

## DER VORSITZENDE HAT DAS WORT

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

das Jahr neigt sich dem Ende zu. Tage der großen Veränderung standen und stehen uns bevor. Durch die politischen Krisen „hervorgerufen“ und durch die feigen Terroristen hat unsere Welt und alles Dasein darin große Veränderung und Bedeutung erfahren. Die Menschen in den betroffenen Ländern sind enger zusammengedrückt und haben neue Stellenwerte bekommen.

Ich denke auch unser Berufsverband hat durch uns und mit uns Veränderungen in Gelsenkirchen bewirkt. Neue Stellenwerte müssen folgen. Jetzt müssen wir auf unseren Landesverband umgedacht auch enger zusammenrücken, alte Werte wiederfinden und uns gleichzeitig Neuerungen und Erneuerungen öffnen.

Dazu gehört vor allem ein Bekenntnis zur Förderung unserer Berufsjugend. Wir vom Vorstand haben einen Anfang gemacht. Wir überzeugten gemeinsam Sponsoren zur Finanzierung unserer Nachwuchsförderung und arbeiteten neue Ideen aus um die Jugendlichen für die Arbeit in unserem Landesverband zu begeistern. Alle Strukturen wurden durch intensive Kommunikation ausgearbeitet. Wir sind zusammen ein Team nach innen und nach außen.

Was wir nicht können : unsere Ideen, Veränderungen und Belebung der Arbeit auf Landesebene auch noch alleine mit unseren Tun zu füllen. Gebt uns allen die Chance unsere gemeinsamen Zukunftsvorstellungen im Namen aller Zweigvereine zu erfüllen. Der Landesverband der Köche existiert nur durch die Aktivität jedes einzelnen Mitglied im regionalen Verein.

Durch Lethargie und Desinteresse können wir nichts bewegen. Es kann nicht angehen, dass 10 Vereine weder einen Delegierten noch einen Jugendvertreter zur Herbsttagung schicken können, ja nicht einmal abmelden. Briefe und Anfragen des Schriftführers werden ignoriert und nicht beantwortet. Information fließt nur in eine Richtung. Auch wir können nur durch die Mitarbeit und Aktivität der Vereine die Aufgaben und Vorstellungen umsetzen.

Nur mit und durch Euch sind wir stark. Und wir vom Landesverband der Köche Bayern sollten auch in Zukunft nicht nur auf Grund der Mitgliederzahlen die Stärksten sein, sondern durch eine überzeugende Arbeit Aufmerksamkeit erlangen. Es muß Euch Spaß machen, ja Euer Verlangen sein gemeinsam Wünsche, Veränderungen anzugehen.

Nun aber genug vom „Krampus“ zum Jahresende, hin zum Weihnachtsmann :

Für das Jugendcamp stehen Strukturen und Rahmen bereits fest, die Finanzierung für das erste Jahr steht. Der Veranstaltungstermin steht noch in der Absprache. Der Umbau des Teams des Landesverbandes strukturiert sich und bekommt neue Formen und Gesichter.

Alle interessierten und lernwilligen Jungen sowie erfahrenen „alten Hasen“ sind herzlich zur Zusammenarbeit aufgefordert.

Bei der Frühjahrstagung in Sonthofen, sowie bei einem gemeinsamen Jahresausflug im Jahr 2002 in die Trüffelregion Alba wollen wir die harmonischen und konstruktiven Tage mit dem „ Geist“ vom Tegernsee weiterführen.

In diesem Sinne wünschen meine Vorstandskollegen und ich Euch Zeit für eine friedliche und besinnliche Weihnacht im Kreise Eurer Lieben und Familien.

Glück, Gesundheit und beruflichen Erfolg im kommenden Jahr und uns allen eine echtes Zusammenwachsen unserer Köchegemeinschaft.

