

Colonia Courier

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



- .: Spargelschalen wie in alten Zeiten
- .: Die Taufe der neuen Köln
- .: Der neue Hygienepreis


*Liebe auf
den ersten
Schluck*

Dom
KÖLSCH



„ernst (ge)meint“



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

Es gibt wirklich noch Positives zu berichten. Mit Horst Kordes habe ich vor kurzem einen solch positiven Menschen kennengelernt. Verstehen Sie mich richtig, nicht weil er für den guten Zweck gesponsert hat. Das tun viele!

Aber lest den Artikel über unsere Spargelgala durch: Über einen sensationellen Spendenbetrag von 40.000 € (eine noch nie dagewesene Summe) und über eine mitreißende Rede von Serap Güler, bei einer phantastischen Spargelgala im Dorint am Heumarkt. Es wird wieder gefeiert in Deutschland. Die Golfplätze boomen... und das ist auch gut so. Denn nur Normalität kann dazu führen, dass wir wieder Leben spüren.

Doch dafür muss die Ukraine den Krieg gegen Kriegsverbrecher Putin, dem russischen Diktator, den Krieg gewinnen. Jedem zivilisierten Menschen sollte und muss klar sein, dass Russland mit viel mehr als Gas und Öl den Krieg entscheiden will. Weizen und Mais und somit mit Hunger in der Welt. Und er setzt darauf,

dass die Unzufriedenen bis zum Winter hin, die Europäer, wieder entzweit sind. Warum: „Weil zu viele im Endeffekt lieber eine warme Heizung und billiges Autobenzin haben wollen, als hier für Freiheit und Demokratie zu frieren.“ Es fragt sich allerdings wie lange diese Meinung vorhält? Bis die russische Armee Kiew erobert hat oder die Baltischen Staaten oder werden sie erst wach, wenn russische Panzer vor Berlin stehen.

Es gibt überhaupt keine Alternative als die Ukraine zu unterstützen. Denn echte Verhandlungen werden erst dann geführt, wenn es gelingt, die russische Armee an die Grenze zurückzudrängen, von wo sie angegriffen haben. Und dafür braucht die ukrainische Armee modernes schweres Gerät. Und wenn wir nicht enden wollen wie 1933-45, dann müssen wir liefern.

Ja, auch Soldaten müssen essen. Der Colonia Kochkunstverein sammelt gerade wieder und bereitet einen Transport vor. 10.000 Pakete Nudeln sind schon gekauft. Jetzt brauchen wir Spenden für 10.000

Konserven und vieles mehr. Was gibt es sonst noch zu Berichten? Ach ja, einer dieser Maskenverweigerer, Querdenker und ewiger Neinsager hat mir einen Brief geschrieben. Selbstverständlich ohne Namen und Anschrift. Die Soldaten im letzten Courier wären von mir engagierte Schauspieler und die Tafeln Schokolade, die mein Vorstand von privatem Geld gekauft hat, hätten mir persönlich 1.000 € als Werbegelder eingebracht. Guter Mann oder gute Frau, wer immer das geschrieben hat, das ist so krank. Bitte schreiben Sie in Ihrem nächsten Brief Ihren Namen und Ihre Adresse. Ich werde Sie dann gerne schriftlich kontaktieren und versuchen Ihnen zu helfen.

Und ansonsten hoffe ich in meinem nächsten Vorwort wieder über all die positiven Sachen der Köche schreiben zu können. Über Treffen mit Kollegen in Europa, über Austauschaktionen junger Menschen auf die andere Seite des Planeten. Über Treffen bei gutem Essen und Getränken. Und im nächsten Heft möchte ich über einen Gin Tonic im Glockenturm des DOMs, über eine Helikopter-Flug nach Holland und vieles mehr, schreiben

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.

sommer courier

Das Inhaltsverzeichnis dieser Ausgabe

01 Editorial

Leitartikel:

02 Spargelschälen ein toller Erfolg

34 Spargelgala so erfolgreich wie nie

Vereinsleben:

13 Kollegen aus Griechenland zu Gast in Köln

15 Spende in die Ukraine

24 Siegerehrung zur Stadtmeisterschaft

28 Der neue Hygienepreis um den Ellen-Vleer-Pokal

31 Traumhaftes Ausbildungs-Ambiente

46 Der CKV-Wein

64 Köchesitzung 2023



Mitglieder und Sponsoren:

06/16 Businesspartner

22/42 Businesspartner

06/12 Firmenpartner

27/46 Firmenpartner

49/60 Firmenpartner

50 Premiummitglieder

54 Businesspartner Club 99

Colonia-Kochkunstverein:

05 Ehrenmitglieder

06 Impressum und Aufsichtsrat

62 Geburtstage

63 Botschafter

Berichterstattung:

20 Die neue Köln ist getauft



32 Werbung sollte nachhaltig sein

43 Medizinserie Foods of the Future

51 Eine magische Nacht mit den Toten Hosen

52 Einfach zauberhaft
55 Neues Gottschlich-Restaurant PULS

56 Unsere Stimme in Berlin Serap Güler

58 Konzertreihe RheinEnergie Stadion

59 Zu Gast bei der Internorga



Gondel intim:

12 Boxprofi Felix Sturm

Einladung:

30 Generalversammlung 2020



Die kölschen Superköch - v. l. Lutz Wingerath, Vice President H.C.A. Kouroupis Agalou Nikos und sein Kollege Theofanis Stathis, Aufsichtsrat Fritz Schramma

Bildreihe unten
Links: Linda Barbosa und Elwira Lipchander

Mitte: Unsere musikalische Stütze Hannes Blum im Gespräch mit Köln-Ball Macherin Brigitte Christoph

Rechts: Prof. Dr. Weiß von der Kinderklinik



Initiative des CKV sorgt für tollen Erfolg

Perfekte Zusammenarbeit in Köln. Die Stromkabel, gesponsert vom Gürzenich, lagen schon am Fenster bereit. Der LKW der DOM Brauerei war pünktlich vor Ort und die Spedition Wirtz lieferte pünktlich den frisch gestochenen Spargel unseres Mäzens Günther Hach Amar. Traumhaftes Wetter und voll motivierte Helfer sorgten für den Rest.



Oben: Dieter Ulbricht mit Sascha Lansen und Rolf Schweigert - Unten: Detlef Eggert und der General Manager vom DORINT am Heumarkt Marko Markovic



Innerhalb einer Stunde waren Zelte, Tische und Equipment aufgebaut. Der Spargel war so frisch, er „quietschte“ noch beim Schälen. Die Erdbeeren hatten eine tiefrote Farbe und dufteten über den Platz. Für „Kölle un Klinik“ standen die ausführenden Damen und Herren für den guten Zweck an der Klinge und legten los. Unser Dank geht an die Geschäftsführung des Gürzenich, unserer Dom Brauerei und an die Spedition Wirtz, vor allem allerdings für die großzügige Spende von einer Tonne Spargel und den superfrischen Erdbeeren geht unser Dank an Günther Hach Amar.

Wie immer waren die beiden Tage vor Muttertag gesetzt. Als wir in diesem Jahr aufbauten, waren allerdings schon in aller Frühe viel mehr Helfer vor Ort wie in den letzten Jahren der Pandemie. Der kleine Platz vor dem Gürzenich hatte etwas von Magie. Alle wussten, um was es ging. Das Business-Mitglied und Träger des goldenen Spargels, Sascha Lansen, war einer der ersten beim Aufbau. Lieber Sascha, und auch dafür ein großes Dankeschön. Und natürlich hatte er sich für das



Oben: Ernst Vleer mit einem guten alten Freund des CKV Kingsley Paul - Unten: Sascha Lansen mit Kumara Rajapaksha



Traumwetter in Köln und der CKV schält wieder Spargel...

gesamte Wochenende mit Gattin Sabine zur Hilfe angemeldet. Welch ein erster Auftritt nach der Pandemie. Unser Kader vergrößerte sich von Stunde zu Stunde. Immer wieder war es ein Kommen und Gehen. Schön zu sehen, wie der Stellenwert der Spargelaktion anerkannt und mit gelebt wurde. Köche, Gastronomen und viele Prominente zeigten sich in der breiten Öffentlichkeit und stellten Ihre Verbundenheit mit der Aktion durch das Tragen der CKV-Kochjacke dar. Etwa 120 Kölner Prominente, Unternehmer, Karnevalisten und

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



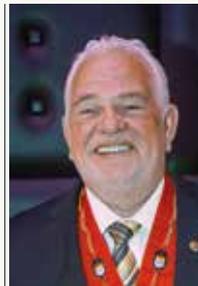
Fritz Schramma
Mai 2005



Kumara Rajapaksha
2010



Dr. Norbert Feldhoff
2014



Rainer Tuchscherer
2016



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



NetCologne

#sotickenwir

Uns verbindet mehr.
netcologne.de

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

Jetzt
sichern!



* 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.





SCHNELLTESTS UND MASKEN

Sobald die Inzidenz steigt, werden sie knapp und teuer. Nicht mit uns! Wir beschaffen sämtliche Materialien und Ausrüstungen direkt beim Produzenten.



CORONA LAIEN- UND PROFITESTS

Sie reduzieren damit die Wahrscheinlichkeit einer Infektion bei Personal und Kunden. So kann sich Ihr Unternehmen auf das konzentrieren, was für Sie wichtig ist.



CE-ZERTIFIZIERUNG

Alle Produkte haben eine EN-Normierung, CE-Zertifizierung und Testberichte. Die FFP2-Masken und Corona Schnelltests werden qualitätsseitig von deutschen Laboren geprüft.



IHR PARTNER HYGIENE UND CORONASCHUTZ

- Für den Bereich der Hotellerie bieten wir Corona Laien- und Profitests als auch FFP2- und OP-Masken.
- Ergänzt wird unser Portfolio durch Nitril- und TPE-Handschuhe als auch Desinfektionsmittel.
- Alle Artikel sind in unserem Zentrallager in Troisdorf bei Bonn bevorratet.
- Große Stückzahlen sind kurzfristig lieferbar, auch am Wochenende.

HYGIENEAUSSTATTUNG GASTRONOMIE UND HOTELLERIE



Köche fanden sich bei den Zelten vor dem „Gürzenich“ an beiden Tagen ein und schälten nach 35 Jahren und 2 Jahren Pause, im 38. Jahr wieder Spargel für den guten Zweck in Köln. Für die Stadt Köln eröffnete Alt-OB Fritz Schramma und Alt-Bürgermeister Hans-Werner Bartsch die Aktion und schälten sofort los.

Auch gaben sich einige Vereine die Ehre, z.B. eine Abordnung des Kölner Wirtschaftsklubs. Der neue Präsident Roberto Campione ließ es sich nicht nehmen und gab sich die Ehre, die „Zapfer“ an der DOM Kölsch-Leitung zu inspizieren. Übrigens bestand unser Vorstandsmitglied Christian Kerner den Test mit Bravour. Der Hauptpromi war allerdings der frisch gestochene Spargel von Günther- Hach- Amar, aber auch der neue Wein des CKV, gekeltert von unserem Businessmitglied Christian Scharadt, fand regen Anklang. Denn natürlich stellte Christian seinen neuen Jahrgang hier bei der Spargelaktion 2022 vor.

Noch ein Angebot an die Gastronomie. Unser Botschafter Hach Amar legt unheimlichen Wert auf Qualität. Seine Angebotsliste an frischen Gemüsen, Kräutern Obst ist mehr als überdurchschnittlich und es macht nicht nur dem Koch Spaß.

Aber zurück zur Spargelaktion. Es freute mich schon besonders,

dass Köln-Ball Macherin Brigitte Christoph unter dem prüfenden Blick von Prof. Dr. Weiss perfekt das königliche Gemüse schälte. Hannes Blum am Mikro lebte auf, wie in seinen besten Zeiten. Hannes, du bist nicht nur ein Kölner Original, „du bes eh Stöck Kölle“! Deine Lieder und dein Optimismus, das passt alles zu dieser wundervollen Stadt. Auch dir sei gedankt für deine Unterstützung. An dieser Stelle sollte auch mal darauf hingewiesen werden, dass Hannes nicht nur „mal gesungen hat“, sondern auch das gesamte musikalische Equipment, mit Lautsprechern und allem was dazu gehört, lieferte er auf eigene Kosten an.

An der DOM Kölsch-Theke trafen sich erst mal alle, die schälen wollten oder gerade geschält hatten.

Ein frisch gezapftes DOM unseres Partners „Radeberger“ ist immer eine kleine Pause Wert. Auch hier geht mein Dank an alle, die für die Entstehung des Gerstensaftes verantwortlich sind. Im besonderen dem Geschäftsführer Georg Schäfer.

Auch viele Spender gaben ihren Salär in eine der Spardosen oder kauften eins unserer neuen Spargelkochbücher. Und immer wieder wurde kräftig geschält und daher mussten Aufträge ran. Unserem altbewährten „Spezial-Ein-Mann-Kommando“, Fritz Kehmeier, der Juwelier unseres



Oben: Hannes Blum mit Sascha Lansen

Mitte: Hier erklärt Aufsichtsrat Fritz Schramma unseren Jugendwarten Kurt Mentz und Reiner Schopen die Veranstaltung.

Unten: Prof Dr. Weiß begrüßt Ernst Vleer bei der Aktion.



Vertrauens, wurde kein Weg zu weit. Er überzeugte auch Leute, die gar keinen Spargel wollten. Auch dir lieber Fritz, ein großes Dankeschön deines Colonia Kochkunstvereins. Auch du bist ein lebendiges Stück dieses Vereins. Unsere Vorstandsmitglieder Robert Wullen, Kurt Mentz, Reiner Schopen, Rolf Schweigert, Johannes Krahwinkel und Christian Kerner unterstützten die Aktion ebenfalls mit vollem Körpereinsatz. Danke meine Herren. Sehr erwähnenswert ist natürlich auch die Teilnahme unserer langjährigen Schirmherrin und Mitglied des Bundestages Serap Güler. Serap war perfekt am Messer und unkompliziert bei der Arbeit. Wie auch in der Politik, präsentierte Sie erstklassiges Können.

