

Herbst 2019
2,50 €

Colonia Courier

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



- .: Jahrestest Elektromobilität
- .: Sommerfest in Ränderoth
- .: Generalversammlung des CKV

Engelskirchen im Sommer

ernst (ge)meint

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

Wir neigen in Deutschland ja schon immer dazu schwarz und weiß zu sehen. Daher möchten wir das Klima auch sofort und ganz alleine retten. Eigentlich grundsätzlich ehrenwert und gut. Doch alle sollten sich erst mal darauf verständigen, mit kleinen Schritten zu beginnen und nicht alles zu zerschlagen, was die letzten beiden Generationen aufgebaut haben. Ja, die Autoindustrie verpennte die gesamte Entwicklung in der Elektro-Mobilität, die Asiaten freut es, und wir laufen hinterher, Ja, E-Autos sind mittlerweile zu erschwinglichen Preisen zu haben, doch es fehlen zehntausende Ladestationen im Land um diese Fahrzeuge bedienen zu können. Probleme über Probleme und demnächst beginnt der Wahlkampf in Köln. Oberbürgermeisterin Henriette Reker hat sich bereits mit Sanktionierung der Grünen und der CDU wieder zur Wahl aufstellen lassen. Von der SPD ist nicht viel zu hören und die FDP stellt einen Kandidaten. Es stellt sich die Frage, ob es niemanden gibt, der in einer Millionenstadt wie Köln Oberbürgermeister werden möchte. Nun ja, wir sollten wirklich darüber nachdenken, welcher Kandidat was verspricht und dann erst wählen. Denn wir, der Wähler hat es in der Hand. Es werden sich mit Sicherheit noch einige zu Wort melden und den

Hut in den Ring werfen. Aus dem Lager der Gastronomie ließ Herr Roberto Campione vermelden, für den Posten kandidieren zu wollen. Wir freuen uns auf seine Ideen und werden berichten.

Übrigens, der Sommer ist vorbei, der FC spielt wieder und die Haie greifen an. Es geht wieder in die Zeiten, wo der Gänsebraten das Eis am Stiel ablöst und die Karnevalisten durch Köln streifen. Für uns als Colonia Kochkunstverein fängt das letzte Jahresdrittel mit unserer Reise nach Katmandu an. Wir möchten die Deutsche Botschaft mit Rievkooche und der besten Bratwurst von „Remagen“ unterstützen. Wir grillen am Fuße des Mount Everest und ich werde prüfen, ob das Stück Kölner Dom noch an Ort und Stelle ist (Wir haben einen Domstein im letzten Jahr in Gipfelnähe geflogen. *die Redaktion*) und keine Sorge, wir haben 18 Bäume gepflanzt, um zumindest eine Klimaneutralität zu schaffen. Schon gut zwei Wochen später fliegt der Club 99 nach Vietnam, um auch in diesem Jahr wieder neue Geschäftspartner für „Köln“ zu finden und anschließend unser Gänseessen im Maritim zu genießen.

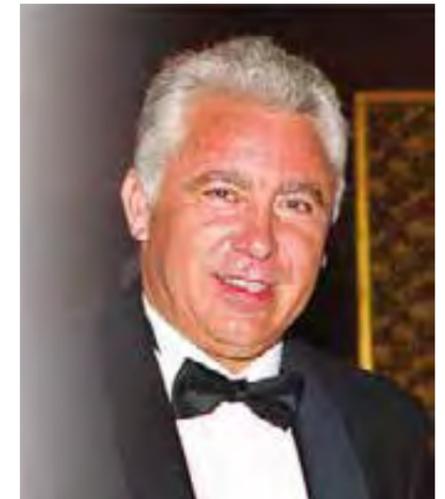
Ach ja... und dann heißt es natürlich wieder, in Kölle richtig Karneval

feiern! Die Karten für die KÖCHE-SITZUNG am Samstag dem 08. Februar sind schon im Verkauf. Sichert Euch unbedingt Eure Plätze. Es wird eine Hammersitzung. Und auch die Tribünenkarten zur großen VIP Tribüne sind wieder zu haben. Rufen Sie uns an unter 02263-70767

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.





LAUNCH OF "CEYLON SPICE" BRAND AT ANUGA 2019

It's brought to you from Sri Lanka, by Sri Lankans, who passionately understand the value of spices, use them in their favorite meals and dishes, and believe in their transformational flavour and fragrance qualities.

Our Spices are grown from seed to crop and process exclusively in our island home which has the prime climatic conditions required for their cultivation; perfect soil condition, nourished by monsoon rains, and energized with bright sunlight.

Age-old knowledge and expertise not found elsewhere in the world. Our spices are handpicked and cared for by farmers, as they have for generations.

Brand Launch & Press Conference

- **Date :** 6th October 2019 from 11:00 to 12:00hrs
- **Venue :** Salon Barcarole Entrance Area West, 2nd floor, Koelnmesse

Culinary Show in collaboration with Colonia Chef Association

- **Dates :** 6th October 2019 from 15:00 to 16:00hrs | 7th October 2019 from 15:00 to 16:00hrs
8th October 2019 12:00hrs followed by Cocktail
- **Venue :** Sri Lanka Pavilion, Hall No.11 | Stall No C-040 D-049

Consulate General of Sri Lanka

Lyoner str 34, Tower 2, 7th Floor
60528 Frankfurt am Main, Germany
Tel : +4969660539813
eMail : trade@sri.lanka-konsulat.de

"Born in Sri Lanka"



Email : chairman@edb.gov.lk
Tel : +94-112300732
Fax: +94112304879
Web : www.srilankabusiness.com



herbst courier

Das Inhaltsverzeichnis dieser Ausgabe

01 Editorial

Leitartikel:

13 Ränderother Summer-Party



Vereinsleben:

- 05 Ehrenmitglieder
- 16 Das CKV-Elektroauto
- 30 Der neue Vorstand
- 42 Protokoll der Generalversammlung
- 57 Botschafter des Vereins
- 58 Die neue Kochjacke
- 59 Geburtstage

Mitglieder und Sponsoren:

- 07 Businesspartner Hotel/Gastronomie
- 11/29 Firmenpartner
- 38/43
- 15/18 Businesspartner Wirtschaft
- 50 Premiummitglieder
- 56 Businesspartner Club 99

Colonia-Kochkunstverein:

- 03 Die Köchesitzung 2020
- 04 Der nächste Rosenmontag kommt
- 05 Impressum und Aufsichtsrat
- 44 Die 99er-Reise nach Vietnam
- 51 Hochwertiges Fingerfood
- 54 Chefs Culinar



Berichterstattung:

- 08 Die Mokada auf dem Meeresgrund
- 22 Das HAIE-Golfturnier
- 27 Neues von der Köln
- 32 Ein bißchen Spaß muss sein
- 34 Besuch im Dorf
- 36 Der CHIO in Aachen 2019
- 40 HAIE Vorbereitungszeit
- 46 Auf dem Speiseplan steht Mikroplastik
- 47 Der VfL startet ins Neue



DER BESTE 11ER RAT DER STADT



Für unsere bekannte Köche Sitzung Werbung machen brauchen wir nicht.....
Wir haben eh' das beste Programm mit den angesagtesten Künstlern
Anschließend große Party im Haus, Live Musik des CKV

Samstag der 8.2.20 - 19.00 Uhr Pullmann Hotel Köln

Die Kartenkontingente sind mit sofortiger Wirkung frei geschaltet:

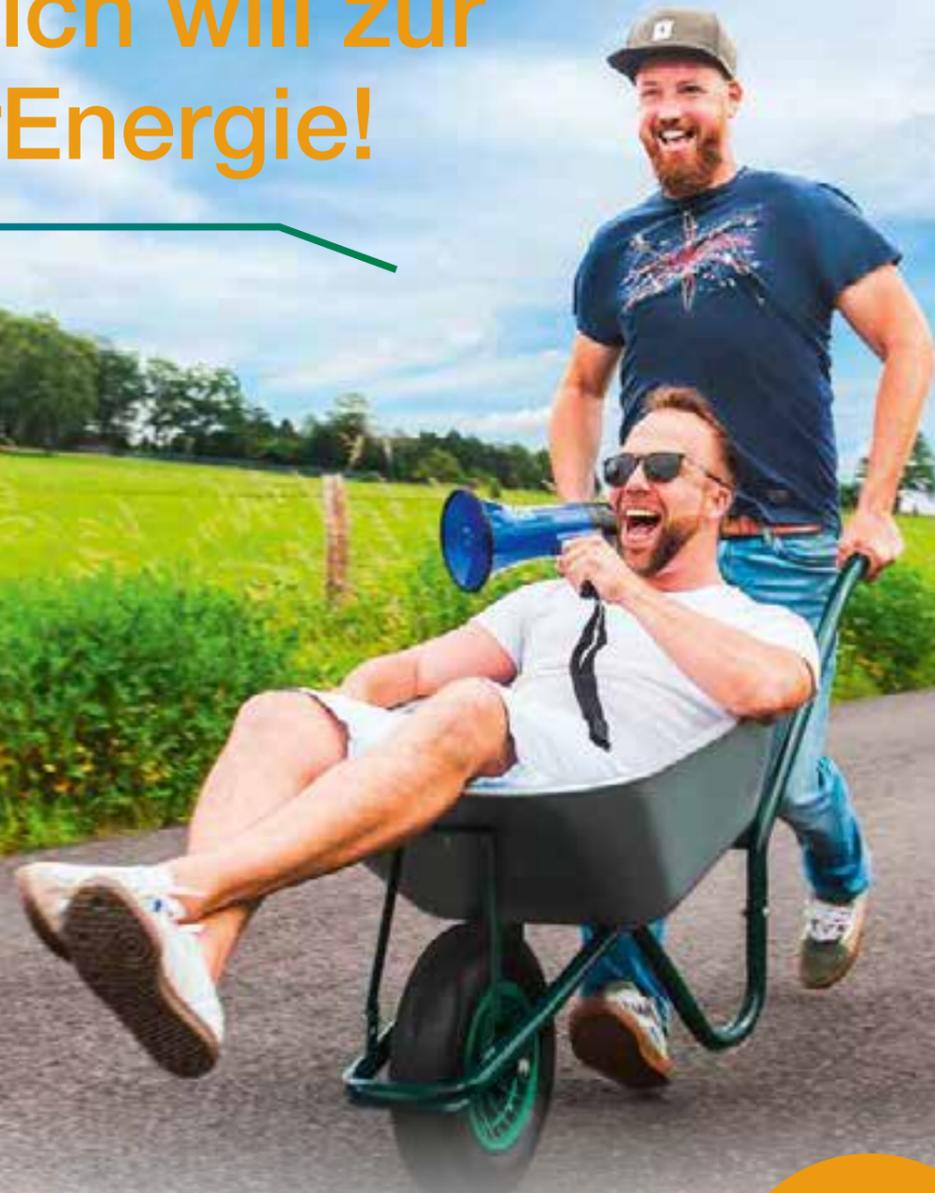
Kat 1: Erste Reihe mit einem hervorragenden Essen vor der Sitzung sowie einem Glas frisch gezapftem Kölsch aus dem Hause Radeberger oder ein alkoholfreies Getränk aus dem Hause Coca Cola. Dazu unseren Saisonorden. Das absolute Wohlfühlpaket: € 130,00

Kat 2: Zweite Reihe und dritte Reihe Gangplätze, ebenfalls mit einem hervorragenden Essen vor der Sitzung sowie einem Glas frisch gezapftem Kölsch aus dem Hause Radeberger oder ein alkoholfreies Getränk aus dem Hause Coca Cola. Dazu unseren Saisonorden. Das perfekte Allroundpaket: € 110,00

Kat 3: Alle anderen Plätze kosten € 45,00

Bestellungen unter: 02263 70767 vleer@progastgmbh.de

Jaana, ich will zur AggerEnergie!



50€
je Neu-
kunde

Freunde werben Freunde

Empfehlen Sie uns weiter! Mit jedem Neukunden sichern Sie sich 50 Euro Prämie. Auch für Ihren Freund springt ein besonderer Preisvorteil heraus.



aggerenergie.de/freunde
02261 3003-777



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

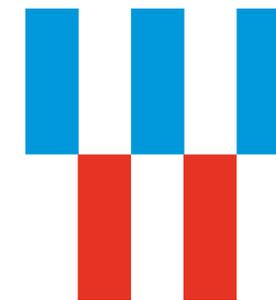
Herr Schöffel
14. November 1996

Fritz Schramma
21. Mai 2005

Kumara Rajapaksha
2010

Dr. Norbert Feldhoff
2014

Rainer Tuchscherer
2016



NetCologne

Speisen vom Feinsten. Von der Sektbar bis zur Cocktail-lounge.



