

Herbst 2020
2,50 €

Colonia Courier

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



- .: Wolfgang Bosbach im Gespräch mit dem Courier
- .: Ernst Vleer neuer Wirtschaftsbotschafter der Stadt Köln
- .: Förderverein hat sich konstituiert

ernst (ge)meint

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

Gastronomie, Hotellerie und Caterer am Boden. Da, wo bisher der Kampf um neue Mitarbeiter tobte, wo Überstunden „gang und gäbe“ waren, ist Flaute. Sperrstunde 23.00 Uhr, Alkoholverbot auf der Straße, Verbot von unkontrollierten Partys zu Hause, Abstandsregelung und Mund-Nasenmaske alles Aktionen, die sinnvoll sind. Gefährlich ist die Verunsicherung der Konsumenten. Wie viele Leute dürfen an einem Tisch sitzen, was ist öffentlicher Raum, was gilt privat und was in der Gastronomie? Der eine oder andere fragt sich, warum habe ich denn in teure Hygienemaßnahmen investiert, wenn jetzt doch alles über einen Kamm geschoren wird. Dem ist allerdings nicht so. Wir wollten die Stadt bitten, ein Konzept für den Gastronomen mit wirklich allen Details an die Internetadressen der Gastronomie zu versenden und bei geänderter Gesetzesgabe immer wieder zu erneuern. Dann kam der November-Lockdown. Ich werde mich trotzdem für einen Gastronomie-Fahrplan stark machen, der uns allen gemeinsam, zumindest einen Weg aus der Krise zeigt. Wir werden uns dann darum kümmern.

Doch um meine Worte aus dem vergangenen Courier zu wiederholen, ohne öffentliche Hilfe werden viele Gastronomen es nicht schaffen.

Ich bin gespannt, ob die 75 % des November-Umsatzes aus 2019 auf den Konten der stark gebeutelten Gastronomen

ankommen. Ob das Wort der Kanzlerin, diese Unterstützung „ohne wenn und aber“, schnell und unbürokratisch und vor allem unabhängig von anderen Leistungen zu zahlen, auch durchgeführt wird. Wer außer Haus liefert darf dann nicht bestraft werden, indem er Kürzungen bekommt und auch die bereits beschlossenen Zuschüsse der Betriebskosten dürfen hiervon nicht berührt werden. Denn dann ist es eine echte Hilfe und sorgt für ein Überleben der Gastronomie, zumindest über die Jahreswende. Wenn Sie vor lauter Arbeit trotz Corona nicht im Thema sind, rufen Sie Ihren Steuerberater an. Sollten Sie keinen „guten“ haben, empfehlen wir gerne jemanden. Sollten Sie im letzten Jahr ein gesundes Unternehmen gehabt haben, gilt folgende Faustformel: Wer weniger als 50% Umsatz hat zum gleichen Monat des Vorjahres, der erhält als Unterstützung 50% seiner Betriebskosten. (Bitte erfragt das genau bei eurem Steuerberater an). Das sind zum Beispiel 50% der Miete, Wasser, Abwasser, Strom, Betriebskredite, und, und und. Das hilft zumindest, um über den Winter zu kommen. Für uns alle, und mir selber auch, hoffe und wünsche ich, dass der ganze Albtraum bald vorüber ist.

Aber es gab auch Lichtblicke. Die Gastronomen, die ihre hygienischen Veränderungen im Sinne der Gesundheit der Verbraucher im letzten Sommer planten und durchführten, konnten Sicherheit einbauen und sich das Vertrauen der Gäste zurückerarbeiten. Diese Kolleginnen und



Kollegen hatten dann auch vor allem im Außenbereich Erfolg und konnten so ihren Mitarbeitern eine Zukunft bieten.

Aktionen wurden veröffentlicht und unter kontrollierten Bedingungen durchgeführt. Gast für Gast musste überzeugt werden, dass eine hemmungslose „Saufparty“ auf einem der öffentlichen Plätze etwas anderes ist, als ein gutes Essen in unserer heimischen Gastronomie. Ja, und jetzt ist der November erstmal zu. Schade, das Gänseessen wurde abgesagt. Doch auch hier sage ich, aufgeben ist keine Option. Nur zusammen halten wir durch.

Bleiben Sie gesund! Wir hören 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.

PS

Und sichern Sie sich schon jetzt eine Gans und die Orden des Colonia Kochkunstvereins!



Das wäre das Entree zu unserem Gänseessen gewesen.

Ich danke trotz der Absage dem MARITIM für die Vorbereitung und seine Mühe und möchte allen bereits gebuchten Gästen sagen, wie leid mir die Absage zu unserem traditionellen Gänseessen tut.

An das
Kölner Gesundheitsamt

MARITIM KÖLN, der 15. 10.2020

Sehr geehrte Damen und Herrn,
hiermit stellt der Colonia Kochkunstverein
und Gasteria 1884 e.V. sein Hygienekonzept
zum traditionellen Gänseessen und politischen
Gesprächen 2020 vor.

Räumlichkeiten:

Anstatt der gewohnten ca. 350 Personen wird
der CKV die Gästeliste auf max. 90 Personen
beschränken.

Termin:

Mittwoch, der 11. November 2020, im Bellevue
Restaurant des Maritim Hotel Köln, Heumarkt 20,
50667 Köln

Maßnahmen:

Händedesinfektion und Temperaturmessung an der
ersten Kontrolle im Maritim Hotel bei Gästen und
vorher bei allen Mitarbeitern, die mit den Gästen
in Kontakt kommen oder kommen könnten. Das
gleiche gilt für die Mannschaft des CKV.
Corona Schnell-Test: Weiterhin ist geplant in der
großen Halle des Hotels, vom Eingang gesehen
rechts, zwei 5 x 3 m große Zelte aufzubauen. In der
Mitte steht ein Tisch. Hier werden unter ärztlicher
Aufsicht Abstriche für den neuen ROCHE Test
unter hygienischen Bedingungen genommen.
Dieser zeigt innerhalb von 15 Min.
das Ergebnis mit einer Sicher-
heit von 99,80% an. Diese
geben allerdings nur einen per-
sönlichen Informationsschutz
an. Die Methode ist noch nicht vom

Bundesgesundheitsministerium anerkannt, bedeu-
tet allerdings für alle Gäste eine fast 99% Sicherheit.
Sollte jemand positiv getestet werden, empfehlen
wir der Person, sich umgehend in häusliche Qua-
rantäne zu begeben und schnellstmöglich Kontakt
mit einem Arzt aufzunehmen. Eine Teilnahme an
dem Essen wäre nicht möglich.

Im weiteren Durchgang wird es mit großen
Abständen 2er Tische geben, desinfiziert und mit
Getränken versehen, um die Zeit zu überbrücken.
Nach negativem Bescheid können die getesteten
Damen und Herren in dem ebenfalls desinfiziertem
Aufzug rauf ins Restaurant fahren.

Das Personal, welches mit den Gästen in Berüh-
rung kommt, wird ebenfalls auf Corona getestet.
Wir können dann zumindest an diesem Abend
einen coronafreien Raum mit ca. 99 % Sicherheit
vorweisen.

Der Empfang wird nicht stehend, sondern an den
einzelnen Tischen durchgeführt. Die Tischgrößen
werden 5 Personen und den gesetzlichen Mindest-
abstand von 1,50 Meter betragen.

Wer die Veranstaltung bzw. die Etage zwischenzeit-
lich mit dem Aufzug verlässt, darf leider nicht mehr
zurück. Die Frischluftzufuhr ist durch die spezielle
Luftzufuhr von außen mit Frischluft durch Filter
gewährleistet. Die verbrauchte Luft wird am Boden
abgesaugt und alle 20 Minuten mit Frischluft
aufgefüllt. Alle Flächen sowie alles, was Gäste und
Mitarbeiter an dem Abend berühren könnten, sind
vom Hotel desinfiziert. Vom Tisch zur Toilette wird
Maske getragen. Es wird drei oder vier Stehtische
geben. Hier sind Gespräche möglich mit Maske und
für max. fünf Personen.

Eine entsprechende Gästeliste liegt bei. Eine Samm-
lung einzelner Anmeldungen mit Namen, Adresse
und Telefonnummer wird bei Einlass erhoben und
steht dem Gesundheitsamt dann zur Verfügung
Eine Security wird die Maßnahmen des CKV
kontrollieren und durchsetzen.

Lose für den guten Zweck gibt es dieses Mal direkt
am Einlass. Die Einlasskontrolle steht hinter 2 x 2 m
großen Trennscheiben aus Plexiglas mit Durchlass-
öffnung unten.

Ernst Vleer - 1. Vorsitzender des CKV



herbst courier

Das Inhaltsverzeichnis dieser Ausgabe

01	Editorial		23	Obdachlosen-Aktion		47	Geburtstage
			54	Wirtschafts- botschafter Ernst Vleer		52	Botschafter
	Leitartikel:						Berichterstattung:
31	Interview mit Wolfgang Bosbach					08	Julia Komp ist Köchin des Jahres 2020
	Vereinsleben:			Mitglieder und Sponsoren:		25	Eröffnung Autohaus Levy
02	Hygienekonzept			07	Businesspartner Hotel/Gastronomie	28	Neue Haie-Trikots
03	Gänseessen Opfer von Corona			15/16	Businesspartner Wirtschaft	40	Situationsbericht Gastronomie und Corona in Europa
14	Wir bringen Gans und Orden			27	Firmenpartner	46	Nachruf Wolfgang Clement
17	Stadtmeisterschaft			37/39	Firmenpartner	50	Golfturnier der Haie
19	Förderverein ist konstituiert			42	Premiummitglieder		
				49	Businesspartner Club 99		
					Colonia-Kochkunstverein:		
					05	Ehrenmitglieder	
					07	Impressum und Aufsichtsrat	

... und es gibt doch die Gans und auch den Orden!

**Wir lassen doch
nicht klein kriegen!**

Der Colonia Kochkunstverein hält seinen Gästen
und seiner sozialen Verantwortung die Treue und
ruft zu einer genialen Aktion auf:

EVER KAPOTT MÄHT USS KEENER (Seite 14)





GÄNSEHAUT GARANTIERT

Das RheinEnergieSTADION als Eventlocation

Sie wünschen sich ein einzigartiges Event? Dann kommen Sie ganz nah ran an den Rasen, und lassen Sie sich von der grandiosen Atmosphäre mitreißen. Mit puren Emotionen, Charakter, hervorragender Qualität und modernstem Stil. Ob als Mitarbeitermotivation, extravaganter Firmenfeier, Workshop in edlem Ambiente oder Konferenz auf hohem Niveau – wir bieten Ihnen Räume und Services, die aus Ihrer Veranstaltung ein unvergessliches Stadionerlebnis machen.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.rheinenergiestadion.de



Fritz Peters † Mai 1971
Ehrenvorsitzender 1971

Alfred Biolek Mai 1984

Hans Missionier † April 1986

Franz Mergelsberg † 8. Mai 1990
Ehrenvorsitz. Sept. 1997

Ahmet Alpman † 14. November 1996

Edgar Halm † November 1996

EHRENMITGLIEDER

Herr Schöffel † 14. November 1996

Fritz Schramma 21. Mai 2005

Kumara Rajapaksha 2010

Dr. Norbert Feldhoff 2014

Rainer Tuchscherer 2016



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

#sotickenwir

Uns verbindet mehr.
netcologne.de

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

Jetzt sichern!

