

Colonia Courier

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



- .: Großartige Ukrainehilfe
- .: Fischessen am Aschermittwoch
- .: Stadtmeisterschaft 2022



**Food to
strengthen
the brave
Ukraine
defenders**




*Liebe auf
den ersten
Schluck*

Dom
KÖLSCH



„ernst (ge)meint“



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

Es ist sehr ernst. Der Krieg in der Ukraine! Einem Land mitten in Europa. Das hätte wohl keiner in der sogenannten zivilisierten Zeit gedacht, dass ein Kriegsverbrecher wie Putin, ein Diktator, der uns schon oft gezeigt hat, dass Menschenleben für ihn nichts wert sind, mit einer riesigen Brutalität einen Krieg anzettelt. Zehntausende Tote, Millionen Flüchtlinge und Sachschäden, jetzt schon über 100 Milliarden Dollar. Für jeden zivilisierten Menschen sollte und muss klar sein, dass wir die Ukraine nun unterstützen müssen, mit allem was wir haben. Denn die Demokratie, die Freiheit Europas wird in Kiew entschieden. Nicht am warmen Ofen im Wohnzimmer. Daher rufe ich dazu auf: „Bitte spendet. Spendet um das Blutvergießen zu stoppen, spendet aber auch um die Ukrainer in die Lage zu versetzen, sich zu wehren“. Und ja, Herr Putin hätte wohl doch nicht damit gerechnet, dass nach Georgien, der Krim und der Ostukraine der Westen endlich wach wird und mit gemeinsamen Aktionen hoffentlich die Welt von diesem Aggressor befreit, und wer weiß, vielleicht sogar Russland in die Demokratie begleiten kann. Mit vielleicht einem Präsidenten namens Alexei Nawalny. Man sollte schließlich auch die Zeit nach dem Krieg nicht vergessen.

Daher finde ich: Sofort Kohle und Öl auf die Embargoliste. Soll er doch daran ersticken!

Auch Gas jetzt schon teilweise reduzieren. Denn ich glaube nicht daran, dass wir im nächsten Winter noch den Status Quo haben. Und ich hoffe, dass es in Russlands Elite Menschen gibt, die einem verzweifelten Diktator die richtig gefährlichen Waffen für die Welt aus der Hand nehmen. Menschen, die über den Tellerand schauen und auch wissen, irgendwann wird man wieder zurück an den europäischen Tisch kommen, ja kommen müssen. Denn verloren haben die Russen schon jetzt; moralisch, wirtschaftlich und menschlich.

Unser Leben ist im Moment alles andere als lustig. Corona-Maßnahmen, die gestern noch überlebenswichtig waren brauchen wir (laut FDP) nicht mehr. Alles weg. Nur das dummerweise Corona noch immer da ist und wir die höchsten Ansteckungszahlen seit der Pandemie haben! Egal?! Maskenverweigerer, Querdenker, die ewigen Neinsager und alle Impfgegner zusammen haben wieder einmal dem Staat bewiesen, dass wir von absoluten Minderheiten regiert werden.

Immer mehr frage ich mich, wo denn die intelligenten und denkenden Menschen geblieben sind. Wirkliche Fachleute (Übrigens wie bereits vor 12 Monaten) sagen voraus: „Wenn die Impfungen nicht stark erhöht werden, wird das Virus im nächsten Winter wiederkommen“. Und Gott sei uns gnädig, hoffentlich nicht in einer veränderten Form, die noch gefährlicher ist. Impfpflicht, nein, das passt einigen Leuten bei der FDP nicht. Die sind als Mini-Partei jetzt schon Weltmeister im Verhindern. Wir haben mittlerweile so viele Impfstoffe, die schon von Millionen und Abermillionen genommen wurden. Was wollt Ihr denn noch? Vielleicht hätte ich eine Idee: Entweder es gibt die Pflichtimpfung für alle oder für alle Impfunwilligen die Pflegepflichtversicherung. Wer nicht will, soll doch dann dafür bezahlen, wenn er unbedingt aus Sturheit die Krankenhäuser verstopft. Liebe Kolleginnen und Kollegen, die Freiheit von über 85% des Volkes zählt ja wohl auch etwas. Also, lasst euch impfen. Denn der „Colonia-Kochkunstverein“ hofft wieder darauf, Veranstaltungen und Aktionen und im Mai auch wieder unsere Spargelaktion in unserer Stadt durchzuführen!

Bleiben Sie gesund,
wir sehen und hören uns.

Ernst Vleer
Ihr Ernst Vleer

Schauen Sie doch auch einmal auf unsere Internetseite www.colonia-kochkunstverein.de und blättern Sie mal durch die Fotos. Alle unsere Veranstaltungen finden Sie im Netz.

frühling courier

Das Inhaltsverzeichnis dieser Ausgabe

01 Editorial

Leitartikel:

- 28 Auch Soldaten müssen essen
- 30 Nicht reden, helfen!

Vereinsleben:

- 02 Fischessen 2022
- 11 Unser neuer Botschafter
- 13 Stadtmeisterschaft digital
- 18 Große Köchesitzung 2023
- 23 Gänseessen im Maritim
- 37 Stadtmeisterschaft Dorint
- 41 Stadtmeisterschaft Klostergastronomie
- 37 Stadtmeisterschaft Holsteins Mühle
- 44 Stadtmeisterschaft Ox & Klee
- 46 Stadtmeisterschaft Em Krützche



- 47 Spargelschalen 2022
- 49 Stadtmeisterschaft Der Struthof

Mitglieder und Sponsoren:

- 06/15 Businesspartner
- 16/22 Businesspartner
- 14/27 Firmenpartner
- 34/43 Firmenpartner
- 57/60 Firmenpartner
- 42 Premiummitglieder
- 53 Businesspartner Club 99

Colonia-Kochkunstverein:

- 05 Ehrenmitglieder
- 06 Impressum und Aufsichtsrat
- 52 Geburtstage
- 54 Botschafter



Berichterstattung:

- 20 Unternehmenspreis 2021 des Wirtschaftsclubs
- 32 Medizinserie Nutrigenetik
- 36 Karneval 2022
- 40 Großer Dank der Flutopfer
- 48 Die hässliche Fratze von Corona
- 50 Sascha is(s)t im Landgasthof Gut Porz
- 56 Wenn der Koch 3x klingelt
- 58 RPKmedia & Haie
- 62 Wiedereröffnung "Zum Horn"
- 64 Unterstützung für Obdachlose



Gondel intim:

- 45 Christian Kerner



Großes Foto: Aufsichtsrat Fritz Schramma und der frischpromovierte Arzt Maurice Vleer, im Hintergrund Johannes und Barbara Steckel
 Fotoreihe oben: Hotellier Dieter Ulbricht und Reiseunternehmer Kumara Rajapaksha (links) - Johannes und Barbara Steckel (mittig) - Alexander und Carina Oblinger.
 Fotoreihe rechts: Sebastian Uvira mit Freundin Maren (oben) - Der Präsident des Fördervereins, Hans-Werner Bartsch - Sascha Larsen, Christian Kerner und Ernst Vleer (mittig) - Bundestagsabgeordnete Serap Güler und Ulla Schramma im Gespräch (unten)

Fischessen im Maximilian Lorenz

Es war schon sehr erfreulich, das rund 60 Mitglieder und Freunde der Einladung des Colonia Kochkunstvereins zum traditionellen Fischessen ins gleichnamige Sternerestaurant von Maximilian Lorenz gefolgt sind. Und schon mal vorweg: Die Küche war exorbitant gut. Lorenz (1 Stern Michelin) versteht es Modernität und Klassik zu vereinen und hervorragende Kreationen zu zaubern.

Für uns als Verein ist seine neue Businessclub-Mitgliedschaft auch

ein Beweis, dass der CKV für alle Bereiche der Gastronomie steht.

Ein dunkler Schatten legte sich dann nieder auf der Begrüßungsrede. Gemeint sind die zu diesem Zeitpunkt vergangenen acht Tage des Angriffs auf die Ukraine. Zur aktuellen Lage verurteilt der Colonia Kochkunstverein auf das Schärfste den brutalen Angriff auf die Ukraine und hofft darauf, dass dieser Krieg und das Blutvergießen so schnell als möglich eingestellt und die russischen Aggressoren von der Weltgemeinschaft hart bestraft werden.

Unter den vielen Gästen konnten wir die Bundestagsabgeordnete Serap Güler und unseren Aufsichtsrat Fritz Schramma mit Gattin Ulla begrüßen und freuten uns über die Anwesenheit des Vorsitzenden unseres Fördervereins Hans-Werner Bartsch mit seiner Gattin Fine. Aus dem Profi-Sport begrüßten wir Alexander Oblinger und Sebastian Uvira von den Kölner Haien. Auch Dirk Lottner mit seiner Gattin Sarah stellten sich zwei Tage vor seinem 50ten Geburtstag am Abend ein.



Sterne Koch und CKV Neumitglied
Maximilian Lorenz

Ein wenig Normalität in unnormalen Zeiten

Ebenfalls konnten wir unseren großartigen Unterstützer von der MBS Spedition Johannes Steckel und Jürgen Steckel, sowie von der Spedition Wirtz unser Mitglied Wilfried Wirtz begrüßen. Die große Delegation des Kölner Wirtschaftsclubs mit ihrem Geschäftsführer und unserem Vorstandsmitglied Christian Kerner und das Team der Haie-Geschäftsstelle, unter Führung von Mirko Lüdemann, freuten sich auf den Fisch. Aber nun zum Abend. Alle Plätze



Fotoreihe: Ellen und Ernst Vleer (oben)
Manfred Müller mit seiner charmanten Partnerin Emina Sabic (mittig)
Die Haie Geschäftsstelle: v.l. Tobias Schwarz, Celia Schweigel, Mirko Lüdemann und Jennifer Martens



mit



*präsentieren einen wunderbaren
Ort zum Träumen:*

Der magischste Ort Düsseldorfs – das ZaDü Theater der Düsseldorfer Zauberwelten



Düsseldorfer Zauberwelten

Gegenwart trifft auf Vergangenheit, die Grenzen zwischen Realität und Fantasie vermischen sich.

Im Zaubertheater Düsseldorf (ZaDü), dem ersten und einzigen CloseUp Zaubertheater der Stadt, wo das Unmögliche möglich wird, entführen Magier, Mentalisten und Illusionisten das Publikum regelmäßig ins Reich des Unerklärlichen.

„Das Besondere am ZaDü ist, dass die Zuschauer ganz nah am Zauberer sitzen und erleben so magische Momente aus unmittelbarer Nähe. Die 46 Plätze im Theater, sind so aufgebaut, dass man von überall aus gut sehen kann und das Ganze dabei eine familiäre Wohnzimmeratmosphäre vermittelt, in der die moderne Klima- und Belüftungstechnik unsichtbar in den Hintergrund tritt.“ so Chris Williams, der Geschäftsführende Gesellschafter der Düsseldorfer Zauberwelten, zu denen das Zaubertheater gehört.

Neben Shows veranstalten die Düsseldorfer Zauberwelten auch regelmäßig Firmen-Zauberworkshops, Zauberкурse für Erwachsene, Jugendliche und Kinder sowie Kindergeburtstage in den modern ausgestatteten, nostalgisch anmutenden Räumlichkeiten.

Aktuell planen der CKV, RPKmedia und das ZaDü verschiedene Charity-Veranstaltungen, von denen wir hier bald berichten.

Sascha Lansen



JETZT
Online Tickets
buchen!

Infos findet ihr unter www.zaubertheater-duesseldorf.de,
www.duesseldorfer-zauberwelten.de und www.zauberschule-duesseldorf.de

UNSERE EHRENMITGLIEDER



Fritz Peters †
Mai 1971
Ehrenvorsitz 1971



Alfred Biolek
Mai 1984



Hans Missionier †
April 1986



Franz Mergelsberg †
Mai 1990



Ahmet Alpman
November 1996



Edgar Halm †
November 1996



Herr Schöffel
November 1996



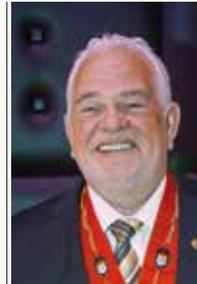
Fritz Schramma
Mai 2005



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€**
mtl. für Internet mit bis
zu 500 Mbit/s*

**Jetzt
sichern!**

NetCologne

connect
TESTSIEGER
BRITANNQUALITÄT
NetCologne
mit mbit

* Das Angebot richtet sich an alle Privatpersonen, Neu- oder Bestandskunden, an deren Wohnort mind. 250 Mbit/s verfügbar sind bei Beauftragung bis zum 24.01.2021. Mindestvertragslaufzeit 24 Monate. Der Aktionspreis von 39,95 € gilt dauerhaft für NetSpeed 250 und NetSpeed 500 für die gesamte Vertragslaufzeit und darüber hinaus, solange der Vertrag nicht gekündigt wird. Bereitstellungskosten bzw. Wechselgebühren entfallen. Zudem fallen mtl. Endgerätekosten gemäß aktueller Preisliste an. Voraussetzung 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 zzgl. mtl. 4,99 €. Eventuell bestehende Rabatte auf die Grundgebühr und/oder auf den Bandbreitenaufpreis entfallen.



DIE BUSINESSPARTNER DES CKV



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. 212/6710/0751
HRB 3247 AG Gummersbach

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

Chefredakteur:
Ernst Vleer
Redaktion:
Colonia Kochkunstverein

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

Der Colonia Courier erscheint fünf Mal pro Jahr und wird für 2,50 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.



RheinEnergieSTADION

GÄNSEHAUT
GARANTIERT



IHR EVENT IM RHEINENERGIESTADION

Sie wünschen ein **einzigartiges Event**?

Dann kommen Sie ganz nah ran an den Rasen und lassen Sie sich von der grandiosen Atmosphäre mitreißen.

Das **RheinEnergie**STADION bietet für jede Veranstaltung den passenden Rahmen. Ob als Mitarbeitermotivation, extravagante Firmenfeier, Workshop in edlem Ambiente oder Konferenz auf hohem Niveau - wir bieten Ihnen Räume und Services, die aus Ihrer Veranstaltung ein unvergessliches Stadionerlebnis machen.

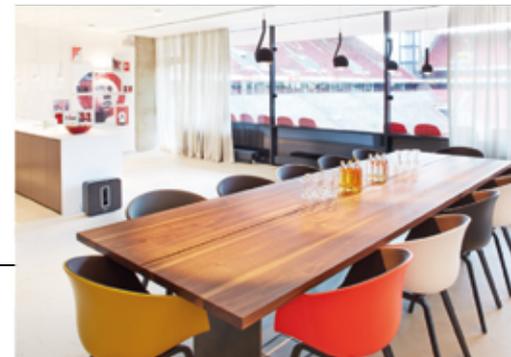
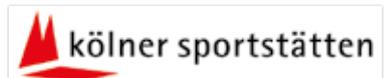
Runden Sie dieses mit einer **exklusiven Stadionführung** ab, bei der Sie Einblicke in Bereiche bekommen, die sonst nur den VIP-Gästen und Spielern vorbehalten sind.

EINIGE UNSERER TOUR-HIGHLIGHTS

Gruppenführung: Für Schulen, Vereine und Unternehmen.

Quiz-Tour: Die perfekte Teamchallenge für Ihre Mitarbeiter!