Auch freute ich mich sehr über die Teilnahme des Mannes, der normalerweise mehr im Hintergrund arbeitet. Der Chef unserer Düsseldorfer Staatskanzlei, der Mann, der die Organisation inne hat und schneller denken muss, als das gesamte Parlament, ist Nathanael Liminski. Ein Typ, mit dem man sich gerne auch mal länger unterhält. Er und noch viele andere waren wieder bei unserer Aktion gewesen und hatten geholfen.

Ich könnte noch stundenlang über die schöne Zusammenarbeit mit all den ehrenamtlichen Schäler*innen schreiben. Bei allen möchte ich mich für deren Einsatz und Unterstützung bedanken und hoffe natürlich, dass

ihr auch im nächsten Jahr alle mit dabei seid, wenn es wieder heißt: Spargelschälen zugunsten der Kinderklinik Amsterdamer Straße. Notiert euch schon mal den Termin, der ist recht einfach zu merken:

Jedes Jahr am Freitag und Samstag vor Muttertag.

Ich freue mich schon aufs nächste Jahr und hoffe, dass wir dann endlich ohne Corona, ohne Krieg und sonstigen schlechten Überraschungen, wieder auf diesem Platz, vor diesem geschichtlichen Hintergrund des Aufbaus nach dem zweiten Weltkrieg, ehrenamtlich Spargel schälen werden.

Und ja, das wichtigste zum Schluss. Bei der Aktion kamen € 6250,00 zusammen, und ich bin gespannt, was die Gala im Dorint noch bringt.

*Bericht: Ernst Vleer
Fotos: Joachim Badura, Verein*



Oben: Fritz Kehmeier erstattet dem Aufsichtsrat Fritz Schramma Bericht über die Spargeltransporte in die Altstadt. Jugendwart Kurt Mentz mit voll im Thema

Unten: Ernst Vleer mit unserem Stadionsprecher Michael Trippel und „dem“ Weinlieferanten des Colonia Kochkunstvereins Christian Schardt



Und der gute alte Gürzenich steht da, als hätte es die Pandemie nie gegeben!



CKV Fotograf Joachim Badura und der Vorsitzende vom Förderverein Hans-Werner Bartsch.

**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**





Oben: Liebling, der Sascha hat den Spargel geschruppft | Spargelproduzent Günther Hach-Amar mit Ernst Vleer und dem nicht so ernst (ge)meintem Schild „fangfrischer Spargel“.



Unten: Kühltest bei der DOM, Herr Lansen hat alles im Griff bzw in der Kehle | Das Sparschwein gefüllt werden Dieter Ulbricht, Kingsley Paul, Fritz Kehmeier, Ernst Vleer und Josef Breuer



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

Drei Fragen an Boxprofi Felix Sturm



1 *Wie bleibt ein Profi eigentlich so fit und wie ist das mit dem Abnehmen? Gibt es da was mit der Ernährung?*

Als Voll-Profi bin ich so gut wie das ganze Jahr im Training. Außerhalb der Wettkampf-Vorbereitung trainiere ich 5 mal die Woche. Kraft, Cardio, ich schwimme gerne und natürlich Boxen. Ob am Sandsack oder auch auf Reise einfach Schattenboxen.

Während meiner Diät-Phase habe ich eine spezielle Ernährung, an die ich mich strickt halte über 8 Woche. Viel Gemüse, Fisch, ab und zu Fleisch, Reis, Süsskartoffeln um nur einige aufzuzählen. Nach dem Kampf gönne ich mir gerne immer was deftiges und genieße es, nicht strickt nach Plan essen zu müssen...

2 *Trinkt der Profi eigentlich Kaffee?*

Ich trinke sehr gerne Kaffee ! In der Wettkampf-Vorbereitung nur, Kaffee Schwarz oder Espresso. 2 bis 3 Kaffee am Tag sind es immer. Bald kommt auch mein eigener Kaffee auf den Markt, namens, „Caffé Pazzo“ Kaffee ist für mich Genuss und das möchte ich gerne weitergeben.

3 *Es gibt ein Gerücht über einen neuen Kampf? Was ist da dran?*

Mein nächster Kampf ist für Ende des Jahres geplant. Wann und wo, werden wir schnellstmöglich bekanntgegeben. Es sind noch einige Dinge mit Gegner und Austragungsort zu klären. Ich hoffe aber, das wir bald alles geklärt haben und dann ein offizielles Datum und Ort bekanntgeben können...

Unsere Firmenpartner





v.l.: Theofanis Stathis Christian Kerner mit Lebensgefährtin, CKV Vice Johannes Krahwinkel, Jannis Goulinas, Ernst Vleer und Vice President H.C.A. Kouroupis Agalou Nikos.

Gäste aus der kölschen Partner Metropole Athen

Es ist schon praktisch, wenn man Mitglied im Kölner CKV und auch im Athener Köche Verband ist. Jiannis Goulinas, Kölner Küchenchef und langjähriger Freund unseres Vereins ist Brückenbauer, Vermittler zwischen zwei Vereinen, die das gleiche wollen aber verschiedene

Herangehensweisen haben. Er organisierte den Besuch der „Helenen“ in Köln.

Vice President H.C.A. Kouroupis Agalou Nikos und sein Kollege Theofanis Stathis wurden pünktlich vom Kölner Vorsitzenden am Kölner Bahnhof abgeholt und dann ab in die Kölner Altstadt. Eine schöne





Theofanis Stathis mit Jannis Gaulinas, Vice President H.C.A. Kouroupis Agalou Nikos und Ernst Vleer.

kross gebratene Haxe und ein frisch gezapftes DOM Kölsch taten der Völkerverständigung keinen Abbruch, im Gegenteil.

Anschließend Check in im Marriott Köln Hotel. Tolle Zimmer und eine großzügige Unterstützung des Generaldirektors. Wir bedanken uns. Am Abend bei super Wetter auf der Terrasse, ein zünftiges Abendessen und lange Gespräche über den Köche Nachwuchs in Köln und in Athen. Am nächsten Morgen, nach dem top Frühstück im Marriott Köln, ging es dann endlich an den

„Gürzenich“ zum Spargelschälen. Etwas ungewöhnlich fanden die Kollegen die Mischung zwischen Köchen und Prominenten, Spargel und Kölsch. Wiederum ein toller Tag mit vielen Ideen und guten Gesprächen. Am Abend ein hervorragendes Menü bei unserem Mitglied und Sterne Koch Maximilian Lorenz. Ein perfekter Abend für Gäste und Offizielle. Samstagmorgen noch mal kräftig Spargel schälen, Händeschütteln mit Prof Dr. med. Michael Weiß und auch mit dem Chef der NRW Staatskanzlei N. Liminski oder unserer Abgeordneten

im Bundestag Serap Güler. Am Nachmittag gab es auch noch feinen Sport. Das Spiel für die internationalen Plätze im Kölner Rhein Energie Stadion. Unsere Gäste hatten natürlich noch ein Plätzchen im total ausverkauften Spiel.

In der Kölner Altstadt schloss sich der Reigen dann wieder. „Em Krützche“ neigte sich bei einem tollen Abendessen ein perfektes Kennenlernen dem Ende zu. Ich freue mich auf weitere gute Gespräche in Athen.

Bericht: Ernst Vleer - Fotos: Joachim Badura

Ein schöner Abend mit unseren griechischen Gästen im Sternrestaurant von Maximilian Lorenz.





Die Ukraine Bastion der Demokratie

Was ist richtig, was ist falsch. Ich kann die Menschen auf der einen Seite verstehen. Die, die immer noch daran glauben, es gehe sie ja eigentlich nichts an, warum mischen wir uns ein und lasst doch alle machen was sie wollen. Und glaubt mir, wenn es kalt wird, gibt es noch mehr,

Menschen schmelzen, wie der Schnee in der Juni Sonne. Das hatten wir doch alles schon in Europa, schaut doch mal zurück.

Unsere Väter und Vorväter haben die Demokratie erkämpft. Wir können innerhalb unserer selbstgewählten Gesetze so gut wie alles tun, was wir wollen. Soll das alles umsonst gewesen sein?

Ja, alles immer mit Vorsicht und Bedacht. Doch eines ist doch wohl mittlerweile jedem klar. Fällt die Ukraine, wird das Bündnis nur noch

ein Papiertiger sein. Länder wie zum Beispiel Ungarn werden als erste nur ihre eigenen Vorteile ziehen, gegenseitige Erpressung wird ein weiteres tun und Putin lacht sich

ins Fäustchen. Dann verschwinden die Baltischen Staaten, einer nach dem anderen, angeblich zwecks Hilfe beim östlichen Nachbarn. Neue Pässe, Annexionen und schon wächst das alte Sowjet-Imperium. Das muss gestoppt werden. Jetzt! Und wir alle müssen helfen und die Köche helfen mit Essen. Helfen mit Essen für die ukrainischen Soldaten. Wir bestücken gerade wieder einen 33-Tonner aber es fehlt noch viel Geld um etwa 33.000 Konserven, Pakete und Flaschen sowie genügend Medikamente darauf zu bekommen. Ich bitte um eure Spenden. Unterstützt den Kampf für die Demokratie. Bitte überweist gegen eine Spenden-Quittung an den Förderverein des CKV unter DE55 3705 0198 1935 4731 14

Ich „Danke“ euch allen persönlich und hoffe auf weitere 10.000 Pakete Nudeln, 10.000 Konserven und 10.000 Getränkepakete.

Text: Vleer - Foto: freepik

**Wir müssen helfen:
DE55 3705 0198 1935 4731 14
Förderverein des CKV**

denen ein paar Kubikmeter Gas zur Wärme wichtiger sind als 100 tote ukrainische Soldaten. Im Winter werden all die Lippenbekenntnisse dieser

Köln-Kiew



DIE BUSINESSPARTNER DES CKV



Sie ist getauft, die neue Köln



Seit Generationen wurden die Taufen von Politiker-Gattinnen durchgeführt. Die Marine ließ sogar in der Kaiserzeit ihre Schiffe immer nur von Frauen taufen. Doch mit der Korvette Köln war „der Politiker“ eine Frau.



Unsere Oberbürgermeisterin schritt mit dem Kommandierenden „professionell“, die Ehreninformation ab und hielt anschließend eine sehr ansprechende Rede. Und ja, als Frau durfte sie dann natürlich auch selber die neue Korvette auf den Namen „Köln“ taufen. Was das Marinekommando da gebaut hat ist technisch vom Feinsten. Der Bau begann im April 2019 und in diesem Jahr die Indienststellung. Wir, der ehemalige Bürgermeister der Stadt Köln Hans-Werner Bartsch, die Bundestagsabgeordnete Serap Güler, Mitglied des Verteidigungsausschusses und

meine Person schauten uns das gesamte Marine-Procedere im Hamburger Hafen an. Hans-Peter Hemmersbach, ein großer Unterstützer der „Serie Köln“ und Vorsitzender des gleichnamigen

Vereins in unserer Vaterstadt, scheint jeden höheren Offizier persönlich zu kennen. Er erklärte gerne die Neuigkeiten an Systemen auf der Korvette. Der Colonia Kochkunstverein wird es sich





Hans-Werner Bartsch, Serap Güler und Ernst Vleer

es sich traditionsgemäß nicht nehmen lassen, das Auslaufen mit „Riefkooche, Brootwusch un Flönz“ zu unterstützen. Und ich denke,

Übrigens: Unsere OB wünschte sich ein kölsches Lied zur Taufe.

die Marine hatte sich auch das ein oder andere Fass DOM Kölsch genehmigt.

Ein wirklich interessanter Tag.

Beim Essen saß mir ein Mann gegenüber, der mir sehr imponierte. Auf die Frage, was er denn hier so mache (Immer wenn ich angesprochen wurde, antwortete ich mit „Smutje“) sagte er mir, nach kurzer Überlegung: „Ich überlege mir Sachen, die es eventuell in 6 bis 7 Jahren geben wird und versuche dann, etwas zu erfinden. Es geht darum, wie wir das auch integrieren können ohne direkt wieder ein neues Schiff zu bauen.“ Mein lieber Mann, das nenne ich Innovation. Und es beruhigt mich schon etwas, denn solche Leute



Unsere OB im TV-Gespräch vor der Köln.





**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





Oben: Gruppenbild mit Korvette Köln
Unten: Die Staatssekretärin des Verteidigungsministeriums und „Hab Acht“ bei der feierlichen Taufe.

gibt es nur in Europa, da ist wieder der Leistungsgedanke und die kreative Leistung wichtiger, wie die eventuellen Kosten.

Übrigens: Die Köln ist ein Spezialist für die Küstennähe.

In Dienst gestellt wurden die Schiffe der Klasse K130 ab 2008. Die Korvetten der Braunschweig-

Klasse sind auf neuestem Stand der Technik, besonders bei Schiffstechnik sowie Waffen- und Führungssystemen. Viele Anlagen an Bord sind automatisiert, wichtige Komponenten mehrfach vorhanden. Solche Redundanzen sichern die Einsatzfähigkeit im Ernstfall. Das Rechner-Netzwerk etwa ist so konzipiert, dass es selbst bei Schäden am Schiff weiter alle Daten verarbeiten kann. Dank Stealth-Eigenschaften sind die Korvetten nur schwer zu orten. Zusätzlich zum eigenen Mehrzweckradar profitieren sie dicht unter Land von ihren leistungsfähigen Videosensoren. Außerdem können sie Hubschrauberdrohnen



einsetzen. Das erweitert das Gebiet, das sie kontrollieren, über den Radarhorizont hinaus. Hauptwaffe der Korvetten ist der Flugkörper RBS15 für See- und Landziele. Neben GPS Global Positioning System-Steuerung besitzt er auch eigene Sensoren. Zur Selbstverteidigung haben die Korvetten die Nahbereichsflugabwehr RAM Rolling Airframe Missile.



Admiral, Staatssekretärin und Hamburgs Senator schreiten mit unserer OB die Ehrenformation ab.

