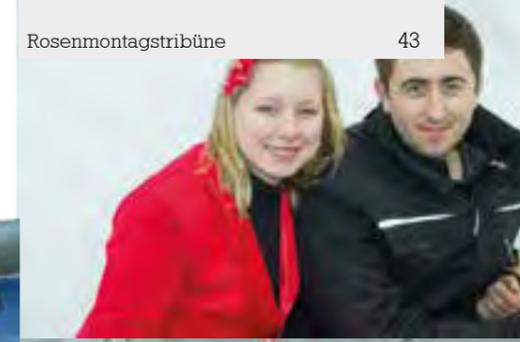
Eine Grillstation mit frischen halben Hummern, serviert mit Cocktailsoße, US amerikanischen Beef Burger mit den passenden Beilagen, eine Nudelstation mit frisch zubereiteter Pasta, besten Soßen und feinem Käse, sowie Vieles mehr stand zur Verfügung. Ich war sehr zufrieden. Essen und Trinken und im Hintergrund genug trockene Plätze für alle Gäste. Perfekt. Als unser Tribünensprecher Rainer Herschel dann so gegen 10:00

Uhr den ersten blauen Fleck am Himmel entdeckte, waren bereits fast alle Plätze besetzt. Eine richtig „geile“ Party auf allen Plätzen. Rainer hatte sich mal wieder erstklassig vorbereitet und wusste „natürlich“ fast jeden mit Vornamen im langen Zug anzusprechen.

Die großen Corps, die bunten Fußgruppen und vor allem die kölschen Tanzgruppen konnten mit gewagten Hebefiguren die Tribünengäste phantastisch animieren.

Geworfen wird bei uns an der Tribüne immer viel, aber dieses Jahr.... Wir versanken in Strüßchen und Schokolade. Vor allem die Kinder kamen natürlich voll auf ihre Kosten.

Die Pferde waren bis zum bekannten Vorfall mit der Tat eines wohl Verrückten, der eines der Pferde mit einer Schleuder attackierte, ohne Probleme und





Unter den vielen Gästen aus nah und fern Uwe Beenen, Günter Klum, Peter Schönberger, Stefan Löcher, Rainer Herschel, Christian Schardt und viele viele mehr

im Zug wie seit vielen Jahren wunderschön anzusehen. Doch die Diskussion, Pferde im Rosenmontagszug, Ja oder Nein wird wohl in diesem Jahr endgültig entschieden. In diesem Jahr endgültig entschieden. An unserer Tribüne wird aber schon seit Jahren die Musik gedämpft wenn sich ein Reiterkorps nähert und wir rufen aus Respekt vor Pferd und Reiter auch nur ganz leise Alaaf. Kommt übrigens bei den Beteiligten sehr gut an. Doch Pferde hin oder her. Es war mal wieder ein toller Rosenmontagszug und all unsere Gäste aus nah und fern waren so richtig gut drauf und haben den Tag alle richtig genossen, gefeiert, gegessen und getrunken, frei nach dem Motto: "Loss mer fiere, so lang mier dat noch könne". Die Karten fürs nächste Jahr gibt es bis zum 15.7. noch zum alten Preis von 199,00 Euro. Daher jetzt schon buchen unter ellen.vleer@progastgmbh.de oder im Büro unter 02263-70767. Denn der nächste Rosenmontag kommt bestimmt. Ich freue mich auf euch wieder in Kölle zum Zoch 2019



Die teuersten Gerichte der Welt

Text Maurice Vleer [Bilder Hersteller

Teurer geht immer – entweder gerechtfertigt mit einem besonderen Produkt, oder aber einfach mit einer cleveren Vermarktungsstrategie – solange es am Ende einen Käufer gibt, sind alle (Verkäufer) glücklich! Wenn Sie noch einen Monatslohn übrighaben und damit nichts anfangen können, haben wir ja vielleicht hier genau das richtige für Sie!

