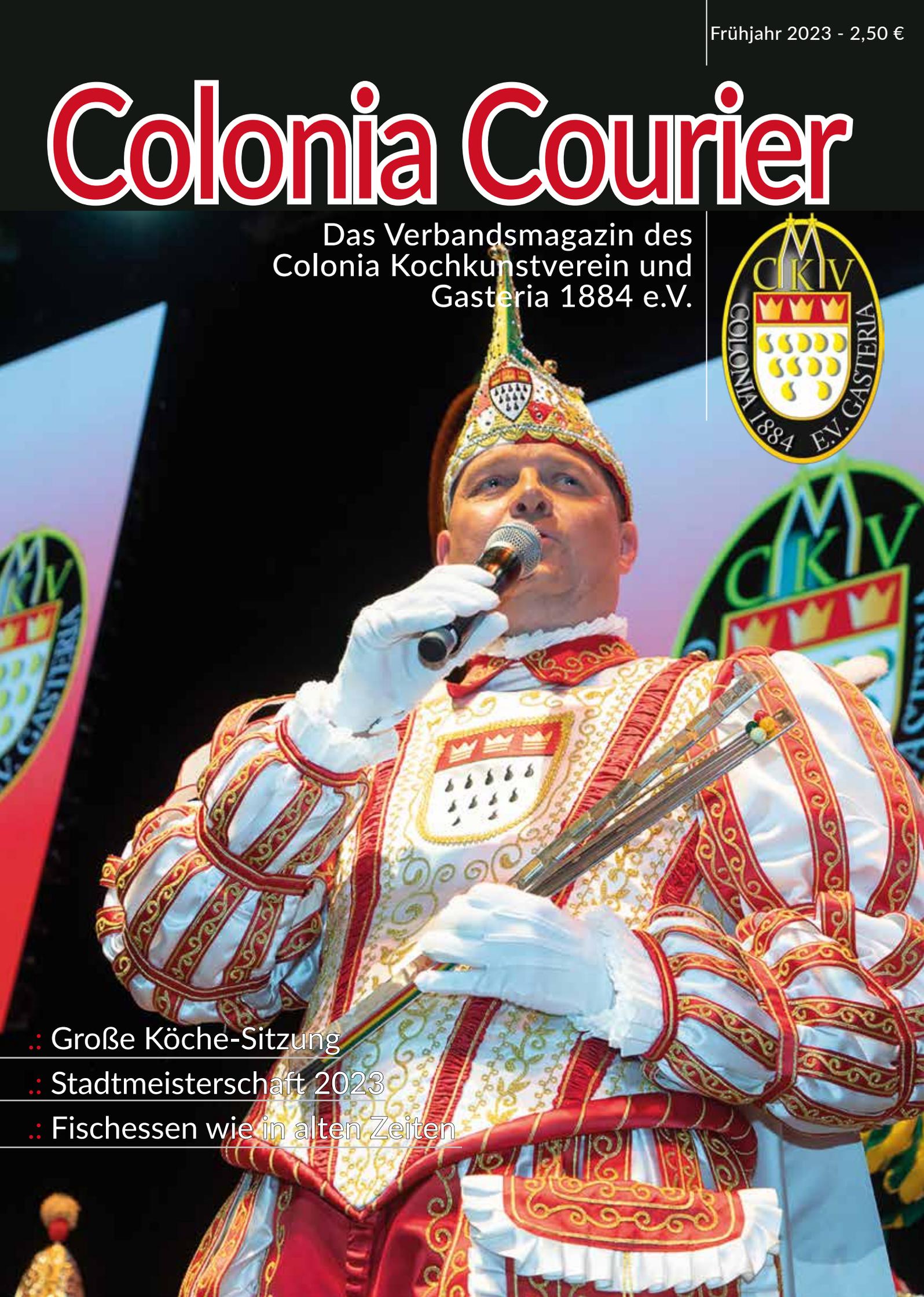


Colonia Courier

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



- .: Große Köche-Sitzung
- .: Stadtmeisterschaft 2023
- .: Fischessen wie in alten Zeiten




*Liebe auf
den ersten
Schluck*

Dom
KÖLSCH



„ernst (ge)meint“



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

Es war wirklich ein fulminanter Start ins neue Jahr. Eine Karnevalsparty nach der anderen, nach Jahren wieder eine große Sitzung, ein phantastisches Vereins-Fischessen, eine Stadtmeisterschaft vom Feinsten im Rhein-Energie-Stadion. Kein Corona mehr. Alles schön, oder? Mitnichten. Keine Köche, keine Auszubildenden, die Lebensmittelpreise gehen durch die Decke. Die Inflation galoppiert deutlich über 8 %. Und das sind nur unsere Probleme in der Gastronomie. Wir versuchen, nein, wir müssen gegensteuern. Ich möchte gar nicht wissen, wie unser Arbeitsmarkt aussehen würde, wenn nicht so viele Ukrainer hier wären. Für uns Gastronomen quasi überlebenswichtig. Die Gastronomie, so wie wir das kennen, kann nur überleben, wenn wieder Normalität in unserem Leben eintritt und wir endlich wieder unseren Mitarbeiter*innen und Auszubildenden vorleben können, Gastgeber zu sein. Dafür muss vor allem „Personal“ her und die Gastronomie gestärkt werden. Es muss von allen Betrieben mindestens 3-4 Mal soviel ausgebildet werden wie vor der Pandemie. Das ist die einzige Möglichkeit in etwa 6-8 Jahren wieder flächendeckend arbeiten zu können. Um

allerdings so viele Leute einzustellen, im Betrieb zu binden und dabei noch anständig zu bezahlen, dafür ist eine massive Hilfe in einer Übergangszeit vom Staat nötig. Auch massive Preissteigerungen werden unverzichtbar werden. Man muss auch „laut“ darüber nachdenken, ob es nicht endlich das neue Ausbildungsfach „Gastronom“ gibt, um sich selbstständig zu machen. Und wenn ich es nicht lernen will, so muss ich einen einstellen. Auf jeden Fall müssen endlich die Leute, die immer günstiger verkaufen, um sich ein paar Wochen mehr über Wasser zu halten und dadurch drastisch am Untergang der Gastronomie beteiligt sind, in der Kalkulation weitergebildet werden. Auch müssen Betriebe lernen, wenn der Azubi frei hat, dann ist auch frei und der Azubi muss lernen, es gibt nicht nur Rechte sondern auch Pflichten. Und die Jahre bis dahin? Wir brauchen Mitarbeiter sonst gibt es demnächst nur noch Fast Foot oder 08/15. Wir brauchen schnell und unbürokratisch Fachleute aus dem Ausland. Vielleicht sollten wir hier mal nicht erst bis zur 27.ten Stelle hinter dem Komma darüber nachdenken, wie das ja in Deutschland so üblich ist. Es gibt Sie tatsächlich noch. Die Leute, die 2 Jahre hier arbeiten

wollen, ihren Lohn zur Unterstützung der Familie heim schicken und nach einem zweijährigen Vertrag wieder nach Hause möchten. Die eine gute Ausbildung erhalten haben und in der Lage sind, sofort zu arbeiten. Sie sagen, die gibt es nicht? Aus welcher Nation kommen denn die wirklich meisten Köche weltweit? Wer stellt denn mit über 75 % die meisten Kolleginnen und Kollegen auf allen Kreuzfahrtschiffen? Wer wird denn dort von internationalen (meist deutschen und Schweizern) ausgebildet? Ja, das sind die Menschen auf den Philippinen. Und ja, um wirklich schnell zu helfen ist hier die Hilfe der Politik unbedingt erforderlich. Und ja, der Colonia Kochkunstverein ist gerade dabei in Manila „Köche und Köchinnen“ für unsere Mitglieder in Nordrhein-Westfalen zu organisieren. Schon in der zweiten Jahreshälfte stehen Gespräche mit der philippinischen Regierung an. Und schon jetzt lernen die Kolleginnen und Kollegen Deutsch. Wir werden Ihnen dazu berichten. Vorher möchten wir aber noch eine tolle Spargelaktion mit vielen neuen Überraschungen kreieren, eine Spargelgala und ein Top Gänseessen und noch vieles Neue in diesem laufenden Jahr.

Ihr Ernst Vleer

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

frühling-courier

Das Inhaltsverzeichnis dieser Ausgabe

01 Editorial

Leitartikel:

02 20 Jahre Große Köche-Sitzung



Vereinsleben:

17 Unterstützung für Kölner Obdachlose

24 Fischessen bei Maximilian Lorenz

34 Ukraine-Hilfe - zum Dritten

43 Vorstands-Weihnachtsfeier

58 Die 75. Kölner Stadtmeisterschaft der Köche

Mitglieder und Sponsoren:

04/16 Businesspartner

22/36 Businesspartner

21/30 Firmenpartner

38/50 Firmenpartner

53/54 Firmenpartner

42 Premiummitglieder

49 Businesspartner Club 99

Colonia-Kochkunstverein:

05 Ehrenmitglieder

05 Impressum und Aufsichtsrat

48 Geburtstage

63 Botschafter

Berichterstattung:

23 Internorga

29 Die Genetik des Geschmacks



37 Neujahrsempfang des Wirtschaftsclub Köln

40 Kölsche FC-Kneipe mal anders ...

46 Der Kölner Rosenmontagszug

50 Gründung einer Städte-Partnerschaft

54 Christian Schardt Weintest beim VfL

56 Sascha is(s)t bei Sven Heubes

64 6. Kölner-Haie-Poker-Turnier



20 Jahre Köche Sitzung ...

Wir schreiben das Jahr 1 nach Corona. Ja, der Kartenverkauf war mehr als schleppend. Doch 700 zum Feiern entschlossene Menschen rissen die Hütte ab und feierten bis in die frühen Morgenstunden.

Maritim Köln im Januar 2023. Es war alles bestens organisiert

Am Dienstag dem 24. Januar war es dann endlich wieder soweit. Nach zwei Jahren Corona- Pause konnte der Umzug ins Maritim mit

der Köche Sitzung ins „nach Corona Zeitalter“ abgeschlossen werden. Die Gäste brachten blendende Laune, Frohsinn und eine große Vorfreude auf die auftretenden Künstler mit. Am Tag zuvor haben wir noch mit dem LKW das Gestühl ins Hotel gebracht, welches von RPK Media GmbH aufs Schönste, nach all den Jahren, wieder fertiggestellt wurde. Rainer und Rolf klebten fleißig Sitzplatznummern und auch die Blumendeko wurde pünktlich geliefert. Der große Saal mit den Farben der Köche geschmückt und unser großes Gestühl mit frischen



Buntes Treiben auf unserer Sitzung. Links im Bild Sascha Larsen von RPK



MEGA-Party



Blumen für die Damen (oben) - Das Tanzpaar der roten Funken, Sitzungspräsident Reiner Herschel und der „andere“ Sitzungspräsident. Darunter die „Schönen“ des Abends und Künstler Horst Kordes mit Gattin Karina



DIE BUSINESSPARTNER DES CKV



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



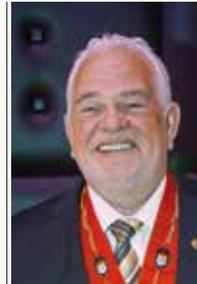
Fritz Schramma
Mai 2005



Kumara Rajapaksha
2010



Dr. Norbert Feldhoff
2014



Rainer Tuchscherer
2016



Der Aufsichtsrat des CKV Fritz Schramma



Impressum

Herausgegeben von PRO GAST MEDIEN
Ernst Vleer
Wahlscheider Straße 4 - 51766 Engelskirchen
Telefon 02263 70767 Fax 02263 951822
StNr: 212/5710/0751
HRB 3247 AG Gummersbach

Bitte senden Sie alle Beiträge an:
vleer@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.





100% SMOOTHIE

"Feel Good Food"

100% JUICE




GetOne Smoothie GmbH
 Golfplatz Am Alten Fliess 66
 50129 Bergheim
 Germany

Fon +49(2238) 846 44 44
 info@getone-smoothie.de
 www.getone-smoothie.de

- 100% DIREKTSAFT
- OHNE GENTECHNIK
- OHNE ZUCKERZUSATZ
- OHNE FARBSTOFFE
- OHNE KONSERVIERUNGSSTOFFE

Schon probiert?

Blumen. Einfach Phantastisch!

Also endlich in Schale werfen und gut vorbereitet für den großen Abend und ab ins Getümmel. Rund 700 Gäste aus Wirtschaft, Kultur und Politik sowie aus allen Teilen der Gastronomie trafen sich beim Essen in der großen Halle oder direkt an einer der Imbiss Theken im Vorsaal. Alle freuten sich auf eine große „Sitzung“ mit allem, was man sich vorstellen konnte.

Überall waren die Tische festlich geschmückt.

Und wir wären nicht der Colonia Kochkunstverein, wenn nicht auch hier für unseren 11 er Rat und für unsere Ehrengäste ein phantastisches Menü im Spezialitätenrestaurant geboten worden wäre. Mein großer Dank an den Küchenchef und an den Literaten. Beide sorgten für erstklassige Leistung. Küchendirektor Köhler vor der Sitzung und Literat Wolfgang Lutter von der Kölsch Agentur während der Sitzung,

dafür unser Dank.

