

Sommer 2018
2,50 €

Colonia Courier

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



- .: Gastronomiegolfturnier 2018
- .: Die Haie beißen wieder
- .: Spargelschalen und Spargelgala

ernst (ge)meint

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



Köchen, Servicekräften, Kranken- und Altenpflegern mal 300,00 € monatlich als Steuerkürzung. Dann würden unsere Berufe auch wieder attraktiver ohne das Gast oder Gastronom wieder draufzahlen müssten. Aber noch was Anderes. Was war das für ein Sommer 2018! Unsere Außengastronomie in Deutschland hat es gefreut. Auf so einen Sommer haben wir jahrelang gewartet. Aber natürlich wurde auch wieder gejammert, man kann es eben nicht jedem Recht machen!

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.

Liebe auf
den ersten
Schluck

Dom
KÖLSCH



Es ist schon ein Wahnsinn. Schon wieder September, die Welt spielt verrückt. Ich weiß nicht, wie es Euch geht, alle reden über „den“ verrückten amerikanischen Präsidenten..... und bei uns ? Die Kanzlerin führt mit dem Innenminister muntere „Vormachtsspielchen“ ohne besondere Grund auf. Diese ganze, absolut unmenschliche Diskussion über Asylsuchende geht mittlerweile meilenweit an den armen Menschen vorbei, denen es wirklich dreckig geht. Es wurde eine Gelddruckmaschine für Anwälte, die sich auf Asylrecht spezialisiert haben geschaffen und wir alle zahlen die Zeche. Ich höre immer, das Aufarbeiten, der sich bereits im Land befindlichen Asylsuchenden, dauert wahrscheinlich noch Jahre!!! OK, aber das darf doch nicht mit der bedeutend geringeren Anzahl neuer Asylsuchender in einen Topf geworfen werden. Anstatt sich immer wieder neues auszudenken sollte man sich einfach mal in der Welt umsehen... Australien oder die Schweiz? Wieso funktioniert es da?

Im Schweizer Asylgesetz konzentriert der Bund die Asyl-Logistik in 17 Zentren und verkürzt die Rekursfristen von 30 auf sieben Tage. Dafür bezahlt der Staat den Flüchtlingen einen Rechtsvertreter. Die Juristen erhalten für ihre Arbeit eine Fallpauschale. Genau 1361 Franken. Der Betrag ist so berechnet, dass weder ein Anreiz des Rechtsbeistandes besteht, das

Asylverfahren zu verzögern, noch aus finanziellen Gründen eine Beschwerde gegen einen abschlägigen Entscheid einzulegen.

Wie man sieht funktioniert es für die Menschen, denen Asyl tatsächlich zusteht, es sorgt für eine Abschiebung von Wirtschaftsflüchtlingen und sorgt für ein gutes Miteinander im Lande.

Wir bauen die ewig gestrigen doch gerade wieder richtig auf, die Braunen, und die ganz Linken. Vergessen ist, das die einen alles zerstören weil Sie nichts anderes können und die anderen so lange anderer Leute Geld ausgeben bis es alle ist (und sich dann von ihren Werten abrücken um Ihr eigenes Geld zu schützen)

Ergo: Ja, kümmert Euch um eine schnelle Prüfung innerhalb von 7 Tagen und dann ja auch mit der Möglichkeit direkt zu arbeiten und eigenes Geld zu verdienen. Und ja, wer die Prüfung nicht besteht muss umgehend wieder abgeschoben werden. Und ja, auch ich bin dafür, wer sich nicht an unsere Gesetze hält muss ab einer gewissen Schwere des Vergehens (und das sollte vom obersten Gerichtshof festgelegt werden) ebenfalls umgehend abgeschoben werden. Ja, meine Meinung ist vielleicht etwas hart, doch denke ich, dass Asylbewerber nicht zum Geld scheffeln der Anwälte dienen sollten. Diese Milliarden wären viel besser in marode Schulen, Unis und Straßen gesteckt. Oder einfach bei

Welch eine Kulisse....

Die fleißigen Spargelschäler und Spargelschälerinnen des Colonia Kochkunstvereins mit Unterstützung der Schmuckstückchen

Unsere Spargelaktion vor dem altherwürdigen Gürzenich....

Zum zweiten Mal die

die Spargelaktion in Eigeninitiative für die Kinderklinik

Die Mitarbeiter des Amtes für öffentliche Ordnung nahmen unseren Antrag zur Platznutzung entgegen und bearbeiteten binnen 48 Stunden. Danke an die ausführenden Damen und Herren für den guten Zweck. Die Geschäftsführung des „Gürzenich“, stellte uns umgehend und kostenlos Energie ebenfalls für den guten Zweck zur Verfügung. Auch hier unser Dank für gelebte Zusammenarbeit in der Gastronomie. Und der „Stadt Treff“ mit ihrer lieben Geschäftsleiterin Tina Köcher versorgte am kompletten Wochenende die ganze Mannschaft mit Brötchen und Kaffee. Auch das ist nicht selbstverständlich, dafür gebührt ebenfalls unser Dank.

Dieses Mal waren zwei Tage zum Schälen angedacht, Freitag und Samstag. Das Wichtigste, der ausgezeichnete Spargel kam von der LANDGARD eG, dessen Geschäftsführer Günther Hach-Amar bereits im zweiten Jahr sein Top Produkt als Spende für den guten Zweck und zur 100-prozentigen Unterstützung des Kinderkrankenhauses zur Verfügung stellte. Und um es mal vorweg zu nehmen, das waren in diesem Jahr wieder satte 1,2 t schneeweißer Spargel aus Bornheim. Auch der Transport war wieder in guten Händen. Die Spedition Wirtz stellte mit einem Fahrzeug der Kühlwagenflotte die pünktliche Lieferung und professionelle

sommer courier

Das Inhaltsverzeichnis dieser Ausgabe

01 Editorial

Leitartikel:

02 Spargelaktion
2019 vor dem
Gürzenich



Vereinsleben:

05 Ehrenmitglieder
07 Impressum/Aufsichtsrat
60 Botschafter des Vereins
57 Datenschutzerklärung
61 Profi Kochjacke des Vereins
63 Geburtstage

Mitglieder und Sponsoren:

07 Businessmitglieder
Hotel Gastronomie

15/16 Businesspartner
Industrie Wirtschaft
55 Premium-Mitglieder
25/37 Firmenmitglieder
52/54/56
59 Business-Mitglieder Club 99

Colonia-Kochkunstverein:

12 Aktion Titelverteidigung
17 Gipfelstürmer
20 Der VfL Gummersbach
22 Die Spargelgala war ein großer Erfolg
27 Fred Lerche und der Mondmann



29 Toques d'or frischt auf
30 Koch der Haie
34 Gastronomieturnier 2019
38 Köchesitzung - Reservierung startet
40 Braunsfelder Golfturnier
62 Ehrung für Fritz Schramma

Serie:

47 Die teuersten Gerichte der Welt

Berichterstattung:

09 Impressionen der Lanxess Arena
42 Express Sportnacht in Köln
50 Unterwasserwelt der Malediven
53 Germany's next Topmodel



Bild oben: Draschner und Vleer bei der Kontrolle der Spargelbestellungen

Bild rechts: Die Mädels haben Spaß

Kühlung am Wochenende sicher. Geschäftsführer Wilfried Wirtz kontrollierte bei phantastischem Wetter und einem gut gekühlten Glas DOM Kölsch den ordnungsgemäßen Platz des LKW.

Und wie seit gut 20 Jahren galt auch in diesem Jahr wieder: Keine Spargelaktion ohne die DOM. Unser professioneller und verlässlicher Partner DOM Kölsch ist immer für seine Kunden und Freunde da.

Andere diskutieren, die DOM macht. Dafür einfach mal Danke. Etwa 100 Kölner Prominente, Karnevalisten und Köche fanden sich bei den Zelten vor dem Gürzenich ein um zum 34. Jahr in Folge Spargel zu schälen für den guten Zweck. Unter anderen gaben sich die Schmuckstückchen die Ehre. Etliche der Ladys zogen sich die Kochjacke des CKV über und schälten den frisch gestochenen Spargel von Günther Hach-Amar.



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

Radisson **BLU**
HOTEL, DORTMUND

Unser Botschafter legt unheimlichen Wert auf Qualität. Seine Angebotsliste an frischen Gemüsen, Kräutern, Obst und Salaten ist mehr als überdurchschnittlich und es macht nicht nur als Koch Spaß, eine Lieferung auszupacken, der man die frische Erntezeit noch ansieht. Der Geruch, die Frische: Einfach perfekt.

An der DOM Kölsch Theke fand sich als positive Unterstützung einer der Geschäftsführer unseres neuen Versicherungspartners Marc Berg von der Allianz Generalvertretung Lorbetzki & Berg OHG ein Auch hier war die Stimmung gelöst und gut. Gemeinsam mit seiner reizenden Lebensgefährtin und mit Cornelia Caspers von den Schmuckstückchen



Unser Aufsichtsrat schält mit einem Lächeln

rockten sie die Theke und kümmerten sich außerordentlich positiv um den guten Zweck. Köche mit Sonnenbrillen, es war ein Traumwetter. Und viel, viel Kölner

Publikum. Die Touristen kauften zwar keinen Spargel, doch Dank unsere „Spenden Queen“ Hedi Hamacher wurden sie zur Spende mit dem Sparschwein animiert.



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





Und Hedi geht denn auch schon mal 100 Meter mit, wenn es nötig ist und der (natürlich sehr gerne) spendende Tourist nicht direkt versteht. Und das alles geht natürlich nicht ohne kräftige, gesangliche Unterstützung. Und wer könnte das besser als Hannes Blum. Eine der Damen vor Ort sagte: „Hannes ist wie richtig guter Wein. Je älter er wird umso besser ist“. Das Kompliment sagt alles. Hannes brachte das gesamte Equipment mit und machte Werbung für den guten Zweck. Hannes rief die Leute mit dem Mikro zum Spargelkauf an den Stand. Er sang und er ist einfach mittlerweile unverzichtbar bei der Aktion. Danke lieber Hannes Blum. Daniel Stauch von unserem Partner Coca Cola ließ es sich nicht nehmen, gekühlte Getränke aus dem Hause Coca Cola für alle

Beteiligten persönlich anzuliefern. Und natürlich stand auch unser Weinpartner Christian Schardt mit seinem weißen Zelt und seinen erstklassigen Weinen aus Top-Lagen der Mosel mit auf dem Platz. Es wurde auch kräftig geschält. Und daher mussten Aufträge ran. Unser „Spezial-1-Mann-Kommando“, der Juwelier

Bild links: Ganz schön knackig - Bild 1: Voller Stolz an der Seite unseres Bürgermeisters Bartsch Spargel schälen - Foto 2: Peter Draschner und die Mädels der Schmuckstückchen

Bild 3: Im „Stadttreff“ zum Mega-Frühstück, Hannes Blum, Betriebsleiterin Tina Köcher, Hans-Werner Bartsch, Ernst Vleer und Daniel Strauch von Coca Cola - Bild 4: Draschner hat alle im Griff



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@procastgmbh.de

Chefredakteur:
Ernst Vleer
Redaktion:
Colonia Kochkunstverein

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



Der Colonia Courier erscheint fünf Mal pro Jahr und wird für 2,50 Euro pro Exemplar abgegeben. Der Bezugspreis ist im Mitgliedsbeitrag des Colonia Kochkunstvereins enthalten. Beiträge und Anregungen sind willkommen. Berichte werden unabhängig von der Meinung der Redaktion veröffentlicht. Bei längeren Zuschriften oder undeutlichen Ausführungen behalten wir uns Kürzungen vor. Kein Teil der Zeitschrift darf ohne schriftliche Genehmigung des Herausgebers vervielfältigt oder verbreitet werden. Das gilt vor allem für gewerbliche Vervielfältigung per Kopie, Aufnahme in Datenbanken und Vervielfältigung per digitaler Medien.

Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keinerlei Haftung übernommen.
Verantwortlicher: Ernst Vleer.

Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2009.





Der ganze Tross bei der Arbeit

unseres Vertrauens, Fritz Kehmeier setzte sich in Bewegung Richtung Kölner Altstadt. Und bot in der Gastronomie geschälten Spargel für den guten Zweck an. Und Fritz verkaufte. Deutlich über 100 Kisten frisch geschälten Spargel. Fritz, das war eine Topleistung und wir sind wirklich alle stolz auf Dich. Allerdings musst du diese Leistung im nächsten Jahr auf 150 Kisten steigern.....Ich könnte noch stundenlang über

die schöne Zusammenarbeit all der ehrenamtlichen Schälerinnen und Schäler schreiben. Bei allen möchte ich mich für Ihren Einsatz und Unterstützung bedanken. Und hoffe natürlich, dass ihr auch im nächsten Jahr alle mit dabei seid, wenn es wieder heißt, Spargelschälen zugunsten der Kinderklinik Amsterdamer Str. Und notiert euch schon mal den Termin, er ist einfach zu merken: Freitag und Samstag vor Muttertag. Neue Ideen



Noch 30 kg Spargel!! Kommt sofort!

Christian Schardt mit seinem Moselwein

haben wir auch schon! Ich freue mich schon auf's nächste Jahr. Denn dieser Platz, das kann doch nur eine positive und langfristige Beziehung ergeben.

◆ Bericht Ernst Vleer - Fotos Joachim Badura, Verein

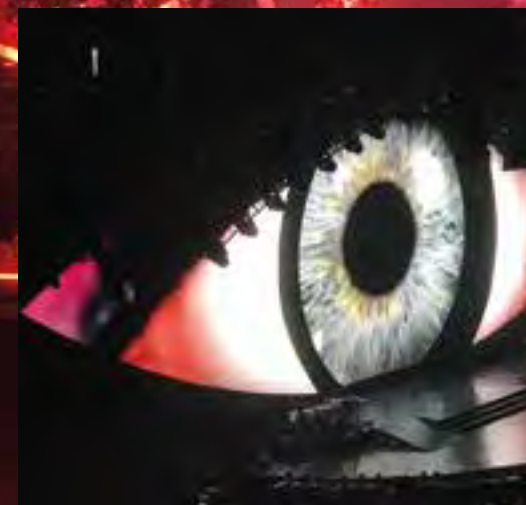
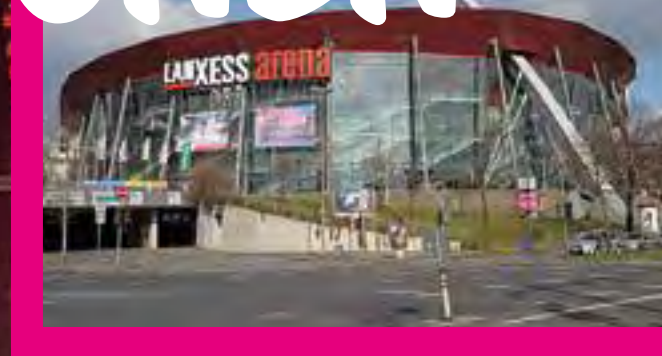
Anzeige

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

IMPRESSIONEN DER LANXESS arena



LANXESS arena

Unsere große Arena in Köln wächst und gedeiht unter Federführung von Geschäftsführer Stefan Löcher zu der bedeutendsten Indoor-Halle Europas.

Hier noch ein par Fakten:

Die Lanxess Arena, damals KölnArena wurde offiziell am 17. Oktober 1996 eröffnet. Sie kostete 153 Millionen Euro und lieferte Platz für maximal 20.000 Zuschauer. In ihr stehen auf allen Ebenen über 83.700 m² Fläche auf einer Grundfläche von 16.800 m² zur

Verfügung. Schon im Jahre 2012 wurde die Marke von über 25 Millionen Besuchern überschritten. Die Arena zählt zu den 10 besucherstärksten Hallen der Welt und kann sich mit den berühmtesten Stars der Welt rühmen. Doch die Arena selber ist nur sehr viel Stahl, Glas und Beton. Ein Riesenheer von Mitarbeitern ist fester Bestandteil dieser Megahalle.

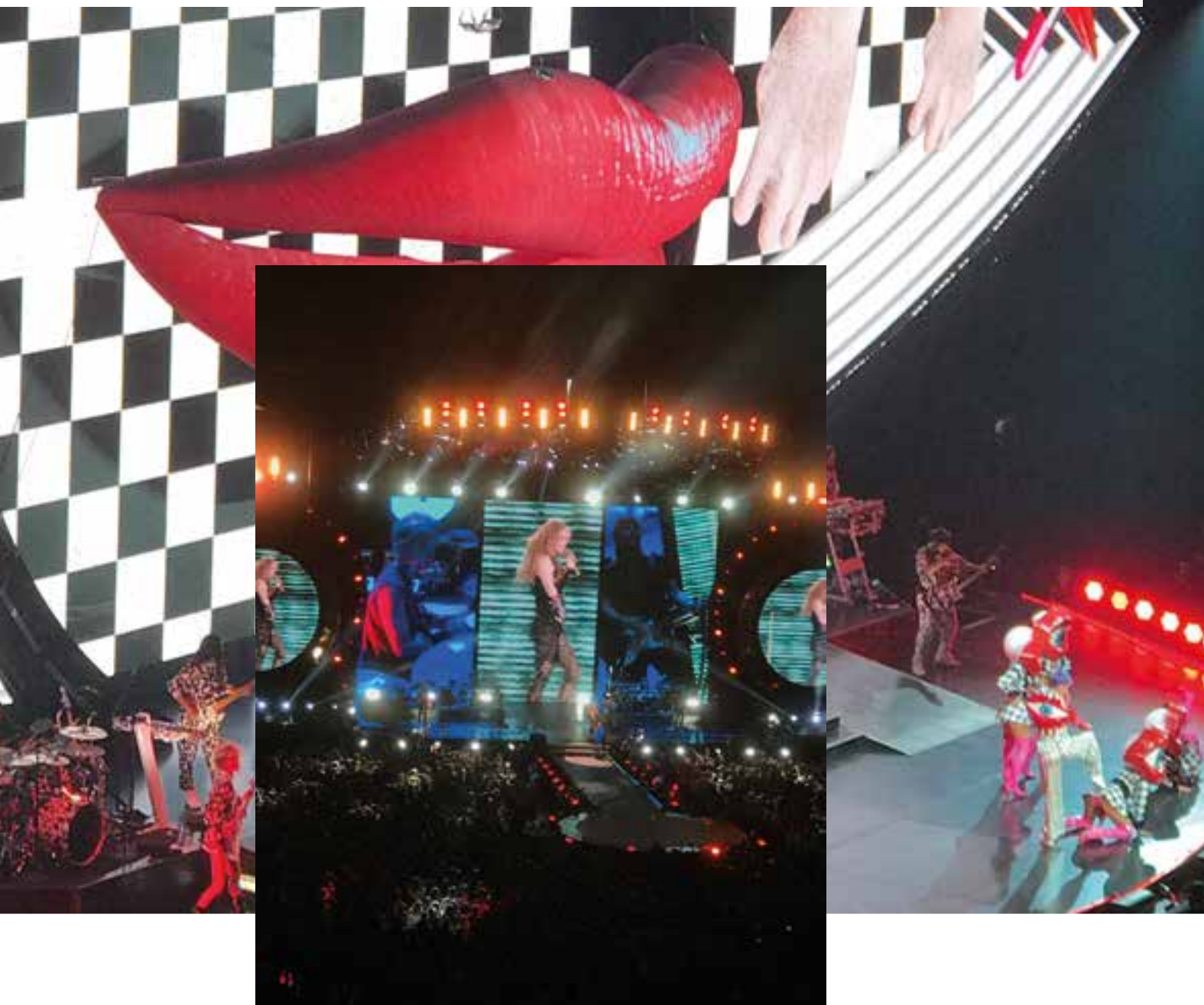
Hier einmal einige Impressionen, ohne Worte, von den Konzerten in diesem Jahr, mit Katy Perry und Shakira,

in „unserer“ Lanxess Arena. Hier finden ebenfalls große Sportevents und Weltmeisterschaften statt.

Und... richtig gute Arbeit. Ich habe selten solch professionelle Arbeitsabläufe gesehen. Auf das wir weiterhin Woche für Woche mit diesen internationalen Leckerbissen verwöhnt werden.

Wir treffen uns in der Arena.....

◆ Bericht Ernst Vleer - Fotos Ernstdt Vleer, Lanxessarena



Schieferonline.de



Schieferplatten - Schieferherzen - Schiefer-Fotodruck

alle Schieferprodukte sind auch mit Lasergravuren erhältlich

Riesenparty der Kölner Haie Fans

PHANTASTISCHER STARTSCHUSS FÜR DIE NEUE SAISON!

Bericht Maurice Vleer - Fotos Vleer

Als das Team der Kölner Haie von Peter Draissaitl, Greg Thomson und Thomas Brandl auf die Bühne stürmte, gab es kein Halten mehr. Die große Showbühne am Schokoladenmuseum war voller „Lust am Eishockey“.

Mit den neuen Spielern Alexander Oblinger und Steve Pinizzotto waren unter den zehn neuen Spielern zwei richtig harte Jungs dabei. Auf dem Spielfeld Männer aus Eisen neben dem Eis allerdings sind sie höflich, korrekt und zuverlässig. Wir sind gespannt! Die Spieler wurden euphorisch von den Kölner Fans aufgenommen und mit viel Vorschuss-Lorbeeren bedacht. Die vielen Haie-Fans begrüßten jeden Spieler mit tosendem Applaus. Besonders, der von der Mannschaft frisch gewählte Kapitän, Mo Müller wurde frenetisch begrüßt. Traditionell mischte sich das

Team unter die Fans und erfüllte jeden Autogrammwunsch.

Für beste Stimmung sorgten im Laufe des Tages vor rund 5.000 Fans auch die Auftritte von „Philipp Godart“, „Fabian Krombach“ und „HANAK“. Danach sorgte der DJ für ausgelassene Stimmung. Sehr gut kamen die Talks mit Sportdirektor Mark Mahon, der in seiner gelassenen ruhigen Art Fakten gut verständlich dem Publikum erklärte. Auch die Rede des neuen Geschäftsführers Philipp Walter war sehr bodenständig und zeigte die neue Linie der HAIE-Familie klar auf: Zusammenstehen, Zusammenarbeit und eine Mannschaft, die Spaß am Eishockey hat.

Auf dem Festplatz warteten viele weitere Attraktionen auf die Fans. Für die „Pänz“ stand der riesige Rutschhai natürlich wieder im Mittelpunkt. Auch die Haie-Partner und -Sponsoren erlebten das Sommerfest wieder ganz neu. Der prächtig eingerichtete große VIP-Bereich auf der Terrassenfläche des VAPIANO Restaurants mit bestem Blick auf die Bühne strahlte hell auf. Dass auch hier alles funktionierte, dafür sorgte Vanessa Schaumann, die Verantwortliche für alle Events der Haie. Und Sie machte ihre Sache hervorragend. Damit alle genügend Getränke bekamen, dafür sorgten sich mit seinem ausgezeichneten

Mosel(Haie)wein Christian Scharde von der Weinmanufaktur Scharde und natürlich die RADEBERGER BRAUEREI sowie COCA COLA, Ein tolles Event, an das alle gerne zurückblicken werden.