Chips – 53 €

Deutschland isst gerne Kartoffelchips! 2011 zum Beispiel konsumierte durchschnittlich jeder Deutscher 1,21 kg der frittierten Kartoffeln. Die wenigsten davon griffen allerdings zu „St. Eriks Chips“ – wo das handliche Paket mit gerade einmal 5 (!) Chips für gesalzene 53 Euro den Besitzer wechselt.

Zugegeben, die Chips, welche von der gleichnamigen schwedischen Bierbrauerei produziert werden, sind ein wenig hochwertiger als das normale Acrylamid belastete 45-Cent-Produkt. Verarbeitet werden Matsutake Pilze, regional angebaute Leksand-Zwiebeln, getrüffeltes Seegrass und Mandel-Kartoffeln. Wer gerade

schon seinen Geldbeutel zückt, um ein Diät fokussiertes Preis-Kalorien-Verhältnis zu bekommen, den müssen wir leider enttäuschen: Es wurden nur 500 Einheiten produziert, in erster Linie als

Werbeaktion, da die Chips laut Verkäufer natürlich perfekt zum gleichnamigen Bier passen. Aber vielleicht kehrt ja der Rolls-Roys unter den Kartoffel Knabbereien schon bald zurück!



Deep Hydration from the Sea



Introducing Kona Deep, a pure and refreshing water from the deep ocean waters of Hawaii.

Kona Deep offers a very different hydration experience because of its unique blend of naturally occurring deep ocean electrolytes.

In bringing Kona Deep to you, we add nothing.

Wasser – 320 €

Neue Marktstrategie: Finde ein Produkt, welches jeder Mensch braucht und differenziere dich von der Konkurrenz. Das Ganze ist scheinbar gar nicht so schwierig, denn schließlich braucht jeder Mensch Wasser! Jetzt bleibt nur

noch die Frage wie man die potentiellen Kunden dazu motiviert „Kona Nigari“ in der handlichen 0,75-L-Flasche für 320 Euro zu kaufen. Auch einfach: Man verkaufe an Japaner! Jeden Tag werden etwa 80.000 Einheiten per Schiff von Hawaii, wo das Wasser herkommt, nach Japan geschickt! Das Wasser, welches vor Hawaii aus 600 Meter

Kaffee – 300 €

Der wohl teuerste Kaffee der Welt ist beschissen. Denn Kopi Luwak – der „Katzenkaffe“ aus Indonesien wird nicht herkömmlich geerntet – die afrikanische, freilebende Zibetkatze hilft hier aus, denn sie frisst nur die reifen Kaffeekirschen und verdaut die Kirsche selber, nicht die Kaffeebohnen, welche dann ein wenig später in Wurst förmigen Klumpen herumliegen, wo sie entweder als Pflanze sprießen oder von Farmern entdeckt werden und eingesammelt werden. Danach werden sie erst einmal gewaschen und geröstet.

Der besondere Katzen-Kaffee wird von vielen Händlern zu verschiedenen Preisen angeboten, beginnend bei etwa 100 Euro pro Kilogramm, bis zu 600 Euro pro Kilogramm. Diese Differenzen werden damit begründet, dass viele Farmer die Katzen einfangen und in Käfigen halten. Diese fres-

Tiefe aus dem Meer gepumpt wird, entsalzt und „konzentriert“ wird (der Redaktion war zur Frist leider nicht bekannt ob dieses Konzentrat zum Verzehr mit Wasser verdünnt werden muss) und dann in optisch nicht wirklich besonderen grünen Flaschen verpackt wird, hat allerdings auch viele besondere Eigenschaften: es soll gut für Haut und Verdauung sein, Stress mindern und ebenfalls bei Gewichtsabnahme helfen! Diese Eigenschaften werden ansonsten nur pharmazeutischen Wirkstoffen wie dem neuentdeckten H₂O nachgesagt, weswegen die Verkäufe in Japan selbstverständlich in die Höhe schnellen! Übrigens wirbt das Unternehmen mit seiner besonderen Umwelt-Verträglichkeit, weil sie eine unendliche natürliche Ressource nutzen und auch nichts hinzufügen!

sen dann allerdings auch einfach alle Kirschen, die sie bekommen, egal wie reif diese endgültig sind. Der ein oder andere Feinschmecker meint den Unterschied hier allerdings zu erkennen. So oder so, ich persönlich begrüße es, wenn ich der erste bin, der meinen Kaffee verdaut.