NetCologne

* Das Angebot richtet sich an die Privatpersonen, Neu- oder Bestandskunden (zu deren Wohnort mind. 250 Mbit/s verfügbar sind) bei Beauftragung bis zum 24.01.2021. Mindestvertragslaufzeit 24 Monate. Die Aktionspreise von 39,95 € gilt ausschließlich für NetSpeed 250 und NetSpeed 500 für die gesamte Vertragsdauer (zählt nicht darüber hinaus, solange der Vertrag nicht gekündigt wird). Bereitstellungs- und Wechselgebühren entfallen. Zudem fallen mit Erhöhrkosten gemäß aktueller Preisliste an. Verbindungen für Bestandskunden ist eine Vertragsverlängerung auf 24 Monate ab Gültigkeit der Änderung sowie ein Wechsel auf einen aktuell gültigen NetSpeed-Tarif mit einem Premium-Router für 229,- mit 4,99 € (einmalig beizulegender Robatte auf die Grundgebühr und/oder auf den Monatsbeitragsaufpreis entfallen.

WIR BRINGEN ZUSAMMEN,
WAS ZUSAMMEN GEHÖRT



INFLUENCER-, MODEL- UND KÜNSTLERAGENTUR

JETZT IN NEUEM LOOK! BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE

WWW.ONE-EINS.COM

INSTAGRAM

[ONEEINS.FAB](https://www.instagram.com/ONEEINS.FAB)

Julia Komp

Im Beisein von 104 geladenen und disziplinierten Gästen konnten alle Teilnehmer und Teilnehmerinnen sowie alle Preisträger und Preisträgerinnen einen Award-Abend im festlich eingedecktem großen Saal des Grand Elysee erleben, bei dem die Sicherheit aller Beteiligten im Mittelpunkt stand.

Mit Abstand durch den Abend war das Gebot der Stunde. Logan Seibert (Schwarzwaldstube) wurde Pâtissier des Jahres by Valrhona, Hendrik Thoma (Wein am Limit) für sein Konzept „Make your Altglascontainer great again“ mit dem Online Entertainment-Award geehrt und Ulrike Herrmann (Hotel Dollenberg) freute sich über den Titel Serviceteam des Jahres. Das Gastro-Urgestein Walter Stemberg (Haus Stemberg) wurde als Gastronom des Jahres geehrt und das Ehepaar Joachim und Silvia Heger vom Weingut Dr. Heger nahmen den Titel Weingut des Jahres mit nach Hause. Das Trendkonzept by S.Pellegrino gewann 485 Grad aus Köln.

DEN AWARD KÖCHIN DES JAHRES SICHERTE SICH JULIA KOMP (LOKSCHUPPEN) FÜR IHRE VITA.

Julia Komp zeigte sich von Jugend an als überdurchschnittlich fähige junge Frau in der Küche. Schnell setzte sie sich gegenüber ihren Mitbewerbern und Kollegen durch und zeigte auch menschlich ein starkes Persönlichkeitsprofil. Kölner Stadtmeisterschaft, ein Durchmarsch. Und eins ist mal sicher, sie kann nicht nur kochen, sondern ist auch in der Lage durch viel Kreativität fantastische Menüs zu zaubern. Das Internationale ist ihr Ding. Gemeinsam und mit Unterstützung des Vorstandes formte Sie innerhalb kürzester Zeit eine Mannschaft auf Sterne-Niveau und räumte bei der Internationalen Kochschau in Dubai so richtig ab. Das erste Mal überhaupt wurde

Julia Komp im Kölner Rathaus an der Seite des Bürgermeisters a.D. Hans-Werner Bartsch



DER BUSCHE VERLAG LEGT SICH IM SCHLEMMERATLAS FEST KÖCHIN DES JAHRES 2020



LOKSCHUPPEN
by Julia Komp



*Bild oben: Julia Komp in der Mitte Ihrer Mitstreiter aus Dubai, rechts Kassierer Rolf Schweigert und Aufsichtsrat Fritz Schramma
Bild unten: Das Weltmeisterauto mit Julia auf der Motorhaube*

*Amuse bouche**Bio Garnele aus Guyana* [Wassermelone | Kohlrabi | Yuzu]*Oktopus* [Harissa | Tomate | Kichererbse]*Okonomiyaki Style* [Ei | Spitzkohl | Katsobushi]*Seeteufel* [Wasabi | Rettich | Lila Süßkartoffel]*Tajine* [Walisisches Lamm | Dattel | Navette]*Prê-dessert* [Shisba | Traube | Minze]*Herbstanfang* [Pflaume | Kardamon | Joghurt]*by Julia Komp*

2 Oktopus



3 Okonomiyaki Style



4 Seeteufel



5 Tajine



6 Prê-dessert



7 Herbstanfang



1 Bio Garnele aus Guyana

Catering in Corona-Zeiten möglich?**Die Pro Gast zeigt, wie es geht!****Der Schutz und die Zufriedenheit des Gastes stehen an erster Stelle!****Mitarbeiterservice:**

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

Catering und Equipment

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

Wir verarbeiten nur Qualität und Frische

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

Beratung

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

Pro Gast - auf Nummer Sicher!

Wir informieren Sie!
Kontakt unter vleer@progastgmbh.de

ProGastProfessionelle
Gastlichkeit
GmbH

Unternehmensberatung

ProGast GmbH

Wahlscheider Str. 4 - 51766 Engelskirchen

Tel.: 02263-70767 - Fax: 02263-951822

Mobil: 0171-6811187

info@progastgmbh.de

Die Pro Gast ist ein Unternehmen, welches sich seit über 20 Jahren erfolgreich am Kölner Markt behauptet. Ob eine Top Veranstaltung für die Kölner Haie oder für ein erstklassiges Hotel, wir sind immer mit 100% Leistung dabei und bieten vom Equipment bis über die Personalüberlassung alles, was moderne Gastronomie ausmacht: Exklusiver Messeservice, Großveranstaltung für mehrere 1000 Gäste oder zur Unterstützung einer Küchenbrigade im Hotel. Wir bieten das gesamte Programm.



Businesspartner Hotel und Gastronomie



eine Köche Mannschaft für ihre Leistung auf internationaler Ebene im Rathaus empfangen und deren Leistungen von der Politik öffentlich gewürdigt. Sie ist Feuer und Flamme, wenn ihr etwas gefällt. Einige Beispiele: Ich fragte sie mal, ob sie nicht Lust hätte, in der Deutschen Botschaft in Colombo im Auftrag des CKV ein Menü zu kreieren und zu kochen...!! Bereits drei Tage später saß Julia im Flugzeug nach Colombo/Sri Lanka und hinterließ dort eine super positive Meinung ihrer Kunst. Sie kann aber auch etwas durchsetzen und sich langfristig engagieren, siehe „Julias Lookschuppen“. Trotz Corona eine Erfolgsgeschichte. Kurz vor Ihrer Ernennung zur Köchin des Jahres konnte ich noch Ihr komplettes Menü probieren. 7x



Julia Komp zwischen unseren ehemaligen Bürgermeistern

sensationell, 7x sehr gut und 7x weiter zu empfehlen. Wir vom Colonia Kochkunstverein gratulieren herzlich zum Titel „Köchin des Jahres“ und wünschen alles Gute, hoffen, dass Ende des Monats der

Lookdown wieder aufgehoben wird und in Julias Lookschuppen mit Abstand in Sicherheit das Weihnachtsgeschäft des Jahres stattfindet

Bericht Ernst Vleer
Bilder: Ernst Vleer - www.lindgens-gastronomie.de



Der ehemalige Vorstand des CKV mit Julia als Chefin der Jugendabteilung



Der Aufsichtsrat des CKV
Fritz Schramma



Impressum

Herausgegeben von PRO GAST MEDIEN
Ernst Vleer
Wahlscheider Straße 4 - 51766 Engelskirchen
Telefon 02263 70767 Fax 02263 961822
StNr: 212/5710/0751
HRB 3247 AG Gummersbach

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

Chefredakteur:
Ernst Vleer
Redaktion:
Colonia Kochkunstverein

Produktion:
Medien Lothar Braun
02266 4688755 - www.medienlotharbraun.de

Der Colonia Courier erscheint fünf Mal pro Jahr und wird für 2,50 Euro pro Exemplar abgegeben. Der Bezugspreis ist im Mitgliedsbeitrag des Colonia Kochkunstvereins enthalten. Beiträge und Anregungen sind willkommen. Berichte werden unabhängig von der Meinung der Redaktion veröffentlicht. Bei längeren Zuschriften oder undeutlichen Ausführungen behalten wir uns Kürzungen vor. Kein Teil der Zeitschrift darf ohne schriftliche Genehmigung des Herausgebers vervielfältigt oder verbreitet werden. Das gilt vor allem für gewerbliche Vervielfältigung per Kopie, Aufnahme in Datenbanken und Vervielfältigung per digitaler Medien. Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keinerlei Haftung übernommen. Verantwortlicher: Ernst Vleer. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2009.





Unser Land ist in einer unvorstellbaren Pandemie, aber kaputt macht uns keiner

Und ja, wir werden das und noch mehr gemeinsam stemmen. Und wir werden auch nicht die vergessen, die trotz allem unsere Hilfe brauchen. Die Kinderklinik und die Obdachlosen. Und ich hoffe, Sie unterstützen mich dabei. Unser traditionelles Gänseessen ist leider durch den neuen Lockdown auf der Strecke



geblieben, wir konnten keine leckere knusprige SELGROS-Gans im MARITIM essen (vielen Dank für die Unterstützung) und wir haben auch

nicht am 11.11. den Sonder-Orden des CKV erhalten können.

Und auch das macht gar nichts!

CORONA schafft uns nicht. Sie bekommen, natürlich mit Abstand und Mund-Nasenschutz, Besuch von einem unserer Vorstandsmitglieder. Der bringt Ihnen eine tiefgekühlte SELGROS-Gans und jeweils einen Damen- und Herren Sonder-Orden des CKV! Fadsteloovend zusammen. Dafür überweisen Sie auf das Spendenkonto des CKV 100 €, unter Angabe Ihres Namens, Adresse und Telefonnummer zur Terminvereinbarung. Das Geld wird eingesetzt für die Kinderklinik, sowie für die Obdachlosen, hier benötigen wir noch zwei große Gefrierschränke.

Wir spenden 100 € für Kinderklinik und Obdachlose

und möchten den Besuch eines Vorstandes mit Gans und Orden!

Spendenkonto:

DE55 3705 0198 1935 4731 14
bei der Sparkasse KölnBonn

Spenden-Quittung wird ausgestellt



BUSINESSPARTNER

INDUSTRIE UND WIRTSCHAFT

WIRTZ

KÖLSCH AGENTUR
Kölsch Songs | Kölsch alkoholfrei | Kölsch Bier

iTiNG
Kochkunst | Gastronomie | Schulung

GOURMET Wild
100% Wildfleisch aus der Natur

smart

kubina
besser fahren

Kramer
Spezial- und Tafelkuchen, etc.

HÖRSTKE
GRÖSSKÜCHEN/EINRICHTUNGEN
Liegnitzer Str. 11 - 58454 Witten
Tel. 02302 1677
Kelvinstraße 25 - 50996 Köln
Tel. 02236 4904922
www.hoerstke.de

GOLF

BUSINESSPARTNER

INDUSTRIE UND WIRTSCHAFT

Remagen
SEIT 1718

Werbung. Effektiv. Sichtbar. RPK

BREKON
KONZEPTE FÜR GRÖSSKÜCHEN

ds ds ds
marketing | team | work

OVS
COMPUTER HANDELS-GMBH

Waschbär
HYGIENE-SERVICE

Handelshof

ES WEINMANUFAKTUR CHRISTIAN SCHARDT



Alle Bilder sind von der diesjährigen Stadtmeisterschaft. Bild unten mit dem Vorsitzenden Ernst Vleer und dem Hauptsponsor Peter Hesselmann von der Metro mit dem gesamten Team.



