

Der Vorsitzende Bernd Malter hat das Wort...

Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen,

Frühlingszeit, die Zeit des Aufbruches in der Natur, in den Gedanken und Gefühlen der Menschen und natürlich auch bei uns bayrischen Köchen.

Wo verändert sich was bei uns ?

In der bayrischen Köchemannschaft z.B. oder im Jugend Team.

Neue Leute haben sich zu bekannten und bewährten Mitgliedern im Team gescharrt.

Eine Juniorengruppe wurde gebildet. Nach mühevoller Trainingsarbeit konnten erste Erfolge auf der internationalen Plattenschau in Salzburg erreicht werden.

.. Goldmedaillen.. Silbermedaillen..... Bronzemedaillen und Tagessiege wurden erreicht.

Auch die Nürnberger Mannschaft hat in Stuttgart großartige Erfolge mit

.. Goldmedaillen.. Silbermedaillen..... Bronzemedaillen und Tagessiege aufzuweisen.

Allen Kollegen herzlichen Glückwunsch und Anerkennung vom Landesverband.

Nun gilt es die einzelnen Vereine zusammenzuschweißen, denn nur gemeinsam sind wir stark.

Selbstverständlich unterstützen wir gerne unsere Vereine, wenn sie bei Veranstaltungen als Vertreter des Landesverbandes der Köche Bayern auftreten. *

Wir sollten alle unter dem Dach des bayrischen Landesverbandes agieren aber natürlich auch die Regionen vertreten.

Dann können wir nicht nur zahlenmäßig der stärkste Landesverband sein, sondern durch unsere Arbeit eine Einheit aufweisen und Vorbild sein.

Sticker, Aufkleber etc. , sowie eine Broschüre zur Eigendarstellung des Landesverbandes müssen als nächstes angefertigt werden um den Vereinen und insbesondere den Kollegen die „draußen“ mit Fachleuten, Pressevertretern und Interessierten zusammentreffen Informationsmaterial über unsere Arbeit in die Hand zu geben.

Wir müssen stolz auf diesen Berufsstand sein und mit Fakten, Information und Material von unserem Verband in Frankfurt ausgestattet werden, dafür werde ich mich einsetzen.

Hier komme ich wieder zum Beginn meiner Worte,

denn nur gemeinsam, Vereine, Landesverbände und Bundesverband, zusammen sind wir stark !

Ein letzter Gedanke, ein Aufruf von mir. Wo ist der Verein der jedes neue Mitglied als Verbandsmitglied aufnimmt ? Die Auszeichnung zum „ bester Zweigverein “ soll dazu motivieren. Die Ausschreibungsunterlagen können vom Verband angefordert werden.

Nach der neuesten Statistik liegt der LV-Bayern bei den Neuaufnahmen in Front, und Aschaffenburg/Miltenberg (16) und Nürnberg (19) in der bundesdeutschen Spitze.

Danke für die Anrufe nach unserer letzten Tagung, denkt an unsere gemeinsame Gruppen-, bzw. die Nacharbeit zum Thema „ Neue Mitglieder und Jugend “!

Geht in die Schulen, geht zu den Rektoren, ruft uns an, berichtet von Eurer Arbeit, denn „positive“ Informationen und Nachrichten tun uns gut.

Ich vertraue auf Euch und auf Euere Tagesarbeit vor Ort in den Zweigvereinen.

DANKE

Bernd Malter

* wenn er dies vorher anmeldet und eine Kostenplanung einreicht

Termine & Wettbewerbe in Bayern...

- 23./24. Juni 2002 Bayerische Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen im Kermeß Institut in München
Ablaufplan und Warenkorb sind auf unserer Web-Site www.koeche-bayern.de
- 8./9. November 2002 Kochwettbewerb der Firma REWE Großverbraucherservice für den Fachnachwuchs der Berufsschulklassen im 2./3. Ausbildungsjahr
Städtische Berufsschule in Nürnberg Anmeldeschluß 10. Juli 2002
- Die Planungen für die bayrische Ausscheidung um den Rudolf-Achenbach-Preis*
2003 Schweinfurt (prüft), 2004 Regensburg, 2005 ? (frei), 2006 Nürnberg (prüft)

Termine & Messen...

für das Jahr 2002

23. bis 25. September REWE Großverbraucher Service
Messe in der von Linde Halle / Olympiagelände München
16. November 31. Generalversammlung des Südtiroler Köcheverbandes in Bozen
16. bis 20. November 9. EXPO Gast in Luxemburg mit Kochkunstschau und Kochwettbewerb