Tolle Kostüme mit viel Mühe erfolgreich umgesetzt und viele, viele tolle Menschen. Darauf ein gutes frisch gezapftes Kölsch mit Brauereiboss Georg Schäfer. Was kann es Schöneres geben. Prachtige super Stimmung und nette Gespräche in allen Sälen. Dann war es soweit, 200 Jahre Kölsche Kultur mit so vielen Teilnehmern, dass die Bühne es kaum fassen konnte. Hochpolierte Messingknöpfe an ihren Rot-weißen Uniformen. Die Kölsche Funke Rut-Wiess von 1823 e.V. Natürlich gemeinsam mit unserem Sitzungspräsidenten Rainer Herschel und unserem 11 er Rat. Vorweg die Standarte des Colonia Kochkunstvereins getragen von Dieter Ulbricht. Das „Mariechen“ un singe Jung“ wurden unter dem Beifall der Menge empfangen und gaben alles auf der Bühne.

Phantastisch!

Die Tänze des altehrwürdigen Corps brachten den Saal erstmals so richtig in Schwung.

Der 11er-Rat geleitet von Rainer



Unser Elferrat in Action, wie auch das Tanzpaar der roten Funken. Der Frontmann hat alles im Griff und riss den Saal mit.



(1) CKF Fördervereins Vorstand Hans-Werner Bartsch und Gattin Fine (2) Theo Stecher mit Lebensgefährtin (3) „die Jungs“ beim Feiern. (4) Claudia Daufenbach von den Kölner Sportstätten, Daniel Halama und Frank Dünwald GF vom Elisabethkrankenhaus (5) Kumara Rajapaksha mit Ernst Vleer und Hans-Werner Bartsch. (6) unser letzter Domprobst Gerd Bachner



(8) Georg Schäfer fühlt sich sichtlich wohl (9) Heribert Klein von UNICEF mit seiner Gattin (10) Sabine und Henk (11) Manfred Müller mit Lebensgefährtin (12) ein strahlender Braunsfelder Präsident Rainer Tuchscherer mit Gattin Angelika (13) unsere Vorstandsmitglieder Christian Kerner und Robert Wullen mit SELGROS Geschäftsleiter Frank Potczkaj (15) Lee-Chen und Jürgen Schwarz (16) Jörg Topfstedt mit Lebensgefährtin Dana Oswald und Anja Halama (17) Maurice Vleer mit Joana Plessow



GÉRARD BERTRAND



© GILBERT BAGES. DRINKINMODERATION

**Catering von Pro
Perfekter Service**

Messeservice, Geburtstag oder Firmenfeier

Alles komplett oder nur Equipment

Fragen Sie uns.... Vom Equipment bis zum Personal. Ob eine Stehparty mit Reibekuchen oder einem leckeren kalt/warmen Büffet. Ob Menü oder Empfang mit Spezialitäten im Gläschen.

Die Pro Gast kann alles in jeder Größenordnung liefern. Büffettische, 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, Möbel, 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 Messeservice, 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**





Robert Wullen, Christian Kerner, Reiner Schopen, Kurt Mentz und Johannes Krahwinkel waren zwischenzeitlich schon vorher mit der Verleihung der

„Ehrenkrätzchen“ des CKV. In diesem Jahr wurde dem Präsidenten der Lese Gesellschaft „Egon Michelske“ für sein Wirken rund um Karneval das Ehrenkrätzche verliehen.

Und dann marschierte die Knallblech Brassband ein. Kunterbunt, blutjung und doch super professionell. Stimmungsmacher hoch drei. Rund um die Bühne tanzten mittlerweile schon viele Mädels und feierten was der Abend hergab.

Der triumphale Einmarsch des Kölner Dreigestirn bei kölschkarnevalistischer Marschmusik zeigte dann, wir sind in „Kölle. Egal wo auf dieser Erde, Sorry an all unsere Freunde, das gibt es nur in Köln. Die Roten Funken stellen zum 200 ten Geburtstag die drei Jungs. Prinz „Boris der 1., Boris Müller, der Kölner Bauer Marco, Marco Schneefeld und die Kölner Jungfrau Agrippina, Andre Fahnenbruck. Die Party war nicht mehr zu überbieten...

Herschel, Dr. Kaußen, Herr Ulbricht, Herr Kortheuer, Herr Hermann, Herr Blum und Herr Römer waren wie Herr Kante, Dr. Streck, Herr Röser und Herr Thelen voll motiviert. Zuerst mischte Martin Schopps mit seiner brillanten Rede den Saal auf. Schopps gehört schon immer zu den Lieblingsrednern des CKV und ist auch immer auf unserer Sitzung

Ordnen beschäftigt. Ganz schön anstrengend so oft Küssen zu müssen. Auf der Bühne mittlerweile Volker Weininger. „Der Sitzungspräsident“. Zuletzt bei unserem Gänseessen in Topform. Doch auf der Sitzung übernahm „die Kölsch Zufuhr“ niemand geringeres als unser 11 er Rats Mitglied Hannes Blum. Der schleppte dann auch schon mal eine Kiste DOM Kölsch anstatt eines Glases an den Tisch. Das sorgte für manchen Lacher. Doch Volker ließ sich nicht aus der Ruhe bringen. Im Gegenteil!

Die Jungs von Kasalla kamen heiß wie Frittenfett auf die Bühne und drehten die mittlerweile, alle stehenden, 700 Gäste auf über 200 Grad. Der Saal ging voll ab. Dafür sorgte auch schon Sitzungsleiter Reiner Herschel.

In den schmucken Kochjacken, die uns großzügig von der Fa.Merbeck zur Verfügung gestellt wurden, fühlten sich alle pudelwohl. Dann brachte die Tanzgruppe Colonia Rut un Wieß echte hochkarätige Akrobatik aufs Parkett. Eine Wahnsinnschau mit vielen Flugelementen. Genuss für die Augen!!

Natürlich gab es auch wieder die berühmte Auszeichnung mit dem

vertreten. Ein ganz großer seiner Gilde. Rhetorisch kann ihm kaum jemand das Wasser reichen und auch hier auf der Köche Sitzung der richtige Beginn für einen hervorragenden Abend. Dann eine der kölschen Top Bands „Miljö“. Die Jungs werden von Jahr zu Jahr besser und jetzt standen die Leute im Saal. Stimmung pur! Die fleißigen Helfer um Schatzmeister Rolf Schweigert,



Bild links: Ernst Vleer mit dem UNICEF-Macher Heribert Klein vor der Sitzung beim Essen. Bild mitte: Hübsche Mädchen aus Belgien. Bild rechts: Künstler Horst und Gattin Karina Kordes.



(1) Unser Moselwein Spezialist Christian Schardt mit Gast (2) mit Spaß dabei Günther Hach- Amar und Partnerin (3) G. Hach- Amar mit Tochter und zwei Sängern (5) Ratet doch mal, welche Haie Spieler hier mit ihren Frauen bei M. und E. Vleer stehen (6) unsere Jungfrau Agrippina, Andre Fahnenbruck



(8) da muss dann sogar der Dompropst mal fotografieren. (9) Bauer Marco, Marco Schneefeld (10) der Sitzungspräsident mit großem Durst (11+12) Reiner Herschel mit seinem Her-Rat (13-15) die Haie-Spieler Julian Chrobot, Luis Üffing und Alexander Oblinger mit ihren Frauen



10

7 8

4 5

6

9

12

11

13

14

15

BAZ LUHRMANN'S
FILMISCHES MEISTERWERK ERÖFFNET DIE BÜHNE

WAHRHEIT | SCHÖNHEIT | FREIHEIT | LIEBE

MOULIN ROUGE!

DAS MUSICAL!

BROADWAYS BESTES MUSICAL

EXKLUSIV IM

MUSICAL DOME KÖLN

JETZT TICKETS SICHERN!



@MOULINMUSICALDE



und trotzdem oder gerade deswegen kümmert sich das Dreigestirn in diesem Jahr auch um alte Menschen. Wir freuen uns, dass mit € 500,00 unterstützen zu dürfen.

Das Dreigestirn machte seine Sache mehr als gut. Der Saal war begeistert. Und Abmarsch!

Und wir freuten uns weiter mit den Paveiern. Der Saal lag sich in den Armen. In dem Moment konnte ich es mir nicht vorstellen, dass die Stimmung noch weiter ins positive getrieben werden könnte. Mehr, ging nun wirklich nicht mehr. Ich weiß nicht, wie viele Zugaben noch... Einfach nur eine tolle Nacht mit einer richtig großen Party. Auch im Saal eine Menge

Prominenz. Unter anderen die Bürgermeisterin von Erftstadt, Carolin Weitzel. Präsident der Großen Braunsfelder Rainer Tuchscherer mit Gattin Angelika, Präsident der Lesegesellschaft Egon Michelske mit Gattin Yvonne, Maler Horst Kordes und Gattin Karina, Unicef-Gala -Leiter Heribert Klein und Gattin so wie die KEC Spieler Oblinger, Krobott und Üffing mit ihren Mädels wurden unter den Gästen gesehen. Das letzte Wort auf der Bühne stand dem Präsidenten zu.... auf einer brillanten Sitzung hier in Köln, vom Colonia Kochkunstverein organisiert. Auf der Aftershow- Party anschließend im Foyer wurde dann noch das ein oder andere Kölsch

getrunken- Was für ein Abend! Mein großer Dank an alle Helfer und die Künstler, an den 11 er Rat und an Sitzungsleiter Reiner Herschel. An alle Kellner/innen und Köche/innen, die arbeiteten damit wir feiern konnten. Danke.

Den zum Teil , weitgereisten Gästen unseres Premium Partners „ SELGROS “ und unseren Partnern in Köln und Frechen.

Auch mein Dank an unseren Partner Radeberger Gruppe für die große Unterstützung.

Das sensationelle Programm stellte Wolfgang Lutter zusammen. Auch dir mein Dank lieber Wolfgang. Für alle: 3x Kölle Alaaf

Text: Ernst Vleer - Fotos : Joachim Badura

vl. Ernst Vleer, Frank Dünnwald, Jörg Topfstedt und Hans-Werner Bartsch



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





DIE BUSINESSPARTNER DES CKV





Minister Nathanael Liminski unterstützt einen Tag vor Heiligabend die Aktion zugunsten der Obdachlosen in Köln

Unsere Unterstützung für Kölner Obdachlose läuft wieder an.

Leider kein Büffet und auch keine Tellergerichte. In der SKM ist immer noch keine Möglichkeit für große Menüs gegeben. Noch gibt es die Coronagesetze. Und die schreiben vor, max 8 Personen im Raum.

Unsere Schirmherrin Serap Güler hatte mit Ihren Mitarbeitern schon jede Menge Weihnachtstüten mit leckeren Aachener Spezialitäten der Firma Lambertz gepackt. Wir haben ein Zelt aufgebaut und unsere Mitglieder geben die Tüten hier aus. Viele, viele kamen. Der Termin ist seit vielen Jahren gesetzt. Und wir,

der Colonia Kochkunstverein waren auch unterstützend da.

Aber das ist weit von dem Weihnachtessen, welches wir hier früher für die Leute gekocht haben, entfernt. Und ja, auch wenn in der Tüte ein Päckchen Zigaretten mit drin war, kein Ersatz. Aber Corona ist vorbei. Unser Jugendwart Kurt Mentz hatte dann die zündende Idee und den passenden Imbiss Wagen dazu, die Mitarbeiter unseres Partners Selgros brachten alles mit, was wir brauchten. Dazu kam die beste Bratwurst unseres Partners „REMAGEN“. Und Minister



(oben) Große Unterstützung des CKV mit Präsident Ernst Vleer, Schirmherrin Serap Güler und Minister Nathanael Liminski und vielen anderen prominenten Kölnern - (Mitte) Noch eine großzügige Spende von JTI Germany persönlich von Hendrik Biergans (neben Serap Güler) überreicht (unten) Sascha Lansen und ein freiwilliger Helfer bei der Ausgabe der Spendentüten



(links) Hier wird gearbeitet: Von links Der Chef der Kölner CDU ; Bernd Petelkau, Vorstandsmitglied CKV ; Eva Eckart und Minister Liminski in Aktion
(unten links: Viel Freude in der Imbissbude (rechts) Volle Unterstützung der SELGROS. Frank Poczka und Andreas Scheidl mit ihren Außendienstlern lieferten viel Material und halfen den ganzen Tag bei der Arbeit.

Liminski am Grill. Unterstützt von den Vorstandsmitgliedern Sascha Lansen, Marc Kurtenbach und Eva Eckart und Rolf Schweigert. Natürlich auch viele Freunde des Vereins waren ehrenamtlich mit dabei. Lutz Wingerath aus dem Stadion, CDU Chef Petelkau und viele mehr. Frank Poczka und Andreas Scheidl vom Selgros zeichneten sich nicht nur durch das Sponsoring der benötigter Produkte aus, sondern standen auch zum Aufbau der Zelte und zum Grillen

zur Verfügung. Ein Tag voll „Arbeit“ im positiven gesehen. Vor allem Andreas Scheidl, der mit Minister Liminski im Imbisswagen Currywurst um Currywurst produzierte musste richtig ran. Der Minister packte auch ordentlich mit an. Die gesamte Mittagszeit grillen und

viele Gespräche mit Obdachlosen, einfach voller Einsatz. Auch unsere Bundestagsabgeordnete Serap Güler hatte nicht nur Schokolade und Zigaretten und warme Schals für den Winter organisiert, sondern auch noch eine sehr großzügige Spende von JTI-Germany in Höhe von € 5000,00, die vom Geschäftsführer Hendrik Biergans persönlich übergeben wurde. Der Imbiss Wagen, komplett von unserem Vorstandsmitglied Kurt Mentz gesponsert, tat seinen



Eines der weltweit gesündesten Raumreinigungssysteme

HYLA – das Luft- und Raumreinigungssystem
bindet Schmutz und Staub natürlich durch Wasser.



