

Jahresbericht 2020 des 1. Vorsitzenden vom Club der Köche Donau Ries .e.V

An die Mitglieder vom Club der Köche Donau Ries.

Das Jahr 2020 war und ist geprägt von Ungewissheit und Entbehrungen. Ich hoffe und wünsche, dass Alle von Euch die letzten Monate gut überstanden haben. Die Corona Pandemie bedroht nicht nur unsere Gesundheit, nein, sie hat unser Geschäftsleben und ehrenamtliches Engagement in unserem Verein, in einen nicht gekannten Ausnahmezustand versetzt. Aber auch das gesellschaftliche Leben leidet und die Angst von einer Ansteckung begleitet uns täglich.

Wir konnten aber 2020 dennoch mit einigen Aktionen aktiv sein.

Januar / Februar. Die Generalversammlung mit Neuwahlen. Hier wurde die schon bestehende Vorstandschaft für weitere 2 Jahre im Amt bestätigt.

In der Berufsschule wurde die Zwischen und Winterprüfung der Köche/innen durchgeführt. Hier waren Küchenmeister vom Club als Prüfer tätig.

Ein sehr gutes Fischmenü konnten wir beim traditionellen Fischessen im Hotel Meerfräulein genießen.

Etliche Mitglieder waren Gäste bei der Verkostung vom jährlichen Dessertprojekt in der Donauwörther Berufsschule.

Zusammen mit der BHG Kreisstelle Donau Ries waren wir in Stuttgart bei der INTERGASTRA und bei der Olympiade der Köche.

März. Die letzte Aktion vor dem Lockdown im Frühjahr, war eine Vorstandssitzung, in der wir das Programm des Jubiläumsjahr 50 -Jahre Club der Köche Donau Ries erstellten.

Juli. In einer Doppelseite in der Fachzeitschrift **KÜCHE** vom Verband der Köche Deutschland, wurde die Gastronomieabteilung der Donauwörther Berufsschule vorgestellt.

Folgende Termine vom Club der Köche mussten wegen der Pandemie von März bis August abgesagt werden.

Das traditionelle Spargelessen, die Informationsfahrt zum Hotel Sonnenalb, die Achenbach Jugendmeisterschaft Landesfinale Bayern, der Jugendcamp der Köche Bayerns, die Frühjahrstagung der Köche, die Laurentiustage in Friedberg, Amberg und Wemding, die Freissprechungsfeier der Köche /innen in Augsburg, sowie für die Landkreise Donau Ries und Dillingen

Unter den vorgeschriebenen Hygienevorschriften konnte im **Juli** die Abschlussprüfung der Köche/innen in der Donauwörther Berufsschule durchgeführt werden. Auch hier waren wieder Küchenmeister vom Club der Köche als Prüfer tätig.

In einer kurz einberufenen **Vorstandssitzung** wurde unter Berücksichtigung der aktuellen Situation, das Programm für das restliche Jahr besprochen. Hier wurde die Gemeinschaftsfahrt mit der BHG Kreisstelle Donau Ries und dem Verein Lebendiges Wemding nach Graz im September abgesagt und ins Jahr 2021 verschoben. **Der neue Termin ist der 20.- 23. September 2021.** Für die restlichen Termine wurde ausgemacht, dass kurzfristig entschieden wird. Als Ersatz für das ausgefallene Spargelessen wurde sich für ein **Herbstessen** im Bräuhausaal des Hotel Meerfräulein entschieden.

Im **September** fand dann das **Herbstessen** im Bräuhausaal vom Hotel Meerfräulein statt. Unter der Einhaltung der vorgeschriebenen Hygienevorschriften (Abstand ,Desinfektion usw.) wurde ein regionales Herbstmenü zahlreichen Besuchern serviert.

Im **Oktober** wurde unter Einhaltung der Hygienevorschriften in der Donauwörther Berufsschule das Wildprojekt durchgeführt. Hier waren wegen der aktuellen Situation nur eine begrenzte Zahl als Besucher möglich. Grußworte im Restaurant der Berufsschule wurden gesprochen von, Berufsschuldirektor Peter Hoffmann, BHG Vorsitzender Sepp Meyer und dem Vorsitzendem vom Club der Köche Donau Ries Uli Großmann.

Ebenfalls im **Oktober** wurden von Uwe Dunzinger Fotos von der Vorstandschaft gemacht. Die Fotos wurden für die Fachzeitschrift KÜCHE, sowie für unsere Homepage verwendet. Als Kulisse wurde der Wemdinger Stadtbrunnen gewählt. Für die Dezember Ausgabe der Küche wurde der Club der Köche Donau Ries als Zweigverein des Monats ausgewählt. Die Redaktion wurde vom U.Großmann mit einer Auswahl von Bildern und Textmaterial versorgt.