Viele neue Überraschungen

Bestellungen: Tel. 02263 70767 oder per Mail vleer@progastgmbh.de

Rosenmontag All-Inclusive-Tribüne

229,00

24.02.2020 Am Mühlenbach 49 direkt am Mieterverein Einlass ab 8 Uhr



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

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.



Die Mokada, eine russische Fregatte der Koni Klasse



Vor dem Verkauf an die Kubaner noch im Dienst der damaligen UDSSR

Nach dem ersten Tauchtag draußen vor Havanna erfuhr ich von einer russischen Fregatte, die auf etwa 100 Fuß Tiefe im weißen Sand liegen soll. Mir war schnell klar, die wollte ich natürlich aus der Nähe sehen. Also verabredete ich mich mit einigen kubanischen Tauchern für den nächsten Tag an der Küste. Das Motorboot, das uns an die betreffende Stelle bringen sollte, fuhr so weit wie möglich an den Strand um uns aufzunehmen. Schon an Land umgezogen, die volle Flasche Luft mit 200 Bar auf dem Rücken und die Flossen noch unter dem Arm gingen wir ihm durch das warme, kristallklare Wasser entgegen. Über die Leiter auf das Planken und schon ging es ab zu dem Punkt, wo sich das Wrack sich befinden sollte.

Natürlich ist es schon für Sporttaucher sehr praktisch, ein Kriegsschiff quasi direkt vor der Türe liegen zu haben und über dieses hier gibt es auch eine Menge Geschichten.

Beginnen möchte ich mit der offiziellen Version: Die Regierung Cubas soll 1998 auf direkten Befehl von Fidel Castro das Kriegsschiff selbst versenkt haben, um mehr Touristen ins Land zu locken und die Tauchbasen zu rentablen Geldeinnamestätten zu machen. Dafür spricht die Nähe zur Küste (keine fünf Seemeilen) und die für den Tourismus perfekte Lage auf dem schneeweißen



Schon von Algen überwuchert

Sand des türkisfarbenen Meeres. Auch spräche dafür die totalitäre Kontrolle, die 1998 noch allgegenwärtig war.

Nun gut. Fast alle anderen karibischen Inseln haben mehr zu bieten. Cuba ist zwar perfekt für einen Badeurlaub, wegen der sehr geringen Strömung der Gewässer, doch genau das ist auch Ursache dafür, dass es keine wirklich großen Fische zu sehen gibt. Obendrein haben im Laufe der Jahre die Fischer das Meer innerhalb der 7-Meilen-Zone so gut wie leer gefischt.

Auch heute sehe ich nicht so

Nr. 353

◆ Bericht Ernst Vleer - Bilder Ernst Vleer

viele Taucher hier. Varadero ist Badestrand und kein Taucherhotspot. Die Gewässer rund um die Schweinebucht sind für Taucher viel interessanter, die liegen allerdings gut zweieinhalb Schiffsstunden entfernt.

Die andere Erklärung gefiel damals der cubanischen Regierung nicht und sie gefällt der jetzigen Regierung auch heute noch nicht, denn angeblich haben Exil-Kubaner hier ihre Finger mit drin gehabt. Am frühen Morgen, kurz vor der

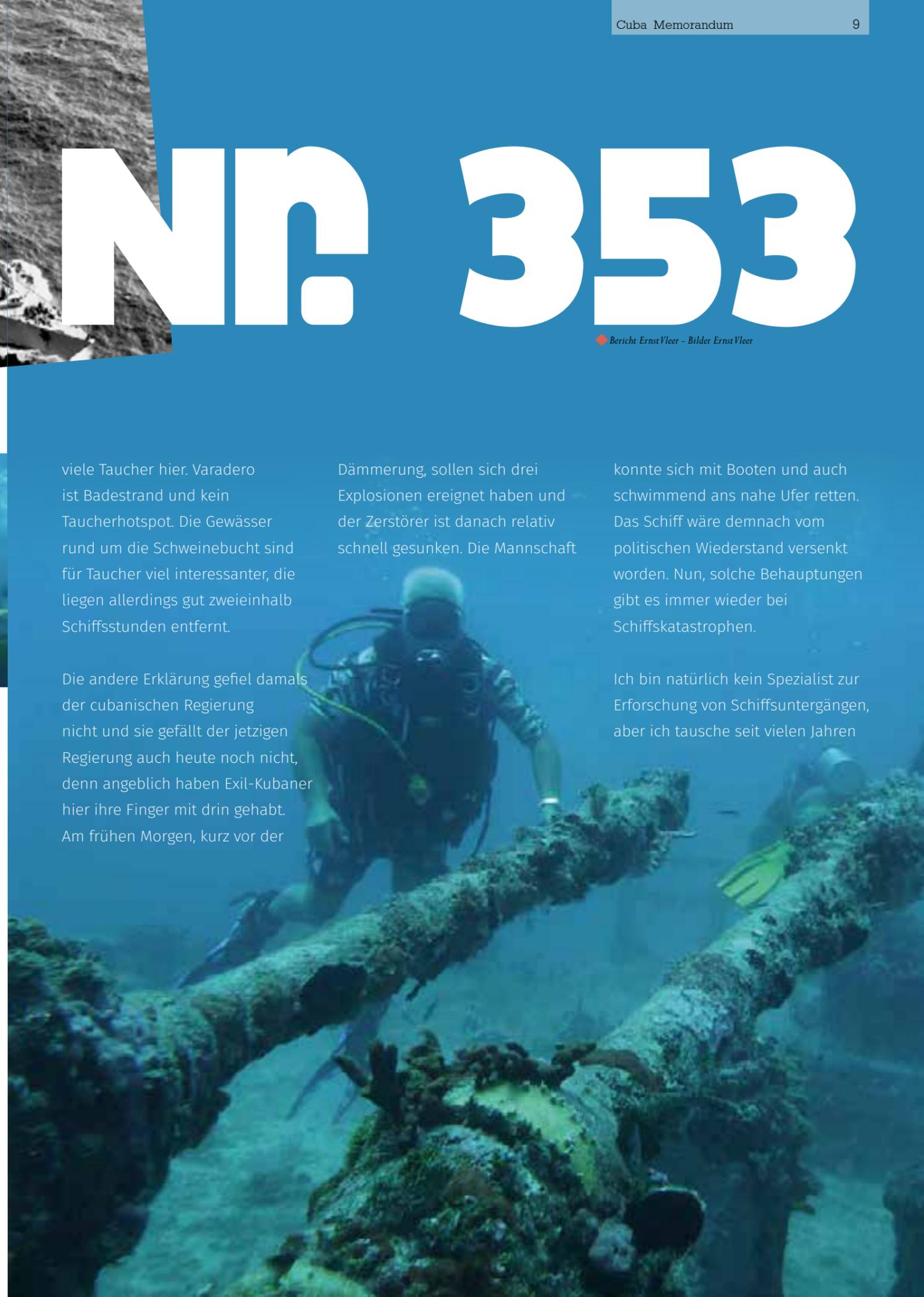
Dämmerung, sollen sich drei Explosionen ereignet haben und der Zerstörer ist danach relativ schnell gesunken. Die Mannschaft

konnte sich mit Booten und auch schwimmend ans nahe Ufer retten. Das Schiff wäre demnach vom politischen Widerstand versenkt worden. Nun, solche Behauptungen gibt es immer wieder bei Schiffskatastrophen.

Ich bin natürlich kein Spezialist zur Erforschung von Schiffsuntergängen, aber ich tausche seit vielen Jahren

Der riesige Bug taucht plötzlich schemenhaft vor einem auf

Die alte Doppel-Flak-Schnellfeuer-Kanone ist komplett bewachsen



und habe schon einige versenkte Schiffe betaucht. Solche, die als künstliches Riff für interessante Tauchgänge versenkt wurden und solche, die vom Feind versenkt, mit Haftminen oder sogar von einem U-Boot torpediert wurden. Daher war meine Spannung auf dieses Objekt besonders hoch.

Nach gut 25 Minuten erreichten wir die Koordinaten. Im ruhigen und klaren Wasser hatten wir den Koloss auch zeitig gefunden. Ein letzter Kontrollcheck und wir ließen uns ins Wasser fallen. Die Luft aus den Westen und immer wieder den Druck minimieren (durch das Zudrücken der Nasenlöcher und gleichzeitiges dagegen Atmen, bis es in den Ohren knackt) . Dann ab in die Tiefe. In zehn Meter Tiefe war es freundlich und sonnendurchflutet, die Sicht lag

werden mir beipflichten.

Noch 180 Bar Luft, alles OK. Zuerst machen wir eine Orientierungsrunde rund um das Schiff. Deutlich sind in dem etwa 500 Fuß (152,4 m) langen Schiff mit einer Wasserverdrängung von 7.550 Tonnen die geborstenen Schotte zu sehen. Auch die großen Löcher im Rumpf fallen sofort auf. Durch diese Öffnung schwimmen wir hindurch auf das Oberdeck. Die schwere Artillerie, vier Schiffsgeschütze, schwere Maschinengewehre und

sogar die Raketenwerfer sind alle noch vorhanden. Viel Schrott liegt rund ums Wrack. Vor einem der Werfer liegt eine total eingeklemmte und verrottete Rakete. Beim näheren Hinschauen habe ich den Eindruck, als hätte hier bis zum letzten Moment alles voll im Dienst gestanden. Auf einer Insel, wo wirklich alles gebraucht wird, da versenkt man eigentlich keine Ressourcen wie diese, auch sollten doch Waffen und Munition vor einer kontrollierten

Versenkung entfernt sein. Wie gesagt, die Schäden am Wrack sind immens und was da genau geschehen ist kann ich nicht beurteilen..

Doch wenn man nur einfach die Schleusen aufdrehen muss, um ein Schiff kontrolliert für Taucher auf den Grund zu legen und natürlich so viel wie möglich erhalten möchte, um viele Taucher anzulocken, ist das schon recht

bei 60 Metern. Auf 20 Meter noch immer hell, Sicht liegt bei ca. 40 Metern. Dann, auf gut 33 Metern (Sicht ungefähr 15 Meter), kamen schon etwas mystisch die Stahlplatten der russischen Fregatte in Sicht. Das war eine wahnsinnige Erfahrung. Die Taucher unter den Lesern, die bereits einen Tauchgang zu einem Wrack absolviert haben,

Der große Raketenwerfer ist noch voll munitioniert

rätselhaft. Ich persönlich bin geneigt, den Cubanern aus dem Exil einen großen Sieg über das Castro Regime zuzugestehen.

Auf ein weiteres Eintauchen in die Fregatte müssen wir aus Luftmangel verzichten. Nach unserer Besichtigung stehen wir bei etwa 50 Bar. Es wird Zeit zum Auftauchen. Noch drei Minuten Pause auf fünf Meter Tiefe und dann ab ins Boot.

Wie gesagt, das hier ist nur meine persönliche Meinung. Das Schiff ist von mindestens zwei oder drei Minen zerstört worden, die großen Löcher im Rumpf bezeugen das. Es liegen überall Unmengen von Kleinzeug herum und vor allem ist die ganze Bewaffnung noch vorhanden. Raketen und Munition. Ich möchte nicht wissen, was man

im Schiffsinneren noch alles findet. Es gibt einige Filme von versierten Tauchern im Internet, die eigentlich zum gleichen Resultat gekommen sind. Doch so oder so. Das Betauchen alter Wracks ist immer wieder eine große Herausforderung und immer wieder neu.



Von jeder Seite, die SIE drucken, spenden
WIR 10% an eine karitative Einrichtung!

keine Wartezeiten - nie mehr Feinstaub - 80% weniger Stromkosten
bei gleichen Druckkosten wie bisher



OVS
COMPUTER
HANDELS-GMBH

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

EPSON
EXCEED YOUR VISION

Sperberweg 47 41468 Neuss 02131/4017-0

Ihr regionales IT-Systemhaus - www.ovscomputer.de

Runderother Summer party

*Mal raus aus der Stadt. Rauf ins
schöne Oberbergische. Frische Luft,
Geschichte und Kultur. Alles was das
Herz begehrt.*

Und auch wir wollten mal so richtig
feiern hier im Herzen der Natur. Ein
Grillfest für gut 600 Personen. Und
das mitten in der Natur direkt am
schönen Strand der Agger.
Ein harter Tag des Aufbaus, Zelte,
Grills Tische und Bänke für die
Menge an Menschen gehen schon
ins Gewicht. Noch etwas Rasen-
mähen hier, noch ca. 1.400 Meter
Kabel verlegen und natürlich die
Getränkewagen so bestücken, dass
auch in der Mittagshitze immer
genügend kalte Getränke zur Verfü-
gung stehen. Nach etwa 8 Stunden
hatten die Pro Gast Mitarbeiter alles
stehen.