Jetzt
Cashback
Aktion sichern
bis 31.5.2023
CODE:Springtime

Sie möchten wissen, wie auch Ihre Raumluft
während des Staubsaugens gereinigt wird
und warum ein „normaler“ Staubsauger
das nicht kann?

- ✓ Kostenlose & unverbindliche Präsentation bei Ihnen
zu Hause inkl. 1:1 Vergleich mit Ihrem Staubsauger
- ✓ Attraktive Frühjahrsaktion mit 100 € Cashback
- ✓ Weitere tagesaktuelle Überraschungen!



Dienst. Am frühen Morgen schon einparken des Wagens. Stromversorgung aus dem Fenster. Perfekt! Auch unser Vereinsfahrzeug mit den Mitglieder Firmen Logos stand bereit. Vor dem Bahnhof noch ein Gruppenfoto der Protagonisten und schon begann unser Winter- und Weihnachtsessen für die, die es selber finanziell nicht mehr können. Menschen, die einfach Pech hatten, Firmen Crash, familiäre Trennungen, keine Wohnung oder. Oder, oder.



für Fachpersonal, Mieten, Energie und all die vielen Kleinigkeiten sind von den Zuschüssen der Stadt Köln schon lange nicht mehr zu finanzieren. Daher ist es unerlässlich, dass sich Vereine wie der Colonia Kochkunstverein engagieren, ja einmischen und der Gesellschaft etwas von unserem „Glück“ zurückgeben.

Es kann 1000 Gründe geben, obdachlos zu werden. Ein warmes Essen und auch mal ein Gespräch kann da wirklich für ein paar Stunden etwas Positives bewirken. Unsere Bundestagsabgeordnete Serap Güler, übrigens morgens die erste und am Abend die letzte, hörte sich vieles an. Die Sorgen und Nöte der Menschen, die am Rande der Gesellschaft leben und Orte benötigen, wo man sich auch mal duschen oder nur die Zähne putzen kann. Und auch hier bei der SKM sind zwar viele Stellen ehrenamtlich, doch die Kosten

(oben) Hans-Werner Bartsch testet sein Handy an unserem Vereinsfahrzeug und schon hatte er 10 € an die Ukraine-Hilfe gespendet. (mitte) Die drei vom Imbiss, Jugendwart Kurt Mentz, Schriftführerin Eva Eckart und Kassierer Rolf Schweigert - (unten) die Leute freuen sich auf die wohlgefüllten Taschen.

Und Sie kamen von überall her und freuten sich auf ihre Weihnachtstüte und auf die „Minister Wurst“.



Mit bleibt nur ein großes Danke an alle Helfer und Spender. Alle, die Ihre Zeit und Hände zur Verfügung gestellt haben. In der Hoffnung, allen „Gästen“ wenigstens ein paar schöne Stunden vor Heiligabend beschert zu haben und auch für uns selber, etwas mehr Demut vor dem, was wir uns erarbeitet haben. Daher

Obdachlosenessen in meinem Kalender stehen....

Wir sehen uns alle im nächsten Winter wieder... ohne Corona, ohne Krieg und in einer Welt mit Demokratischen Regeln. Und wer vorher ein wenig „Helfen“ möchte.... Rechts die Spendennummer unseres



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

JTI Germany Geschäftsführer Hendrik Biergans und Bundestagsabgeordnete Serap Güler

sind wir schon jetzt am überlegen, was wir wohl am 23.12.2023 machen werden. Also ich habe bereits ein großes Kreuz mit dem Wort

Fördervereins. Ob Kinderklinik oder SKM, wir versuchen als Verein langfristig und zuverlässig zu unterstützen.

Bericht : Ernst Vleer - Fotos: Badura



Unsere Firmenpartner





DIE BUSINESSPARTNER DES CKV



Internorga 2023

Im letzten Jahr was es „sehr dünn“. Verständlich noch zwei Jahren pandemiebedingter Pause. Es war hoch anzuerkennen, daß die Hamburg-Messe es zumindest versucht hat. Doch in diesem Jahr sollte es dann wieder so sein wie früher. Mit jede Menge Messeparty, Innovationen und vielen persönlichen Gesprächen.



Und Gratulation an die Messe, es ist gelungen die (leider) immer noch viel zu viel freie Fläche gut zu kaschieren. Eine komplette große leerstehende

Halle (Nr. 5) tut weh, Nicht nur der Messe... Auch dem Geschäftskunden. Und da wir gerade bei den unschönen Dingen sind, wie viele „frei“ Karten sind denn dieses Jahr an Schulen verteilt worden um zu füllen. Also keine „Fach“ Berufsschulen, sondern Schulklassen (Auf Nachfrage der Redaktion: konnten Schülerinnen und Schüler auch Karten für Papa und Mama haben.) Hier wurde geködert mit „überall an den Ständen mal lecker Essen). Das ist nicht schön und kontraproduktiv. Da sollte man sich was anderes einfallen lassen. Auch das hier plötzlich die alte deutsche Krämerseele wieder gefördert wird. Also kein „Eisprodukt zum Probieren, sondern so richtig

große „Eisdielen“, welche verkaufen. Daneben der Marktschreier der seinen Gemüsehobel vorstellt und dann nicht 20.-, nicht 15.- sondern heute nur € 10,00 Messepreis. Und gleich daneben steht die Fachfirma mit Perfektionswerkzeugen und einem Stand für € 100.000.-. Ich glaube nicht, dass dem das gefällt. Da muss die Messeleitung Hamburg auch mal aufpassen und solche Zustände im Keime ersticken. So fing das in Düsseldorf auf der HOGATEK auch an. Und dann war die Messe weg. Das ehemals gelungene Branchentreffen „der Kölner Abend“ in Hamburg ist leider noch nicht so wie früher. Gesprächsthema hier natürlich Jupp Breuer. Der alte Strippenzieher und „Vater vom Kölner Abend“ fehlte dieses Jahr. Alle hoffen, dass Jupp im nächsten Jahr wieder fit ist.. für die Internorga. Allerdings kann man auch positives berichten. Im Bereich Dämpfertechnologie dürfte Rational weit vorne liegen. In der Spültechnik MEIKO. Und so allerlei Ideen werden heute nicht nur ausprobiert, sondern auch als wirkliche Kundenunterstützung durchgeführt. Nehmen wir beispielsweise den Küchenplaner „Hörstke“ aus Dortmund. Kataloge, Internet... Ja zum Zeigen. Aber alle Außendienstler sind während der gesamten Messe hier und forsten Stand für Stand durch. Ihnen entgeht nichts. Jedes Gerät wird geprüft, jede Fa. getestet. Da



Karl Kuhn mit Ernst Vleer

kauft man nicht mehr das Bildchen im Katalog, da weiß der Mitarbeiter schon vorher was hier für seinen Kunden funktioniert. Das ist Fachwissen vom feinsten und das finden wir richtig gut. Auch sehr viel Frauenpower am Start. Bei „Hörstke“ steht jetzt Peters Tochter Roxana mit im Focus, Jung, dynamisch und durchsetzungsstark. Seit kurzem mit im Familienbetrieb, Gratulation. Auch in der Nachbarhalle ist ein großer Stand mit vielen alteingesessenen Firmen. Der Genussgarten. Hier wird der Betrieb perfekt von Frank Remagens Töchtern Nina und Nane geleitet. Und auch hier hatte Nane „ihren“ Stand im Griff. Die Mädels machen vieles anders, Zeitorientiert und richtig gut. Das ist die Zukunft. Ich freue mich schon auf die Internorga 2024

Bericht : Ernst Vleer - Fotos : Ernst Vleer



(oben rechts) Die zwei prüfen nun wirklich alles (mitte links) Nane Remagen im Geschäftsfokus (unten rechts) Roxana Hörstke freut sich auf die Messeparty.

Fischessen 2023 bei Maximilian Lorenz in Köln

Es ist schon etwas Besonderes, in ein Sternelokal zum Essen zu gehen. Die Kunst am Essen zu genießen, den ausgezeichneten Service, perfekt abgestimmte Getränke und vor allem, die Kreativität beim Entwurf und in der Zubereitung der Speisen. Das ist zu zweit oder zu viert schon ein richtiger Genuss. Das uns einer der besten Köche Kölns die Möglichkeit gegeben hat, dass gleich 88 Freunden und Mitgliedern des Colonia Kochkunstvereins einen schönen Abend, in seinem Restaurant, genießen konnten, das ist schon außergewöhnlich.



Das traditionelle Fischessen stand an. Lorenz, (1 Stern Michelin) versteht es ohne großen Schnickschack Perfektes zu kreieren. Modern und spontan fügt er erstklassige Produkte zusammen und der Gast erlebt dauernd neue Genusserlebnisse. Auch steht Maximilian selber mit in der Küche und delegiert seine Köche, wie bei einem klassischen Konzert zur Höchstleistung. Für mich persönlich gilt er als einer der besten Vertreter unseres Berufs in Köln. Ich kann nur jedem empfehlen, sich einen besonderen Abend bei Maximilian zu gönnen.

All die vielen Gäste aus Verein, Wirtschaft und Politik ließen sich bei Ihrer Ankunft gleich mit einem Glas Champagner auf nette Gespräche mit ihren Tischnachbarn ein. Unsere „Neumitglieder „: die Harmsen Trading, HEISO Messer und die Fa. FALKE amüsierten sich ausgezeichnet. Auch viele Mitglieder unseres Partners „Kölner Wirtschaftsclub“ mit ihrem Geschäftsführer (und CKV-Vorstandsmitglied) Christian Kerner genossen den Abend. Die Anwesenheit unseres „Vereinswinzers“ Christian Schardt mit seiner Gattin Sabine freute mich sehr.



(oben) Illustre Gesellschaft rund um Christian Kerner - (unten) Der Alt-OB Fritz Schramma mit „Präsidenten“ Michelske, Tuchscherer und Vleer



Menu

Gebackene Garnele
Creme von confiertem Thunfisch
Wassermelone / Salatgurke

Gegrillter Lachs
Wildkräuter / Salzzitrone / Burratecreme / Kartoffelschaum

Zitronen Buttermilch Erfrischung

Kross gebratener Zander

Rieslingtrauben / Weisskraut a la Creme / Dijonaufguss

Waldbeeren in Texturen
Tonkabohnenrahmeis



(1) Raza und Jürgen Steckel (2) Hans Hehemann mit Gattin Elke (3)Präsident der Lese Egon Michelske und Gattin Yvonne (4) Angelika Tuchscherer und der Präsident der großen Braunsfelder Rainer Tuchscherer (5) Christian Kerner und die gutaussehenden Damen Erika Brabeck und Juli Edelmann Veits. (6) die leckere Vorspeise (7) Frank Dünwald und Maurice Vleer (8) Gastronom Josef Rayes neben Hans-Werner Bartsch (9) Ernst Vleer (12) Alex Holler und Nelly Scheid (13) OB Fritz Schramma mit Gattin Ulla (14) Wilfried Wirtz mit Gattin (15) Günther Hach-Amar mit seiner charmanten Tochter (16) Manfred Müller mit Lebensgefährtin (17) Ex Prinz und Anwalt Marc Michelske mit Gattin (18) Maurice Vleer und Ernst Vleer (20) Coldes Boss Ali Yilmaz (21) Dr. Uwe Streck mit Lebensgefährtin (22) das hervorragende Dessert (23) Sabine Schardt mit netten Gästen (24) unser neuer Partner Rene Falke mit seiner Gattin





Dazu natürlich die passenden Weine vom Haus ausgesucht. Eine perfekte Symbiose.

Mein persönlicher Höhepunkt war die Burrata. Zusammen mit dem gegrillten Lachs. Superzart und wie eine Geschmacksexplosion im Mund. Hervorragend. Überhaupt, ein wunderschöner Abend mit phantastischem Essen und tollen Gästen. Ein wirklich großer Dank dem hervorragenden Service. Mein weiterer



(oben) Sterne Koch Maximilian Lorenz mit Ernst Vleer
(unten) Sabine Harmsen, Rainer Tuchscherer, Christian Kerner und Rainer Topf



an die gesamte Küchen Crew. Doch mein Größter richtet sich an den Hausherren- Lieber Maximilian: Du hast heute 88 Menschen eine große Freude gemacht.

Und ja, zum Schluss hatten wir noch das Vergnügen ihm die Mitgliedsurkunde des CKV zu verleihen. Auf das wir noch viele so großartige Menüs hier im Hause genießen können.