Stadion@NIGHT: Die Flutlichtführung bei Nacht.



waren dezent dekoriert und sorgten mit klaren Formen für ein tolles Ambiente. Die Gäste, die nach und nach eintrafen, wurden schnell und sicher mit ihren Corona-Nachweisen geprüft und tranken dann ein gut

gekühltes Glas Winzersekt, natürlich von unserem Christian Schardt.

Anschließend wurde mit dem Amuse Geule der kulinarische Teil des Abends eröffnet.

Mein persönlicher Höhepunkt war der Heilbutt. Superzart und gleich eine Geschmacksexplosion im Mund. Hervorragend! Überhaupt war es ein stressfreier Abend mit einem phantastischem Essen und einem wirklich

hervorragendem Service. Ich persönlich bin nicht zum letzten Mal im Maximilian Lorenz gewesen.

Neben einer exquisiten Weinauswahl, begleiteten alkoholfreie Softgetränke und Kaffeespezialitäten das Menu.

Im Laufe des Abends wurde auch ein neuer Botschafter ernannt . Siehe hierzu auch den Bericht auf der Seite 11.

Der Abend führte auch wieder dazu,

Kleines Süppchen mit Curryschaum und Kürbiskern-Öl

Terrine von der
Räucherforelle
Wurzelgemüse
Granny Smith Sorbet
Meerrettichcrémé
Geeister Staudensellerie

Risotto
Nordseekrabben Graupen
Concierge Lachsforelle
Frankfurter Kräuteraufguss
Brunnenkresse

Maximilians Frühlingssorbet
Rieslingsekt

Gebratene Tranche
vom Heilbutt
Selleriecrémé
Hummerbisque
Champignons

Bananenbrot
Vanille – Topfenmousse
Quittensud
Zitrusfrüchte





Die Weinauswahl beim Fischessen

dass im besonderen Gespräch mit unseren Gästen die „Lokalrunde“ wieder neu gestartet wurde.

Gerne nehmen wir Bewerbungen der Gastronomie entgegen.

Wir möchten in den nächsten fünf Courieren jeweils ein phantastisches Restaurant als Empfehlung für Ihren Besuch auf mindestens vier kompletten Seiten bringen. Es soll ein Ehrengast, ein Vertreter der Kölner Presse, ein Vertreter des Couriers, zwei Vorstandsmitglieder

sowie ein Business Club-Mitglied teilnehmen. Vielleicht auch mal gerne ein Vertreter für Sportler mit leichter gesunder Küche. Oder dem Klassiker, wer bietet die beste Haxe Kölns. Wir sind allem gegenüber offen.

Und nochmals ein Wort an Maximilian Lorenz: „Es war uns allen eine Freude, mit einem hervorragenden Fischessen wieder Normalität in unnormalen Zeiten zu erleben.“

*Bericht Ernst Vleer
Bilder Joachim Badura*

**Christian Schardt Rieslingsekt
Edition “Maximilian Lorenz”**

**Peth-Wetz Grauburgunder
Edition “Maximilian Lorenz”**

**Peth-Wetz Assemblage unfiltered
Christian Schardt Beerenauslese**

*Fotoserie oben: Claudius Siwy und Dieter Ulbricht -
untere Reihe Wilfried Wirts mit Tochter
Foto rechts: Ernst Vleer und Fritz Schramma*

*Großes Foto: v.l.: Hans-Werner Bartsch, Kata Lüttgen, Mick
Lüttgen, Sarah und Dirk Lottner - rechte Tischseite mitte Rasa
und Jürgen Steckel
Fotoserie unten: Kevin Kubina und Dr. Uwe Streck -
“Uvi, das musst du dann festhalten und in die Pfanne
legen...” - Christian Kerner
und der
Wirtschaftsclub*



**Catering in Corona-Zeiten möglich?
Die Pro Gast zeigt, wie es geht!**

Der Geburtstag kommt...

Wie soll ich jetzt risikofrei meine Gäste bewirten.

*Fragen Sie uns.... Vom Equip-
ment bis zum Personal. Ob eine
Stehparty mit Reibekuchen oder
einem leckeren kalt/warmen Büffet.
Ob Menü oder Empfang mit Spezi-
alitäten im Gläschen.*

*Die Pro Gast kann alles in jeder
Größenordnung liefern. Büffet-
tische, runde Tische oder Stehtische,
wir haben alles am Lager. Vom
ganzen Schwein vom Grill bis zur*

*Spezialcurrywurst mit Brötchen
stehen wir allen Wünschen offen.*

*Senden Sie uns eine Mail oder
rufen uns einfach an.*

*Vleer@progastgmbh.de oder
02263-70767. Selbstverständlich
machen wir auch gerne ein Angebot
für nur Equipment: Zelte, Mö-
bel, Geschirr, Gläser und Besteck.
Durch eigene LKW können wir
schnell und flexibel agieren.*

ProGast

Professionelle
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
Messervice, Großveranstaltung
für mehrere 1000 Gäste oder zur
Unterstützung einer Küchenbrigade
im Hotel. Wir bieten das gesamte
Programm.

**Pro Gast -
auf Nummer
Sicher!**

**Wir suchen „einen
neuen Kollegen
fürs Team“
Kontakt unter
vleer@progastgmbh.de**





Sascha Lansen wird große Ehre zuteil

Rolf Schweigert, Sascha Lansen und Ernst Vleer

Unser neuer Botschafter

Er war vor der Pandemie der letzte Spargelkönig und das jetzt im dritten Jahr, unser Mann für die wichtigen Sachen im Leben (also für alles das, was ich mal wieder vergessen habe), der Mann mit dem Spargeltruck, der Typ, der die Jacken für den Club 99 macht und der immer dann eine gute Idee hat, wenn Sie gebraucht wird.

Wir sprechen von dem Mann, der immer hilft wenn es eng wird. Ich rede vom Geschäftsführer der RPK Media: Der Werbeagentur mit

den großen Ideen für günstige Preise: Sascha Lansen.

Kraft meines Amtes konnte ich ihn zum 22. Botschafter des Colonia Kochkunstvereins ernennen. Die Wahl wurde, auf Vorschlag unserer Vorstandskollegin Eva Eckart, von unserem Vorstand einstimmig

bestätigt. Es war mir eine Ehre, Herrn Botschafter Lansen Kette und Urkunde zu verleihen. Wir sagen: „Herzlichen Glückwunsch“.

Übrigens wird sich unser neuer Botschafter auch bestimmt wieder etwas Neues bei der kommenden Spargelaktion einfallen lassen.

Wir hoffen natürlich auf einen Neustart im Mai.

Und natürlich sind wir alle gespannt, wer der neue Spargelkönig/königin wird?



*Bericht Ernst Vleer
Bilder Joachim Badura*



Drei Fragen an Rechtsanwalt Christian Kerner



1 *Herr Kerner, als RA können Sie sicherlich den Frust vieler Menschen nachvollziehen mit den ewigen Wartezeiten vor Gericht. Wie würden Sie die Situation lösen?*

Ja, es stimmt. Zum Teil sind die Wartezeiten sehr lang. Dies gilt vor allem für Verfahren vor dem Verwaltungsgericht und den Sozialgerichten, wo man frühestens nach zwölf Monaten in der Regel einen ersten Termin bekommt. In meinem Fachgebiet, bei den arbeitsgerichtlichen Verfahren, insbesondere bei den Kündigungsschutzsachen, sieht das in Köln und vor allem in den kleineren Arbeitsgerichten deutlich besser aus. Ich denke, dass jedoch generell die Justiz deutlich digitaler werden muss und viele Verfahren sollten digitaler werden, so sollten viele einfache Gerichtsverfahren per Videokonferenz geschaltet werden. Das Problem ist aber auch die

Justizverwaltung, das heißt bei der Justiz fehlen viele Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in den Sekretariaten oder in den Sachbearbeitungen. Hier muss unbedingt Abhilfe geschaffen werden.

2 *Sie vertreten den Kölner Brauerei Verband. Es wird alleine Corona bedingt viel zu wenig Kölsch getrunken. Ja, die Gastronomie steht schon unter Riesendruck. Aber wie sieht es bei den Kölsch Brauereien aus?*

Die Corona-Situation hat natürlich den Kölsch-Brauereien, aber auch allen anderen Bierbrauern in Deutschland erheblichen Schaden gebracht. Wir haben die stärksten Umsatzeinbrüche seit dem 2. Weltkrieg zu verzeichnen. Die Besonderheit in Köln ist auch, dass Kölsch sehr gastronomielastig ist und die Gastronomie deutlich weniger Gäste hatte; es fehlten vor allem die typischen Großveranstaltungen für Köln, im RheinEnergie-Stadion oder der Lanxess-Arena oder die vielen Konzerte und öffentlichen Veranstaltungen. Für das Jahr 2022 sehen wir es aber durchaus positiv; die Absatzzahlen für Januar und Februar sind deutlich nach oben gegangen und lassen uns hoffen, dass wir dieses Jahr mit einem signifikant höheren Absatz rechnen können.

3 *Sie sind ebenfalls Geschäftsführer beim Kölner Wirtschaftsclub. Wie sind die 12 Monats Aussichten in wirtschaftlicher Hinsicht in der Dom Stadt*

Die Stimmung in der Wirtschaft war Anfang des Jahres 2022 sehr positiv und man rechnete mit einem deutlichen Wirtschaftswachstum. Problematisch war und ist natürlich Hotel, Gastronomie und die Kreativwirtschaft, wo sich aber erste Erholungszeichen andeuteten. Die Ukraine-Krise macht natürlich Vorhersagen äußerst schwierig. Selbstverständlich wird sich der Krieg auf die Wirtschaftsleistung im Rheinland auswirken. Hier ist meines Erachtens keine realistische Prognose möglich, da der Ausgang in der Ukraine viel zu ungewiss ist. Die Folgen sind aber jetzt schon zu sehen: Hohe Energiekosten, Mangel an Ersatzteilen und ein Wegbrechen des Russland-Geschäfts dämpfen natürlich die Erwartungen erheblich.

Dies gilt sowohl für die Kauflust der Privatleute aufgrund der hohen Inflation, aber auch insbesondere ist die Investitionsbereitschaft der Unternehmen aufgrund der Unsicherheit der geopolitischen Lage natürlich deutlich spürbar.

Stadtmeisterschaft digital

Das Jahr 2022 hatte genau so herausfordernd gestartet, wie 2021 aufgehört hat. Alles ist reguliert, überall wird eingeschränkt, die Gastronomie verzweifelt...

Nachdem bereits wieder bundesweit die Meisterschaften und Wettbewerbe auf der Kippe standen, war uns klar, dass wir diesen Weg nicht mitgehen können. Allein schon die Tatsache, dass bis heute eine Vielzahl unserer Nachwuchsköche/-köchinnen seit Monaten weder Ausbildung noch Tagesgeschäft aktiv miterleben können, legte unsere Entscheidung nahe.

Der gesunde Menschenverstand macht deutlich, dass man nicht einerseits klagen kann, dass es an Fachkräften mangelt und andererseits alternativlos durch eine Krise marchiert und seinen Fachkräftenachwuchs im Regen stehen lässt.

Wir sind ein Verein, der vor allem die Unterstützung unseres kulinarischen Nachwuchses als großes Ziel verfolgt.

74 Jahre Stadtmeisterschaft – also auch im Jahr 2022

Seit 74 Jahren gibt es die Kölner Stadtmeisterschaft. Aus welchem Grund soll es sie dann im Jahr 2022 nicht geben? Soll Corona auch bei uns als viel bemühte Ausrede gelten? Nein, bei uns nicht! Das überlassen wir anderen.

Das Ziel war somit klar. Die Stadtmeisterschaft 2022 wird stattfinden – allerdings als Version 2.0 und vollkommen digitalisiert. Die komplett neue Konzeptionierung des Prüfungsablaufs stellte uns vor große Herausforderungen. Fragen und technische Abläufe, welche vor ein paar Jahren noch utopisch erschienen, standen nun zur Klärung auf unserer Agenda. Also machte sich unser Vorstand gemeinsam daran, diese Themen nacheinander durchzuarbeiten und Lösungen zu finden und baute zeitgleich auch die Vereins-Webseite um.

Es wurden bspw. neue Anmeldeverfahren per Onlineformular erstellt, der Fragenkatalog wurde ins Netz gebracht und die Produkte zur Wa-

renerkennung wurden professionell durch unseren Partner Selgros abfotografiert. Somit war dies nun ebenfalls onlinetauglich vorbereitet.

Jetzt fehlte nur noch eine passende Plattform, mit der unsere Prüfung, sozusagen als täuschungssichere Videokonferenz, in Einzelsitzungen mit den Azubis durchgeführt werden konnte. Auch hier fanden wir das passende Tool.

Nun stand das Gesamtpaket Kölner Stadtmeisterschaft 2.0 auf einem guten Fundament und konnte in die Praxis umgesetzt und erprobt werden.

Nachdem der Testlauf im Vorstandskreis erfolgreich absolviert wurde, ging es anschließend in die konkrete praktische Umsetzung. Die Vorentscheidung wurde als Videokonferenz mit einer anspruchsvollen Mischung aus Theoriefragen, praxisnaher Mathematik und einer vielseitigen Warenerkennung durchgeführt.

Der praktische Prüfungsteil, bei dem es um das Kochen eines hochwer-

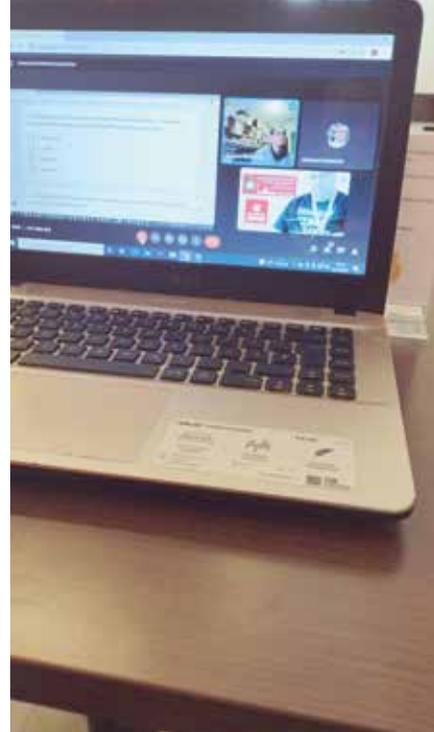
tigen 4 Gang Menüs ging, wurde in den jeweiligen Betrieben unter Aufsicht eines Prüfers durchgeführt. Dieser dokumentierte die jeweilige Prüfung mit Bildern, Formularen und einer Video-Zusammenfassung. Diese wurde anschließend im Kreise einer 10 köpfigen Jury aus Vorstandsmitgliedern und den Geschäftsführern der Selgros Häuser Köln und Frechen sowie dem Leiter des LGH Selgros durchgeführt. Die Ergebnisse waren durchweg hervorragend und die Motivation der Teilnehmerinnen und Teilnehmer beispiellos bemerkenswert.

Mit viel Begeisterung und Freude wurden wir durch die teilnehmenden Azubis und Betriebe empfangen. Das Feedback war von allen sehr positiv und ein Dankeschön für die Möglichkeit einer Teilnahme an der Stadtmeisterschaft hörten wir vielmals. Das, was in den letzten Jahren als selbstverständlich galt, war dieses Jahr einmal mehr eine außergewöhnliche Chance im Ausbildungsberuf Koch/Köchin: Sich einem Wettkampf zu stellen und

sich durch das zusätzliche Engagement neue Karrieremöglichkeiten zu schaffen. Somit steht für uns fest, dass wir als Colonia-Kochkunstverein bewiesen haben, dass keine Krise den Fokus auf die Jugend trüben und die Arbeit mit der Jugend beeinträchtigen kann. Köln ist bereit. Der CKV ist für seine Mitglieder auch in schwierigen Zeiten da. Das Zauberwort heißt - wie so oft im Leben - „wollen“.