Die Korvette hat mehrere Besatzungen, 61 Soldatinnen und Soldaten gehören zur Crew einer Korvette. Alltags auf See wechseln sie sich in mehrstündigen Seewachen ab, um das Schiff 24 Stunden am Tag fahren zu können. Das Mehrbesatzungskonzept

der Marine sorgt dafür, dass die Soldaten und Soldatinnen maximal vier Monate pro Jahr im Einsatz sind – wie zum Beispiel in der Seeraumüberwachung bei UNIFIL United Nations Interim Force in Libanon im östlichen Mittelmeer.

Den Rest des Jahres verbringen die Besatzungsmitglieder mit Arbeit, Ausbildung und Manövern in Heimatgewässern – und natürlich mit Urlaub.

Bericht und Bilder: Ernst Vleer

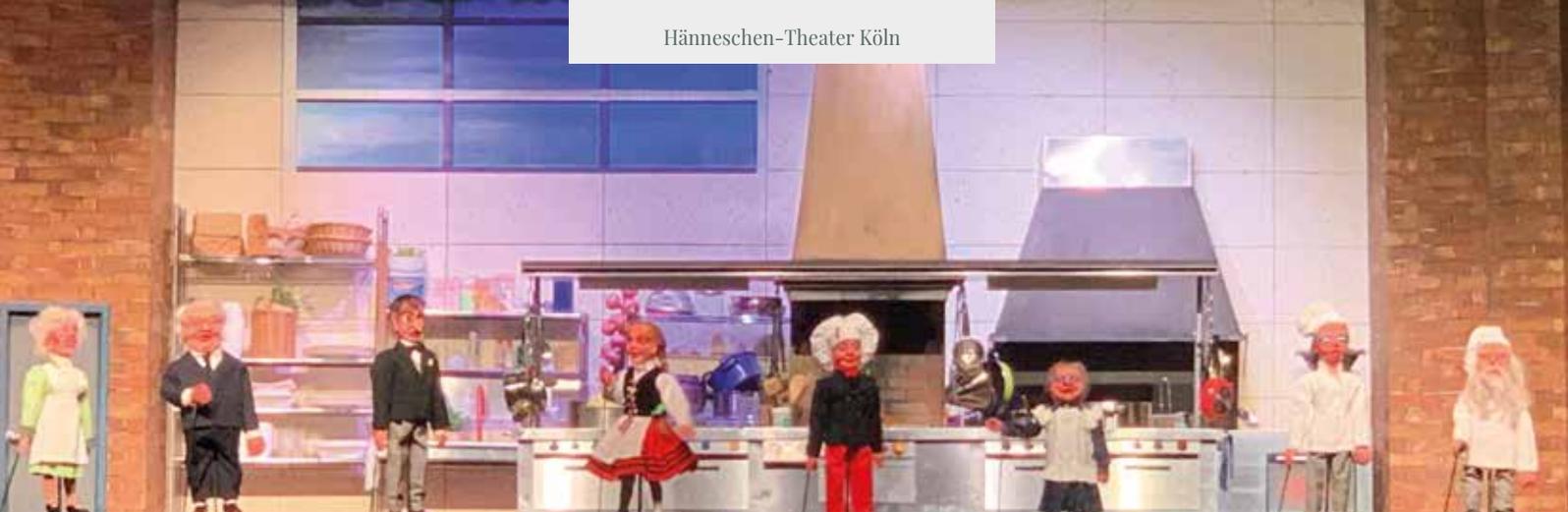
Getauft! Ein gewisser Stolz war zu spüren.





DIE BUSINESSPARTNER DES CKV





Et Hännesche es doch ne Koch!

Alleine vom Titel her war es wohl ein Pflichtstück für den Kölner Köche Verband: De Meisterköch, kurzweilig und wie immer ein grandioses Spektakel. So wie der Kölner das vom Hänneschen Theater gewohnt ist.

Die kurz Story: Schäl will als Immobilienbesitzer die Konzession für Mählwurms Gaststätte nicht mehr verlängern, was das Aus für Peter Mählwurm bedeutet. Stattdessen will Schäl in die Musikbranche einsteigen und

Studios in seinem Haus eröffnen. Mählwurm besucht im Altenheim seinen Onkel, der ihm eröffnet, dass es alte Verträge gibt, die besagen, dass Mählwurms Gaststube solange eine Konzession behalten darf, solange sie mindestens einen Michelinsterne für gehobene Küche besitzt.

Bärbelchen arbeitet als Altenpflegerin in diesem Heim und hat Hänneschen die Stelle als Koch und Küchenchef vermittelt.

Die Bewohner des Heimes führen ein kümmerliches Dasein. Als

Hänneschen sie bekocht, kehren ihre Erinnerungen über die Geschmacksinne wieder, hatten doch alle beruflich mit „Küche“ zu tun.

Ühm Döres ermuntert nun alle, die das Kochen im Grunde nie verlernt haben, nochmal zu den Töpfen zu greifen und Mählwurms Restaurant zu einem Stern zu verhelfen. Bei

50 Gastromomen und Gäste vom CKV genießen neues Stück

dieser Aufgabe werden die Alten wieder richtig agil und sind bereit für die große Küchenschlacht.

Der Colonia Kochkunstverein ließ es sich gutgehen und genoss den Abend mit dauer Angriff auf die Lachmuskeln. Für die Mett- und Käsebrötchen bedanken wir uns herzlich bei unseren Jugendwarten Reiner Schopen und Kurt Mentz.

Bericht und Fotos: Ernst Vleer
Quelle: Stadt Köln

Unter anderem bei den Gästen von links: Künstler Horst Kordes | von Net Cologne“, leider durch einen Fahrrad Unfall leicht verletzten und trotzdem gutgelaunten, Jörg Severin mit seiner reizenden Gattin | Selgros „Macher“ in Köln und Frechen Andreas Scheidl und Frank Poczka.





v.l.: Kumara Rajapaksha, Ernst Vleer, der Sieger Rosario Funari mit seinem Küchenchef, Jugendward Kurt Mentz, Andreas Scheidl und Frank Poczka



SELGROS
cash & carry

*Die Kochkunst darf auch in der weiterhin andauernden Pandemie nicht Schaden nehmen und damit die Zukunft der Köche*innen beeinflussen – in der letzten Vorstandssitzung im Dezember 2021 beschloss der Vorstand des CKV einstimmig, an der gelebten Tradition der Kölner Stadtmeisterschaft festzuhalten und diese auch in 2022 im digitalen Format stattfinden zu lassen, wie in 2021 erstmalig eingeführt.*



Dorint Hotel
am Heumarkt
freut sich

Rosario Furnari gewinnt die 74. Kölner Stadtmeisterschaft um den großen SELGROS-Wanderpokal

Die Theorie voll digital und den praktischen Teil absolvierten die Teilnehmer*innen, begleitet von einem Jurymitglied, in ihren eigenen Betrieben. Die ein oder andere Corona Erkrankung, nicht nur bei den Teilnehmenden, sorgte dann

leider doch für einen längeren zeitlichen Ablauf des praktischen Teils, als gewöhnlich und wie geplant

Die vom Colonia Kochkunstverein und Gasteria von 1884 e.V.

bereits seit 1948 ins Leben gerufene Talentschmiede, die Kölner Stadtmeisterschaft, bot in 2022 wieder eine exzellente Grundlage für die Förderung von Nachwuchsköchen*innen auf hochkarätigem Niveau.

10 Sieger gab es im theoretischen Teil, die dann zur Praxis zugelassen worden sind. Der diesjährige Warenkorb mit seinen Pflichtkomponenten war für die Kreation des zu kochenden 4-Gang-Menüs für die Teilnehmenden mal wieder ein große Herausforderung: Lammlachse, Saibling, Rote Beete, Feigen, Wirsing, Kartoffeln, Blätterteig und Kuvertüre galt es zu verarbeiten.

Viele Preise, zufriedene Gesichter und der Wille zum Sieg macht dieses Format des Colonia Kochkunstvereins sehr stark. Es schauten unter anderen auch Günther Hach-Amar mit einer Mitarbeiterin und Dr. Uwe Streck vorbei.



Apropos verarbeiten und kochen – erstmalig wurde in diesem Jahr auch ein Hygiene-Preis verliehen. Hier stand sauberes und hygienisch korrektes Arbeiten im Vordergrund, das in den Küchen absolute Beachtung finden muss. Rosario Furnari aus dem Dorint Hotel am Heumarkt Köln sahnte den Pokal dann wohl verdient ab, da er nicht nur diesen Punkt perfekt meisterte!

In der linken Hand den Hygienepokal haltend nahm er dann auch gleich noch den SELGROS-

Wanderpokal in die rechte

Hand und stieg als Sieger und Kölner Stadtmeister 2022, als aufgeweckter und ambitionierter Jungkoch im 2. Lehrjahr, auf das Siegertreppchen. Schon

kurz nach Beginn seiner Ausbildung wurde er von

seinem Sous Chef Florian Boeder angefixt an Kochwettbewerben teilzunehmen. In seinem Menü gab es geflammtes Saiblings Carpaccio, Rote Beete Tartar, einen Lamm-Wirsing-Strudel mit Beurre Rouge und zu guter Letzt eine dunkle



Mousse mit karamellisierten Feigen. Voller Stolz nahm er nicht nur die Urkunde und Sachpreise entgegen: Als Überraschungspreis wurde ihm ein 4-wöchiger Aufenthalt auf den Malediven in den Küchen der Villa Hotels spendiert, davon aber eine Woche mal wirklich zum Entspannen.

Den zweiten Platz ergatterte Finn

Bals aus dem Restaurant Holsteins Mühle in Nümbrecht. Drittplatziert wurde Benedict Kraus vom Sternerestaurant Ox & Klee in Köln.

Die Teilnahme an dieser sehr aufwendigen - insbesondere auch an die IHK-Gesellenprüfung eng angelehnte - Meisterschaft ist heute ein bedeutendes Sprungbrett unseres Nachwuchses in den

Beruf der Köchin und des Kochs. Man erlangt die Befähigung einen weiteren Schritt nach vorne zu gehen und die Chance zu haben für das nationale und internationale Parkett vorbereitet zu werden und letztendlich dies für eine aufstrebende und ambitionierte Karriere zu nutzen.

Bericht: Robert Wullen - Fotos: Joachim Badura



So sehen Sieger aus: Robert Willen, Kurt Mentz, Sascha Mays, Rosario Furnari, Tordia Irakli, Marco Bruchertseifer, Ernst Vleer, Finn Bals, Rolf Schweigert, Jacob Christensen, Linus Sicken, Benedict Kraus, Paolo Luque, Jean-Pierre Niemann und Reiner Schopen.

Unsere Firmenpartner





Ellen Vleer
Pokal

Sonderpreis
der ProGast GmbH

PRO GAST SPENDET NEUEN HYGIENEPREIS ZUR STADTMEISTERSCHAFT

Der Geschmack entscheidet aber auch die Kalkulation sowie der Einkauf sind wichtig. Doch als Gast muss ich mich selbstverständlich auch darauf verlassen, dass mit den Ressourcen, unseren Lebensmitteln, anständig und sauber umgegangen wird.

Dazu gehört die korrekte Mülltrennung, sowie das Reinigen der Grundflächen und aller Arbeitsmaterialien zwischen den einzelnen Arbeitsschritten. Die Möglichkeit des Weiterverwendens habe ich nur, wenn ich sauber trenne und die Produkte sofort kühle. Und selbstverständlich kommt es auch auf die Kleidung des AZUBI an. Hier muss ich zugeben, dass die Damen meist vorne liegen und die Herren von der Erfindung des Bügeleisens noch nie gehört haben. Hier gibt es übrigens

Alternativen: Bügelfreie Kochjacken!

Ergo wurde das alles bei allen beobachtet und im letzten Meeting zur Punktevergabe berechnet. Und auch hier war der Stadtmeister super stark. Rosario Funari setzte sich knapp, aber sicher, gegen die Konkurrenz durch. Durch umsichtiges Arbeiten verliert man keine Zeit, sondern gewinnt hinzu. Meine Gratulation gehört auch seinem Küchenchef. Denn lernen kann man nur dann, wenn man es auch gelehrt bekommt.

Wir als Pro Gast freuen uns, ein Stück im Leben des Siegers weiter mit begleiten zu dürfen. Und es wird auch definitiv im nächsten Jahr wieder den Ellen-Vleer-Pokal für den geben, der nicht nur sauber gekleidet ist, sondern auch sauber kocht.

Bericht Ernst Vleer - Fotos Selgros

... auch auf
die Hygiene
kommt es
an



Generalversammlung 2022

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

*hiermit lade ich satzungsgemäß und pünktlich durch den
Colonia Courier zur Generalversammlung des
Colonia Kochkunstvereins und Gasteria von 1884 ein.*

*Diese findet statt am Donnerstag dem 06. Oktober 2022
im Dom-Brauhaus in der Kölner Altstadt.
Beginn ist 18.00 Uhr.*

KONTAKT:

*Colonia Kochkunstverein
und Gasteria von 1884 e.V.
Oststrasse 86
51766 Engelskirchen
vleer@colonia-kochkunstverein.de
Fax: 02263-951822*

*Pressesprecher Robert Wullen
wullen@devk-goldgasse.de*

*Ich würde mich sehr freuen, wenn Sie sich für die
Generalversammlung anmelden. Wir werden für alle
Vereinsmitglieder etwas zu essen und natürlich auch zu
trinken bereit stellen.*

*Ich freue mich auf die Generalversammlung und heiße
Sie im Dom-Brauhaus in der Kölner Altstadt herzlich
willkommen.*

*Ernst Vleer
1. Vorsitzender*



TAGESORDNUNG:

**Eröffnung der Sitzung durch den Vor-
sitzenden und Abgabe der
Sitzungsleitung an ein Nichtmitglied
sowie Nominierung der Schrift- bzw.
Protokollführung.**



- TOP [1] Verlesen des Protokolls der letzten
Generalversammlung**
- TOP [2] Bericht des 1. Vorsitzenden**
- TOP [3] Bericht der Kassenprüfer**
- TOP [4] Rückblick der letzten 3 Jahre**
- TOP [5] Entlastung des Kassierers**
- TOP [6] Entlastung des Vorstands**
- TOP [7] Wahl neuer Vorstandsmitglieder**
- TOP [8] Verschiedenes**
- TOP [9] Diskussion des Vereins**

Traumhaftes Ausbildungs- Ambiente



Als ich nach einer langen Reise auf Sun Island angekommen war, erwartete mich ein unfassbar blaues, klares Meer und weißer Sand. Ein sehr langer Steg führte zur Insel, wo sehr nettes und aufmerksames Personal mich willkommen hieß. Eine wirkliche Trauminsel wie man sie aus dem Fernseher kennt.