In der aktuellen Zeit stehen wir alle vor großen Herausforderungen. Tourismus, Hotellerie und Gastronomie leiden enorm. Es sind neue Wege, Ideen und mutige Schritte gefragt, damit die Krise gemeistert werden kann. Gerade jetzt ist es wichtig, zukunftsorientiert an den Fachkräftenachwuchs zu denken und unsere wichtige Aufgabe in diesem Bereich wahrzunehmen. In unserer Verantwortung für den Berufsstand der Köchinnen und Köche zeigen wir gemeinsam Flagge, denn es wird eine Zeit nach Corona geben.

Aus diesem Grund freue ich mich sehr, Ihnen mitteilen zu können, dass die 73. Kölner Stadtmeisterschaft 2021 um den „METRO Rheinland Pokal“ stattfindet. Selbstverständlich werden auch wir uns den aktuellen Anforderungen und Richtlinien anpassen und einen dementsprechend konzeptionierten Ablauf planen. Konkrete Infos und Anmeldeunterlagen erhalten Sie, sobald der Termin im kommenden Jahr feststeht. Ich würde mich freuen, auf Ihre Unterstützung zählen zu können. Senden Sie Ihre Azubis zur Teilnahme am ältesten Koch-Test Deutschlands für Auszubildende.

Beste Grüße und bleiben Sie gesund.
Johannes Krahwinkel

Kölner Stadtmeisterschaft 2021: Jetzt erst recht!!

Kölner Vorstand entscheidet sich einstimmig zur Durchführung der Stadtmeisterschaft 2021



Konstituierende Sitzung des Fördervereins

Am Dienstag dem 30.09.2020 fand die konstituierende Sitzung zum Förderverein des Colonia Kochkunstverein und Gasteria 1884 e.V. statt.

Dabei anwesend waren:

Ernst Vleer, 1. Vorsitzender
Rolf Schweigert, Schatzmeister
Sylvia Fehn-Madaus, Kassenprüfer,
Hans-Werner Bartsch, 2. Vorsitzender
Christian Kerner, Rechtsanwalt,
Reiner Schopen, Gründungsmitglied
Kurt Mentz, Schriftführer,
Dr. Uwe Streck, Kassenprüfer“



Ernst Vleer eröffnete die Sitzung und bedankte sich im Namen aller Anwesenden bei Rolf Schweigert und Christian Kerner für die zuvor geleistete Arbeit, die mit sehr

viel Bürokratie verbunden war, aber zur Gründung dieses Vereins erledigt werden musste. Nachfolgend aus der Vereinsatzung:

§1 Name, Sitz, Geschäftsjahr

- Der Verein führt den Namen „Förderverein des Colonia Kochkunstverein und Gasteria“.
- Er soll in das Vereinsregister eingetragen werden und führt dann den Zusatz „e. V.“.
- Der Verein hat seinen Sitz in Engelskirchen.
- Der Verein ist politisch, ethnisch und konfessionell neutral.
- Das Geschäftsjahr des Vereins ist das Kalenderjahr.
- Der Verein verfolgt ausschließlich gemeinnützige und mildtätige Zwecke i. S. d. Abschnitts „Steuerbegünstigte Zwecke“ der Abgabenordnung.

§ 2 Zweck des Vereins

Zweck des Vereins ist z. B. die Förderung des Berufs der Köche, der Ausbildung der

Köche sowie die gemeinsame Grundbildung in allen anderen gastgewerblichen Ausbildungsberufen im Lernfeld Arbeiten in der Küche, der Jugend- und Altenhilfe, des öffentlichen Gesundheitswesens und der Unterstützung hilfsbedürftiger Personen, ferner die Förderung des bürgerschaftlichen Engagements zugunsten gemeinnütziger, mildtätiger und kirchlicher Zwecke und die Förderung des öffentlichen Gesundheitswesens und der öffentlichen Gesundheitspflege. Der Satzungszweck wird verwirklicht durch die Beschaffung von Mitteln, der Zusammenarbeit mit anderen, gemeinnützigen oder wohltätigen Einrichtungen, der Zusammenarbeit mit Krankenhäusern und medizinischen Einrichtungen, der Zusammenarbeit mit Schulen und Kindereinrichtungen, sowie Vereinen und Verbänden.

Der Verein ist selbstlos tätig; er verfolgt nicht in erster Linie eigenwirtschaftliche Zwecke.

Mittel des Vereins dürfen nur für die satzungsmäßigen Zwecke verwendet werden.

Die Mitglieder erhalten keine Zuwendungen aus Mitteln des Vereins.

Es darf keine Person durch Ausgaben, die dem Zweck der Körperschaft fremd sind, oder durch unverhältnismäßig hohe Vergütungen begünstigt werden.

Ehrenamtlich tätige Personen haben Anspruch auf Ersatz nachgewiesener Auslagen.

§ 3 Erwerb der Mitgliedschaft

a) Ordentliches Mitglied des Vereins kann jede natürliche und juristische Person werden. Über den schriftlichen Aufnah-

HÖRSTKE
GROSSKÜCHEN/EINRICHTUNGEN

Entgegensteuern & Maßnahmen verbessern – mit HÖRSTKE in die Zukunft



Die Lösung gegen Aerosole und Viren in der Raumluft

Eine derzeit große Verunsicherung in der Gastronomie sowie in der Gemeinschaftsverpflegung stellen die Aerosole dar. Diese Schwebeteilchen in der Raumluft können das Coronavirus übertragen. Der **neuartige** Hochleistungsluftreiniger TAC V+ von **Trotec** hilft dagegen.

- › wissenschaftlich bestätigte Wirksamkeit
- › HEPA-Filterklasse H14 (nach EN 1822)
- › FlowMatic für konstanten Volumenstrom / Luftwechselrate
- › vollautomatische 100°C-Abtötung von Viren / Bakterien
- › vollautomatische Filter-Regeneration für längere Filterlebensdauer
- › leisester Luftreiniger seiner Klasse
- › robust und standfest zum professionellen Einsatz
- › Made in Germany



Aktuelle Informationen und Preise erhalten Sie in unserem Onlineshop: www.hoerstke-shop.de

meantrag entscheidet abschließend der Vorstand.

b) Der Vorstand ist berechtigt ausgeschiedene und besonders verdiente Mitglieder zu Ehrenmitgliedern zu ernennen. Diese sind berechtigt, an allen Veranstaltungen des Vereins teilzunehmen.

c) Geborene Mitglieder des Vereins sind der 1. und 2. Vorsitzende, sowie der Schatzmeister des Colonia Kochkunstverein und Gasteria 1884 e.V.

§ 4 Beendigung der Mitgliedschaft

Die Mitgliedschaft endet

a) mit dem Tod des Mitglieds,

b) durch freiwilligen Austritt,

c) durch Streichung von der Mitgliederliste,

d) durch Ausschluss aus dem Verein,

e) bei juristischen Personen durch deren Auflösung.

Der freiwillige Austritt erfolgt durch schriftliche Erklärung gegenüber einem Mitglied des Vorstands. Er ist nur zum Schluss eines Kalenderjahres unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von drei Monaten zulässig.

Ein Mitglied kann durch Beschluss des Vorstands von der Mitgliederliste gestrichen werden, wenn es trotz zweimaliger Mahnung mit der Zahlung des Beitrags im Rückstand ist. Die Streichung ist dem Mitglied schriftlich mitzuteilen.

Ein Mitglied kann, wenn es gegen die Vereinsinteressen gröblich verstoßen hat, durch Beschluss der Mitgliederversammlung aus dem Verein ausgeschlossen werden. Vor der Beschlussfassung ist dem Mitglied Gelegenheit zu geben, sich persönlich zu rechtfertigen. Eine etwaige schriftliche Stellungnahme des Betroffenen ist in der Mitgliederversammlung zu verlesen.

§ 5 Mitgliedsbeiträge

a) Von den Mitgliedern werden Beiträge erhoben. Die Höhe des Jahresbeitrages und

b) dessen Fälligkeit werden von der Mitgliederversammlung bestimmt.

c) Ehrenmitglieder, Gründungsmitglieder und die geborenen Mitglieder des Colonia Kochkunstverein Gasteria 1884 e.V. sind von der Beitragspflicht befreit.

§ 6 Organe des Vereins

a) der Vorstand

b) die Mitgliederversammlung

SPENDENKONTO

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

IBAN:

DE55 3705 0198 1935 4731 14

bei der Sparkasse KölnBonn

§ 7 Der Vorstand

Der Vorstand i. S. d. § 26 BGB besteht aus

a) dem 1. Vorsitzenden

b) dem 2. Vorsitzenden

c) dem Schriftführer

d) dem Schatzmeister

Der Verein wird gerichtlich und außergerichtlich jeweils durch zwei Mitglieder des Vorstandes gemeinschaftlich vertreten.

Die Vereinigung mehrerer Vorstandsämter in einer Person ist unzulässig.

Dem Vorstand obliegt die Besorgung aller Angelegenheiten des Vereins, die Verwaltung des Vereinsvermögens und die Ausführung der Beschlüsse der Mit-

gliederversammlung. Der Vorstand ist in seiner Tätigkeit den Grundsätzen von Treu und Glauben unterworfen und dem Verein gegenüber zur sachdienlichen Erfüllung aller Aufgaben verpflichtet.

Der Vorstand gibt sich eine Geschäftsordnung

§ 8 Amtsdauer des Vorstands

a) Der Vorstand wird von der Mitgliederversammlung auf die Dauer von drei Jahren, vom Tage der Wahl an gerechnet, gewählt. Er bleibt jedoch bis zur Neuwahl des Vorstandes im Amt.

b) Scheidet ein Mitglied des Vorstandes während der Amtsperiode aus, so wählt der Vorstand ein Ersatzmitglied (aus den Reihen der Vereinsmitglieder) für die restliche Amtsdauer des Ausgeschiedenen.

§ 9 Beschlussfassung des Vorstands

Der Vorstand fasst seine Beschlüsse im Allgemeinen in Vorstandssitzungen, die vom 1. Vorsitzenden oder vom 2. Vorsitzenden schriftlich, fernmündlich oder per E-Mail einberufen werden.

In jedem Fall ist eine Einberufungsfrist von fünf Werktagen einzuhalten. Einer Mitteilung der Tagesordnung bedarf es nicht.

Der Vorstand ist beschlussfähig, wenn mindestens drei Vorstandsmitglieder anwesend sind. Bei der Beschlussfassung entscheidet die Mehrheit der abgegebenen gültigen Stimmen. Bei Stimmengleichheit entscheidet die Stimme des Leiters der Vorstandssitzung.

Die Vorstandssitzung leitet der 1. Vorsitzende, bei dessen Abwesenheit der 2. Vorsitzende. Die Beschlüsse des Vorstands sind zu protokollieren und vom Sitzungsleiter zu unterschreiben.

Ein Vorstandsbeschluss kann auf schriftlichem Wege oder fernmündlich gefasst werden, wenn alle Vorstandsmitglieder



**Verkauf – Vermietung – Transport – Service
Ersatzteile - Schulungszentrum – Arbeitsschutz**



**PFK Group GmbH – Gunther-Plüschow-Straße 11 – 50829 Köln
Tel.: 0221/956595-0 - E-Mail: info@pfk.de - www.pfk.de**

ihre Zustimmung zu der zu beschließenden Regelung erklären.