Die Delegierten des Landesverband der Köche Bayern trafen sich unter Einhaltung der vorgeschriebenen Hygienevorschriften zur satzungsgemäßen **Herbsttagung** in Altötting. Hier wurden aktuelle Themen, sowie Planungen für 2021 behandelt. Ein Tagungspunkt war der Auftritt der bayerischen Sozialministern Carolina Trautner. Sie beantwortete Fragen der Delegierten zur aktuellen Situation. An der Tagung nahmen Uli Großmann (Vorstandsmitglied im Landesverband) und Wolfgang Ecker (Kassenprüfer im Landesverband) teil.

Im **November** kam erneut der Lockdown und wir mussten nach 35 Jahren zum erstenmal das Traditionelle Wildessen im Gasthaus zur Wallfahrt in Wemding absagen. Der neue Termin ist Freitag der **19.November 2021**. Unser jährlicher Adventsempfang fiel auch der Pandemie zum Opfer. Hier werden wir , wenn es die Situation erlaubt als Ersatz im Frühjahr, eine ähnliche Veranstaltung für die Mitglieder organisieren.

Der Club der Köche und das Ferienland Donau Ries

Anfang des Jahres wurde von uns die Führung des Ferienlandes Donau Ries gebeten, anlässlich des 50 – jährigen Bestehen des Club der Köche Donau Ries ,als Jahresthema 2021 **KULINARIK** zu wählen. Bei einer Fachbeiratssitzung wurde dann zu unserem Wunsch abgestimmt und das Jahresthema genehmigt. In einem vom Ferienland organisierten Pressebericht, wurde der Club der Köche Donau Ries in Bezug auf das Vereinsjubiläum auf einer Doppelseite im **BLÄTTLE** vorgestellt. Auch wir wollen uns im Jubiläumsjahr mit unseren Veranstaltungen von der besten Seite zeigen.

Der Club der Köche und seine Partner

Für die gute Zusammenarbeit bedanke ich mich bei der BHG Kreisstelle Donau Ries, der IHK Donauwörth, der Donauwörther Berufsschule, dem Ferienland Donau Ries, sowie bei den Nachbarvereinen vom Club der Köche Donau Ries.

Das Jahr 2021

Unser Verein wurde 1971 gegründet, deshalb haben wir uns von der Vorstandschaft entschlossen, anlässlich des 50- jährigen Vereinsjubiläum, ein Jubiläumsjahr zu gestalten. Die Termine dazu sind schon seit längerem in unserer Homepage unter der Rubrik “ Veranstaltungen“ eingefügt. Leider bringt die aktuelle Situation alles durcheinander. Wenn es wieder erlaubt ist , werden wir uns in der Vorstandschaft beraten, wie wir weiter verfahren werden. Wir geben die Hoffnung nicht auf, dass wieder bald wieder Normalität eintritt und wir mit unseren Veranstaltungen aktiv sein können. Leider mussten etliche Veranstaltungen zum Jahresanfang 2021 schon abgesagt werden.

Folgende Veranstaltungen für den Jahresanfang 2021 wurden schon abgesagt

Der Achenbach Jugendpokal in allen Bundesländern,
die HOGA in Nürnberg (neuer Termin 17.-19.10. 2021),
die Augsburger Frühjahrsausstellung,
die Eröffnungsveranstaltung anlässlich des 50-jährigen Vereinsjubiläum von unserem Verein, am 22.Januar im Bräuhausaal des Hotel Meerfräulein am 22.Januar. Der Termin wird der aktuellen Situation entsprechend neu angesetzt.

Die Homepage vom Club der Köche Donau Ries

Die Homepage von unserem Verein, gestaltet vom Vorstandsmitglied Claudia Zwerger, ist immer auf dem aktuellen Stand. Auch hier lohnt es sich regelmäßig reinzuschauen.

www.kochlub-donau-ries.com

Werte Mitglieder,

wie Sie aus dem Jahresbericht ersehen können, haben wir trotz der Coronakrise, in unserem Verein einiges bewegt. Der größte Wunsch unser Aller ist allerdings, dass in unser Leben bald wieder Normalität eintritt und wir im Jahr 2021 gemeinsam ,mit unseren geplanten Veranstaltungen, **50 Jahre Club der Köche Donau Ries** feiern dürfen. Wir halten Sie auf dem Laufenden.

Uli Großmann

Die Vorstandschaft vom Club der Köche Donau Ries wünscht Euch ein frohes Weihnachtsfest und alles Gute im Jahr 2021. Bleiben Sie gesund.

Uli Großmann, Sepp Meyer, Wolfgang Ecker, Claudia Trujillo ,Claudia Zwerger, Gertrud Perlich, Paul und Alexander Trollman, Klaus Rohder

