

Festrede Sepp Meyer zum 50. Jubiläum des Club der Köche Donau-Ries e.V. am 28.06.2022

Sehr geehrte Ehrengäste, werte Mitglieder des Clubs der Köche Donau-Ries, liebe langjährige Freunde und Kameraden,

heute zum 50. Jubiläum des Clubs der Köche Donau-Ries mit auf der Rednerliste zu stehen, ist für mich eine besondere Ehre.

Ich bin mir aber auch ebenfalls ganz sicher, dass es Ihnen genau wie mir ergeht mit großer Freude an dieser Veranstaltung anwesend sein zu dürfen und zu können.

Endlich dürfen wir wieder zusammenkommen und uns ungezwungen treffen.

Das Festkomitee hat sich um das Jubiläum seit mehr als 2 Jahre Gedanken gemacht. Mehrmals mussten angesetzte Termine aufgeschoben werden. An ein Übergehen bzw. ausfallen des Jubiläums wurde jedoch niemals gedacht, denn wir waren uns immer eins, dass es nach dem 40. Jubiläum auch das 50. Jubiläum geben soll.

Einmal anhalten um zurück zu blicken, einen großen Freundeskreis mit Ehrengästen einladen, sich raus zu putzen und mit seinem Lebenspartner oder Bekanntem ausgehen, langjährige Mitglieder ehren, gemeinsam essen, alte Freunde treffen, neue kennen zu lernen, soll heute unser gemeinsames Motto des 50. Jubiläum des Clubs der Köche Donau-Ries sein.

Eines möchte ich gleich anfangs hervorheben, nämlich die überaus gute und freundschaftliche Zusammenarbeit mit dem Dehoga Bayern und der Kreisstelle Donau-Ries. Eine Verbindung, die sich deutschlandweit seines gleichen sucht und zu fruchtbarsten Ergebnissen führte. Und deshalb von dieser Seite überbringe ich die herzlichsten Glückwünsche und Gratulation als Vorsitzender des Hotel- und Gaststättenverband, Kreisstelle Donau-Ries

Eines erscheint mir von ganz besonderer Wichtigkeit am heutigen Abend zu sagen. Es sind nur 5 Buchstaben dazu nötig: DANKE

Danke für die vielen gemeinsamen geleisteten Aktivitäten, ob aktives oder passives Mitglied, beim CdK gibt es kaum Unterschiede. Denn auch als Fördermitglied hat jeder die Chance in vorderster Reihe mit zu präsentieren.

Ich denke dabei an die vielen Gesprächsrunden während unseren Informationsfahrten.

Die Vielfalt der Aktivitäten ist über die Jahre zu einer unendlichen Liste geworden mit laufenden neuen Herausforderungen.

Bestehende Traditionsveranstaltungen wie z. B. unsere Themenessen (Fisch/Wild/Spargel) werden seit Jahrzehnten gepflegt und mit ideenreichen Zusatzevents ergänzt.

Ich darf erinnern an die kulinarische Frühlings-Abende, kulinarische Wanderungen, Benefizveranstaltungen wie Spargelschälen, ein Fußballspiel zwischen der deutschen Köche-Mannschaft und den Mondspitzern, Auftritte bei den Landkreismessen und Bewirtung der Messegäste bei der Afa in Augsburg zusammen mit den Berufsschülern der BS-Donauwörth,

Verpflegungsbeteiligung anl. der BR-Radltour und Frühstückszubereitung für mehrere hundert Radler, oder auch mehrere Jahre Verpflegungsstand beim Wemdinger Christkindlmarkt.

So komme ich auch zu sportlichen Aktivitäten und möchte unsere einstige Kegelmannschaft in Erinnerung bringen mit welcher wir sogar zusammen mit dem Köcheverein Augusta die deutsche Hügli-Meisterschaft gewonnen haben.

Aus der gewonnenen Verbindung hat sich eine muntere Reisegemeinschaft entwickelt.

Wir unterstützen den Plärrerumzug in Augsburg mit einer stattlichen Zahl von Köchen und Festdamen, wir fahren gemeinsam zum Gastrofrühling nach München, ehren gemeinsam unseren Schutzpatron „St. Laurentius“ mit einem Gemeinschaftsgottesdienst mit befreundeten bay. Köchevereinen in der Stadtpfarrkirche in Wemding und pflegen mehrtätige Informationsreisen.

Sie führten uns in die Metropolen unseres Landes, bekannte Urlaubsregionen und auch über die Grenzen Deutschlands hinaus wie z.B. Berlin, Hamburg, Bonn und Köln, Dresden, Trier, Emden, Oberstdorf, Garmisch-P., Ulm, den Bodensee mit Lindau, Friedrichshafen, Tettngang und Bregenz, nach Prag, Budweis mit Krumau, Wien, Wachau, Meran, Venedig, Padua, Mailand und sogar Frankreich nach Burgund.

Dabei haben wir auch immer die Heimat und die Besonderheiten vor der Haustüre im Auge.

