

50 Jahre Club der Köche Donau-Ries e.V.

Rede anlässlich 50 Jahre Club der Köche Donau-Ries bei der Tagung des Landesverbandes der Köche Bayern am 25.7.2021

Werter Landesverbandsvorsitzender der Köche Bayern. Werte Delegierte des Landesverband der Köche Bayern, werte Ehrengäste.

Es freut uns vom Club der Köche Donau-Ries, dass uns anlässlich unserem 50-jährigen Bestehens die Delegierten des Landesverbandes der Köche Bayern sowie die Ehrengäste, die Ehre geben und an der Arbeitstagung hier in Wemding teilnehmen.



Wir vom Club der Köche Donau-Ries haben uns das Jubiläumsjahr anders vorgestellt, so haben wir unser Jahresprogramm der Situation geschuldet auf das Jahr 2022 verschoben.

In Zusammenarbeit mit dem Ferienland Donau-Ries wurde auf Grund unseres Jubiläumsjahres 2021 als Jahresthema Kulinarik gewählt, was auch so mit uns in verschiedenen Medien beworben wurde.

Was passierte 1971 in unserem Gründungsjahr.

in München fuhr erstmals die U-Bahn, auf der ANUGA in Köln sahen wir zum ersten Mal Mangos und Kiwis, Witzigmann veränderte den deutschen Küchenstil, der erste Mac Donald wurde in Deutschland, und zwar in München am Stachus eröffnet, es gab den ersten Taschenrechner und und

Und jetzt kamen eine handvoll Köche in Donauwörth auf die Idee einen Köcheverein zu gründen, aber wie sollen wir eine Vorstandschaft zusammen bringen mit so wenigen Köchen.

Die Rettung war die Bundeswehr in der Donauwörther Kaserne. Unter den Soldaten der Kasernenküche konnten wir etliche Köche gewinnen, bei uns im Verein aktiv mitzuwirken.

So konnten wir nach vielen Vorbesprechungen mit der ARGE Bayern und dem VKD den Verein gründen. Eine große Hilfe zur Vereinsgründung war uns damals Dieter Radke vom Kochclub Augusta Augsburg, der seine Erfahrung als Vorsitzender des Augsburger Vereins bei uns einbrachte.

Unter der Federführung des ARGE Vorsitzenden Erich Möller aus Bad Kissingen war dann November 1971 die Vereinsgründung.

Die ersten Jahre verliefen sehr gut, doch wenn es dem Esel zu gut geht, geht er aufs Eis. Und so war es auch bei uns im Verein. Der damalige Vorsitzende verschwand über Nacht. Hier mussten wir im Nachhinein ziemliche Ungereimtheiten regeln. Der Club dann führungslos, keiner wollte den Verein übernehmen. Dann fanden wir endlich einen Gastronomen, der den Verein übernahm. Doch nach kurzer Zeit verloren wir durch einen plötzlichen Unfalltod wieder unseren Vorsitzenden. Wieder führungslos.

Mein Plan war zunächst die Meisterprüfung zu machen und dann dem Verein, falls es weitergehen sollte, zuzuarbeiten. Doch es kam anders.

Mit dem Austausch vieler Köchen und Köchinnen in der Meisterschule Bad Kissingen sowie als frisch gebackener Küchenmeister kam ich natürlich voll motiviert nach Hause. Ich suchte mir ein paar gleichgesinnte Kollegen mit denen ich mir vorstellen konnte den Verein in ordentliche Bahnen zu bringen.

Mit klaren Vorstellungen übernahm ich dann 1980 den Vorsitz. Hier ist erwähnenswert, dass ich den Posten jetzt 41 Jahre inne habe, das gleiche gilt bei meinem Stellvertreter Sepp Meyer. Wir warben um aktive und passive Mitglieder im gesamten Landkreis, erweiterten den Einzugsbereich und aus dem Club der Köche Donauwörth wurde der Club der Köche Donau-Ries.

Unser Ziel war es junge Leute zur Ausbildung im Kochberuf zu gewinnen, im Landkreis ein Netzwerk zu bilden und das Image unseren Berufes zu forcieren.

Der Plan war jeden Monat eine Veranstaltung abzuhalten, es wurde aber meistens das Zwei oder Dreifache daraus.