Überall gibt es Palmen mit Kokosnüssen und strahlendes Wetter in einer sehr naturverbundenen Insel. Neben diversen Restaurants und Vergnügungsmöglichkeiten gibt es auch

einen bestimmten Ort auf der Insel, wo verschiedenes Gemüse gepflanzt wurde und dies ganz ökologisch und nachhaltig, genauso wie die Insel, da man alles auch sehr sauber halten möchte, was unübersehbar ist. Es gibt elektronische Fortbewegungsmittel für Personal und Gäste. Das Resort hat vielerlei Zimmer zu bieten für jeden Geschmack und Geldbeutel.

Heute war mein erster wirklicher Arbeitstag auf Sun Island, eines der größten Resorts der Malediven. Es begrüßten mich sehr nette und herzliche Kollegen, woraufhin ich auch



Der Gewinner der Stadtmeisterschaft Rosario Furnari im Einsatz auf den Malediven.

direkt über den Tagesablauf aufgeklärt und sofort eingebunden wurde. Am ersten Tag stand neben dem Lunch und Dinner für circa 1.000 Gäste auch direkt ein Event an. Das Full Moon Event, ein Büffet aufgebaut am Strand mit verschiedenen Spezialitäten aus dem Meer und passenden Beilagen und Saucen, um ein wundervolles Erlebnis für die Gäste bei Vollmond zu präsentieren.

Text und Fotos: Rosrio Furnari



WERBUNG

solte nachhaltig sein ... im doppelten Sinn!

Nachhaltige Werbeproduktion am Beispiel der RPKmedia GmbH

Werbung sollte nachhaltig bei der Zielgruppe im Gedächtnis bleiben. Es gibt viele Beispiele wo dies geglückt ist. Bei „Hallo, Herr Kaiser“... denkt jeder sofort an eine norddeutsche Versicherung. Bei einem „goldenen M“ bekommen viele Menschen Hunger.

Werbung sollte in der heutigen Zeit aber auch auf andere Weise nachhaltig sein: Umweltverträglich, energiesparend und ressourcenschonend, also effektiv im ökologischen Sinne. Die RPKmedia GmbH setzt die Umweltziele ihrer Kunden bereits seit einigen Jahren um und verbessert fortlaufend Ihren Beitrag für nachhaltige Produktion und bewussten Nutzung der zur Verfügung stehenden Ressourcen. Angefangen hat alles ganz banal mit der Wiederverwertung von Verpackungsmaterial. Intakte Kartonagen und Füllmaterialien werden weiter genutzt und wandern nicht sofort in den Müll. Dieser wird bei RPKmedia übrigens vorbildlich getrennt. Hierzu mussten mehrere Container zum sortenreinen Sammeln der Altmaterialien angeschafft werden, was das Unternehmen vor eine logistische Herausforderung stellte. Mit diesem ersten Schritt wurde der Weg zum umweltbewussten Produzenten begonnen.

Mit Einführung der Digitalisierung

konnte die Administration einen weiteren grünen Fußabdruck hinterlassen. 99 % der Korrespondenz wie zum Beispiel Angebote und Rechnungen laufen nur noch Digital. Der Papierverbrauch wurde so auf ein Minimum gesenkt, die Post muss nicht mehr per Auto durch die ganzen Lande transportiert werden und Porto wird auch noch gespart. Die Einführung der Glasfasertechnologie und der Umstieg der Produktion auf 100 % Ökostrom war obligatorisch. Mit zertifiziertem Ökostrom wird auch die hauseigene und öffentlich zugängliche Elektro-Schnell-Ladestation für PKW gespeist. Diese Ladestation war die erste in der Nachbarschaft. Auch hier war die RPKmedia ein Vorreiter.

Seit fast 3 Jahren erfolgt die Produktion im Unternehmen CO₂-Neutral. Und bereits sein rund 10 Jahren werden ausschließlich hochwertige energiesparende LED, die mit



Wir setzen uns für
Klimaschutz ein.
www.klima-druck.de



Köln, LANESS Tower: Dimmbare LED Ausleuchtung



Helligkeitssensoren ausgestattet sind und sich bei Dunkelheit runterdimmen um zum einen noch mehr Energie zu sparen und zum Anderen die Lebensdauer dieser Technik um ein vielfaches zu erhöhen verwendet. Diese wartungsarmen Module sind beispielsweise in der Telekom-Werbung am Colonius und in den Schriftzügen am LANXESS-Tower in Köln verbaut. Die Technik reift hier sukzessive weiter. Die Planungsabteilung der RPKmedia ist hier am Puls der Zeit und aktualisiert die Materialien immer auf den neuesten Stand – insbesondere was die Energieeffizienz angeht.

Werbeartikel werden meist aus nachwachsenden Rohstoffen und biologisch abbaubar hergestellt. Auf viele Umverpackungen, insbesondere aus Kunststoffen, wird verzichtet. Mittlerweile gibt es Druckmaterialien für Banner, die recyclingfähig sind oder direkt aus

speziell aus den Meeren gefischtem Plastikmüll aufbereitet werden.

Die nachhaltige Produktion ist ab und zu mit höheren Kosten in der Beschaffung und Verarbeitung verbunden, trotzdem ist die Geschäftsführung ständig auf der Suche nach neuen Möglichkeiten das Portfolio umfassend mit „grünen“ Materialien zu ergänzen. Das entspricht nicht nur der eigenen Firmenphilosophie. Immer mehr Kunden orientieren sich nachhaltig und umweltbewusst.

„RPKmedia geht mit gutem Beispiel voran und hofft, dass viele Unternehmen genauso umdenken, wie wir es getan haben. Handeln. Jetzt. Unsere Kinder werden es uns danken!“ sagt der geschäftsführende Gesellschafter Sascha Lansen. Er weiß, für wen er spricht, da er selbst Vater von vier Kindern ist.

Bericht: Udo Schmeling; Fotos: RPKmedia



Köln: Colonius



Geleen: Werbeturm mit energieeffizienten LED



Werbung aus nachhaltiger Produktion



Sascha Lansen

Spargel Gala 2022 im Dorint Heumarkt



Dr. Uwe Streck, Frau Weiß, Prof. Dr. Weiß, Maurice Vleer

Auf der Gästeliste der Kölner Köche standen wieder mal so viele Prominente, dass es unmöglich war, alle persönlich zu benennen. Es war ein bemerkenswerter Abend, ob nun unsere Stimme im Bundestag, Serap Güler von der CDU, die eine sensationelle Rede zum Thema Ukraine, Kinder und Kliniken hielt, oder eine Wahnsinnsidee unseres Stadtdechanten Robert Kleine, eine erstklassigen Küche mit 100 kg perfekt gekochtem Spargel unseres Botschafters Günther Hach- Amar oder, oder

**Alles auf NEU
wird mit einem tollen
Erfolg belohnt!**

Aber lassen Sie uns von vorne beginnen mit Vorbereitungen und Geschichten, die nur das Leben schreiben kann. Daher muss ich etwas früher mit der Story um die Spargelaktion 2022 anfangen.



Was wollten wir?
Veränderung, Frische,
Innovatives?

Einfach mal etwas Neues nach der Pandemie. Etwas, was Geist und Körper fordert, miteinander kommunizieren, gut essen und sich amüsieren. Also änderten wir das Konzept.

[Punkt 1 Location]

Gerade war Marko Markovic wieder zurück und übernahm die Leitung im Dorint am Neumarkt. Ein Macher, ein Mann dessen Wort mehr als ein Vertrag gilt und der alles daran setzt jede Veranstaltung einmalig zu machen. Da bot sich die Spargelgala in seinem Hause gerade zu an. Eine kluge Entscheidung.

[2. Musik und Entertainment]

Wir hatten immer tolle Musiker und Künstler da. Doch leider wurden diese nicht so behandelt, wie sie es verdienten. Erst Essen, Rede, Essen, Rede, Essen, Scheck, Musik, dann Tombola, Preise und schon waren die Gäste weg. Also begrüßten wir

Fotoreihe links von oben nach unten:

- Anja Halama, Barbara Ritterbach, Marcus Ritterbach, Daniel Halama und Lutz Wingerath
- Herr Sascha Lansen Ute und Ulli Jordan mit Jugendwart Kurt Mentz
- Prof Dr. Weis mit Gattin und Ernst Vleer
- Fritz Kehmeier mit Gattin
- Emina Sabic und Manfred Müller
- Cuscun und Serap Güler mit Ernst Vleer

Fotoreihe rechts von oben nach unten:

- Alles für die Versteigerung vorbereitet
- Bei Direktor Marko Markovic strahlt es gleich zweimal: Seine charmante Gattin auf der einen und das tolle Gemälde in Händen von Ernst Vleer auf der anderen Seite
- Der Großmeister Heribert und Gattin Jutta Klein



Der
Kochkunstverein
spendet mit
seinen Freunden
und Gönnern für
die Kinderklinik
sagenhafte
40.000 €



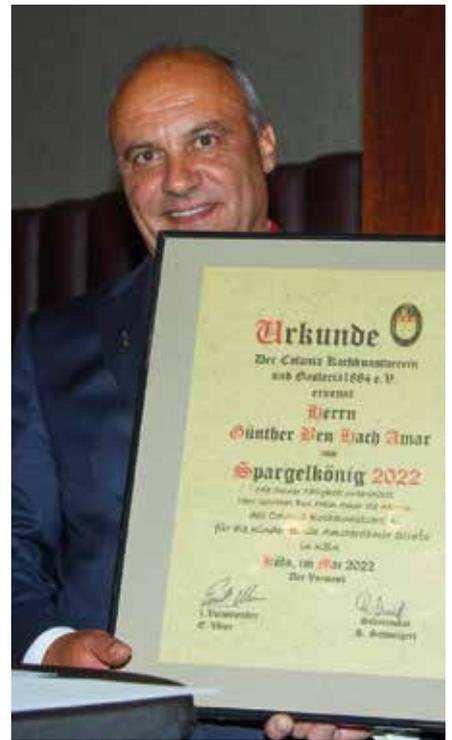
Willkommen seit 1718 in unserer Genusswelt



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



bereits vor dem Essen Oly Blum mit seinem neuen Programm, und die Gäste waren begeistert. Eine kurze Rede vom Vorsitzenden (und wehe, jemand behauptet, die wäre nicht kurz gewesen) und eine Ansprache über den Tellerrand hinaus: Serap Gülers Vortrag fand genau den Punkt, man hätte im Saal eine Nadel fallen hören. Weltklasse. Und statt der Tombola und des „nervigen Los Verkaufs“ gab´s lieber noch einige kleine Ehrungen und toll gesteckte Blumen. Und es gab ein paar Dinge, die man so nicht kaufen konnte.



Doch lassen Sie mich eine Geschichte erzählen, und die begann mit einer Portion Rührei, mit drei Eiern. Ab und zu arbeite ich ja auch. Wir führten die Vorbereitungen für das Golfturnier der „Großen Braunsfelder“ an einem Donnerstagmorgen durch, LKW, weisse Barhocker, Stehtische, Zelte, Polsterstühle und weitere Gastronomie-Artikel. Irgendwann fand ich mich in der noch geschlossenen Gastronomie ein und fragte den schon anwesenden Chef, ob er mir nicht eine Portion Rührei machen könnte (mit drei Eiern). Aber klar meinte er und schon ein paar Minuten später frühstückte ich meine Eier mit Toast und Kaffee. Vom Nachbartisch kam ein Mann heran und stellte sich mit „Ich bin der Horst“ vor. Ob er denn auch ... und der Geschäftsführer brachte auch ihm eine Portion Rührei. Also guten Appetit. Wir unterhielten uns einige Zeit und ich erfuhr, dass er Künstler ist und auch, dass er für den guten Zweck ein Bild

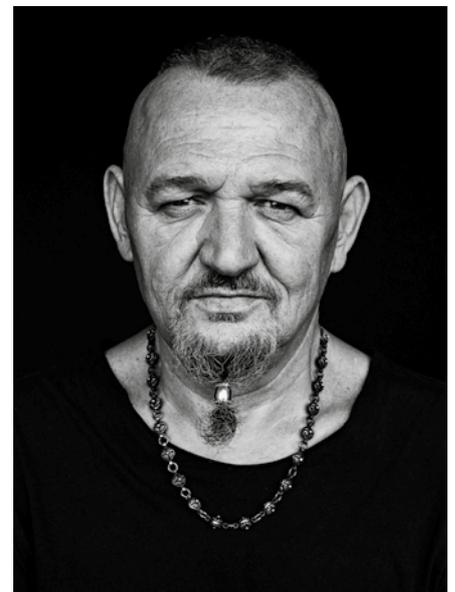
zur Verfügung gestellt habe, welches am Samstag nach der Siegerehrung versteigert werden sollte (Es brachte sensationelle 6500 €) Es machte echt Spaß, sich mit Horst zu unterhalten. Einfach eine super Type. Am Freitag fragte er mich, ob er uns bei der Spargel Gala auch etwas unterstützen könnte. Klar sagte ich und dachte an einen kleinen Gutschein oder ähnliches. Aber Horst sagte, ich rufe meine Frau an, Sie kann dir dann auch noch ein Bild mitbringen. Ich war total begeistert und brachte dieses denn am Samstagabend ins Auto. Also, einem Fremden ein solch teures Bild zu überlassen, das zeigt nicht nur innere Größe sondern auch die unglaubliche Bereitschaft denen zu helfen, die das selber nicht können. Lieber Horst Kordes, wenn du diese Zeilen liest, Danke, du hast uns mit deiner Großzügigkeit alle beschämt.