§ 10 Die Mitgliederversammlung

In der Mitgliederversammlung hat jedes ordentliche, anwesende Mitglied eine Stimme. Die Mitgliederversammlung ist insbesondere für folgende Angelegenheiten zuständig:

- Entgegennahme des Jahresberichtes des Vorstandes; Entlastung des Vorstandes.
- Festsetzung der Höhe und der Fälligkeit des Jahresbeitrages.
- Wahl und Abberufung der Mitglieder des Vorstandes.
- Beschlussfassung über die Änderung der Satzung und über die Auflösung des Vereins.

§ 11 Die Einberufung der Mitgliederversammlung

Mindestens einmal im Jahr, möglichst im letzten Quartal, soll die ordentliche Mitgliederversammlung stattfinden. Sie wird vom Vorstand unter Einhaltung einer Frist von zwei Wochen durch schriftliche Benachrichtigung unter Angabe der Tagesordnung einberufen. Die Frist beginnt mit dem auf die Absendung der Einladung folgenden Werktag. Das Einladungsschreiben gilt als dem Mitglied zugegangen, wenn es an die letzte vom Mitglied dem Verein schriftlich bekannt gegebene Adresse gerichtet ist. Die Tagesordnung setzt der Vorstand fest. Eine Einladung per Telefax oder E-Mail ist zulässig.

§ 12 Die Beschlussfassung der Mitgliederversammlung

a) Die Mitgliederversammlung wird vom 1. Vorsitzenden, bei dessen Verhinderung vom 2. Vorsitzenden oder einem anderen

Vorstandsmitglied geleitet. Ist kein Vorstandsmitglied anwesend, bestimmt die Versammlung einen Leiter. Das Protokoll wird vom Schriftführer geführt. Ist dieser nicht anwesend, bestimmt der Versammlungsleiter einen Protokollführer.

b) Die Art der Abstimmung bestimmt der Versammlungsleiter. Die Abstimmung muss schriftlich durchgeführt werden, wenn ein Drittel der bei der Abstimmung anwesenden stimmberechtigten Mitglieder dies beantragt.

c) Die Mitgliederversammlung ist nicht öffentlich. Der Versammlungsleiter kann Gäste zulassen. Über die Zulassung der Presse, des Rundfunks und des Fernsehens beschließt die Mitgliederversammlung
d) Jede ordnungsgemäß einberufene Mitgliederversammlung ist unabhängig von der Zahl der Erschienenen beschlussfähig. Die Mitgliederversammlung fasst Beschlüsse im Allgemeinen mit einfacher Mehrheit der abgegebenen gültigen Stimmen; Stimmenthaltungen bleiben daher außer Betracht. Zur Änderung der Satzung (einschließlich des Vereinszweckes) ist jedoch eine Mehrheit von drei Viertel der abgegebenen gültigen Stimmen, zur Auflösung des Vereins eine solche von vier Fünftel erforderlich.

e) Für die Wahlen gilt Folgendes: Hat im ersten Wahlgang kein Kandidat die Mehrheit der abgegebenen gültigen Stimmen erreicht, findet eine Stichwahl zwischen den Kandidaten statt, welche die beiden höchsten Stimmzahlen erreicht haben.
f) Über die Beschlüsse der Mitgliederversammlung ist ein Protokoll aufzunehmen, das vom jeweiligen Versammlungsleiter und dem Protokollführer zu unterzeichnen ist. Es soll folgende Feststellungen enthalten: Ort und Zeit der Versammlung, die Person des Versammlungsleiters und

des Protokollführers, die Zahl der erschienenen Mitglieder, die Tagesordnung, die einzelnen Abstimmungsergebnisse und die Art der Abstimmung. Bei Satzungsänderungen ist die zu ändernde Bestimmung anzugeben.

§ 13 Nachträgliche Anträge zur Tagesordnung

Jedes Mitglied kann bis spätestens eine Woche vor dem Tag der Mitgliederversammlung beim Vorstand schriftlich beantragen, dass weitere Angelegenheiten nachträglich auf die Tagesordnung gesetzt werden. Der Versammlungsleiter hat zu Beginn der Mitgliederversammlung die Tagesordnung entsprechend zu ergänzen. Über die Anträge auf Ergänzung der Tagesordnung, die erst in der Mitgliederversammlung gestellt werden, beschließt die Mitgliederversammlung. Zur Annahme des Antrages ist eine Mehrheit von drei Viertel der abgegebenen gültigen Stimmen erforderlich. Satzungsänderungen, die Auflösung des Vereins sowie die Wahl und Abberufung von Vorstandsmitgliedern können nur beschlossen werden, wenn die Anträge den Mitgliedern mit der Tagesordnung angekündigt worden sind.

§ 14 Außerordentliche Mitgliederversammlungen

Der Vorstand kann jederzeit eine außerordentliche Mitgliederversammlung einberufen. Diese muss einberufen werden, wenn das Interesse des Vereins es erfordert oder wenn die Einberufung von einem Zehntel aller Mitglieder schriftlich unter Angabe des Zwecks und der Gründe vom Vorstand verlangt wird. Für die außerordentliche Mitgliederversammlung gelten die §§ 10, 11 und 12.



Wir stehen zu unseren Obdachlosen

Kurt Mentz, Eva Eckert,
Innenminister Reul und Rolf Schweigert

Der Colonia Kochkunstverein wird auch in diesem Jahr wieder mit seiner Schirmherrin Serap Güler das Obdachlosenessen in Köln zubereiten und das ein oder andere, auch in diesen schweren Zeiten von Corona, umsetzen. Mit dem gebührenden Abstand und trotzdem Nähe zum Menschen wird der Colonia Kochkunstverein am letztem Freitag vor Heiligabend wieder etwas kochen und auch einige Geschenke mitbringen.

Zum Kochen spenden wir erst mal einen, der Größenordnung angemessenen Kombidämpfer. Auch eine Gefriertruhe würde nicht schaden. Dann gibt es in diesem Jahr frisch aufgebackene Pizza und Speiseeis als Dessert. Im Sommer wird es

zusätzlich ein großes Grillbüffet im Garten geben.

Auch wir müssen nicht nur den Anordnungen des Landes und der Stadt folgen, sondern wollen auch im Interesse der Allgemeinheit die persönliche Begegnung so weit wie möglich einschränken.

Auch der Kardinal schaut mal vorbei, hier mit Hans-Werner Bartsch und Ernst Vleer



Daher möchten wir für warme Decken und vieles an dringend Benötigtem wieder zur Spende aufrufen unter unserem neuen Spendenkonto: "Förderverein des Colonia Kochkunstverein und Gasteria e.V."

Sparkasse KölnBonn
IBAN: DE55 3705 0198 1935 4731 14

Ich hoffe auf viele Menschen, die „Gutes“ tun möchten und sich hier bei der Aktion des CKV mit Ihren finanziellen Mitteln anschließen. Das „Restaurant“ für Obdachlose am Bahnhofsvorplatz entwickelt sich nun auch langsam zu einem solchen. Die handelnden Akteure geben sich unendliche Mühe, doch es fehlt immer noch an Vielem.

Ernst Vleer



www.selgros.de

HIER KAUFEN PROFIS & GENIESSER

PARTNER DER GASTRONOMIE UND HOTELERIE

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

Persönliche Beratung und Betreuung von A – Z.

Abgerundet von unserem eigenen Zustellservice.

2 x in Köln für Sie da!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

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

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



Eröffnung Autohaus Levy

Levy trotz Corona und stellt eines der modernsten Autohäuser Kölns vor.

Über zehn Millionen Euro hat das Familienunternehmen in seinen Kölner Neubau investiert. Es sollen hier rund 1.800 Neu- und Gebrauchtwagen am brandneuen Standort im Jahr vermarktet werden. Und das sind nicht nur PKW.

Das neue Autohaus steht auf einem 8.000 Quadratmeter großen Grundstück in der Widdersdorfer Straße in Köln.

Die Toyota- und Lexus-Autohausgruppe AUTOLEVY hatte bereits seit drei Jahren an dem Projekt gearbeitet. Der Baugenehmigungs-

prozess zog sich sehr lange hin. Die reine Bauzeit gibt der geschäftsführende Gesellschafter des Familienunternehmens, Frank Levy, mit knapp einem Jahr an. Doch ließ man sich nicht beirren und schuf ein hochmodernes Autohaus mit

einem 670 Quadratmeter großen Toyota-Showroom im Hauptgebäude und einer komplett separaten 600 Quadratmeter großen Lexus-Ausstellung samt einer Showküche, die Frank Levy für hochklassige Koch-events nutzen will. Deutschlandweit

Damit
Ihr Herz
weiter rasen kann.





Als Vertreter der Kölner Haie gratulierte Michael Lüttgen, in der Mitte Thomas Töppner vom Autohaus und rechts als Gast Ralph Flegel.



Chef Frank Levy wartet auf seine Gäste.



einmalig ist bislang die Signalisation „Toyota Professional“: Das Autohaus ist an seinem jüngsten Standort der erste Pilothändler für Toyotas neue Nutzfahrzeugmarke. Auch eine Gebrauchtwagenausstellung gibt es in Form eines zweigeschossigen Parkdecks. Im Erd-

geschoss finden dort 86 Fahrzeuge Platz. Das Obergeschoss dient als Parkfläche für Kunden- und Lagerwagen.

Absatzziele für 2021

Neben dem operativen Geschäft ist im Neubau auch die zentrale

Verwaltung der Autohausgruppe angesiedelt – die Buchhaltung, die IT-Abteilung, das Marketing, die Personalabteilung und die Disposition. Frank Levy selbst bleibt in Düsseldorf, wo die Autohausgruppe zwei Filialen betreibt.

Insgesamt arbeiten im neuen Betrieb 65 Mitarbeiter unter der Leitung von Stephan Flegel. Im ersten vollen Verkaufsjahr 2021 will AUTOLEVY in Köln 750 Toyota-Neuwagen, 150 Lexus-Neuwagen sowie 900 Gebrauchtwagen vermarkten. Das nächste Bauprojekt ist derweil schon im vollen Gange: In Euskirchen baut Autolevy bereits das nächste große Projekt. Die Eröffnung ist für Februar 2021 geplant. Dann möchte Frank Levy an seinen fünf Standorten in Köln, Düsseldorf, Frechen und Euskirchen 2.750 neue Toyotas, 350 neue Lexus und gut 3.700 Gebrauchtwagen verkaufen.



medien  **lotharbraun**
DIGITAL - UND PRINTMEDIEN

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

www.medienlotharbraun.de



Zuhause spielt der KEC
künftig im dunklen
"Ox Blood"-Rot

Auswärts kämpfen die Haie
erneut in
Weiß um Punkte

Das Third-Jersey ist in
Schwarz-Grau gehalten und
besticht durch besondere
Details

Die neuen Haie-Trikots 2020/21



Die Spielzeit 2020/2021 ist leider wegen der Pandemie auf den 18.12.2020 verschoben worden. Das Training rückt auf den 1.12. vor. So der Plan und so die Hoffnung. Hier, in den neu gestalteten Räumen der Auto Levy Gruppe in Köln, gesäumt von nagelneuen Fahrzeugen des Partners Toyota, stellen die Kölner Haie erstmals die neuen Trikots der Saison 2020/2021 für die PENNY DEL vor.

Alle drei Jerseys werden wie gewohnt vom langjährigen Haie-Partner OWAYO hergestellt und sind ab sofort im HAIEstore an der Gummersbacher Straße sowie im Online Shop erhältlich.