Der Nachtwächter meldete am
nächsten Morgen keine besonde-
ren Vorkommnisse und die Statio-
nen wurden bestückt mit saftigen
Farmersteaks, leckerer Bratwurst
und feinem Geflügel Döner. Frische
Salate, Frikadellen und Kartoffel-
salat, klassisch wir früher sollte es
sein und war es auch. Gegen 10.00
Uhr waren dann auch die Ser-
vicekräfte im Einsatz. Zwei Mädels
unter der Leitung
von Ellen Vleer

übernahmen das
„Kinderzelt“. Die
drei mussten sich
beeilen bevor die
große Horde kam. Zu-
erst die Slush Eis Maschine bestü-
cken, dann die Softeismaschine mit
leckerem Schokolade und Vanilleeis
für die Hörnchen. Die große Pop-
kornmaschine verbreitete direkt
den berühmten „Kino-Geruch“ um
uns herum und ein großer Tisch mit
vielen Süßigkeiten wo sich heute
mal alle dran bedienen durften.
Berge von frischen Äpfeln rundeten



Hier beginnt ihr Urlaub ...



Fairwayhaus
Gut Dünaburg

im Herzen
an der Emis

Wohnen direkt am Golfplatz

„BED and GOLF“
37,50 €*

Besuchen Sie uns auf
fairwayhaus.de oder loch5.de

*Preis pro Person bei Maximalbelegung (8 Personen) außer-
halb der Ferien inkl. Greenfee für 18 Löcher. Stand 11/2018



Weitere Infos unter: 0176/14017259

das Ganze dann auf der einen Seite ab. Auf der anderen Seite wartete die Schminkerin darauf, aus kleinen Mädels Prinzessinnen zu machen und dem ein oder anderen einen Hai oder Geißbock auf die Wange zu malen. Das Wetter war prächtig, kein Wölkchen am Himmel. Der 1. FC Köln gewann sein Auswärtsspiel 2:1 in Freiburg und die Gäste am Aggerstrand feierten.

Auf dem Grill brieten leckere Fleischgerichte und frische Gemüse. Hunderte kross gebratene Würstchen fanden schnell im Brötchen den Weg zum Gast.

Unseren Kollegen bei den beiden großen Dönermaschinen wurde schon richtig warm. Fast 100 kg Geflügel grillen, schneiden und in die knusprigen frisch gebackenen Dönerbrottaschen mit Salat, Gurken und Zwiebeln sowie natürlich mit dem heute Morgen ebenso frisch zubereitetem Sazicki anzurichten... und die Schlange wurde nicht kleiner. Richtig lecker war es.

Der Familiennachmittag war ein großes friedliches Fest mit viel Freude und Action für die Kinder und die Erwachsenen, z.B. auf der Hüpfburg, beim Torwandschiessen oder an der Tischtennisplatte. Gute Gespräche mit Freunden und auch solche mit Fremden ließen auch die, die eigentlich nur mal ein Stündchen kommen wollten, den ganzen Nachmittag bis in den Abend verweilen und danach gut gelaunt und zufrieden wieder nach Hause zu gehen.

Für das Team hieß es dann langsam, wieder abbauen. Und alles zurück wieder in die Lager. Und das war heute mal nur einige wenige Kilometer entfernt. Alle Zelte im trockenen in die Halle zu bekommen hieß viel Zeit am anderen Tag sparen und vor allem viel Platz, den man ansonsten zum trocknen braucht. Wie gesagt, fast alle Zelte und das gesamte darunter befindliche Equipment wurden abgebaut, verladen und schon wieder zum Säubern in die Halle verbracht. Ein ganzer LKW Bierischgarnituren war schon verräumt. Nur die Bierwagen und das große Kinderzelt standen noch. Dann kam der große Regen! Wasserfälle verwandelten den gerade noch sommerlich aussehenden Uferabschnitt der Agger in eine Wasserwüste. Und eigentlich störte es keinen mehr. Wir verschlossen die Bierwagen und ließen das letzte Zelt stehen und machten Feierabend.

Unsere Gäste hatten ein super Wetter und wir räumten den ganzen



Einer der vier BBQ-Stände am alten Schwimmbad



Ein frisch zubereiteter Geflügel Döner

Rest am anderen Tag ab. Und zwei Mitarbeiter sind dann noch mal zwei Tage damit beschäftigt, alles für die nächste große Veranstaltung wieder zu reinigen und zu verstauen. Wir freuen uns, vor allem hier Zuhause, einen guten Job gemacht zu haben.



Traumwetter und der Stand war später voll belegt



BUSINESSPARTNER

INDUSTRIE UND
WIRTSCHAFT





Mobilität? Elektromobilität?

Und jetzt endlich ist es soweit! Ich bin fertig. Mein Mentor Meik Ehren von der RRG, Verkaufsleiter Flotten, der auch Ansprechpartner für alles, was mich, dem neuen CKV KANGOO betrifft, ist, freut sich. Ich bin dein neues Auto. Ich transportiere dich, deine Familie, deine Waren. Einfach alles. Und ich werde nur mit Strom betrieben.

Kein Diesel, kein Benzin. Nur Strom. Den hole ich mir überall an den Ladesäulen. Oh, bei dir steht noch keine? Kein Problem. Schau mal in meinen Kofferraum. Da liegt eine „transportable“ Ladesäule. Die kann

ich überall bei mir Zuhause, bei meinen Kunden, an Tankstellen und so weiter einfach in die Steckdose stecken und Ruckzuck werde ich wieder geladen.

OK, jetzt solltest Du dich dafür entscheiden, mich mal eine Woche zu testen. Das mach ich übrigens gerne und kostenlos für dich. Melde dich einfach beim Colonia Kochkunstverein oder bei Meik Ehren bei der Renault Niederlassung Köln auf der Weißhausstraße 1-5 und terminiere mich. Du kannst mich dann einfach im Autohaus abholen und Probe

fahren. Ich erkläre dir durch meine Sensoren wie es geht und wünsche dir jetzt schon viel Spaß dabei.

Aber zuerst mal ab an die Stromleitung und die Batterien werden gefüllt.. So, das hat jetzt noch mal für die nächsten 230-270 KM das Autohaus erledigt. Waren übrigens € 3,28. In deinem Auto hast du für die gleiche Strecke rund € 20,00 an Benzin bezahlt. Aber lasst euch nichts erzählen. Holt mich und probiert mich aus...Messt meine Stromkosten und gebt alle diese Daten, Positives und Negatives

einfach an den Courier weiter. Der schreibt alle eure Meinungen auf und alle lesen dann wirkliche Fakten über mich. So, jetzt fahre ich zum „Frisör“: Der verpasst mit ein neues Outfit mit „Koch“. Das ist mein neues Markenzeichen vom Colonia Kochkunstverein. Die Logos vom CKV sollen dafür sorgen, dass ich auch schon von weitem erkannt werde und auch immer gut Aussehe. Heute

holt mich Herr Sascha Larsen ab. Das ist der Bos von RPK. Der beklebt mich und fährt mich diese Woche Probe. Ja, Sessel einstellen, Spiegel. Ein bisschen wärmer, Herr Larsen.. 25 Grad. So ist schön. Dann gibt der doch tatsächlich das Ziel nach Düsseldorf ein... Ich schreibe erst mal ERROR zurück. Nützt nichts, der fährt trotzdem dorthin. Nun ja, die Werkstatt ist schick. Überall hochmoderne Maschinen, die Folien bedrucken. He, bin doch schon

gewaschen.. Werde halt noch mal gereinigt und dann beklebt. Im großen Spiegel sehe ich, wie gut ich aussehe... Dann mal los. Die fahren mit mir überall hier herum. Jetzt testet Sascha, wie schnell ich beschleunige. Ha... da kann ich mit Strom jedem Sportwagen standhalten. Kein Problem. Und ich bin sehr still. Deshalb kann man mir auch ein Geräusch zuordnen. Ganz wie gewünscht. Auch die anderen in der Werkstatt fahren mich mal. Ja, ich bin was Neues. Da muss man





BUSINESSPARTNER

INDUSTRIE UND
WIRTSCHAFT



sich erst mal dran gewöhnen. Sascha Lansen arbeitet bis zum Wochenende in seiner Werkstatt. Doch am Sonntag ist frei... Da fahren wir mal zum Sommerfest nach Runderoth ins Oberbergische, rund 75 km. Mir macht der Ausflug richtig Spaß. Auch meinem Fahrer und der Beifahrerin macht's Spaß. Sie sitzen bequem, unterhalten sich, spielen Musik. Aber Sascha gefällt mein Display nicht so richtig. Es ist ihm zu unübersichtlich. OK, Geschmackssache. Ich halte das aber im Kopf und warte ab, ob sich noch jemand dazu äußert. Ach, da kommt mein Fahrer.

Weiter geht es. Wieder auf die Autobahn. Jetzt nach Köln zum Rheinauhafen. Da ist heute KÖLNER HAIE Sommerfest. Da müssen wir natürlich hin. Wieder 55 km. Im Oberbergischen hat sich mein Fahrer keine Gedanken zum

Stromtanken gemacht, dabei stand direkt in 300 Metern Entfernung eine freie Ladesäule. Ich habe einen guten Fahrer. Der findet immer direkt am Zielort eine Parkmöglichkeit (zu Fuß gehen wird von den meisten sowieso deutlich überbewertet [Scherz der Redaktion]) Dabei vergisst er schon wieder meinen Strombedarf und hier steht jetzt auch keine Säule.

Bleib mal ruhig. Habe noch genug in den Batterien. Aber es fehlen natürlich noch jede Menge Stationen. Wenn jetzt mal bald eine runde halbe Million Stromautos sich durch die Republik bewegen, muss natürlich die Versorgung gewährleistet sein. Der Colonia Kochkunstverein will ja was dazu tun. Die großen Köche, wie die Bilder auf meiner Seite sollen ja demnächst überall vor der

Gastronomie und Hotellerie stehen. Aber zurück zu Sascha. Wir sind natürlich ohne Probleme wieder zurück nach Düsseldorf gekommen. Und ja, Sascha war nervös. Aber wenn er sich zwischendurch eine Ladestation oder einfach einen Stromanschluss gesucht hätte, dann wäre jede Aufregung überflüssig gewesen. Wir müssen umdenken. Denn auch wenn noch niemand darüber spricht. Umso mehr es von mir gibt, umso weniger reguläre Tankstellen werden wir brauchen. Aber das ist wieder ein anderes Thema.

Auch die Frage nach der Entsorgung der Batterien irgendwann ist noch nicht so richtig geklärt, doch das könnte wieder im Bereich Recycling ganz neue Jobs bedeuten. Die Technologie schreitet immer dann

Sascha Lansen beim Test



mit großen Schritten voran, wenn Sie richtig gefordert ist.

Soweit war Sascha Lansen zufrieden mit mir! Jetzt fahre ich wieder nach Köln zur Weißhausstraße und warte auf dich zur nächsten Probefahrt. Ich freue mich schon .

Dein CKV Kangoo

Ach ja, und hier noch mal der Antrag ... Einfach ausfüllen und an den CKV senden. Die kümmern sich dann um alles Weitere.



Antrag an den Colonia Kochkunstverein und Gasteria von 1884 e. V.

Ich möchte den KANGOO eine ganze Woche testen.

Natürlich übernehme ich die Selbstbeteiligung zur Versicherung für den Fall eines Schadens. Ansonsten entstehen mir bis auf meinen eigenen Stromverbrauch keinerlei Kosten.

Das ausgefüllte Formular senden an den Colonia Kochkunstverein und Gasteria von 1884 eV
 Oststrasse 86 - 51766 Engelskirchen
 oder per Mail an:
 info@colonia-kochkunstverein.de
 oder per Fax an: 02263- 951822

Name:

Vorname:

Adresse:

Tel.:

Mobil:

Fax:

E-Mail:

Unterschrift:

**Werbung.
Effektiv.
Sichtbar.**



RPKmedia.com
+49 (0)2102 539 160

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



Exklusiv bei RPKmedia:



LOADii.com

+++ Colby Genoway und Fabio Pfohl triumphieren +++ Mike Stewart mit Sonderpreis +++

Haie Golfturnier 2019 powered by Allianz Lorbetzki & Berg bringt mit der großen Versteigerung rund 8.000 € für den Nachwuchs

◆ Bericht und Fotos : MauriceVleer

Die Haie sind gut drauf

Die diesjährige Ausgabe des Haie Golf Cup powered by Lorbetzki & Berg war erneut ein voller Erfolg.