Das Konzept der digitalen Stadtmeisterschaft ist sehr erfolgreich gestartet.

Es gibt viele positive Nebeneffekte, die so eine Neugestaltung mit sich bringt. Bspw. sind wir so ein großes Stück näher an die Betriebe und Auszubildenden gerückt. Jeder hat eine intensive Einzelprüfung. Eine große Menge an Lebensmitteln wurden vor dem Verderb geschützt, welche sonst stundenlang in einem Prüfungsraum gelegen hätte. Anfahrtswege wurden gespart, denn jeder konnte von zu Hause aus teilnehmen.



Auf dem Foto eine Sequenz der theoretischen Prüfung mit Juroren

10 Top Köchinnen und Köche haben auf sich aufmerksam gemacht. Das Ergebnis lässt sich sehen. Wir haben nunmehr 10 interessante und motivierte Nachwuchsköche- und -köchinnen, die bald auf den Spuren so mancher anderer bekannter Kochgrößen wandeln werden. Wir als Colonia-Kochkunstverein begleiten diese Wege und freuen uns, dass wir auch in diesem Jahr eine Stadtmeisterschaft der Extraklasse bieten konnten.

Johannes Krahwinkel

Unsere Firmenpartner





DIE BUSINESSPARTNER DES CKV





DIE BUSINESSPARTNER DES CKV





Wirtschaftsklub Köln e.V.

POWERPLAY PARTNER



Werbung.
Effektiv.
Sichtbar.



AB IN DIE NÄCHSTE SAISON!

JETZT DURCHSTARTEN

Werbung.
Effektiv.
Sichtbar.

RPKmedia.com



**Bis zu 20 %
CKV-Konditionen**

Gültig bis 31.05.2022

Zelte
Beachflags
Liegestühle
Sonnenschirme
Sitzsäcke
u.v.m.

Bei uns bekommen Sie alles
was Sie brauchen.
Was Sie nicht bei uns bekommen
– brauchen Sie auch nicht!

BEANBAG
ab 1 Stück
individualisierbar



Sascha Larsen
Geschäftsführer

RPKmedia.com +49(0)2102-539160

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

Der Colonia Kochkunstverein
und Gasteria 1884 e.V. präsentiert

Jetzt erst recht!

Große
KÖCHTE
Sitzums





<https://www.facebook.com/Colonia.Kochkunstverein/>

Mit freundlicher Unterstützung:

**Miljö
Prinzengarde**

Volker Weiniger

Klüngelköpp

Das Kölner Dreigestirn



**Karten im Selgros
oder beim CKV**

unter

vleer@colonia-kochkunstverein.de

Kasalla

24.01.2023

Rheinveilchen

Paveier

Martin Schopps

19:11 Uhr im Maritim Hotel Köln

Erste Reihe: 130 € (inkl. Sitzungsimbiss, 1 Getränk und Sessionsorden)

Zweite Reihe: 105 € (inkl. Sitzungsimbiss, 1 Getränk und Sessionsorden)

Dritte Reihe: 49 €

Vorverkauf: Selgros Frechen und schweigert@colonia-kochkunstverein.de

Hinweis: Einmal gekaufte Karten werden nicht zurück genommen

Einlass erhalten nur Geimpfte und Genesene

Im Radisson Hotel Blu am Messekreisel verlieh der Wirtschaftsclub Köln e.V. vor über hundert geladenen Gästen zum insgesamt 12. Mal den Kölner Unternehmenspreis 2021.

Standort Köln halten und Nachhaltigkeit wahren

Verleihung Kölner



Den 1. Platz belegte in diesem Jahr die Firma igus® GmbH aus Köln. Die Firma igus® ist Marktführer im Bereich von Hochleistungskunststoffen für die Bewegungstechnik in der Industrie. Bei sogenannter Energieführung, hochflexiblen Kabeln, Weit- und Linearlagern aus Kunststoff führt igus® weltweit die Märkte an. So entwickelt und testet sie in eigenen Testlabors, den größten der Branche, aktuell low-cost-robot-3D-Druckmaschinen und sogar smart plastics für die Industrie

4.0. Mit 4.500 Mitarbeitenden in 35 Ländern ist igus® weltweit tätig und peilt in diesem Jahr 900 Mio Umsatz an.

„Die Firma igus® aber auch die Firma engie, die den 3. Platz belegt hat, sind sogenannte Hidden Champions aus Köln. Dies belegt wieder eindrucksvoll die hohe Wirtschaftskraft des Standorts Köln“, so der Geschäftsführende Vorstand des Wirtschaftsclubs Köln, Christian Kerner.

Den 2. Platz belegte die Lantzerath Group, ein ursprüngliches Kölner Unternehmen mit nun dem Hauptkonzernsitz in der Schweiz. Mit ca. 1.100 Mitarbeitenden und 200 Millionen Konzernumsatz ist die Lantzerath Group führend in dem Bereich der Tankstellentechnik und der Installation von Elektro-Zapfsäulen.

Die Lantzerath Group ist das einzige Familienunternehmen europaweit im



Wirtschaftsclub Köln e.V. Unternehmenspreis 2021

Bereich Dienstleistung für die großen Mineralölgesellschaften.

Platz 3 erreichte die Firma engie Deutschland GmbH, die weltweit bei der Entwicklung von Wasserstoffen führend ist. Mit 170.000 Mitarbeitenden weltweit und 55,8 Milliarden Umsatz ist die engie Group der größte unabhängige Stromerzeuger weltweit und ebenso Nummer 1 bei der Installation von Kältenetzen weltweit.

Engie ist führend auf dem Bereich der Energieeffizienz und der Nutzenergie aus erneuerbaren Quellen. Das 5-Stufen-Modell zur Klimaneutralität ist einzigartig.

Eine externe Jury, bestehend aus Fachleuten der IHK, des Einzelhandelsverbandes, der Kreishandwerkerschaft, der Universität zu Köln haben diese drei nominierten Unternehmen bewertet.

Der Kölner Wirtschaftsclub verleiht den Kölner Unternehmenspreis an die Unternehmen, die sich im letzten Jahr um den Standort Köln, zu ihren regionalen Arbeitsplätzen und zu einem nachhaltigen und verantwortbewussten Umgang mit Ressourcen verdient gemacht haben.

Bericht
Wirtschaftsclub





DIE BUSINESSPARTNER DES CKV



saftig und knusprig

Maritim Gänse aus dem Ofen



Eine fast dreißig Meter lange riesige neue Bühnenrückwand mit allen Logos unserer Mitglieder zierte die Maritim Bühne in diesem Jahr. Der Saal war, mit allen Corona genehmigten Plätzen, schneeweiß geschmückt, hochpolierte Gläser, glänzende Kerzenleuchter, weiße frisch gestärkte Tischwäsche und ebensolche Hussen für die Stühle. Ein fantastisches Bild.



Auf der großen Leinwand auf der Bühne zeigte sich der neue Imagefilm des Vereins. Dieser ist übrigens auf unserer Internetseite abrufbar in deutscher oder englischer Sprache. Wir finden, Torsten Schiefen von VINIVIA brachte den CKV hier richtig in Szene. Im Hintergrund liefen viele Bilder der großen Hochwasser-Katastrophe. Mit unserer Versteigerung, der Tombola und vielen Unterstützern konnten wir hier auch kräftig helfen.

Der erstklassige Champagner „ENVIE“ von Linda Barbosa Fortes leistete hier ebenso seinen Beitrag

wie die großzügige Spende vom Kolpinghof. Überhaupt war die Spendenbereitschaft für die Hochwasseropfer sensationell.

Der aufmerksame Service hatte alle Gäste perfekt im Auge und niemand musste auf irgendetwas warten. Beim Einlass lagen die Listen der Gäste bereit und das Kontrollteam checkte alle Gäste schnell und reibungslos.

In der Küche wurden die Öfen mit bratfertigen Gänsen gefüllt. Die Plätze im Saal waren komplett ausgebucht. Die Hoffnung ist groß, in 2022 wieder zu einem normalen Gänseessen zu kommen.

Vorsitzender Vleer mit dem ehemaligen Dompropst zu Köln Dr. Gerd Bachner



Der Abend begann selbstverständlich, wie immer, mit dem persönlichen Empfang durch die Mitglieder des Vorstandes und einem leckerem Winzersekt von der Weinmanufaktur Schardt oder einem frisch gezapftem Kölsch aus dem Hause Radeberger.

Wir freuten uns an diesem Abend auch auf viele Ehrengäste. Frau Oberbürgermeisterin Henriette Reeker mit ihrem Gatten, Wolfgang Bosbach mit Gattin, Hans-Werner Bartsch mit Gattin Fine, unser ehemaliger Dompropst Dr. Gerd Bachner und unser Ehrenmitglied und Aufsichtsrat Dr. HC Fritz Schramma sowie auch Prof. Dr. Michael Weiß zeigten den Stellenwert der alteingesessenen Veranstaltung in der Kölner Öffentlichkeit. Aber auch Sportstätten Chef Lutz Wingerath, MBS Boss Johannes Steckel, Engelbert Rummel und Ex Prinz Marc Mischelske waren da. Peter Lövenich von Coca Cola und der Präsident der Kölner Lesegesellschaft Egon Mischelske gehörten unter vielen anderen zu den Ehrengästen.

Fotoreihe links: [1] Christina Eggert, Christian Kerner und Detlef Eggert, [2] Ernst Vleer Frank Poczka, Andreas Scheidl [3] Wolfgang Bosbach, OB Henriette Reker und Ernst Vleer [4] Ex-Prinz Reiner Herschel mit Gattin [5] Sascha und Sabine Lanser, Shirin Steinmann Stefan Strauß und Lebensgefährtin Ula [6] Kumara Rajapaksha, Ali Yilmaz, Abdullah Al Hhusaibi vom Oman, Ernst Vleer, Ahmed Al Mahrezi und Nipun Kariyawasam

Fotoreihe rechts: [7] Kumara Rajapaksha, Hans-Werner Bartsch und Engelbert Rummel vom Ordnungsamt [8] Heribert Klein und Yvonne Michelske [9] Hans-Werner Bartsch, Wolfgang und Sabine Bosbach, Manfred Zender [10] Manfred Zender mit lieben Gästen



Perfekte Küche und ein hervorragender Service

Zufriedene Gäste beim
traditionellen Gänseessen des CKV.



Selbstverständlich darf auch UNICEF Gala Macher Heribert Klein und die Selgros „Chefs“ Alexandru Vlad, Frank Poczka und Andreas Scheidl nicht ungenannt bleiben.

Und eigentlich könnten hier 160 weitere Namen stehen, denn ich sehe alle Gäste als Ehrengäste an.

**Kompliment. Perfekter
Geschmack. Mehr geht nicht.**

Vielleicht interessiert ja auch die Speisefolge: Zuerst eine Gänse Krokette an Salat mit Sesam und Humus, danach eine Samtsuppe von weißen Rüben mit kandierter Tomate und Käse Sate. Anschließend wurde es klassisch. Brust und Keule von der Gans, dazu Rotkohl, Klob und glacierte Maronen. Hinterher noch zerrupfter Pfannkuchen mit Schokoladen Mousse, Früchten und süßer Patisserie.

Dazu ein kaltes Dom Kölsch oder einen Nighthawk aus Südafrika, vielleicht auch die Spezialedition des CKV: Jeder nach seiner Fassung.

Anschließend hatten wir die Ehre, die Rede unserer Oberbürgermeisterin zum Thema „Corona und 2G bei gastronomischen Veranstaltungen“ zu hören.

Die Kölsch Agentur Wolfgang Lutter unterstützte unsere Aktionen mit einem großartigen Auftritt der Werstener Music Company. Dieser tollen Gruppe gelang es, trotz Corona, schon nach kurzer Zeit die Gäste richtig zu puschen. Sehr empfehlenswert und auch buchbar für jedes erstklassige Firmenevent. Vielen Dank dafür liebe „Lutters“. Unsere Gäste waren begeistert. Der Auftritt war wie der Gänsebraten, knusprig und heiß serviert.

Immer im Mittelpunkt war Wolfgang Bosbach. Jeder wollte ein Foto mit

Fotoreihe:
- Fine Dining im Maritim
- OB Henriette Reker
- Die Wersteiner Music
Company sorgte an diesem
Abend für Stimmung
- Eva Eckart verleiht Wolfgang Bosbach
den ersten Sessionsorden



ihm, das zeigt seine ungeheure Beliebtheit. Ich bin ehrlich, auch ich freue mich jedes Mal über seinen Besuch.

Ein wahrlich großer und perfekter Abend im MARITIM KÖLN HOTEL.

Auch unter den Gästen: Botschafter Kumara Rajapaksha, Winfried Wirtz, Michael Everwand und Partnerin Jennifer Blei. Unter den politischen Gästen aus dem Oman Ahmed Al Mahrezi und Abdullah Al Khusaibi.

Als Vorsitzender möchte ich mich natürlich bei allen, die mitgeholfen haben, diesen tollen Abend durchzuführen, bedanken. Denn zu einem solchen Abend gehören auch die vielen Helferinnen und



Oberes Foto v.l.: Bernd Schneider, Lutz Wingerath (darüber Prof. Dr. Weiß, Ernst Vleer, Hans-Werner Bartsch, Ahmed Al Mahrezi und unser letzter Dom Propst, Prälat Gerd Bachner
Unteres Foto v.l.: Ernst Vleer, Hans-Werner Bartsch, Prälat Bachner, Wolfgang Bosbach, Eva Eckart, neuer Wirtschaftsclub Vorsitzender Roberto Campione, Heribert Klein

medien  **lotharbraun**
DIGITAL - UND PRINT MEDIEN

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

www.medienlotharbraun.de

Helfer, die normalerweise nicht zu sehen sind. Auch die, die später alles wieder reinigen und putzen müssen. Dafür mal ein ehrlich gemeintes „Danke“.

Ich freue mich schon jetzt auf den nächsten Gänseabend und wo wird es die beste Gans in 2022 geben? Natürlich in Köln! Und ganz zum Schluss freuten sich wieder alle Gäste über unsere

rechts: Oberbürgermeisterin Henriette Reker mit ihrem Mann Perry Sommers und Prof. Dr. Weiß mit seiner Gattin

unten links: Klasse Laune...hier unter anderen mit Caroline Römer-Willemsen I (7. v.l.) und Mick Lüttgen(5. v.l.)

unten rechts: De Prinz kütt: Auch Marc Michelske genoss mit Gattin das Gänseessen

riesige Tombola und zogen mit Ihren gewonnenen Preisen ab.

Und eine weitere Überraschung möchte ich heute schon mal verraten. Diese wird es leider im

nächsten Jahr nicht mehr geben. Dafür gibt es etwas ganz Neues, etwas für schnelle Entscheider! Etwas für.... aber den Rest erzähle ich beim nächsten Gänseessen. Es lohnt sich.

3 Bericht Ernst

Vleer

Bilder Joachim Badura



Unsere Firmenpartner



Auch Soldaten müssen essen

Gemeinsam mit unserem Partner Selgros und der Spedition MBS unterstützt der Colonia Kochkunstverein die Armee der Ukraine. Auch viele unserer Businessmitglieder, hier stellvertretend die RPK Media genannt, unterstützen das Projekt perfekt.