Überregionale Veranstaltungen...

im Jahr 2002

- 24./25. Mai Endausscheidung um den Bundesjugendwettbewerb zum Rudolf-Achenbach-Preis im Sheraton Hotel Frankfurt
- Samstag 25. Mai Ball der Aargauer Kochgilde in Bellikon
(Info´s beim Schriftführer Landesverband)
- Dienstag 9. Juli Schifferlfahrt auf dem Chiemsee *
(evtl. die Möglichkeit nutzen zu einem Zweigvereinsausflug)
* (Info´s Karl Heinz Kohler, Apianstraße 4, 83022 Rosenheim, Tel. 08031/16421)
8. August 24. Laurentiusmesse in Roggenzell (Verein der Köche Lindau/Westallgäu)
9. –11. August 17. Bundesweiter Laurentiustag in Aschaffenburg-Miltenberg
(Info´s Max Heim 06024 / 1686 oder max.heim@t-online.de)

Termine und Tagungen des Landesverbandes...

100. Herbsttagung am 25./26. Oktober beim Kochverein Donauwald in Passau
101. Frühjahrstagung (22./23. März 2003) in Herzogenaurach
(zusammen mit dem Landesverband der Köche Baden Württemberg)
102. Herbsttagung
103. Frühjahrstagung (2004).....
(Vorschlag unseres Ehrensenators Richard Kern, zusammen mit dem Landesverband Mitteleuropa ???
Welcher Zweigverein, evtl. in Franken (Kissingen/Coburg/Bamberg/Amberg/Würzburg) wäre bereit die Tagung durchzuführen ?)

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

Sonthofen – Rückblick und Resumé....

Die Frühjahrstagung in Sonthofen wurde vom Veranstalter Verein der Köche Oberallgäu / Hindelang mit Bravour durchgeführt. Die Möglichkeiten die uns im Hotel Allgäu Stern zur Verfügung gestellt wurden waren hervorragend und gaben die Grundlage für eine konstruktive Tagung. Ein Höhepunkt war zweifelsohne das Referat vom Leiter des europäischen Instituts für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften Herrn Udo Pollmer. (*weitere Information - Ernährung online – wissenschaftlich fundiert, leicht verständlich, quer gedacht können Sie im Internet nachlesen unter www.das-eule.de*) Aber auch die Gruppenarbeit zum Thema „**neue Mitglieder und Jugend**“ wie suchen? Wie finden? brachte erste Ansatzpunkte und wird mit Sicherheit bei der nächsten Tagung weiter bearbeitet. Herzlichen Dank den Sponsoren die den Verein und den Landesverband bei der Organisation und Durchführung unterstützt haben, sowie Küchenchef Kluß und seiner Crew für die kulinarische Betreuung.

Studienfahrt zur Trüffelbörse ins Piemont...

Der Landesverband bietet erstmals seinen Mitgliedern eine gemeinsame Studienfahrt an. Dafür geht es vom 01. bis 04. November 2002 zur Trüffelbörse nach Alba. Die Ausschreibungsunterlagen für die Reise gingen den Zweigvereinsvorsitzenden vor einiger Zeit zu. Begleitet und betreut werden wir vom Geschäftsführer des Südtiroler Köcheverbandes Herrn Konrad Spinell. Eine sicherlich attraktive Fahrt mit zahlreichen Verkostungen von gutem landestypischen Essen mit dem „*Tuber magnatum melanosporum*“ und Weinen steht uns bevor. Wer sich schon mal im Hotel I Castelli in Alba umsehen mag kann dies unter www.hotelicastelli.com

17. Laurentiustag der Köche in Aschaffenburg...

Die Kollegen vom Verein Aschaffenburg / Miltenberg laden ein und planen folgenden Ablauf :

Freitag 09. August 2002

12.00 Uhr öffnet das Organisationsbüro an der Stadthalle
15.00 Uhr findet in der Stadthalle ein VKD Forum statt
19.00 Uhr Eröffnungsveranstaltung mit kaltem Buffet

weitere Informationen
unter www.koeche-ab-mil.de

Samstag 10. August 2002

08.00 Uhr Köchefrühstück in der Stadthalle
09.30 Uhr Aufstellung in Berufskleidung zum Festzug
11.00 Uhr ökonomischer Gottesdienst in der
Stiftsbasilica St. Peter und Alexander
anschließend Mittagessen und geselliges
„Treiben“ auf dem Marktplatz
16.00 Uhr Ausklang des Festes

Ehrungen im Landesverband....