Links: Auf der VAPIANO Terrasse zwei Mitglieder, die für die Jugend des KEC sammeln, Sabrina Coenen von OTT Immobilien und von den Haien Michael Lüttger - rechts: Vleer, Haie-Spieler Alexander Sulzer und Jörg Topfstedt



von rechts:
Uli Jordan,
Ernst Vleer,
Martin Kaymer,
Florian Fleck und
Stephan Lapp

BMW und COCA COLA

unterstützten das „Martin

Kaymer Turnier der Helianthus Stiftung“

AKTION TITELVERTEIDIGUNG

Bericht Ernst Vleer - Fotos Sebastian Orth

150 Gäste erleben beim Charity-Turnier im Golfclub Mettmann einen unvergesslichen Tag. Stiftung zur Förderung von Kindern und Jugendlichen. BMW ist offizieller Automobilpartner des Events und stiftet exklusive Preise.

Martin Kaymer ist nicht nur einer der erfolgreichsten Golf-Pro Deutschlands,

sondern er setzt sich mit seiner „Martin Kaymer Helianthus Stiftung“ auch für benachteiligte Kinder und Jugendliche ein. Auch in

diesem Jahr lud er zahlreiche Freunde und Partner zum Charity-Turnier zu Gunsten seiner Stiftung ein. Austragungsort war der Golfclub Mettmann, in dem Kaymer seine Golfkarriere begann und Ehrenmitglied ist.

Das bei waren neben Coca Cola Repräsentant Stephan Lapp, der Vorsitzende des Colonia Kochkunstvereins, Ernst Vleer und neu Uli Jordan. Dazu kam dann noch Florian T. Fleck von der Bäckerei Kraus GmbH. Einmal mit einem der besten der Welt zu golfen ist schon was ganz besonderes, freuten sich die Teilnehmer. Und wir gaben wirklich Gas... und sammelten fleißig Punkte ... und gewannen. Am Abend freute sich das Team, das mit über 70 exzellenten Nettopunkten den Sieg klar machte, auf die wohlverdienten Trophäen und feierte noch bis in die frühen

Morgenstunden in der Düsseldorfer Innenstadt.

Jetzt ist es ja nahezu schon Pflicht im nächsten Jahr wieder mitzuspielen und den dritten Pokal nach Köln zu holen. Ganz besonders möchte ich mich bei den ganzen Machern im Hintergrund und im Umfeld Bedanken. Die perfekt gestaltete Aktion rund um das Benefiz Turnier war mit Sicherheit eine irre Arbeit. Gratulation für die perfekte Durchführung. Am Abend war die Siegerehrung gespickt mit zusätzlichen Ehrengästen. Gerne konnten wir auch die Olympiamedaillen Gewinnerin im Fechten Britta Heidemann begrüßen. Ein BMW i8 für drei Monate war der besondere Hole-in-One-Preis bei der „Beat the Pro“-Challenge am neunten Loch. Dort trat Kaymer, zu dessen bisherigen Erfolgen als Pro un-

ter anderen zwei Major-Siege zählen, gegen die Teilnehmer an. Da es dabei keinem Spieler gelang, auf dem Par 3 mit einem Schlag einzulochen, wurde der BMW i8 zum Hauptpreis bei der Charity-Verlosung am Abend. Auch der zweite BMW Preis war ein echtes Highlight: Ein glücklicher Gewinner konnte sich über einen Pro-



Am-Startplatz bei der BMW International Open freuen Die „Martin Kaymer Helianthus Stiftung“ unterteilt sich in vier Bereiche: die Förderung der Jugendhilfe, die Förderung der Erziehung und Bildung, die Förderung des Sports sowie die Unterstützung von wirtschaftlich und persönlich hilfsbedürftigen Kindern.



Bild links: In illustrierter Runde
Bildreihe Mitte: links Vleer mit Kaymer und rechts Probesitzen im Roadster
Bild unten: Auf der Abendveranstaltung gesehen, unsere Goldmedaillen
Olympiasiegerin Britta Heidemann



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



besser fahren

BUSINESSPARTNER

INDUSTRIE UND
WIRTSCHAFT



Allianz 
Lorbetzki & Berg OHG
Generalvertretung der Allianz

 **eloma**


NETCOLOGNE

**FEGRO
SELGROS**
CASH & CARRY

Fissler

Landgard

**M
KN**

BUSINESSPARTNER

INDUSTRIE UND
WIRTSCHAFT

HAB
HUBERTUS-APOTHEKE BEENEN

GALERIA
Kaufhof
Köln | Heide-Straße


DER WEIDENER

KAPPES
Schüler-Essen-Kappen-Club
info@jorden-kappes.de

HOT MAGAZIN
KÖLN'S SCHÖNSTE SEITEN

EUROPRINZ
Alu-Zeltsysteme
www.euro-prinz.com

Hela

10
Jahre
CLUB
99

**DER
GIPFEL**

Unsere Businessclubabteilung schreibt Geschichte

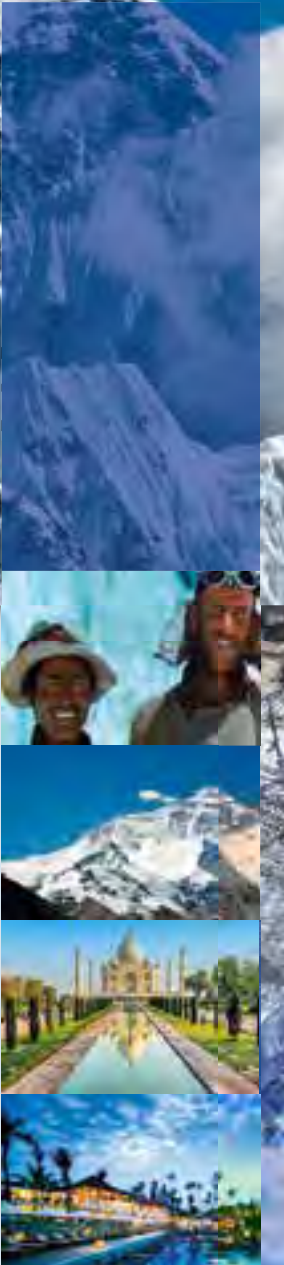
Noch nie war ein so großes Team aus Köln am Gipfel des Mount Everest. Erstmals werden wir die Flagge unserer Vaterstadt symbolisch auf dem höchsten Berg der Erde aufziehen.

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.





Quelle: www.vfl-gummersbach.de

Der VfL startet wieder in die neue Saison

Hartes Training stand für die neu zusammengestellte Mannschaft des VfL Gummersbach auf dem Programm. Zum Saisonstart stehen die neuen Geschäftsführer Sebastian Glock und Christoph Schindler direkt im Mittelpunkt des Geschehens

Unsere TOP Mannschaft

Nachdem der VfL die Lizenz für 2018/2019 ohne weitere Auflagen erhalten hat ist jetzt der weitere Aufbau der Mannschaft geplant. Der Zusammenhalt der alten und neuen Mannschaftskollegen wird immer besser. Leider mussten wir in den ersten beiden Spielen noch

mit einer Niederlage kämpfen. Doch schauen wir optimistisch in die Zukunft. Beim nächsten Heimspiel müssen wir „unseren“ VfL alle unterstützen. Mit Zuversicht und lautem Anfeuern. Wir sind zuversichtlich, dass der Knoten platzt und die Mannschaft



Quelle: www.vfl-gummersbach.de - Foto Philipp Ising

VfL GUMMERSBACH SPIELPLAN 2018



SO, 26. AUGUST 2018
VfL GUMMERSBACH VS. TSV HANNOVER-BURGD.



SO, 02. SEPTEMBER 2018
HC ERLANGEN VS. VfL GUMMERSBACH



DO, 06. SEPTEMBER 2018
TBV LEMGO LIPPE VS. VfL GUMMERSBACH



SO, 09. SEPTEMBER 2018
VfL GUMMERSBACH VS. TVB 1898 STUTTGART



SO, 16. SEPTEMBER 2018
VfL GUMMERSBACH VS. SC MAGDEBURG



DO, 20. SEPTEMBER 2018
MT MELSUNGEN VS. VfL GUMMERSBACH



DO, 27. SEPTEMBER 2018
VfL GUMMERSBACH VS. SC DHfK LEIPZIG



DO, 04. OKTOBER 2018
RHEIN-NECKAR LÖWEN VS. VfL GUMMERSBACH



SO, 14. OKTOBER 2018
VfL GUMMERSBACH VS. SG BBM BIETIGHEIM



18.-21. OKTOBER 2018
THW KIEL VS. VfL GUMMERSBACH



SO, 04. NOVEMBER 2018
VfL GUMMERSBACH VS. HSG WETZLAR



SO, 11. NOVEMBER 2018
BERGISCHER HC VS. VfL GUMMERSBACH



SO, 18. NOVEMBER 2018
FRISCH AUF! GÖPPINGEN VS. VfL GUMMERSBACH



DO, 22. NOVEMBER 2018
VfL GUMMERSBACH VS. SG FLENSBURG HANDEW.



SO, 02. DEZEMBER 2018
TSV GWD MINDEN VS. VfL GUMMERSBACH



DO, 06. DEZEMBER 2018
VfL GUMMERSBACH VS. FÜCHSE BERLIN



DO, 13. DEZEMBER 2018
DIE EULEN LUDWIGSHAFEN VS. VfL GUMMERSBACH



DO, 20. DEZEMBER 2018
VfL GUMMERSBACH VS. MT MELSUNGEN



MI, 26. DEZEMBER 2018
TVB 1898 STUTTGART VS. VfL GUMMERSBACH

Die Spiele werden donnerstags um 19:00 Uhr angeworfen und sonntags um 16:00 Uhr. Ein Topspiel findet sonntags um 13:30 statt. Diese Ansetzung erfolgt spätestens 6 Wochen vor Spielbeginn. Genaue Anwurfzeiten finden Sie unter www.vfl-gummersbach.de



den Weg nach vorne findet. Professionelles Training ist täglich in der Halle zu sehen. Die Mannschaft erhält eine ausgewogene Ernährung, der Fitnesszustand ist auf hohem Niveau. Jetzt fehlen noch die Siege. Wir werden beim nächsten Heimspiel in Gummersbach anwesend sein. Und wir werden alle gemeinsam den Verein zum Sieg anfeuern.....



Anzeige

Da wollen wir wieder hin:

1967 sorgte der Verein im Europapokal für Furore, als mehrere europäische Spitzenteams besiegt werden konnten und der Titel erstmals ins Bergische Land geholt wurde. Nach zwei weiteren Meisterschaften, 1967 und 1969, erreichte der VfL 1970 erneut das Europapokalfinale, das er gegen das Team aus Ost-Berlin gewann. Insgesamt waren die 1970er Jahre mit vier Meisterschaften, zwei Pokalsiegen sowie fünf Titeln im Europapokal die erfolgreichsten in der Vereinsgeschichte. Zudem stellte der VfL einige Spieler der Weltmeistermannschaft von 1978, die zumeist aus der sehr erfolgreichen

Jugendarbeit des Vereins kamen. Auch in den 1980er Jahren blieb der VfL Gummersbach neben TUSEM Essen und dem TV Großwallstadt die stärkste Mannschaft in Deutschland. Diese drei Teams machten den deutschen Meister seit 1972 fast ausschließlich unter sich aus. Der VfL gewann den Titel 1982, 1983, 1985 und 1988. Hinzu kamen weitere Erfolge im deutschen und europäischen Pokalwettbewerb. Unter anderem war Gummersbach die erste Mannschaft, die den 1982 neu eingeführten EHF-Pokal gewinnen konnte.

Quelle: wikipedia

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.

Ulrich Müller Weidener Fleischgroßhandel GmbH - Marie-Curie-Str. 16 - 51377 Leverkusen - Tel 0214-870930


DER WEIDENER

SPITZENKÖCHE FÜR SPITZENZEITEN

vom ProGast 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



Der Kochkunstverein spendet für die Kinderklinik rund 25.000,00 €

CKV Spargel-GALA 2018 im STEIGENBERGER

„Meine sehr verehrten Damen und Herren, es ist mir eine große Freude heute Abend unseren Bürgermeister Hans Werner Bartsch zu begrüßen..... auch unseren Aufsichtsrat Fritz Schramma möchte ich hiermit herzlich willkommen heißen.....“, so begann die Rede des Vorsitzenden im sehr schön geschmückten Saal des Steigenberger Hotels in Köln.

