

## 50 Jahre Club der Köche Donau Ries

**Wir schreiben das Jahr 1971.**

**An was erinnern wir uns?**

**In München fuhr zum ersten Mal die U-Bahn, der erste Mac Donald's in Deutschland wurde in München am Stachus eröffnet, es gab den ersten Taschenrechner, wir sahen erstmals Kiwis und Mangos, es wurde das erste Mal eine Mail verschickt, der Benzinpreis war 58 Pfennige pro Liter und das Heizöl kostete 18 Pfennige pro Liter, Hawaii Toast und Königpastetchen waren Renner auf Speisekarten.**

**An was erinnere ich mich besonders ?**

**Es war im Januar 1971, da traf ich mich mit zwei Köchen und einer Gastronomin im Café Engel in Donauwörth. Im Laufe des Gesprächs kam man auf die Idee einen Köcheverein zu gründen.**

**Aber wie sollen wir eine Vorstandschaft zusammenbringen, bei so wenig Köchen?**

**Die Rettung war die Bundeswehr in der Donauwörther Kaserne. Unter den Soldaten der Kasernenküche fanden wir etliche Köche, mit denen wir dann eine Vorstandschaft bilden konnten.**

**Beachte !**

**Das Café Engel und die Donauwörther Kaserne gibt es nicht mehr, der Kochclub Donau-Ries besteht noch.**

**Dann ging es ganz schnell, wir stellten einen Kontakt zum Kochclub Augusta Augsburg her und dessen Vorstand war uns eine große Hilfe zur Vereinsgründung .**

**Dann im November 1971 im Donauwörther Parkcafe.  
Gründung des Vereins, und zwar unter dem Namen Club der  
Köche Donauwörth.**

**Wir schlossen uns dem Landesverband der Köche Bayern  
(damals Arbeitsgemeinschaft Bayern) und dem Verband der  
Köche Deutschland an.**

**Als eingetragener Verein erarbeiteten wir eine Satzung, die  
dem Verband der Köche Deutschland angeglichen ist.**

**Der Verein wurde in aktive und passive Mitglieder  
eingeteilt, das heißt, dass die passiven Mitglieder den Club  
mit ihrem Mitgliedsbeitrag finanziell sowie mit Ihrer  
Anwesenheit bei Veranstaltungen den Verein unterstützten.  
Die aktiven Mitglieder bringen sich kochtechnisch ein.**

**Ich werde jetzt nicht auf die einzelnen Veranstaltungen und  
Aktivitäten der letzten 50 Jahre eingehen.**

**Es würde den Rahmen sprengen, es wird sicher noch in der  
Festrede davon zu hören sein.**

**Ferner sind außerdem alle Aktivitäten der letzten 50 Jahre in  
der Vereinschronik auf unserer Homepage eingestellt. Bilder  
und Berichte sind für jedes Jahr übersichtlich eingestellt.  
Hier gilt Frau Claudia Zwerger unser Dank. Unter Ihrer  
Obhut steht der Internetauftritt vom Verein.**

**Meine Posten im Verein waren die ersten 9 Jahre  
Jugendwart und zweiter Vorsitzender.**

**Dann war mein Plan jetzt erstmal die Meisterprüfung zu  
machen und dem Verein dann als Mitglied zuzuarbeiten.**

**Doch es kam anders.**

**Mit der bestandenen Meisterprüfung und durch den Umgang mit den Köchen auf der Meisterschule in Bad Kissingen kam ich voll motiviert zurück und übernahm dann mit klaren Vorstellungen bei der Wahl im Donauwörther Parkcafe, den Club der Köche Donauwörth. Da schreiben wir das Jahr 1980.**

**Jetzt ist erwähnenswert, dass ich seit dieser Zeit also 42 Jahren dem Verein vorstehe. Das Gleiche gilt für den zweiten Vorsitzenden, Sepp Meyer. Das ist ein Novum unter den Kochvereinen in Deutschland.**

**Wir warben um aktive und passive Mitglieder im gesamten Landkreis, erweiterten unseren Einzugsbereich und aus dem Club der Köche Donauwörth wurde notariell beglaubigt, der Club der Köche Donau-Ries.**

**Unser Ziel war es, junge Leute für den Kochberuf zu gewinnen sowie jeden Monat eine Veranstaltung oder eine Aktion abzuhalten, es wurden aber meistens zwei oder drei daraus.**

**Die Vereinssatzung gibt uns unter anderem vor:**

**Pflege der Kollegialität und Geselligkeit durch regelmäßige Treffen und Veranstaltungen. Das dies gepflegt wird zeigt die langjährige Mitgliedschaft vieler Damen und Herren bei uns im Club und wird auch sicher in der Festrede zum Ausdruck kommen.**

**Pflege der Kochkunst, die durch Aktivitäten des Kochberufs der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden.**

**Es gilt Präsenz zu zeigen auf, Messen, Veranstaltungen usw. Hierzu gibt es eine extra Rubrik in der Chronik, und zwar von**