„Retro Style!“

In der heimischen LANXESSarena bestreiten die Haie ihre Partien

wieder in rot. „Mir gefällt das klassische Design mit dem dunklen Rot richtig gut“, schwärmt Haie-Kapitän Moritz Müller vom neuen Heim-Dress, das künftig im dunklen „Ox Blood“-Rot erstrahlt. „Farbwahl und Optik erinnern mich extrem an den derzeit angesagten Retro-Look.“ Auswärts spielen die Haie – fast schon traditionell – wieder in Weiß. „Nice, das Trikot ist schon jetzt mein

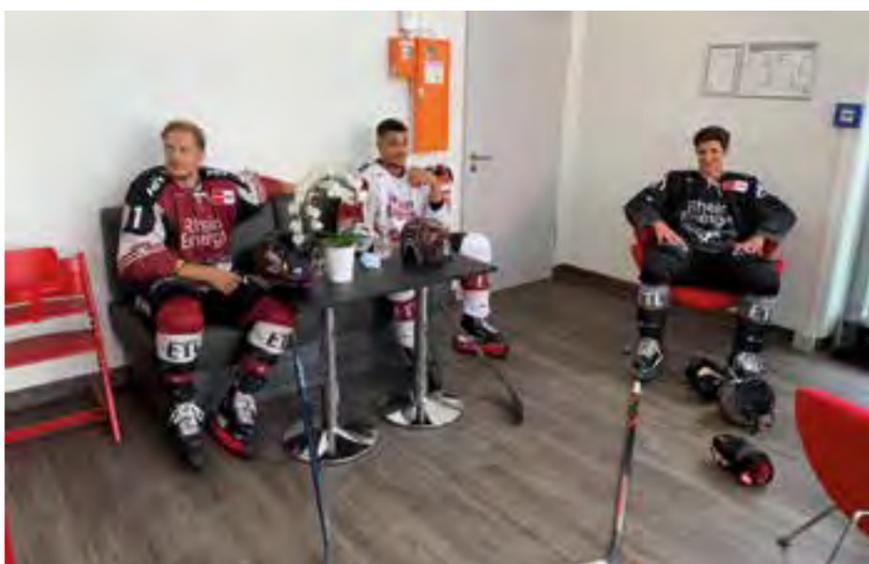
absoluter Favorit!“, ist Colin Ugbekile vom Grundton „Silver Belly“ des Away-Shirts begeistert. „Dieses Weiß in Verbindung mit dem dunklen Rot ist in der Kombination echt stylisch“, findet der KEC-Verteidiger. Natürlich gehen die Profis 2020/21 in einigen





Foto links: Mirko Lüdemann wird von Celia Schweigel „TV-tauglich“ gemacht.
Foto rechts: TOP Spieler Freddy Tiffels wartet auf seinen Auftritt im TOYOTA Autohaus Levy.

Foto links: Sicherheit und Technik passt.
Foto rechts: Mannschaftskapitän Mo Müller, Colin Ugbekile und Frederik Tiffels warten auf den Dreh.



Duellen auch wieder im sogenannten Ausweichtrikot auf Punktejagd. „Mir gefallen vor allem die kleinen optischen Details“, verweist Haie-Stürmer Frederik Tiffels auf die besondere Optik des 3rd-Jersey. „Die Schwarz-Grau-Töne bilden einen schönen Kontrast zum Eis.“

Mit den von Haie-Partner STETSON gestalteten Helmen, die ebenfalls in „Ox-Blood“-Rot gehalten sind, entsteht ein stimmiger Look.

Erstmals wurden die neuen Haie-

Trikots der Öffentlichkeit im Rahmen eines gut 30-minütigen digitalen Livestreams aus dem Autohaus Levy von Haie-Hauptsponsor Toyota präsentiert. Hierfür wurde extra ein „Catwalk“ aus Eis aufgebaut.

Fans, Partner und Freunde konnten beim bunten Mix aus Infos, Interviews & Show-Elementen auf live.haie.de dabei sein und online mitverfolgen wie Moritz Müller, Colin Ugbekile und Frederik Tiffels die neuen Trikots vorstellten und Haie-Geschäftsführer Philipp

Walter einen Ausblick auf die neue Eishockey-Saison wagte.

Die Preise für die Fantrikots 2020/21 sind im Vergleich zum Vorjahr unverändert und liegen für Kinder bei 72,00 Euro, Trikots für Erwachsene kosten 89,00 Euro. Der Livestream wurde übrigens von der HEROES GERMANY GMBH unter Federführung von CEO Torsten Schiefen produziert. Das Catering kam wie gewohnt vom Haie Partner Pro Gast.

Bericht und Fotos: Ernst Vleer und www.haie.de



Corona in der Kölner Gastronomie

Alles richtig oder?

10 Fragen an Wolfgang Bosbach

Sehr geehrter Herr Bosbach, jetzt hätten Sie Zeit zum Reisen, doch CORONA macht auch das kaputt. Gutes Essen in guten Restaurants genießen wird auch immer schwieriger. Jetzt gehen die Zahlen wieder hoch und die Stadt Köln versucht mit verschiedenen Mitteln gegenzusteuern!

Colonia-Courier:

Reichen die Vorgaben der Stadt mit teilweise Alkoholverbot (im öffentlichen Raum ab 22.00 Uhr), Masken in Einkaufsstraßen und belebten Plätzen aus? Reicht das aus? Zuviel oder zu wenig? Wie ist Ihre Meinung:

Wolfgang Bosbach:

Für den Erfolg von Massnahmen kommt es nicht nur auf die Art und Zielgenauigkeit der Ge- und Verbote an, sondern auch und gerade auf deren Akzeptanz und Beachtung.

Diese Regelungen können helfen die Infektionszahlen zu reduzieren. Der Gedanke dahinter ist wohl: Da Alkohol bekanntlich enthemmt und die Risikobereitschaft erhöht kann ein Verkaufsverbot Risiken reduzieren. Allerdings kann man sich auch zu Hause die Kante geben und dann um die Häuser ziehen. Patentrezepte gibt es leider nicht.

Colonia-Courier:

In der Gastronomie ist die Sperrstunde von 1.00 Uhr bis 6.00 Uhr

morgens angeordnet. An den Tischen max. 5 Personen und Veranstaltungen bis 100 Personen mit Hygiene-Konzept. Eine Meinung ist, hier wird mit Hygienekonzepten korrekt agiert und hält die Menschen von privaten Partys ab. Die nächste Meinung ist, 100 Personen auf einem Haufen ist unverantwortlich und nicht kontrollierbar. Ihre Meinung?

Wolfgang Bosbach:

Meiner Meinung nach hätte zuerst

einmal genau untersucht werden müssen, wie hoch eigentlich das Infektionsrisiko dort ist, wo in der Gastronomie die Hygienekonzepte strikt beachtet werden. Ich schätze: Äusserst gering! Jedenfalls geringer als bei einer „Privatabfüllung“ zu Hause oder bei privaten Partys mit null Abstand. Was ist gewonnen, wenn nach Sperrstunde das fröhliche Treiben im privaten Bereich erst so richtig beginnt?

Colonia-Courier:

Noch gibt es Kurzarbeitergeld in der Gastronomie. Viele Köche und Kellner sind jetzt abgesichert und bleiben zu Hause. Doch auch irgendwann ist das vorbei. Richtig oder falsch?

Wolfgang Bosbach:

Richtig, und deshalb kommt es entscheidend auf die Dauer der Maßnahmen bzw. Hilfen an. Nicht zu kurz, aber auch nicht länger als unbedingt notwendig.

Colonia-Courier:

Was würden Sie machen um die Gastronomie Vielfalt zu erhalten?

Wolfgang Bosbach:

Genau das, was ich und viele andere auch machen: Dem Gastronom meines Vertrauens die Treue halten - auch und gerade in schweren Zeiten. Entscheidend ist hier das Votum der Gäste.

Colonia-Courier:

Hotels und Gastronomen sind schon schlimm getroffen. Doch dazu kommen ja auch noch die vielen



Wolfgang Bosbach und Ernst Vleer im Gespräch

Caterer. Hier ist es nicht anders. Steuern, Beiträge zu Kassen und Versicherungen werden langfristig gestundet. Viele Gastronomen hatten auch schon früher nur eine



geringe Deckungssumme. Aber irgendwann wollen alle Ihr Geld haben. Dann platzen viele Betriebe! Sollte man das als Marktbereinigung sehen oder den Betrieben ent-

sprechende Steuern und Beiträge erlassen? Und denen, die es bis dahin irgendwie geschafft haben, ihre Abgaben zurückzuerstatten?

Wolfgang Bosbach:

Hier sollte man schon zwischen coronabedingten Problemen und mangelnder Marktakzeptanz unterscheiden. Gesunden Betrieben, die nur wegen Corona leiden, weil die Umsätze wegbrechen, muss geholfen werden. Aber wenn sich ein gastronomisches Angebot auf dem Markt grundsätzlich als nicht attraktiv erweist, dann ist es nicht Aufgabe des Steuerzahlers hier das Überleben zu sichern.

Colonia-Courier:

Wie hat sich Ihr Tagesablauf in der Folge der Pandemie verändert?

Wolfgang Bosbach:

Fundamental. Ohne Corona ab-

solviere ich bundesweit etwa 300 Veranstaltungen pro Jahr, 2020 dürften es weniger als 100 sein. Im Sommer habe ich meinen Zuwachs an Freizeit sehr genossen, jetzt möchte ich aber wieder mein altes Leben zurück. Und zwar pronto!

Colonia-Courier:

In Köln machte die Presse im Sommer sehr oft auf die ausufernden Partys besonders am Brüsseler Platz und an der Aachener Straße aufmerksam. Es kam zwar hier und da zu Räumungen, doch auch jetzt wird noch kräftig gefeiert. Wie sind Sie zufrieden mit der Arbeit der Kölner Behörden in der Pandemie

Wolfgang Bosbach:

Als Nichtkölnler maße ich mir da kein Urteil an. Aber als ich gelesen habe, dass laut Oberbürgermeisterin auch private Skatrunden, nicht etwa orientalischer Grosshochzeiten mit 1000 und mehr Gästen, das Problem sein sollen, habe ich mir gedacht: Ist es jetzt auch schon beim Thema

Vorsicht oder Maske, Corona ist das Thema, nicht nur für den Bericht.



Corona so weit, dass die Dinge nicht mehr klar angesprochen werden dürfen?

Colonia-Courier:

Wenn Sie 3 Gesetze in der jetzigen Situation durchsetzen könnten, was steht da drin?

Wolfgang Bosbach:

1. Hilfen für den Bereich Kunst & Kultur
2. Hilfen für Hotellerie und Gastronomie

3. Rechtzeitige und klare, widerspruchsfreie Regelungen für die gesamte Reisebranche, denn Reisende, Reisebüros und Reiseveranstalter sind alle gleichermaßen entnervt.

Colonia-Courier:

Wolfgang Bosbach persönlich: Was fehlt Ihnen am meisten?

Wolfgang Bosbach:

Unbefangen, offen, herzlich mit allen Menschen umzugehen und eine ordentliche Punktzahl für den FC.

Colonia-Courier:

Was machen Sie, wenn die Impfung kommt und (funktioniert) als erstes?

Wolfgang Bosbach:

Natürlich lasse ich mich als Prototyp eines Risikopatienten sofort und gerne impfen. Und dann? Weiter wie bisher. Wir werden noch lange mit dem doofen Virus leben müssen.

BEREIT FÜR JEDE AUFGABE. DER NEUE PROACE CITY.



