

Ausgabe Dezember 2003

Gab es den Stern von Bethlehem wirklich ?

REWE Deutschland Pokal BAYERN

Bei der regionalen Vorentscheidung des bayrischen Landesverbandes und der Firma REWE konnten 4 junge Köchinnen und 7 junge Köche in der Lehrküche bei Kermess in München/Pasing ihr Können vor den Augen der Jury (Dr. h.c. Siegfried Schaber/Volker Neufang/Simon Seemüller/ Klaus Hassenpflug/Manfred Versal) unter Beweis stellen.

Die Aufgabe lautete, eine Schauplatte eigener Konzeption zum Thema „ Variation von Wildhase und Poularde “ anzufertigen. Zahlreiche Ehrengäste, eingeladen zur Präsentation der Schauplatten waren begeistert von den hervorragenden akribischen Arbeiten. **Maria Eck** von der Klinik Wartenberg setzte sich an die Spitze und vertritt mit **Jens Braun** (2) vom Arotel in Nürnberg den Landesverband der Köche Bayern bei der Endausscheidung in Mainz. Den dritten Platz erkämpfte sich **Eva Schnitker** von der Staedler Mars GmbH in Nürnberg.

Der Firma REWE die sich stets um die Belange der Nachwuchsförderung engagiert einen herzlichen Dank für die nun seit 16 Jahren währende Durchführung und Finanzierung dieser bedeutenden Veranstaltung.



Dank an Sponsoren und Medien

Einen herzlichen Dank zum Jahresende möchten wir an alle richten, die uns dieses Jahr bei unserer ehrenamtlichen Arbeit vor allem bei der Förderung der Jugendlichen und den Erhalt unseres traditionsreichen Berufsstandes unterstützt haben.

Ganz besonderen Dank unseren Hauptsponsoren den Firmen

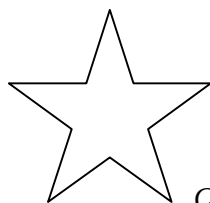
RAPS / SERVICEBUND / NESTLE-SCHÖLLER / RATIONAL / ECOLAB

Ebenso bedanken wir uns bei den Firmen **Paulaner / Develey / REWE / Achenbach / Villeroy & Boch / Schönwald**

Für die materielle und redaktionelle Unterstützung unserer Arbeit durch Fachzeitschriften bedanken wir uns bei der

**KÜCHE / PV REPORT / GV MANAGER / GASTRONOMIE / ROLLING PIN / Gastronomie Report
CW - the new Asia Cuisine & Wine Scene**

Danke auch für die Berichte über unsere Arbeit an das
Bayrischer Rundfunk / Münchner Merkur / Süddeutsche Zeitung



Fehler, nichts als Fheehr !

Gmäeß eneir Sutide eneir elgnihcesn Uvinisterät, ist es nchit witihcg in Wlechr Rneflogheie die Bstachuebn in eneim Wort snid, das ezniige was Wcthiig ist, ist daß der estre und der leztte Bstabchue an der ritihcegn Pstooion snid. Der Rset knan ein ttoaelr Bsinöldn sein, tedztrom knan man Ihn onhe Pemoblre lseen. Das ist so, weil wir nicht jeedn Bstachuebn Enzelin leesn, snderon das Wort als gseatmens.

Trendnews rund um Kochen

*Fakten über das Projekt „ Inicon “
bei dem Köche mit Bioingenieuren
an der Küche der Zukunft arbeiten.*

INNOVATION

Bio Verfahrenstechniker des Technologietransfer-Zentrums Bremerhaven entwickeln mit Küchenchefs die Gastronomie von morgen. Ziel : Aromen sollen besser konserviert und kombiniert, Küchengeräte optimiert werden. und das alles ohne Gentechnik, dafür aber mit Hightech.

VERKAPSELUNG

Durch diesen Kniff werden hitzeempfindliche Zutaten wie Parmesan oder Kräuter in winzige Stärkekapseln eingeschlossen, wie bei einem Medikament. Die Kapsel löst sich erst kurz vor dem Verzehr auf.

KOMBINATION

In kleinen Geschmackspaketen werden unterschiedliche natürlich gewonnene Aromen verbunden, etwa ein Mix aus Thunfisch, Erdbeeren, Schokolade und Rotwein

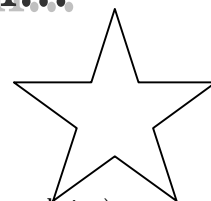
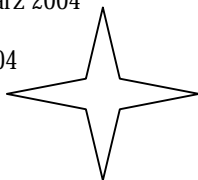
SCHNELLER BRÜTER

In Arbeit ist unter anderem ein computergesteuerter Ofen, dessen Temperaturkurve sich schnell verändern lässt, um Fleisch punktgenau zu braten. Außerdem : Ein Mikromixer, der nanometerkleine Tröpfchen eines Aromas herstellen kann.