Ja und das war die Vorbereitung

Fotos oben: Serap Güler und unser neuer Spargelkönig Günther Hach-Amar.

Foto unten: Der Künstler, der seinem Lehrer Hundertwasser den Rang abläuft, Horst Kordes.

unserer Spargelgala und tatsächlich hatten wir eigentlich drei Sachen zum Versteigern, die man nicht so einfach bekommt. Aber es sollte noch besser kommen, aber dazu später mehr.





Das tolle Menü:

Vorspeise

Bunter Spargelsalat/
Lachsforellentatar
milde Currycreme

Suppe

Spargelcremesuppe/
Bärlauch Praline

Hauptgang

Weißer Stangenspargel/
Sauce Hollandaise und
Butter
Kräuter-Drillinge
gerauchter Westfälischer
Schinken/gekochter
Schinken

Dessert

Tonkabohnen
Panna-Cotta/Mango
Erdbeer-
Rhabarberkompott/
Vanillesauce
Schokoladenmousse /
Waldbeeren
Topfenschaum /Kirschen
Saisonales Schnittobst

Unter den Gästen Jutta und Heribert Klein von der UNICEF-Gala, Brigitte und Kajo Christoph, Köln Ball, Der Künstler Bernd Reiter mit seiner charmanten Frau Steffi, Marcus Ritterbach mit Frau, Ulla und Fritz Schramma, Stadtdechant Kleine, Prof. Dr. Weiß, Serap Güler mit ihrem Mann Cuskun, Jörg Topfstedt, Lutz Wingerath, Sabine Harmsen und Rainer Topf, die Stimme des Stadions, Michael Trippel mit Gattin, unser Vorstand und viele, viele mehr.

Alles super lecker.

Der Spargel kommt frisch vom Feld unseres Botschafters Günther Hach Amar, unser eigener Wein von der Weinmanufaktur Christian Schardt und dazu noch ein frisch gezapftes Kölsch unseres Partners Radeberger, wie kann es besser sein.

Spargelkönig wurde bereits zum zweiten Mal unser Botschafter Günther Hach Amar. Unser Juwelier Fritz Kehmeier, Spezialist für Schmuck und Spargelaktionen,



Bild Links: Das Menü begann mit einer sensationellen Vorspeise.

Bildreihe rechts von oben nach unten:

- Mitte Ralf Top und Sabine Harmsen.
- Ulla und Fritz Schramma.
- Köln-Ball-Königin Brigitte und Kajo Christoph sowie Kölns TOP Künstler Bernd Reiter mit seiner charmanten Frau Steffi, mittig Vorsitzender Vleer.
- Frei glückliche Mädels.



haftete ihm den silbernen Spargel auch selber an. Botschafter Sascha Lansen wurde zum Spargelkönig außer Dienst befördert, nach drei Jahren pandemiebedingter Spargelkönig-Regentschaft.

Weitere Gäste der diesjährigen Gala waren unser Botschafter und Ehrenmitglied des CKV Kumara Rajapaksha sowie der Präsident der Kölner Lesegesellschaft Egon Michelske.

Und ja, wir wollten ja noch auf die Versteigerungen zurückkommen.

Der Preis der Lanxess Arena für zwei Personen:

Empfang und Führung, über den ganzen Tag, durch den Chef Stefan Löcher persönlich. Champagner auf dem Dach der Arena und Fotos vor dem DOM, private Führung unter dem Dach, im Keller und in der Kabine der Haie, einfach überall.

Bildreihe rechts: Blumen für die Damen

Foto unten: Beste Stimmung beim Auftritt von Oly Blum

Weiter geht es mit einem Konzert nach Wahl, super Plätze, Essen und Trinken, Backstage-Zugang und wer weiß, vielleicht noch ein Shake-Hands mit den Künstlern. Erlös für die Kinderklinik: 2000 €. Einfach Hammer! Unser Dank.

Der Preis von Christian Kerner und Freunden:

Der nächste Hammer kam über unseren Vorstand Christian Kerner. Er sprach mit Freunden und heraus kam ein Helikopter-Flug von Hangelar nach Nordwijk in den Niederlanden, direkt auf den Helipoint vor dem „Grandhotel „Huis ter Duin“. Dazu eine gute Flasche Champagner und ein kleines Büffet auf der reservierten Terrasse. Hoffentlich alles bei Traumwetter. Ein CKV Vorstandsmitglied begleitet und wird die kleinen Kosten am Rande übernehmen. Dann geht es zurück über Köln im Tiefflugmodus und rund um den Dom. Ergebnis: 6.500 €.

Die großzügige Spende von Horst Kordes:

Das Original von Horst Kordes mit



**Ein Leben im CKV
ohne unsere
Damen ist
*wie ein Garten
ohne Blumen* oder
wie ein Leben
ohne Liebe!**





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

dem Titel „Yellow Dream“ erzielte 7.500 € und war somit eine sensationelle Spende.

Sonderpreis

mit Golf und kölscher Nacht:

Dann kam unser Sonderpreis: Ein Platz beim Kölsche-Fründe-Golfturnier mit kölscher Nacht, Gala, Übernachtungen und natürlich ein reservierter Startplatz beim Turnier.

Der Sonderpreis brachte weitere 2.800 €.

Eine Nachricht aus der Schweiz: Ich finde die Leistung des CKV fantastisch und unterstütze ihn mit einer Spende an die Kinderklinik in Höhe 2.500 €.



Stadtdechant Robert Kleine und Ernst Vleer rahmen die drei Bieter für „Gin im Glockentum“ ein: Dr. Uwe Streck, Uli Jordan und Jörg Topfstedt.

Unerwartetes Zusatz-Angebot vom DOM zu Kölle

Und dann stand der Stadtdechant Robert Kleine auf. Er wolle auch etwas für den guten Zweck an die Kinderklinik tun und stellte eine „Spezial-Führung“ durch den Dom, nach Publikums Schluss am Abend, von ihm persönlich geleitet. Der Preis solle doch mit € 300,00 starten. Hier reichte selbst das supergroßzügige Zwischenangebot von Ludwik Kubina mit 5.000 € nicht. Die DOM Besichtigung

brachte den Wahnsinns-Betrag von 9.900 €. Die Kinder sind euch dankbar und ich sowieso. Ich werde euch im Glockenstuhl mit dem besten Gin erwarten.

Ein anderer Kölner Top Künstler, der nicht genannt werden möchte, füllte dann noch zusätzlich mit 2700 € Spende zu den 6000 € Schälerlös auf sensationelle 40.000 € auf! Was für sagenhaftes Ergebnis! Wir sagen allen Danke und freuen uns schon jetzt auf alles Neue im nächsten Jahr.

Fotos Badura - Bericht. Vleer

Links: Stadt- und Domdechant Robert Kleine - Rechts: VL Jugendwart Reiner Schopen, Prof Dr. Weiß, Ernst Vleer, Rolf Schweigert und Christian Kerner





DIE BUSINESSPARTNER DES CKV





Foods of the Future – wie Essen in 10 Jahren aussieht

Vor 1928 hatte noch niemand von Kaugummi gehört. In den späten 1930er Jahren war Softeis eine neue Sensation, wo es vorher nur steinhart gefrorene Sahnedesserts gab. Gefüllte Süßigkeiten brachten 20 Jahre später die Münder von Kindern zu einem bizarren Aufbrausen. Und in den späten 1990er Jahren präsentierte Red Bull einen seltsamen medizinischen Geschmack, der seitdem zum Synonym für Energy Drinks geworden ist. Die Lebensmittel, die wir essen, entwickeln sich ständig weiter und es entstehen kontinuierlich neue Geschmacksrichtungen. Bis 2032 können Sie damit rechnen, Lebensmittel zu sich zu nehmen, die Sie noch nie zuvor erlebt haben.



Lebensmittel und Aromen entwickeln sich ständig weiter. Kaugummi – hier in den 1950er Jahren bei einem Blasenwettbewerb vorgeführt – war eine Erfindung des 20. Jahrhunderts

Im Jahr 2032 werden Lebensmittel auf Ihr Genom zugeschnitten

Heute wissen wir, dass eine gesunde Ernährung wichtig ist, um unseren Körper in Topform

zu halten. Dieser Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit wurde erstmals Mitte des 18. Jahrhunderts vom schottischen Marinechirurgen Dr. Joseph Lind „bewiesen“, dem die Durchführung einer der frühesten klinisch kontrollierten Studien zugeschrieben wird. Seine Studie zeigte, dass Zitrusfrüchte Seeleute vor Skorbut schützen können.

Der Wendepunkt dafür, dass Zitronen und Limetten standardmäßig in Seemannsrationen ausgegeben werden, was im Verlauf tatsächlich zeigte, wie eine gesunde Ernährung unzählige Leben retten kann.

Heutzutage mag die Wissenschaft fast jedes Element unserer Ernährung analysiert haben, aber viele von uns fühlen sich immer noch auf See. Selbst wenn man sich an die offiziellen Ratschläge hält, können gesunde Lebensmittel, die dem einen Energie zu geben

scheinen, dazu führen, dass sich der andere müde und aufgebläht fühlt. Im Jahr 2015 verfolgte ein Team von Wissenschaftlern aus Israel den Blutzuckerspiegel im Blut von 800 Menschen über mehrere Tage und machte die überraschende Entdeckung, dass die biologische Reaktion von Individuen auf identische Lebensmittel sehr unterschiedlich war. Einige Menschen hatten nach dem Verzehr von zuckerhaltigem Eis einen starken Anstieg des Blutzuckerspiegels, während der gleiche bei anderen nur mit sehr stärkereichen Reis anstieg – ein Befund, der im Widerspruch zur gängigen Meinung steht.

In den nächsten 10 Jahren wird das aufstrebende Feld der „personalisierten Ernährung“ eine auf den Einzelnen zugeschnittene Anleitung für eine gesunde Ernährung bieten

Der eigenwillige Umgang unseres Körpers mit Nährstoffen scheint auf unsere Genetik, die Mikroben in unserem Darm und Variationen in der inneren Physiologie unserer Organe zurückzuführen zu sein. Klinische Studien wie die oben erwähnte bahnbrechende Studie von Lind haben uns allgemeine Ernährungsrichtlinien gegeben, aber die

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

Ernährungsforschung geht tendenziell davon aus, dass alle Menschen gleich sind, und kann daher die Nuancen und spezifischen Bedürfnisse des Einzelnen übersehen.

In den nächsten 10 Jahren wird das aufstrebende Feld der „personalisierten Ernährung“ Gentests verwenden, um diese Lücken zu schließen, um eine auf den Einzelnen zugeschnittene Anleitung für eine gesunde Ernährung anzubieten. Einige Unternehmen, sogenannte „Nutrigenetik-Dienste“, testen bereits Ihre DNA und bieten Ernährungsberatung an – aber diese Beratungen sind heutzutage noch nicht immer unbedingt sehr zutreffend und genau. Bis 2032 werden wir viel mehr über unsere Genetik verstehen. Dr. Jeffrey Blumberg, Professor für Ernährungswissenschaft und -politik an der Tufts Universität in Massachusetts, ist einer der Befürworter dieser neuen Wissenschaft. Er ist überzeugt, dass DNA-Tests personalisierte Ernährung vorhersagen können. „Ich werde Ihnen sagen können, welche Obstsorten, welche Gemüsesorten und welche Vollkornsorten Sie wählen sollten, oder genau wie oft“, sagt er.

Leider scheint die personalisierte Ernährung das Kochen von Mahlzeiten für die ganze Familie noch ein bisschen anstrengender zu machen.

Im Jahr 2032 werden Lebensmittel so konstruiert, dass sie nahrhafter sind

„Natürlich“ ist ein Schlagwort, das Lebensmittel-Marketingexperten gerne verwenden, aber kaum eines unserer derzeitigen Produkte hat jemals in der Natur existiert. Das Obst und Gemüse, das wir heute genießen, wurde über Jahrtausende selektiv gezüchtet und oft bis zur Unkenntlichkeit von der ursprünglichen

Wildpflanze mutiert. Karotten waren ursprünglich nicht orange, sie waren dürr und weiß; Pfirsiche ähnelten einst Kirschen und schmeckten salzig; Wassermelonen waren klein, rund, hart und bitter; Früher sahen Auberginen aus wie weiße Eier.

Aber die selektive Züchtung für voluminöse und schmackhafte Merkmale, kombiniert mit intensiven landwirtschaftlichen Praktiken, hat leider manchmal auch zu einem Ernährungsverlust geführt. Eiweiß, Kalzium, Phosphor, Eisen, Riboflavin (Vitamin B2) und Vitamin C Gehälter haben im letzten Jahrhundert in Obst und Gemüse abgenommen. Das heutige Gemüse hat nur noch etwa zwei Drittel der Mineralstoffe, die es früher hatte.

Bis 2032 sollten Genetik und Biomolekularwissenschaft das Gleichgewicht wieder hergestellt haben, sodass DNA von einem Organismus in einen anderen eingefügt wird, wodurch die Notwendigkeit entfällt, Generationen selektiver Züchtung durchzuführen, um wünschenswerte Eigenschaften zu erwerben – wir bekommen schneller was wir anbauen lassen wollen, ohne auf dem Weg Abstriche machen zu müssen.

2018 präsentierten Forscher aus Australien eine Banane mit einem hohen Gehalt an Provitamin A, einem wichtigen Nährstoff, der normalerweise nicht in der Frucht vorhanden ist. Um diese Frucht herzustellen, „schnitten“ die Forscher Gene einer bestimmten Art von Banane aus Papua-Neuguinea aus, die von Natur aus reich an Provitamin A ist, und fügten sie dann in die gewöhnliche Bananensorte ein.