Wir besichtigten eine Vielzahl wichtiger Einrichtungen des Landkreises wie Landratsamt, die Kreiskrankenhäuser und das BRK-Altenheim Donauwörth, kulturelle Einrichtungen wie das Rieskrater- oder Bauernmuseum,

waren auch einmal Gast auf dem Daniel mit gemeinsamer Brotzeit geladen oder kochten in Kaisheim ein Menü zu Ehren Amadeus Mozarts, der auch einmal in Donauwörth gastierte.

Tief beeindruckt waren die Mitreisenden zur Herzogsägmühle in Peiting und der dortigen Führung des Verwalters.

Aber auch Städte wie Bad Wörishofen, Würzburg, Bamberg, Rothenburg, Augsburg, München und vieles mehr wurden von uns besucht und ein attraktives Rahmenprogramm gleichzeitig erstellt.

Am Ende eines jeden Vereinsjahres steht unser Adventsempfang. Wer diesen besucht hat, weiß was in den letzten 30 Jahren hierbei unseren Mitglieder geboten wurde. Wir hoffen, dass auch diese Veranstaltung fortgeführt werden kann.

Fachliches fanden wir bei Besichtigung von Käsereien und Brauereien, sowie Kaffeeröstereien, Besichtigungen der Küche im Klinikum in Augsburg oder in der Arena in München.

Aber auch die Jugendarbeit ist bei uns nicht ausgeblieben. So schicken wir unsere besonders guten Azubi in das sog. Jugend-Camp, unterstützen sie bei den Projekten der Ausbildung und betreuen sie bei einer Teilnahme beim Rudolf-Achenbach-Pokal.

Werte Damen und Herren, das alles hat ein offenes Geheimnis und das hatte bisher immer Vorrang bei unseren Unternehmungen: Am Ende wieder eine geschlossene Mannschaft zu sein. Und hierzu wieder ein großer Dank an sie alle für das Mitmachen über die vielen Jahre hinweg.

(Applaus)

Ich werde des Öfteren gefragt, was man als Mitglied beim Köcheverein denn machen muss oder ob da die Köche um die Wette kochen. Wenn ich dann erzähle von unseren Veranstaltungen ist man völlig überrascht.

Unermüdlich tritt der Verein für das Ansehen unserer Berufe und die Branche ein. Hierzu fällt mir eine Grundsatzrede des Dehoga Bayern ein:

Bei uns werden Träume wahr – für uns und unsere Gäste. Wir schaffen unvergessliche Momente und glückliche Erinnerungen. In unseren kulinarischen Verwöhn-Betrieben feiert man mit der Familie, erzielt geschäftlichen Erfolg, trifft die große Liebe und genießt die schönsten Tage des Jahres. Bei uns werden alle Sinne satt!

Sehen, Schmecken, Riechen, Hören und Fühlen, Kurzum, wir entführen Menschen aus dem Alltag und verkaufen Lebensgefühl.

Wir dürfen Wünsche erfüllen und das fast rund um die Uhr. Unsere Gäste können bestellen, auf was sie Lust haben, ohne Einkauf, Planung, Vorbereitung, Kochen und Abwaschen. Unsere Türen sind offen für Gäste unterschiedlichster Kulturen aus aller Welt. Für sie sind wir die Repräsentanten unserer Region und Landes.

In unserer Branche kann sich jedes Talent verwirklichen und Persönlichkeit ist gefragt.

Die Welt ist bei uns zu Gast und wir sind in der Welt zu Hause. Denn wir sprechen Sprachen, kennen uns aus und machen oft schon mit jungen Jahren Karriere. Wir setzen uns ein und haben schon lange erkannt, dass alle spannenden Berufe flexible Arbeitszeit haben.

Jeden Tag erleben wir neue Abenteuer und dürfen unbegrenzt neugierig sein. Was morgen in der Zeitung steht, haben wir heute schon erlebt.

Jetzt aber einige Worte über unseren langjährigen Vorstand Uli Großmann.

Die Verantwortung als 1. Vorsitzender hat er seit 42 Jahren in höchst zu würdiger Weise erledigt. Immer bei allen Veranstaltungen vertreten, immer neuer Ideengeber, immer Ansprechpartner für neue Aufgaben, fach- und sachkompetent in vielen Gremien, immer hilfsbereit, unermüdlich, das ist Uli Großmann.

Ehrengäste aus weiten Teilen Bayerns sind deshalb heute angereist und unterstützen die Veranstaltung auch wegen seiner Beliebtheit.

So gilt der besondere Dank ihm von uns Allen, dass der Verein zum heutigen Ansehen gewachsen ist. (Applaus)

Lassen sie uns weiterhin unter der Vorgabe des gemeinsamen Respekts, mit- und untereinander, an den Zukunftszielen arbeiten und noch vieles gemeinsam erleben. Alles Gute für den Aufbruch in ein neues Jahrzehnt.