Erste Märzwoche 2022. Ich habe noch nie im Leben so oft verschiedene Nachrichten über so viele Kanäle gesehen, wie in der letzten Woche. Ich dachte, wir leben in einer Zivilisation, in einer freien Welt. Leider passiert gerade die größte Tragödie des noch frischen Jahrhunderts.

Mit welcher Gelassenheit dieser Verbrecher sein eigenes Volk belügt, mit welcher Infamie sein Außenminister Lügen verbreitet, ist ungeheuerlich. Wer ihm zuhört, glaubt ja fast daran, die Ukraine hätte Russland angegriffen. Da werden Zigtausende zerstörte Häuser von Zivilisten einfach zerredet und und immer haben die anderen Schuld.

Wir haben bei Putins Kriegen immer zugesehen und immer gab es Entschuldigungen. Doch jetzt ist genug. Jeder Tag, den ukrainische Soldaten ihre Städte halten, jeder Tag, an dem die russische Armee geschwächt wird, bringt die Russen

zum Nachdenken über Ihren Präsidenten und entledigt sich hoffentlich seiner.

Großes Leid der Mütter mit ihren Kindern.

Die alten Leute, die das alles schon mal mitgemacht haben. Flüchtlingsströme wie nach dem zweiten Weltkrieg. Genug. Wir können diese täglichen Bilder nicht mehr akzeptieren. Dass es so etwas im Jahre 2022 noch gibt ist unglaublich. Dass die Regierung eines Landes eine andere einfach überfällt und Zehntausende ermordet, ist für uns ein gigantisches Verbrechen.

Wer die ganze Welt mit seinen Atomwaffen erpresst, nach der Devise, entweder gebt Ihr mir meinen Willen oder ich zerstöre alles. Wer sich so unzivilisiert verhält wie Putin und seine Machtelite, muss sich langfristig vor dem Kriegsverbrechertribunal in Den Haag verantworten.

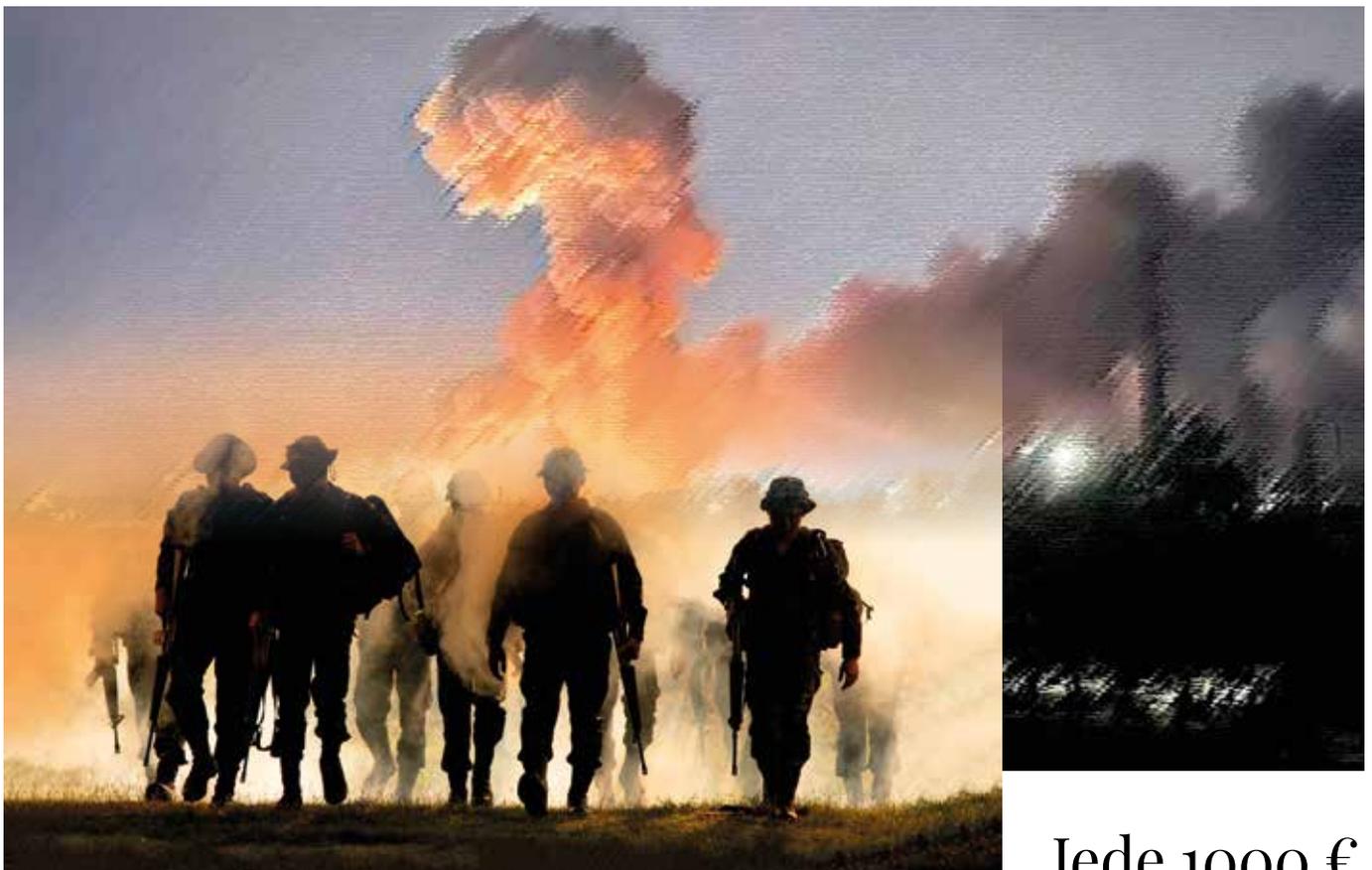
Wir können mit einem Truck über 10.000 Mahlzeiten für die Verteidiger Kiew's in die Stadt schicken.

Dafür benötigt der Verein finanzielle Unterstützung unserer Business- und Premium-Partner. Selbstverständlich aber auch von

Überweisen Sie auf unser Spendenkonto (Selbstverständlich erhalten Sie eine Spendenquittung zurück) Wir sind dabei!

Überweisen Sie Ihre Spende an den Förderverein des CKV

IBAN
DE55 3705 0198 1935 4731 14



Die Ohnmacht, zu Hause zu sitzen und nichts zu tun, muss eine Ende haben. Die Verteidiger der Stadt müssen sofort „Essen“ bekommen.

Jeder, der seine Heimat verteidigt, sollte täglich eine warme Mahlzeit bekommen.

Eine Dose Eintopf kann schnell und überall erwärmt werden.

jedem Mitglied und von allen Freunden des Vereins.

Doch es muss schnell gehen. Jeder Euro zählt und jede Mahlzeit hilft. Wir kümmern uns persönlich über den Ankauf bei unserem Partner SELGROS, ebenso um den Transport über Polen in die Ukraine und um die direkte und rasche Übergabe an das Militärkommando in Kiew.

Jede 1000 € sind tausend Mahlzeiten.

Wir kümmern uns
1. Vorsitzender Ernst Vleer

Nicht reden, helfen!

*Man nehme eine Spedition,
die seit vielen Jahren
Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit
und einen gewissen Bezug dazu
hat; Unmögliches direkt zu
erfüllen. Da gibt es nicht so viele.
Die MBS in Köln, die kann so
etwas, Ob Remagens Bratwurst
auf den Mount Everest zu
schicken oder die Kartons einer
Wohnungsauflösung in Riga, der
Hauptstadt Lettlands zu holen.
Johannes Steckel ist hier wie
eine Festung der
Zuverlässigkeit.*

Brigitte Varvatsos organisiert im
Hause MBS nun schon den dritten
Sattelschlepper. Sie arbeitet rund

um die Uhr um Gutes zu tun.
Und dann natürlich unser
Premiumpartner Selgros. Liebe
Mitglieder, vergessen Sie alles an
kleinem Gezetzere, Kosten-Nutzen-
Rechnungen und kleingeistigem
Gerede. Andreas Scheidl vom
Liefergroßhandel, also eurem
Partner bei der Belieferung ins
Haus, rief mich an und sagte:
„Ich kann diese Bilder nicht mehr
sehen. Wir müssen als Partner, zur
Unterstützung der Ukraine,
was tun.“

Nun, diese Allianz und dazu
noch viele unserer Mitglieder
und Businessmitglieder haben
einfach mal „gemacht“. Innerhalb

einer Woche waren 33 Tonnen.
Lebensmittel und Getränke,
fast 10.000 Dosen Eintopf,
7.500 Dosen Getränke, 1.500
Gläser Würstchen, 1.000 Tafeln
Schokolade, 300 Fl. Wein und
Sekt, 5 Strom Generatoren und 9
Paletten medizinisches Material
wie Kochsalzlösungen und
Verbandskästen gepackt.

Und wie gesagt, Farbe bekennen.
Nicht einfach zum Verteilen an
„alle“, sondern direkt für die Armee,
für die Verteidiger Kiews. Denn
die Verteidigung der Ukraine
ist gleichzeitig die Verteidigung
Europas. Oder hart aber
einfach:

Alles hängt am zuverlässigen Transport.... MBS: Präzise und zuverlässig.



Köln-Kiew



Start in Köln

**Umso größer die Verluste
der russischen Armee,
um so schneller hört der
Wahnsinn auf**

Und um so weniger sind
Mannschaften und Material
für weitere Angriffe auf andere
Nationen da.

Wir haben natürlich noch ein großes
„Loch“ in der Vereinskasse. Daher
bitte ich um weitere Spenden an
unseren Förderverein. Helfen Sie
uns, weiter zu unterstützen:

Bericht Ernst Vleer - Bilder Joachim Badura



Umladen in Polen

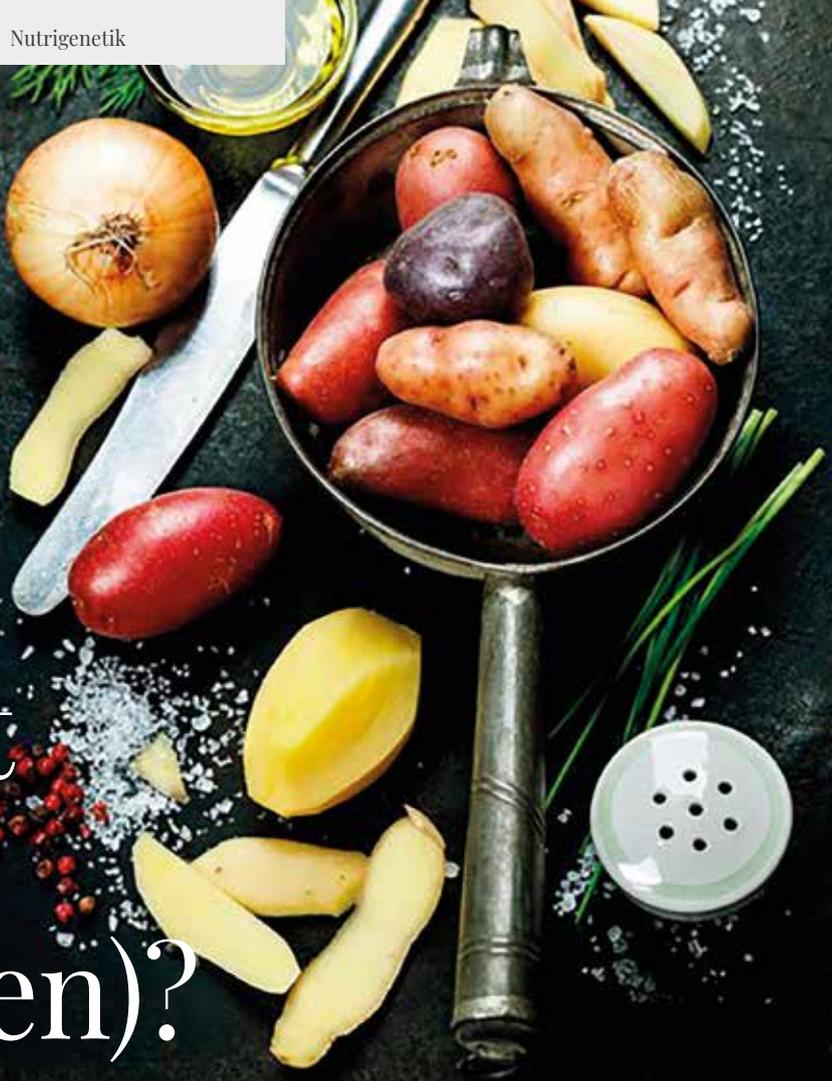
Förderverein des Colonia
Kochkunstvereins
IBAN DE55 3705 0198 1935 4731 14



Zielankunft in der Ukraine

Oberes Bild: Hans Werner Bartsch, Ernst Vleer,
Johannes Steckel, Brigitte Varvatsos, Dorothea
Wüster, Todor Gospoddinov und der Fahrer
nach Polen, Dawid Fulara.Team
Bild mitte: Die Lagerhalle in Polen
Bild unten: Die Soldaten verpflegen sich in
einer Turnhalle in der Ukraine.

Kommt bald der DNA Test, der entscheidet was wir essen (sollten)?



Wer bei abendlichen heißhunger Attacken sich schnell die Nudeln von gestern aus dem Kühlschrank holen und warm machen will, der könnte bald folgende Szene erleben: Ein kleiner Bildschirm an der Innenseite der Tür begrüßt den Hungrigen mit Namen. Dann blinkt ein kleines Lämpchen auf, es piepst. Alarm! „Tagesdosis an Kohlenhydraten überschritten, Empfehlung: Gemüsepfanne. Achtung: Nicht übermäßig salzen!“

Wie? Keine Nudeln? Und nicht mal Salz? Der Kühlschrank weiß, welche Nährstoffe in welchen Mengen für seinen Besitzer gut sind? Ja, zumindest,

wenn er richtig programmiert ist. Und vor allem: wenn er die Gene seines Besitzers kennt.

So jedenfalls stellen es sich einige Forscher und Pharmaunternehmen vor, die den Zusammenhang zwischen Ernährung, Nahrungsverwertung und Erbanlagen untersuchen. Nutrigenetik heißt dieser Forschungszweig. Grundidee: Die DNA entscheidet darüber, ob wir etwa Milch gut vertragen oder ob uns Eier bekommen.

22.500 Gene besitzt der Mensch. Dabei unterscheidet sich das Genmaterial zweier Individuen nur um circa 0,3 Prozent. Doch dieser kleine Unterschied entscheidet über all die tausend

Unterschiede, die wir voneinander haben. Nutrigenetiker gehen davon aus, dass sie außerdem steuern, wie gut der Körper die Nahrung verwertet und welcher Mensch anfälliger für Übergewicht ist.

Folgt man den Ergebnissen einer Studie des Bundesamtes für Statistik, hatten 2017 rund 53 Prozent der Erwachsenen in Deutschland zu viel auf den Rippen. Und 16 Prozent waren sogar adipös, also stark übergewichtig. Und auch in anderen westlichen Industrienationen steigt die Zahl der Adipösen seit Jahren.

Der Grund ist glasklar - zu großes Nahrungsangebot und zu wenig Bewegung. Dennoch: Es gibt Menschen,

die sich strikt an die Ernährungsvorgaben des Gesundheitsministeriums halten und trotzdem zunehmen. Andere (bei vergleichbarer sportlicher Aktivität) belegen sich die Pizza noch mit extra Käse - und bleiben gertenschlank.