Die Köche-Info dient zur Information von Mitgliedern und Freunden der Köche Bayern's (Auflage zur Zeit 600 Exemplare) und wird verfasst vom Schriftführer des Landesverbandes
Kontaktadresse : Siegfried Arlt, Wiesseer Straße 22c, 83700 Rottach-Egern, Telefon 08022 / 26221
mobil 0179.6952111 e-mail Siegfried.Arlt@t-online.de (Erscheinungszeitraum ¼ jährlich)

Termine & Wettbewerbe in Bayern...

17. Februar 2004 Deutsche Meisterschaft im Riesentorlauf am Sudelfeld
Organisation Verein der Köche Rosenheim
- 12./13. März 2004 Achenbach bayrische Ausscheidung in Regensburg
13. Juli 2004 28. Chiemseer Schifferfahrt (Anmeldung Verein der Köche Rosenheim)



Messetermine...

28. bis 31. März 2004 TRIGAST Messezentrum Salzburg
25. bis 28. April 2004 HOGA München

Überregionale Veranstaltungen...

- 27./28. März 2004 REWE Deutschlandpokal Finale im Kurfürstlichen Schloß in Mainz
17. - 20. Oktober 2004 **IKA** - Olympiade der Köche Erfurt

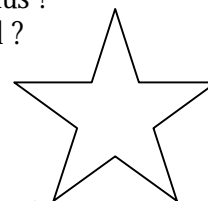
Termine und Tagungen des Landesverbandes.....

103. Frühjahrstagung 26./27. März 2004 Freitag/Samstag Brauereidorf Wernesgrün/Vogtland
(zusammen mit dem Landesverband der Köche Mitteldeutschland)
104. Herbsttagung 24./25. September 2004 Werdenfelser Köche
105. Frühjahrstagung Verein Nürnberger Köche
106. Herbsttagung Aschaffenburg/Miltenberg (prüft)

Weitere Veranstaltungshinweise aus aller Welt, vor allem von den Kolleginnen und Kollegen vom Landesverband Mitteldeutschland erhaltet Ihr auf Anfrage unter : Richard63kern@aol.com von Richard Kern per e-mail übermittelt.

Massage für Gehirnmuskeln

- Warum kann in keinem Land der Welt ein Mann die Schwester seiner Witwe heiraten ?
- Warum bezeichnete man die französische Nationalhymne als Marseillaise ?
- Warum bezeichnet man ein Trinkgeld oder eine kleine Geldspende als Obolus ?
- Warum bezeichnet man, besonders in Bayern, einen Flirt als Techtelmechtel ?
- Warum ist der bayrische Erbfolgekrieg 1778-1779 als „Kartoffelkrieg“ in die Geschichte eingegangen ?
- Warum frieren, obwohl kaltes Wasser nach unten sinkt, Gewässer nicht von unten nach oben zu ?
- Warum kann man zwar im Atlantik, aber nicht in der Ostsee Austern züchten ?
- Warum bezeichnet man Geld schon seit römischer Zeit als Moneten ?



Auflösung „Harte Nuß für schlaue Köche“ aus der letzten Info :

Der Wirt hatte Xaver die 7. und vor Sepp die 5. Maß hingestellt. Hätte der Xaver seine Maß dem Sepp gegeben, dann hätte er $7 - 1 = 6$ und Sepp $5 + 1 = 6$ ebenfalls 6 Maß gehabt; hätte aber der Sepp seine Maß dem Xaver gegeben, so hätte dieser $7 + 1 = 8$, er selbst aber nur $5 - 1 = 4$ Maßkrüge leeren können. Der Wirt fragte nicht nach den bereits geleerten Krügen, sondern nach dem Stand der Dinge, nachdem er jedem eine neu eingeschenkte Maß hingestellt hatte.