Bernd Malter

## TERMINE WETTBEWERBE IN BAYERN

*Landesentscheidung des Bundesjugendwettbewerbs zum Rudolf-Achenbach-Preis  
durch den Verein der Köche Bayreuth & Umgebung*

Freitag und Samstag den 19./20. April 2002 in der Berufsschule in Pegnitz

## TERMINE MESSEN

für das Jahr 2002

20. bis 24. Februar	100 Jahre Verband der Köche Österreich „ Die Welt kocht in Wien “
23. bis 28. Februar	Intergastra Fachmesse mit Kochkunstschau in Stuttgart
17. bis 20. März	Alles für den Gast – Frühjahr - Fachmesse in Salzburg und 5. Internationale Kochkunstausstellung IKKA in Salzburg
24. bis 28. März	WACS 30. Weltkongreß der Kochverbände in Kyoto, Japan
16. bis 20. November	EXPO Gast in Luxemburg mit Kochkunstschau und Kochwettbewerb

## ÜBERREGIONALE VERANSTALTUNGEN

im Jahr 2002

Dienstag 19. Februar	Riesenslalom für Köche aus aller Welt auf dem Skigebiet Sudelfeld*
Samstag 25. Mai	Ball der Aargauer Kochgilde ( Info´s beim Schriftführer Landesverband )
Dienstag 9. Juli	Schifferfahrt auf dem Chiemsee * ( evtl. die Möglichkeit nutzen zu einem Zweigvereinsausflug ) * ( Info´s Karl Heinz Kohler – Rosenheim 08031 / 16421 )
9. –11. August	Bundesweiter Laurentiustag in Aschaffenburg-Miltenberg ( Info´s Max Heim 06024 / 1686 oder <a href="mailto:max.heim@t-online.de">max.heim@t-online.de</a> )

## TERMIN TAGUNGEN LANDESVERBAND DER KÖCHE BAYERN

- 99. Frühjahrstagung beim Verein der Köche Oberallgäu in Sonthofen
- 100. Herbsttagung beim Kochverein Donauwald in Passau
- 101. Frühjahrstagung ( 2003 ) in Herzogenaurach  
( zusammen mit dem Landesverband der Köche Baden Württemberg )

Weitere Veranstaltungshinweise aus aller Welt, vor allem von den Kolleginnen und Kollegen vom Landesverband Mitteldeutschland erhaltet Ihr auf Anfrage unter [koeche-richard@t-online.de](mailto:koeche-richard@t-online.de) von Richard Kern per e-mail übermittelt.

## HINWEIS IN EIGENER SACHE

Zu guter letzt möchten wir auf unsere neueste Errungenschaft verweisen. Unsere Mitteilungen sowie Wissenswertes über den Landesverband sind seit November 2001 auch im Internet zu begutachten. Unter [www.koeche-bayern.de](http://www.koeche-bayern.de) hoffen wir Sie umfangreich zu informieren. Über Verbesserungsvorschläge, Kritik oder auch Lob freuen sich die Gestalter.

## BESONDERE ANMERKUNGEN

Wir möchten an dieser Stelle die Möglichkeit nutzen und all unseren Sponsoren, die uns den Landesverband der Köche Bayern, in diesem Jahr finanziell unterstützt haben, ein herzliches Dankeschön und vergelt´s Gott zu sagen. Wir wünschen unseren Partnern ein schönes Weihnachtsfest, sowie ein erfolgreiches neues Jahr 2002.

Firma **Meggle**

Servicebund **Fa. Troiber**

**Fa. Rittner**

**Fa. Strobel**

Firma **Raps**

Firma **Develey**

Firma **Nestle**

Firma **Kikkoman**

Firma **Zamek**

Firma **Knorr Caterplan**

Firma **REWE**

Firma **Schöller**

Firma **Achenbach**

## EHRUNGEN IM LANDESVERBAND

Im Rahmen der Herbsttagung am Tegernsee wurden verdienstvolle Mitglieder des Landes – verbandes der Köche Bayern mit verschiedenen Ehrungen ausgezeichnet.

**Richard Kern**

wurde zum Ehrensensator des Landesverbandes ernannt.