NICHTS IST UNMÖGLICH



**Cleverer Lösungen
für Gewerbe, Freizeit
und Familie.**

**Ab dem 25.04.2020
live erleben.**

Erleben Sie Leistungsfähigkeit, Vielseitigkeit und Effizienz als Kastenwagen oder Pkw. Und dank der zahlreichen Konfigurationsmöglichkeiten finden Sie genau den PROACE CITY der am besten zu Ihnen und Ihren Wünschen passt. Kommen Sie ab dem 25.04. zu uns ins Autohaus und lassen Sie sich begeistern!

Kraftstoffverbrauch aller PROACE CITY und PROACE CITY VERSO Modelle, kombiniert 5,5 – 4,0 l/100 km, CO₂-Emissionen kombiniert 125 – 106 g/km. Gesetzl. vorgeschriebene Angaben gem. Pkw-EnVKV, basierend auf NEFZ-Werten. Die Kfz-Steuer richtet sich nach den häufig höheren WLTP-Werten.



AUTOLEVY GmbH & Co. KG | 5x in NRW

Höherweg 121 - 131
40233 Düsseldorf
02 11 / 157 88-0

Schuchardstr. 4
40595 Düsseldorf
02 11 / 97 05-0
garath@autolevy.de

Widdersdorfer Str. 225-227
50823 Köln
02 21 / 179 00-0
ehrenfeld@autolevy.de

Carl-Benz-Str. 32
53879 Euskirchen
02 251 / 77 54 1-0
euskirchen@autolevy.de

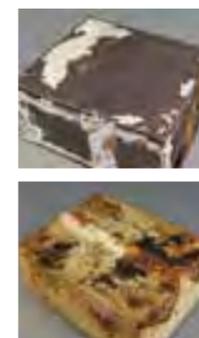
Elisabethstr. 16
50226 Frechen
02 234 / 60 10 7-0
frechen@autolevy.de

alt und (un)genießbar?!

Manche Lebensmittel werden nicht schlecht – sie reifen nur. Auch nach vielen Jahren sind sie noch verzehrbar und sogar teilweise besser im Geschmack. Wir wollten herausfinden, wie alt die ältesten noch vorhandenen Lebensmittel sind, und empfehlen sie nicht zu probieren!

1910-1913 Früchtekuchen

Englischer Früchtekuchen, nussig, fruchtig, häufig steinhart und nicht jedermanns Geschmack. Der Brite Robert Falcon Scott schien ihn wohl zu mögen, oder dachte vielleicht auch, dass der hohe Zucker- und Fett-Anteil von Vorteil sein könnte, bei seinem Versuch bei der britischen Arktis-Expedition, der erste Mensch am Südpol zu werden. Unglücklicher-



weise kam er nie in den Genuss des Kuchens, er musste ihn wohl in einer Zeitspanne von 1910-1913 im Eis der Antarktis lassen. Scott selber verhungerte und erfror bei seinem Versuch den Pol zu erreichen

Sein Kuchen wurde 2017 vom Antarctic Heritage Trust wiederentdeckt, gut gekühlt – sollte aber besser trotzdem nicht mehr gegessen werden.

1000 v. Chr. Irische Butter

Auch Butter gibt es anscheinend länger als gedacht, daraufhin deutete 2009 die Entdeckung eines mit



77 Pfund Butter gefülltem Eichenfass, versunken in einem Sumpf in Irland. Geschätzte 3000 Jahre hat

HIMMLISCH EINKAUFEN BEI ENGELS!

3x in Köln

Marsdorf, Widdersdorf
und Longerich

3x in Troisdorf

Spich, Friedrich-
Wilhelms-Hütte und
Troisdorf-Mitte

www.edeka-engels.de



Engels

Frische von Flönz bis Feinkost.

Verwaltung
EDEKA Engels
Horbeller Str. 2-4
50858 Köln-Marsdorf
Tel: 02234-2 02 82 08
Fax: 02234-2 02 87 03
E-Mail: info@edeka-engels.de

Öffnungszeiten
Marsdorf: 07-22 Uhr
Widdersdorf: 07-22 Uhr
Longerich: 07-21 Uhr
Spich: 07-21 Uhr
Troisdorf: 07-21 Uhr
Friedrich-Wilhelms-Hütte: 07-20 Uhr

die jetzt etwas weiße, aber ansonsten noch vollkommen intakte Butter an dieser Stelle verbracht. Durch die enorme Menge gehen Historiker davon aus, dass das wahrscheinlichste Szenario war, dass eine damalige Gesellschaft sich zusammengeschlossen hat und die Butter in Wasser versenkt hat, um sie so länger konservieren zu können, oder auch um sie vor Feinden zu schützen. Etwas muss schiefgelaufen sein, denn jetzt befinden sich besagte 77 Pfund im Nationalmuseum in Irland.



1200 v.Chr. Ägyptischer Käse

Guter Käse reift mit den Jahren, was den besonderen Geschmack ausmacht. Als „gut gereift“ kann man auch die erste uns bekannte Käseart der Ägypter bezeichnen. 2013 fand man in der Grabstätte des

Ptahmes Überreste von tatsächlich Käse, vermutlich aus Schafs- und Ziegenmilch hergestellt, und noch viel wahrscheinlicher geschmacklich eher ein Experiment. Falls man diesen Käse essen sollte, wird einem höchstwahrscheinlich Ramses Rache treffen – denn auf Abstrichen der Überreste wurde das Bakterium

der Brucellose nachgewiesen, auch Mittelmeerfieber genannt, eine Infektionskrankheit, die auch heute noch durch den Verzehr von nicht pasteurisierter Milch hervorgerufen werden kann.

HOLMES
PLACE

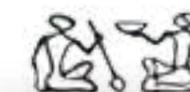
Menzenbach
TIEFKÜHLERZEUGNISSE
*Westfälische
Fladenbrot*

DICK
Traditionsmarke der Profis

IBA
IBA - Automation
Hennies GmbH
Antrieben + Schalten

CHEFS CULINAR
FOR PROFESSIONALS AND HOME COOKS

mp
GATERINE

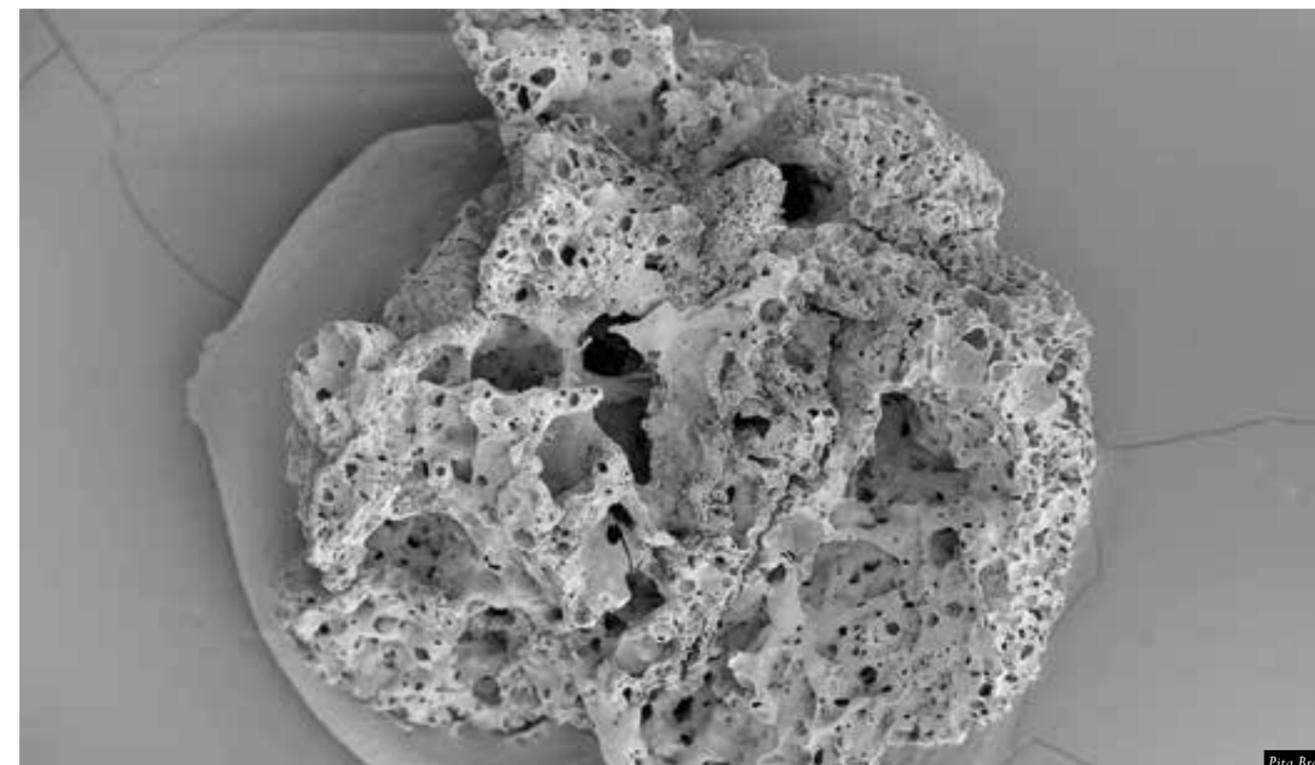


Stelzmann
Transport und Erhaltung

**Sieht so Ihre Firewall
mit Home Office aus?**

Mitarbeiter*innen im Home Office?
Ist Ihre Firewall entsprechend sicher oder
löchrig wie ein Schweizer Käse?
Die Folgen können schwer werden!

Handeln Sie jetzt - Bevor es zu spät ist!



Pita Brot

12.400 v.Chr. Pita Brot

Im Juli 2018 entdeckten Archäologen in einem Steinkamin in der Schwarzen Wüste Jordaniens das älteste jemals entdeckte Stück Brot. Das etwa 14.400 Jahre alte Fladenbrot sah ein wenig wie eine Pita aus, nur dass es aus wilden Getreiden

hergestellt wurde – die zum Beispiel Gerste, Einkorn (wilder Weizen) und Hafer ähnelten. Knollen aus einer Wasserpflanze waren eine weitere wichtige Zutat, die dem Brot angeblich eine grobkörnige Textur und einen salzigen Geschmack verlieh. Wahrscheinlich nicht jedermanns Geschmack...



Brotofen

Bericht und Bilder: Maurice Vleer



Corona-Pandemie in der Türkei

Wo sind die Unterschiede und wie lauten die offenen Fragen für die Zukunft

Corona-Probleme in der internationalen Gastronomie

Wir wollen einmal die Vergleiche feststellen, wie gut oder schlecht die Gastronomie aufgestellt ist und wer von wem was lernen kann. Daher haben wir verschiedene Gastronomie-Betriebe angeschrieben und präsentieren hier die Ergebnisse.



Ihr Betrieb und die Kapazitäten:

Das Hotel Limak Limra Hotel&Resort befindet sich in Antalya.

Wie lange können Sie ohne weitere Unterstützung noch wirtschaftlich existieren? 6 Monate

Welche Hygiene-Maßnahmen haben Sie in Ihrem Betrieb getroffen?

Mund/Nase Masken: Ja
Handdesinfektion: Ja
Name und Telefonliste: Ja

Hatten Sie im letzten Jahr Veranstaltungen In- oder Außerhaus?

Ja, mit entsprechendem Abstand

Welche weiteren Maßnahmen?

Distanzregeln am Buffet. Die Gäste können sich nicht selbst bedienen, sondern bekommen Ihre Speisen vom Service.

Wie viele Veranstaltungen (in ca. Personen) hatten Sie bisher in 2020?

20-1500 Personen

Werden Sie vom Staat unterstützt

Wenn ja, Wie? Ja, zweimal im Monat Kontrolle

Ist es gestattet in 2020 weitere Events durchzuführen?