Die goldene Banane hat dank des höheren Provitamin-A-Gehalts eine orangefarbene Farbe als eine Standardbanane (unten). Diese



gentechnisch veränderten Bananen könnten verwendet werden, um den Nährstoffgehalt von Bananen in Uganda zu verbessern, wo die Frucht einen Großteil der Ernährung ausmacht

Umstrittener ist, dass DNA von völlig anderen Organismen transplantiert werden kann, um Sorten zu schaffen, die bei selektiver Züchtung niemals auftreten würden. Mais wurde erfolgreich Methionin – ein Schlüsselnährstoff, der im Getreide fehlt – durch Einspleißen der DNA eines Bakteriums erhöht. Sogar der genetische Code selbst kann bearbeitet werden, um „Superkräfte“ zu entwickeln: 2008 schufen Forscher beispielsweise modifizierte Karotten, die die Kalziumaufnahme in den Körper beim Verspeisen erhöhen. Es gibt Hunderte von Beispielen für diese unglaublichen botanischen Kreationen: Kartoffeln, Mais und Reis, die mehr Protein enthalten; Leinsamen mit mehr Omega-3- und Omega-6-Fetten; Tomaten, die Antioxidantien enthalten, welche ursprünglich in Löwenmäulchen gefunden wurden; und Salat, der Eisen in einer für den Körper leicht verdaulichen Form enthält.

In den nächsten zehn Jahren wird die Zahl der ernährungsphysiologisch verbesserten Pflanzen wahrscheinlich explodieren. Präzise DNA-Editierungstechnologie – allen voran eine Technik namens CRISPR-Cas9 – ermöglicht jetzt die Veränderung des pflanzengenetischen Codes mit beispielloser Genauigkeit. Machen Sie sich bereit für schmackhafte Äpfel mit all den guten Eigenschaften ihrer bitteren

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),



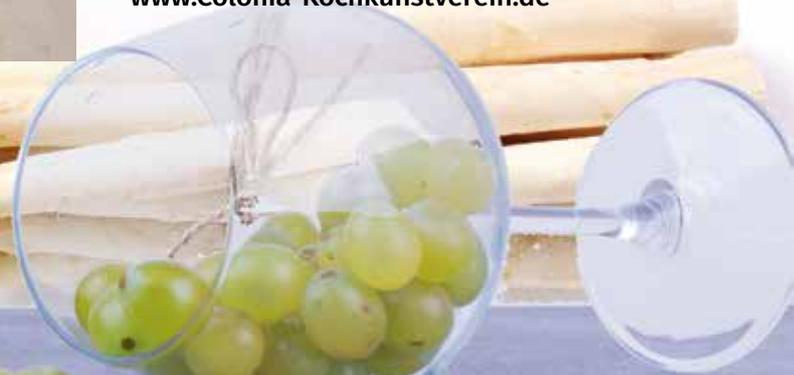
von Christian Schardt persönlich gekeltert und das im Super-Weinjahr 2019, da strahlt schon die Sonne aus der Flasche.

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



**QUICK
TIPS!**

Unser Spätburgunder..Mal was besonderes zum Spargel

Unsere Firmenpartner



Vorfahren, Erdnüsse, die keine Allergien auslösen, und Linsen, die einen fleischähnlichen Proteingehalt haben. Es wird so sein, als würde man die orangefarbene Karotte noch einmal kreieren!



Im Jahr 2032 wird sich das Essen von allem unterscheiden, was Sie bisher geschmeckt haben.

Neue Geschmacksrichtungen kommen unvorhersehbar, wenn Lebensmittelhersteller neue Produkte kreieren. Das Silicon Valley – bekannt dafür, die klügsten Köpfe anzuziehen – entwickelt sich zum globalen Zentrum für Lebensmittelinnovationen. Ein Start-up, das derzeit für Aufsehen sorgt, ist Impossible Foods, das einen fleischlosen Burger entwickelt hat, der in der Pfanne brutzelt, nach Fleisch schmeckt und „blutet“. Die auf Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit ausgelegten Patties werden aus Weizenprotein, Kokosnussöl, Kartoffelprotein und Aromen hergestellt. Die geheime Zutat ist Hämoglobin – das sauerstofftragende Molekül, das sowohl Fleisch als auch Blut rot macht – und dem Fleisch einen Großteil seines Geschmacks zu verleihen scheint. Das von Impossible Foods verwendete Hämoglobin wurde aus Pflanzen extrahiert und durch Fermentation hergestellt. Es ist eine Wachstumsbranche, in der Konkurrenten wie Beyond Meat und Moving Mountains ähnliche Burger zubereiten, und es gibt Pläne für pflanzliche Steaks und Hühnchen. Doch damit nicht genug: Andere Start-ups leisten Pionierarbeit für tierfreie Milch und Eiweiße. Stellen Sie sich darauf ein, sich an den neuen Geschmack von fleischlosem Fleisch und milchfreien Milchprodukten zu gewöhnen.

Impossible Foods ist ein Unternehmen, das Burger auf pflanzlicher Basis herstellt. Da sich viele Menschen zunehmend Sorgen um Ethik,

Landnutzung und globale Erwärmung machen, werden diese „Fleischsorten“ wahrscheinlich zu festen Bestandteilen auf der Speisekarte

Es ist nun mehr als ein Jahrzehnt her, seit Küchenchef Heston Blumenthal zum ersten Mal sein berühmtes Gericht „Sound of the Seas“ servierte, für das die Gäste eine Aufnahme von brechenden Wellen hörten, um den salzigen Geschmack von Meeresfrüchten zu verstärken. Es ist bekannt, dass alle Sinne den Geschmack von Speisen beeinflussen: Desserts schmecken cremiger, wenn sie in einer runden Schüssel statt auf einem quadratischen Teller serviert werden; Zischen oder Summen im Hintergrund lässt das Essen weniger süß schmecken; und Chips fühlen sich weicher an, wenn wir sie nicht im Mund knirschen hören. Das aufstrebende Gebiet der „Neurogastronomie“ bringt unser neuestes Verständnis der Neurologie und der Lebensmittelwissenschaft zusammen und wird eine große Rolle in unserer Küche im Jahr 2032 spielen.

Heute hören Sie vielleicht James Blunt in Ihrem Lieblingsrestaurant singen, aber im Restaurant von 2032 gibt es vielleicht aromatische Nebel, subtile Soundeffekte und kontrollierte Beleuchtung, die alle darauf optimiert sind, dass Ihr Steak und Ihre Pommes besser schmecken, als Sie es für möglich gehalten hätten. Zu Hause könnten Augmented-Reality-Headsets, die digitale Bilder mit der realen Welt überlagern, eine ruhige Meereslandschaft für ein Fischgericht oder die Wildnis von Texas für gegrillte Rippchen bieten.

Ungewöhnlich verarbeitete Lebensmittel werden in den kommenden Jahren für Aufsehen sorgen, darunter Neuheiten wie essbare Sprühfarbe, Algenprotein-Snackriegel, aus Abwasser hergestelltes Bier und sogar Lutscher zur Heilung von Schluckauf. Wir wissen nicht genau, was morgen in den Supermarktregalen stehen wird (wenn es überhaupt noch Supermärkte gibt). Aber wir wissen, dass schon heute Eiscreme und Schokolade, die bei warmem Wetter nicht schmelzen, in der Entwicklung sind.

Nanotechnologie wird eine Rolle spielen: Forscher entwickeln derzeit Nanopartikel, die verzögerte Geschmacksausbrüche im Mund erzeugen. Ein Team von Chemikern hat ebenfalls vor wenigen Jahren winzige magnetische Partikel entwickelt, die sich an ungewollte Geschmackskomponenten in Rotwein binden um diese zu entfernen, während sie das volles Aroma konservieren.

Kochbücher im Jahr 2032 werden einige seltsame Rezepte haben. Durch die Analyse von Lebensmitteln auf ihre Aromastoffe – aromatragende Substanzen, die Geschmack vermitteln – können Zutaten kombiniert werden, um neuartige Erfahrungen zu schaffen. 2016 demonstrierten Forscher der International Society of Neurogastronomy ein Menü mit bisher unerprobten Zutatenmischungen, das schmackhaft für Menschen sein soll, welche durch eine Chemotherapie ihren Geschmacks- und Geruchssinn verloren haben. Ein schmatzendes Highlight war: Clementinen-Upside-Down-Kuchen mit einem Klecks Basilikum und Pistazien-Pesto, gekrönt von einer Kugel Olivenöl-Eiscreme.

Der vielleicht ausgefallenste Vorschlag zur Verbesserung des Esserlebnisses besteht darin, das Gehirn zu „hacken“. Die Defense Advanced

Research Projects Agency (DARPA) entwickelt implantierbare „neuronale Schnittstellen“, die darauf abzielen, die menschlichen Sinne zu stärken, indem hochauflösende audiovisuelle Informationen und möglicherweise Gerüche und Geschmäcker direkt an das Gehirn übertragen werden.

Im Jahr 2032 wird Essen schuldfrei sein

Wir werden einfach immer schwerer. Heute sind rund 40 Prozent aller Erwachsenen übergewichtig oder fettleibig und jede einzelne Nation auf der Erde wird immer dicker. Adipositasbedingte Krankheiten wie Typ-2-Diabetes befinden sich auf einem Höhenflug, welcher das Gesundheitssystem weiter lähmen wird. Am beunruhigendsten ist, dass es in den letzten 35 Jahren keine Erfolgsgeschichten gab – kein einziges Land war in der Lage, das Wachstum des Körperfetts aufzuhalten. Verarbeitete, kalorienreiche Lebensmittel werden weltweit immer breiter verfügbar – um dieses Blatt zu wenden ist wahrhaft innovatives Denken gefragt. Eine kurzfristige Lösung besteht darin, kalorienreichen Junkfoods so umzugestalten, dass sie weniger Fett, Zucker, Salz und weniger Kalorien enthalten und dennoch die gleiche Befriedigung bieten. Es gibt künstliche Süßstoffe, aber sie können unangenehme Nebenwirkungen haben und können nicht wie Rohrzucker gekocht werden. Kalorienarme Zuckersubstitute, zum Beispiel Zuckeralkohole wie Sorbitol, schmecken zwar echt, verursachen aber bei übermäßigem Verzehr Blähungen und Durchfall. Aber Lebensmitteltechnologien haben es geschafft, Mineralpartikel mit Zucker zu beschichten und so die Oberfläche zu vergrößern, die mit der Zunge in Kontakt kommt, sodass weniger

Zucker verwendet werden muss, um die gleiche Süße zu erzielen.

Langfristig könnte uns die Feinabstimmung unserer Biologie ermöglichen, ohne Schuldgefühle zu essen. Nur wenige Menschen wissen, dass unser Appetit genau reguliert ist. Wenn Sie an einem Montag zu viel essen, essen Sie normalerweise am Dienstag und Mittwoch weniger. Unser Hunger ist normalerweise auf ein Niveau eingestellt, das fast identisch mit der Anzahl der Kalorien ist, die wir benötigen. Leider ist der Hungerthermostat etwas zu hoch eingestellt, im Schnitt um 0,4 Prozent (bzw. 11 Kalorien am Tag). Auf sich allein gestellt, wird jeder von uns dazu neigen, jeden Tag eine zusätzliche Erdnuss an Kalorien zu sich zu nehmen. Das klingt nicht nach viel, summiert sich aber auf fast ein halbes Kilogramm Gewichtszunahme pro Jahr. Unsere unglückliche Tendenz zur Entwicklung von „Spreads im mittleren Alter“ hat sich vermutlich als Versicherung gegen die nächste Hungersnot entwickelt.

Die Jagd ist eröffnet, um den Appetitsollwert um 11 Kalorien oder mehr zu senken. Viele Hormone wirbeln durch das Blut, um uns zu sagen, wann wir essen und wann wir aufhören sollen. Ein Hormon, CCK, wird vom Darm freigesetzt, wenn Nahrung in ihn gelangt, wodurch wir uns satt fühlen. Ein weiteres Hormon, Leptin, wird durch Körperfett freigesetzt und teilt dem Körper anscheinend mit, wann unsere Fettreserven ausreichend sind. Es ist ein komplexes Bild. Versuche, einzelne Hormonspiegel zu manipulieren, waren erfolglos. Alle hoffen, dass wir bald das Netz der Gehirn-Hormon-Botschaften entwirren können und schaffen, Nahrungsergänzungsmittel, Lebensmittel oder Medikamente zu entwickeln, die unserem Kopf besser sagen zu können, wann wir satt sind.

2032 wird Essen kreativer

Der Kreativität in der Küche sind kaum Grenzen gesetzt. Von Caipirinha-Eiscreme bis hin zu Flüssigstickstoff-Cocktailbällchen werden aufregende Gerichte von Köchen zubereitet, die es lieben zu überraschen. Aber nur wenige dieser kulinarischen Meisterwerke schaffen es ins Privathaus, da sie sich auf Spezialausrüstung und professionelle Fähigkeiten verlassen. Erwarten Sie, dass sich das ändert, wenn die Ausrüstung erschwinglicher wird. Noch heute ist das Sous-Vide-Wasserbad, das einst der gehobenen Gastronomie vorbehalten war, für weniger als ein Pfannenset erhältlich. In den kommenden Jahren wird der Spiralisierer von einem handgeführten Sphärikator oder einer schaumzeugenden Espuma-Pistole verdrängt werden. Für den ambitionierten Hobbykoch macht das Kreativsein gleich viel mehr Spaß.

Der „Küchenchef“ von Moley Robotics ist den Profis nachempfunden, sodass Sie ihn kochen lassen können, während Sie sich entspannen. Wenn Fähigkeiten fehlen, kann ein Roboter-



Sous-Chef helfen. Stellen Sie sich vor, Sie könnten Ihrem Robo-Chef auf dem Weg nach Hause eine Nachricht senden, um ein Rezept Ihrer Wahl zuzubereiten. Innerhalb weniger Augenblicke sammeln Androiden Arme Zutaten aus dem Kühlschrank, schneiden die Rüben und entbeinen das Huhn. Es ist nicht ganz aus der Luft gegriffen. Das in Großbritannien ansässige Unternehmen

Moley Robotics hat bereits eine Roboterküche entwickelt. Bestehend aus zwei Gelenkarmen, Kochfeldern, Ofen und Touchscreen-Oberfläche ist dies ein Roboter, der hacken, schlagen, rühren, gießen und reinigen kann. Es ist auch kein Tollpatsch: Jede Hand hat 20 Motoren, 24 Gelenke und 129 Sensoren, um die Bewegungen menschlicher Hände nachzuahmen. Fähigkeiten werden „erlernt“, indem die Bewegungen von Köchen und anderen Köchen nachgebildet werden, und ihre Rezepte können über einen iTunes-ähnlichen Rezeptkatalog ausgewählt werden. Die Geschwindigkeit und Geschicklichkeit der Roboterküche wird Feinschmecker über die Möglichkeiten sabbern lassen. Aber da die ersten Geräte voraussichtlich jeweils rund 20.000 Euro kosten werden, könnte es sich lohnen, durchzuhalten, bis sie eine Spülmaschine im Preis mit inbegriffen haben.