**Dr.h.c.Siegfried Schaber**

wurde zum Ehrenmitglied des Landesverbandes ernannt.

( da der Weltbundpräsident nicht anwesend sein konnte wird die Urkunde später überreicht )

**Karl Heinz Kohler**

wurde die goldene Ehrennadel des Landesverbandes verliehen

**Volker Neufang**

wurde die silberne Ehrennadel des Landesverbandes verliehen

**Roland Kestel**

wurde die silberne Ehrennadel des Landesverbandes verliehen,  
weiterhin erhält er den goldenen Löwen

**Siegi Rasp**

wurde für seine vergangenen Tätigkeiten als Vorsitzender zum Wohle  
des Landesverband mit Blumen und Champagner gedankt

**Karl Wuzer**, langjähriger stellvertretender Leiter der Arge Bayern wurde von Vorstandsmitglied des Landesverbandes der Köche Bayern Hermann Münch, nach seinem Rücktritt als Vorsitzender der Nürnberger Köche verabschiedet. Peter Häußler, neuer Vorstandsvorsitzender der Nürnberger Köche ließ in seiner Laudatio noch einmal den Namen Karl Wuzer Revue passieren.

**K** = Koch, Kreativ, Kraft

**A** = Aktivitäten, allzeit bereit

**R** = Respekt gegenüber anderen, rechtzeitig da, Rechtsauffassung – habe immer Recht

**L** = Leistung zählt, Leithammel

**W** = Werbung für den Verband, Wille ungebrochen, Weisheit

**U** = Unaufhaltsam, Unmögliches wahr machen

**Z** = Zielstrebig, ( Zoom-Fotograph )

**E** = Erfolg, Energie, Erfahrung, Eigenmächtigkeit

**R** = Risikobereit, reichhaltige und rosige Sprache, Reisefreudig

## DER SPRUCH ZUM QUARTAL

Der Kultivierte bedauert nie einen Genuss.  
Der Unkultivierte weiß überhaupt nicht was ein Genuss ist.

Oscar Wilde

## EINMALIGE REZEPTE / HEUTE WEIHNACHTLICHER TRUTHAHN

- Man kaufe einen Truthahn von fünf Kilogramm ( für 6 Personen ) und eine Flasche Whisky. Dazu Salz, Pfeffer, Olivenöl und Speckstreifen.
  - Truthahn salzen, pfeffern, mit Speckstreifen belegen, schnüren und etwas Olivenöl hinzugeben. Ofen auf 200 Grad einstellen. Dann ein Glas Whisky auf gutes Gelingen trinken. Anschließend den Truthahn in einem Bräter in den Ofen schieben. Nun schenke man sich zwei schnelle Glas Whisky ein und trinke nochmals auf gutes Gelingen.
  - Nach 20 Minuten den Thermostat auf 220 Grad stellen, damit es ordentlich brummt. Danach schenkt man sich zur Zeitüberbrückung einen Whisky ein.
  - Nach halm Schdunde öffnen, wenden und den Braten überwachen. Die Fisskief Flasche ergreife und sich einen hinter die Binde kippen. Nach einer weiteren albern Schunde langsam bis zum Ofen hinschlendern und die Trute rumwenden. Drauf achten, sich net die Hand zu Vabrenna an der Schaißs-Ohfndür.
  - Sich an waideren Wixki innerm Glas sisch und dann und so.
  - D'Drute wehrent drrai Schunn'nt ( iss auch egal ! ) waiderbraan
  - Wenn üerntwi möchlich, Bumm Trathahn hinkriechn und den Ohwn aus'm Vieh ziehn. Nommal ein Schlugg geneemign und anschliesnt wida fasuchen, das Biest rauszukriegen. Den fadammt'n Vogel vom Bodn aufläsen und uff 'ner Bladde hinrichten.....
  - Affbassn, dass net Ausrutschn auff'm schaißffettichn Küchnbodn. Wenn sich trotzdem net fameidn laßt, fasuchn wida.....
- Aufbuschichtnodersohahaisallesjaeehscheißegaal !!!
- Ein wenig schlafen.
  - Am nächsten Tag den Truthahn mit Majonaise und Aspirin kalt essen.
  - Viel Spaß beim Nachkochen !