*Bürgermeister
Hans- Werner Bartsch
empfängt das Siegerteam des
Colonia Kochkunstvereins
im Rathaus.*

Offizieller Empfang der Stadt Köln

CKV räumte bei der „Emirates Salon Culinaire“ ab. Die Garde Culinaria erkämpfte 3x Gold, 1x Silber und 4x Bronze und freute sich nun über den ersten Empfang einer Köche-Mannschaft im Rathaus



Voller Stolz zeigten sich die Vorstandsmitglieder des Vereins am 3. April im historischen Rathaus von Köln. Pressesprecher Robert Wullen kümmerte sich um die zahlreichen Pressevertreter und fand zwischen-durch noch die Zeit die Rede unseres Bürgermeisters Hans-Werner Bartsch aufzuzeichnen und auf unserer Facebook Seite „Colonia Kochkunstverein“ einzustellen.

Rolf Schweigert, der Mann für die Finanzen des Vereins freute



Bürgermeister Hans-Werner Bartsch (oben) und alle Beteiligten verfolgen mit Spannung die Ehrung (rechts)

sich ebenfalls für die tolle Ehrung durch die Einladung der Stadt Köln. Auch unser Aufsichtsrat Dr. Fritz Schramme verweilte unter den Gästen der Stadt und hörte sich die Rede an. Unsere siegreiche Mannschaft rund um Jugendwartin und Sternköchin Julia Komp hatte sich souverän in DUBAI durchgesetzt und stand nun hier im Rathaus. Diese war vertreten durch Julia Komp selber, durch Ann Sophie Dieper und Paul Spießberger. Im festlichen Hansesaal der Stadt lauschen denn auch alle der Festrede.

Bürgermeister Hans-Werner Bartsch stellte in seiner Rede nicht nur die erstklassige Leistung der Garde Culinarica in Dubai dar, sondern auch den bedingungslosen Willen zu siegen. Die Mannschaft hat mit ihrer kulinarischen Leistung nicht nur den Verein, sondern eine ganze Stadt glücklich gemacht.

Die gesamte Zeit der Vorbereitungen im Radisson BLU Hotel, wo die Mannschaft trainieren durfte, die großzügigen Zuwendungen von Lebensmitteln der Kölner METRO zu diesem Zweck, all das wurde heute nochmals positiv bewertet. Und vor allem ist es ein großer Erfolg des Colonia Kochkunstvereins, heute hier, in einem Saal wo normalerweise Präsidenten anderer Nationen empfangen werden, sportliche Hochleistungen geehrt oder einmal im Jahr das Kölner Dreigestirn empfangen wird, selbst gefeiert zu werden. Und das für unsere jungen Köchinnen und Köche. Großes Lob vom Vorstand.

Zurückblickend stellen wir fest, dass die Idee einer internation-



Rechts: Paul Spießberger, Julia Komp, Ann Sophie Dieper, Rolf Schweigert und Dr. Fritz Schramma



al agierenden Köche Mannschaft hier in Köln, die auch Wettbewerbsfähig ist voll geglückt ist. Der amtierende Vorstand verfolgte diese Idee schon länger. Doch der Durchbruch fehlte. Erst unter der jetzigen Jugendwartin und Sternköchin Julia Komp wurde die Idee umgesetzt. Julia, die ein großes Talent hat, setzte auf die richtigen jungen Leute um ihre und die Idee des Vereins richtig umzusetzen. Ihr gebührt dafür auch ein Großteil des Erfolges und dafür zeigt sich der Vorstand auch dankbar. Wir freuen uns auf jeden Fall auf die nächste große Herausforderung und hoffen, dass sich die Mannschaft weiter vergrößert und weitere internationale Herausforderungen annehmen werden. In zwei Jahren ist Weltausstellung in Dubai. Es wird ein Deutsches Haus geben und vielleicht auch ein „Kölner Zimmer“. Wir als Colonia Kochkunstverein stehen der Sache sehr positiv gegenüber und es wäre schon eine

interessante Geste, wenn wir als Köche „dort unsere“ Gäste begrüßen könnten. Wir werden Zeitnah selbstverständlich Gespräche mit der Stadt und natürlich auch mit dem Bund führen. Wir halten

Sie selbstverständlich auf dem Laufenden. Aber nun freuen wir uns erst mal über den Empfang der Stadt Köln für unsere Garde Culinarica und feiern noch ein wenig.