**allen 17 Donau-Ries Ausstellungen und von ca. 30 Augsburger Frühjahrsausstellungen.**

**Förderung der Jugend unseres Berufes.**

**Das passiert ausnahmslos in der Donauwörther Berufsschule. Lobenswert die Durchführung spezieller Projektage von Fisch, Wild, Geflügel, Dessert, Prüfungsvorbereitungskochen und dergleichen.**

**Auch hier ist immer der Club mit integriert.**

**Erwähnenswert die Durchführung von 3 bayerischen Meisterschaften vom Jugendkochwettbewerb dem Achenbach Pokal in der Donauwörther Berufsschule.**

**Mit großem Stolz konnten wir sogar einmal einer Auszubildenden vom Blumenhotel Rain zum 1. Platz gratulieren. Auch dieses Hotel, welches ein guter Ausbildungsbetrieb war gibt es nicht mehr.**

**Abhalten von Spezialitätenkochkursen:**

**Hier werden seit Jahren die Volkshochschulen Donauwörth und Nördlingen sowie Real und Mittelschulen bedient.**

**Wir schreiben das Jahr 1998.**

**Da wurde Sepp Meyer im Gasthaus zum Hofwirt in Kaisheim zum Vorsitzenden der BHG Kreisstelle Donau-Ries gewählt und ich zu seinem Stellvertreter. Jetzt hatten wir die gleiche Situation wie im Kochverein, nur umgekehrt.**

**Sepp Meyer 1. und ich zweiter.**

**So konnten wir viele Aktionen gemeinschaftlich durchführen. Auch diese Konstellation der Zusammenarbeit zwischen BHG u. Köcheverein ist in Deutschland einmalig und hat seit 24 Jahren Bestand.**

**Wichtig für uns ist die überregionale Präsenz des Vereins, deshalb arbeiten wir eng zusammen mit dem Landesverband der Köche Bayern, der seit Jahren von Sigi Arlt vom Tegernsee geführt wird.**

**Wir legen Wert auf die Pflege mit den bayerischen Kochvereinen und so haben wir im Laufe der letzten Jahre, bei Informations-Fahrten die Kochvereine in Augsburg, Ingolstadt, München, Nürnberg, Bamberg, Regensburg, Würzburg, Bad Wörishofen, Rothenburg und Amberg besucht.**

**Außerdem waren wir Ausrichter von etlichen Landesverbandstagungen hier in Wemding und konnten unsere kulinarischen Leistungen den bayerischen Kolleginnen und Kollegen beweisen.**

**Im Laufe der Jahre haben wir ein Netzwerk geschaffen und da möchte ich mich im Namen unsres Verein bedanken, und zwar bei den Verantwortlichen vom Ferienland Donau Ries, bei der Donauwörther Berufsschule, beim Hotel und Gaststättenverband, bei den Volkshochschulen Donauwörth**

**und Nördlingen, bei den Tourismusstellen im Landkreis, der Messgesellschaft Schmid, beim Geopark kulinarisch, der IHK und bei den Donau-Rieser Wirtschaftsunioren.**

**Bedanken möchte ich mich auch bei Euch, den Mitgliedern vom Club der Köche Donau-Ries. Ihr ward und seit immer gute Botschafter unseres Vereins.**

**Bei den Vorstandsmitgliedern, bei den Lebenspartnern der Vorstandmitglieder sowie bei den Mitgliedsbetrieben, die uns so oft Ihre Räumlichkeiten und Küchen für unsere Aktivitäten zur Verfügung stellten.**

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

**Es war planen, diskutieren, organisieren, ärgern, schlichten, freuen, kochen, Neues ausprobieren, Freunde gewonnen und auch gute Freunde für immer verloren.**

**50 Jahre Club der Köche Donau Ries, was kommt ?**

**Man weiß es nicht, der Kochberuf wird sich ändern, die Gäste werden sich ändern, die Verbände müssen sich ändern, wir werden überschwemmt vor lauter Foods wie Street Food, Super Food, Business Food, Vegan Food usw....**

**Die Klimatarier sind ein neues Klientel von Gästen, man befasst sich mit Insektenproteinen und Fleisch im Chemie-Labor gezüchtet, soll auf den Teller.**

**Aber unser Wunsch vom Club der Köche ist vor lauter neuer Esstrends nicht die Basis des Kochens zu vergessen und die Basis findet man bei uns nach einer fundierten Ausbildung.**

**Was wird kommen? Lassen wir es auf uns zukommen. Noch leben wir in der Gegenwart und die Gegenwart erlaubt uns in Erinnerung zu schwelgen.**

**Wir schwelgen gerne in der Erinnerung von 50 Jahren Club der Köche Donau-Ries.**

**Ich bedanke mich fürs Zuhören und freue mich nach der Musikeinlage der Reimlinger Bläser auf die Festrede, in der bestimmt die Erinnerung eine große Rolle spielen wird.**