## BUCHTIP DES QUARTALS

*Vive la fête ! Eine kulinarische Tour de France*

*Peter Mayle*

Jahr für Jahr hissen zahllose Dörfer in Frankreich die Fahne des guten Essens auf ihrem Dorfplatz und laden Feinschmecker aus nah und fern an ihre festlich gedeckten Tische. Peter Mayle ist einer von ihnen. Auf den Spuren der berühmten lokalen Fressfeste unternimmt er eine vergnügliche und sättigende Reise kreuz und quer durch Frankreich. Eine köstliche Satire auf Gourmets und Gourmands : Das ideale Buch für Genießer zur Vorbereitung auf den nächsten Sommer.

BLESSING VERLAG ISPN 3-89667-124-3

*Geständnisse eines Küchenchefs* Was Sie über Restaurants nie wissen wollten  
*Anthony Bourdain*

> Ein Buch wie eine Bouillabaisse ! Ein Klassiker, und was für einer. Zu Escoffier und Larousse darf man nun Bourdain stellen.< *The Observer*

BLESSING VERLAG ISPN 3-89667-166-9

## FRÜHJAHRSTAGUNG IN SONTHOFEN/ OBERALLGÄU

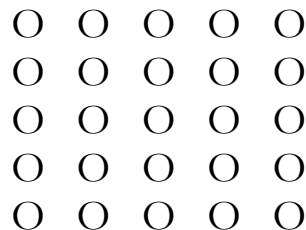
Der Verein der Köche Oberallgäu, lädt die Delegierten der Zweigvereins des Landesverbandes der Köche Bayern sowie Gäste aus anderen Landesverbänden und des VKD zu unserer Frühjahrstagung ins Hotel Allgäu Stern nach Sonthofen ein.

Der Begrüßungsabend findet am Sonntag den **17. März 2002** statt. Die Tagung beginnt am Montag den **18. März 2002 um 9.00 Uhr**.

Weitere detaillierte Informationen sowie Übernachtungskonditionen erfahrt ihr vom 1. Vorsitzenden des Vereins : *Manfred Lautz*, Talstraße 97, 87541 Hindelang 08324 / 2085

## RÄTSEL - KREUZ UND PUNKTE - RÄTSEL

Hier sind 25 quadratisch angeordnete Punkte. Zeichne ein Kreuz aus geraden Linien, die 12 Punkte so verbinden, daß fünf Punkte im Kreuz und acht außerhalb sind.  
Das Kreuz muß völlig regelmäßig und symmetrisch sein.



In jeder Info verlosen wir unter den richtigen Einsendungen ein wertvolles Fachbuch. Einsendeschluß ist der 31. Januar 2002

## FORTBILDUNG DER JUGEND

Bei den bayrischen Vorentscheidungen zum REWE Deutschlandpokal wurden von folgenden Teilnehmern die Qualifikation für Mainz erreicht.

### NÜRNBERG

Warnicke Martin  
Buttner Michaela

### MÜNCHEN

Hartl Josef  
Haas Simone

8. – 11. April 2002 11. Internationale Lehrlingswettbewerb um den Ehrenpreis der ARGE – Alp - Innsbruck .