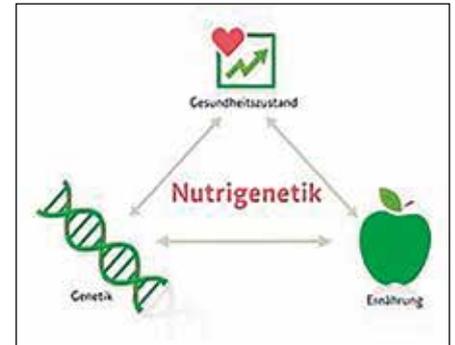
Nutrigenetiker glauben, dass diese Unterschiede in den Genen verankert sind - und machen erstaunliche Entdeckungen. Erforscht ist mittlerweile beispielsweise das sogenannte FTO-Gen (fat mass and obesity associated-Gen). Dabei handelt es sich um eine lange Serie von Nukleotiden im 16. Chromosom. Man ging lange davon aus, dass es das Hungergefühl im Gehirn steuert. Zuletzt stellten Forscher in Boston allerdings fest, dass das FTO-Gen vielmehr dafür verantwortlich ist, ob Fettzellen Fette vermehrt verbrennen oder speichern. Der Grund dafür ist in unserer tierischen Vergan-

genheit zu finden: Eine erhöhte FTO-Aktivität sorgte in besonders kalten Zeiten dafür, dass unsere Fettpolster dick und wärmespeichernd waren. Die Evolution arbeitet effektiv - aber auch ziemlich langsam.



Ein anderes Beispiel - etwas spezieller, aber auch gut zu verstehen ist der unterschiedliche Effekt von Koffein auf verschiedene Personen. So kann der eine problemlos viele Tassen Kaffee trinken, während bei einem anderen längst das Herz jagt.

Der Unterschied liegt am Leberenzym Cytochrom P450 1A2, das die Methylgruppen des Trimethylxanthins Coffein entfernt und so die weitere Metabolisierung und Elimination vorbereitet. Ist viel Enzym vorhanden, wird



Coffein schnell abgebaut. Arbeitet das Enzym langsam, reichert sich der Muntermacher an und wirkt länger. Verbleibt Trimethylxanthin länger im Körper, stimuliert es die Freisetzung von Catecholaminen wie Adrenalin und aktiviert im nächsten Schritt auch

Lactose und Fructose

Manche der genetischen Varianten lassen sich evolutionsbiologisch erklären. Nach Jahrtausende langer Milchviehzucht hat sich in Europa eine genetische Variante durchgesetzt, dank der die meisten Menschen auch als Erwachsene noch Milchzucker verdauen können. Lactose ist aus Glucose und Galactose aufgebaut und kann nur verstoffwechselt werden, wenn sie zuvor vom Enzym Lactase in ihre beiden Bestandteile gespalten wird.

Ein Baby sezerniert im Dünndarm reichlich Lactase. Nach der Stillzeit ist dieses Enzym aber nicht mehr unbedingt nötig und wird deshalb bei einigen Menschen auch nicht mehr ausreichend hergestellt. Dann gelangt der Milchzucker ungespalten in den Dickdarm und wird dort von Bakterien zersetzt. Dabei entstehen die Gase Kohlendioxid, Wasserstoff und Methan, die heftige Blähungen auslösen können.

Rund 15 Prozent der Europäer vertragen Milchprodukte schlecht, denn ihr Gen für das Enzym Lactase wurde schon in früher Kindheit inaktiviert. In Südostasien sind es weit mehr: 98 Prozent der Bewohner können Lactose nicht verwerten. Über Jahrhunderte haben sich die Genprofile verschiedener Kulturen dem jeweiligen Nahrungsangebot angepasst.

Auch ein anderes Zuckermolekül wird individuell unterschiedlich vertragen. Der menschliche Körper kann Fruchtzucker nur verarbeiten, wenn Transportmoleküle die Fructose im Verdauungstrakt aufnehmen und durch die Darmwand in den Blutkreislauf schleusen. An diesen Transportern mangelt es aber etwa 30 Prozent der Bevölkerung. Fructose verbleibt im Darm und wird von Bakterien unter Gasentwicklung abgebaut.

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 Hypothalamus-Hypophysen-Nebennierenrinden-(HPA)-Achse. In der Folge steigt auch der Cortisolspiegel – das Stress Hormon beschleunigt unter anderem den Herzschlag und lässt den Blutdruck steigen.

Zahlreiche solcher Verknüpfungen zwischen dem Genom und unserer Ernährung wurden bereits entschlüsselt. Die Hoffnung der Wissenschaftler: dass sich aus einem Genprofil individuelle Ernährungsempfehlungen ableiten lassen.

Nicht nur die Wissenschaft setzt große Hoffnung in die Nutrigenetik. Auch einige Unternehmen sehen hier neue Geschäftschancen. Denn wer sich den eigenen Genen gemäß ernähren will, muss erst einmal wissen, welche Gene er überhaupt hat. Bei Ärztinnen, Apothekern und Fitnesstrainern kann



Kategorien wieder, deren Richtlinien vom Unternehmen ganz klar aufgeschlüsselt sind. Daran hält man sich dann oder eben nicht. Aber so ist das mit jeder Diät.

Die Verbraucherzentrale honoriert zwar die Bemühungen, eine individuelle Diät anzubieten. Doch sie warnt auch vor allzu großer Eupho-

Wie gefährlich die Folgen einer vor-schnellen Analyse sein können, zeigt sich bei einem Gen namens MTHFR. Bei jedem zehnten Menschen lässt sich hier eine Mutation feststellen, die dazu führt, dass das Vitamin Folsäure vom Körper nicht besonders gut aufgenommen wird. Chronische Schmerzen, schwere Müdigkeit und Depressionen können die Folge sein. Einem solchen Betroffenen würde man womöglich ein Nahrungsergänzungsmittel anbieten. Neue Erkenntnisse zeigen aber, dass ein Überschuss von Folsäure bei diesen Menschen die Tumorbildung begünstigt. Eine genauere Forschung ist also oft noch nötig.



man den erforderlichen Speicheltest erwerben. Konzerne freuen sich auf einen neuen, personalisierten Diäten Geschäftszweig.

Die Proben werden meist auf wenige Gene untersucht, aus denen Schlüsse auf die passenden Lebensmittel gezogen werden. Der Kunde findet sich dann häufig in einer von mehreren

rie: Zu komplex ist unsere DNA, als dass einzelne Gene ausreichen, um Rückschlüsse auf den kompletten Stoffwechsel zu ziehen. Gene beeinflussen sich gegenseitig. Eine Mahlzeit bestehe zudem selbst aus Millionen von Bestandteilen. Es sei noch viel zu früh, um daraus ein umfassendes Ernährungskonzept abzuleiten, so die Verbraucherschützer.

Nutrigenetik ist noch eine sehr junge Wissenschaft, schon deshalb, weil das Erbgut des Menschen erst vor 19 Jahren entschlüsselt wurde. Entsprechend wenig erforscht sind die DNA-Diäten. Solange das so ist, kann man sich auch selbst einen Zettel an die Kühlschranktür hängen, der einen ermahnt, auf die Kalorienzufuhr zu achten.

Maurice Vleer

Karneval 2021/22

Unser Dreigestirn 20/21 und 21/22... trotz Corona ein tolles und sympathisches Team.. unten links, „Selfi“ Ernst Vleer, Hans-Werner Bartsch und Viktoria Präsident Günter Pütz und rechts unten... Marc Michelske steht wirklich „alles“



Eigentlich war alles geschlossen. Die Pandemie hatte zugeschlagen. Doch Karneval ist wie frisches Gemüse im Frühling. Es kommt immer wieder durch.

So ist das natürlich auch bei unseren Freunden in der Lesegesellschaft und bei den großen Braunsfelder gewesen.

Beim Ball „Raderdoll“ initiierte Präsident Rainer Tuchscherer unter strengen Corona Beschränkungen einen perfekten Ball, der von den Jecken genossen wurde. Auch die erste Karnevalsparty der Lesegesellschaft wurde von Egon Michelke, deren Präsident klasse ausgerichtet. Auch hier wurde wieder richtig gefeiert. Und heute ist die Hoffnung groß,

dass im nächsten Jahr wieder richtig gefeiert wird in Kölle. Auch wenn der CKV leider seine große Sitzung stornieren musste und die schöne Idee vom Zug im Stadion nicht zum Tragen kam, unser Ex Prinz Marc Michelske zeigte in seiner Verkleidung schon mal, das der „Kölsche“ sich wieder selbst auf den Arm nehmen kann... Kölle Alaaf. *Text Vleer - Fotos Badura*

Stadtmeisterschaft im Dorint

Praktischer Teil Stadtmeisterschaft

Dorint Hotel Heumarkt

Rosario Furnari

Der Auszubildende Rosario Furnari ist ein sehr aufgeweckter, zielstrebig, junger Italiener, der seinen Weg machen wird. Er befindet sich im 2. Lehrjahr und ist einer von 7 Auszubildenden des Dorint Hotels Heumarkt. Er wird seine Lehrzeit um ein halbes Jahr verkürzen, im Anschluss möchte er ins a la carte Geschäft und irgendwann seinen Traum der Selbstständigkeit erfüllen. Sein Ausbilder und Sous Chef Florian Boeder ist sehr engagiert in der Ausbildung und bestätigte, dass trotz der harten Zeit der letzten zwei Jahre es schön zu sehen ist, dass auch von den Auszubildenden viel Eigeninitiative kommt. Es zeichnet aber auch den Betrieb aus, wenn dieser den Beruf Koch in der Ausbildung sehr unterstützt.

Wir haben um 9:30 Uhr mit dem praktischen Teil der Stadtmeisterschaft 2022 begonnen und Rosario trat in einer kompletten Koch-Uniform an. Er zeigte mir den heutigen Arbeitsbereich. Ausgestattet war er mit einem

Arbeitsbrett sowie seinen eigenen Messern. An jeder Arbeitsstation waren genügend Möglichkeiten für Abfälle vorhanden, auch zum Trennen. Des Weiteren stand Küchenpapier zur Verfügung sowie auch ein Eimer mit Lappen

nahm diese, entsprechend dem Bedarf, heraus und verräumte auch alles wieder sauberlich. Die Kühlketten wurden steht's eingehalten. Rosario arbeitete sehr strukturiert nach seinem Ablaufplan, sauber und ordentlich.



Auf den Bildern zu sehen von links nach rechts: Florian Boeder Ausbilder, Marko Markovic General Manager, Rosario Furnari Auszubildender, Reiner Schopen Jugendwart.

zum Reinigen der Fläche, wie auch Desinfektionsmittel. Alle Lebensmittel waren in einem Kühlschrank hergerichtet. Rosario

Was ich persönlich sehr schön gefunden habe Rosario nutzte kaum elektrische Geräte: Z.B. wurde die Sahne von ihm komplett per Hand



Rosario Furnari bei der Vorbereitung seines Menüs. Übrigens komplett ohne moderne Geräte, außer seinem Messer

Die anderen Bilder dieser Seite zeigen das Menü

aufgeschlagen. Die Mousse au Chocolat für das Dessert ebenfalls komplett klassisch hergestellt. Er hat sehr viel mit dem Herd gearbeitet, für einige Gänge benötigte er den Konvektomat. Aber man merkte sehr, dass ihm das Handwerkliche wichtig ist.

Das Menü: Der 1. Gang geflammtes Saiblings-Carpaccio, dazu Wildkräutersalat und Limetten Vinaigrette richtete er auf einer Schieferplatte an. Das rohe Carpaccio flämmte er kurz vor dem servieren ab, ohne dass der Fisch dabei durchgarte. Geschmacklich rundete er es mit Zitronenabrieb ab. Daneben richtet er einen Wildkräutersalat mit einer Limette-Vinaigrette an. Die Vinaigrette hatte einen erfrischenden Geschmack. Sie war nicht zu sauer und passte in der Kombination mit dem Fisch. Es hat den Geschmack des Fisches nicht übertönt.

Der 2. Gang: Rote Beete Tatar an Kräuter Creme Fraiche und Speck Crunch wurde auf einem weißen runden Teller angerichtet. Es sollte dem richtigen Tatar nachempfunden werden, Rosario richtete das Tatar im Ring an und oben drauf kam ein

pochiertes Eigelb. Diese Kombination war sehr gelungen und geschmacklich war es sehr lecker. Das Tatar war gewürzmäßig sehr gut erfrischend abgeschmeckt, dazu das Kräuter Creme Fraiche in der Kombination mit den salzigen Speck Crunch: Sehr harmonisch.

Der Hauptgang: Lamm-Wirsing-Strudel, Beurre Rouge, dazu sautierte Karotte und Kartoffelgratin.

Rosario hat einen Hinweis dazu gegeben: auf dem Teller ist ja zu sehen, dass er das Kartoffelgratin sehr klein ausgestochen hat. Er begründete, dass der Blätterteig ja auch bereits sehr sättigend ist. Er hat den Garpunkt bei dem Lamm top getroffen, besser geht`s nicht!



Geschmacklich, mild aber bewusst, weil es in der Kombination mit der Balsamico Jus, welche als Pinselstrich zu sehen ist, zu intensiv geworden wäre. Der Geschmack war absolut rund. Die Karotte war nicht zu weich, hatten Biss und war auch von der Würze her rund. Auch die Beurre Rouge war geschmacklich sehr gut abgestimmt.

Das Dessert: Dunkles Schokoladenmousse auf weißem Brownie mit karamellisierten Feigen



und Waldbeercoullies. Rosario richtete auf einem weißen Teller an, den Brownie hat er zuvor noch mit einer weißen Schokoladen-Ganache überzogen. Man könnte den Eindruck gewinnen, dass es sehr süß werden würde, aber die Süße wurde durch die Feigen und dem Waldbeercoullis rausgenommen, sodass der Geschmack wieder sehr ausgeglichen war. Der Brownie war super gebacken, fluffig und nicht zu trocken.

Der beste Wein zum Spargel

Unser CKV Grauburgunder aus der Weinmanufaktur Christian Schardt, ein Genuss wie frische Erdbeeren, klar im Geschmack und kalt zu genießen.

Speziell durch die sachkundige Hand des Winzers angebaut, vom Präsidenten geerntet (der Kerl muss auch alles machen),



von Christian Schardt persönlich gekellert und das im Super-Weinjahr 2019, da strahlt schon die Sonne aus der Flasche.

Bestellt heute noch für 8,90 € die Flasche einen 6er oder 12er Karton (Transportkosten je Kiste innerhalb Deutschlands zusätzlich 7,00 €) unter Angabe von Namen, Adresse, E-Mail und Telefonnummer an Schatzmeister Rolf Schweigert unter

huescheid54@yahoo.de

oder auf unserer Webseite:

www.Colonia-Kochkunstverein.de



Unser Spätburgunder..Mal was besonderes zum Spargel

Unsere Firmenpartner



Sehr geehrte Herr Vleer
Gestern haben wir Ihnen groß-
zügige Unterstützung bei Selgroos
einlösen können.
Es war eine große Freude für
die ganze Familie.
Herzlichen Dank Ihnen und Ihrem
ganzen Team.
Familie Spoor, Blessem

Herzen DANKE für ALLES !!



Großer Dank der Flutopfer an die Mitglieder des CKV



BUSINESS-, EXPRESSFRACHT- UND AMBULANZFLÜGE, WARTUNG & AVIONIK

CCF Manager Airline ist Ihr zuverlässiger Servicepartner im Charterbereich. Stationiert am Flughafen Köln/Bonn wickeln wir seit 1984 VIP-, Geschäftsreise- und Expressfrachtflüge für Sie ab.