Foto unten: Bürgermeister Hans-Werner Bartsch, Anne Sophi Dieper Dr. Fritz Schramma, Rolf Schweigert, Paul Spießberger, Ernst Vleer, Julia Komp und Robert Wullen.



So war die
UNICEF-DEUTSCHLAND
GALA 2017 ...
...und das bringt die
Superschau 2018

UNICEF Gala

Text Ellen Vleer | Bilder Joachim Badura

Das MARITIM hatte große Silberleuchter mit Kerzen auf die festlich eingedeckten Tische dekoriert. Der imposante Saal war hergerichtet für einen großen Abend. Der große Gentleman und Gastgeber Heribert Klein, moderierte nun schon im 15. Jahr mit seinem eigenen Style und jetzt auch im neuen Jackett die große UNICEF Gala.



(v.l.n.r.) Stephanie Reese [Musicaldarstellerin], Heribert Klein [Initiator und Moderator der Gala], Hedwig Neven DuMont [Vorsitzende wir helfen e.V. - M.DuMont Schauberg Verlag], Dieter Morszeck [Dieter Morszeck-Stiftung], Klaus-Peter Müller [Aufsichtsratsvorsitzender der Commerzbank AG], Dr. Andre Carls [Bereichsvorstand Mittelstandsbank West, Commerzbank AG]

Das neue blaue Jackett erhält er als perfekte Maßanfertigung von der bekannten Modedesignerin Mahi Degenring. Und schon mal vorweg. Ein eleganter und wunderschöner Abend. Für den guten Zweck, für Kinder in der Not und nicht zuletzt für alle anwesenden Gäste.

Der Aufmarsch vieler Stars und Prominenz aus der ganzen Region zeigte doch mal wieder, dass Köln etwas zu bieten hat. Als fünftgrößte Stadt der Republik sollten wir auch bei dieser sympathischen Art zu „Helfen“ eigentlich noch etwas mehr tun. Deshalb wollen auch wir als Colonia Kochkunstverein

mehr tun. Denn es kommt auf jeden Euro an.

Wir, der Colonia Kochkunstverein werden der berühmte 10. Mann für Sie. Also, liebe Freunde, buchen Sie ihren Tisch über uns und wir bezahlen den 10. Platz für Sie. Also feiern Sie als Gastgeber quasi auf Kosten des CKV und die UNICEF freut sich auf unsere Spende.

In 2017 spielten die HÖHNER auf englisch und deutsch. Ein musikalischer Genuss. Die seit vielen Jahren als große Unterstützerin der UNICEF bekannte Schauspielerin Marie-Luise-Marjan sagte: „Wenn man die Augen öffnet und sieht, wie gut es uns hier geht muss man bereit sein zu teilen.“ Unter den musikalischen Gästen Stephanie Reese, David A. Tobin und Angel Flukes. Das beinhaltete dann auch wieder perfekte musikalische Leistung.

Die TOP-Interpreten bei der Schlussoffensive. Im Vordergrund mit Smoking Bürgermeister Bartsch, Zweiter von rechts mit Fliege Heribert Klein



Auch gab es wieder eine durch großzügige Spenden zusammengestellte Tombola, deren Loose von den rund 700 anwesenden Gästen gerne gekauft wurden.

Unter den prominenten Gästen auch Oberbürgermeisterin Henriette Reker, unser Bürgermeister Hans- Werner Bartsch und Marie Luise Marjan. In Afrika haben etwa 10

Millionen Menschen keinen Zugang zu sauberem Trinkwasser. Das ist dann auch in diesem Jahr wieder eines der vordringlichen Ziele. Die Gala war prächtig gestaltet.