Wir erschufen im Laufe der Jahre ein Netzwerk mit dem BHG, dem Ferienland Dona-Ries, der IHK Schwaben, der Berufsschule, der Volkshochschulen Donauwörth und Nördlingen, dem Geopark Ries Kulinarisch, den Tourismus Infostellen im Landkreis, den Wirtschaftsunioren Donau-Ries und wir sind regelmäßig in Schulen und Kindergärten mit Beratungen und Projekttagen. Wir sind aktiv auf vielen Ausstellungen Messen und Aktivitäten im Zusammenhang mit dem Landkreis Donau Ries.

Besonders hervorzuheben ist das Jahr 1997. Hier wurde Sepp Meyer, hier aus diesem Hause zum 1. Vorsitzenden der BHG Kreisstelle Donau-Ries und ich als sein Stellvertreter gewählt. Diese Posten haben bis heute Bestand und so konnten wir viele Aktionen gemeinsam durchführen, natürlich unter Einhaltung der Vorgaben der beiden Berufsverbände.

Der Club der Köche Donau Ries und der Landesverband der Köche Bayern

Seit unserer Gründung sind wir immer eng mit dem Landesverband verbunden. Seit Bestehen unserer Berufsschule schicken wir jährlich einen Teilnehmer zum Achenbach Pokal Landesentscheid Bayern. Wir waren dreimal selbst Ausrichter.

Auch seit Bestehen des Jugendcamps sehen wir uns in der Verpflichtung einen Teilnehmer zu schicken.

In der Ära von Erich Möller bis dato Sigi Arlt waren wir regelmäßig an den Landesverbandstagungen vertreten. In den 80iger und 90iger Jahren tagten noch die bayerischen Jugendwarte getrennt bei den Tagungen: Etliche kennen sicher noch die legendäre Märchenstunde von Adolf Burgtaler oder in der Mittagspause das Schlangestehen zur Fahrtkostenabrechnung beim Kassier Pirzer.

Erinnerungswert die Verpflegung an den Treffen, wo sich die auszurichtenden Zweigvereine immer von der besten Seite zeigten und typische Speisen ihrer Region offerierten.

Für mich persönlich hatte der Besuch der Tagungen auch einen touristischen Effekt. Konnte ich doch jedes Mal bei den Delegierten für unsere Gegend, dem Donau-Ries werben.

Erwähnenswert auch der Zusammenhalt der Zweigvereine. So wurden wir im Laufe der letzten Jahre bei Ausflugs- oder Informationsfahrten in Augsburg, Ingolstadt, Bamberg, Würzburg, Rothenburg, München, Regensburg, Bad Wörishofen, Nürnberg, Amberg von den Verantwortlichen der Vereine immer mit einem interessanten Programm versorgt.

Der Club der Köche und die Jugendarbeit

Die Jugendarbeit geht hauptsächlich über unsere Berufsschule. Hier werden in Zusammenarbeit mit uns regelmäßig Projektstage durchgeführt, wie z.B. heimisches Reh, Fisch und Krustentiere, Süßspeisen, Probekochen unter Prüfungsvoraussetzungen sowie Vorbereitungen zu Wettbewerben.

Bei Messeauftritten binden wir die Auszubildenden mit ein.

50 Jahre Club der Köche Donau Ries, hier gab es ein halbes Jahrhundert keinen Stillstand.

50 Jahre Club der Köche Donau Ries, was kommt?

Man weiß es nicht, der Kochberuf wird sich ändern, die Verbände müssen sich ändern, wir werden überschwemmt werden von lauter Foods, wie Street Food, Super Food, Food Pairing, Home Food, Vegan Food, Business Foods.

Aber vergessen wir vor lauter neuer Esstrends nicht die Basis des Kochens und die findet man bei uns nach einer fundierten Ausbildung.

Was wird kommen, lassen wir es auf uns zukommen. Noch leben wir in der Gegenwart und diese Gegenwart erlaubt uns in Erinnerung zu schwelgen. Wir schwelgen gerne in Erinnerung der letzten 50 Jahre Club der Köche Donau-Ries.

Wir haben viel geschafft, nur eines nicht, und zwar junge Köche oder Köchinnen für die Vereinsarbeit zu gewinnen.

Wir wünschen uns eine erfolgreiche Tagung.

Uli Großmann

Vorsitzender

Club der Köche Donau-Ries