QUICK AIR ist Ihr sicherer Partner im Bereich Ambulanztransporte sowie Intensivversorgung und an 365 Tagen 24 Stunden für Sie weltweit im Einsatz. Mit einer Flotte bestehend aus 11 Jets steuern wir sowohl große internationale als auch kleine lokale Flughäfen an ganz nach Ihrem individuellen Bedarf.

ASK ist an den Flughäfen Köln/Bonn und Münster/Osnabrück vertreten, übernimmt Wartungs- und Instandhaltungsaufträge an allen Flugzeugtypen bis 5,7 Tonnen und ist zudem Spezialist für Citation und Learjet.

Business-, Expressfracht- und Ambulanzflüge

- ▲ VIP-Flüge
- ▲ Geschäftsreiseflüge
- ▲ Expressfrachtflüge
- ▲ 24h Air Ambulance Service

Flugzeugwartung

- ▲ Wartung
- ▲ Avionik
- ▲ CAMO
- ▲ EASA Zulassung
- ▲ DE.145.0060

Stadtmeisterschaft 2022

Klostergastronomie

Sehr angenehm war der erste Eindruck. Der Auszubildende war korrekt in der Kluft der Köche angetreten, sauber und gepflegt. In der großen Küche waren wir alleine. Die vier Posten waren komplett eingerichtet und Sascha, der Auszubildende im 2. Lehrjahr, benutzte diese auch alle. Er nahm sich, wenn immer die Zeit dafür da war, entsprechendes Reinigungsmaterial und reinigte die Flächen. Alle Posten waren aufgeräumt.

3. Die Bewertung auf einer Skala von 1-10 (10 sehr gut, 1 sehr schlecht) nach exakt einer Stunde: Sauberkeit (8) Wie weit ist der Azubi in der Vorbereitung (9) Wie sparsam sind bisher die Lebensmittel verwendet worden (7) Dann kamen leider auch einige kleinere Fehler zusammen. Und auch diese müssen gesehen werden, wenn auch auf einem sehr hohen Niveau in der Ausbildung. Leider verwendete er für die Knoblauchsuppe keinen frischen

Knoblauch. Entsprechend war der Geschmack. Die Würzung vom Fleisch war semiprofessionell. Das Lamm war kalt auf dem Teller. Das Feigen Soufflé war durch den Verlust von Eigelb etwas verunglückt.

Fazit: Fachlich auf sehr gutem Wege. Die Teller sahen gut aus. Die Arbeiten zeigen eine gesunde Ausbildung. Doch leider sehr viele Flüchtigkeitsfehler. Auf sehr gutem Wege, die schnelle und „präzise“ Arbeitsweise, trotz oder gerade dadurch begangener Fehler lassen den letzten Schliff fehlen. Ich bin davon überzeugt, dass dieser im nächsten Jahr da ist. In so einem ansonsten perfektem Ausbildungsbetrieb.

Bericht und Fotos: Kurt Mentz

Praktischer Teil Stadtmeisterschaft

Klostergastronomie Marienthal Altenkirchen

Prüfling: Sascha Mays



Kurt Mentz, Sascha Mays, Uwe Steininger



PREMIUM MITGLIEDER



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



Eine Coke für
jeden Moment.



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



Stadtmeisterschaft Holsteins Mühle

Praktischer Teil Stadtmeisterschaft

Holsteins Mühle

Finn Bals

Nach einer Irrfahrt durch den Oberbergische Kreis erreicht ich gegen 09.00 Uhr die Holsteins Mühle.

In der Küche angekommen, waren vor Ort der Prüfling Herr Finn Bals (Auszubildender im 2. Lehrjahr) und sein Ausbilder Herr Dennis Mattijat. Zuerst kontrollierten wir dann gemeinsam den gelieferten Warenkorb unseres Sponsors SELGROS. Leider statt Lammknochen waren Markknochen gepackt. Nun ja, nicht ganz passend, aber der „Packer“ dachte sich sicher Hauptsache Knochen.

Finn hatte sich einen Ablaufplan erstellt, den er auch mit kleinen Abweichungen eingehalten hat. Finn arbeitet sehr konzentriert, zügig und auch sauber. Für die Rote Bete Ravioli fertigte er den

Nudelteig mit Rote Betsaft
Den Saibling filetierte er fachgerecht und zog auch die feinste Gräte aus dem Fisch. Fisch auf den Punkt gegart. Die Lammlachse befreite er fachgerecht von der Silberhaut und später dann in der Salzkruste im Konvektomat auf den Punkt gegart.

Die Rosmarinkartoffeln sauber tourniert und auf den Punkt fertig
Der

Wirsing gut abgeschmeckt

Die weiße und braune Mousse sauber hergestellt.

Geschmacklich nichts auszusetzen
Ich bin auf die Endbewertung gespannt. *Text und Fotos: Rolf Schweigert*



Unsere Firmenpartner



Stadtmeisterschaft 2022 Ox & Klee

Nach der ersten Verschiebung wegen der Corona Erkrankung des Jurors, wären heute eigentlich drei junge Herren am Kochen. Doch auch das Zweite Ausbildungsjahr hatte es erwischt. Ebenfalls Corona.

Ergo kochten heute aus dem ersten Ausbildungsjahr Linus Sicken gegen den amtierenden Stadtmeister aus dem letzten Jahr, Jacob Christensen (3. Lehrjahr). Ein schönes Menü von Linus und ein verdammt ambitioniertes von Jacob. Nach der Begrüßung durch den Sous Chef und Chef Pâtissier

Hannes Radeck ging es direkt rauf zur Küche. Alle Lebensmittel waren schon im Haus, bis auf den frischen Fisch. Der wurde direkt vom Selgros Außendienstler Andreas Hinz superfrisch angeliefert. Auch der Leiter des Selgros Lieferdienstes, Andreas Scheidl ließ es sich nicht nehmen uns einmal zu „kontrollieren“.

Die beiden Auszubildenden hatten sich gut vorbereitet, die Posten waren erstklassig bestückt und piko-bello sauber. Auch beide Jungs waren korrekt gekleidet und schon gaben wir den Startschuss. Es

Praktischer Teil Stadtmeisterschaft

Restaurant Ox & Klee

Jacob Christensen

Linus Sicken

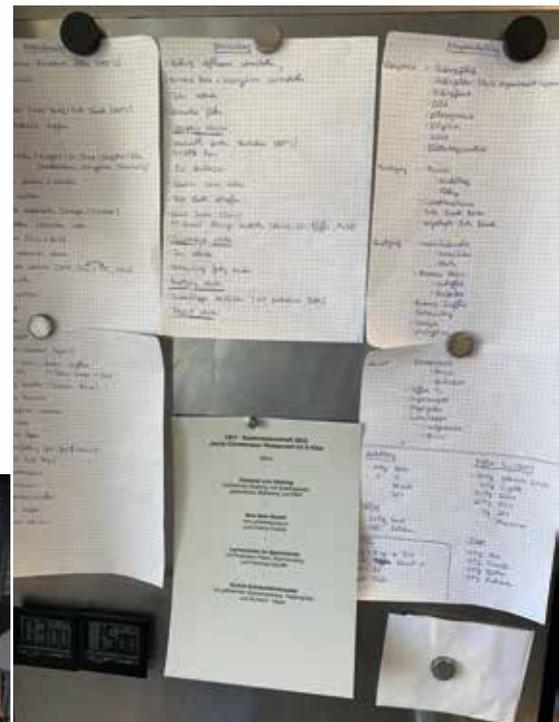


Foto oben: Ernst Vleer, Jacob Christensen, Chef Pâtissier Hannes Radeck, Linus Sicken und Souschef Marius Sprenger.
Rechts oben: Vorbereitungswand von Jacob, darunter unser Fotograf Joachim Badura (links) und Andy Scheidl vom Selgros und Souschef Hannes Radeck.



ging los. Beide setzten ihre Soßen an. Knochen wurden zerkleinert und angeröstet. Der frische Fisch filiiert und vorbereitet. Nach einer Stunde wurden Restanten, Müll und die interne Sauberkeit der Posten überprüft. Linus lag in seiner persönlichen Sauberkeit bei 8 von 10 Punkten, Jacob ebenfalls. In der Zeit der vorbereiteten Produkte lag Linus bei 9, Jacob bei 8. Bei der Frage, Umgang mit Ressourcen oder einfach gesagt, wer produziert mehr „Lebensmittelmüll“, da bekam Jacob 6 von 10 Punkten und Linus 8 von 10 Punkten.

Von der frischen Nudel bis zum Lammrücken im Speckmantel

und Pinienkern Pesto bei Jacob oder der rote Beete Essenz mit Creme Fraiche bis zum Lammlachs Wellington mit vollmundiger Schokoladen Jus, hausgemachten Schokoladenmousse, gebranntem Schokoladeneis und Sumach-Hippe, alles drin Aber auch der Kollege Zauberte: Profiteroles gefüllt mit Feigen, Weiße Schokolade. Sehr lecker...

Eine Riesenaufgabe für beide, alles frisch und (fast)pünktlich auf dem Teller. Man betrachtet, die perfekte Anrichteweise, denn wir reden hier über absolute Top-Menüs, und kreierte von Auszubildenden!

Sie möchten wissen, wer gewonnen hat. Demnächst in der Presse und auf unserer Seite www.Colonia-Kochkunstverein.de. Alle Daten, Noten und Fakten nach der Siegerehrung auf unserer Seite und der Bericht über die Siegerehrung im nächsten Courier.

Bericht Ernst Vleer - Bilder Joachim Badura



Linus und Jacob bei Ihrer Prüfungsarbeit.

Stadtmeisterschaft 2022

Em Krützche

Praktischer Teil Stadtmeisterschaft

Em Krützche

Tordia Irakli



Juror Reiner Schopen, Azubi Tordia Irakli und die Chefin Sylvia Fehn-Madaus.

Tordia, Auszubildender im 2. Lehrjahr, trug eine komplette Kochuniform, Mütze und Halstuch. Er hat seinen Arbeitsbereich mit Abfallbehältnissen und Putzeimern ausgestattet. Er arbeitete ohne Ablaufplan.

Auf Grund von Lieferschwierigkeiten, hierfür entschuldigte sich unser Sponsor Selgros, gab es das Lamm nicht am Knochen. Tordia hatte aber den Lammknochen, von der vorher ausgefallenen Prüfung, eingefroren und konnte so diesen nun als Saucenansatz verwenden. Dadurch konnte ich leider das Filetieren des Lammes nicht beurteilen. Wohl aber bei dem wunderbaren, sehr frischen, Saibling! Man merkte direkt, das Tordia sehr gut mit Fisch umgehen kann. Er hat mit sehr wenigen Handgriffen den Saibling sauber und glatt filetiert und

hatte kaum Reste an den Gräten. Nach einer Stunde wurde die Sauberkeit überprüft: Leider war teilweise Verpackung in dem Abfall von Speiseresten. Bei den Vorbereitungen war Tordia, auch ohne Ablaufplan, gut in der Zeit. Man merkte aber, das bei ihm so langsam die Nervosität stieg, er sich ab und zu verzettelte und ihm auch das eine oder andere „Experiment“ nicht gelang. Um bei der Jus Farbe zu erzielen, benutze der Prüfling auch die Zwiebschalen.

Der 1. Gang: Triologie von Saibling Terrine, gebeizt und gebraten auf Wildkräutersalat mit Sahnemeerrettich und Zitronenemulsion. Die Terrine war fest, die Struktur eher grob. Sie war nicht geronnen und ein Limettenfilet war eingearbeitet. Dieses sorgte für eine leichte Säure. Die Terrine alleine hätte mehr Würze vertragen können, aber in Kombination mit dem Sahnemeerrettich und der Zitronenemulsion war es gut abgestimmt. Der Salat wurde nicht durch ein Dressing gezogen, sondern mit der Emulsion beträufelt.

2. Gang : Rote Beete Suppe mit Chesterchip: Der Chip war leider nicht gelungen und Tordia entschied sich, ihn nicht zu servieren. Die Suppe hatte eine sehr schöne Farbe und war abgeschmeckt mit Rotwein und Tomatenmark. Der Wein nahm der

Roten Beete etwas die Süße, aber die Rote Beete war sehr gut raus zu schmecken. Hinzu gefügt wurde noch etwas Dill, da I-Tüpfelchen des Ganzen.

3. Gang: Lammlachs mit Duxelles im Blätterteigmantel an Rosmarinjus mit Wirsingrahmturm und gratinierten Kartoffeln. Das Lamm war, angelehnt an das Filet Wellington, gut gegart und rosa in der Mitte. Die Duxelles mit Kräutern, auch mit Minze, was man so in der Verbindung nicht kennt, hatte einen interessanten Geschmack. Die Rosmarinjus war sehr intensiv eingekocht und dadurch sehr kräftig und salzig. Der Wirsingturm war traditionell abgeschmeckt und durch den Speckmantel wurde der Salzgehalt kompensiert. Die gratinierten Kartoffeln waren im Ganzen etwas zu kompakt und die Kruste leider etwas zu weich.

4. Gang: Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, weiße Schokoladensauce und Rotweifeigen. Der Schokoladenkuchen hatte seinen flüssigen Kern, wenn man mittig angestochen hat. Die weiße Schokoladensauce war leider nicht gelungen, sodass diese nicht auf dem Kuchen war, sondern der Kuchen in der flüssigen Kuvertüre lag. Die Rotweifeigen war nicht matschig und geschmacklich gut.

Text und Fotos Rainer Schopen

Bitte anmelden per Post an die
Geschäftsstelle des CKV
Rolf Schweigert
Oststr.86 - 51766 Engelskirchen

oder per Fax.: 02263- 951822
oder per Mail:
vleer@colonia-kochkunstverein.de

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

es freut mich, mitteilen zu können, dass wir wieder Spargelschälen. Zwei Tage vor Muttertag für unsere mittlerweile bundesweit bekannte „Spargelschälaktion“, brauchen wir – wie immer – ehrenamtliche Helfer.

Spargelschälen 2022



Auch in diesem Jahr schälen wir natürlich wieder zugunsten der Kinderklinik Amsterdamer Str. Wir stehen erneut vor dem Gürzenich und freuen uns bei gutem Wetter auf euch. Bitte füllt unten stehende Anmeldung aus und sendet diese per Fax, E-Mail oder Post an die oben stehende Adresse.

Übrigens wird es wieder eine Spargelgala geben. Wie und wo ist noch eine Überraschung. Ehrenamtliche Spargelschäler, die an mindestens einem Termin teilnehmen, bekommen das Spargel-Dankeschön-Essen inkl. aller Getränke als Gast des Vereins frei. Bei zwei Terminen übernimmt der Verein die Kosten für zwei Personen.

Nach der Aktion erfolgt im Rahmen der Gala die Übergabe des Spendenschecks an Herrn Prof. Dr. Weiss, den Chefarzt des Kinderkrankenhauses Amsterdamer Straße.

Ja, ich bringe meinen eigenen Spargelschäler mit !

Bitte alles in Druckbuchstaben ausfüllen.

Ich nehme teil am Freitag, den 6. Mai 2022 alleine () in Begleitung
Ich nehme teil am Samstag, den 7. Mai 2022 alleine () in Begleitung
Ich nehme teil an beiden Terminen alleine () in Begleitung

Name : _____ Tel. _____

Adresse: _____

E-Mail Adresse: _____

Termine :

Freitag, 06.05.22
10.00 bis 18.00 Uhr
Samstag, 07.05.22
10.00 bis 18.00 Uhr

Unterschrift: _____

Die hässliche Fratze von Corona, hautnah!