An anderer Stelle bieten 3D-gedruckte Lebensmittel endlose Möglichkeiten, um komplizierte Gerichte zu kreieren, die von Menschenhand allein unmöglich zu kreieren

sind. Von Spielzeug bis zu Flugzeugteilen, von Prothesen bis zu Kleidung – sogar ganze Häuser – werden bereits mit 3D-Druckern hergestellt. Und die Lebensmittelgrenze wurde ebenfalls schon überschritten. Individuelle Süßigkeiten können mit zuckerhaltiger „Tinte“ entworfen und hergestellt werden, um alles zu konstruieren, von ineinandergreifenden Bonbonwürfeln und kaubaren Tierformen bis hin zu Lutschern in Form von ihrem eigenen Kopf.

Diese Torte hat einen dicken Schokoladenüberzug, der eine Melodie Ihrer Wahl spielt, wenn Sie ihn in einen Plattenspieler stecken



Bis vor kurzem basierte der 3D-Druck auf Zucker, aber es entwickelt sich eine Technologie, die herzhaftere und frischere Zutaten zuverlässig druckt. Natural Machines hat ein solches Küchengerät entwickelt, das mit mehreren Zutatenkapseln beladen werden kann, um alle möglichen seltsamen und wunderbaren Speisen zu kreieren und zu kochen. Dazu gehören: Cracker in Korallenform, sechseckige Chips, herzförmige Pizzen und hohle Croutons, die sich in Soße auflösen. Mit dem Versprechen, Abfall zu reduzieren, indem „hässliche“ Lebensmittel und Reste für Lebensmittelkapseln wiederverwendet werden, hat Natural Machines das Potenzial, die Verpackungs- und Transportkosten drastisch zu senken. Noch nicht überzeugt von der Idee? Stellen Sie sich vor, Ihre Liebsten zu beeindrucken, indem Sie das ultimative romantische Essen servieren, das mit einer personalisierten Schokoladentorte abgerundet wird, bei der eine unsichtbare Reihe von Rillen in der Schokoladenoberfläche ihr Lieblingslied spielt, wenn sie in einen speziellen „Plattenspieler“ gelegt werden. Wenn sich das nicht lecker anhört...

Bericht: Maurice Vleer

Unsere Firmenpartner



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.



SELGROS
cash & carry



Eine magische Nacht mit den **Toten Hosen**

Campino und seine Freunde rockten das Rhein Energie Stadion vor 40.000 Fans. Sie tanzten und sangen und bei super Wetter amüsierten sie sich beim fulminantem Tour-Auftakt in Köln. Alles aus Liebe. 40 Jahre Tote Hosen. Die Band konnte nicht nur



Die Post geht ab im Stadion



überzeugen, sie verwandelte das Stadion in ein Tollhaus, dabei zog Campino alle Register und gab alles. Die Band zog alle Register mit vielen alten Hits und und das Publikum tobte. Die Kölner Sportstätten mit Geschäftsführer Lutz Wingerath stellen Kölns bestes Sportshaus allerdings auch ins beste Licht. Freue mich bereits auf den nächsten Höhepunkt.

Text : Vleer - Fotos: Vleer





Philo Kotnic, Sascha Larsen und Rainer Mees

Einfach zauberhaft ...

... war die Charity Veranstaltung für die CKV-Ukraine-Hilfe am 29.05.2022 im Zaubertheater „ZaDü“ der Zauberwelten Düsseldorf. Unter der Schirmherrschaft des Colonia Kochkunstvereins organisierte unser Mitglied RPKmedia GmbH einen stimmungsvollen Abend unter dem Motto „Magic & Hypnose“.

Für 100 € Eintritt pro Person, die komplett in den Spendentopf wanderten, wurde dem Publikum eine hochklassige Zaubershow, gepaart mit manchmal unheimlichen Mental- und Hypnose-Acts, geboten. Die Location „ZaDü“ war wie geschaffen für diesen Abend. RPKmedia mietete das Theater an und die beiden Betreiber der Zauberwelten Chris Williams und

Peter Schultz spendierten noch alle Getränke. Zur Auflockerung wurden die Gäste von Linda Barbosa Fortes mit ihrem echten kölschen Champagner „envie“ begrüßt. Als sie beim CKV-Spargelschälchen von der Veranstaltung erfahren hat, hat sie spontan ihr leckeres, fruchtiges Tröpfchen aus der Champagne für den guten Zweck zur Verfügung gestellt.

Unsere Firmenpartner





Und dann ging es los: Nach einer kurzen Begrüßung der Gäste durch den Geschäftsführer der RPKmedia GmbH, Sascha Lansen, gehörte das Theater ihnen: Rainer Mees, Hypnotiseur und Mentalmagier vom „Gentlemen´s Hypnosis Club“ und der unglaubliche Close-up und Mentalmagier Philo Kotnik. Jeder für sich ist schon eine absolute Sensation, zusammen sind sie unbeschreiblich. Sie zeigten Auszüge aus ihren Soloprogrammen und haben exklusiv für diesen Abend noch Illusionen vorbereitet die das Publikum „umhauen“ sollten. Rainer sorgte dafür, dass eine Dame unter Hypnose ihren Namen nicht

mehr aussprechen konnte und die Zahl 8 nicht mehr kannte... sehr SPANNEND! Dann haben sich vor aller Augen die Fingerabdrücke einer jungen Frau verändert ... das ist eigentlich UNMÖGLICH! Später ließ er einen Mann die Gedanken von dessen Ehefrau lesen ... und das war UNFASSBAR!

Philo Kotnik versetzte die Gäste in seiner gewohnt lässigen und natürlichen Art mit Karten und Münzen in Staunen. Er ließ Gabeln verbiegen, las Gedanken und verblüffte mit hellseherischen Fähigkeiten. Richtig unheimlich wurde es, als Philo ein Ehepaar nach vorne holte, ihn berührte und sie die Berührungen mit geschlossenen Augen spürte. Kein Wunder, dass dieser Ausnahmekünstler im August diesen Jahres den Ritterschlag der Zauberer erhält: Er spielt 28 Shows im legendären Magic Castle in Hollywood. Das absolute Highlight des Abends war eine Illusion, die Rainer und Philo (übrigens der Mentor und sein Schüler) gemeinsam performt haben: Zu Beginn der Show schrieb jeder von beiden etwas mit Kreide auf eine kleine Schiefertafel um

sie dann in einen Umschlag zu stecken und diesen zuzukleben. Der Umschlag wurde ins Publikum gegeben und sollte dort während der ganzen Show wandern. Eine zufällig ausgewählte Dame bekam ein kleines Glöckchen, welches Sie irgendwann läuten sollte. Als sie dies nach der Pause tat, war der Umschlag gerade bei einem jungen Mädchen angelangt. KIM, so hieß sie, wurde spontan nach einer beliebigen 4-stellige Zahl gefragt. Sie sagte „5022“. Der Umschlag wurde geöffnet und jetzt raten Sie mal, welchen Namen Philo und welche Zahl Rainer zu Beginn der Show auf die Tafel geschrieben haben!?

Das Publikum war absolut geflasht und besonders diese Nummer sorgte auch in den anschließenden Unterhaltungen noch für reichlich Gesprächsstoff.

Ein rundum gelungener Abend, der unsere aktuellen Sorgen ein klein wenig vergessen ließ. Vielen Dank auch insbesondere an die beiden Künstler, die auf ihre komplette Gage und sonstige Auslagen zu Gunsten der Aktion verzichtet haben.



Foto oben: Linda Barbosa und Chris Williams - Fotos unten: Vleer und Kerner werden „verzaubert“.

Der CKV bedankt sich bei:
en-vie-champagne.com
gentlemenshypnosis.com
philo-kotnik.de
RPKmedia.com
ZaDü.de
 Text: Sascha Lansen
 Fotos: Simon Trickx, Alexander Heinz

Businesspartner Club '99

Jeromin+Vester



RECHTSANWALT
Thomas Prenzel

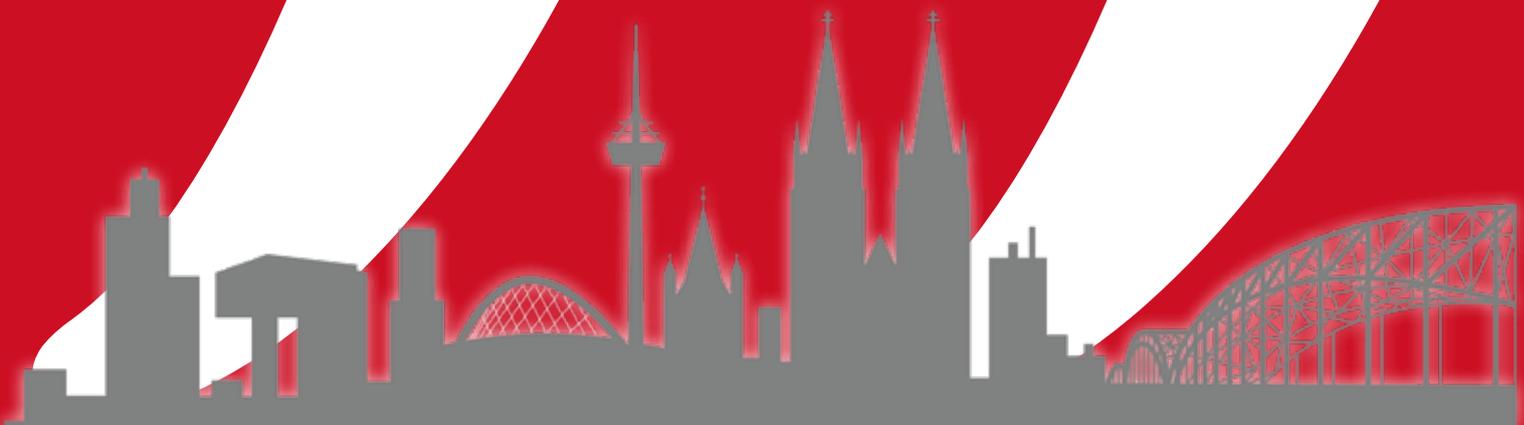


**Klaus
Reifenhäuser**

**Steuerberater
Horst Schmidt**



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



Eine Eröffnung ist immer ein Riesen Event!

Ab dem 24. Mai gibt es eine neue Dimension von Restaurant, direkt neben dem Kölner Rathaus. Es ist frech, dynamisch, und anspruchsvoll. Es heißt „Puls“ und soll den Puls der Zeit bedeuten. 2-Sterne-Koch Daniel Gottschlich feierte am 24. Mai in der Kölner Altstadt die Eröffnung. Es ist das zweite Restaurant des Sternekochs in Köln, nach dem „Ox & Klee“ im Rheinauhafen.

Doch während der Meister im Sternetempel „Ox & Klee“ auf ein einziges, top hochwertiges Menü setzt, gibt es hier im Puls exquisite à-la-Carte-Gerichte und ein hochmodernes pulsierendes Ambiente. Die Speisen spiegeln die geschichtlichen Einflüsse der

Stadt wider. „Kreativ und doch hochmodern, aber mit dem gewissen historischen Touch“, erklären Inhaber Daniel Gottschlich und sein Chef de Cuisine Johannes Langenstück.

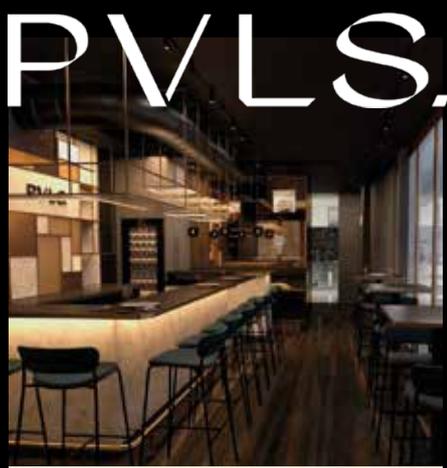
Jeden Abend verwandelt sich das Restaurant in eine angesagte stilvolle Bar, die unter der Leitung von Barchef Kaan Gilmour, der für seine ausgezeichneten Kreationen bekannt ist, in eine der besten Adressen der Stadt.

Das Design des Restaurants steht inmitten des „Legend“ Hotels auf den Fundamenten der römischen Stadtmauer, also mitten in der römischen und damit Kölner Geschichte. Die Dachterrasse bietet einen Wahnsinnsblick über die Kölner Altstadt mit dem angrenzenden Dom. Auch die Steinskulpturen der Heiligen Drei Könige auf dem Rathauturm sind direkt im Blick des Besuchers. Aber bei all dem tollen Ambiente darf man nicht vergessen zu berichten: „Die Speisen waren einfach Gottschlich, der Fisch ein Gedicht!

*Bericht: Ernst Vleer
Fotos: Ernst Vleer - pulsrestobar.com*



2-Sterne-Koch Daniel Gottschlich eröffnet Restaurant Puls direkt neben Rathaus



Serap Güler schreibt für den Colonia Courier

Seit September letzten Jahres hat sich für mich als Politikerin viel verändert. Statt als Staatssekretärin für Integration in Nordrhein-Westfalen, arbeite ich seit der letzten Bundestagswahl in Berlin. Über ein halbes Jahr darf ich dieses Mandat inzwischen schon wahrnehmen und allmählich komme ich in Berlin an. In diesem Zeitraum hat sich allerdings in unserer Welt auch viel verändert. Besonders seit dem 24. Februar, als Russland die Ukraine überfallen hat.