Bericht Ernst Vleer - Bilder Joachim Badura

medien  **lotharbraun**
DIGITAL - UND PRINT MEDIEN

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

www.medienlotharbraun.de



Warum mögen wir nicht alle das gleiche Essen

Die Genetik des Geschmacks

Es gibt einige Geschmäcker und Konsistenzen, auf die wir uns einfach nicht einigen können. Geben Sie jemandem eine Tafel Schokolade oder eine Scheibe heißen Toast mit Butter und es ist unwahrscheinlich (aber nicht unmöglich), dass Sie einen Blick des Ekels bekommen. Bieten Sie auf der anderen Seite etwas Kontroverseres an, wie z. B. ein Stück Lakritze oder etwas, das in Kokosraspeln paniert ist, oder gar die große kulinarische Dabatte der Neuzeit – die Pizza Hawaii – Sie werden

wahrscheinlich mehr Leute dazu bringen, dankend abzulehnen.

Es sollte keinen Sinn machen. Wir atmen alle die gleiche Luft, um zu überleben, absorbieren Strahlen von der gleichen Sonne und haben eine von acht Blutgruppen, die durch unseren Körper pumpt, also sollten wir doch sicher auch die gleichen Energieträger mögen, welchen Geschmack sie auch haben mögen?

Aber wir tun es nicht. Der Geschmack ist eine ernsthafte Wissenschaft und um ihn besser

zu verstehen, sollten Sie sich Ihre Zunge genauer ansehen.

Die Anatomie des Geschmacks

Wir alle haben winzige Ausbeulungen auf unserer Zunge. Sie werden Papillen genannt und sind das Zuhause unserer Geschmacksknospen, die auf die verschiedenen Aromen in Lebensmitteln reagieren, wenn sie sich im Mund ausbreiten. Die Anzahl der Papillen auf unserer Zunge ist jedoch von Person zu Person stark unterschiedlich.

Geschmacksrichtungen kann man in fünf Kategorien unterteilen: bitter, süß, sauer, salzig und umami (japanisch für herzhaft oder fleischig). Da die Anzahl der Geschmackszapfen in unseren Geschmacksknospen jedoch von Person zu Person unterschiedlich

ist, bedeutet dies, dass wir alle unterschiedlich auf dasselbe Essen reagieren.

Das gilt besonders für „Supertaster“ (Superschmecker). Diese haben mehr Papillen auf der Zunge und das bedeutet, dass bestimmte Geschmacksrichtungen, insbesondere saure oder bittere, überwältigend sein können. Dies kann schnell bedeuten, dass

Supertaster dazu neigen, sich an die milderer Gerichte auf der Speisekarte zu halten.

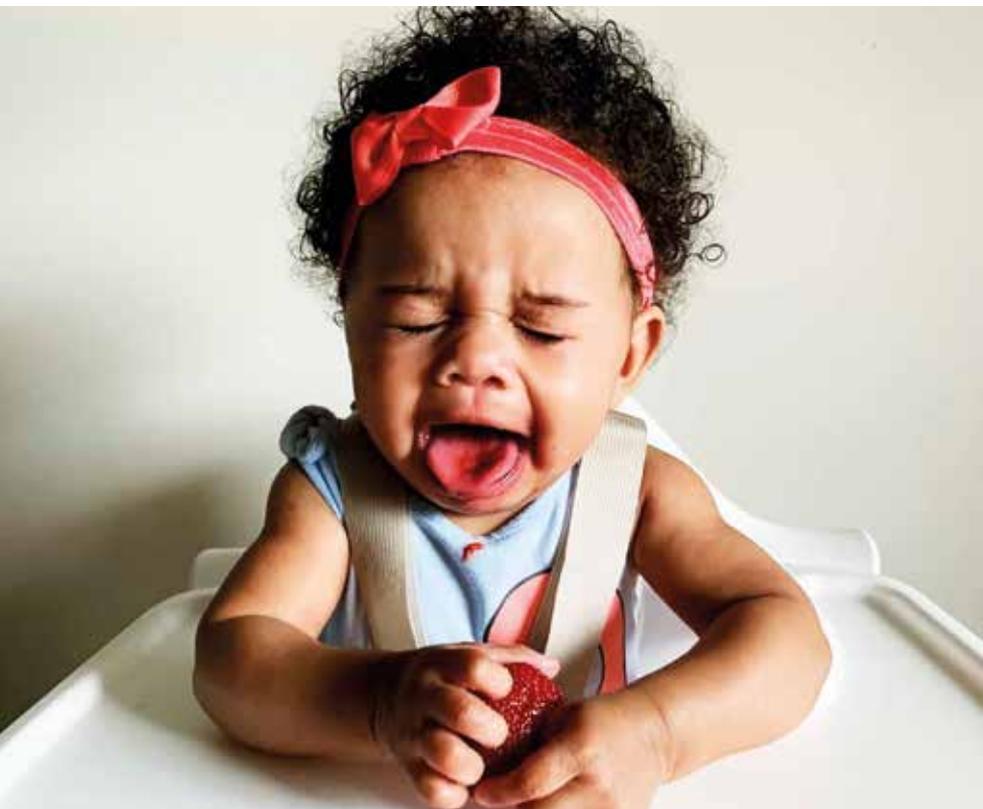
Auf der anderen Seite sind diejenigen mit weniger Papillen als der Durchschnitt nicht annähernd so empfindlich gegenüber starken Aromen und werden als „Subtaster“ (also Wenigschmecker) bezeichnet. Wenn Sie beim Essen eines besonders feurigen Currys

nicht ins Schwitzen kommen, sind Sie wahrscheinlich ein Subtaster, während ein Supertaster das Gericht zuerst mit Joghurt oder Sahne verdünnen müsste, um nicht feuerrot anzulaufen. In Kulturen, wo häufig sehr scharf gegessen wird, gibt es tatsächlich meist weniger sensitive Geschmacksknospen.

(Zum Beispiel hier Bild 1 – Zunge Bild) Rosa hervorgehoben sind die Bereiche der Zunge, welche Geschmäcker am meisten wahrnehmen.

Vorliebe für Bohnen? Es könnte an Ihren Genen liegen

Geschmacksknospen sind nur der Anfang. Bei den fünf Geschmacksrichtungen sind so viele verschiedene Chemikalien beteiligt, dass vieles davon abhängt, wie unser Gehirn die von unserer Zunge gesendeten Signale liest. Von Geburt an verstehen wir, dass süß gut ist und bitter nicht. Es ist eine Überlebenstechnik, denn Dinge, die unserem Inneren Schaden zufügen können, schmecken in der Regel nicht sehr gut.



Unsere Firmenpartner





WEINMANUFAKTUR

CHRISTIAN SCHARDT

KLASSE
STATT MASSE!

EINE PHILOSOPHIE,
DIE MAN SCHMECKT.

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



WWW.WEINMANUFAKTUR-SCHARDT.DE

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

Die Evolution macht uns daher von Geburt an bitteren Geschmäckern abgeneigter. Dies spiegelt sich demnach auch in der Genetik wieder. Wir haben ungefähr 25 Rezeptoren auf unserer Zunge, die Bitterkeit erkennen, aber sie funktionieren nicht bei allen gleich.

Eine der ersten Entdeckungen dieses Phänomens war 1931, als ein Chemiker namens Arthur

wie (und ob) Menschen den Geschmack des PTC wahrnahmen. Genetiker entdeckten später, dass die Wahrnehmung des PTC-Geschmacks (der zwar nicht in der Natur vorkommt, aber natürlich vorkommenden Verbindungen ähnelt) auf einem einzigen Gen beruht, TAS2R38, das für einen Geschmacksrezeptor auf der Zunge kodiert. Es gibt mehrere Versionen dieses Gens, was die Unterschiede

taste receptor protein with a slightly different shape. The shape of the receptor protein determines how strongly it can bind to PTC. Since all people have two copies of every gene, combinations of the bitter taste gene variants determine whether someone finds PTC intensely bitter, somewhat bitter, or without taste at all."

("Es gibt zwei häufige Formen (oder Allele) des PTC-Gens und mindestens fünf seltene Formen. Eine der häufigen Formen ist ein schmeckendes Allel, die andere ein nicht schmeckendes Allel. Jedes Allel kodiert für ein Bittergeschmacksrezeptorprotein mit einer leicht unterschiedlichen Form. Die Form des Rezeptorproteins bestimmt, wie stark es an PTC binden kann. Da alle Menschen zwei Kopien jedes Gens haben, bestimmen Kombinationen der Bittergeschmacksgenvarianten, ob jemand PTC als intensiv bitter, leicht bitter oder überhaupt ohne Geschmack empfindet.")

Bei Mama schmeckts am besten



Fox mit pulverförmigem PTC (Phenylthiocarbamid) arbeitete und ein Teil davon in die Luft geblasen wurde. Ein Kollege im Raum bemerkte, dass das Pulver bitter schmeckte, während Fox überhaupt keinen Geschmack feststellte. Sie führten ein Experiment mit Freunden und Familie durch und fanden große Unterschiede darin,

darin erklärt, wie stark bittere Aromen erkannt werden. Das Genetic Science Learning Center der University of Utah erklärt auf ihrer Website: „There are two common forms (or alleles) of the PTC gene, and at least five rare forms. One of the common forms is a tasting allele, and the other is a non-tasting allele. Each allele codes for a bitter

Während wir im Mutterleib sind, gewöhnen wir uns auch daran, das gleiche Essen zu genießen wie Mama. Der Geschmack wird über das Fruchtwasser in die Gebärmutter und nach der Geburt auch über die Muttermilch weitergegeben. Danach kommt es jedoch darauf an, wie viel Kontakt wir mit verschiedenen

Geschmacksrichtungen bekommen, woran wir uns gewöhnen, und was wir als „wohlschmeckend“ interpretieren. Elizabeth Phillips, Psychologin an der Arizona State University, ist Expertin für Geschmack. Sie sagte: „Bis zum Alter von zwei Jahren isst jedes Kind praktisch alles. Aber dann wirst du neophob, das heißt, du magst kein neues Essen. Wenn Sie also zu dem Zeitpunkt, als Sie Ihre schrecklichen zweiten Geburtstag erreichten, nicht bereits einem bestimmten Geschmack ausgesetzt waren, sei es durch Fruchtwasser, Muttermilch oder feste Nahrung, werden Sie ihn wahrscheinlich nicht mögen.“

Lernen den Geschmack zu mögen

Der sechzehnte Geburtstag ist möglicherweise ein wunderbarer Tag der Geschmackserkundung. Es könnte das erste Mal sein, dass Bier probiert wird. Und wenn Sie zum ersten Mal Bier probieren und es lieben, sind Sie eine Seltenheit, da Menschen dazu neigen, auf einen so bitteren Geschmack negativ zu reagieren. Es ist wahrscheinlicher, dass Sie Bier beim ersten Mal nicht mögen – aber Sie könnten trotzdem lernen, es zu genießen. Dana Small, Professorin für Psychiatrie und Psychologie an der amerikanischen Yale University, sagte in einer Studie aus dem Jahr 2013: „Wenn Sie etwas zu sich nehmen, werden Hormone freigesetzt. Ihr Blutzucker ändert sich, Sie haben all diese metabolischen



Effekte, die für die Veränderung der Geschmacksrepräsentation im Gehirn entscheidend sind. Wenn Sie einen neuartigen Geschmack erfahren und positive post-prandiale (nach dem Essen) Effekte erfahren (wie zum Beispiel auch der Rausch des Alkohols), werden Sie diesen Geschmack, wenn er das nächste Mal geschmeckt wird, besser empfinden und eher mehr davon essen oder trinken.“

Aber auch das Gegenteil ist der Fall. Der Überlebensmechanismus Ihres Körpers setzt ein, wenn Sie beim Essen oder Trinken krank werden. Dadurch entwickeln Sie eine Abneigung gegen dieses Gericht, da Ihr Gehirn sowohl den Geruch als auch den Geschmack mit einer schlechten Erinnerung in Verbindung bringt. Allein das Wort „Tequila“ sorgt in jeder großen Runde mindestens bei einer Person für Kopfschmerzen.

Das Geheimnis der Konsistenz

Obwohl Evolution, Kultur, Geschlecht und Lebenserfahrung Hinweise darauf liefern,

warum verschiedene Menschen auf unterschiedliche Geschmacksrichtungen reagieren, ist das einzige Rätsel, das nicht erklärt werden kann, unsere individuelle Reaktion auf die Textur. Es kann die Textur einiger Lebensmittel sein, die uns davon abschreckt – aber die Wissenschaft hat keine Erklärung dafür. Während einige von uns nichts mehr genießen, als auf einem Stück Speckknorpel zu kauen, sind andere abgestoßen und spucken es direkt in ein Taschentuch. Das Mundgefühl bestimmter Lebensmittel kann ausreichen, bei einigen Menschen das Gericht als absolut ungenießbar abzustempeln, aber die Wissenschaft ist noch nicht in der Lage, einen zufriedenstellenden Grund dafür zu finden.

Also beim nächsten Restaurant Besuch, erzählen sie ihren Tischnachbarn von Supertastern und verschiedenen Geschmäckern. Aber egal wie es war genommen wird – lassen Sie sich Ihren persönlichen Geschmack nicht verderben!