Es begann Samstagnachmittag. Etwas Husten, ein Kratzen im Hals. Eigentlich ging es mir gut, doch wurde es mir am frühen Abend kalt. Meinen Kamin packte ich voll Holz, das Wohnzimmer war total überhitzt. Aber ich stehe vor dem Feuer und friere. Zum Schüttelfrost kamen extreme Kopfschmerzen. Ich fühlte mich plötzlich wie vom Bus überfahren. Grauenhaft.

Dann ab in die Badewanne, aber ich hatte das Gefühl, im kalten Wasser zu baden. Mittlerweile alle Mittel aus der Hausapotheke angewendet und dann ab ins Bett.

Nach einer „schlechten“ Nacht bin ich dann mit Maske und angemeldet zum Testcenter für einen PCR Test gefahren. Wieder Zuhause, direkt auf die Couch.

Keinen Appetit und viel Wasser trinken. Die Kopfschmerzen machen einen verrückt.

Dann, am späten Sonntagnachmittag, kamen auch noch stechende Schmerzen in der Brust hinzu. Ab ins Bett, der erste Quarantänetag war vorbei.

Montagsmorgen ging es immer noch nicht besser, aber die Kopfschmerzen waren nicht mehr so stark. Was sollte ich machen, es mussten Termine abgesagt werden. Nach zwei Stunden Schreibtisch fühlte ich mich, als hätte ich 12 Stunden am Herd gestanden.

Aber natürlich ging auch der zweite Quarantänetag vorbei. Konnte auch

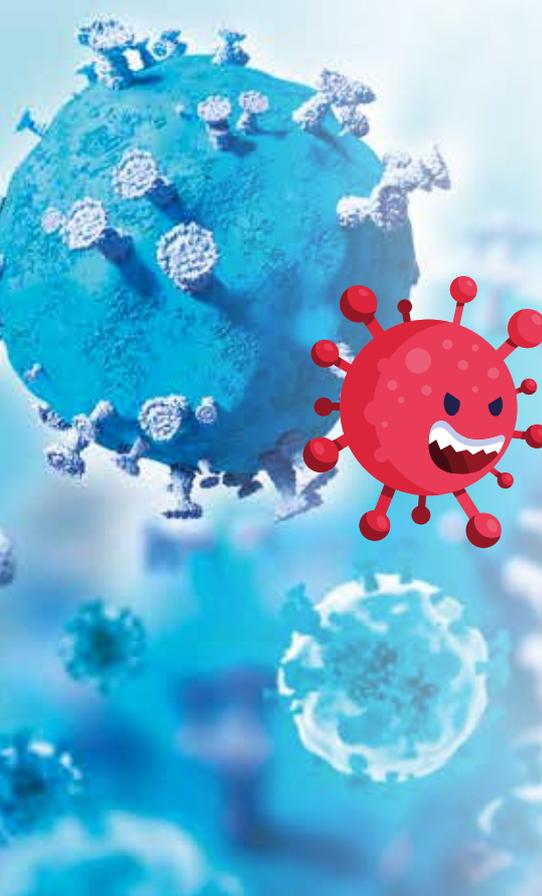
wieder ruhiger schlafen. Fast 12 Stunden am Stück.

Am Dienstagmorgen fühlte sich alles an, als wären die letzten Tage ein schlechter Traum gewesen. Die Schmerzen waren, bis auf einige Erkältungssymptome, weg und ich merkte deutlich, dass ich auf dem Weg der Besserung war. Das war der dritte Quarantäne Tag.

Am vierten möchte man dann auch schnell wieder raus. Die Nase läuft noch etwas, ein Gefühl der Benommenheit. Ja, man fühlt sich zwar schlapp, aber gesund. Liegegebliebene Aufgaben werden zuhause wieder aktiv verfolgt. Neue Termine und die Hoffnung, dass es das war. Damit war dann auch der vierte Quarantäne Tag Geschichte.

Nur noch leichte Symptome. Ab und zu etwas Husten. Allerdings fühlte ich mich zwischendurch immer etwas müde und der Geschmack ließ beim Essen zu wünschen übrig. Bin heute, am Freitag, im 5. Quarantänetag und fühle mich gut. Hoffe, dass hält an. Dann könnte ich mich Morgen schon freitesten lassen. Mein Eigentest lässt die zweite Linie nur noch schemenhaft und hauchdünn erscheinen. Persönlich glaube ich, dass es mich ohne Impfung viel schwerer getroffen hätte.

Deshalb liebe Leute, lasst euch impfen. So eine Woche will niemand haben. *Bericht Ernst Vleer [11.03.2022]*



Stadtmeisterschaft 2022

Der Struthof

Praktischer Teil Stadtmeisterschaft

Der Struthof

Marco Bruchertseifer



erhielt der super gegarte Fisch durch zu viele Limettenscheiben eine etwas bittere Note. Schade. Die Pariser Kartoffeln waren nicht zu weich, gut gegart und gesalzen und kurz durch Butter gezogen. Auch hier kam ein tick Zitronensauce drauf, was das Ganze aber sehr gut abrundete. Der komplette Gang war leider sehr Säurelastig und etwas bitter

4. Gang. Dessert Mille-feuille mit zweierlei Schokolade, Feigeneis mit Blätterteig. Die Schokolade war gut verarbeitet. Leider ging Marcos Idee, aufgrund der Probleme mit der Eismaschine nicht so gut auf. Das Feigeneis wurde kurzerhand in ein Parfait umgewandelt. Das Parfait war noch gefroren, die Feige schmeckte man auch gut durch, aber leider haben sich Kristalle gebildet.

Text und Fotos: Rainer Schopen

Wir haben um 10.30 Uhr Prüfung gestartet. Marco (Auszubildender im 2. Lehrjahr) trat mir mit einer sauberen und kompletten Kochuniform gegenüber. Er hatte seinen Arbeitsplatz vernünftig eingerichtet und Abfallbehälter und Reinigungsmöglichkeiten waren vorhanden. Mehrere Arbeitsbretter für die verschiedenen Produkte standen zur Verfügung und die Ware befand sich komplett im Kühlschrank.

Diese holte er, je nach Bedarf, nacheinander raus und was nicht gebraucht wurde oder schon vorbereitet war, wurde direkt wieder in den Kühlschrank geräumt, so dass die Kühlkette jederzeit eingehalten wurde.

Marco arbeitete ohne Arbeitsablaufplan. Nach einer Stunde waren die Vorbereitungen gut fortgeschritten, aber es gab ein Problem mit der Eismaschine, was Marco etwas aus dem Konzept brachte. Obwohl es zwischenzeitlich mal sehr wüst aussah, hatte Marco die Sauberkeit im Griff und alle vorbereiteten Produkte waren in einzelne Behälter separiert. Die

Lebensmittel wurden sehr sparsam eingesetzt und es wurde nichts weggeworfen. So hat Marco die Reste der ausgestochenen Pariser Kartoffel in der Wirsingsuppe mit verarbeitet. Erstklassig!

1. Gang: rosa gebratener Lammlachs, Rote Beete Carpaccio, Kräutersalatbouquet mit einer Essig-Öl-Vinaigrette. Das Lamm war wunderbar, auf den Punkt, rosa gebraten und gut gewürzt.

Der Salat mit der Vinaigrette war etwas säuerlich abgeschmeckt, was aber sich aber in der Kombination mit dem, sehr mild gewürzten Rote Beete Carpaccio, wieder geschmacklich anpasste. Aber saurer hätte es nicht sein dürfen.

2. Gang. Wirsingrahmsuppe mit geröstetem Speck. Dieser Gang war leider sehr schwach gewürzt und fade. Den Wirsing konnte man raus schmecken, aber der geröstete Speck ging leider geschmacklich unter. Die Farbe der Suppe war grau.

3. Hauptgang. Saiblings Filet en Papillote mit Zitronensauce, Pariser Kartoffeln. Das Saiblings Filet hat Marco auf einem Bett von Limette und Wurzelgemüse in Pergament im Ofen gegart. Dieses richtete er anschließend ohne das Pergament auf einer ovalen Platte an. Leider

Diesen Gutschein habe ich gegen hartnäckige Mitbieter erobert. Und Ende Januar dann auch endlich eingelöst. Gut Porz: Dieses urige und mit viel Liebe fürs Detail eingerichtete Lokal in Ratingen-Lintorf, wurde bereits 2016 von Christian Rach auf seiner Suche nach Deutschlands Lieblingsrestaurants als Sieger der Kategorie „Deutsche Küche“ prämiert. Und jetzt hatte ich Hunger.

Der 1. Gang, Frühlingsrolle mit Hähnchenfleisch & Spicy Tom Ka Gai hat mich dann direkt umgehauen. Gut: Eine Frühlingsrolle ist eine Frühlingsrolle... aber das Süppchen: Eine Geschmacksexplosion! Eine sehr angenehme Schärfe und der Hauch von Kokos, ich fands überwältigend. Dazu gabs einen Riesling von Tina Pfaffmann schicken und schön.

Gespannt habe ich mich auf Gang 2 gefreut: Carpaccio mit getrüffeltem Linguine, Parmesan, Trüffelsahne und Hollandaise. Ich weiß wirklich nicht, wie ich es noch besser beschreiben könnte als mit „WOW“. Dazu kam der passende Sauvignon Blanc von Emil Bauer.

Bei Gang 3 war ich kurz skeptisch, da ich nicht ein so großer Fischesser bin. Aber nach diesem vorzüglichen Kabeljau auf Safranrisotto wird sich das jetzt ganz schnell ändern. Der Merlot Rosé Petite von Metzger rundete diesen Gang ab. Was sollte da jetzt noch kommen? Der Hauptgang!

Da hat der Küchenchef dann noch mal alles gegeben: Rinderfilet mit Ofentomate an Keniabohnen mit Speckmantel und Rosmarin Patata Fritas an zweierlei Saucen (Bernaise & Rotweinjus). Das Fleisch zerging auf der Zunge und auch die Beilagen waren umwerfend. Solche Gerichte sind der Grund, warum ich nicht Veganer werden kann.

Und der mehr als passende Strawberry Fields aus Südafrika schmeckte ebenfalls nach „mehr“. Eigentlich war ich nach diesen 4 Gängen satt und der Wein korrespondierte hervorragend mit den Speisen und mit mir.

Aber eine Crêpe Suzettes mit Orangenfilets im Sud an Blutorangensorbet in Knusperschale passt dann doch noch. Dazu einen Sauternes Chateau la Bouade.

Ich hoffe sehr, dass wir in ganz naher Zukunft alle wieder ganz entspannt, wie in früheren Zeiten, solche tollen Restaurants besuchen und diese umwerfende Kochkunst unbeschwert genießen können.

Vielen Dank an den Küchenchef Robert Buchem und sein Team für einen tollen Abend. Ganz besonderen Dank an die superfreundliche Kellnerin, die jeden Gang genau beschrieben und den ganzen Abend die Freude, die sie bei Ihrer Arbeit hat, vermittelt hat.

Hungrig geworden: www.gutporz.de

Sascha Lansen



Sascha is(s)t im Landgasthof Gut Porz

Die Spargelaktion des CKV, zugunsten des Kinderkrankenhauses, ist 2021, wie in der Vergangenheit, pandemiebedingt wieder anders ausgefallen. Statt Spargelschälen vor dem Gürzenich, wurden tolle Gutscheine von Freunden und Partner des CKV zur Verfügung gestellt und meistbietend versteigert.

Vom Landgasthof Gut Porz aus Ratingen, (Platz 4 der Kölner Stadtmeisterschaften 2021) gabs ein 5-Gänge-Überraschungs-Menü mit korrespondierenden Weinen für 2 Personen.



Gastro Testesser Sascha Lansen und
Inhaber sowie Chef am Herd Robert Buchem

April

Hettinger, Hans-Peter	01.04.
Antoni, Angela	05.04.
Orth, Franz-Josef	06.04.
Komp, Julia	07.04.
Wilmer, Jürgen	07.04.
Vos, Wilhelm	10.04.
Hintzen, Jochen	12.04.
Ahrens, Arno	15.04.
Danner, Marcus	17.04.
Senger, Lars	17.04.
Schröter, Daniela	17.04.
Pulfrich, Dieter	19.04.
Türner, Ulrich	19.04.
Schendzielorz, Elisabeth	22.04.
Klöckner, Fabian	24.04.
Schimpfke, Franz-Josef	24.04.
Sonntag, Hildegard	24.04.
Rein, Gerd	25.04.
Schillings, Rainer	26.04.
Kappes, Ewald	26.04.
Hartmann, Kurt	27.04.
Giesder, Walter	27.04.
Lechner, Dr. Adalbert	27.04.
Jankowiak, Grischa	29.04.
Bauer, Sandra	30.04.
Wortmann, Franz Werner	30.04.

Mai

Richter, Markus	01.05.
Böttcher, Jörg	01.05.
Karhon, Eugen	02.05.
Mai, Marcel	05.05.
Ziegler, Axel	07.05.
Klaus, Norbert	08.05.
Retz, Oliver	09.05.
Gleitsmann, Claudia	10.05.
van der Ham, Robert	10.05.
John, Ralf	11.05.
Kiefer, Maria	12.05.
Jeschonnek, Oliver	12.05.
Schweigert, Rolf	14.05.
Herbrand, Marc	15.05.
Reichwein, Karl	15.05.
Baer, Wolfgang	17.05.
Annas, Dirk-James	19.05.
Hamm, Christian	19.05.
Handler, Walter	20.05.
Huber, Albert	20.05.
Krause, Steffen	21.05.
Moog, Manfred	23.05.
Kratz, Anne	26.06.
Dieper, Ann Sophie	28.05.
Ten Cate, Frederik	28.05.
Schönau, Roger	29.05.
Kellner, W. Maximilian, Dr. med.	29.05.
Waltemathe, Dirk	29.05.
Neal, Gailaw Leonardo Javier	30.05.

Alles Gute zum Geburtstag

Juni

Bosbach, Dieter	02.06.
Wanke, Monique	05.06.
Faghieh-Nassiri, Raika	07.06.
Eckardt, Eva	08.06.
Kamp, Wilfried	10.06.
Krimmel, Marc	10.06.
Oertel, Sebastian	10.06.
Stabler, Marco	13.06.
Claus, Joscha	14.06.
Türnich, Christian	15.06.
Nolte, Daniel	16.06.
Siefert, Hendrik	17.06.
Rausch, Kai	18.06.
Haas, Andreas	18.06.
Sziegoleit, Jürgen	19.06.
Zilles, Klaus	19.06.
Brosius, Ole	21.06.
Döring, Ralf	24.06.
Kratz, Anne	24.06.
Jakob, Marcel	25.06.
Heinemann, Wiebke	29.06.



MBS

LOGISTICS

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



Businesspartner Club '99

Jeromin+Vester



RECHTSANWALT
Thomas Prenzel



**Klaus
Reifenhäuser**

**Steuerberater
Horst Schmidt**



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



BOTSCHAFTER DES VEREINS

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



Günther Hach
Amar



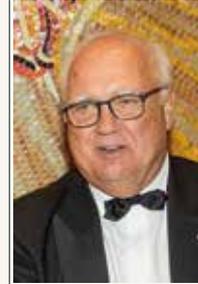
Dipl Ing Norbert
Armand



Buddhi
Athauda



Wolfgang
Baer



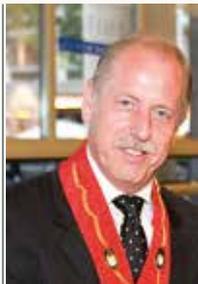
Hans-Werner
Bartsch



Heinz Josef
Breuer



Volker
Graumann



Franz Josef
Hermann



Rainer
Herschel



Uli
Jordan



Günther
Klum



Kumara
Rajapaksha



Frank
Remagen



Mohamed
Saeed



Nicky
Samarasinghe



Rainer
Schillings



Roger
Schönau



Willy
Stollenwerk jr.