Wie seit vielen Jahren trafen sich schon am Morgen Peter Draschner, Ernst Vleer und Rolf Schweigert um die riesige Tombola nicht nur aufzubauen, sondern das ein oder andere Teil auch vorher zusammenzubauen. Man konnte aber auch schon einen Blick in den Hauptsaal auf die gastronomisch perfekt arrangierten weiß eingedeckten Tische werfen. Das tolle Ambiente mit dem Blick

auf die Kölner Ringe sah einfach nur „klasse“ aus. Das Hotel hatte sich fein gemacht, der Service war ausgezeichnet vorbereitet und die Küche befand sich schon voll im Vorbereitungsmodus. Die Gäste konnten kommen. Prominente, Köche, Sportler, Politiker und natürlich unsere Mitglieder kamen vor einigen Wochen zum Spargel schälen und heute selbstverständlich dann auch zur Gala. Unter den Gästen waren Herr Prof. Dr. Weiß von der Kinderklinik und in Vertretung des Hausherren der stellvertretende Direktor Roy Franke. Und selbstverständlich begrüßte ich sehr gerne Charlotte Mikkelsen, die Gattin unseres leider

abwesenden Hausherren. Weiter freute sich der Vorstand sehr darüber, die

Staatssekretärin für Integration Serap Güler mit ihrem Gatten unter seinen Gästen zu wissen. Alles drehte sich rund um den Spargel. Und auch die Vertreter anderer Nationen, wie der Generalkonsul von Ungarn, Herr Balazs Szegner freuten sich auf das zarte Gemüse, wie ebenso, eine besondere Ehre für den Verein, auch unsere Gäste aus der Dom Propstei, Dompropst Gerd Bachner und unser Ehrenmitglied und

Bild 1: vlnr. Herr Lutter, Herr Blum, Herr Zender und Herr Kramer
Bild 2: Unsere Ladys von den Schmuckstückchen mit ihrer Vorsitzenden Rüya Gazez Krengel
Bild 3: vlnr. Herr Kramer, Frau Fehn –Madaus und Herr Lüttgen
Bild 4: Herr Draschner Junior mit seiner netten Freundin
Bild 5: vlnr. Oskar und Hedi Hamacher, Fritz Schramma und der Generalkonsul von Ungarn Herr Balazs Szegner
Bild 6: Dino und Babette Massi mit Christian Schardt
Bild 7: Der Vorsitzende mit den Herren des Hauses und unserem Ehrenmitglied Dr. Norbert Feldhoff



ehemaligen Dompropst Dr. Norbert Feldhoff. Ich freute mich auch sehr darüber, den Präsidenten der Prinzengarde Dino Massi und seine Gattin Babette begrüßen zu dürfen. Der erste Gang empfahl sich schon durch die Frische des Yello fin Tartars, sehr fein angerichtet und hervorragend im Geschmack.

Aber auch ernsthafte Themen über unseren Spargel standen zur Debatte

Spargel wird mittlerweile an jeder Ecke angebaut und das Angebot übersteigt mittlerweile sehr stark die Nachfrage. Aus dem „Kaiserlichen“ ist ein normales „Gemüse“ geworden. Daher entschieden wir uns bereits im letzten Jahr dazu etwas Neues zu machen. Und was machte der Kochkunstverein. Wir gingen ans Schokoladenmuseum und schälten mit der großen Unterstützung

von euch allen das erste Mal auf eigenes Risiko. Wir sind halt das Original und das jetzt seit 34 Jahren. Die Location ist zwar wunderschön, passte aber nicht so richtig für unsere Zwecke. Eine Menge Menschen, doch niemand der Spargel kauft. Daher stellten wir nun unsere Zelte erstmalig vor dem alt ehrwürdigen GÜRZENICH auf und schälten dort mit einer riesigen Schälgemeinde. für den guten Zweck. Um das auch alles gewährleisten zu können, telefonierte ich mal wieder mit der „öffentlichen Ordnung“ in Köln. Und die waren dort richtig fit und unterstützten uns innerhalb von nur 48 Stunden.

Danke liebes Ordnungsamt. Ein weiteres großes Dankeschön von Seiten des Vereins geht an die Inhaber vom Stadttreff. An beiden Tagen spendete die Gastronomie halbe Brötchen, Kaffee und ich glaube gesehen zu haben, das ein oder andere Glas Sekt. Vielen Dank für die Unterstützung.

Auch die Geschäftsführung des Gürzenich müssen wir unbedingt





nennen. Starkstrom, Leitungen etc. gab es völlig unbürokratisch und Ratz-Fatz alles gesponsert für den guten Zweck. Vielen Dank.

Viele Mitglieder, Köche, Sportler, Politiker, Prominente und einfach nur Kölner waren zur Stelle und schälten, zapften, halfen. Dafür ein großes Dankeschön. Alles war da, aber fehlte da doch nicht noch was? Ja klar das Wichtigste, der Spargel. Und da gibt es natürlich nur die Adresse von LANDGART. Der Spargel musste natürlich wieder super frisch sein. Und an diesem Abend war der absolut frische Spargel auf den Tellern des Steigenberger Hotels, den der Geschäftsführer des

Unternehmens, Herr Günther Ben Hach Amar lieferte, frisch gestochen in TOP Qualität. Im letzten Jahr spendete Ben Hach Amar Jahr 680 kg, in diesem Jahr waren es 1.200 kg Spargel! Unser großes Dankeschön im Namen der Kinderklinik. Der Spargel musste ja auch gekühlt und transportiert werden. Hier gilt unser großer Dank der Spedition Wirtz.

Am Messer das Beste, was wir zu bieten hatten:

In der ersten Reihe ein hervorragend ausgebildeter Spargelschäler, unser ehemaliger Oberbürgermeister Fritz Schramma, die Kölner Schmuckstückchen, über deren

tolle Leistung ich mich sehr gefreut habe und die ich auch an diesem Abend auf unserer Gala mit ihrer Präsidentin Rüya Gazez Krenzel begrüßen konnte. Unser weiterer Ehrengast war mein Freund Heribert Klein, unsere Mister UNICEF. Auch Hannes Blum mit Gattin war unter den Gästen, wie auch unser Botschafter Günther Klum mit Gattin Erna und natürlich Gottseidank wieder genesen, unser Ehrenmitglied und Botschafter, der Präsident der großen Braunsfelder Rainer Tuchscherer mit Gattin Angelika. Und noch mehr Vertreterinnen des Kölner Karnevals waren zugegen, nämlich die Präsidentin der Goldmaries, Tanja Spiegel mit ihren Damen an einem großen Tisch.

Aber zurück zur Aktion selber: Unser Juwelier Fritz Kehmeier, Spezialist für Schmuck und Spargelaktionen, übernahm wie schon im letzten Jahr den Verkauf in der Kölner Altstadt. Von Gastronomie zu Gastronomie

Bild 1: vlnr. Der DOM-Propst Gerhart Bachner mit Bürgermeister Bartsch nebst Gattin
Bild 2: Prof. Dr. Weiß mit dem Vorstand des CKV
Bild 3: Botschafter Hach Amar mit Vorstand
Bild 4: METRO Geschäftsleiter Hesselman mit Vleer

Bild 5: Illustre Gesellschaft, im Vordergrund UNICEF GALA Macher Heribert Klein
Bild 6: Petra Kubina mit Sohn Kevin und dessen Freundin
Bild 7: Ernst Vleer
Bild 8: Staatssekretärin Serap Güler mit ihrem Mann
Bild 9: Ellen und Ernst Vleer
Bild 10: Günther Klum mit seiner Schwester Annelie Wilden



eilte er und verkaufte Spargel. Selbstverständlich trank man auch überall ein schönes kühles Kölsch. Danke für die Unterstützung lieber Fritz und ich nehme Dich beim Wort im nächsten Jahr 150 Kisten zu verkaufen. In diesem Jahr gingen bereits 72 Kisten verkaufter Spargel auf seine Kappe, und das ist schon Weltklasse..

Und wo wir gerade bei unserem Juwelier sind: Fritz Kehmeier hatte schon vor drei Jahren eine tolle Idee und diese dann auch direkt künstlerisch in Silber umgesetzt. Für besondere Leistungen beim Spargelschälen schuf er den „Silberne Spargel“ Und auch in diesem Jahr zeichneten wir nun wieder, und und das nun zum vierten Mal,

einen besonderen Menschen aus. Jemanden, der sich nun wirklich verdient gemacht hat um diese Aktion. Unsere Spargelkönigin 2018 heißt Annelie Wilden. Sie ist seit vielen Jahren dabei, ohne Wenn und Aber.

gru
ber
est
aut
unt



Restaurant
Schloss Loozfeld

BADORE



RESIDENZ
am Rhein



HOLMES
PLACE



Bild 1: vlnr. Rolf Schweigert, Fritz Kehmeier, Annelie Wilden, Fritz Schramma und Ernst Vleer
Bild 2: Egon Mischelske mit Sohn und Schwiegertochter - Bild 3: Das Losverkäufer-Team am Tisch von Rainer und Angelika Tuchscherer, Manfred Zender - Bild 4: Winfried und Kerstin Wirtz - Bild 5: Vorstandskollegin Eva Eckardt mit Ansprache

Der silberne Spargel 2018 geht an Frau Annelie Wilden

Eigentlich durften alle Gäste, die das Messer für den guten Zweck kreisen ließen, sich als Spargelkönige fühlen und ich möchte mich bei allen Helferinnen und Helfern an dieser Stelle nochmals bedanken. Ich bedankte mich bei Coca Cola für die tolle Unterstützung und begrüßte stellvertretend fürs Unternehmen Daniel Strauch. Von unserem Premium Mitglied METRO Godorf, konnten wir Geschäftsleiter Peter Hesselmann begrüßen. Und was wäre ein solcher Abend ohne einen guten Wein. Es freute mich, unseren Winzer Christian Schaardt zu begrüßen. Auch unter den Gästen sah man unseren Botschafter und Ehrenmitglied des CKV Kumara Rajapaksha

sowie den Präsidenten der Kölner Lesegesellschaft Egon Mischelske. Das Menü mit dem leckeren Spargel hatte gehalten, was die Küche versprochen hatte. Einfach sensationell. Die Los-Verkäufer für die Tombola wurden umringt von kaufwilligen Gästen und der wunderschöne Abend im Steigenberger ging so langsam seinem Ende zu. Das Kölsch unseres Partners Radeberger jedoch schmeckte lecker bis tief in die Nacht hinein. Wir freuen uns schon jetzt auf das nächste Jahr.



Neues von unserem alten Küchendirektor Fred Lerche....

◆ Bericht Vleer - Bilder United States of Amerika

Das waren noch Zeiten, als ich für den Mondmann kochte...

Wie alt ist der Liebe Fred denn jetzt? 95, 98? Na ist ja auch egal. Fred geht es nach seiner letzten OP wieder gut. Er düst zwar nicht mehr so oft in seinem Mercedes Cabrio herum und so richtig lange Flüge sind ihm auch etwas lästig, doch wenn man ihn trifft erzählt er von früher.

Nicht so aus der Zeit vor gut 20 Jahren, als er (die Lichtgestalt)

mit dem Kollegen Pluder (leider schon verstorben), Rolf Schweigert und meiner Wenigkeit (wir waren die jungen Neuen, die ja eh keine Ahnung hatten (Originalton Lerche) im Prüfungsausschuss der IHK zusammenarbeiteten, nein noch etwas früher, so die Zeit als ich gerade eingeschult wurde. Fred Lerche war in der Zeit Küchenchef im Restaurant Tulpenfeld.