In jeder Info verlosen wir unter den richtigen Einsendungen einen „Jungen Koch“ Einsendeschluß ist der 01. Februar 2004

web-site des Landesverbandes www.koeche-bayern.de



Buchtips für den Gabentisch



Fisch, Schalen- und Krustentiere

Opt Art Burgdorf / Schweiz, 2003

Culinary World

Wie schaffe ich es professionell einen Kabeljau für eine Füllung zu entgräten, ohne die Filets zu zerschneiden ?
 Wie koche ich einen Krustentierfond ? Wie kann ich Fisch zu Hause räuchern ?
 Auf all diese Fragen hält der neue Prachtband aus der Reihe „ Culinary World“ die richtigen Antworten parat.
 Das wuchtige Drei-Kilo Kochbuch dürfte für Profis zum klassischen Nachschlagewerk avancieren. Wunderbar klar und übersichtlich sind die Arbeitsschritte zur Kochtechnik fotografiert. Die Rezepte haben viele der besten Köche der Welt beigesteuert. Neben Alain Senderens, Guy Savoy, Marc Haeblerlin, Nadia Santini, Ferran Adrià und Eckart Witzigmann auch die Deutschen Dieter Müller, Dieter Kaufmann und Claus-Peter Lump.
 Dieses Buch gehört sicherlich zu den üppigsten und schönsten Fischkochbüchern in deutscher Sprache.
 Schon das präzise bebilderte Kapitel über Frischekriterien beim Fisch lohnt die Anschaffung.

Hädecke Verlag 495 Seiten

ISBN 3775006508

bei amazon.de Euro 128,00

Jamie´s Kitchen

September 2003

Jamie Oliver

LONDONS *Coo(K)ING* hat im vergangenen Jahr fünfzehn arbeitslosen Jugendlichen mit Interesse das Kochen gelernt. Sie bilden die Crew in seinem neu eröffneten Lokal „Fifteen“, dem aktuellen Hit der Londoner Szene. Die besten Rezepte von der Karte, alle Grundtechniken und Profi Tipps gibt es jetzt in Jamie´s Basis Kochbuch.

Ich bin geradezu versessen aufs Essen. Abends denke ich bereits ans Frühstück und beim Frühstück ans Abendessen. Am inspirierendsten ist Einkaufen, wenn man einfach über den Markt schlendert und sich umsieht, was die Jahreszeit so zu bieten hat. Stellen Sie sich vor : Gerade ist der erste Spargel aufgetaucht, die Erbsen sind knackig und zuckersüß und die Minze wächst, was das Zeug hält, sie überwuchert den Rosmarin regelrecht. Sizilianische Zitronen leuchten auf, an denen noch frische Blätter sprießen.... Es ist kaum auszuhalten, so herrlich ist das alles !

Zu Hause steht eine Flasche gutes Olivenöl, da bin ich mir sicher. Außerdem habe ich noch diesen super Arborio-Reis für Risotto, ein Paket Tagliatelle oder meinetwegen Spaghetti und sogar ein paar Bio-Eier. Ich könnte ein Omlette mit etwas Pecorino machen – oder lieber doch mit Ziegenkäse ?

Mir läuft das Wasser im Mund zusammen.

Es geht darum, sich zu trauen und einfach was auszuprobieren mit erstklassigen Zutaten. Es geht nicht darum sich in der Küche pausenlos selbst zu übertreffen. Es geht darum, Spaß am Kochen zu haben und das Ergebnis bei einer guten Flasche Wein mit Freunden oder Gästen zu genießen.

„Jetzt sind Sie dran“

Dorling Kindersley

ISBN 3831004471

bei amazon.de Euro 29,90



Jugendcamp 2004

Das Camp des Landesverbandes für motivierte und qualifizierte junge Köchinnen und Köche aus Bayern für 2004 findet am 27. & 28. Februar bei der Firma Rational in Landsberg am Lech statt. Es beginnt am Freitag um 10.00 Uhr und endet am Samstag gegen ca. 17.30 Uhr.

Wir bitten die Vorstandschaft der Zweigvereine jetzt schon um Sondierung von förderungswürdigen Talenten. Informationen über das komplette Programm erhalten die Zweigvereine Anfang des nächsten Jahres.

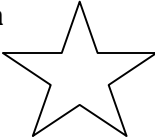

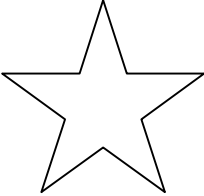
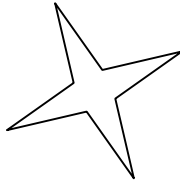
zu guter letzt...

Gib mit die Gelassenheit, Dinge so hinzunehmen, die ich nicht ändern kann. Gib mit Mut, Dinge zu ändern, die ich ändern kann und gib mir die Weisheit, das eine vom anderen zu unterscheiden.



WEIHNACHTSGRÜSSE

Danke an alle Mitglieder und Freunde des Landesverbandes der Köche Bayern für die gute Zusammenarbeit und Partnerschaft. Ihnen Allen wünscht die gesamte Vorstandschaft des Landesverbandes und den Zweigvereinen in Bayern ein gesegnetes Weihnachtsfest, Gesundheit und ein gutes neues Jahr 2004.