Maurice Vleer



Verladen der Generatoren durch Heinrich Benner und einen Helfer

Die Ukrainische Armee hat sich in Bachmut eingegraben. Ob sie die Stellung halten kann, ob sie noch dort ist, wenn diese Zeitung gedruckt wurde, keiner weiß es. Die Verluste der Russen sind nach Angaben des Britischen Geheimdienstes exorbitant hoch. Sie glauben auch nicht an den Mythos, Russland hätte Reserven ohne Ende. Wenn das so wäre, stünden diese lange in der Ukraine.

Man wird auch von der riesigen Grenze Russlands zu den vielen, vielen anderen Nationen,

befreundet oder nicht, keine Soldaten abziehen. Dafür hat Putin viel zu viel Angst. Ich glaube eher daran, wenn der Westen zusammenhält und genügend Waffen und Munition liefert, wird sich das militärische Gleichgewicht im frühen Sommer zu Gunsten der Ukraine verändern.

Doch wir sollten immer darauf achten, was Ungarn und die Türkei machen - und überhaupt, das sind ja alles nur Gedanken eines Kochs und nicht von einem Militär. Allerdings finde ich, dass es unserer aller Pflicht ist, die Ukraine weiterhin zu unterstützen. Daher haben wir direkt, als es so

unglaublich kalt wurde, etliche Stromgeneratoren gespendet. Damit können zumindest einige Zelte erwärmt werden und einige Herde und Handys mit Strom versorgt werden. Wir sammeln weiter, wir nehmen jede Spende ernst.

Wir sammeln jetzt für Konserven. Jede Dose Eintopf hilft einen weiteren Tag zu überstehen, in der Hoffnung, Putin und seine Vasallen zu bekämpfen. Ich „danke“ euch allen persönlich schon jetzt für die großzügigen Spenden. Wir werden damit wieder einkaufen und die Konserven so weit wie möglich ins Land bringen. Jeder Lastwagen zählt. Dafür wird sich unter anderen

Köln-Kiew

Ukraine

SPENDENKONTO

Förderverein des CKV

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



DE55 3705 0198 1935 4731 14

zum Dritten



unser Freund Heinrich Benner einsetzen, der sich schon seit vielen Jahren um Kinder in der Ukraine kümmert und schon viele hundert Tonnen Spendengüter dorthin brachte. Auch ihm gilt mein Dank. Daher bitte ich auch weiterhin um eure Spenden. Unterstützt die Demokratie nicht nur in der Ukraine. Sondern für Frieden und für die Demokratie in der ganzen Welt. Bitte überweist, natürlich gegen Spendenquittung, an den Förderverein des CKV an nebenstehendes Konto Geld für Medikamente, Konserven, Nudeln, Reis und die dringlichsten Sachen für den Alltag.

Euer Ernst Vleer



Sascha Lansen engagiert sich gemeinsam mit SELGROS Boss Frank Poczka für die Aktion

Fotos: Verein



DIE BUSINESSPARTNER DES CKV





Vorstandsmitglied Gabi Wichterich, Uwe Hochgeschurtz, CEO Automobil-Konsortium Stellantis, Innenminister Herbert Reul, Kölns Oberbürgermeisterin Henriette Reker, Geschäftsführer Christian Kerner und Präsident Roberto Campione.



Neujahrsempfang des Wirtschaftsclub Köln

Gleich drei besondere Redner konnte der Geschäftsführende Vorstand des Wirtschaftsclub Köln, Christian Kerner zu dem traditionellen Neujahrsempfang im Hotel Radisson Blu begrüßen: Kölns Oberbürgermeisterin Henriette Reker, den NRW-Innenminister Herbert Reul und aus der Wirtschaft den COO des neuen Automobil-Konsortiums Stellantis, Herrn Uwe Hochgeschurtz.

Oberbürgermeisterin Henriette Reker richtete die Grußworte der Stadt Köln aus und versprach jederzeit Ansprechpartnerin für die Kölner Wirtschaft zu sein. Von

Bildung über die Anforderungen der aktuellen Flüchtlingsflut bis zu den Erfolgen durch die Arbeit der Wirtschaftsförderung erfuhren die rund 120 geladenen Gäste, dass „unternehmerisches Handeln zentral ist für die Stadt und das soziale Leben.“

Innenminister Herbert Reul verwies in seiner unnachahmlichen Art insbesondere auf die Verantwortung jedes Einzelnen für einen funktionierenden Staat. Reul betonte während seiner Rede die Bedeutung eines wehrhaften Rechtsstaats: „Manche Menschen haben ein Stück Vertrauen in den Staat verloren. Das ist brandgefährlich.“ Dieses



(oben) Uwe Hochgeschurtz, CEO (mitte) Minister Herbert Reul (unten) unsere OB Henriette Reker



Vize vom CKV Johannes Krahwinkel, Minister Herbert Reul und CKV Vorsitzender Ernst Vleer

Vertrauen der Bürger müsse man zurückgewinnen. Deshalb müsse der Staat beweisen, dass er handlungsfähig sei. Dazu gehöre auch, die Sicherheitsorgane zukunftsfähig zu machen.

Uwe Hochgeschurtz, COO des Autokonzerns Stellantis, gab einen Ausblick auf die Entwicklung der Elektromobilität und des autonomen Fahrens. In seiner Rede monierte er die Fülle politischer Vorgaben und forderte eine Abkehr der EU von ihren Plänen rund um die strenge Emissionsnorm Euro 7 – auch, um E-Fahrzeuge zu stärken. Der 1. Vorsitzende des

Wirtschaftsclub Köln, Roberto Campione, mahnte einen schnellere Bearbeitung von Bauträgen und das Fehlen einer nachvollziehbaren Strategie im Verkehrsbereich an. Insbesondere würden die Belange der Wirtschaft, des Einzelhandels und des Handwerks zu wenig Berücksichtigung finden.

Noch bis spät in den Abend stand die Veranstaltung im Zeichen von entspannt-fröhlichem Austausch. Einig war man sich nicht unbedingt bei allen Themen, aber darin, dass es alle genossen haben, sich wieder ungezwungen in lockerer Runde zu vernetzen.

Unter den Gästen u.a. Handwerkspräsident Hans-Peter Wollseifer, KVB Chefin Stefanie Haaks, Wirtschaftsdezernent Andre Haack, SPD Chef Christian Joisten, FDP Wirtschaftssprecher Volker Görzel, Business Köln Geschäftsführer Dr. Manfred Janssen, Generalmajor Richard Frevel, Ulf Reichardt, GF NRW.Energy4Climate, TU Präsident Prof. Dr. Stefan Herzig, Johannes Klapper, Chef des Bundesagentur Köln, Ernst Vleer, 1.Vors. ColoniaKochkunstverein, Christoph Becker, GF Dehoga, Ali Yilmaz, Präsident VIKZ, Jörg Hamel, GF Einzelhandelsverband

Text: Christian Kerner – Fotos: Joachim Badura

Unsere Firmenpartner



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

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

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

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

Spargelschälen 2023



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

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

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

Ja, ich bringe meinen eigenen Spargelschäler mit !

Bitte alles in Druckbuchstaben ausfüllen.

Ich nehme teil am Freitag, den 12. Mai 2023 alleine () in Begleitung

Ich nehme teil am Samstag, den 13. Mai 2023 alleine () in Begleitung

Ich nehme teil an beiden Terminen alleine () in Begleitung

Name : _____ Tel. _____

Adresse: _____

E-Mail Adresse: _____

Termine :

Freitag, 12.05.22
10.00 bis 18.00 Uhr
Samstag, 13.05.22
10.00 bis 18.00 Uhr

Unterschrift: _____



Kölsche FC-Kneipe mal anders...

Schon fast im Schatten der großen Stadiontürme liegt das Wirtshaus „Em Ringströßje.“ An den Spieltagen des 1. FC-Köln rappelvoll mit Anhängern ist es genau dass, was es sein soll, eine urige, kölsche Kneipe.

Und dann kam plötzlich der Aufnahmeantrag beim CKV! Grund genug in der karnevalistischen Zeit einmal einen Besuch mit dem Vorstand zu machen. Denn die Neugier auf die kleine Kneipe hatte uns gepackt.

Der nette Mann an der Theke ließ uns schon vor der Öffnungszeit herein. Das ist kundenorientiert, vor allem, wenn es draußen richtig kalt ist. Dafür hatte er natürlich direkt unseren „Sessionsorden“ verdient. Am Tisch wurden wir von einer netten und freundlichen



Ernst Vleer mit dem Wirt vom Ringströßje



Das Wirtshaus „Em Ringströßje“

Mitarbeiterin empfangen die uns sofort ein frisch gezapftes Kölsch servierte und die Speisekarte brachte. Jetzt wurde es allerdings richtig interessant. Wiener Schnitzel, natürlich vom Kalb. Täglich (auch sonntags) frisch gelieferte Muscheln, super gekocht mit frischem Gemüse in einem Muschelsud, an dem der Koch bestimmt nicht mit dem Wein gespart hat. Und die Portionen, richtig anständig bei einem TOP Preisverhältnis.

Also ich lass mich da auf jeden Fall wieder sehen. Und dass empfehle ich Euch auch allen. Die Adresse findet Ihr natürlich auf unserer Website unter www.colonia-kochkunstverein.de

Bericht : Ernst Vleer
Fotos : Ernst Vleer und Website



Robert Wullen und seine liebe Frau

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





Vorstandsweihnachtsfeier im Moulin Rouge

Allen, die sich schon Moulin Rouge in Köln angeschaut haben, muss ich eins sagen.... Ihr müsst nochmal hin! Denn die zweite Vorstellung ist viel intensiver. Etliche Kleinigkeiten, die ihr beim ersten Mal übersehen habt, mehr Farbe, mehr Musik. Es ist unglaublich was einem durch die Pracht des Theaters beim ersten Mal so dadurch geht.

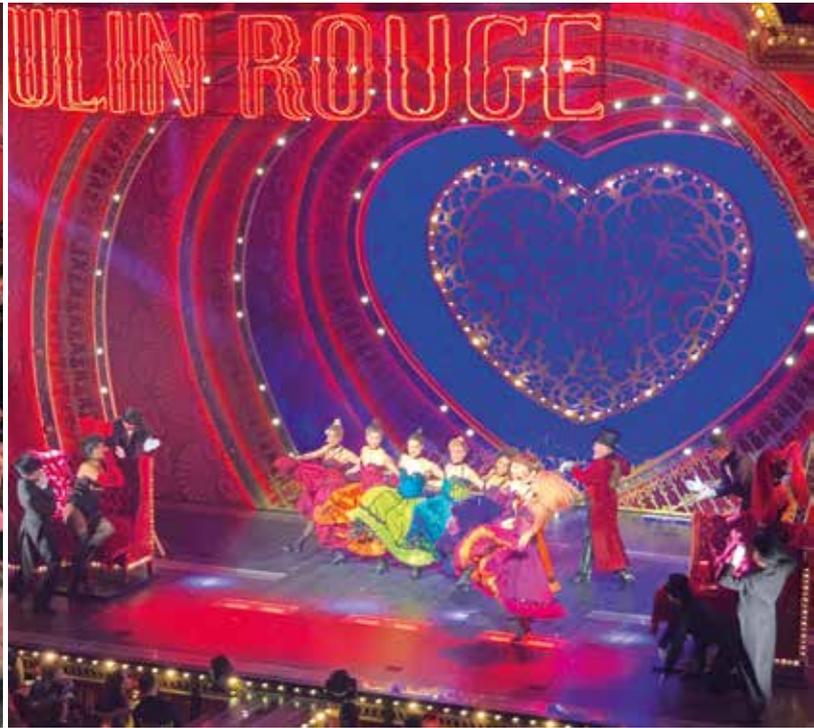
Der Vorstand hatte eine Nacht, wie im alten Paris. Zuerst ins Maxim zum Essen, dann ins Moulin Rouge zum Feiern. Wie in einem Leben in einer anderen Epoche!

Und genauso war die Vorstands-Weihnachtsfeier auch. Fast alle hatten Zeit.

Und allen machte es sehr viel Spaß.

Die Geschichte des Musicals ist bekannt...Im Jahre 1899 kommt ein junger Amerikaner nach Paris und verliebt sich in den Star des berühmten und legendären Nachtclubs Moulin Rouge. Das Ganze wird auf eine sehr tragische Probe gestellt. Denn das Moulin Rouge ist in finanzieller Schieflage. Der Duke of Monroth will helfen. Doch das ist nicht

umsonst. Der Star, auch genannt der funkelnde Diamant „Satine“ soll natürlich seine Geliebte und seine Frau werden. Doch mehr wird hier nicht verraten. Schaut euch die Abenteuer Christians an und entscheidet selber. Die absolute Top Figur ist natürlich der Clubbesitzer Harold Zidler. Der Wahnsinn! Auch Toulouse-Lautrec, der früher Speisekarten, für ein Mittagessen, im Maxim gemalt hat spielt eine tolle Figur im Musical. Geht etwas früher ins Theater und geht direkt rauf in die zweite Etage. Dort beginnt dann das Abenteuer mit einer Flasche gut gekühltem Champagner und exzellentem



Auch Serap Güler und ihrem Mann Coscun gefiel die Vorstellung sehr gut

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



Service. Bei netter Unterhaltung zu Zweit oder in der Gruppe kann (und sollte) man sich das ganze Umfeld, angefangen von der Dekoration bis zum Pianospielder, auf sich wirken lassen. Mit dieser Einstellung dann in den Hauptsaal... die Dekoration sorgt für den Rest. Und da vorne sind mitten in der Bühne noch so 20 Plätze voll integriert ins Geschehen. Ich bin überzeugt, die sorgen dafür, dass du dich wie ein Gast im „angesagtestem“ Nachtclub von Paris in der Jahrhundertwende fühlst. Und irgendwann sind da mal Plätze frei. Ich oder dann schon mal die Getränke und ganz klassisch, wie damals ... natürlich die Gänseleber



Johannes Krahwinkel, Robert Wullen, Serap Güler, Ernst Vleer. Untere Reihe Fine Bartsch, Hans-Werner Bartsch, unser Fotograf Joachim Badura, Kurt Mentz und Reiner Schopen.