Wie gesagt, Heribert Klein hatte als verdienstvoller UNICEF Organisator alles im Griff. Sein wirklich hochkarätiges Bühnenprogramm hielt alles was versprochen wurde.

Für die weitere Gestaltung des schönen Abends sorgte auch die Band von und mit Willy Ketzer. Mit diesem Big Sound Orchester wurde auch kräftig das Tanzbein geschwungen.

Das offizielle Sponsorenbild der Kölner zeigte die Damen und Herren mit dem großen Herz von Lindt. Wir freuen uns auf die GALA 2018. Und das natürlich wieder im Kölner MARITIM-Hotel.



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 frühzeitig, schriftlich mitgeteilt.

Übrigens gibt es auch wieder eine Einladung zur Spargelgala im Maritim. Jeder ehrenamtliche Spargelschäler, der an mindestens einem Termin teilnimmt, bekommt das Spargeldankeschönchen 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@progastgmbh.de

SPARGELSCHÄLEN

- Freitag, der 11.05.18 von 10.00 Uhr bis 19.00 Uhr
 Samstag, der 12.05.18 von 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Ja, ich bringe meinen eigenen Spargelschäler mit!

SPARGELGALA

Ich nehme an der traditionellen Spargelgala am 30.05.2018 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: _____



#LEIDENSCHAFTVEREINT VFL Gummersbach SPIELPLAN RÜCKRUNDE 2017-18



sonntag
18.02.2018   **VFL GUMMERSBACH VS. TSG FRIESENHEIM**
12.30 UHR | SCHWALBEARENA

sonntag
04.03.2018   **VFL GUMMERSBACH VS. HC ERLANGEN**
15.00 UHR | SCHWALBEARENA

sonntag
18.03.2018   **VFL GUMMERSBACH VS. SC DHFK LEIPZIG**
12.30 UHR | SCHWALBEARENA

donnerstag
12.04.2018   **VFL GUMMERSBACH VS. TVB 1898 STUTT GART**
19.00 UHR | SCHWALBEARENA

donnerstag
26.04.2018   **VFL GUMMERSBACH VS. TSV GWD MINDEN**
19.00 UHR | SCHWALBEARENA

donnerstag
17.05.2018   **VFL GUMMERSBACH VS. TUS N-LÜBBECKE**
19.00 UHR | SCHWALBEARENA

sonntag
03.06.2018   **VFL GUMMERSBACH VS. TSV HANNOVER BURGDORF**
15.00 UHR | SCHWALBEARENA

DIE ANGEgebenEN TERMINE SIND UNVERBINDLICH: ÄNDERUNGEN DER ANWURFZEITEN MÖGLICH!
DIE ANWURFZEITEN SONNTAGS WERDEN JEWEILS SECHS WOCHEN VORHER VERBINDLICH BEKANNT GEGEBEN.

FERCHAU
ENGINEERING

SC
Schmidt+Clemens

SCHWALBE

ticketmaster®
01806 - 999 0000



WOLKSTÄUBUNG

Karten jetzt in der Geschäftsstelle erhältlich. (Mo, Mi, Fr 10:00-17:00 Uhr, Di, Do 10:00 - 13:00 Uhr)



Köle, Aschermittwoch 2018

von links: Generaldirektor Peter Mikkelson vom Steigenberger Köln Hotel, Ralph Götzmann, Generaldirektor vom Radisson Blu, Sylvia Fehn-Madaus, Inhaberin vom Krützche, Generaldirektor Torsten Stiegler vom Mondial, Kumara Rajapaksha, Inhaber des Reiseunternehmens KUMARA Reisen, Frau Bartsch und ihr Gatte, der Kölner Bürgermeister Hans-Werner Bartsch

Traditionelles Fischessen

Text Ernst Vleer | Bilder Joachim Badura

In diesem Jahr hatte der Küchenchef unseres Partners MONDIAL sich einen „Klassiker“, modern gestaltet als Menü, ausgedacht. Generaldirektor Torsten Stiegler begrüßte uns bereits mit einem frisch gezapften Kölsch in der Halle seines Hotels. Der traditionelle Abend mit dem Fischessen gibt es seit nunmehr 15 Jahren beim Colonia Kochkunstverein. Ein netter zwangloser Abend mit Mitgliedern und netten Gästen. Wie gesagt unser Klassiker heute Abend