Vorsitzender Landesverband		Bernd Malter	Reichsstraße 34	86609 Donauwörth		0906 / 5001
801 Club der Amberger Köche	1976	Helmut Richterstetter	Philippstraße 4	92224 Amberg		09621 / 85632
813 Club der Köche Donau-Ries	1971	Uli Grossmann	Schäfflesmarkt 3	86720 Nördlingen		09081 / 8050636
819 Club der Köche Landshut	1972	Siegi Rasp	Erlenstraße 14 a	84032 Landshut		08709 / 9292244
824 Club der Köche Ratisbona Regensburg	1969	Klaus Huber	Sandstraße 19	93173 Fußenberg/Wenzenbach		09407 / 1654
803 Kochclub Augusta Augsburg	1965	Manfred Versal	Hagebottenweg 15 d	86169 Augsburg		0821 / 708078
826 Kochclub Rothenburg o.d. Tauber	1977	Harald Schürl	Paradeisgasse 20/22	91541 Rothenburg o.d.Tauber		09861 / 5616
802 Köcheverein Aschaffenburg-Miltenberg	1986	Max Heim	Westernstraße 4	63825 Schöllkrippen		06024 / 1686
833 Köcheverein Inn-Salzach	1992	Frank Steinlein	Kiefering 42	84577 Tüßling		08633 / 8940
806 Kochverein Bad Wörishofen	1960	Franz Seemüller	Kathreinerstraße 1	86825 Bad Wörishofen		08247 / 30550
820 Kochverein Bavaria München	1899	Dieter Bergdoll	Oefelestraße 11	81543 München		089 / 65114367
823 Kochverein Donauwald	1977	Helmut Kafel	Ziegelstadelberg 41	94094 Roththalmünster		08533 / 2613
831 Kochverein Frankonia Würzburg	1966	Gerd Sturm	Lodenstraße 1	97209 Veitshöchheim		0931 / 92952
818 Kochverein Memmingen	1955	Hans Zwickel	Herbisried 2a	87733 Bad Grönebach		08334 / 9316
805 Verein Bad Kissinger Köche	1896	Erich Matysek	Am Gradierbau	97688 Bad Kissingen		0971 / 80230
807 Verein Bamberger Köche	1970	Dieter Lechner	Gaustadter Hauptstr. 49	96049 Bamberg		0951 / 63351
808 Verein der Köche Bayerwald	1976	Johann Pommer	Stadtplatz 3	94209 Regen		09921 / 2220
809 Verein der Köche Bayreuth & Umgebung	1989	Bernd Kordina	Breslauerstraße 7	95482 Gefrees		09254 / 91156
810 Verein der Köche Berchtesgadener Land	1974	Günther Lüftenegger	Am Kirchberg 19	83454 Anger		08651 / 76770
811 Verein der Köche Chiemgau	1974/1981	Peter Kaltenhauser	Brandstätt 4 a	83342 Tachering		08622 / 632
812 Verein der Köche Coburg	1974	Manfred Hölzl	Eisennacher Straße 21	96486 Lautental		09561 / 63450
816 Verein der Köche Ingolstadt	1975	Erhard Koch	Hebbelstraße 12	85055 Ingolstadt		0841 / 25175
830 Verein der Köche Lindau / Westallgäu	1978	Robert Schlager	Am Blasenberg 12	88175 Scheidegg		08381 / 1609
825 Verein der Köche Rosenheim Stadt & Land	1975	Karl Heinz Kohler	Apianstraße 4	83022 Rosenheim		08031 / 16421
829 Verein der Köche Tegernseer/Schlierseer Tal	1966	Paul Deinzer	Mühlal 2	83703 Gmund / Dürnbach		08022 / 75317
817 Verein der Köche Weinlandkreis Kitzingen	1987	Axel Hartner	Am Goldberg 27	97318 Kitzingen		09321 / 22445
821 Verein Nürnberger Köche	1895	Peter Häußler	Trautenauerstraße 1	91315 Höchstadt/Aisch		09193 / 3327
827 Verein Schweinfurter Köche	1975	Ulrich Löwe	Breslauerstraße 54	97424 Schweinfurt		09721 / 561556
815 Werdenfelser Köche	1921	Peter Körner	Gebirgspionierstraße 72	82481 Mittenwald		08823 / 4483
822 Zweigverein Oberallgäu/Hindelang	1957	Manfred Lautz	Talstraße 97	87541 Hindelang		08324 / 3085