Pralinen gleich mit dabei.

Für alle, die es noch nicht kennen.

Ein absolutes „Muss“ in Köln. Eines der schönsten Musicals welches ich je gesehen habe. Und ich kann nur

allen Freunden empfehlen, sich das

ganze selber anzusehen. So wie unser

Vorstand sich auch phantastisch an dem Abend amüsiert hat.

Bericht : Ernst Vleer - Bilder : Vleer / Verein

KÜCHENMESSER MIT KOSTENLOSEM NACHSCHLEIFSERVICE

HEISO
est. 1870
SOLINGEN GERMANY



Santokumesser 18cm PREMIUM
handgeschmiedet in Solingen

Exklusiv für Leser:innen des COLONIA COURIER
10% Rabatt mit dem Gutschein Code
COURIER in unserem Onlineshop
(einfach im Warenkorb eingeben)

**SCAN
MICH**



Der Kölner Rosenmontagszug 2023

Sagenhafte eine Million Menschen säumten den langen Weg von der Messe bis zur Südstadt. Unglaubliche Eindrücke. Ein Wahnsinnstag. Das Wetter zeigte sich von seiner besten Seite. Der Wind hielt sich zurück. Dafür kam die Sonne raus. Ich glaube, fast alle Fotos auf der Deutzer Brücke Richtung Krankhäuser eignen sich zum Rahmen und ins Wohnzimmer zu hängen. Doch der Reihe nach.

Ich danke den Schlenderhaner

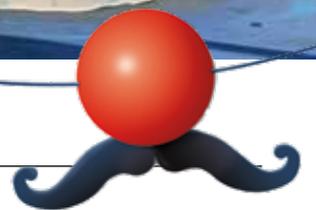
Lumpe und der Kölner Lese, die mir diese Gelegenheit gegeben haben. Unser Wagen mit einem riesigen Eisbären, der am Pol noch Klebstoff verkauft, weil ihm die Eisschollen wegschmelzen. Und wir alle im Eisbärenkostüm darauf. Eigentlich ganz angenehm bei den Temperaturen. Wurfmaterial ohne Grenzen und doch am Ende zu wenig. Und wie schon geschrieben. Diese unglaubliche Vielfalt an Menschen, Groß und Klein an den Straßen, überall in 10er- und 20er-Reihen. Wer es nicht gesehen

hat, unglaublich. Und all die vollen Tribünen! Wenn einem so viele Menschen zujubeln und rufen, eine unvergessliche Erfahrung!

Wir hatten natürlich auch viel Spaß auf dem Wagen. Auf meiner Seite an meiner rechten meine Frau Ellen, an meiner linken Egon Mischelske. Dazu noch 11 weitere liebe Schlenderhaner Lumpe. Alle in bester Laune. Ein frisch geräuchertes Mettwürstchen von Astrid Schmitz, ein Glas Taitinger Rose von Wein Wolf. Die Reise



Der Präsident und Ellen Vleer als Eisbär mit den Schlenderhaner Lumpe





Der Kölner Rosenmontagszug, einfach unglaubliche Emotionen

konnte beginnen. Zuerst kamen die Streckenposten der Polizei auf ihren Maschinen mal zum „Schauen“ beim Aufstellen vorbei. Und natürlich musste ich mich dann mal auf eines der Motorräder setzen. Der Startbeginn verzögerte sich allerdings schon um knapp eine Stunde und dabei waren wir ziemlich am Anfang mit unserer Gruppe Nr. 20. Trotzdem war die Aufstellung in Deutz gelungen. Vielleicht etwas steriler und anonymer, wie in der Südstadt. Aber mit ganz viel Platz, auch für alle Wagen, die samstags schon beladen wurden. Und die Stimmung und Masse der Menschen in Deutz, wo hätten die

denn auf der anderen Rheinseite noch Platz gehabt? Dann ging es endlich los und wir setzten uns in Bewegung. Wenn man das erste Mal dabei ist gibt es nur Anspannung und große Vorfreude! Das Tanzcorps Rut und Wieß vor uns machte so allerhand Figuren. Ich fand die Jungs als echte „Helden des Karnevals“, die schleppten ihre Tanzmädels fast den gesamten Zugweg auf ihren Schultern. Wahnsinn. Dann kam die erste große Kurve, das neue Hippodrom mit Wicky Junggeburts und Guido Cantz als Redner für den WDR. Und einem Menschenmeer welches in der Größenordnung zwar erwartet wurde, aber total erschlagend, im positiven Sinne,

wirkte. Und es riss nicht ab. Durch die Stadt, über die Ringe „Überall nur Minsche“, um es mit den Worten von Brings zu sagen. Auf der Straße, in den Fenstern drei, vier, fünf Stockwerke hoch. Und dann noch treffen. Der Bagage-Junge unter uns im Wagen hatte kaum Pause. Er schaffte Kisten um Kisten an Wurfmaterial hoch. Und auch unsere Wagenengel guckten immer, dass das Wurfmaterial auch letztendlich ankam. Ein unbeschreiblicher Tag mit der Erleuchtung, nun zu wissen, warum der „Karnevalist“ jedes Jahr den Rosenmontagszug herein sehnt.

Bericht : Ernst Vleer
Bilder : Vleer / Verein

Die „Präsidenten“ Vleer und Michelske



April

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

Mai

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

Alles Gute zum Geburtstag

Alles Gute zum Geburtstag

Juni

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



MBS
LOGISTICS

THE ART
OF LOGISTICS

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

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



Businesspartner Club '99

Jeromin+Vester



RECHTSANWALT
Thomas Prenzel

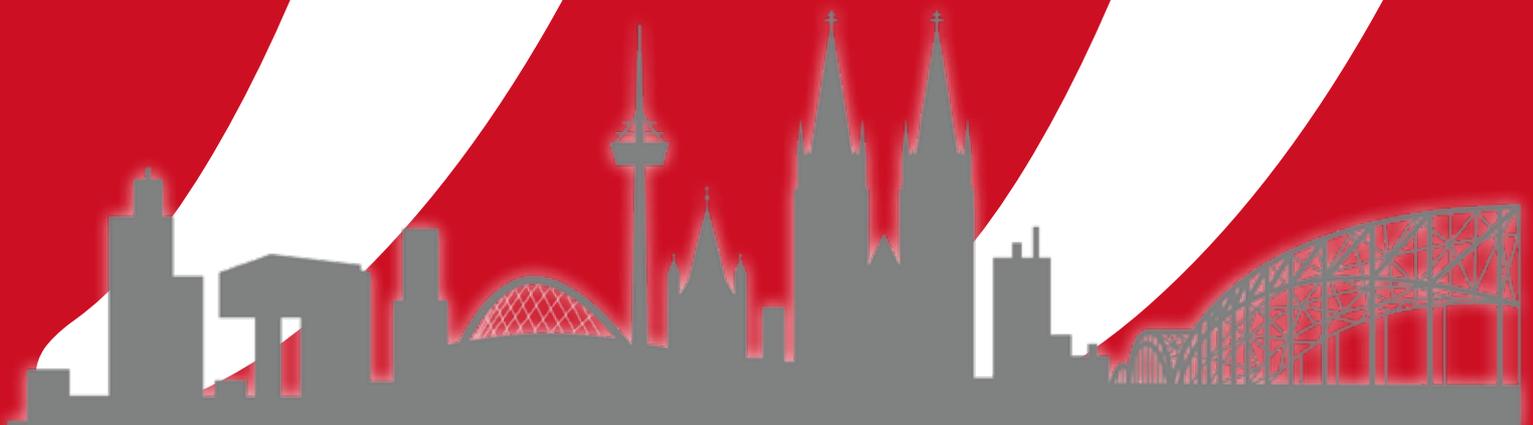


**Klaus
Reifenhäuser**

**Steuerberater
Horst Schmidt**



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





Gründung einer Städte- Partnerschaft

Am 10. Februar war es dann so weit. Was viele Vereine und Beamte auf beiden Seiten miteinander vereinbart hatten, wurde in einer großen Urkunde zur gemeinsamen Unterschrift vorbereitet. Erftstadts Bürgermeisterin hatte geladen. Sie hatte die anderen Städtepartner und einige Gäste aus dem Umfeld zur Unterzeichnung gebeten. Der Generalkonsul der Republik Polen, Herr Jakub Wawrzyniak. Der Bürgermeister der Französischen Stadt „Viry-Chatillon“, Jean-Marie Vilain sowie den Sekretär des Stadtrates aus der Ukrainischen Stadt Ternopil Herrn Igor Hirschak.

Festakt zur
Gründung
der
Partnerschaft
zwischen der
Stadt Erftstadt
und der Stadt
Ternopil in der
Ukraine



Die Würdenträgerinnen und -träger aus Frankreich, Polen und Deutschland

Unsere Firmenpartner





Bürgermeisterin Carolin Weitzel und der Vertreter der Ukraine Checken den Vertrag



Bürgermeisterin Carolin Weitzel sprach zuerst. Sachlich und doch sehr positiv hielt Sie in ihrer Rede alle wirklich wichtigen Dinge des Vertrages vor und erhielt dafür viel Applause.

Auch die Herren hielten ihre Reden und man merkte ganz deutlich, es ist etwas anderes in Kriegszeiten als im Frieden: Igor Hitchak berichtete über Drohnenangriffe der Russen

und die täglichen Alarmsirenen. Aber auch von dem ungebrochenen Willen, diesen Krieg zu gewinnen. Dann ging es zur feierlichen Unterschrift des Partnerschaftsvertrages. Im Hintergrund spielte eine sehr begabte Pianistin Brahm, German und van Beethovens Ode an die Freude. Danach gab es für die beteiligten

Blumen und Geschenke aus dem jeweiligen Partnerland. Ein kleines Flying Büffet und ein Glas gut gekühlter Sekt besiegelte die neue Partnerschaft mit vielen geplanten Hilfsaktionen.

Ein toller Tag im Konzertsaal „Annelise Geske Musik- und Kulturhaus“ von Erfstadt

Text: Vleer - Fotos: Vleer

(oben) Viele Menschen arbeiten an einem so wichtigem Projekt wie einer Städte-Partnerschaft. Denn schließlich plant man für Generationen.

(rechts) Carolin Weitzel setzt schwunghaft ihre Unterschrift unter die Urkunde.



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

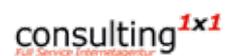
oder auf unserer Webseite:

www.Colonia-Kochkunstverein.de



Unser Spätburgunder..Mal was besonderes zum Spargel

Unsere Firmenpartner



Christian Schardts Weintest

Der VFL Gummersbach ist einer der absoluten TOP-Vereine in unserer Region. Er wird zusammen mit dem 1. FC Köln und den Kölner Haien genannt, wenn es um Sport geht. Und auch die Verantwortlichen des VFL wissen, wie wichtig

gemeinsame Treffen mit den Sponsoren und weiteren Partnern des Vereins sind.

Da kam das neue Hotel im Schatten der „Heimat des Handballs“ genau richtig oder eine gemeinsame Fahrt zu einem Auswärtsspiel oder ein

Abend im Brauhaus. Wenn man allerdings einen Partner wie die Weinmanufaktur Christian Schardt hat, dann ist wohl ein Wein-Tasting Ehrensache.

Das Weinhaus Schardt in Bullay an der Mosel gibt es schon deutlich mehr als 100 Jahre. Bereits 1878 gegründet bewirtschaftet die Familie die Manufaktur bereits in der 5. Generation. Auf besten Böden mit Tradition und viel Leidenschaft. Den größten Schub erhielt das Unternehmen unter Christian Schardt. Kluge Investitionen und Weitblick, nicht nur bei seinen Top-Weinen, sondern auch in der Vermarktung im Großraum Köln, öffneten ihm so manche Tür. Und in 5 Jahren ist es so weit, dann wird das ganze Jahr das 150-jährige Bestehen gefeiert. Ob es dann einen Jahrhundertwein gibt? Wir sind gespannt.



Unsere Firmenpartner



beim VfL Gummersbach

Mit viel Perfektion und einem innovativen und nachhaltigem Wein-Konzept konnte Schardt dem reichlich angereisten Publikum eine große Auswahl seiner Mosel Spezialitäten zur Degustation präsentieren. So gut, dass einige direkt für Ihr Unternehmen bestellt haben.

aus. Aber es kommen auch immer wieder neue und interessante Unterstützer dazu.