Peter Mikkelson mit Familie Wirtz



- Weißer Tomatenschaumsuppe mit Speck-Croutons* ***
- Frischer Shellfisch mit Honig-Senfsauce mit Kräuterkartoffeln und Salat* ***
- Vanilleparfait mit Rotweibirne*

Wer nun wirklich keinen Fisch essen mochte, der konnte sich eine Tranche vom Weiderind mit Sc. Bearnaise, dicke Bohnen und Kartoffelörtchen bestellen, ganz nach persönlichem Geschmack und Gusto.



Christian Kerner (rechts) mit dem Brasilianischen Honorarkonsul und Gästen des Kölner Wirtschaftsclub

Die Gäste am Aschermittwoch lobten das leckere Menü. Es freute mich, in der kurzen Ansprache nicht nur unseren Bürgermeister Hans-Werner Bartsch und den Chef des Kölner Ordungsamtes, Herrn Engelbert Rummel zu begrüßen, sondern auch den Generaldirektor des Radisson Blu, Ralph Götzmann



Angeregte Unterhaltung der Gäste beim Fischessen

der Kölner Köche 2018



Ungezwungener Genuss des Abends in angenehmer Atmosphäre



sowie seinen Kollegen aus dem Steigenberger Köln Hotel, Herrn Generaldirektor Peter Mikkelsen. Nach einer anstrengenden Karnevalszeit, ob nun vom Feiern oder der Arbeit in der Gastronomie, trafen sich etliche Kolleginnen und Kollegen hier im MONDIAL.

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



Günther Klum freuten sich auf ihr Steak...

Viele nette und anregende Gespräche an den runden Tischen beendete traditionsgemäß die Karnevalszeit unserer Zunft. Jetzt geht der ein oder andere erst einmal 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.



Übrigens wollte ich für die, die nicht direkt im Thema sind, wenn es heißt: "Aschermittwoch Fischessen" einmal berichten, wieso man das denn überhaupt so macht. Wie der, für die meisten so zufällige Termin, entstand. Lesen Sie selbst und wir sehen uns im nächsten Jahr 2018

In Sack und Asche

Zeit dem 6. Jahrhundert bildet der Mittwoch vor dem 6. Sonntag vor Ostern („Invocavit“) den Auftakt zur österlichen Fastenzeit. Unter Einbeziehung von Karfreitag und Karfreitag und unter Aufschluss der Sonntage ergeben sich 40 Fastentage vor dem höchsten christlichen Feiertag, dem Gedächtnis an die Auferstehung Christi. Weil die Büsser in der Kirche an diesem Tag nach alter Tradition mit Asche bestreut wurden, erhielt dieser Tag den Namen Aschermittwoch. Seit dem 10. Jahrhundert lässt sich die Aufteilung der Aschekreuzer an diesem Tag nachweisen.



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

PREMIUM-MITGLIEDER



Professionelle Spültechnik, Reinigungs- und Desinfektions-technologie



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



Unsere Leidenschaft sind Köstlichkeiten aus Fleisch.



Unsere Produkte berühren das Leben.



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



Eine Coke für jeden Moment.



Anzeige

MBS HINTERLÄSST EINDRUCK

MBS LOGISTICS | HANSESTRASSE 57 | 51149 KÖLN | FON + 49 (0) 2203 9338 -0 | MBS@MBSG.N.DE | GO2MBS.COM

KÖLN HEADQUARTER CGN // BLONIE // BREMEN BRE // DALIAN DLC // DONGGUAN // DÜSSELDORF DUS // FRANKFURT FRA // GUANGZHOU CAN // HAMBURG HAM // HO CHI MINH SGN // HONG KONG HKG // LISSABON LIS // MIAMI MIA // MÜNCHEN MUC // NANCHANG KHN // NINGBO NGB // NÜRNBERG NUE // OLESNICA // PIRMASENS // PORTO OPO // QINGDAO TAO // ROTTERDAM RTM // SHANGHAI SHA // SHENZHEN SZX // SINGAPUR SIN // STUTTGART STR // TIANJIN TSN // TROISDORF // WARSCHAU WAW // WROCLAW WRO // XIAMEN XMN // ZHANGZHOU // ZHONGSHAN ZGN