Damals eines der ersten Häuser



Fred und Anni Lerche

in der Region. Und da kochte er für sie, die Männer vom Mond. Die kamen auf dem Weg zur Bonner Regierung mit einem Tross zum Essen vorbei. Und Lerche nahm sich dann erstmal (vor dem Essen) die Zeit die „Jungs“, wie er sie nannte zu befragen. Gerne hätte ich dabei zugehört, vor allem hätte ich gerne gewusst was Neil Armstrong, Butz Edwin Aldrin und Michael Collins wohl alles geantwortet haben.... Lieber Fred, mit dir über die alten Zeiten zu reden ist manchmal wie Geschichte zu atmen. Einfach Großartig



Gerne für Sie da!

TELEFON: 02234 - 801661

Waschbär
HYGIENE-SERVICE

Neues von
TOQUES D'OR INTERNATIONAL

TOQUES D'OR FRISCHT AUF

Eines macht Uwe Steiniger von Anfang deutlich, Toques d'Or International ist weder ein Köcheverein, -club oder -stammtisch: „Wir sind vielmehr eine Initiative zertifizierter Fachbetriebe, die sich mit Ehrenkodex, Lebensmittelcharta und Garantie-Urkunde verpflichtet haben, traditionelle handwerkliche Erzeuger zu unterstützen, sowie Qualitätserzeugnisse zu fördern.

Ausgeprägte Berufsehre und das Handwerksethos stehen an erster Stelle. Die kulinarischen Traditionen auf Weltebene zu erhalten, hat dabei eine sehr hohe Priorität. Toques d'Or unterstützt darüber hinaus seine Unternehmen in den Bereichen Marketing, Vernetzung, Nachwuchsarbeit und Austausch.

Die Toques d'Or- Plakette am Haus zeigt den Gästen somit nicht nur den eigenen hohen Qualitätsanspruch an, sondern auch, dass man es mit einem fortschrittlich geführten Gastronomiebetrieb zu tun hat, der gerne über den eigenen Tellerrand schaut.

„Toques d'Or bietet eine Plattform für Gäste und Gastronomen gleichzeitig. Veranstaltungen mit erfahrenen und jungen Kollegen, die stets öffentlich sind. Somit hat der Gast die Möglichkeit, direkt mit den Toques d'Or-Köchen ins Gespräch zu kommen“, so Steiniger.

Man lässt hierzu beispielsweise den „Rastatter Kreis“ wieder aufleben, der 1979 von der Kochlegende Rudolf Katzenberger und Autorlegende Arne Krüger gegründet wurde.

Mit „Toques d'Or -Vis-a-Vis“ ist eine weitere Veranstaltungsreihe geplant, die sich vor allem den jungen Talenten der Branche widmet. Als Chairman für Hessen, Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen steht der 48-jährige Küchenmeister den Betrieben, sowie den Interessierten mit Rat und Tat zur Seite. Das Praktische mit dem Angenehmen zur vereinen, das ist dabei seine Devise: „Für mich gibt es kaum etwas Schöneres, als die Freude an bester Gastronomie, motivierten Kollegen und letztlich an begeisterten Gästen. Dies möchte ich gerne mit vielen Kolleginnen und Kollegen teilen“.

Weitere Informationen über Toques d'Or International und Toques d'Or Maitre Uwe Steiniger finden Sie unter www.toquesdor.org und www.klostergastronomie-marienthal.de



Uwe Steiniger
neuer
Chairman für
Hessen,
Rheinland-Pfalz
und NRW



Die HAIE im Trainingdmodus

Große Vorbereitungsturniere an der Gummersbacher Straße

Sportchef Mark Mahon lädt Schweden und Schweizer Team's ins Trainingscenter der Kölner Haie



Beim Vorbereitungsturnier sah man erstklassige Spielzüge, ein Aufblitzen von genialem Eishockey aber leider kein Sieg. Doch in den Gesichtern von Trainern und Sportchef sah man keine große Besorgnis und das harte Training ging weiter. Mittags ausgewogene Ernährung durch die Köche der Pro Gast GmbH: Immer ein Büffet mit frischen Salaten und viel Gemüse, Fisch und Mengen an frischem Fleisch von Rind, Kalb und Geflügel. OK auch mal „ausnahmsweise“ ein paar Extras. In

diesem Jahr gab es das Wunschessen von einzelnen Spielern, aber natürlich ging die sportliche Leitung voraus. Mark Mahon: Mein Lieblingsessen ist Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln. Gerne kümmerten wir als Pro Gast uns in der Vorbereitungszeit um das Wohl durch unsere Köche. In diesem Jahr kümmerte sich Mike Pasoldt federführend um die Verpflegung. Die Fitness wird von Tag zu Tag besser und das letzte Spiel (vor Redaktionsschluss) gewann man gegen Wolfsburg mit 4:2.



Maurice Vleer prüft die Haie-Speisen



Felix Schütz, Ellen Vleer und Mo Müller und die Fütterung der Raubhaie



Die Trainer steigerten die „Qualität“ der Mannschaft mit ihrem eisenharten Training. Daraus zogen nun Dreisaitl und Mahon wertvolle Ergebnisse zum Stand der Mannschaft aus den Spielen. Auch der neue Geschäftsführer der Kölner Haie, Philip Walter, ist wieder angekommen. Nach dem Vorbereitungsmodus geht es jetzt in die Vollen. Walter, der seine Aufgabe ruhig und

souverän übernahm, hat schon seit kurzer Zeit eine überagende Akzeptanz bei seinen Mitarbeitern. Große Änderungen sieht man im Moment nicht, doch es ist durchaus zu merken, dass der KEC in ruhigem Fahrwasser sich viel besser auf das konzentrieren kann um was es geht, um Eishockey. Und gerne servieren wir auch weiter die Lieblings Speisen unserer Spieler. Frische Pasta für Pinozzotta, Schweinsbraten für Oblinger und frisches Rindertartar für Uvira. Ich wünsche der ganzen Mannschaft eine „geile“ Saison 2019/19 UND UNS Fans viele gute Spiele in der Lanxess Arena und auswärts.



Die Haie beißen wieder.....

Unser 13. Gastronomieturnier mit Spaß an der Freud...

◆ Bericht Ernst Vleer - Fotos Joachim Badura, Verein

Die Glückszahl 13....

Gastronomie Golfschau 2018 auf Schloss Auel

Auch in diesem Jahr hieß es wieder... Gastronomie spielt Golf. Noch bunter als in den Vorjahren. Die gut gelaunten Teilnehmer gaben richtig Gas.

[1]

Start war diesmal an der 1 bei der Agentur Lutter. Wolfgang Lutter selber konnte nicht vor Ort sein. Der Junior übernahm und machte seine Sache gut. Viele Spieler



erkundigten sich „natürlich“ nach den Karnevalisten. Was gibt es denn neues in der nächsten Saison. Am besten kommen Sie zur Sitzung des Colonia Kochkunstvereins im Februar, da können Sie das alles live erleben kam die passende Antwort zurück.

Die ganze Organisation und Vorbereitung hatte sich gelohnt, bei Traumwetter wurde an fast neun Stunden „großes Golf“ gespielt und viel, viel Spaß verbreitet.

[2]

An der 2 kamen dann alle an den

Stand unseres Küchenbauers Hörstke. Peter Hörstke, der selber mit einigen besonderen Gästen



beim Turnier mitspielte, hatte ebenfalls auf das Thema Jugend gesetzt. An seinem aparten Stand gab es gleich drei Sorten Gin. Diese wurden von seiner charmanten Tochter ausgeschenkt, und das machte Sie mit Bravour.

[3]

Große Küche gab es danach direkt an der 3. Rolf Schweigert und das Team des Colonia Kochkunstvereins



servierte „Filetsteaks“ vom Grill mit leckerer Pfeffersoße und natürlich einem gekühlten Glas Wein von der Mosel. Selbstverständlich von Businessclub Mitglied Christian Schardt.

[4]

Gutes Timing! Nach den Angriffen auf die „Mägen“ kam mit der 4, der



Stand von CKV Partner Coca Cola, mit alkoholfreien Getränken genau richtig. Die gut aussehenden jungen Damen servierten freundlich die eisgekühlten Getränke der Weltmarke.

Und im nächsten Jahr sind wir wieder hier. Mit noch mehr Ständen und noch mehr Überraschungen auf Schloss Auel. Und zwar an unserem alten Termin, dem letzten Samstag vor den Ferien in NRW. Also um genau zu sein, am SAMSTAG dem 13.07.2019 heißt es wieder GASTRONOMIE TURNIER AUF SCHLOSS AUDEL.

Aber zurück zum Turniertag. Die Jungs von Robert Hoppe, dem Chef des gebirgsträchtigen Golfplatzes rund um Schloss Auel, im schönen oberbergischen Wahlscheid bei Lohmar, hatten wieder mal ganze Arbeit geleistet. Die Greenkeeper haben sich richtig angestrengt. Schön gestaltete Bunker und satte Grüns gehören trotz der Hitze der vergangenen Wochen zum gepflegten Golfplatz. Ich weiß gar nicht, wie die Jungs das so perfekt hin bekommen haben.



Bild links: sehr Bergisch! - Bild Mitte: Endlich Pause vlnr. Lars Mayer, Lutz Wingerath und Ralf Hünnefeld - Bild rechts: Hermann, Bartsch und Metin



Vleer Ernst und Vleer Maurice



Am Tag vor dem Turnier bauten Pro Gast Mitarbeiter schon eine Menge Zelte und Großgeräte auf auf. Am Morgen dann Dienstbeginn um 4.30 Uhr, überall weiterer Zeltaufbau, Restaurants, Stromgeneratoren, Versorgung mit Getränken und vieles mehr. Alles auf Zeit, denn die Unternehmen, die den jeweiligen Abschlag repräsentierten kamen ja schon ab 8.00 Uhr. Die Mitarbeiter von Schloss Auel standen auch schon am frühen Morgen unterstützend vor Ort zur Verfügung. Maurice Vleer hatte beim Aufbau die Oberaufsicht und versorgte die 18 Abschlüsse mit etwa 14 Tonnen Equipment und 1 Tonne Lebensmittel und Getränken. Eine Wahnsinnslogistik. Mit dem neuen Firmen LKW war er aber auch überall auf dem Platz zu sehen.

[5]

Und so konnten die nächsten Flyts dann auch weiter an der 5 spielen.



Die Herren von der Metro

Bei unseren Partnern von der „METRO“ gab es erst einmal ein gutes Glas Champagner. Die neue Hausmarke ist feinperlig und samt im Geschmack. Auch hier leckere Spezialitäten unter dem blauen Zeltdach. Das Team der METRO Godorf kochte und servierte leckere Spezialitäten mit frischem Salat und feinem Sößchen.

[6]

Und auf zum nächsten Abschlag. Auch interessant die Zusammenstellung der Flytes. Sein erstes Turnierspiel auf dem Rasen zelebrierte Metin Ozan von Coca Cola. Er spielte gemeinsam mit



Bürgermeister Hans-Werner Bartsch Frank Fleck und Timur Selvilli. An der 6 passierte mal was ganz anderes. Markus Vidahl hatte sich etwas Besonderes einfallen lassen.

„Am nächsten zum Drucker“ und stellte mitten aufs Fairway einen großen Bürodruker. Und nicht nur das der, der am nächsten daran spielte, einen nagelneuen Drucker bekam (Herr Goodarz), sondern auch noch ein zweiter davon am Abend unter allen, die selber Strom auf dem Fahrrad erzeugten, welches am Stand der OVS Computer stand, übergeben wurde Und hier tat sich die Tochter von Peter Hörstke hervor und freute sich über einen neuen super Drucker. Übrigens spielte Markus mit Gattin Martina sowie Thomas Dietz und Guido Gonska.