Für die Vereinsjugend wurden mit der großen Versteigerung rund 8.000 € eingespielt

Auf den herausragenden Plätzen des Golf Club Miel traten insgesamt 21 Flights an - bestehend aus Teilen des Profikaders, Haie-Partnern und bekannten Persönlichkeiten wie Politiker Wolfgang Bosbach, Sport-

stätten-Chef Lutz Wingerath, RheinStars-Geschäftsführer Stephan Baeck und FC-Präsident Stefan Müller-Römer. Um 11:30 Uhr gab Sharky mit dem obligatorischen Kanonenschuss das Startsignal.

Als Sieger gingen die Flights der Stürmer Colby Genoway (Bruttosieger, mit Michael Advena, Rolf Böhm und Michael Nather) und Fabio Pfohl (Nettosieger, mit Marius Preuß, Manfred Preuß und Dirk Ruschel)



Im Golfcart der Sportchef der Kölner Haie Mark Mahon und sein Vize-Trainer Greg Thompson



Greg Thompson, MauriceVleer, Jason Akeson und ein Sterne Koch

hervor. Cheftrainer Mike Stewart erhielt den Sonderpreis "Nearest To The Pin".

Besonders KEC-Nachwuchs profitierte von diesem Tag. Im Rahmen des Golf Cups kamen nämlich knapp 8000 Euro zugunsten der Junghaie zusammen. Der Veranstalter bedankt sich bei allen Teilnehmern und Partnern, allen voran der Allianz Versi-

cherung Lorbetzki & Berg und dem Golf Club Schloss Miel.

Einmal im Jahr sind viele Kölner Eishockey Stars auf dem Golfplatz. Um es genau zu sagen: „Auf Schloss Miel“. Die Greenkeeper hatten sich wie alle anderen Mitarbeiter des Golfplatzes unter Federführung von Alexander Thelen super viel Mühe gegeben, einen phantastischen

Platz herzurichten. Küche und Service waren ab den frühen Mittagsstunden bei der Vorbereitung. Das Frühstück, von der Schlossschänke zubereitet, stand bereit und die Teilnehmer rückten so langsam an.

Das Maskottchen der „Haie“ war in seinem Element. Immer am Schläger oder im Golfcar. Auch Geschäftsführer Philipp Walter



Nach Spielende fanden sich so langsam alle zum gemütlichen Miteinander und zum Essen ein.
Bild links: Der Boss vom Golfplatz Alex Thelen - Bild unten: Sandrina Coenen und Sebastian Nait

Die Turnier Profis Mark Mahon, der Sportdirektor der Haie und Vize Trainer Greg Thomson fahren schon mal den Platz ab und bereiten sich vor. Ich hatte wieder die Freude, gemeinsam mit Greg in einem Flyte zu spielen. An Abschlag 1 präsentierte Allianz „Lorbetzki & Berg“ zuerst mal was Gesundes. Frische Smoothis mit ganz viel Obst und Joghurt. Einfach lecker. Für die Spieler gab es dann, präsentiert von Pro Gast, knusprige Reibekuchen; frisch gebacken. Dazu geräucherter kanadischer Wildlachs oder Apfelmus. Überall in den Flytes spielten die Haie Profis mit. Der Chef Trainer Mike Stewart spielt nicht nur mit Golf, sondern sammelt gleichzeitig wertvolle Ergebnisse zum Fitnessstand der Mannschaft.

Wir hatten dann auch wie alle anderen Teilnehmer eine Menge

Spaß. Das Wetter war prächtig, die Teilnehmer gut drauf und am Abend gab es dann noch zum Abschluss ein leckeres knusprig gebratenes Schwein vom Grill, hausgemachte Nudeln im Parmesanleib und natürlich Steaks vom Grill. Insgesamt eine rundum gelungene Veranstaltung.



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



RRC

Embracing your mobility



Elektrisch fahren!

www.renault-retail-group.de



Vizeadmiral und Inspekteur der Deutschen Marine Andreas Krause, Bürgermeister Hans-Werner Bartsch, die damalige Verteidigungsministerin Ursula von der Leyen und H. Peter Hemmersbach (Vorsitzender des Freundeskreises Marine)

Neues von der Köln

◆ Bericht : Ernst Vleer - Fotos : Netz; Hans-Werner Bartsch

Die Deutsche Marine wird eine ihrer neuen Korvetten auf den Namen „Köln“ taufen. Wie das Marinekommando Oberbürgermeisterin Henriette Reker mitgeteilt hat, soll die „Köln“ als erste von insgesamt fünf neuen Korvetten in Dienst gestellt werden.

Der Bau des Kriegsschiffs beginnt im April 2019, die Indienststellung soll voraussichtlich im Jahr 2022 erfolgen. Der berühmte Stahlschnitt, das Zerschneiden der zuerst





Von rechts: Fregattenkapitän Michel Hödt ehem. Kommandant der Köln und Mitbegründer des Freundeskreises Fregatte Köln eV Köln, Bürgermeister Hans-Werner Bartsch und H. Peter Hemmersbach

verarbeitenden Stahlplatten für den Rumpf, hat bereits in Beisein von Bürgermeister Hans – Werner

Bartsch stattgefunden. Der Bau schreitet seit April voraus. Auf dem Foto (S. 27) sieht man den

Bau der Ludwighafen 2013 in der Norderwerft. Die neue Köln wird eine hochmoderne Corvette , die stark bewaffnet eine erhebliche Schlagkraft darstellt.

Wie schon auf der Fregatte Köln, wird sich der Colonia Kochkunstverein es sich traditionsgemäß nicht nehmen lassen, 2022 die Feierlichkeiten beim Zu Wasser lassen mit Rievkooche, Bloodwoosch un Flönz zu unterstützen.

Wir freuen uns, in einer der nächsten Ausgaben die neuesten Fotos der „Köln“ zu zeigen und Sie immer auf dem neuesten Stand zu halten.

medien  **lotharbraun**
DIGITAL - UND PRINTMEDIEN

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

www.medienlotharbraun.de

DEVK

www.devk-germany.de



Restaurant
Schloß Loersfeld

BADORF



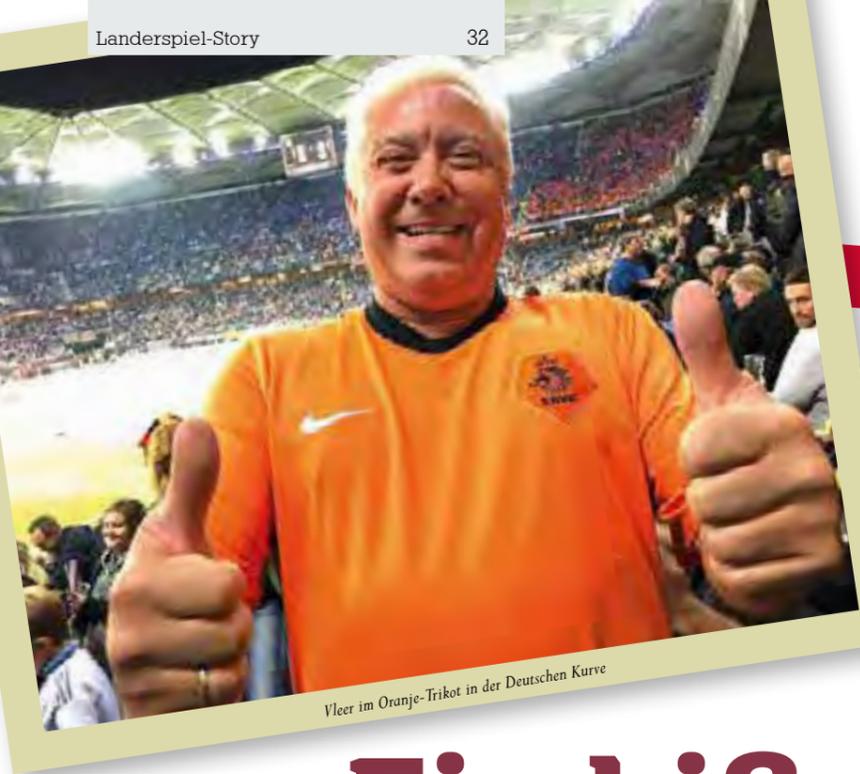
HOLMES PLACE



Der neue Vorstand

von links: [Beirat Finanzen] Mark Kurtenbach - [Pressesprecher] Robert Wullen - [Beisitzerin] Eva Eckart
 [2. Vorsitzender] Johannes Krahwinkel - [Chef Finanzen] Rolf Schweigert - [Aufsichtsrat] Fritz Schramma
 [1. Vorsitzender] Ernst Vleer - [Beisitzer Recht] Christian Kerner - [Jugendwart] Reiner Schopen
 [Stellvertretender Jugendwart] Kurt Mentz - [Schriftführer] Peter Draschner





Vleer im Oranje-Trikot in der Deutschen Kurve

Länderspiel in Hamburg

Ein bißchen Spaß muss sein

... auch bei der zweitwichtigsten Sache der Welt

Auch der hartgesottenste Kölner verlässt seine schöne Stadt schon mal, und wenn es nur darum geht in einer anderen Stadt Fußball zu schauen. Eigentlich Quatsch, denn

das schönste Stadion der Welt steht ja in Köln, das RheinEnergieStadion.

Und genau der, der Geschäftsführer unseres Kölner Fußballtempels, Lutz Wingerath hatte die Idee, mit dem Zug nach Hamburg zu reisen. Also kauften sich Marco Brieger, Jens-Peter

Nettekoven, Michael Sy, Lutz Wingerath und Ernst Vleer Tickets für das Spiel inklusive der Fahrkarten und trafen sich mit guter Laune am Kölner Hauptbahnhof.

Jens brachte etwas zu trinken mit und Ernst einige frisch zubereitete Mettbrötchen. Alle hatten Zimmer



Die Herren sind noch gutgelaunt vor dem Spiel

gebucht, bis auf Ernst. Vergessen! Rasch ins Internet, doch oh, die Stadt war voll. Zimmerpreise ab 350 € aufwärts. Das tat weh. Aber es gibt ja gute Freunde. Dirk Metzner vom Lindner Hotel Köln telefonierte und „besorgte noch ein Zimmer zum vernünftigen Preis im Lindner.

Ja, dann schnell umziehen und ein vorzügliches Essen bei „DELTA“ an der Messe genießen und ab ins Stadion. OK, in der deutschen Kurve schaute man Ernst zuerst einmal etwas komisch an. Aber warum nur? Mundgeruch? Nein, Körpergeruch

auch nicht. Es sprach auch niemand mit ihm. Kaum zu begreifen. Dann viel das 1:0 für Deutschland und alle wurden supernett zu Ernst. Willst du noch ein Bier, ein paar Haribo. Keine Ahnung was die Leute hatten? Das fiel eigentlich auch erst in der zweiten Halbzeit auf. Als das nächste Tor fiel, stellte sich heraus, dass er der einzige Jubelierende war. Ernst war der Einzige in der Kurve mit einem Oranje Trikot. Der Abend war gerettet.

Und hier mal die harten Fakten : Deutschland und die Niederlande liefern sich einen spektakulären Kampf in Hamburg. In der ersten

Halbzeit geht die Taktik-Ausrichtung der DFB-Elf voll auf und Gnabry schießt ein Tor für Deutschland, im zweiten Abschnitt glänzt Oranje mit bester Spiellaune - und legt den Finger in Deutschlands Problemzonen.

Das Endresultat - Deutschland - Niederlande 2:4 (1:0)

Niederlande: Cillessen - Blind, Van Dijk, De Ligt, Dumfries (Pröpper, 58.) - De Jong, Wijnaldum, De Roon (Malen, 58.) - Promes, Memphis, Babel (Aké, 81.)



Die Tore:
1:0 Gnabry (9.), 1:1 de Jong (59.), 1:2 Tah (Eigentor, 66.),
2:2 Kroos (Elfmeter, 72.), 2:3 Malen (79.), 2:4 Wijnaldum
(90.+1.)

Die Aufstellung:
Deutschland: Neuer - Tah, Süle, Ginter (Brandt, 84.) - Schulz,
Klostermann - Kroos, Kimmich - Werner (Havertz, 61.), Reus
(Gündogan, 61.), Gnabry



Auch nach dem Spiel noch alle gutgelaunt, bzw fast gut gelaunt!



Auch nach dem Spiel noch alle gutgelaunt, bzw fast gut gelaunt!