Richard Kern langjähriges Vorstandsmitglied des Landesverbandes Bayern wurde bei der Frühjahrstagung in Sonthofen vom Verband der Köche Deutschlands zum Ehrenszenator berufen.

Hermann Münch wurde am gleichen Ort von Vizepräsident des VKD Axel Rühmann mit der Goldmedaille am Bande für seine langjährigen Verdienste ausgezeichnet.

Wilhelm (Willy) Fuchs vom Verein der Köche Bayreuth, *Rudolf (Rudi) Rasch* vom Verein der Köche Oberallgäu/Hindelang und *Rudolf Schäfer* vom Verein Nürnberger Köche wurden vor kurzem beim Achenbach-Landesentscheidung mit der goldenen Achenbach-Nadel mit Brillanten geehrt.

Der Spruch zum Quartal..

Ob man etwas als Problem oder als Chance begreift, ist eine Frage der Einstellung. Eher die Chance zu sehen, verlangt Ausdauer und Disziplin. Aber das Ergebnis lohnt sich.

Paul Wilson (*1946, US-amrikanischer Erzähler, Essayist und Aphorristiker

Herbsttagung 2002 in Passau...

Der Verein der Köche Passau, lädt die Delegierten der Zweigvereine des Landesverbandes der Köche Bayern sowie Gäste aus anderen Landesverbänden und des VKD zu unserer Herbsttagung in die Aula der landwirtschaftlichen Berufsschule, Innstraße 71 nach Passau ein.

Der Begrüßungsabend findet am Freitag den **25. Oktober 2002** statt.

Die Tagung beginnt am Samstag den **26. Oktober 2002 um 9.00 Uhr**.

Weitere detaillierte Informationen sowie Übernachtungskonditionen erfährt Ihr mit der Einladung, oder im Internet auf der Web-Site www.koeche-bayern.de bzw. unter der Kontaktadresse des Vereins Donauwald.

Anton Huber, Neubauerstraße 10, 94099 Sulzbach/Inn, Tel. 08503 / 348 oder 920134

e-mail : huber-sulzbach@t-online.de

Ergebnisse von Wettbewerben.... unsere herzlichen Glückwünsche....

Die bayrischen Teilnehmer bei der *Endausscheidung am REWE Deutschlandpokal* erreichten in Mainz folgende hervorragende Plätze :

Vom Verein Nürnberger Köche Varnicek Martin (3) und Buttner Michaela (4)

sowie vom Kochverein Bavaria München Hartl Josef (4) und Haas Simone (4)

Beim bayerischen *Landesentscheid um den Rudolf Achenbach Pokal in Pegnitz*, der vom Verein der Köche Bayreuth und Umgebung bravourös durchgeführt wurde konnten sich folgende Teilnehmer auf dem Siegerpodest platzieren.

Doris Reck

(Verein Nürnberger Köche)

1.Platz

Simone Haas

(Kochverein Bavaria München)

2.Platz

Verena Amrhein

(Kochverein Frankonia Würzburg)

3.Platz

Das Team des Landesverbandes konnte **4 x Gold, 6 x Silber und 2x Bronze** und dazu **3 Tagessiege** bei der *Kochkunstausstellung in Salzburg* erringen.

(Die Teammitglieder waren neben Teamchef Volker Neufang wie folgt : Andreas Lingl, Walter Fröhler, Martin Seidl sowie Christian Staber und Birgit Berger, sowie vom Juniorenteam Patrick Hintermayer, Peter Heimstädt, Andreas Geiger, Benjamin Hack und Sandra Wewior)

Die Köche-Info dient zur Information von Mitgliedern und Freunden der Köche Bayern's (Auflage zur Zeit 600 Exemplare) wird verfasst vom Schriftführer des Landesverbandes -

Kontaktadresse : Siegfried Arlt, Sandbichlweg 7, 83700 Rottach-Egern, Telefon 08022 / 26221 Mobil 0179.6952111 e-mail Siegfried.Arlt@t-online.de (Erscheinungszeitraum ¼ jährlich)

Buchtips des Quartals..