[7]

An der 7 erstmals mit dabei



Links das Team von OVS - oben Sascha Larsen repräsentiert seine Agentur

die Agentur RPK Larsen. Viele Ideen rund um alle möglichen Werbeprodukte. Von der Riesenliege bis zum Haiesessel, Sascha macht und besorgt alles. Hier starteten Andre Scheidt, Yvonne de Bark, Volker Mießeler und Ingo Musial ins große Abenteuer.



Christian Schardt

[8]

Und natürlich dann der Großmeister der besten Weine von der Mosel, Christian Schardt an der 8. Wie immer perfekt gekühlte und gepflegte Weine. Und hier wurde auch so richtig probiert. Sandrina Coenen konnte erst dann mit Ihren Mitspielern Sebastian Nait, Frank Tinzmann und Nils Köpke starten. Der pro Kopf Verbrauch am Stand ist allerdings nicht gemessen worden.

[9]

Dann an der 9 passte natürlich nur der Abschlag des Club 99 hin. Etwas



Bild links: Rainer Tuchscherer mit den Damen am Pro Gast Stand
(..und es gab mehr als nur die Bananen auf dem Tisch)
Bild unten: Coca Cola im Winde

**[11]**

An der 11 war dann der zweite Soft Stand der Coca Cola Company

Es freute mich außerordentlich, dass es Rainer wieder besser geht und Er sein erstes Turnier hier bei uns beim Gastronomieturnier spielte.

[10]

An der 10 freute sich Ernst Vleer auf seine Gäste Rita Fernandes, Franz Josef Hermann, Alexander



Franz Josef Hermann, Daniel Strauch, Ernst Vleer und Alexander Thelen

Thelen und Marc Berg. Vleer kochte selber am Pro Gast Abschlag. Es gab frisches aus dem Wok. Mit zartem Rindfleisch und ausgewähltem Geflügel. Mit Reis oder Nudeln. süß-sauer oder scharf. Das Ganze mit viel Wein und noch mehr guter Laune. Unterstützt wurde Vleer von der charmanten Conny, die einen super Service am Stand zelebrierte. Alle Spieler konnten am traditionellen Abschlag von Organisator Pro Gast unter Leitung von Ernst Vleer ein kühles Glas Sekt genießen.

mit einer ebenfalls netten jungen Dame an der Getränkeausgabe. Bei dem tollen Wetter schmeckte eine eiskalte Coca Cola auch extra gut.

[12]

Auch die 12 wurde von Pro Gast mit gekühlten Cocktails mit oder ohne Alkohol versorgt. Der Kollege Böhm



Norbert Herzberg von der Pro Gast kredenzt Gin Toni

hatte einen schönen Golftag mit vielen Gästen an der Eisbar.

[13]

Die 13 gehörte den Kölner Sportstätten. Auch hier war ein super nettes Team am Stand und



Die netten Damen der Sportstätten GmbH

kümmerte sich um die Spieler. Für die Sportstätten spielten nebst Gastgeber Lutz Wingerah, Ralf Hünnefeld, Lars Meyer und M. Goodarz. Die Jungs hatten einen Heidenspaß beim Turnier.

[14] + [15]

Die 14 und die 15 wurden in diesem Jahr als Strand und Relaxzone geplant, mit Sonnenschirm und bunter Liege, Schokoriegel und frischem Obst schon mehr als nur Kurzuhezzone.



Auch relaxen kann mal schön sein. Darunter hatte wohl jemand einen kleinen Pausenverzehr gebunkert.

**[16]+[17]**

An der 16 und an der 17 gab es dann nochmals Amerikanische Hotdogs bzw. ein frisch gezapftes dom Kölsch



Herr Gerstmann an der Hot Dog Front

vom Fass. Auch hier zeichnete die Pro Gast verantwortlich zur Zufriedenheit der Spieler.

[18]

Dann zeigte sich nach der Devise,



das beste zum Schluss der VfL Gummersbach an der 18. Alle Informationen rund um die Mannschaft, die Spieltermine und

von der Mannschaft für jeden Golfspieler eine Flasche Mosecco.

Dann das große reichhaltige Büffet der Golfclub Gastronomie Schloss Auel mit ihren freundlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Noch mal Leckeres vom Grill. Heute ging niemand hungrig nach Hause.

Die große Siegerehrung wurde dann noch mal zu einem weiteren Höhepunkt. Steffi und Werner Grunow gewannen den großen Preis der Sportstätten GmbH; DIE KOMPLETTE Lucas Podolsky Loge mit Speis und Trank zu einem besonderen Event, einem Auswärtsspiel des 1. FC Köln. Für Netto HCP ab 61,5. Den Bruttosieg sicherten sich Diana Göddertz und Helmut Michael Krämer mit 32 Brutto und 59 Netto Punkten. Dafür erhielt Diana den tollen HAIE Sessel von RPK und Helmut Michael den Sonderpreis der Haie, eine Cart blanche zum Haie Turnier.

Ich danke allen, die uns so perfekt beim Turnier unterstützt haben. Vor allem möchte ich mich bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vom Golfclub Schloss Auel und Robert bedanken für die tolle Unterstützung. Und ohne Dich, mein lieber Horst, hätte das so wie so nicht so perfekt funktioniert. Danke



**Freitag
8. Feb. 2019**
Pullmann Hotel

DAT NEU
KAATEKONTINGEN

FÜR DIE NEUE
KÖCHE-SITZUNG

VIP Karten in der ersten Reihe

TOP-PLATZ BEI DER SITZUNG, MIT UNSEREM SEZIONSORDEN 2019, EINEM LECKEREN ESSEN UND EINEM FRISCH GEZAPFTEN KÖLSCH VOR DER SITZUNG UND EINER SUPER PARTY NACH DER SITZUNG. NATÜRLICH BRAUCHEN WIR ÜBER DIE SUPERKRÄFTE NICHT ZU REDEN. DAS BESTE, WAS DER KÖLNER KARNEVAL ZU BIETEN HAT. DAS GANZE JE PLATZ FÜR 125,00 EURO.

VIP Karten in der zweiten Reihe

EBENFALLS EIN TOP-PLATZ BEI DER SITZUNG, MIT UNSEREM SEZIONSORDEN 2019, EINEM LECKEREN ESSEN UND EINEM FRISCH GEZAPFTEN KÖLSCH VOR DER SITZUNG UND EINER SUPER PARTY NACH DER SITZUNG. NATÜRLICH BRAUCHEN WIR ÜBER DIE SUPERKRÄFTE NICHT ZU REDEN. DAS BESTE, WAS DER KÖLNER KARNEVAL ZU BIETEN HAT. DAS GANZE JE PLATZ FÜR 105,00 EURO.

Alle anderen Plätze ab der dritten Reihe

OHNE ESSEN UND OHNE ORDEN. SITZUNGSKARTEN AN EINEM TISCH AB DER DRITTEN REIHE. JE PLATZ FÜR 40,00 EURO.

FREUEN SIE SICH MIT UNS WIE JEDES JAHR ÜBER EIN TOP PROGRAMM!

DIE TISCHVERGABE/RESERVIERUNG ERFOLGT NACH EINGANG DER BESTELLUNGEN WELCHE SIE UNTER [INFO@COLONIA-KOCHKUNSTVEREIN.DE](mailto:info@colonia-kochkunstverein.de) ODER UNTER 02263/9693354 TÄTIGEN KÖNNEN. MIT FREUNDLICHEN GRÜßEN IURE CKV GESCHÄFTSSTELLE

DIE TISCHVERGABE/RESERVIERUNG ERFOLGT NACH EINGANG DER BESTELLUNGEN, WELCHE SIE NUR UNTER [INFO@COLONIA-KOCHKUNSTVEREIN.DE](mailto:info@colonia-kochkunstverein.de) TÄTIGEN KÖNNEN.



ACH JOO, DE IERZTE
KRIGEE OB JEDE 28 KAATE
NOCH ZWEI ÜMMESUNNS

Ganzheitliche Immobilienkompetenz.
Seit 1959.



Golfturnier



Und wieder einmal hatte Rainer Tuschcherer es geschafft. Ein Turnier der Sonderklasse mit vielen bekannten Gesichtern aus dem Kölner Karneval und natürlich von seinem Verein. Eine Riesenaufwand. Alleine dutzende von Zelten, über 100 Barhocker und eine LKW-Ladung Stehtische, Runde Bankettische und noch über 100 bequeme Stühle wurden durch viele Hände auf dem großen Golfplatz vom Clostermannshof verteilt. Traumwetter am gesamten Wochenende und nur gut gelaunte Gesichter.

Unterwegs von der Kaffeebar bis zum gutsortierten Imbiss Wagen von Bernd Quabach. Der ließ es sich nicht nehmen, die Veranstaltung zu unterstützen. Natürlich genau wie der klassische Reibekuchenstand, gesponsert von der Pro Gast GMBH. Auch das Pullmann Hotel grillte am Half Way House erstklassige Burger.

Viele weitere kleine Stände mit Cocktails und Getränken standen den Spielern und auch allen Zuschauern sowie dem Riesentross an Unterstützern und Helfern zur Verfügung.

Ein weiterer Höhepunkt mitten auf dem Golfplatz der der frische Yello Fin Thuna. Dieser, 48 Stunden vorher etwa 150 Meilen südlich von Male/Malediven gefangen und 24 Stunden vor Turnierbeginn nach Frankfurt geflogen, offenbarte trotz zehn Flugstunden eine super Suschimi Qualität. Aber ob nun roh oder gegrillt, es war ein unglaubliches Erlebnis.

Das große Turnier selber brachte eine Menge Spaß für die Spieler. Am Nachmittag kamen die Flytes dann so nach und nach wieder am Clubhaus an. Ein frisch gezapftes Kölsch der Radeberger Brauerei oder eine eiskalte

der großen Braunsfelder



◆ Bericht Ernst Vleer - Fotos Ernst Vleer

Coca Cola waren jetzt das Maß der Dinge. Ein Gespräch hier und ein Hallo da. Danach zogen sich die meisten Gäste ins Hotel zurück um zu duschen und sich umzuziehen.

Eine tolle Siegerehrungs-Party mit Live Acts und großer Tombola standen bevor.

Und auch hier hatten es die Braunsfelder richtig gut vorbereitet. Schließlich ist der Verein nicht umsonst einer der führenden im Kölner Karneval.

Und irgendwann, so gegen drei Uhr Morgens gingen dann auch die ganz

hartgesottenen nach einem super Turnier 2018 zu Bett. Alle Teilnehmer sind gespannt auf das, was der Rainer denn so 2019 vorhat.

Wir sind gespannt.

Ernst Vleer und rechts Rainer Tuschcherer



Der Boss



Sportnacht 2018 in Köln

Etwa 1000 geladene Gäste aus Sport, Wirtschaft, Politik und Medien kamen trotz des großen Regen. Es gab ja auch was zu feiern. Und so wird die sechste ETL-EXPRESS-Sportnacht auch bei eher durchwachsenem Wetter zu einer Party, über die man noch etwas länger sprechen wird. Hier wird dieses Jahr die „Lichtgestalt Sport 2018“ verliehen.

Und dafür sorgt nicht nur diese wunderbare Eishockey-Nationalmannschaft, die sich im Februar bei den Olympischen Spielen in Südkorea in die Herzen von über sechs Millionen Fans gespielt hat, die den Wecker damals auf halb fünf in der Früh gestellt haben, um das Sensations-Finale gegen die russischen Athleten zu verfolgen

Dafür sorgte auch und nicht zuletzt ein starker Laudator – Stefan Effenberg. Pssst, der „Tiger“ spricht! Und 1.000 Menschen hängen an seinen Lippen.