Besuch im Dorf

◆ Bericht Ernst Vleer - Bilder Ernst Vleer, rheinkirmes.com

Um es mal vorweg zu nehmen. Ja, ich, meine den netten kleinen Ort in der Nähe von Neuß mit Namen Düsseldorf. Und ja, auch ich habe Bekannte in der Region. Es gibt sogar einen, der behauptet, dass in der sogenannten Landeshauptstadt nicht nur Fußball gespielt wird, sondern das man dort einen eigenen „Fußballverein“ hat. Nun ja, soweit wollen wir jetzt mal nicht gehen. Die Stadt mit den meisten Einbahnstraßen ist schon ein schwieriges Terrain. Aber trotz allem wollten wir die „Rheinkirmes“ besuchen.

Die Anfahrt war schon ein Martyrium. Nach dem Kampf durch den Stau an der Kirmes angekommen gab es natürlich keinen Parkplatz! Viel zu wenige Schilder. Irgendwie sind wir dann wieder über die Brücke zurück zur Messe und bezahlten an Parkgebühr 14 €, allerdings mit Shuttle zur Kirmes und zurück. Zeit zum Beruhigen.

Das Wetter war an diesem Tag durchwachsen aber trocken. Die Fahrgeschäfte exorbitant, im positiven Sinne. Diese Vielfalt habe ich bisher noch nicht auf einer Kirmes gesehen. Und alle paar Meter weiter gab es schon wieder etwas Neues zu sehen. Was allerdings so richtig überrascht hat, waren die Speisezelte und Buden. Das Angebot und die Qualität war erstklassig. Hier sind die Zelte nicht so groß wie beim Oktoberfest in München, doch die Produktqualität liegt sehr weit vorne. Und selten habe ich auf Kirmessen oder Straßenfesten eine so abwechslungsreiche Vielfalt und in Sauberkeit und Präsentation nicht zu übertreffen, von Speise- und Süßigkeitenbuden gesehen. Alle waren hochmodern, picobello sauber und toll dekoriert. Es gab von gebratenem Gemüse, Mexikanische Gerichte über belgische Pommes-Spezialitäten bis zur großen Auswahl von Schokofrüchten wirklich alles. Und ich muss tatsächlich sagen, es war ein gelungener Kirmesnachmittag in Düsseldorf. Und trotz Stauparade kommen wir im nächsten Jahr wieder. Dann fahren wir allerdings direkt zum Messeparkplatz. Ach so, nochmal wegen des Fußballclubs: Irgendwann komme ich auch zum Spiel, nämlich wenn der FC die drei Punkte holt.



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





CHIO Aachen

Tennis hat Wimbledon, Fußball hat Wembley und der Pferdesport hat Aachen. Hier, auf dem traditionsreichen Turniergelände, treffen sich einmal im Jahr die besten Pferdesportler der Welt, um sich in den fünf Disziplinen Springen, Dressur, Vielseitigkeit, Vierspannerfahren und Voltigieren zu messen.

Angefeuert werden sie Jahr für Jahr von rund 350.000 Besuchern, die wegen des Weltklasse-Sports, aber auch wegen des spektakulären Rahmenprogramms kommen. Und auch das ist Aachen: Ein Fest des Publikums, ein Volksfest,

berühmt für seine außergewöhnliche Atmosphäre. Die am Sonntagabend einen ganz besonderen Ausdruck findet: Wenn nämlich die



Viele interessierte Zuschauer in der Lindt-Lounge rechts auf dem Bild die gute Seele des Unternehmens Ute Dondorf



Lindt Chef Dr. Adalbert Lechner

letzte Entscheidung gefallen ist, dann zücken Besucher wie Aktive ihre weißen Taschentücher, um sich beim gegenseitigen „Winke-Winke“ das Versprechen auf ein Wiedersehen im nächsten Jahr zu geben. Hier in der Aachener Soers, dem Wimbledon, dem Wembley der Reiterei. Dieses Jahr war Frankreich, eine ganz starke Pferdenation, Partner der Chio 2019. Mit dem Cadre Noir, einer der berühmtesten Akademien der Welt, bildet Frankreich schon seit Jahrhunderten exzellente Reiter aus und bietet Reitkunst, vor allem in

der klassischen Dressur, auf allerhöchstem Niveau. Der Cadre Noir in Zahlen: 180 Mitarbeiter, 350 Pferde, 7 Goldmedaillen bei Olympischen Spielen, 300 Hektar an 2 Standorten, 18 Reitplätze, 7 Reithallen, 50km Geländestrecken, 1 Tierklinik, 1 Schmiede, 1 Sattlerei und 1500 Reitschüler pro Jahr, sowie 100.000 Besucher pro Jahr.

Aber zurück nach Aachen. Wir waren wieder Gast von Dr. Adalbert Lechner, Geschäftsführer der Lindt & Sprüngli GmbH in Aachen. Wenn Du hier auf einer Tischtribüne eingeladen bist, solltest man mal vorher besser drei Tage hungern! Nicht nur das man im Catering Zelt, von dem TOP Wiener Caterer DO & CO, welcher von einem Großevent zum anderen reist, mit bestem internationalen Service, von morgens bis abends mit ausgezeichneten Speisen verwöhnt wird, nein auf der Tischtribüne gibt es neben allen Getränkwünschen immer noch leckere Canapes und natürlich kleine Köstlichkeiten aus dem Hause Lindt & Sprüngli. Da

kann man einfach nicht nein sagen!!! An unserem Tag stand das Catering unter dem Motto "Spanien" und wir durften alle möglichen, köstlichen Tapas, Meeresfrüchte und diverse Käse und Schinken probieren. Als warme Gerichte

standen Zanderfilet, Rinderfilet Paella und Entenbrust mit diversen Beilagen zur Auswahl. Das Dessert wurde mit einer Crema Catalana, frischem Obst, Eis und spanischem Mandelkuchen abgerundet. Und immer wieder zwischendurch Schokolade... Fazit 1 Kilo mehr auf der Waage!

Aber jetzt kommen wir doch mal zu den sportlichen Höhepunkten. Es



Ute Dondorf

werden Wettkämpfe in der Dressur, Springreiten, Hindernisfahren mit Gespann und im Vielseitigkeitsreiten ausgetragen. Jeder Tag hat seine besonderen Highlights. Besonders spannend sind immer der Nationenpreis in der Dressur, sowie die Einzel Kür Damen und Herren (Damen hat natürlich wieder Isabel von Werth gewonnen) sowie der Nationenpreis beim Springreiten (hier hat sich Deutschland mit beherztem Einsatz auf Platz 2 gekämpft und gewonnen hat, seit 1929 wieder: SCHWEDEN)

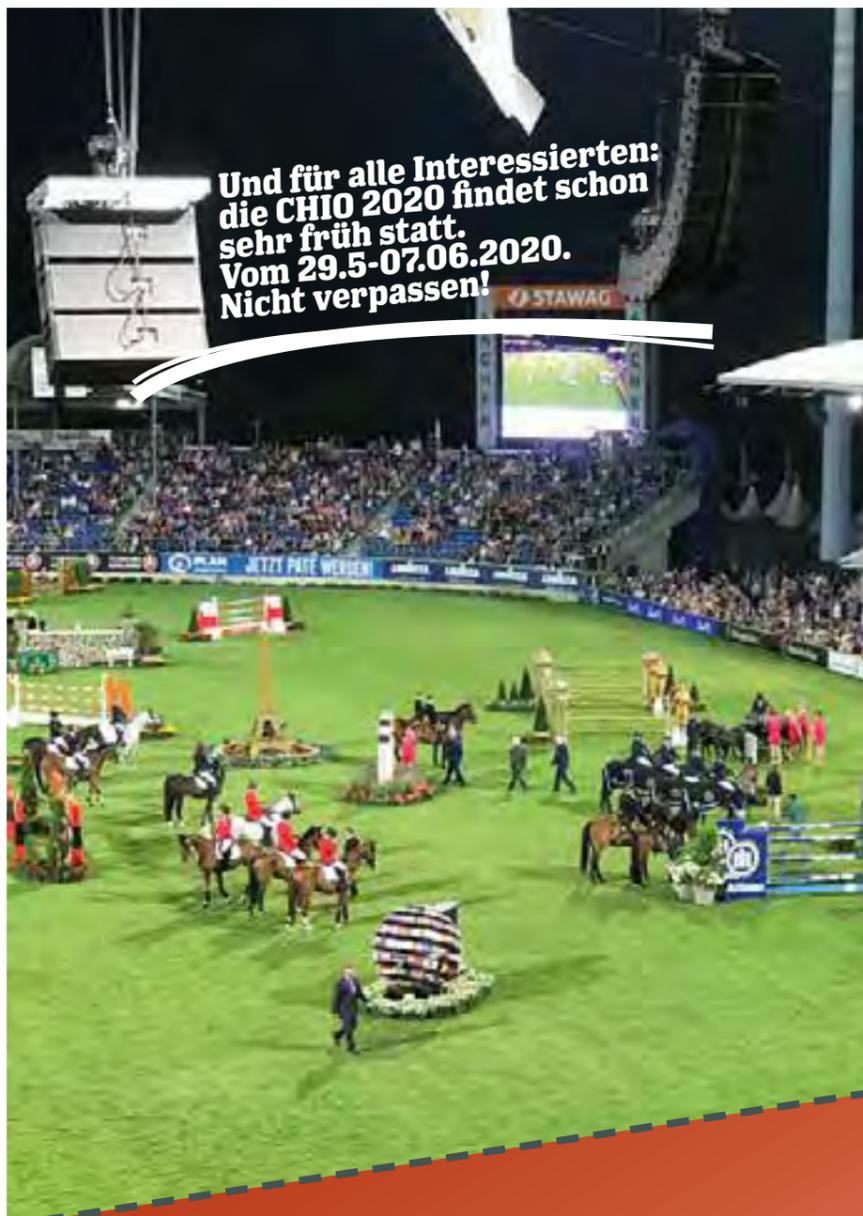
Aber wie bei jedem Sport, ohne Sponsoren geht nichts. Und so hat



Prächtige Siegerehrung

jeder Wettkampf einen Hauptsponsor, z. B. Lambertz, Turkish Airlines, SAP, Rolex, DHL, Allianz, Deutsche Bank Aachen und Sparkasse Aachen, REWE um nur einige zu nennen und auch unser Partner Lindt & Sprüngli sponsert einen Preis bei dem Grand Prix Spezial CD14 in der Dressur.

Zum 2. Mal gab es auch eine Blogger Lounch. Hier trafen sich mehr als 20 der bekanntesten Social-Media-Stars aus dem Pferdesport mit ihren Vierbeinern, um sich untereinander auszutauschen. Und es gibt auch einen Walk of Fame a la Hollywood. Natürlich sind es hier die Pferdenamen, die unter den Sternen leuchten. Im Stern sind die Hufeisen der vierbeinigen Superstars eingelassen, die in Aachen Sportgeschichte geschrieben haben. Und jetzt heißt es wieder warten auf nächstes Jahr mit einem guten Stück Lindt Schokolade, denn die gibt es ja das ganze Jahr!



**Und für alle Interessierten:
die CHIO 2020 findet schon
sehr früh statt.
Vom 29.5-07.06.2020.
Nicht verpassen!**



HIMMLISCH EINKAUFEN BEI ENGELS!

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

ÖFFNUNGSZEITEN:

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

3 x in Köln

Marsdorf, Widdersdorf & Longerich

2 x in Troisdorf

Spich & F.-W.-Hütte

www.edeka-engels.de



Engels

Frische von Flönz bis Feinkost.

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

HAIE Vorbereitungszeit

◆ Bericht und Fotos: Ernst Vleer

Viel Arbeit hinter den Kulissen

Das Team hinter dem Team

Vanessa hat zurzeit viel zu tun. Denn vor der Saison heißt es Vorbereiten, Vorbereiten und noch mal Vorbereiten. Das bedeutet natürlich nicht nur effizientes Arbeiten im Büro abseits des Eises. Das hat auch nur wenig mit der exzellenten Arbeit von Sportdirektor Mark Mahon zu tun, der mit Hochdruck am neuen Kader schraubt. Nein es geht um all die vielen Menschen, die sich in der gesamten Spielzeit um ein geordnetes Miteinander kümmern, die vielen, die immer an den Türen stehen, die ordnen und helfen. Und genau war diese wichtige Gruppe, auch viele Ehrenamtler, heute einige Stunden in der

Geschäftsstelle an der Gummersbacher Straße zusammen. Und während oben zu allem Rede und Antwort gestanden wurde, bauten die Köche unten auf dem Parkplatz fast schon eine Zelteburg auf. Mit Grill und Riesenpfanne, mit Kölschtheke und Eiskisten voller Getränke sowie Salate Steaks und Würstchen.

Heute sind die Helfer die Stars.