GEMEINSAM STARK



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



10 Jahre Club 99

EXPEDITION IN DEN HIMALAYA 5. Okt. 2018



NUR FÜR
BUSINESS
MITGLIEDER

BUSINESS MITGLIEDER



Jeromin+Vester



Detlef Eggert
Private Lager

DLA
PIPER
GLOBAL



Steuerberater
Horst Schmidt



RECHTSANWALT
Thomas Prenzel



Zoltan Kocsik
Zahnarzt





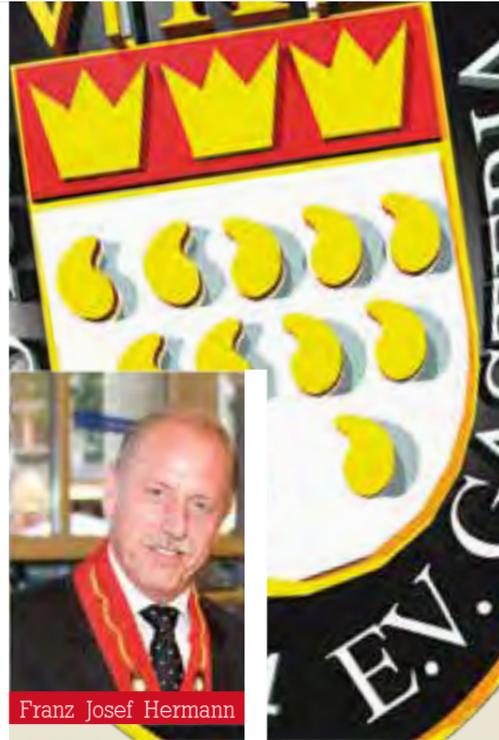
Roger Schönau



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

BOTSCHAFTER des Vereins

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



Heinz Josef Breuer



Rainer Schillings



Rainer Tuchscherer



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 KOCHKUNSTVEREIN - UNTER INFO@COLONIA-KOCHKUNSTVEREIN.DE ODER SCHRIFTLICH UNTER COLONIA KOCHKUNSTVEREIN U. GASTERIA 1884 E.V., OSTSTRASSE 86 51766 ENGELSKIRCHEN

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

DIE JACKE GIBT ES IN S M L XL XXL UND IN XXXL





April

Bley Ernst
 Hettinger Hans-Peter
 Burum Daniel
 Antoni Angela
 Brunsbach Andreas
 Orth Franz-Josef
 Schürmann Norbert
 Huetter Franz
 Komp Julia
 Wilmer Jürgen
 Vos Wilhelm
 Hintzen Jochen
 Ahrens Arno
 Yilmaz Ali
 Danner Marcus
 Senger Lars
 Schröter Daniela
 Knetsch Felix
 Pulfrich Dieter
 Türner Ulrich
 Schendzielorz Elisabeth
 Klöckner Fabian
 Schimpfke Franz-Josef
 Schreiber Klaus
 Sonntag Hildegard
 Rein Gerd
 Schillings Rainer
 Kappes Ewald
 Hartmann Kurt
 Giesder Walter
 Lechner Dr. Adalbert
 Rosmiarek Martin
 Jankowiak Grischa
 Koch Oscar
 Bauer Sandra
 Wortmann Franz Werner