Effenberg, geboren 1968, erinnert an das Wunder von Innsbruck. 1976, Effe war also acht Jahre alt, gewinnt Deutschland sensationell Olympia-Bronze. Dann kam lange nichts. Viele gute Spieler, aber keine

Erfolge, an die man sich erinnert. Und Effenberg weiss, wovon er spricht. Bis zum Alter von 12 Jahren hat „klein Stefan“ im Winter in Hamburg auf dem zugefrorenen See unweit seines Elternhauses Eishockey gespielt. Dann kam das Veto seines Fußball-Trainers: „Lass



Stefan Effenberg

Quelle: www.dfb.de

das mal sein, du kannst es im Fußball zu was bringen.“ Also nicht unnötig auf dem See verletzt.

Effenberg legte Schlittschuhe und Schläger weg, doch die Leidenschaft fürs Eishockey blieb. Und wurde im Februar 2018 neu befeuert.

Effenberg zeichnet den unglaublichen Turnierverlauf für das deutsche Team nach, das nach zwei Auftaktpleiten „tot gesagt“ war und sich dann sensationell ins Finale kämpfte, wo nur 55 Sekunden zum Sieg fehlten. „Diese Mannschaft hat mehr gewonnen als eine Medaille“, sagt Effenberg: „Nämlich die Herzen der Zuschauer.“

Womit? „Mit Wille, Mut, Kampfgeist, Zusammenhalt.“ „Wille wird auf lange Sicht immer Talent schlagen“, ist Effenberg überzeugt.



Die Moderatoren mit Haie Sponsor Wernze

EXPRESS Sportnacht 2018 in Köln

Als „Einheit“ sei das Team aufgetreten. Nicht nur die Spieler, sondern alle, die dazu gehören. Effe spricht von der „Überzeugung der eigenen Stärke, etwas ganz Großes zu schaffen.“ Und: „Allergrößten Respekt!“

Effenberg sagt auch einen Satz, der deutschen Fußball-Fans und dem gesamten DFB noch heute weh tun muss: „**Ganz entscheidend, ihr wart EINE Mannschaft, und nicht DIE Mannschaft.**“

Und weil diese EINE, wirkliche Mannschaft, nicht nur sportlich, sondern auch durch soziales Engagement, wie zum Beispiel die Stiftung von Bundestrainer Marco Sturm (39), die krebserkrankten Kinder

und deren Familien unterstützt, die Herzen der Menschen erreicht, wird sie von den 1.000 Gästen frenetisch gefeiert bei der Auszeichnung als „Lichtgestalt Sport 2018“.

Mannschaftsport ist einfach ein geiler Sport“, sagt Sturm in seiner



Marco Sturm Quelle: www.eishockey.info - Foto: City-Press



Dankesrede. „Wenn man wirklich zusammenhält, kann man viel erreichen. Das waren die Jungs, das war nicht ich. Unglaublich Momente – diese Tage werde ich niemals vergessen. Vielen Dank für den tollen Preis noch mal, das ehrt uns enorm. Danke an die Fans, an Euch und natürlich vor allem an meine Jungs.“

Dem ist nichts hinzuzufügen.

Anzeige

MBS HINTERLÄSST EINDRUCK



MBS LOGISTICS | HANSESTRASSE 57 | 51149 KÖLN | FON + 49 (0) 2203 9338 -0 |
MBS@MBSCGN.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 // SHENZ-
HEN SZX // SINGAPUR SIN // STUTTGART STR // TIANJIN TSN // TROISDORF // WAR-
SCHAU WAW // WROCLAW WRO // XIAMEN XMN // ZHANGZHOU // ZHONGSHAN ZGN



**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

Freitag, 9. November 2019
MARITIM KÖLN
Empfang 18:30 Uhr - Beginn 19:11 Uhr

Gänse essen



Tolles 4-Gang-Menu
inkl. Wein, Kölsch und Alkoholfreies
Musikalische Überraschung

50 €
Preis pro Person
10er Tisch. 475 €



Anmeldung unter:
info@colonia-kochkunstverein.de
oder Fax 02263 951822

Die teuersten Gerichte der Welt

◆ Bericht Maurice Vleer - Fotos Hersteller

Wer kennt das Problem nicht: Gerade Im Lotto gewonnen, glücklich geerbt oder einfach die Aktien zum Höchstpreis verkauft – und jetzt weiß man nicht wohin mit dem Geld. Wir haben uns für Sie informiert und haben erneut sündhaft teure Gerichte und Produkte gefunden, die dem Taschengeld Abhilfe beschaffen. Hier sind die teuersten Gerichte der Welt!

Pule Käse

1.000 €/kg

Haben Sie schon einmal etwas von Pule gehört? Vermutlich nicht, zumindest nicht, wenn Sie nicht schon einmal in Serbien auf der Balkanhalbinsel waren – oder ziemlich teuren Käsegeschmack haben. Pule wird aus Eselmilch hergestellt und nur wenn diese aus dem Balkan stammt, darf der Käse den Namen Pule tragen.

Aber was genau macht Pule zum teuersten Käse der Welt?

Die Rarität! Es gibt nur circa 100 Esel, welche für die Pule Produktion genutzt werden. Jeder dieser Esel wird dreimal täglich von Hand

gemolken. Ein Liter dieser Milch wird alleine schon auf 30-40 € gehandelt, wenn man jetzt also bedenkt, dass rund 25 Liter Milch benötigt werden um 1 kg Käse, welcher dann noch geräuchert wird,

herzustellen, kommt man schnell auf besagten Preis. Übrigens: Im Geschmack sei der Käse dem spanischen Schafskäse Manchego ähnlich, der aber „nur“ etwa 30 € das Kilo kostet.



Blauflossen Thunfisch

3.603 \$/Pfund

Der Thunfisch an sich ist sicherlich einer der beliebtesten Fischarten der Welt, zubereitet in sämtlichen erdenkbaren Weisen. Jeder, der allerdings Blauflossen Thunfisch anders genießt als im ganzen Steak, verschwendet wohl eine ziemlich teure Delikatesse. Das besagte Fisch generell nicht einer der günstigsten ist, steht wohl außer Frage, allerdings wurde er 2013 auf einer Auktion in Tokio zum Rekordhalter

für den bis dato teuersten Fisch der Welt. Der riesige Fang wurde damals von Kiyoshi Kimura ersteigert, welcher Inhaber einer beliebten japanischen Sushi-Restaurant-Kette ist. Er kaufte den blauflossigen Makrelenverwandten für schlappe 1,76 Millionen USD. Nur wenig später wurde der Fisch in eines seiner Restaurants gebracht und dort schnell an hungrige Japaner verköstigt. Japan vertilgt mehr als die Hälfte des blauflossen Thunfisches, welcher jedes Jahr gefangen wird

und obwohl der Fisch immens teuer wird und die Preise stetig steigen, da immer weniger gefangen wird (Blauflossen Thunfisch ist eine vom Aussterben gefährdete Spezies!), sieht es nicht so aus, als ob die Nachfrage in Japan abnehmen würde.

Übrigens: Kiyoshi Kimura war ein Schlüsselspieler

in der Zerstörung somalischer

Piraterie! 2010 wurden noch durchschnittlich 50 dokumentierte Fälle von Piraterie gemeldet, dann trat Kimura ein, erkannte, dass die Somalier die Piraterie aus Armut betrieben, gab ihnen Fischerbote, Training und ein Distributions-Netzwerk, und nach und nach verschwanden die Piraten, so dass in 2014 nicht ein Fall von Piraterie an der Küste Somalias gemeldet wurde. Kein Politiker – CEO von Sushi Läden!



Pro Gast Mitarbeiter
Mike Pasoldt

Salz – Amethyst Bamboo 9x

62 \$/65 Gramm(950 \$/kg)

Salz gehört zu jeder Mahlzeit dazu, daher denkt wahrscheinlich niemand an ein besonders wertvolles Gut, wenn er an Salz denkt. Allerdings haben die Koreaner – wer auch sonst – eine Art der Salz Verfeinerung entwickelt, die es zu genau diesem macht. Amethyst Bamboo gehört der Kategorie der Bambus Salze an, welche alle beinhaltet, die in Bambus geröstet werden. Also wissen wir schon mal, dass das normale koreanische graue Meersalz in Bambus Zylinder kommt und auf Temperaturen um 800°C erhitzt wird, der Schmelzpunkt von Salz. Und es heißt nicht umsonst 9x – der Vorgang wird wiederholt und wiederholt und wiederholt. Am Ende trocknet die Salzlava in Kristalle – fertig zum Abpacken und Verkaufen. Das Salz ist durch diesen Vorgang enorm aromatisch und extrem stark, weswegen nur sehr wenig bei der Anwendung verwendet werden sollte, weil auch mit extrem teurem Salz kann man sich die Suppe versalzen. Des weiteren schmeckt



das Salz wohl leicht nach Schwefel und wird sogar als leicht süßlich beschrieben.

In der Taoist Medizin verspricht das Salz etliche Gesundheitsvorteile, sogar die Inhibierung von Krebszellen. Nun ja, ob das tatsächlich stimmt, ist natürlich fraglich, allerdings würde der Preis eher in die Kategorie der Chemotherapie passen als zu Salz...



Reisebericht über die Unterwasserwelt der Malediven.

Die schönsten Tauchgründe der Welt

Nach einem fast 10-stündigen Nachtflug erreichten wir am frühen Morgen die Hauptinsel Male. Traumhafter Sonnenschein und das Rauschen des Meeres verhiß direkt Urlaubslaune.

Doch zuerst ging es mit der hauseigenen Airline der VILLA Groupe nochmal für eine knappe Stunde in einen weiteren Flieger. Der kleine Flughafen lag dafür dann auch nur 15 Bootsminuten von Royal Island entfernt. Eine wunderschöne Insel mitten im Nirgendwo. Unterhalb von Sri Lanka in der Nähe Indiens liegen die Malediven, wie Perlen an einer Schnur gezogen. Ein echter Traum. Die Insel bietet einen ausgezeichneten Service und eine sehr gute Küche. Und Ruhe.... Viel Ruhe.



Ellen Vleer mit anderen Tauchern auf dem Weg zum Außenriff
Foto unten: PrivatVilla auf Royal Island

Doch das war alles sekundär. Wir waren zum Tauchen da. Die Malediven gehören immer noch zu den begehrtesten Tauchzielen der Welt. Die Tauchplätze sind sehr abwechslungsreich, von flachen Korallengärten über Steilwände, rasanten Drift-Tauchgänge in Atollkanälen und einigen Wracks, es wird alles geboten. Beeindruckend sind die vielen

Fischschwärme und die an vielen Tauchplätzen anzutreffenden Riffhaie, Schildkröten, Mantas und Adlerrochen. Fast jede Insel hat ihren Manta- oder Sharkpoint. Die besten Tauchplätze liegen in der Regel in den Atollkanälen und an den Thilas, kleinen Riffen mit Überhängen und Höhlen, welche die Wasseroberfläche nicht erreichen.



DIE MALEDIVEN

Viele Inseln besitzen ein Hausriff, wo man sehr bequem vom Strand aus Tauchen kann. Tauchen auf den Malediven bedeutet Strömungstauchen, die Tauchboote (Dhonis) werden nicht verankert, sondern folgen den Tauchern an der Oberfläche. Aus diesem Grund sind die meisten Tauchgänge auf 60 Minuten limitiert. Die maximale Tauchtiefe ist vom Gesetz auf 30 Meter festgeschrieben und wird von den Tauchbasen auch strikt eingehalten.