Und als große Überraschung und als Wertschätzung für all die Leute, stand Philipp Walter heute hinter dem Grill. Korrekt in Kochjacke und

Vorbinder wendete er professionell die Steaks und die Bratwürste. Mein Fazit dazu: Ein perfekter Job lieber Philipp. Den Mitarbeitern und Helfern hat es mächtig gut gefallen. Nach dem Essen gibt es dann mit musikalischem Hintergrund noch das ein oder andere Getränk und zum frühen Abend gingen alle so langsam nach Hause. Wir wünschen viele gute Spiele in der Lanxess Arena und natürlich auch auswärts. Die Saison wird lang, wir freuen uns auf Spannung und viele Siege und sagen an dieser Stelle, vor allem allen Ehrenamtlern, nochmals vielen Dank für den unermüdlichen Einsatz.

Bild links: Haie-Geschäftsführer Philipp Walter - Bild rechts: Vanessa Schaumann



Bild links: Maurice Vleer - Bild mitte: Die Gäste auf der Party - Bild rechts: Philipp Walter auf der anderen Seite des Grills



Ernst Vleer mit Philipp Walter an den Steaks

Bericht Generalversammlung CKV am 10.09.2019, Radisson Blu Hotel, Köln

◆ Bericht: Eva Eckart

Herr Vleer, der 1. Vorsitzende des Vereins, begrüßt die Anwesenden Vorstandsmitglieder und stimmberechtigten Mitglieder. Der Hausherr, Herr Direktor Götzmann begrüßt ebenfalls die Anwesenden, und weist auf das Speisenangebot im Foyer hin. Es wurden Canapees und eine schmackhafte Gulaschsuppe, sowie diverse Getränke, gereicht.

Christian Kerner, der Justitiar des Vereins stellt fest, dass satzungsgemäß und fristgerecht zur Generalversammlung eingeladen worden ist. Er stellt weiterhin fest, dass auch die Bewerbungen für die zu besetzenden Vorstandsposten fristgerecht eingereicht worden sind. Zum Wahlleiter wird Aufsichtsrat Fritz Schramma benannt.

In stillem Gedenken wird der verstorbenen Vereinsmitglieder gedacht, so auch Jürgen Wirtz, dem ehemaligen Direktor des Radisson, der sich sehr für die Jugendarbeit eingesetzt und sie auch unterstützt hat.

Ein besonderer Dank geht an Angela Antoni, die aus dem Vorstand als Schriftführerin ausscheidet. Ernst Vleer dankt ihr für 20 Jahre ehre-

namtliche Arbeit im Verein, die sie mit viel Wissen und Können ausgefüllt hat. So sind unter ihrer Amtszeit viele Kontakte entstanden, die heute noch bestehen.

Ernst Vleer berichtet über die Aktivitäten des Vereins in den vergangenen 5 Jahren: die Goldmedaillen in Dubai durch unser Vorstandsmitglied Julia Komp, die Aktionen an Weihnachten mit den Obdachlosen, die Spargelschälaktionen zugunsten des Kinderkrankenhauses Amsterdamer Straße. So wurden in den letzten Jahren. So wurden in den letzten Jahren 1 Million Euro umgesetzt.

Viele weitere Aktionen, wie in der Türkei, die ernsthaften Gespräche über einen Austausch mit Vietnam, Workshops und Azubittraining, Prüfungsvorbereitungen, die Aktion Adventskalender und , und, und. So gab es in den letzten 5 Jahren sage und schreibe 422 Veranstaltungen, an denen der Colonia Kochkunstverein beteiligt war!

Auch die Medienpräsenz kam nicht zu kurz, so sind erstmalig in der Geschichte des Vereins Köche im Rathaus geehrt worden!! Es gab nur

gute Schlagzeilen in den Printmedien, 14 Seiten im Express, davon 5 Titelgeschichten.

In einer geheimen Wahl, unter Vorsitz des Aufsichtsrates Fritz Schramma, sind zum 1. Vorsitzenden Ernst Vleer und zum 2. Vorsitzenden Johannes Krahwinkel gewählt worden. Ferner wurden folgende Mitglieder in den Vorstand gewählt: zum Kassierer Rolf Schweigert, zum Jugendwart Reiner Schopen und zum Schriftführer Peter Draschner. Weiter bestätigt als Berater des Vereins in Sachen Recht ist Christian Kerner, Berater Finanzen Marc Kurtenbach und Berater Vereinssachen Eva Eckardt. Der alte Vorstand, sowie der Kassierer werden entlastet.

In Zukunft möchte sich der Verein noch stärker um die Belange der Auszubildenden kümmern. Sei es in Form von Coaching, Workshops und so weiter. Der neu gewählte Vorstand wird sich dazu in Kürze in einer 2 Tages Klausur beraten. Doch zuvor steht ein nächstes Highlight an: die Fahrt zum 1. Deutsch-Nepalesischem Business Forum, am 02.10.2019 in Kathmandu, Nepal, an Kölner Unternehmer, sowie Mitglieder des Vereins werden dort, neben



Gesprächen und Foren, an einem Deutsch-Nepal Treffen teilnehmen. Es werden kölsche Köstlichkeiten gereicht, die vom Vorstand des CKV vor Ort hergestellt werden.

Als nächsten großen Anlass freuen wir uns alle auf das Gänseessen im November, danach wieder das Kochen für Obdachlose im Dezember. Auch die Stadtmeisterschaft um den Metro-Rheinland Pokal im Februar/März ist schon in der Planung. Es bleibt spannend!!

Getreu der
Maxime des
1. Vorsitzenden
des Verein: Nichts
ist unmöglich!!





Die 12te Gentlemen-Reise des Club 99

VIETNAM

In diesem Jahr steht Vietnam auf dem Plan. Die Herren bereiten sich auf eine Woche Gespräche Golf und neue Eindrücke vor.

In diesem Jahr ist es die 12. Reise des fast schon legendären Club 99. Alles hat einmal mit einer Reise mit der OMAN Air und ihrem damaligen Deutschland Chef Samarasinghe begonnen. Die erste Reise ging nach Sri Lanka und vorher ein 24-stündiger Zwischenstopp auf den Malediven. Um genau zu sein, nach Fihalohi.

Und auch vor 12 Jahren ging es um Netzwerke, Kennenlernen und internationales Geschäft. Damals stand der Austausch von jungen Köchen mit der Destination auf dem Zettel und heute steht vor Ort die Verhandlung mit der vietnamesischen Gastronomie-Vertretung zur Zusammenarbeit mit der ANUGA an. Und Gentlemen, natürlich auch zu Gesprächen untereinander für eine gute Zusammenarbeit in Köln. In diesem Jahr hat sich die Struktur des Clubs ein wenig geändert. Wir haben zum letzten Jahr einen Zuwachs von

sechs Herren zu der letzten Reise nach Katmandu. Und so langsam ist es soweit. Die letzten Fragen wurden am 24.09.2019 in Köln geklärt und beantwortet. Die Tickets, die VISA, Flugzeiten, An- und Abflugzeiten. Kleidung und alles was dazugehört. Der Flug wird für alle was besonderes sein. Der Club fliegt gemeinsam mit unserem neuen Partner „EMIRATES“ im A380: Die Bar ist schon mal für die Gentlemen gebucht.

Wir freuen uns auf eine interessante Reise, auf tolle Hotels und super Golfplätze. Selten war die Vorbereitung so extrem arbeitsintensiv und hat sich so lange hingezogen. Der ein oder andere Anbieter für „Golfreisen“ bietet zwar Reisen an, doch das Gesamtpaket, wie es die 99er gewohnt sind, stimmt hier nicht. Deshalb wird die 12.te wieder ein Unikat, ja ein ganz besonderer Höhepunkt im Jahr. Ich freue mich sehr.

Ernst Vleer



Und wieder werden wir es uns nicht nehmen lassen Grüße unserer Vaterstadt Köln in die Welt zu überbringen. Von Hanoi bis Saigon

Tag 1: Freitag 11.10.2019

Wir treffen uns um ca. 12.30 Uhr am Düsseldorfer Flughafen und haben einen Sonder Check in bei EMIRATES Airlines. Um 15.25 Uhr geht es über Dubai nach Hanoi. Dieses Mal haben wir unseren separaten Bereich an Bord.

Tag 2: Samstag 12.10.2019

Wenn wir aus dem Flughafen kommen, werden wir mit unsrem Transfer ins Hotel Mövenpick Hanoi. Ein 5 Sterne Luxushotel mit allem, was nötig ist. Nach dem Check-in geht es dann zum gemeinsamen Abendessen in der Altstadt. Es erwartet uns der Boss vom Essence Restaurant im Hoan Kiem District. Eines der besten Restaurants der Stadt. Anschließend machen wir dann noch eine Tour durch die Altstadt, oder wie man hier sagt, ins Old Quartier.

Tag 3: Sonntag 13.10.2019

Nach einem ausgezeichneten vietnamesischen Frühstück im gemütlichen Frühstückssaal fährt uns der Bus zum „Phoenix Golf Resort“, dem wohl spektakulärsten und besten Golfplatz in diesem Teil des Landes, nördlich von Hanoi in einem Bereich, der als „Halong Bucht auf Land“ bekannt ist. Gegen Mittag werden wir hier einen Lunch einnehmen. Die Nichtgolfer schauen sich in Hanoi selbstständig um. Am Nachmittag besichtigen wir gemeinsam die Stadt und speisen gemeinsam unterwegs, um am Abend

noch einen vietnamesischen Club auf einen Gin Tonic zu besuchen.

Tag 4: Montag 14.10.2019

Am Morgen geht es auf einen Dampfer zur Flusskreuzfahrt. Wir reisen von der Halong Bucht durch die vietnamesische See.

Tag 5: Dienstag 15.10.2019

Immer noch auf unserem Schiff. Am Abend fliegen wir dann nach Saigon und checken im Hotel ein. Dem absolut besten Hotel des Landes The Reverie Saigon*****- Saigon. Das ist eines der besten Hotels der Welt und genau richtig für den Club 99. Abendessen in Saigon und Besuch des Chanh Bistro Rooftop Saigon.



Tag 6: Mittwoch 16.10.2019

Nach dem Frühstück geht es zum Flughafen von Saigon, schließlich erwartet die Heli Aspiranten ein Abenteuer der besonderen Art: Mit Wagner einen Rundflug über den Dschungel mit original Maschinen aus dem

Vietnam-USA Krieg. Anschließend treffen wir uns zum BBQ im Dschungel. Der ein oder andere kann hier sein Können im Vietkongland zeigen. Es gibt Exkursionen zu verschiedenen Sehenswürdigkeiten. Am Abend wieder zurück in unser Luxushotel zu einem Late Night Drink.

Tag 7: Donnerstag 17.10.2019

Nach dem VIP-Frühstück Transfer zum Platz der Plätze, auf den Vietnam Golf und Country Club. Die Nichtgolfer sehen sich in Saigon um. Wieder zurück im Hotel treffen wir uns zu einem kleinen Meeting an der Bar des Hotels. Nach einem Drink auf der sonnigen Terrasse in die Stadt, um diese aus der Fußgängerperspektive kennenzulernen. In der Innenstadt von Saigon gibt es dann noch ein besonderes gemeinsames Abendessen.

Tag 8: Freitag 18.10.2019

Nach dem langen Ausschlafen gibt es Frühstück und anschließend die große Besichtigungsrundfahrt in der Gegend rund um Saigon. Mittagessen auf dem Markt und auch die geschichtlichen Punkte des letzten Krieges mit den Amerikanern rücken hier ins Licht. Unser mittlerweile relativ bekannter „Smoking Abend“ mit einem Champagnerempfang ist am Abend auf der Terrasse. Ein phantastisches Menü wird uns erwarten.

Tag 9: Samstag 19.10.2019

Ausschafen und check out. Vormittags gibt es noch eine Überraschung und anschließend haben alle die Möglichkeit in Saigon einzukaufen. Wir landen in Düsseldorf am 20.10.2019 um 13:25 Uhr.



Auf dem Speiseplan steht Mikroplastik

◆ Bericht und Fotos: Maurice Vleer

Nehmen Sie sich einmal ihre Bankkarte in die Hand. Diese wiegt in etwa 5 Gramm. Hätten Sie Lust diese Kreditkarte zu verspeisen? Laut einer Studie des WWF essen wir Menschen durchschnittlich 5 Gramm Mikroplastik in der Woche!

Sicherlich haben Sie in den letzten Jahren auch schon einiges zu dem Thema Mikroplastik gehört, Sie wissen, dass es überall anzufinden ist und dass Sie es selber höchstwahrscheinlich essen, allerdings wollen wir hier noch einmal erklären woher

dieses Mikroplastik kommt und wie viel wir tatsächlich verzehren.