Und natürlich hat der Abend mal wieder etwas länger gedauert als erwartet. Wir freuen uns schon auf das nächste Event.

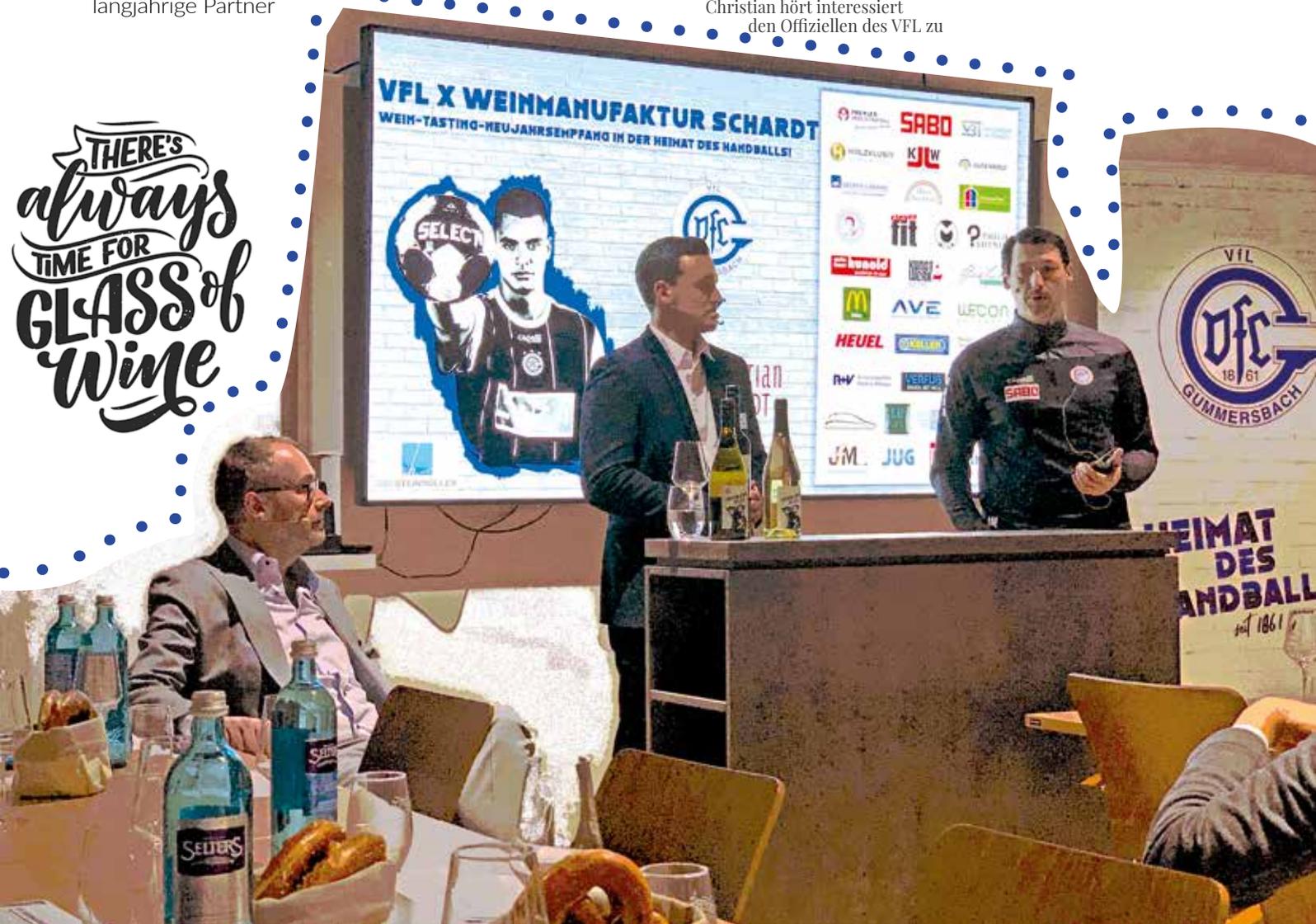
Bericht: Ernst Vleer - Bilder: Verein

Ein amüsanter Abend mit vielen guten Gesprächen und gutem Wein. Der VfL, als bodenständiger Verein, zeichnet sich durch langjährige Partner



Christian hört interessiert den Offiziellen des VfL zu

THERE'S
always
TIME FOR
GLASS of
Wine



Sascha is(s)t bei Sven Heubes

Heute wird's magisch. Ich bin zu Gast in der privaten „Gruft“ von Sven Heubes. Er ist deutscher Meister der Zauberkunst, 1. Vorsitzender der Magiervereinigung „Magisch Zirkel Düsseldorf e.V.“ und leidenschaftlicher Hobbykoch. Er war beim CKV-Gänseessen und erzählte mir von seinen zum Teil extravaganten Menükreationen.

Von seinem Können als Zauberer konnte ich mich schon überzeugen, jetzt hat er mich neugierig gemacht, wie es um seine Kochkunst steht. Sven lud zu einem kleinen Treffen mit 10 Personen in seine, ich möchte sagen „erstaunliche Wohnung“ in Düsseldorf ein. Um die lange Treppe in seinen loftähnlichen Wohn-Koch-Ess-Saal herabschreiten zu dürfen mussten wir erst einmal den geheimen Eingang finden. Beeindruckende Bilder an den bestimmt fünf Meter hohen Wänden lenkten nur kurz vom weiteren Interieur der Location ab: Neben einer Ritterrüstung, einem Geisterkabinett und einer festlich gedeckten snookertischgroßen Tafel steht in einer Ecke eine Guillotine.

Gäste, denen es bei ihm nicht schmeckt müssen sie ausprobieren, ist bisher aber nicht vorgekommen, behauptet er. Derzeit wird sie nur zum Käsehobeln benutzt. Eine weitere Ecke des Raums ist gefüllt mit Musikinstrumenten. Schlagzeug, Gitarren und Akkordeon weisen auf seine dritte Leidenschaft hin: Musik. An diesem Abend

servierte er zwischen den Gängen verschiedene Soulstücke. Allein für seine Joe Cocker Interpretation hat sich der Besuch



Sascha Lansen und Sven Heubes

schon gelohnt. Aber jetzt zum Wichtigsten: Das 6(!) Gänge Menü: Das Amuse Bouché war eine Creme Brûlée au Foie gras





de Canard et Cerise au Chocolat.

Zum Glück spreche ich kein

Französisch. Ich glaube, ich hätte

diese flambierte Kreation aus

Entenstopfleber

und Kirsche mit Schokoüberzug nicht probiert – und dann hätte ich wirklich was verpasst. Und der dazu gereichte Sauternes rundete dieses erste Geschmackserlebnis ab. Und dann kam auch schon die erste Vorspeise: Sautierte Jakobsmuscheln auf einem Rote-Beete-Carpaccio und einer Pistazien-Koriander-Vinaigrette. Bis dahin war ich kein Fan von Roter Beete. Diese unglaubliche Vorspeise wurde allerdings vom Zwischengang getoppt: Tomatencappuccino mit einem Sahne-Estragon-Gin-Topping und Garnelen. Ich sag nur so viel: Ich habe mir einen Nachschlag

geben lassen. Und wo es eine erste Vorspeise gibt, ist eine Zweite nicht fern:

mit einer Kugel frischer Wasabi-Eiscreme. Der fruchtige Sauvignon Fié Gris korrespondierte hervorragend zu dieser außerordentlichen Vorspeise mit sehr gut aufeinander abgestimmten erfrischenden und würzigen Komponenten. Der Hauptgang war von seiner Zusammenstellung nicht so spektakulär wie die anderen Gänge, stand diesen in Geschmack und Präsentation in nichts nach. Es gab Scharfe Lammhaxe an Wintergemüsen und Rotweingus. Und auch hier war der Wein eine gelungene Abrundung: Vergelegen Red Flagship aus Südafrika.

Dieses Niveau über fünf Gänge zu halten war schon grandios. Und als „I-Tüpfelchen“ präsentiert Sven dann noch ein großartiges Dessert: Karamellisierte Rosmarin-Erdbeerspieße an einer Rosmarin-Limonchellocreme. Mein Fazit über Sven Heubes: Ein ausgezeichnete Magier, ein grandioser Sänger und fulminanter Koch. Infos und Anfragen zu seinen exklusiven „Soirée Magique“ ausschließlich unter mail@svenheubes.com

Sascha Lansen



Schwarzweiße Rolle vom Thunfisch an einem Salat von Gurke, Apfel, Radieschen und Dill getoppt

Auch die Guillotine darf nicht fehlen





Die Jubiläumsveranstaltung Die 75. Kölner Stadtmeisterschaft der Köche

v.l. SELGROS-Geschäftsleiter Andreas Scheidl, der Sieger des Wettbewerbs Simon Lein vom Hotel Wißkirchen, SELGROS Geschäftsleiter Frank Poczka, Vorsitzender Vleer.

Ein Paukenschlag nach der Pandemie!

Es ist manchmal schwierig, sich zu erinnern. Im letzten und im vorletzten Jahr gab es in den einzelnen Betrieben jeweils immer einen Prüfer für einen Auszubildenden. Alles Corona-konform. Die Siegerehrung war bei unserem Partner „SELGROS“ draußen. Ja, alles sehr gut organisiert und professionell durchgeführt. Doch es fehlte die Vielfalt, die Diskussionen und die Gespräche rund um die vielen Teller mit jeweils einer eigenen Interpretation des Warenkorbs.

Im Jahr davor war Corona noch „tödlich“ und fast alles blieb bis auf systemrelevante Berufe Zuhause. Ärzte und Krankenhauspersonal arbeiteten rund um die Uhr. Wir verteilten mit „Handschuhen“ und „Gesichtsmaske“ rund 500 Tüten mit einem perfekt gekochten Menü und 500 Flaschen Wein ans medizinische Personal an der Kinderklinik und an der Uniklinik. Der Mensch vergisst schnell. Die Pandemie ist Gott sei Dank vorbei. Jetzt tobt in der Ukraine ein Krieg mit Russland. Ganz Europa ist

bedroht. Öl- und Gasknappheit, Lieferengpässe aus China, Personalknappheit wirklich überall. Alles spielt plötzlich verrückt. Der Personalmarkt ist leergefegt, Ausbildung, die stärksten Rückgänge seit Jahrzehnten. Also sehen wir, der Colonia Kochkunstverein es als unsere Pflicht an, hier in Köln gegenzusteuern. Punkt 1-Normalität erarbeiten. Punkt 2-Neustart.

Das mit der Normalität ist so ein Ding. Das kann man nicht



Vorsitzender CKV Vleer mit Selgros Prüfer Hendrik Becker mit den Protagonisten vor dem großen Stadion

erzwingen. Die Zeit wird das bringen. Beim Thema Neustart sind wir Kölner schon immer etwas „mutiger“ wie andere Städte gewesen. Und einige Vorstandsmitglieder gingen dann auch im Dezember letzten Jahres schonforsch voran.: unsere Jugendwarte Kurt Mentz und Reiner Schopen. Als „Bühne „für die 75te. Kölner Stadtmeisterschaft sollte nichts Geringeres, als unser aller Wohnzimmer, das Rhein Energie Stadion dienen.

Nach einem sehr positiven Gespräch mit dem Geschäftsführer der Kölner Sportstätten, Lutz Wingerath, wurde ein Termin gefunden. Übrigens gibt es auch für eine ganze Menge privater Veranstaltungen die

2. Vorsitzender Johannes Krahwinkel mit Tochter, wer früh übt... (rechts davon) Da schaut man genau hin.

Möglichkeit, Teile des Stadions zu mieten und vom runden Geburtstag bis zur Hochzeit zu feiern. Rufen Sie doch einfach mal bei den Kölner Sportstätten an. Man wird Ihnen bestimmt kompetent und professionell helfen.

Apropos kompetent und professionell, genauso ist es uns ergangen. Die Zusammenarbeit war von Anfang bis Ende ausgezeichnet. Auch bei dem gesamten Equipment und dem

abendlichen Service... hier zeichnete sich der 1.FC- Köln verantwortlich. Der Zapfer, perfekt; die Mädels im Service freundlich und flink.

Allerdings lagen auch eine Menge Herausforderungen vor den Verantwortlichen im Verein. Es war schon lange nicht mehr so schwierig, Teilnehmerinnen und Teilnehmer zu motivieren. Zu den Vorprüfungen mit der Warenerkennung, bei dem unser Partner alle Fotos von Fleisch, Fisch





und Gemüse lieferte, lief noch alles perfekt. 10 Teilnehmerinnen und Teilnehmer, 1 Reserveteilnehmer für Unvorhergesehenes. Der vom Vorstand zusammengestellte Warenkorb wurde von jedem einzelnen Teilnehmer zu einem individuellen Menü verarbeitet. Alle Arbeiten wurden pünktlich abgegeben und es zeichneten sich schon sehr früh einige Spitzenkandidaten ab.

ventilierten“. Doch wir ordneten die Gästeliste neu und arbeiteten produktiv weiter. Schon am Vortag wurden von Partner SELGROS die bestellten Produkte für den großen Warenkorb für all die verschiedenen Menüs unserer Auszubildenden angeliefert. Im Stadion wurden diese kontrolliert und eingeräumt. Natürlich stellten wir gleich die Pflichtkomponenten für jeden Teilnehmer zusammen und positionierten für jede Teilnehmerin und jeden Teilnehmer damit einen Horden-Wagen im Kühlhaus.