Nein

Wo liegt prozentual der Umsatz gegenüber 2019? ca. 70%

Gibt es bei Ihnen Kurzarbeit mit staatlicher Unterstützung? Nein



Sulejman Gurmani

Restaurant Altes Amtshaus

Corona-Pandemie in Deutschland

Wie sind Sie mit Ihrer Situation zurzeit zufrieden?

Nach dem 1. Lockdown haben wir viele und lange Sonnentage gehabt und durch den Außenbereich ein Teil des Umsatzes wieder reingeholt. Der Monat September und Oktober war auch viel versprechend und wir haben auch viele Weihnachtsfeiern und Familienfeiern gehabt (jede Feier haben wir gesplittet in 2-3 Tagen von 15-20 Personen pro Feier und max. 5-6 Pers. proTisch). Jetzt sind wir wieder in Lockdown und die Frage lautet, wie lange noch, ob wir in Dezember wieder aufmachen? (hängt von Infektionszahlen an). Die Monate November und Dezember sind für uns die stärksten Monate und das Fett für die schwachen Monate (Januar, Februar, März). Ich betreibe das Haus mit Erfolg seit 20 Jahren, also bin ich gar nicht zufrieden und der 2. Lockdown macht mir Angst von meiner Existenz.

Ihr Betrieb und die Kapazitäten:

Unser Betrieb ist in Lindlar und wir haben normal 120 Plätze und dürfen wegen Corona jetzt nur 70 Plätze belegen.

Alles was möglich ist von: Listen mit Name und Tel. Nr. notieren, Abstand von Tischen halten, Desinfektionsmittel vor jedem Eingang und Toiletten, Trennwände und Heizstrahler in Außenbereich, Mitarbeiter müssen Masken tragen in der Arbeitszeit.

Welche Hygiene-Maßnahmen haben Sie in Ihrem Betrieb getroffen?

Mund/Nase Masken: Für alle Mitarbeiter
Handdesinfektion: Vor jedem Eingang und jeder Toilette - Name und Telefonliste: Ja

Wie lange können Sie ohne weitere Unterstützung noch wirtschaftlich existieren? Max. 3 Monate

Welche weiteren Maßnahmen?

Im Außenbereich: Windschutzwände, Plexiglas, Abtrennwände, Heizstrahler bzw. Heizpilze

Hatten Sie im letzten Jahr Veranstaltungen In- oder Außerhaus?

Jede Woche ca. 80-90 Pers. (Familienfeiern, Hochzeiten, Kommunion- und Konfirmationsfeiern, Reuessen, sonntags Familienbrunch, Firmenjubiläen etc.)

Werden Sie vom Staat unterstützt

Wenn ja, Wie? Ein Teil der Belegschaft ist in Kurzarbeit gemeldet

Wie viele Veranstaltungen (in ca. Personen) hatten Sie bisher in 2020?

2300-2400 Personen

Wo liegt prozentual der Umsatz gegenüber 2019? ca. 60%

Gibt es bei Ihnen Kurzarbeit mit staatlicher Unterstützung? ja 30%

Was tun Sie gegen die Corona Krise?

Welche Sondermaßnahmen mussten Sie dafür umsetzen?

Aushilfen sind komplett gestrichen, Mitarbeiter ein Teil in Kurzarbeit, privat alle Kosten minimal reduziert.

Unser Ausser-Haus-Angebot.

- Angebot zum Mitnehmen:
- Portion Gänsebraten mit Gänsejus 20,00 €
- Apfelrotkohl & Kartoffelklößen
- Ganze Gans (4 Pers.) mit Gänsejus 80,00 €
- Apfelrotkohl & Kartoffelklößen
- Edelhirschragout in Wildpreiselbeersauce
- Weißweibirne und Preiselbeeren
- Apfelrotkohl & Kartoffelklößen 15,00 €



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.



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



Unsere Produkte berühren das Leben.



Eine Coke für jeden Moment.



Ihr Betrieb und die Kapazitäten:

Unser Betrieb steht in Bütgenbach, Belgien und wir haben normal +/- 100 Plätze und dürfen wegen Corona jetzt auch +/- 100 Plätze belegen (wir haben die Möglichkeit Gäste auf mehrere Räume zu verteilen, die im „Normalfall“ Frühstücksräume sind)

Welche Hygiene-Maßnahmen haben Sie in ihrem Betrieb getroffen?

Mund/Nase Masken: Ja
Handdesinfektion: Ja
Name und Telefonliste: Ja
Plexiglaswände/Abtrennungen: Ja, an der Rezeption

Welche weiteren Maßnahmen?

Regelmäßiges Desinfizieren der Türen, Treppengeländer, usw., Menükarten via QR-Code, Abstände, Hotelgäste erhalten Desinfektionsfläschchen bei Ankunft als Gastgeschenk

Werden Sie vom Staat unterstützt

Wenn ja, Wie? Bisher ca € 16.000 €

Wo liegt prozentual der Umsatz gegenüber 2019? ca. - 7%

Gibt es bei Ihnen Kurzarbeit mit staatlicher Unterstützung? ja 70%

Was tun Sie gegen die Corona Krise?

Wir hatten einen extrem starken Sommer. Selbst der Herbst ist angelaufen wie nie vorher. Vor der Krise war unser Restaurant montags und dienstags geschlossen. Das haben wir geändert, um so auch den Betrieb während der Woche aufrechtzuhalten. Bis Ende Oktober lief auch alles super. Leider gab es seit den neuen Maßnahmen viele Annullierungen

Corona-Pandemie in Belgien

Wie lange können Sie ohne weitere Unterstützung noch wirtschaftlich existieren? Ca. 5 bis 6 Monate

Hatten Sie im letzten Jahr Veranstaltungen In- oder Außerhaus? Banketts, Geburtstage Hochzeiten? Nein

Wie sind Sie mit Ihrer Situation zurzeit zufrieden?

Wie oben beschrieben liefen wir seit Mitte Juni auf Hochtouren und haben einen Teil des verlorenen Umsatzes wieder aufholen können. Leider kam mit den neuen Maßnahmen ein starker Einbruch. Das Hotel ist nicht mehr 100%, sondern ca 40 – 50% belegt, die Nicht-im-Hotel Gäste (ca 200 Essen pro Woche) fehlen zudem sehr im Umsatz



Unser Auslandskorrespondent Maurice sprach mit dem seit 6 Jahren im Hause tätigen Geschäftsführer der renommierten „Colonada our Story“ in Riga.

Der Betrieb steht direkt im großen Park im Centrum an der Brivibas bulvaris. Das alte Gebäude ist direkt vom Staat gemietet und wird privat bewirtschaftet. Die Speisekarte liest sich sehr gut und die Leistung ist auch überdurchschnittlich. Die zur Verfügung stehenden Plätze waren im letzten Jahr zu 98 % ausgebucht. Dann kam Corona. Wir haben normal 150 Plätze. Wegen Corona dürfen wir jetzt noch 50 Plätze bei je 3 m² Platz pro Person belegen.

Welche Hygiene-Maßnahmen haben Sie in ihrem Betrieb getroffen?

Mund/Nase Masken: Wird bei uns zu 100 % auf allen Wegen „rein, raus und dem Weg zur Toilette“ durchgeführt und kontrolliert.

Handdesinfektion: Ja, wir haben nicht nur am Eingangsbereich und den Toiletten sondern auch hier und da mittendrin Spender stehen.

Namen und Telefonliste: Werden zur Zeit in Lettland nicht geführt. Es gibt keine Nachverfolgung. Die niedrigen Zahlen im Sommer gaben uns den Anschein, davon zu kommen.

Plexiglaswände / Abtrennungen: Sollten die Zahlen der Infektionen nicht heruntergehen, sollen diese ab Dezember eingeführt werden.

Welche weiteren Maßnahmen haben Sie in Lettland ergriffen?

Zwei Meter Mindestabstand, absolute Sauberkeit und immer alle Oberflächen desinfizieren.



Corona-Pandemie in Lettland

Werden Sie vom Staat unterstützt? Ja

Wenn ja, Wie? Alle Betriebe, die korrekt Ihre Steuern weiter pünktlich entrichten werden mit 30% Zuschuss bei den Personalkosten entschädigt.

Viele Häuser gehören immer noch dem Staat, private haben sich allerdings flächendeckend angeschlossen. Mieten werden entsprechend dem Umsatz angepasst. 50% weniger Umsatz bedeutet 50% weniger Miete zahlen.

70% Umsatz gleich 70% Miete und so weiter. Eine faire Geschichte.

Wo liegt prozentual der Umsatz gegenüber 2019? Noch ca. 35%

Gibt es bei Ihnen Kurzarbeit mit staatlicher Unterstützung?

Nein, nur das bereits Beschriebene

Was tun Sie gegen die Corona

Krise? Take Away über App wie zum Beispiel VOLT: Das ist so wie bei euch Liferando. Familienpakete zu Sonderpreisen.

Wie lange können Sie ohne weitere

Unterstützung noch wirtschaftlich existieren? Maximal bis Mai 2021.

Dann sind alle Reserven und Kredite verbraucht.

Hatten Sie im letzten Jahr Veranstaltungen In- oder Ausserhaus?

Viele, immer um 150 bis 200 Personen. Das bildete die Hauptgrundlage unserer Umsätze.

Wie viele Veranstaltungen (in ca. Personen) hatten Sie bisher in 2020? Maximal 30 Personen.

Mit allen Genehmigungen und Vorsichtsmaßnahmen haben wir hier noch Geld dazu getan.

Wie sind Sie mit Ihrer Situation zurzeit zufrieden?

Die Regierung hat uns mit Mieten und Sonderkrediten sowie dem 30% Personalzuschuss sehr unterstützt. Wir dürfen ja auch noch den Betrieb geöffnet lassen. Sollten wir allerdings schließen müssen, und der Staat uns nicht finanziell unterstützt, ja dann weiß ich auch nicht mehr weiter



HILF DEM KEC!

Die Kölner Haie brauchen Eure Unterstützung!

Um den Fortbestand des Eishockey-Standorts in Köln zu sichern, verkauft der Traditionsverein symbolische #immerwigger-Tickets.

Helft auch Ihr unserem Partner das Ziel von 100.000 verkauften Tickets zu erreichen!

Für nur 10 € könnt ihr Tickets auf www.immerwigger.de sowie im HAIEstore in Köln Deutz erwerben.

#IMMERWIGGER TICKETS

KÖLNER HAIE





Der frühere NRW-Ministerpräsident und Bundeswirtschaftsminister Wolfgang Clement ist im Alter von 80 Jahren am 27. September 2020 gestorben. Ein Nachruf.

Schöpferische Ungeduld war das Markenzeichen von Wolfgang Clement. Doch als Ministerpräsident und Superminister im Kabinett Schröder scheiterte er oft an politischen Blockaden und Hindernissen. Ein absoluter Macher. Er dachte schneller als die meisten arbeiteten und ein „geht nicht“ akzeptierte er überhaupt nicht. Nun ist der ehemalige Politiker der SPD, der nicht immer die Ansichten seiner Partei vertrat, im Alter von 80 Jahren gestorben.