Mikroplastik sind die Plastikeilchen die kleiner als 5 mm sind. Da Plastik im Laufe der Zeit in kleinere Teilchen zerfällt, ist es logisch, dass bei vermehrtem Plastikmüll auch eine graduell ansteigende Konzentration von Mikroplastikpartikeln festzustellen ist. Allerdings ist es falsch anzunehmen, dass Plastikmüll die einzige Ursache für diese globale Problematik darstellt: Sie sind auch in Kosmetika, kommen aus der In-

dustrie als Nebenprodukte, oder auch als Abrieb von beispielsweise Autoreifen im Alltag!

Um dies mit ein paar trockenen Zahlen zu unterstreichen: zwischen 60.000 und 110.000 Tonnen Mikroplastik werden jedes Jahr alleine durch Autoreifenabrieb produziert. Regen und Wind kann diese dann ebenfalls in die Ozeane transportieren.

Auch durch das Waschen unserer Kleidung lösen sich kleinste Partikel, die dann direkt in unserem Abwasser zu finden sind und da sie

zu klein sind um durch Kläranlagen herausgefiltert zu werden gelangen auch diese eventuell in die Ozeane.

Ebenfalls sehr erschreckend: nicht nur Salzwasser, sondern auch unsere Süßgewässer, wie unser Rhein, sind betroffen. Der Rhein ist insbesondere ein Mahnmal für uns, da eine 2015 von der Universität Basel durchgeführte Studie ihn mit durchschnittlich 900.000 Partikeln pro Quadratmeter als höchstkontaminiertes Gewässer weltweit!! Es ist natürlich davon auszugehen, dass es noch deutlich verschmutztere Gewässer gibt, allerdings liegen uns dafür noch keine wissenschaftlichen Belege vor.

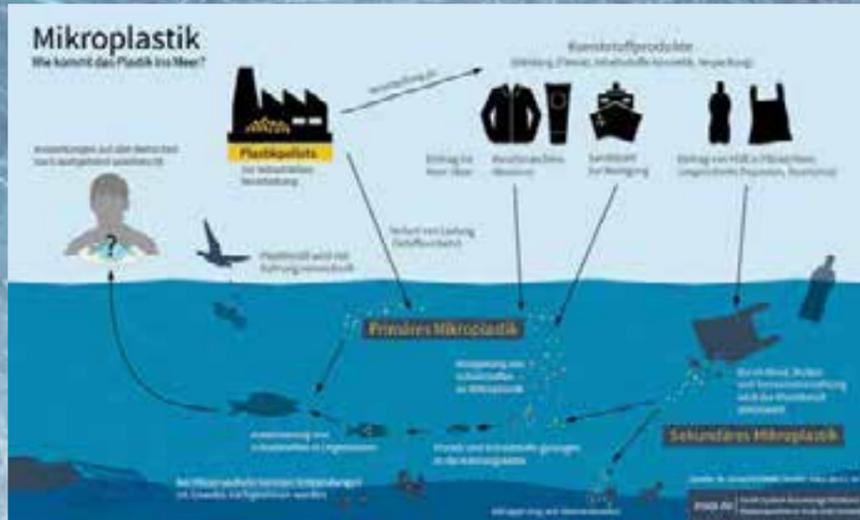
Mikroplastik ist also tatsächlich universell in unserer heutigen Welt anzufinden, es gibt Beweise, dass alleine der Abrieb der Gummi-Schuhsohlen 100 Gramm Mikroplastik pro Kopf im Jahr erzeugt!

An der nachfolgenden Grafik kann man gut ablesen, dass sobald die Teilchen im Meer sind, diese dort früher oder später von Kleinstlebewesen aufgenommen werden, welche wiederum von größeren gefressen werden, wodurch das Plastik in der Nahrungskette weiterwandert, bis es letztendlich wieder bei uns Menschen ankommt.

Wie sieht es nun mit den gesundheitlichen Folgen aus? Das ist schwer festzustellen, da es kaum vertrauenswürdige Langzeitstudien gibt. Allerdings ist bewiesen, dass Muscheln und kleine Fische physiologische Störungen aufweisen und eine höhere Sterberate haben, wenn sie Mikroplastik ausgesetzt sind, demnach kann man nur darauf schließen, dass es auch dem Menschen negative Folgen bringen könnte. Ebenfalls bekannt ist, dass Mikroplastik wie ein Schwamm sogenannte Weichmacher anziehen, welche unter anderem ein erhöhtes Krebsrisiko darstellen.

Wäre es dann also nicht zu empfehlen ganz und gar auf Fisch und





Meeresfrüchte zu verzichten? Natürlich muss dies jeder für sich selber entscheiden, allerdings sollte man auch bedenken, dass Fisch generell als deutlich gesündere Proteinquelle im Vergleich zu Fleisch steht. Und nur um dem Mikroplastik zu entgehen, würde dies nicht einmal reichen! Ebenfalls in Wasser und Getränken wurden Mikroplastikpartikel festgestellt. Interessant hierbei ist auch zu sehen, dass in PET Flaschen abgefüllte Getränke und Wasser eine deutlich höhere Kontamination aufweist als in Glasflaschen. Daraus

wurde geschlossen, dass die Plastikflaschen selber Mikropartikel abgeben, wodurch geschätzt wird dass, wenn man sich nur von in PET Flaschen abgefüllten Getränken ernährt, bis zu 90.000 zusätzliche Plastikpartikel pro Jahr aufgenommen werden. Zum Vergleich ein Jahr Wasser direkt aus der Leitung habe ca. 4.000 Plastikpartikel. Und nicht nur Getränke, sondern auch die Luft hat eine entscheidende Rolle in der Verbreitung von Mikroplastik. Eine Studie, welche Petrischalen mit einer klebrigen Substanz enthielt, wurde bei Familien während

den Essenzeiten auf den Küchentisch gestellt. Durchschnittlich wurden in 20 Minuten so 14 Mikroplastikpartikel, welche eben über die Luft sich abgesetzt haben, entdeckt. Auf einen normal großen Teller umgerechnet, kann man eben davon ausgehen, dass pro Mahlzeit ca. 100 Partikel aufgenommen werden, egal ob Fisch oder Fleisch.

Man is(s)t also nirgendwo mehr sicher, allerdings kann man auch sagen: Mikroplastik ist durchaus nichts Neues, also eine akute Pandemie sollten wir in den nächsten Jahren nicht zu befürchten haben. Ob es nun negative Langzeitfolgen für uns gibt, ist eben tatsächlich noch fraglich und muss sich in den kommenden Jahren zeigen.

Natürlich haben wir mittlerweile einen Höchststand an Partikelkontamination erreicht und um dies zu reduzieren, beziehungsweise nicht noch mehr zu erhöhen sollte als Haupttaktik weniger Plastikmüll produziert werden, beziehungsweise dieser besser entsorgt werden. Ebenfalls kann man auf Kosmetika welche Mikroplastikpartikel enthalten verzichten.



VfL Geschäftsführer Christoph Schindler im Gespräch mit Ernst Vleer

Der VfL startet ins Neue

Die Saison 2019-20 wird zukunftsweisend. Die zweite Liga ist kein Zuckerschlecken.

Hartes Training stand für die Mannschaft des VfL Gummersbach auf dem Programm. Alles war vorbereitet zum Saisonstart. Der Hätetest wird abgelegt in der Lanxess Arena. Geschäftsführer Christoph Schindler steht voll im Mittelpunkt des Geschehens. Obwohl der VfL die Lizenz für 2019/2020 ohne weitere Auflagen erhalten hat, ist doch jedem klar, dass man finanziell nicht auf Rosen gebettet ist. Aber jetzt steht der Neuaufbau der Mannschaft im Fokus und der weitere

Werdegang aller Beteiligten liegt auf dem Prüfstand. Der Zusammenhalt der alten und neuen Mannschaftskollegen sieht schon gut aus. Die ersten Spiele werden es uns zeigen. Bei den nächsten Heimspielen müssen wir „unseren“ VfL alle unterstützen. Mit Zuversicht und lautem Anfeuern. Wir sind zuversichtlich, dass der Knoten platzt und die Mannschaft den Weg nach den ersten Spielen in Liga 2 finden wird. Professionelles Training ist täglich in der Halle zu sehen. Schauen Sie doch einfach mal vorbei. Aber zurück in die Lanxess Arena. Hier gab es dann für dieses Jahr noch mal so richtig großes Kino. Es spiel-

ten die Helden des Handballs. Der VfL Gummersbach lieferte sich im Pregame einen großen Kampf gegen den dänischen Erstligisten Aalborg. Im Hauptspiel standen sich dann der deutsche Rekordmeister THW Kiel, mit vielen Stars aus der aktuellen Handball-Nationalmannschaft, und der mehrfache spanische Meister FC Barcelona gegenüber. Übrigens errungen die Spieler des VfL mit einem hervorragenden Torwart Filip Ivic, mit dem Spielstand 21:23, trotz Niederlage, einen respektablen Achtungserfolg.





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.

Mal was anderes
Hochwertiges in Mini

Modernes fürs Büro Fingerfood

für die Eröffnung oder auch für Smalltalk hinterher



Der fantastische Geruch in der Mokkatasse mit der frisch gegrillten Riesengarnele und dem Stück Käsekracker zieht durch den Büroflur und weckt meinen Appetit. Bequem in der Hand, nicht zuviel. Lecker schnell und sauber. Eine von hunderten Ideen.

Ich werde immer wieder gefragt, großes Büffet oder Kleinigkeiten. Spezialitäten sind in klein, übrigens viel geschmacksintensiver als auf dem Teller. Kleinigkeiten heißt hier nicht „Sparbüffet“. Fingerfood, gut gemacht, benötigt viele Hunderte von geübten Griffen. Bei 100 Personen reden wir dann mal über 1000 Teile. Und die können ganz nach der Garnitur und Dekoration gleich mal 10-15 Handgriffe beanspruchen. Da sind wir dann schon mal bei rund 15.000 Handgriffen.

Das kostet natürlich viel Zeit, viele Mitarbeiter und damit auch viel Geld. Doch vor allem bei Firmen Events lohnt sich diese Art von Kundenverköstigung allemal. Dank hoher Flexibilität, durch die Auflockerung mit Stehtischen, können Sie sich mit viel mehr Kunden unterhalten. Der riesige Teil Geschirr entfällt. Keine Reste auf den kleinen Tellerchen weil sich jeder das nimmt was er gerne essen möchte. Es gibt in warm und kalt viele Variationen. Jedes Haus bietet da mit Sicherheit etwas Positives an. Ich habe in den Bildern auf diesen Seiten einmal einige Klassiker von uns fotografiert und diese zum Appetit holen hier veröffentlicht. Zum Beispiel frisches Tatar, fein angemacht mit Zwiebeln auf Schwarzbrot, kleine Blätterteigpastetchen gefüllt mit einer Curry- Käsecreme. Darauf ein Stück geräucherte Bachforelle und einen guten Löffel Caviar. Natürlich beste russische Qualität oder einfach ofenfrisches Baguette mit Sprossen und Camembert. Frisch gekochtes Cous Cous mit einem Stück gegrilltem Zander oder auch nur ein halbes Forellenfilet mit einer Meerrettich- Käse Creme.

Unser Mitarbeiter Louis hat mit der DOM Kölsch Theke alles im Griff und betreut gut gelaunt die Veranstaltung.

Es kann natürlich auch mal eine frisch gebratene Mettfrikadelle in klein auf gelber Zuccini sein, italienische Wurstspezialitäten mit Tomate oder die klassischen Mozzarella Kugeln vom Büffel in frisch geröstetem Sesam und weißem Balsamiko. Frisches, in Olivenöl gesottenes Mittelmeergemüse oder einfach auch nur gerösteten Schwertfisch . Ich



könnte immer weiter schreiben, Schweinelendchen und Rindermedaillon vom US Beef. Die Möglichkeiten sind unvorstellbar. Ich hoffe das die Fotos und mein kleiner Text Sie auf viele und zu noch neueren Ideen führt. Der Kunde ist heute in der Zeitfalle. Die Gäste entscheiden sich meist, länger zu bleiben, wenn der Rahmen nach der berühmten „Rede“ im oberen Segment bleibt. Top Kunden mit ein paar halben Brötchen langfristig am Abend zu binden ist heutzutage nicht mehr möglich. Der geht dann lieber nachhause und genießt seine wenige Freizeit. Und wir alle wissen doch eigentlich, dass das eigentliche Geschäft erst später, nach dem offiziellen Teil, wenn alle ein wenig lockerer geworden sind gemacht wird. Überlegen Sie auch, worauf Sie persönlich Wert legen bei ihrem Messebesuch, bei ihrem Besuch zur Büroeröffnung oder einfach beim Besuch eines Unternehmens, mit dem Sie zusammenarbeiten möchten. Und ja, natürlich geht es in allererster Linie um Service, Produkt und Preis! Doch Sie wollen ja auch erst mal die Chance haben, ihren zukünftigen Kunden zu überzeugen. Und die echte Liebe geht halt „ durch den Magen“. Viel Spaß bei der Planung Ihrer nächsten Firmenveranstaltung.