Doch dann kamen die Jugendwarte ein wenig ins Schlingern. Knapp eine Woche vor Beginn gab es eine Absage eines namhaften Kölner Betriebs gleich für drei Teilnehmer. Grund: Personalmangel. Nun ja, ich lasse, dass mal so stehen ohne es weiterhin zu kommentieren. Unser Reservist war wieder drin und es fehlten 2 Teilnehmer. Neubesetzung ging natürlich so kurzfristig nicht mehr. Das wäre unfair gegenüber den andere, die schon die Vorprüfung abgelegt haben. Dann wieder einen Tag später die nächste Hiobsbotschaft. Die Absage einer jungen Dame aus persönlichen Gründen. OK, Prüfungsangst, keine Lust? Der ehemaligen Teilnehmerin empfehle ich dringend, vor der Gesellenprüfung dran zu arbeiten. Da waren es noch 7. Und zu guter Letzt noch eine Absage wegen Corona. Die Jugendwarte „hyper

Als ich morgens kam und Jugendwart Reiner Schopen anrief, sagte er nur lapidar:“ ich habe den Stadionschlüssel...ich lass dich rein. „Neuer Chef?“

Dann ging es ans Einrichten der Arbeitsplätze. Die Stadtmeisterschaftsteilnehmer/innen kamen dann auch so langsam, zuerst die Juroren, die Kurt Mentz und Reiner Schopen in der Küche unterstützten. Johannes Krahwinkel, Rolf Schweigert, Klaus Wydra und von Partner Selgros die gelernten Köche Andreas Scheidl, Hendrik Becker und Florian Buschmann .Alles kompetente Fachleute. Auch die Teilnehmer und Teilnehmerinnen kamen teils hochbepackt mit Induktionsplatten und anderen Küchenmaschinen im Stadion an. Es handelte sich um Finn Bals aus der Holsteins Mühle in Nümbrecht, Simon Lein aus dem Hotel Wißkirchen aus Odenthal,



(oben) Prüfer Becker mit Chef Scheidl und Prüfer Buschmann, darunter Vorstandsmitglieder Jugendwart Kurt Mentz und Kassierer Rolf Schweigert. (Mitte) Vater und Sohn Heinen von der Messer-manufaktur HEISO (unten) Prüfling bei seiner Arbeit.

Marvin Voigt aus dem Geisbockheim in Köln, Jerome Kalisch von der Bayer Gastronomie GmbH; Romina Wollweber aus dem DJH City Hostel Köln-Riehl sowie Jiale Xu aus dem Dorint Hotel Düren. Und die 6 gaben dann so richtig Gas. Jede und jeder kochte 2 Plätze mehr um unseren Gästeüberschuss (normal 10 Plätze je Tisch) zu deckeln.

Übrigens stehen die einzelnen Menüs sowie die passenden Fotos dazu auf unserer Internetseite unter WWW.colonia-kochkunstverein.de schaut es euch mal an.

Seit vielen Jahren stehen wir für die Förderung unserer jungen, neuen Mitglieder und aufstrebenden Gastro-Jugend. Und dieses Jahr stellt sich, trotz der vielen Ausfälle die Frage ob nicht genau aus dem diesjährigen Kader wieder eine Mannschaft entstehen könnte, die uns schon im nächsten Jahr wieder in Dubai vertreten würde. Weil das Ganze drumherum auch stimmte. Auch einige Gäste des Abends würden gerne mitarbeiten und haben ihre Hilfe angeboten. Mal abwarten was da passiert. Der Vorstand des CKV wird das auf jeden Fall positiv begleiten.

Aber zurück zur Stadtmeisterschaft. Das Rhein-Energie-Stadion ist schon groß. Unsere knapp 100 Personen inkl. Jury und Teilnehmer nahmen da nicht ganz den Platz weg. Die große Nordlounge bot sich allerdings sehr für das Event

an, also anrichten, speisen und die Siegerehrung. Aber auch der Bereich zum Gästeempfang konnte noch mehr genutzt werden um mal etwas Neues auszuprobieren. Also sprachen wir unsere Neumitglieder HEISO und HARMSEN Trading, sowie natürlich auch unser Premium Mitglied SELGROS an, eine kleine „Hausmesse“ während des Empfangs zu zelebrieren. Auch das kam hervorragend beim Publikum an. Ebenfalls stellte unser neuer Partner Wein Wolf mit Taitinger eine der führenden Champagner Sorten der Welt ,zur Verfügung sowie noch für die Plätze 2 und 3 je eine Flasche des edlen Getränks. Der Sieger durfte sich über eine MAGNUM Flasche Taitinger freuen. Dazu die hervorragenden Französischen Weine, Gérard Bertrand Heritage 1130 Blanc Cité de Carcassonne IGP 2021 Rebsorten: 100% Chardonnay Und als Rotwein Gérard Bertrand Heritage 118 Rouge Coteaux de Narbonne IGP 2020 Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah Dazu unsere Spezialitäten von der Mosel, unsere Vereinsweine von Christian Schardt 2018 Grauburgunder und 2013er Edenhof Cabernet Sauvignon mit Merlot Die Dom Brauerei stellte sich im Stadion vor und lud alle Gäste zu einem zünftigen Schluck für

Zuhause ein. Und selbstverständlich stellte unser Partner Coca Cola alle benötigten alkoholfreien Getränke. Unten in der Küche ging es bereits richtig zur Sache.... Die Öfen glühten.

Im Verlauf des Wettbewerbs machte es einem Teil der Teilnehmer/innen immer mehr Spaß. Andere merkten, dass Sie sich mit der Menüplanung ein wenig übernommen hatten. Es lag Anspannung in der Luft. Alle Arbeitsschritte mussten abgearbeitet werden. Die Juroren waren die ganze Zeit vor Ort und bewerteten die Teilnehmer im Wettbewerb nach folgenden Kriterien: Mise en place, Verarbeitung der Lebensmittel, Sauberkeit, handwerkliche Fähigkeit und Schwierigkeit des Menus.

Der Wettbewerb lief. Kulinarische Höchstleistung auf den Tellern. Die Teilnehmer hatten einen weiten Weg durch das Stadion. Das Essen wurde in Hot Cars durch die leeren Stadiongänge befördert. Einfach Sensationell. Dann standen die Sieger fest!

Also ab zur Siegerehrung, gemeinsam mit der Geschäftsführung unserer beiden Selgros Betriebe in Köln und Frechen, mit Blick auf unser Logo auf der großen Stadionwand draußen über dem heiligen Rasen. Verdienter Applaus für alle kochenden Teilnehmer/innen und helfenden Mitglieder. Die drei 4ten

Plätze: Finn Bals, Marvin Voigt vom Geisbockheim, dem Clubhaus des 1. FC Köln und Romina Wollweber aus dem City Hostel Köln Riehl. Als Preise erhielten Sie die Urkunde und ein Kochbuch vom Verein, ein handgeschmiedetes Kochmesser von Heiso und einen € 50,00 Gutschein mit Einkaufsausweis von SELGROS. Jetzt durften die Teilnehmer endlich auch Ihre Gäste, Kollegen, Eltern und Vorgesetzte begrüßen und das verdiente Lob entgegennehmen. Auch CKV-Pressesprecher Robert Wullen hatte alles im Griff. Er betreute die anwesende Presse und hielt alle wichtigen Punkte akribisch fest.

Danach ging es dann ums Eingemachte... Wer wir Sieger der 75. Kölner Stadtmeisterschaft? Der dritte Sieger Jiale Xu aus dem Dorint Hotel Düren. Er bekam von SELGROS Geschäftsführer Frank Poczka seinen persönlichen Pokal und einen Gutschein in Höhe von € 100,00. Dazu das Messer von HEISO und die Urkunde des CKV und ein signiertes Kochbuch. Auch zwei Eintrittskarten für eines der großen Sommerkonzerte bekam er für seine Leistung von Lutz Wingerath von den Kölner Sportstätten. Wir gratulieren. Den zweiten Platz sicherte sich Jerome Kalisch von der Bayer Gastronomie. Er bekam von SELGROS Geschäftsführer Frank Poczka seinen persönlichen Pokal und einen Gutschein in Höhe von € 200,00, Dazu das Messer von



Der Vorstand und die Sieger: Simon Lein (Erster) Jerome Kalisch (Zweiter) und Jiale Xu (Dritter), Kassierer und die Jugendwarte. Knieend die Geschäftsleiter der SELGROS Märkte

HEISO und die Urkunde des CKV und ein signiertes Kochbuch. Auch er erhielt zwei Eintrittskarten von Lutz Wingerath von den Kölner Sportstätten für eines der großen Sommerkonzerte, für seine Leistung. Wir gratulieren.

Der Stadtmeister Simon Lein vom Hotel Wißkirchen in Odenthal ist der 75. Stadtmeister des Colonia Kochkunstverein. Ihm überreichte Frank Poczka gemeinsam mit Andreas Scheidl natürlich seinen persönlichen Pokal und einen 300,00 Einkaufsgutschein, von Taitinger eine MAGNUM Flasche Champagner, von Heiso eine komplette Messertasche und vom CKV das signierte Kochbuch und die Urkunde. Als Höhepunkt bekam er den großen Wanderpokal für ein Jahr in Verwahrung und kann diesen stolz präsentieren. Und auch hier durften die 2 Eintrittskarten natürlich nicht fehlen. Meine Hochachtung und Gratulation. Nach einen frischen Kölsch ging es wieder zurück in die Küche um die Arbeitsplätze komplett zu reinigen. Auch musste jeder Teilnehmer sein

mitgebrachtes Equipment verstauen, natürlich nicht ohne dass ein oder andere verdiente Kaltgetränk zu genießen. Danach Verabschiedung der zufriedenen Teilnehmer/innen.

An dieser Stelle meinen großen Dank an unseren Premium Sponsoren SELGROS, die Radebergergruppe, Coca-Cola; die Messermanufaktur HEISO; Wein Wolf, Taitinger und der Weinmanufaktur Christian Schardt. Besonders dem Geschäftsführer der Kölner Sportstätten gilt mein besonderer Dank für die perfekte Unterstützung. Und natürlich auch an die helfenden Vorstands- und Vereinsmitgliedern. Abschließend kann ich sagen, dass auf guten bis zu sehr guten kulinarischem Niveau gekocht wurde, womit die Teilnehmer definitiv ihre Abschlussprüfung bestehen werden, für die der CKV und ich allen viel Glück und Erfolg wünschen.

Bericht: Ernst Vleer - Bilder: Joachim Badura

BOTSCHAFTER DES VEREINS

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



Günther Hach
Amar



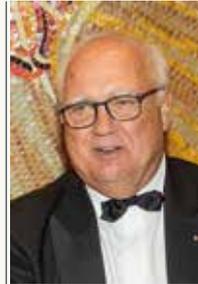
Dipl Ing Norbert
Armand



Buddhi
Athauda



Wolfgang
Baer



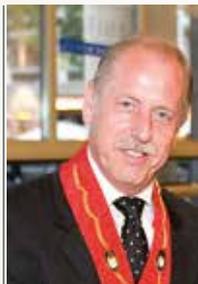
Hans-Werner
Bartsch



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



6. Kölner-Haie-Poker-Turnier 2023

90 Spieler trafen sich am 01. Februar in den Design Offices am Mediapark zum diesjährigen Business-Pokern der Kölner Haie.

Der KEC, der in diesem Jahr seinen 50. Geburtstag feiert, hat neben spannenden Eishockeyspielen auch immer wieder tolle Partner-Events. Das Pokerturnier ist nach einer Meisterschaftsfeier meine Lieblingsveranstaltung. Auch in diesem Jahr war die Stimmung hervorragend und ich bin auch sehr gut ins Spiel gekommen. Die professionellen Croupiers von Casino Carré gaben, wie auch schon in den letzten Jahren, den Anfängern Tipps, denn hier stand wie immer der Spaß im Vordergrund. Das „buy-in“ kam natürlich den Junghaien zu Gute: Stolze 3.000 € wurden

letztendlich gespendet. Fürs leibliche Wohl war auch gesorgt. Fingerfood und kalte Getränke waren meine Rettung, denn mein Frühstück war schon eine Weile her. Bis an den Final-Table hab ich es leider wieder mal nicht geschafft. Hier stürmte dann auch einer ganz nach vorne: Die Nummer 50 der Haie: Alexander Oblinger. Er gewann 2 von Teichmann Racing gesponsorte VIP

Karten zum 24 Stunden Rennen auf dem Nürburgring. Ein cooler Abend mit netten Menschen und viel „Verzällcher“ und Kontaktpflege. Ich freue mich schon auf´s nächste Jahr. Da berichtet ich dann von meinem Abschneiden am Final-Table.

Sascha Lansen



Sharky und Ernst Vleer hatten viel Spaß beim Turnier



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