Der DUCASSE

Alain Ducasse / Linda Dannenberg

Jalain Ducasse ist ein leuchtender Stern am Firmament der Haute Cuisine. Einst jüngster mit drei Michelin-Sternen geadelter Küchenmeister ist Ducasse heute der einzige Gastronom, der sich mit sechs Sternen schmücken kann, je drei für seine Restaurants in Monte Carlo und Paris. Frische Zutaten von bester Qualität sind Grundlage aller Rezepte und der Eigengeschmack jeder Ingredienz steht im Mittelpunkt seiner Kochkunst und garantiert unvergleichliche, neue Geschmackserlebnisse.. *Der Ducasse* zeigt in über hundert Rezepten die ganze Vielfalt Alain Ducasse, von mediterranen, provenzalischen und klassischen französischen Einflüssen geprägter Küche.

Mosaik Verlag München ISBN 3-576-11-327-4

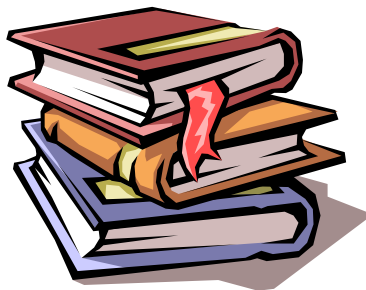
F O O D Die ganze Welt der Lebensmittel

Teubner Edition

Entdecken Sie die ganze Welt der frischen und hochwertigen Lebensmittel. Die überraschende Vielfalt an Lebensmittel, wie sie in Küchen rund um den Globus Verwendung finden.Übersichtlich in Produktgruppen geordnet und brillant fotografiert, präsentiert der Band die ganze Palette der Nahrungsmittel von A-Z, liefert zoologische oder botanische Hintergrundinfos. Ebenso wie Tipps zur Verwendung in der Küche. Ein Nachschlagewerk, Einkaufsratgeber und prächtiger Bildband in einem – genau das Richtige zum Staunen und Schmökern.

Verlag Teubner Edition München ISBN 3-7742-2403-X

Rätsel – Rätsel – Rätsel.....



In jeder Info verlosen wir unter den richtigen Einsendungen einen „Jungen Koch“

Einsendeschluß ist der 30. Juni 2002

Geschäfts – Bairisch...oder was will uns der Kollege aus Bayern damit sagen ?

Des sog i da.... Diese Sache möchte ich besonders betonen....

Do wennst ma ned glei obhaust Mit dieser Sache möchte ich mich im Moment nicht befassen..

Kon scho sei..... Es spricht einiges dafür, dass.....

So is wieda ned.... Der Sachverhalt ist komplizierter, wie er sich darstellt....

A bisserl woas geht ollawei.... Eine Kompromisslösung ist vorstellbar.....

Do schiabt se heit nix mehr.Die Arbeiten können heute leider nicht mehr fertig gestellt werden

Jetzt wart´ ma moi.... Im Moment sollten keine Entscheidungen getroffen werden...

Wennst moanst.... Ich akzeptiere Ihre Meinung, würde aber.....

So a Glump, verreckts.... Im Moment besteht ein Qualitätsproblem mit

Der ziaagt ned... Der Kunde teilt in dieser Angelegenheit nicht unsere Meinung....

Ja, spinn i denn ? Ich kann gar nicht glauben, was Sie mir erzählen....

Wia laft´s nachat so ? Wie sind Sie mit der Performance der Anlagen zufrieden ?

Internationale Grüße an den Landesverband....

Viele Grüße erreichten uns diesmal aus der Karibik. Marco Mantel schrieb: Hallo liebe Kollegen, ich bin Executive Chef bei Celebrity Cruise Line auf der MV Century. Ursprünglich komme ich aus einem kleinen Dorf in der Nähe von Hassfurt in den wunderschönen Hassbergen. Ende April ist es wieder einmal soweit und ich werde in mein geliebtes Frankenland kommen. Wer weiß vielleicht treffe ich ja den einen oder anderen Kollegen.

Aus anderen Kulturen - Die Kunst des Kochens..

Kochen und Essen sind nicht nur Mittel zum Genuss. Eine ganze Philosophie steckt dahinter.

„Behandle die Speisen, als seien sie für den Kaiser gedacht. Trachte danach, auch im geringsten Blättchen Buddhas Ruhm zu erhöhen“, sagen die Zen-Buddhisten. Und geben damit die wichtigste Zutat ihrer Küche preis : „Kei“ (Respekt).