Verkaufs-Messen und Präsentationen sind gute Gelegenheiten zur Weiterbildung und Netzwerken. Somit machte ich mich auf Einladung von Peter Olbrich unseres Business-Partners CHEFS CULINAR auf den Weg zur Messe Düsseldorf. Durch die großzügige Bereitstellung von mehreren Karten konnte ich noch die Kollegen Paul Spießberger, Küchenchef Schloss Loersfeld, Kerpen, Ruben Baumgart, Küchenchef Ruben's Restaurant, Düsseldorf,



◆ Bericht: Peter Draschner

Ismet Cetin, Küchenchef Restaurant „Em Krützchen“, Köln nebst mehreren Auszubildenden mitnehmen. Nach der Registrierung gab es einen kleinen Frühstück und Begrüßung durch Peter Olbrich, welcher uns auf die wichtigsten Neuerungen und Seminare aufmerksam machte.

Mich interessierte vor allem das CHEFS CULINAR Seminar über die Food-Trends der Zukunft. In mehreren kleinen Gruppen wurde nun die Messe besucht. Ein freundlicher Empfang beim Premium-Partner UNILEVER Food Solution und deren Repräsentanten Jörg Abels, Bernd Kreuzer und Melanie Pytel. Diese zeigten uns die neuen konzentrierten Kräuter- und Gewürzpasten nebst Verkostung der angewandten Produkte. Auch bei WIBERG, Business-Partner des CKV, gab es neue Essig/Öl Kompositionen und Gewürz-Mischungen zu verkosten, die nicht nur in der Spitzengastronomie Verwendung finden. Nun ein kleiner Zwischenstopp an einer wirklich stylishen Cocktail-Bar. Es dauerte etwas bis wir rausbekommen haben, wie das mit den Flammen am Getränkeregale funktioniert. Ganz einfach: Angestrahlte Rauchscheiden. Cool. Und leckere Frozen

Unser Business Partner PEKA KROEFF mit neuer Präsentation und tollen Produkten.



Magheritas/ Daiquiris gab es aus der Slush-Eis Maschine. Für die hungrigen Besucher gab es ein reichhaltiges, leckeres, internationales Buffet mit Front-Cooking Stationen. Und die Radeberger Gruppe schenkte ihr leckeres Bier aus. Nach



Erfolgreiche Messe für Michael Vilz von der traditionsreichen Firma F. DICK. Und die Red Spirit Messer Serie verkauft sich prächtig.

einer kleinen Stärkung schaute wir uns neue Fisch-TK-Produkte an. Lachs-Chips und neue Portionierungen von Zuchtfischen waren

zu bestaunen. Nebenbei wurde in einer hygienisch einwandfreien, abgeschotteten Metzgerei unter den Augen der Zuschauer ein halbes Schwein aus nachhaltiger Aufzucht fachgerecht zerlegt. Diese Aktion lief über TV-Geräte und wurde moderiert. Selbst für mich als Metzgerssohn eine tolle Aktion. Bei Partner MKN konnte ich mir einige Bedienungstipps für den Meisterblock holen. Und beim Stand unseres Business-Partners F.DICK für professionelle Messer war richtig was los, da Michael Vilz Messe-Rabatt auf die neue RED SPIRIT Messer Serie gewährte. Hier nochmal ein herzliches Dankeschön für die Zusage des Sponsorings für die kommende CKV-Stadtmeisterschaft an Michael Vilz. Doch nun meldete sich wieder der Hunger, den wir bei PEKA KROEFF BV und Bart Engels mit leckeren Kartoffel-Produkten stillen konnten.

Zwischendurch viele kurze, informative Gespräche mit Verbandskollegen, Fachleuten und Lieferanten.



Mit Paul Spießberger, Küchenchef vom Schloss Loersfeld die Messe ausklingen lassen.

Auch fand der Jugendwettbewerb „Jung Chefs Battle“ auf einer moderierten Live-Küche statt. Hochinteressant für mich als Mitorganisator/ Juror/ Betreuer der Stadtmeisterschaft des CKV. Abschließend lässt sich sagen, dass solche Messen für jeden Gastronomie-Mitarbeiter, egal auf welcher Karrierestufe, eine tolle Erfahrung und Inspiration sein kann, von den Verkostungen, Messengeschenken und Warenproben ganz zu schweigen.

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

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

Businesspartner Club '99

Jeromin+Vester



DLA
Piper
Global

RECHTSANWALT
Thomas Prenzel



Steuerberater
Horst Schmidt



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



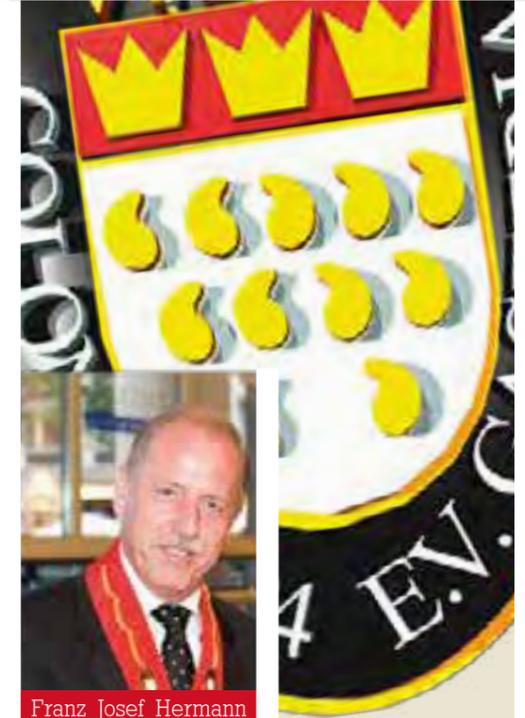
Roger Schönau



Volker Graumann



Kumara Rajapaksha



Dipl. Ing. Norbert Armand



Peter Weinem



Wolfgang Baer



Franz Josef Hermann



Uli Jordan



Frank Remagen



Nicky Samarasinghe



Willy Stollenwerk jr.



Günther Klum



Rainer Herschel



Günther Hach Amar



Heinz Josef Breuer



Rainer Schillings



Rainer Tuchscherer

BOTSCHAFTER des Vereins

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



Markus Zehnpfennig



Mohamed Saeed



Buddhi Athauda

Die Profijacke des Kochkunstvereins.

DIE VEREINSJACKE DES JAHRES!

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

MIT BRUSTLOGO DES VEREINS KOSTET DIE
JACKE INKL. VERSANDT

69,00

BESTELLEN BITTE BEIM COLONIA
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 BRUSTASCHE,
ARMTASCHE UND DIE ÄRMELAUSCHLÄGE.
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



Oktober

Böttcher Dirk	04.10.
Daniel Heinrich Udo	24.10.
Graf Rolf	27.10.
Güven Mehmet	09.10.
Haase Cassandra	24.10.
Krause Michael	07.10.
Kreutzer Bernd	30.10.
Kulbach Jens	13.10.
Linnarz Peter	28.10.
Mödder Gero	08.10.
Reinhardt Michael	12.10.
Schäfer Ernst-Ludwig	19.10.
Schumacher Sabine	08.10.
Steiber Marcus	12.10.
Tasch Lothar	09.10.
Beenen Uwe	11.10.
Klein Martin	19.10.
Stelzmann Karl-Josef	11.10.
Wefers André	18.10.

November

Boenig, Florian	27.11.
Eisenberg, Marco	29.11.
Haase, Karl-Heinz	29.11.
Haupt, Ludwig	26.11.
Hertzner, Jörg	30.11.
Kirchhausen, Peter	27.11.
Wolfrum, Nicole	23.11.
Heymann, Leon	20.11.
Jansen, Theo	28.11.

Dezember

Breuer, Heinz-Josef	01.12.
Duffner, Otto	12.12.
Elter, Harald	15.12.
Giesselmann, Guido	31.12.
Harzheim, Verena	15.12.
Hubertz, Günter	22.12.
Huy, Peter	01.12.
Karl, Alexander	28.12.
Marcus, Michael	01.12.
Müller, Hermann	09.12.
Schafgan, Rainer	09.12.
Schauster, Walter	10.12.
Stelzer, Lukas	31.12.
Schneider, Artur	23.12.
Wissen, Manuel	20.12.
Goetzmann, Ralph	05.12.
Dreeser, Michael	04.12.
Fischer, Gunnar	31.12.
Pohl, Stephan	10.12.





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.WEINMANUFATUR-SCHARDT.DE

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

DAS  ORIGINAL
ORIGINAL SERVIERT

**FÜR ALLE, DIE DAS
ORIGINAL LIEBEN.**

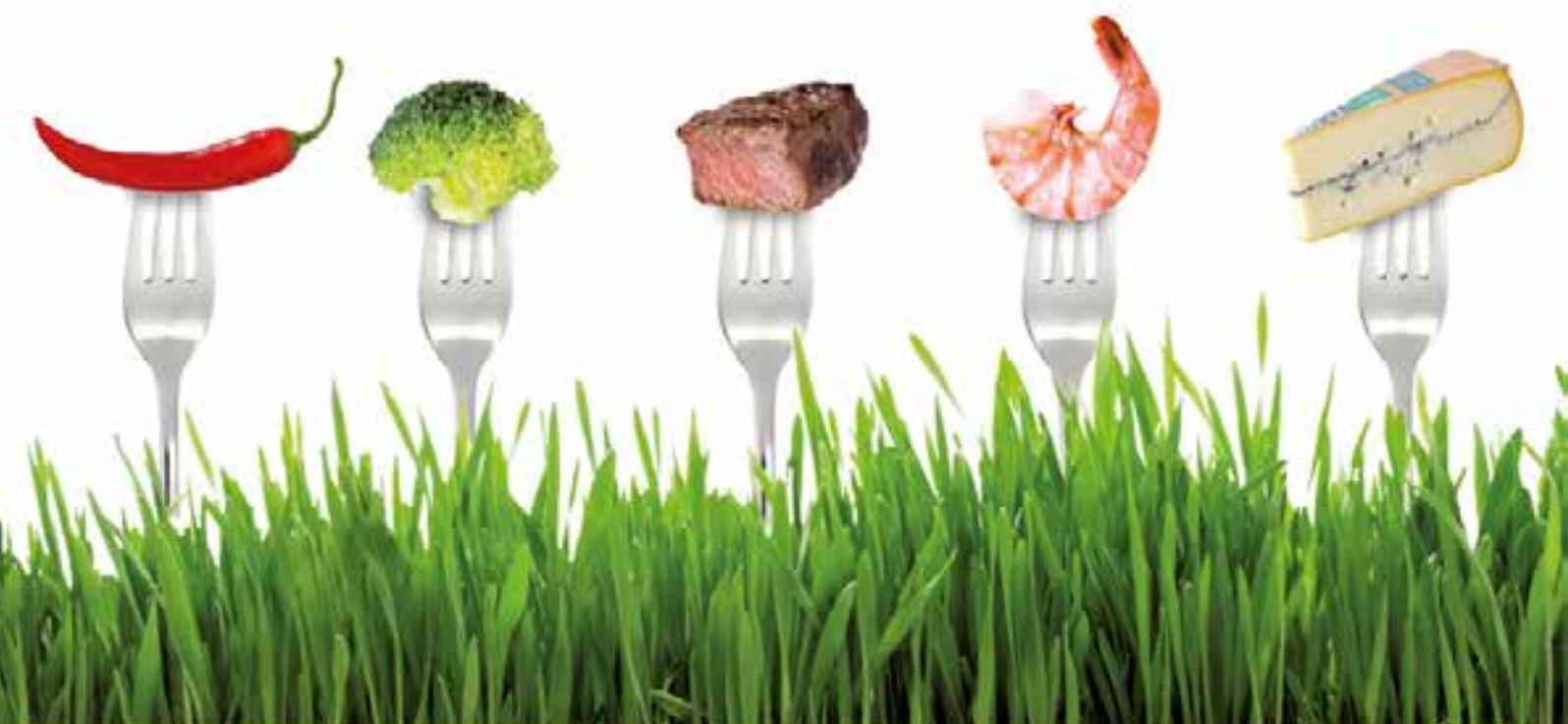
**COKE AUS DER KLASSISCHEN
GLASFLASCHE.**



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

80.000

Gastronomieartikel unter einem Dach



Erfolg braucht einen starken Partner

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

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

Handelshof Köln-Poll
C&C Großhandel | Liefergroßhandel
Rolslover 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