24. – 25. Mai 2002 Endausscheidung um den Bundesjugendwettbewerb zum Rudolf-Achenbach-Preis im Sheraton Hotel Frankfurt

## KONTAKTADRESSEN TEAM DES LANDESVERBANDES

### *TEAMCHEF*

Volker Neufang  
Schulstraße 17  
83209 Prien  
P : 08051 / 7895  
D: 08665 / 678544

### *TEAMKOORDINATOR*

Manfred Versal  
Hagebottenweg 15 d  
86169 Augsburg  
P : 0821 / 708078  
D : 0821 / 3102-444

## ZAHLEN TRENDS UND FAKTEN AUS ...*heute aus der U S A*

### *Die Nuevo Latino – Küche*

Nuevo Latino ist kein eigenständiger kulinarischer Stil, es handelt sich hier vielmehr um eine moderne Interpretation traditioneller lateinamerikanischer Küche, eine neue Spielart des beim amerikanischen Verbraucher immer beliebter werdenden Ethnotrends in der Gastronomie. Der NRA - Umfrage Ethnic Cuisines II – 1999 ist zu entnehmen, daß 63 % der Amerikaner schon einmal etwas über lateinamerikanische Küche gehört und daß 24% diese auch schon einmal probiert haben. Die Umfrage zeigt, daß italienische, chinesische oder mexikanische Küche mittlerweile als ein so fester Bestandteil des amerikanischen kulinarischen Mainstream betrachtet wird, daß man sie überhaupt nicht mehr als landesfremde Küche empfindet. Derzeit erfreuen sich die verschiedenen Vertreter der Ethnoküche rasch wachsender Popularität.

### *Die meisten Restaurantbesuche werden im August verzeichnet*

Laut National Restaurant Association gibt der Verbraucher im August 8 Prozent mehr für Essen außer Haus aus als im Schnitt in den anderen Monaten. Das macht den August zum beliebtesten Monat für einen Restaurantbesuch, gefolgt von Juli, Mai und Juni. Ungefähr ein Drittel ihres Umsatzes erzielen Restaurants mit Tischbedienung mit Touristen, über zwei Drittel der Betreiber gaben an, daß Tourismus wichtig für ihr Geschäft ist.

Nach Aussagen der Travel Industry Association of America (TIAA) bringen Reisen und Tourismus unter dem Strich Deviseneinnahmen von jährlich \$ 14 Milliarden, somit ist diese Branche einer der wichtigsten Devisenbringer der USA. Im Jahr 2000 erzielten Bund, Staaten und Kommunen in den USA Steuereinnahmen aus Reisen und Tourismus in Höhe von Ca. \$ 93 Milliarden. Die Arbeitsplätze von achtzehn Millionen Amerikanern hängen direkt oder indirekt von Reisen und Tourismus ab, in 28 Staaten der USA zählt die Reise- und Tourismusbranche zu den wichtigsten Wirtschaftszweigen.

Es wird geschätzt, daß Inlandsreisende und ausländische Touristen im Jahr 2001 insgesamt \$ 584 Milliarden in den USA umsetzen werden. Dabei geben Reisende am meisten Geld für Essen aus, gefolgt von Unterkunft, Shopping und Sightseeing. Sobald der Tourist sein Reiseziel erreicht hat, ist essen gehen seine Lieblingsbeschäftigung.

Quelle : National Restaurant Association Show

## INTERNATIONALE GRUESSE AN DEN LANDESVERBAND

*Herr Erich Schubmann aus Chile schreibt uns mit besten Grüßen folgende Zeilen.*

Seit ein paar Jahren erhalte ich hier in Chile ihre Informationen vom Landesverband der Köche Bayern. Vielen Dank. Seit fast zwei Jahren bin ich pensioniert, nachdem ich die letzten 27 Jahre bei der Europäischen Südsternwarte ESO La Silla/Chile als Küchenchef und Hotelier gearbeitet habe. Seit 1952 bin ich Mitglied des Verbandes der Köche Deutschland. Im Jahre 1955 habe ich im Hotel Bachmair am See in Rottach-Egern als Commis Entremetier gearbeitet. Wir mussten hart ran während der Saison. Aber unter der Leitung von Herrn Sterr haben wir eine Super Brigade gehabt. Immer hatte ich etwas Heimweh nach Rottach-Egern.

Falls Sie mal irgendwelche Info über Chile haben möchten, touristisch oder kulinarisch, mandeme un mensaje, schreiben Sie mir via e-mail.

( bei Interesse liegt Adresse dem Schriftführer vor )