Dieses Thema beschäftigt mich aktuell besonders. Ich habe nicht nur den Ort der Politik gewechselt, sondern auch die Sachthemen, mit denen ich mich beschäftige. Von meiner Bundestagsfraktion wurde ich in den Verteidigungsausschuss entsandt. Ein neues und für mich bisher unbekanntes Thema. Meine ersten Wochen habe ich also damit verbracht, mich in diese neue Thematik einzuarbeiten, Kasernen und Standorte zu besuchen und mit so vielen Angehörigen der Bundeswehr wie möglich zu sprechen. Das ist meine Interpretation dieser Aufgabe.



Foto: Laurence Chaperon

Ich möchte eine Verbindung zwischen der Truppe, der Gesellschaft und dem Deutschen Bundestag sein.

Viel zu lange haben wir die Soldatinnen und Soldaten sowohl als Politik, als auch als Gesellschaft zu wenig in den Fokus gerückt. Seit der Aussetzung der Wehrpflicht haben immer weniger Menschen Kontakt zur Bundeswehr. Immer wieder waren die Einsätze der Soldatinnen und Soldaten bei Katastrophen, wie etwa der Flut im letzten Jahr oder während der Corona-Pandemie gern gesehen, dennoch haben wir



Foto: Bundeswehr

als Gesellschaft immer eine gewisse Distanz gewahrt. Die Kernaufgabe von Streitkräften, die Kriegsführung, ist in Deutschland kein gern diskutiertes Thema.

Das wird aktuell täglich anders. Seit dem 24. Februar ist uns allen wieder sehr bewusst geworden, wofür wir die Bundeswehr brauchen und was uns der Dienst und die Arbeit der Soldatinnen und Soldaten kosten sollte. 100 Milliarden Euro zusätzlich zum Verteidigungshaushalt, um genau zu sein. Das ist nämlich die Summe, die benötigt wird, um die größten Defizite in der Finanzierung der letzten Jahre auszugleichen. In Berlin wird diese Veränderung unserer Verteidigungs- und Außenpolitik „Zeitenwende“ genannt. Ein Begriff, der die extreme Veränderung unserer Politik sehr gut beschreibt, wie ich finde.

Die Bundesregierung muss diese Zeitenwende nun mit Leben füllen.

Jeder bemerkt, es hat sich viel geändert: es gibt einen Krieg in Europa, eine Flüchtlingskrise im Osten Europas und eine immer weiter steigende Inflation mit steigenden Kosten für die Lebenshaltung sowie den täglichen Bedarf für uns alle. Viel zu tun für die Politik in Berlin und viel zu tun für mich als Teil der CDU in der Opposition.

Für den Fall, dass Sie Fragen, Ideen oder Anregungen für mich haben, bin ich jederzeit unter serap.gueler@bundestag.de

erreichbar. Besonders gilt das auch für Belange der beiden Städte in meinem Wahlkreis, Köln und Leverkusen. Denn auch wenn ich jetzt in Berlin arbeite, stehen für mich die Heimat und unser Rheinland doch immer ganz oben auf meiner Prioritätenliste.

Viele Grüße aus Berlin und aus dem Bundestag

*Ihre
Serap Güler*



Foto: Bundeswehr

Wenn eine der erfolgreichsten Band auf Tour geht, darf ein Besuch im RheinEnergieStadion in Köln nicht fehlen. Am 05.07.22 performte die kalifornische Kultband, bei bestem Wetter, in dem ausverkauften Stadion. Die Fans feierten besonders die Rückkehr von Gitarrist John Frusicante, welcher immer mal wieder die Band wegen Drogenproblemen verlassen hat. In Ihrer Stammformation spielte die 4- köpfige Band alte Hits wie: „ Californication“, „By the way“ and „ Can `t stop“ aber auch viele neue Songs von dem aktuellen Album: „Unlimited Love“. Egal ob neue oder alte Songs, die Fans feierten sowohl im Innenraum, wie auch auf den Rängen richtig ab. Die Show war erstklassig und die Gitarren- und Schlagzeugsoli der Altmeister brachten die Massen zum Kochen. Neben 2 Auftritten in Paris und 1x in Hamburg, geht es dann zurück in die USA mit den Metropolen New York und Los Angeles.

Mit dieser Konzertreihe von insgesamt 6 Konzerten der unterschiedlichsten Art, haben die Kölner Sportstätten gezeigt, das man mit den Weltmetropolen mithalten kann und besser.

Wir sind auf den Konzertsommer 2023 gespannt!

Text und Fotos: Vleer

Wahnsinn - eine Viertelmillionen Menschen bei sechs Konzerten im RheinEnergie Stadion

Perfekt

Laut
Hart





Frank Remagen, Ernst Vleer und Peter Hack

Zu Gast bei der INTERNORGA 2022



Nach zwei Jahren Pause sollte es wieder so wie früher sein. Doch wie noch vor zwei Jahren, als in der Messewoche in den Hamburger Messe-Hallen überwiegend Kölner

Entscheidungsträger der Gastronomie Zuhause waren, ist wohl erst mal Geschichte. Auch bei großen Bemühungen der Messeleitung Hamburg war es nicht wie vor Corona. Man kann

wohl was Wille und Vorbereitung angeht, den Verantwortlichen keinerlei Vorwürfe machen, im Gegenteil, man hatte alles Erdenkliche in der Vorbereitung arrangiert.



Das ehemals gelungene
Branchentreffen in Hamburg
viel aus.

Doch in vielen Hallen war noch sehr viel Platz. Einige der Großen und viele Internationale fehlten und vor allem die „große Zuschauerwelle“ fiel kleiner aus.

Natürlich gab es auch wieder Höhepunkte der Messe. Da will ich natürlich zuerst den Genussgarten der Firma Remagen nennen. Schon klassischerweise einer der wichtigen Anlaufpunkte der Kunden aus dem Rheinland. Hier kümmerten sich Nina mit Vater Frank Remagen dann auch persönlich um die zahlreichen Gäste. Auch die Mitarbeiter hatten

hier, auf einem der wenigen Stände, die genauso frequentiert wurden wie in den letzten Jahren, genug zu tun. Und natürlich schauten wir vom Colonia Kochkunstverein auch mal bei unseren Mitgliedern von Peka Kroef rein. Es gibt immer etwas Neues rund um die Kartoffel. Die neue Generation Bratkartoffel ist sehr lange knusprig vorzuhalten.

Unsere Firmenpartner





Die Hamburger Messehalle war auch schon voller!

Foto unten: Trotzdem gab es hier und da Neues. Wir schließen daraus: Kein Internet kann einen Messebesuch ersetzen

ist keine direkte Innovation und ich weiß dann allerdings auch nicht, wieso ich drei Tage eine Messe besuchen sollte.

Die Messe war dann auch innerhalb eines Arbeitstages gut zu erkunden. Wie gesagt, die vielen persönlichen Gespräche all der großen Firmen, die fehlten, waren in der Zeitrechnung nicht mit Neuigkeiten aufzuwiegen.

Wir hoffen, dass die Auftragsbücher der Industrie sich trotzdem gefüllt haben. Wir hoffen allerdings auch, dass im nächsten Jahr wieder

Im A-la-Carte-Geschäft nicht so unwichtig.

Was gab es an neuen Innovationen: Wir entdeckten eine Kaffeerösterei. Relativ handlich, technisch genial und bei den momentanen Rohkaffeepreisen eine echte Alternative wenn man mehr als 1.000 kg Kaffee im Jahr einkauft.



Darüber hinaus hat man immer noch den fantastischen Geruch frisch gerösteter Kaffeebohnen im Betrieb.

Viele der bekannten Gesichter fehlten. Das Persönliche, hier ein Gespräch: „Na, wie geht es dir denn?“, war nicht mehr zu hören. Dafür oft ein: „Wir haben A, B oder C. Der Chef ist nicht da oder ich werde das gerne weiterleiten.“ Es fehlten die alten Problemlöser von früher, die sich kümmerten. Nun ja, das nennt man dann digitales Zeitalter. Allerdings, dann kann auch ich mich an den PC setzen und A,B oder C auswählen. Das allerdings

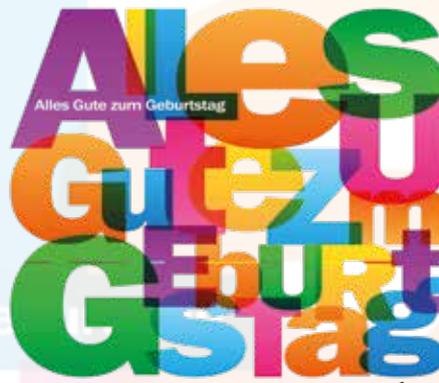
viel mehr Aussteller aus dem In- und Ausland vertreten sind. Das natürlich wieder viele unserer Mitglieder vor Ort sind und ein Urgestein des CKV, dass ein Mann wie „Jupp Breuer“ wieder einen kölschen Abend in Hamburg kreierte. Denn dann freuen wir uns auch im nächsten Jahr wieder auf Hamburg.

Denn dann kann man wieder sagen, hier trifft sich „Köln“ auf der INTERNORGA und selbstverständlich wieder auf einem der berühmten Kölner Abende. Es gibt ja eigentlich immer was zu feiern.

Bericht und Bilder: Ernst Vleer

Juli

Schönemann, Michael	01.07.
Motzfeld, Joachim	01.07.
Klett, Christopher	02.07.
Schwarz, Jürgen	04.07.
Trippel, Michael	04.07.
Döres, Ulrich	05.07.
Dr. Cordt, Peter	05.07.
Draschner, Peter	05.07.1967
Dr. von Moers	05.07.
Wenzel, Sascha	06.07.
Müller Martin	06.07.
Klaas, Michael	07.07.
Biolek, Alfred	10.07.
Kikull, Reiner	12.07.
Schwinghammer, Hans	12.07.
Jacoby, Michael	13.07.
Wullen, Robert	13.07.
Peinze	14.07.
Badorf, Dirk	15.07.
Rainer Martens	14.07.1957
Hinz, Robert	16.07.
Strohe, Britta	17.07.
Niekammer, Walter	17.07.
Bley, Michael	18.07.
Kremp, Claudia	18.07.
Pavlovie, Milorad	21.07.
Greve, Hauke	24.07.
Arenz, Kurt	25.07.
Schröder, Bernd	25.07.
Eggert, Detlef	26.07.
Löwenstein, Mirko	28.07.
Schimmels, Rüdiger	29.07.
Heymann, Alexandra	31.07.
Klausz, Werner	31.07.
Weis, Eugen	31.07.



August

Zweifel	01.08.
Olbrich, Peter	02.08.
Böhle, Peter	03.08.
Müller, Cathrin	03.08.
Trimborn, Claus	03.08.
Floßbach, Rainer	05.08.
Hartmann, Sven	06.08.
Scholz, Klaus-Peter	07.08.
Menten, Bert	09.08.
Clemens, Robert	10.08.
Oberhauser, Marc	11.08.
Pauli, Carsten	13.08.
Böhmer, André	15.08.
Schünzel, Hans-Joachim	15.08.
Kranz, Norbert	16.08.
Guissepe, Bongiovi	17.08.
Bolte, Peter	18.08.
Gissingner, Christian	20.08.
Scholzen, Karl	20.08.
Walter, Wilhelm	22.08.
Schramma, Fritz (Aufsichtsrat)	27.08.
Weis, Christian	29.08.

September

Christoph Schlömer	01.09.
Vilz Michael	02.09.
Prüßmann Sebastian	05.09.
Müller Jonny	08.09.
Jennes Sebastian	10.09.
Jordan Bastian	10.09.
Schulze Markus	10.09.
Göring Clas	12.09.
Witte Raymund	13.09.
Müller Ulrich	13.09.
Graci Emanuela	15.09.
Kahl Timo	15.09.
Schöffel Gerhard	18.09.
Deckers Hans-Jürgen	19.09.
Stützer Bernhard	19.09.
Kerner Christian	20.09.
Appenzeller Bernd	20.09.
Walleneit Jürgen	20.09.
Gehring Thomas-Clemens	21.09.
Heitz Florian	21.09.
Sala Amelio	21.09.
Hennies Jürgen	22.09.
Hinz Vanessa	23.09.
Mentz Kurt	25.09.
Schröder Dirk	25.09.
Wilkerling Michael	25.09.
Froitzheim Peter	27.09.
Hasbach Norbert	30.09.
Manek Alexander	30.09.



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 | DONGGUAN | 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



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



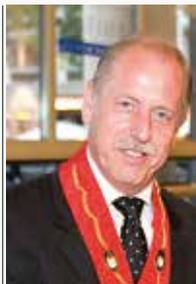
Hans-Werner
Bartsch



Heinz Josef
Breuer



Volker
Graumann



Franz Josef
Hermann



Rainer
Herschel



Uli
Jordan



Günther
Klum



Kumara
Rajapaksha



Frank
Remagen



Mohamed
Saeed



Nicky
Samarasinghe



Rainer
Schillings



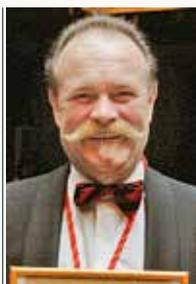
Roger
Schönau



Willy
Stollenwerk jr.



Rainer
Tuchscherer



Peter
Weinem



Markus
Zehnpfennig



Sascha
Lansén



Der Colonia Kochkunstverein
und Gasteria 1884 e.V. präsentiert



Große KÖCHTE Sitzung

Prinzengarde

Miljö

Volker Weiniger

Klüngelköpp

Das Kölner Dreigestirn

Kasalla

Karten im Selgros
oder beim CKV
unter
veer@colonia-kochkunstverein.de

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@colonia-kochkunstverein.de und schweigert@colonia-kochkunstverein.de

Hinweis: Einmal gekaufte Karten werden nicht zurück genommen

Einlass erhalten nur Geimpfte und Genesene



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