Der Schutz und die Erhaltung der Riffe haben auf den Malediven heutzutage einen sehr hohen Stellenwert. Schildkröten, Napoleonlippfische, Delphine, Walhaie, Tritonschnecken und Mördermuscheln dürfen nicht gesammelt oder gefischt werden. 1998 sind einige Atolle zu Haiereservaten erklärt worden. Im



Unter mir ein riesiger Manta auf rund 20 Meter

Fotoreihe unten: viele Gesellen bevölkern die Riffs



Umkreis von 12 Meilen um die Atolle dürfen keine Haie mehr gefischt werden. Das weltweite Coral Bleaching hat auch die Malediven getroffen. Es wird noch einige Zeit dauern, bis die Riffe wieder in alter Pracht

zu bewundern sind. Generell gilt, dass der Norden stärker betroffen wurde als der Süden, im Südari Atoll gibt es schon wieder schöne Steinkorallenriffe, und die Weichkorallen sind überall sehr gut nachgewachsen, fast

unbeeinflusst von den Auswirkungen ist der immer noch sehr große Fischreichtum. Man hat manchmal das Gefühl, Millionen von Fischen zu begegnen. Der Tauchsport ist unbeschreiblich. Vor allen hier, auf den Malediven.



Die bunte Vielfalt des Lebens unter Wasser



medien  **lotharbraun**

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

www.diegutehilfe.de



GERMANY'S NEXT top model

by Heidi Klum

◆ Bericht Ernst Vleer - Fotos Vleer, prosieben, depositphotos
Quelle: prosieben.de / tv / germany's-next-topmodel

DIE GEWINNERIN
VON "GERMANY'S
NEXT TOPMODEL"
2018 STEHT FEST

Vier Kandidatinnen haben im Finale um den begehrten Titel gekämpft, aber wie Model-Mama Heidi Klum auch in der gesamten Staffel 13 stets betont hat: Es kann nur eine "Germany's Next Topmodel" werden. Nach der Entscheidungs-Show hier nun die Siegerin.

Mit Toni, Pia, Christina und Julianna haben vier Kandidatinnen um den Titel "Germany's Next Topmodel" 2018 gekämpft. Nun steht die Siegerin der Model-Castingshow (ProSieben) fest: Toni Loba konnte sich im Finale gegen ihre Konkurrentinnen durchsetzen.





Christian Schardt mit Roche



Ellen Vleer



Ellen mit Croh

Neben dem begehrten Titel gewann die 18-Jährige auch einen Modelvertrag und ein Preisgeld von 100.000 Euro.

Die pompöse Show, dieses Mal in Düsseldorf, wurde von Magier Hans Klok eröffnet, der die Kandidatinnen und Model-Mama Heidi Klum gewissermaßen herbeizauberte. Heidi lobte: "Ihr habt so hart gearbeitet, hierhin zu kommen!" Gleich darauf erinnerte sie aber daran: "Nur eine kann Germany's Next Topmodel werden!"

"Germany's Next Topmodel" 2018 "GNTM"-Finale: Heidi Klum hatte einen ganz besonderen Zuschauer im Publikum

Bei der knapp drei Stunden andauernden Show saßen auch zahlreiche Promis im Publikum: Darunter Tänzerin und Choreografin Nikeata Thompson,



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.



Ganzheitliche Immobilienkompetenz. Seit 1959.



Die Siegerin Toni mit Ernst Vleer und Foto unten eine Drag Queen

Kult-Dragqueen Olivia Jones, Schlagersänger Heino - und auch Tokio-Hotel-Gitarrist Tom Kaulitz, der neue Partner von Heidi Klum, war kurz zu sehen. Für die musikalische Show rockten Shawn Mendes, Rita Ora, Wincent Weiss und Cro im ISS Dome. Mega! Diese musikalischen Leckerbissen waren allerdings mehr für die Zuschauer zuhause als im ISS DOM. Die Akustik



ließ sehr zu wünschen übrig .Davon unabhängig ging es nach der kurzweiligen Schau anschließend zum Flughafen zur Aftershow-Party. Die war in diesem Jahr ganz großes Kino. Heidi selber und alle Modells waren da. Alle Top Stars gaben sich die Ehre. Von Cro bis zu den Drag Queens aus USA haben alle noch bis tief in die Nacht bei top Musik des erstklassigen DJs Gas gegeben.

Datenschutzerklärung

zur Veröffentlichung und Weitergabe personenbezogener

Daten des Colonia Kochkunstvereins und

Gasteria 1884 eV

Der für die Veröffentlichung verantwortliche Vereinsvorstand ist verpflichtet, alle Maßnahmen zur Gewährleistung des Datenschutzes zu ergreifen, die durch die Umstände geboten erscheinen. Angesichts der besonderen Eigenschaften unserer Internet Seite kann dieser den Datenschutz jedoch nicht umfassend garantiert werden.

Als Vereinsmitglied nehme ich die Risiken für eine Persönlichkeitsverletzung zur Kenntnis und mir ist bewusst, dass die personenbezogenen Bilder und Berichte auch in Staaten abrufbar sind, die keine mit der Bundesrepublik Deutschland vergleichbaren Datenschutzbestimmungen kennen. Dieses gilt allerdings nur für Berichte im Colonia Courier sowie auf unserer Internetseite, also eventuell von Ihnen gemachte Fotos und Namen. Leider kann nicht garantiert werden, dass diese Bilder Vertraulich bleiben. Unter Umständen könnten die inhaltliche Richtigkeit der Berichte von dritten verändert werden. Alle meine Daten wie Name, Adresse und Geburtsdatum, Telefonnummer und eventuell

Internetadresse und andere Kommunikationsadressen werden beim Colonia Courier gespeichert und nur an die Druckerei des Colonia Couriers und den Herausgeber, Pro Gast GmbH weitergegeben. Diese Daten werden nur zum Versand des Couriers, Mitgliederverwaltung und Einladungen benutzt. Hier garantiert der Verein, dass weiterhin an niemanden weitere Informationen ohne direkte Zustimmung des Mitgliedes weitergegeben werden. Unsere Premium, Business und Firmenmitglieder stimmen zu, dass ihre Werbungen, Logos und Infos über Ihre Internetseiten über unsere Medien publiziert werden dürfen und sollen. Als Vereinsmitglied kann ich meine Einwilligung dazu jederzeit zurückziehen. Ich bestätige, das Vorstehende zur Kenntnis genommen zu haben und erlaubt dem Verein weiterhin, meine Daten zu speichern und eventuell bei Veranstaltungen von mir gemachte Fotos in den Medien zu veröffentlichen. sowie zu vereinsinternen Zwecken und zur Organisation des Vereinslebens sowie der Mitgliedermeldung an die übergeordneten Verbände weiterzugeben, sowie

sie in einer EDV-gestützten Mitgliederverwaltungssoftware zu speichern, zu verarbeiten und zu nutzen.

Jedes Vereinsmitglied kann schriftlich an den Colonia Kochkunstverein und Gasteria 1884 eV Oststrasse 86 51766 Engelskirchen oder an Info@colonia-kochkunstveren.de einen Widerruf zur Datenspeicherung senden. Diesem wird dann umgehend entsprochen.

Ernst Vleer
1. Vorsitzender Datenschutz





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



**An alle VIPs
des Club 99**

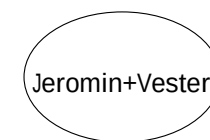


10 Jahre Club 99

**EXPEDITION IN
DEN HIMALAYA
5. Okt. 2018**

**NUR FÜR
BUSINESS
MITGLIEDER**

**BUSINESS
MITGLIEDER**



Steuerberater
Horst Schmidt





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



Günther Hach Amar



Heinz Josef Breuer



Rainer Schillings



Rainer Tuchscherer



Markus Zehnpfennig



Mohamed Saeed



Buddhi Athauda

BOTSCHAFTER des Vereins

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

DIE VEREINSJACKE DES JAHRES!

Die Profijacke des Kochkunstvereins.

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 BRUSTTASCHEN,
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

Landesverdienstorden für Fritz Schramma

◆ Bericht Vorstand - Fotos Staatskanzlei

Unserem Aufsichtsrat und früherer Kölner Oberbürgermeister Fritz Schramma wurde am Montag dem 2. Juli der mit dem nordrhein-westfälischen Landesverdienstorden ausgezeichnet. Regierungskreise berichteten, dass NRW-Ministerpräsident Armin Laschet (CDU), persönlich Schramma für den Orden vorschlug

Der CDU-Politiker erhielt die Auszeichnung bei einer Feierstunde im Düsseldorfer Museum Kunstpalast. Mit dem Orden würdigt die Landesregierung Schrammas Einsatz für das Gemeinwesen nach

seiner neunjährigen Amtszeit. Der 70-jährige engagiert sich in seinem Ruhestand unter anderem als Aufsichtsrat des Colonia Kochkunstvereins, als Kurator der „Stiftung Kölner Opferhilfe“, Schirmherr des Vereins „Helfen durch Geben - der Sack e.V“ und im Beirat der Ehrenfelder Zentralmoschee.

Schramma war im Jahr 2000 nach dem Tod von Harry Blum (CDU) in einer Stichwahl gegen die SPD-Politikerin Anke Brunn zum Kölner Oberbürgermeister gewählt worden. Nach dem Einsturz

des Kölner Stadtarchivs im März 2009 verzichtete er darauf, erneut für das Amt zu kandidieren. Bislang haben 1559 Personen den Landesverdienstorden erhalten. Neben Schramma wurden am 2. Juli unter anderen auch die frühere NRW-Justizministerin Roswitha Müller-Piepenkötter (CDU) und die ehemalige Bundesgesundheitsministerin Ulla Schmidt (SPD) ausgezeichnet. Der Colonia Kochkunstverein gratuliert von ganzem Herzen und freut sich aufrichtig, einen Mann wie Fritz Schramma in seinen Reihen zu haben.



August		September		Oktober	
Böhle Peter	03.08.	Deckers Hans-Jürgen	19.09.	Böttcher Dirk	04.10.
Böhmer André	15.08.	Froitzheim Peter	27.09.	Daniel Heinrich Udo	24.10.
Bolte Peter	18.08.	Gehring Thomas Clemens	21.09.	Graf Rolf	27.10.
Bongiovi Giuseppe	17.08.	Graci Emanuela	15.09.	Güven Mehmet	09.10.
Floßbach Rainer	05.08.	Hasbach Norbert	30.09.	Haase Cassandra	24.10.
Hartmann Sven	06.08.	Hinz Vanessa	23.09.	Krause Michael	07.10.
Menten Bert	09.08.	Jennes Sebastian	10.09.	Kreutzer Bernd	30.10.
Müller Cathrin	03.08.	Manshausen Guido	11.09.	Kulbach Jens	13.10.
Oberhauser Marc	11.08.	Mentz Kurt	25.09.	Linnarz Peter	28.10.
Pauli Carsten	13.08.	Müller Jonny	08.09.	Mödder Gero	08.10.
Scholzen Karl	20.08.	Sala Amelio	21.09.	Reinhardt Michael	12.10.
Schünzel Hans-Joachim	15.08.	Schlömer Christoph	01.09.	Schäfer Ernst-Ludwig	19.10.
Trimborn Claus	03.08.	Stützer Bernhard	19.09.	Schumacher Sabine	08.10.
Butt Leon	08.08.	Vasen Wilfried	08.09.	Steiber Marcus	12.10.
		Wagner Lennart	21.09.	Tasch Lothar	09.10.
		Wilkerling Michael	25.09.	Beenen Uwe	11.10.
		Witte Raymund	13.09.	Klein Martin	19.10.
		Müller Ulrich	13.09.	Stelzmann Karl-Josef	11.10.
		Vilz Michael	02.09.	Wefers André	18.10.
		Hennies Jürgen	22.09.		
		Jordan Bastian	10.09.		
		Schröder Dirk	25.09.		
		Walleneit Jürgen	20.09.		
		Kerner Christian	20.09.		

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 63 60
Fax: 02234-276 63 85

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 Konturfiasche sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.

80.000

Gastronomieartikel unter einem Dach



Ihr Partner für Erfolg

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

Handelshof Köln-Müngersdorf
C&C Großhandel | Liefergroßhandel
Wickensdorfer Str. 428-431, 50933 Köln
Telefon 0221 510847-0

Mo – Fr 8.00 – 21.00 Uhr
Sa 8.00 – 20.00 Uhr

www.handelshof.de