Zen-Köche meiden alles, was den Körper träge macht und den Geist vernebelt. Die verwendeten Lebensmittel müssen frisch, reif und naturbelassen sein. Weißer Reis ist die Grundlage für Gerichte mit Gemüse, Getreide, Fisch und Fleisch. Die Zutaten werden sorgfältig gewaschen, achtsam zerkleinert, schonend zubereitet und stecken deshalb voller Reinheit („ Sei “) und Harmonie („ Wa “). Ganz wichtig für die kulinarische Erleuchtung ist das ausgeglichene Verhältnis von Yin- und Yang-Energie. Hühnchen, Süßkartoffel, Pfeffer, Ingwer und Knoblauch stärken das Yang. Eier, grüne Bohnen, Käse, Wassermelonen und Salz wirken dagegen positiv auf das Yin. Speisen sollten nicht eingefroren und dürfen nur bis zu 24 Stunden nach der Zubereitung aufgewärmt werden. Kochen ist Meditation. Essen auch : Setzen Sie sich an einen schön gedeckten Tisch, laden Sie nur kleine Portionen auf den Teller, nehmen Sie sich für jeden Bissen Zeit und versuchen Sie, die verschiedenen Aromen herauszuschmecken.

Das Kochbuch „Zen-Geheimnisse der asiatischen Küche“ von Deng Ming-Dao (Heyne-Verlag) liefert köstlich Rezepte und viele weitere Informationen zum Zen-Buddismus.

Empfehlungen des Dalai Lama für das Leben im neuen Jahrtausend..

- * Beachte, daß große Liebe und großer Erfolg immer mit großem Risiko verbunden sind.
- * Wenn Du verlierst – verliere nie die Lektion.
- * Habe stets Respekt vor Dir selbst, Respekt vor anderen – uns übernimm Verantwortung für Deine Taten.
- * Bedenke : nicht zu bekommen, was man will, ist manchmal ein großer Glücksfall.
- * Lerne die Regeln, damit Du sie richtig brechen kannst.
- * Lasse niemals durch einen kleinen Disput eine große Freundschaft zerstören.
- * Wenn Du feststellst, daß Du einen Fehler gemacht hast, ergreife sofort Maßnahmen, um ihn wieder gut zu machen.
- * Verbringe jeden Tag einige Zeit allein.
- * Öffne der Veränderung Deine Arme, aber verliere dabei Deine Werte nicht aus den Augen.
- * Bedenke, daß Schweigen manchmal die beste Antwort ist.
- * Lebe ein gutes, ehrbares Leben. Wenn Du älter bist und zurückdenkst, wirst Du es noch einmal genießen können.
- * In Auseinandersetzungen mit Deinem Leben sprich nur über die aktuelle Situation, lasse die Vergangenheit ruhen.
- * *Teile Dein Wissen mit Anderen. Dies ist eine gute Möglichkeit, Unsterblichkeit zu erlangen. (Rezeptaufwurf)*
- * Gehe sorgsam mit der Erde um.
- * *Begib Dich einmal im Jahr an einen Ort, an dem Du noch nicht gewesen bist. (Alba)*
- * Bedenke, daß die beste Beziehung die ist,

- in der jeder Partner den anderen mehr liebt als braucht.
- * Messe Deinen Erfolg daran, was Du für ihn aufgeben mußttest.
 - * *Widme Dich der Liebe und dem Kochen mit ganzen Herzen.*

NEUGIERIG was andere kochen... BÄRLAUCH das Kraut des Monats –....

Von März bis Mai müssen Sie in lichten Laubwäldern nur der Nase nach gehen, dann stoßen Sie auf die lanzettförmigen Blättchen des Bärlauchs. Sie strömen einen deutlichen Knoblauchduft aus, und nach Knoblauch schmecken sie auch. Darum kann man sie ähnlich wie Knoblauch verwenden : in Kräutersaucen zu Spargel, Kartoffeln oder Gemüse, als Kräuterbutter zu Fisch oder Fleisch und würzigen Gemüsesuppen oder Gratins.

Für was verwendet Ihr Bärlauch ?

Schickt uns jetzt Eure liebsten Rezepte !

Eine Auswahl werden wir dann im nächsten Jahr um diese Zeit zur freien Verwendung abdrucken.

Ziel ist es, durch engere Zusammenarbeit über den eigenen Topfrand zu schauen und mit der gemeinsamen Rezeptaktion typische bayrische Rezepte zu veröffentlichen.
Somit können wir andere Kollegen inspirieren unsere natürliche Küche zu verwenden.