Mai

01.04. Böttcher Jörg
 01.04. Schweigert Rolf
 01.04. Voosen Gerd
 05.04. Hamm Christian
 05.04. Solar Hans
 06.04. Moser Benno
 06.04. Ziegler Axel
 06.04. Bley Ingo
 07.04. Klaus Norbert
 07.04. Karhon Eugen
 10.04. Retz Oliver
 12.04. Ten cate Frederik
 15.04. van der Ham Robert
 16.04. John Ralf
 17.04. Jeschonnek Oliver
 17.04. Richter Markus
 17.04. Neal Gailaw Leonardo Javier
 18.04. Mantscheff Achim
 19.04. Baer Wolfgang
 19.04. Herbrand Marc
 22.04. Annas Dirk-James
 24.04. Tittel Werner
 24.04. Huber Albert
 24.04. Ottow Karl-Heinz
 24.04. Kellner W. Maximilian, Dr. med.
 25.04. Lerche Fred
 26.04. Mai Marcel
 26.04. Waltemathe Dirk
 27.04. Handler Walter
 27.04. Kiefer Maria
 27.04. Moog Manfred
 28.04. Hecker Hans-Georg
 29.04. Krause Steffen
 29.04. Schönau Roger
 30.04. Reichwein Karl
 30.04. Gleitsmann Claudia

Juni

01.05. Bosbach, Dieter
 01.05. Schürmann, Harald
 02.05. Wanke, Monique
 05.05. Eckardt, Eva
 05.05. Kamp, Wilfried
 06.05. Krimmel, Marc
 07.05. Oertel, Sebastian
 08.05. Stabler, Marco
 08.05. Claus, Joscha
 09.05. Appenzeller, Sebastian
 09.05. Türnich, Christian
 10.05. Nolte, Daniel
 10.05. Siefert, Hendrik
 11.05. Rausch, Kai
 12.05. Haas, Andreas
 14.05. Sziegoleit, Jürgen
 15.05. Zilles, Klaus
 15.05. Brosius, Ole
 17.05. Rehahn, Toni
 18.05. Döring, Ralf
 19.05. Jakob, Marcel
 19.05. Windhöfel, Volker
 20.05. Zschokelt, Jürgen
 21.05. Link, Heinz Rudolf
 21.05.
 21.05.
 22.05.
 23.05.
 27.05.
 27.05.
 28.05.
 28.05.
 29.05.
 29.05.
 30.05.
 30.05.
 31.05.



Offsetdruck
 Digitalprint
 Produktfertigung
 Mediendesign Web/Print



Ludwig-Jahn-Straße 1 - 51789 Lindlar
 Telefon 02266 47550 - Fax 02266 475555
 mail@druckereibraun.de - www.druckereibraun.de

**Jetzt Mitglied im
 Businessclub werden
 Bundesliga-Handball von
 seiner schönsten Seite**



HIMMLISCH EINKAUFEN BEI ENGELS!

MO - SA 7:00 - 22:00 UHR

Frische von Flönz bis Feinkost – Ihr Frischepartner in Köln.

IN UNSEREN MÄRKTEN FINDEN SIE:

- ein großes Angebot an Obst, Gemüse und regionalen Produkten
- Fachbedienung an unseren Theken für Fleisch, Wurst, Fisch, Käse
- täglich Frischfisch, Meeresfrüchte und Räucherspezialitäten
- ein Angebot mit bis zu 40.000 Lebensmitteln
- regionale und internationale Weine, Fassbier stets gekühlt
- Spezialitäten, Exoten und Feines aus aller Welt

www.edeka-engels.de



E-Center Engels
Marsdorf GmbH
Horbeller Str. 2-4
50858 Köln-Marsdorf
Tel: 02234-276 6360
Fax: 02234-276 6385

E-Center Engels
Marsdorf GmbH
Unter Linden 286
50859 Köln-Widdersdorf
Tel: 0221-98 74 37 52
Fax: 0221-98 74 37 54

EDEKA-Markt
J. Engels GbR
Hauptstraße 142-144
53842 Troisdorf-Spich
Tel: 02241-40 88 00
Fax: 02241-469 54

Verwaltung
EDEKA Engels · Pia Engels
Horbeller Str. 2-4
50858 Köln-Marsdorf
Tel: 02234-202 82 08
Fax: 02234-202 87 03
p.engels@edeka-engels.de



Engels

Frische von Flönz bis Feinkost.



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

80.000

Gastronomieartikel unter einem Dach



Erfolg braucht einen starken Partner

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

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

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

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

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