Es wäre vermessen zu behaupten, ich hätte Wolfgang Clement gekannt, doch hatten wir einige Male punktuelle Berührungen, die auch mein Leben gewissermaßen mit verändert haben. Ich muss nicht über die großen Verdienste in der Politik schreiben, doch vielleicht einige seiner Leistungen ins richtige Licht setzen. Clement war gerade Wirtschaftsminister in Düsseldorf und wir hatten in NRW das große Problem nicht genügend Ausbildungsstellen bieten zu können. Ich war gerade Vorsitzender des CKV geworden und der Minister stand

plötzlich total unaufgeregt vor mir und fragte mich, was ich denn wohl tun wolle. Ich wusste gar nicht, was ich antworten sollte und stotterte irgendwas dahin. Er hatte eine Liste des DEHOGA und wollte noch eine von uns haben. Hotels, Gastronomen, Ausbilder und Ansprechpartner. Er sprach mit der Arbeitsagentur und organisierte innerhalb von 14 Tagen eine Ausbildungsmesse in deren Räumen. Wir fuhren einen ganzen Tag mit einigen Kollegen des DEHOGA und dem Wirtschaftsminister von Betrieb zu Betrieb. Clement sprach mit jedem, als wenn er schon seit ewigen Zeiten die Hoteliers davon überzeugte, mehr Lehrlinge einzustellen. Das Ergebnis war, dass alleine in Köln fast 100% mehr Ausbildungsplätze geschaffen



wurden, in NRW fast 50% (Ergebnisse in der Gastronomie). Jahre später kopierte Schröder das und so entstand die große Ausbildungsaktion der Bundesrepublik.

Bei der Euro-Einführung war es in der Kreissparkasse am Neumarkt so voll, dass er lieber auf der anderen Seite der Stände wollte. Die Kaffeemaschine gefiel ihm so gut, dass er erstmals dutzenden Leuten Kaffee machte. Er freute sich spitzbübisch, dass der ein oder andere ihn gar nicht erkannte. Viel später waren wir in Japan zur Weltausstellung. Auch hier gab es einige Anekdoten. Als unser ehemaliger Oberbürgermeister mich vorstellen wollte, empfing Clement mich schon mit „mein Vorsitzender“ und auch erst vor wenigen Jahren ließ er den Ruf aus Köln nicht verklingen, sondern kam zu einer Besprechung ins Radisson weil es um Ausbildung ging. Ausbildung von jungen Menschen. Das war sein Credo, bis zum Schluss. Er war ein ganz großer und ich bin stolz darauf, ihn ein wenig gekannt zu haben. Wolfgang Clement, Ruhe in Frieden Bericht und Fotos Ernst Vleer

Oktober

Alles Gute zum Geburtstag

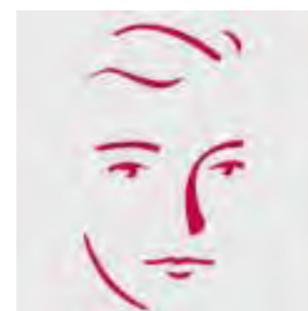
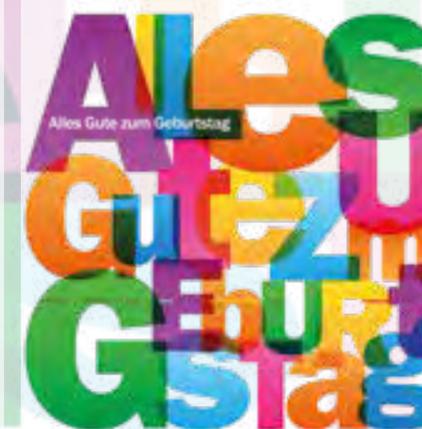
Böttcher Dirk	04.10.
Daniel Heinrich Udo	24.10.
Graf Rolf	27.10.
Güven Mehmet	09.10.
Haase Cassandra	24.10.
Krause Michael	07.10.
Kreutzer Bernd	30.10.
Kulbach Jens	13.10.
Linnarz Peter	28.10.
Mödder Gero	08.10.
Reinhardt Michael	12.10.
Schäfer Ernst-Ludwig	19.10.
Schumacher Sabine	08.10.
Steiber Marcus	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.



THE ART OF LOGISTICS

MBS Logistics GmbH
Hansestraße 57
51149 Köln
Fon + 49 (0) 2203 9338 0
info@mbscgn.de
mbslogistics.com

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



Willkommen seit 1718 in unserer Genusswelt



- Feinste Würstchen
- Beste Frikadellen & Hackfleischspezialitäten
- Leckere Convenience-Produkte
- Delikate Wurstspezialitäten
- Kreative SB-Produkte
- Genuss Manufaktur 1718
- ROUTE 1718 Home Made BURGER
BBQ Spare Ribs



Businesspartner Club '99

Jeromin+Vester

DLA Piper Global

S&L
Immobilienmanagement GbR

PfK
Group GmbH

HYDRAULIK-SERVICE

SCHLOSS MIEL

Park-Café
CAFÉ · RESTAURANT · HOTEL

PROLOGUE
Solutions GmbH

RECHTSANWALT
Thomas Prenzel

Steuerberater
Horst Schmidt

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

mediaprint
Graphisches Institut
Eckmann

Die HAIE spielen auch 2020 ein grandioses Golfturnier in Miel

Unter dem Haie-Motto "Immer wigger" hatte Alex Thelen seinen Golfplatz wie schon gewohnt in einem Topzustand. Die Grüns, die Bunker oder das Fairway, an nichts war etwas auszusetzen. Auch die Organisation der Kölner Haie für ihre Spieler, Sponsoren und anderen Gäste waren sehr bemerkenswert.

In Zeiten von Corona waren alle möglichen Vorbereitungen getroffen. Abstandsregelungen, beim Abendessen alle Tische draußen im wunderschönen Garten des Schlosses weit auseinander, Maske auf allen Wegen.

Der Pro Gast Reibekuchenstand mit frisch gebackenen Reibekuchen mit Creme Fraiche und geräuchertem Lachs, in Symbiose mit den hervorragenden



Weinen von Christian Schardt, an der 9 sorgte beim Spiel für eine willkommene kleine Pause. Das Wetter war perfekt und auch dem Trainerteam sowie den „Haien“



Maurice Vleer beim Abschlag

machte es viel Spaß. Schade nur, dass alle Spieler und Trainer direkt nach dem Spiel, aus Corona bedingter Ansteckungsgefahr, nach Hause mussten.

Hinter großen Hygienewänden präsentierten die Köche zum

Abendessen argentinischen Rodicio Grill von mariniertes Steakhüfte und ganzen Schweinerücken mit Krautsalat, Bauernbrot und Spezialsoßen. Und frisch aus der Riesenpfanne Original Schweizer Kaas Spätzle mit reichlich Käse. Das DOM Kölsch, neuer Haie Partner aus der Familie der Radeberger Gruppe, sorgte mit für einen netten Abend.

Neben vielen KEC-Profis überzeugte auch das KEC-Trainerteam um Chefcoach Uwe Krupp mit beachtlichen Skills auf ungewohntem Terrain. Die Haie-Legenden Mirko Lüdemann sowie Detlef und Dieter Langemann zeigten bei ihren Auftritten auf dem 18-Loch-Kurs, dass sie noch lange

nicht zum „alten Eisen“ gehören. Ex-Nationalspieler und Leverkusen-Star Ulf Kirsten sowie TV-Moderator Jan Stecker sowie zahlreiche Haie-Freunde und Partner komplettierten das bunte Starterfeld. Und für die Junghaie kamen sensationelle 16.601 € zusammen. Gratulation

Bericht und Fotos CKV und Ernst Vleer



*Foto rechts: Co Trainer Greg Thomsen
Bilder unten: Viel Platz draußen bei den Gästen zum Abendessen und Siegerehrung.*





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

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



Hans-Wenner Bartsch



Markus Zehnpfennig



Mohamed Saeed



Buddhi Athauda



WEINMANUFAKTUR
CHRISTIAN SCHARDT

KLASSE STATT MASSE!
EINE PHILOSOPHIE, DIE MAN SCHMECKT.

BESUCHEN SIE UNS
IN BULLAY AN DER MOSEL ODER AUF
UNSERER NEUEN WEBSEITE!



WWW.WEINMANUFAKTUR-SCHARDT.DE

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

Wirtschaftsbotschafter der Stadt Köln



Ernst Vleer



OB Henriette Reker

Am Donnerstag, dem 20. August 2020 überreichte im historischen Rathaus Oberbürgermeisterin Henriette Reker den Titel ‚Wirtschaftsbotschafter‘ an Herrn Ernst Vleer und Frau Sandra von Möller. Die Übergabe der Urkunden wurde aufgrund der Corona-Pandemie in einem nur kleinen Rahmen im Kölner Rathaus vollzogen.

Standortmarketing mit persönlichem Profil

Wirtschaftsbotschafterinnen und Wirtschaftsbotschafter sind Unternehmerpersönlichkeiten,

die ihre geschäftlichen Kontakte auch dazu nutzen, die Vorzüge des Investitions- und Wirtschaftsstandortes Köln darzustellen. So können Handelsbeziehungen, vor allem auch mit Unternehmen im Ausland, noch besser aufgebaut und Kontakte hergestellt werden.

Ernst Vleer ist Vorsitzender des Colonia Kochkunstverein und Gasteria 1884 e.V. und Geschäftsführer der Pro Gast GmbH. Dr. Sandra von Möller ist Geschäftsführerin des mittelständischen Unternehmens BÄRO GmbH & Co. KG und Gründerin des gemeinnützigen Vereins „KIDsmiling“.



Oberbürgermeisterin Henriette Reker unterstrich, wie wichtig der Einsatz der Wirtschaftsbotschafterinnen und Wirtschaftsbotschafter ist.

„Als Unternehmer kennen Sie die Standortvorteile Kölns genau. Durch Ihre Arbeit geben Sie wichtige Impulse für die Stärkung der hiesigen Wirtschaft und prägen das Bild Kölns in Europa und in der Welt.“



Wirtschaftsbotschafterin Sandra von Möller, Oberbürgermeisterin Henriette Reker und Wirtschaftsbotschafter Ernst Vleer.

Ich freue mich, dass ich zwei weitere Wirtschaftsbotschafter begrüßen darf, die die Stadt in diesen wirtschaftlich schwierigen Zeiten voranbringen und unterstützen“, sagte Oberbürgermeisterin Henriette Reker in ihrer Ansprache im Rathaus zu Köln.

Kölns Wirtschaftsdezernent

Markus Greitemann betonte: „Die Wirtschaftsbotschafterinnen und Wirtschaftsbotschafter haben eine verantwortungsvolle Aufgabe. Sie können über persönliche Kontakte national und international wichtige Akteurinnen und Akteure in prägenden Einrichtungen und verschiedenen Netzwerken erreichen“.

Ziel des Botschafterkonzeptes ist es, herausragende Persönlichkeiten aus Köln oder mit engem Bezug zur Stadt ehrenamtlich zur Unterstützung der Köln-Werbung zu gewinnen. Funktion der Botschafterinnen und Botschafter soll sein, bei ihren geschäftlichen Aktivitäten gegenüber ihren Partnern auch den Standort Köln zu vertreten und bei Interesse Kontakte zu vermitteln. Sie werben damit auch für den Wirtschaftsstandort Köln. Andere Bereiche wie Kunst und Kultur, Bildung und Wissenschaft, oder Sport sind bei diesem Konzept ebenfalls von Bedeutung – sie stellen wesentliche Facetten der Attraktivität des Standortes dar.

Fotos: Badura - Bericht: Stadt Köln - Amt für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit Katja Reuter



DAS ORIGINAL ORIGINAL SERVIERT

FÜR ALLE, DIE DAS ORIGINAL LIEBEN.

COKE AUS DER KLASSISCHEN GLASFLASCHE.



MER HALDE ZESAMME!

Werbung.
Effektiv.
Sichtbar.



**Bis zu 25 %
CKV-Konditionen**
Gültig bis 31.12.2020

JETZT ANFRAGEN

und CKV-Prozente sichern!

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



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



RPKmedia.com +49(0)2102-539160

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