Rainer
Tuchscherer



Peter
Weinem



Markus
Zehnpfennig



Sascha
Lansen





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

Die große
SELGROS
Gänse-
gewinnaktion



Wenn der Koch drei Mal klingelt.

Wie immer perfekte Küche und hervorragender Service – eine Nachlese der großen Gänse-Gewinnaktion mit unserem Partner Selgros.

Sie haben für heute Gäste geladen zum Gänseessen! So mit allem drum und dran. Und was machen Sie? Sie sitzen gemütlich im Wohnzimmer und warten auf die Dinge, die da kommen. Sie haben

weder eingekauft noch irgendetwas vorbereitet. So erging es im Dezember drei Familien in unserer Region.

„Gans oder gar nicht“ mit Selgros cash & carry. Freuen Sie sich auf ein Gänse-Essen für 6 Personen mit allem drum & dran.

Unser CKV-Köcheteam kam zu den Glücklichen nach Hause und dort





wurde ein komplettes Gänseessen zubereitet. Der Termin und weitere Details wurden mit dem Gewinner abgesprochen. Diese Kochaktion



war freitags, samstags oder sonntags möglich.

So wurde die Aktion von Selgros angekündigt und von den Kunden in ihren Häusern wahrgenommen. Einer unserer Kollegen klingelte und hatte wirklich alles dabei. Ab in die Küche

und zuerst mal die Gans vorbereiten und in den Ofen. Rotkohl, Soße Klöße und Maronen. Eine schicke Vorspeise und die schmutzige Küche wird vom Koch gereinigt. So erging es der Familie Lansen mit ihren Gästen. Sie wurde vom zweiten Vorsitzenden Johannes Krahwinkel und Eva Eckart bekocht. Ernst Vleer kochte in Frechen und in Overath bei Familie Hinxlage. Zufriedene Gäste und es hat auch den Köchen viel Spaß gemacht. Gerne nächstes Jahr wieder. Es ist eine tolle Erfahrung auch für einen gelernten Koch, in einem völlig fremden Haus, innerhalb kürzester Zeit ein tolles Menü zu erschaffen. Hier zeigt sich die hohe Professionalität eines ausgebildeten Kochs.

Bericht Ernst Vleer - Bilder Joachim Badura



Unsere Firmenpartner



RPKmedia & Friends meet Kölner Haie

Leider sind in den vergangenen zwei Jahren viele Veranstaltungen ersatzlos gestrichen oder immer wieder verschoben worden. So ging es leider auch mit einigen Treffen des BISSness-Clubs der Kölner Haie. Nach rund einem Jahr Wartezeit fand dann endlich das von RPKmedia (Powerplay Partner der Kölner Haie) lang ersehnte Treffen mit Freunden und Partner am Firmensitz in Ratingen statt.

Durch die stark verlängerte Vorbereitungszeit konnten dann

einige HAI-Lights gesetzt werden. Das fing schon mit der Anreise an. Die Kölner Gäste wurden nachmittags vom Haie-Mannschaftsbus an der Trainingshalle abgeholt und sicher, an der verbotenen Stadt vorbei, bis nach Ratingen gebracht. Nach einer kurzen Begrüßung durch den Gastgeber wurde erst einmal für eine kräftige Stärkung durch den gemeinsamen Partner

Oben: Sharky persönlich rollte den Weg nach Düsseldorf auf - unten: Haie Geschäftsführer Philipp Walter und RPK Geschäftsführer Sascha Lansen



ProGast GmbH gesorgt. Ernst Vleer persönlich hat ein rustikales Möhrengemüse mit Mettwurst kredenzt, dass großen Anklang fand. Das war auch eine gute Grundlage für die leckeren Weine von der Weinmanufaktur Schardt. Auch hier war der Chef, Christian Schardt, persönlich vor Ort. Er hatte für diese Veranstaltung sogar seine Weinlese unterbrochen. Auch die Biertrinker kamen auf ihre Kosten: Extra frisch aus Köln importiert: Kölsch und Fass-Brause von der DOM Brauerei, dem Bierpartner der Kölner Haie.

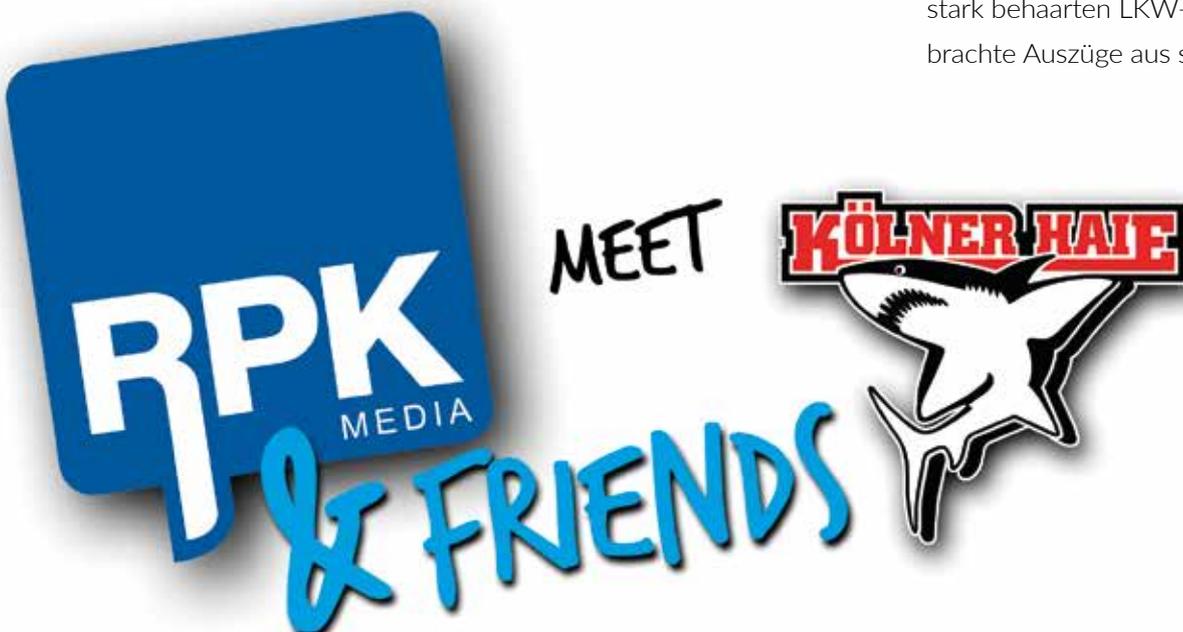


Pro Gast Geschäftsführer Ernst Vleer, RPK- Sascha Lansen, Vinivia Geschäftsführer Torsten Schiefen und von der Weinmanufaktur Christian Schardt

Ein neues Mitglied der Haie-Familie wollte dann auch noch was Gutes tun und hat für den Nachtisch gesorgt: Eiscreme von Bruno Gelato. Richtig lecker!

Man merkte den knapp 100 Gästen an, wie sehr sie solche Treffen in den letzten zwei Jahren vermisst haben. Schnell fanden sich Gesprächsgruppen und es war schon fast ein bisschen schwierig, die angeregten Unterhaltung

zu unterbrechen. Aber es gab jetzt ja noch einige HAI-Lights, die vorbereite waren. Gestartet wurde mit einem Angriff auf die Lachmuskeln: Der unglaubliche Heinzzzzz, ein sensibler Poet, gefangen im Körper eines zu stark behaarten LKW-Fahrers brachte Auszüge aus seinem





Haie Urgestein Mirko Lüdemann mit Sascha Lansen

aktuellen Programm „50 Shades of Heinz“. RPKmedia stellte sich noch einmal kurz vor. „Wir machen alles, was Ihr braucht, was wir nicht machen, braucht Ihr auch nicht!“ ist der allumfassende Satz des großen Repertoires diese Werbetechnikunternehmens, das bereits weltweit im Einsatz war und im Februar 2022 seine Volljährigkeit (18-jähriges Bestehen) feierte. Philipp Walter (Geschäftsführer der Kölner Haie) freute sich auch sehr über so viele interessierte Gäste und fand noch ein paar erklärende Worte zum BISSness-Club. Er machte dann aber sehr schnell die Bühne frei für den Cheftrainer der Haie, Uwe Krupp.

Dieser bekam aber nicht die übliche Eishockeyfragen gestellt, sondern z.B. „Wie sieht denn ein entspanntes Wochenendfrühstück bei Dir aus?“ Uwe erzählte von seiner Wochenendfamilienfrühstück mit seiner kleinen Tochter und damit ist er, besonders bei den Damen im Saal in der Achtung direkt noch einmal gestiegen. Der Stürmer Sebastian Uvira, seit 2014 im Haie-Kader, wurde von Uwe Krupp ebenfalls noch auf die Bühne zitiert und gab noch bereitwillig Auskünfte aus seinem Eishockeyalltag. Nach einer kurzen Pause wurde es dann magisch: Der Mentalmagier und CloseUp-Zauberer Philo Kontnik betrat die Bühne und begeisterte

das staunende Publikum mit Gedankenlesen, Magie und seinem dabei unglaublich lässigen und natürlichen Auftreten. Nach seiner Show ging er noch von Tisch zu Tisch und brachte den ein oder anderen Gast mit CloseUp-Zauberei zum Verzweifeln.

Der Busfahrer schnappte sich gegen 20 Uhr seine Fahrgäste und brachte sie zurück in die Domstadt. Der „harte Kern“ der Veranstaltung machte sich dann gegen 22 Uhr auch auf den Heimweg. Und sowohl RPKmedia & Friends & Kölner Haie waren sich einig: Das müssen wir bald mal wiederholen.

Die Freunde alphabetisch:

BrunoGelato.de

DomKoelsch.de

giggel.de/kuenstler/der-unglaubliche-heinz

KoelnerHaie.de

Philo-Kotnik.de

ProGastGmbH.de

RPKmedia.de

Weinmanufaktur-Schardt.de

Sascha Lansen

Unsere Firmenpartner



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



Gaststätte „Zum Horn“ in Bergisch Gladbach wieder eröffnet

Nach einer sehr aufwendigen Renovierung der alten Gaststätte durch den Eigentümer Günther Klum, wurde nun der Betrieb von Familie Humeres Gonzalez neu eröffnet.

Modernes Design und fast 100 Jahre alte Möbel bilden einen interessanten Kontrast im ehrwürdigen Gebäude. Die neuen Pächter führen den Betrieb bereits ab Dezember und erarbeiten sich gemeinsam mit Hausbesitzer Günther Klum in Bergisch Gladbach einen guten Namen.

Samstag und Sonntag ist bereits ab 12.00 Uhr ist Mittagstisch und jeden Mittwoch serviert man hervorragende Reibekuchen.

Und heute wollen wir mal die knusprigen Reibekuchen probieren!
Es ist Mittwoch 18.00 Uhr und ich



bin gespannt, was das Horn zu bieten hat.
Reibekuchen in allen Variationen. Der Klassiker, 3 schöne goldgelb gebackene Reibekuchen mit einer leckeren Meerrettichsoße und hausgeräuchertem Lachs. Der Inhaber räuchert selber. Die Qualität

Die Speisekarte finden Sie:
www.zum-horn.com/speisekarte

ist überdurchschnittlich gut. Habe selten einen so guten Räucherlachs gegessen.

Das Preis-Leistungsverhältnis ist bombastisch. € 13,50 für eine wirklich schöne Portion. Also, wenn Ihr nächsten Mittwoch noch nichts vor habt.... Reibekuchen im Horn

Bericht und Fotos Ernst Vleer

Der Chef steht in der Küche und seine Gattin kümmert sich um Theke und Service.





**Wir bieten professionelle
Beratung vorwiegend in
folgenden Rechtgebieten:**

- | Arbeitsrecht
- | Gesellschaftsrecht
- | Gewerbemietrecht
- | Verkehrsrecht
- | Vertragsrecht

AURIGA ist eine zivilrechtlich ausgerichtete Kanzlei, die sich im Wesentlichen um die Belange mittelständischer Unternehmen, insbesondere Gastronomie- und Handwerksbetriebe, je nach Rechtsgebiet aber auch um die Probleme von Privatpersonen kümmert und Ihnen bei der Problemlösung hilft.

ANSPRECHPARTNER
RA Christian Kerner

0211-99967273
INFO@KANZLEIAURIGA.DE
WWW.KANZLEIAURIGA.DE





Unterstützung für Köln's Obdachlose

Großes Handicap:
Coronabedingte Anlieferung
von Pizza und mehr.

Unsere Schirmherrin Serap Güler hatte mit Ihren Mitarbeitern schon jede Menge Weihnachtstüten mit leckeren Aachener Spezialitäten

Dafür der große Dank des Vereins an dich, liebe Serap!
Der Colonia Kochkunstverein weiß allerdings, dass ist nicht dasselbe.

Leider kein Büffet und auch keine Tellergerichte. In der SKM ist immer noch keine Möglichkeit um ein großes Menü zu servieren.

Also wieder TK Pizza, wieder Equipment ... eine neue Kaffeemaschine, einige Küchenthermometer, dazu noch einige große Küchen-Mülleimer aus Metall und noch einige Klei-

nigkeiten. Alles, was man vor Weihnachten halt noch in der Einrichtung brauchen kann.

Auch hier danken wir wieder unserem Partner „SELGROS“ für die top Unterstützung. Und dann gab es doch noch eine Geschenktüte.



Oben: Abgeordnete Güler mit Ernst Vleer und Mitgliedern der NRW-CDU bei der Spendenaktion
Mitte: Bundestagsabgeordnete Serap Güler verteilt persönlich wohlgefüllte Tüten an Kölns Obdachlose

3
Unser schönes 3-Gang-Menü, etwas zu trinken und die persönliche Nähe mit einem kleinen Gespräch bringt mehr als eine Pizza auf dem Teller. Daher möchte ich das Signal senden, Ihr seid nicht vergessen. Wir sehen uns alle im nächsten

der Firma Lambertz gepackt. Und ja, auch ein Päckchen Zigaretten war mit drin. Diese Tüten wurden nun hier in Köln, draußen vor dem Hauptbahnhof, verteilt und das muss dann auch erlaubt sein. Corona kann nicht alles zerstören.

Winter wieder, hoffentlich ohne Corona! Und wer helfen möchte, ob Kinderklinik oder SKM, ist herzlich eingeladen und wir versuchen weiter als Verein langfristig und zuverlässig zu unterstützen.

Bericht Ernst Vleer - Foto Ministerium

**Förderverein des Colonia Kochkunstverein und Gasteria e.V.
Sparkasse KölnBonn - IBAN: DE55 3705 0198 1935 4731 14**

DAS  ORIGINAL
ORIGINAL SERVIERT

FÜR ALLE, DIE DAS ORIGINAL LIEBEN.

COKE AUS DER KLASSISCHEN GLASFLASCHE.





SELGROS
cash & carry

www.selgros.de

HIER KAUFEN PROFIS & GENIESSER

PARTNER DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

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