

Ehre wem Ehre gebührt

Club der Köche Donau-Ries ernennt die langjährigen Vorstände Uli Großmann und Sepp Meyer zu Ehrenvorständen

Seit 1980 führten Uli Großmann als 1. Vorsitzender und Sepp Meyer als 2. Vorsitzender 43 Jahre lang den Club der Köche Donau-Ries. Im Januar dieses Jahres wurde der Vorstand neu aufgestellt und gewählt. Bereits am Wahlabend brachte der neu gewählte 1. Vorsitzende Josef Meyer den Impuls die beiden zu Ehrenvorständen zu ernennen. Zustimmung erhielt er von allen Anwesenden Mitgliedern.

Am Dienstag, den 27. Juni fand schließlich der große Festakt im Hotel Meerfräulein in Wemding, an dem zahlreiche Mitglieder des Vereins, Freunde und Ehrengäste aus Politik und Verbänden anwesend waren statt. Mit großer Freude führte Günther Zwerger als Moderator die Anwesenden Gäste durch den Abend. Musikalisch umrahmt wurde der Abend von den Reimlinger Bläsern.

Bevor Josef Meyer nach seiner Laudatio Uli Großmann und Sepp Meyer offizielle zu Ehrenvorständen ernennen dürfte, blickten die Ehrengäste auf die letzten 43 Jahre der beiden im Verein zurück.

So würdigte der Wemdinger Bürgermeister Martin Drexler, Sepp Meyer insbesondere für Jahrzehnte lange Arbeit für Wemding. Wolfgang Fackler (Mitglied des Landtags) danke beiden dafür, den Landkreis kulinarisch geprägt zu haben.

Peter Schiele (Bezirk Schwaben) blickte auf die Zahlreichen Kochkurse in der Volkshochschule zurück. Mit viel Freude und Anerkennung durften Dieter Hausmann (IHK Schwaben) und Gerhard Kilian (Rektor der Berufsschule Donauwörth) Großmann und Meyer für ihr Engagement in der Ausbildung der Köche und der Zusammenarbeit mit der Berufsschule danken. „Alles in allem waren und sind die beiden, das DUO GRANDE“, so Kilian. Auch Landrat Stefan Rößle durfte ein paar Grußworte sprechen und konnte sich den Worten seiner Vorredner anschließen und dankte für das großartige Engagement der beiden für die Region.

Ein bewegender Moment für Großmann kam, als Robert Müller (Landesverband der Köche) ihn für 50 Jahre Mitgliedschaft im Verband der Köche Deutschlands ehren und ihm die damit verbundene Urkunde und Ehrennadel in Gold verleihen durfte. Bei seinen Grußworten hob Müller besonders die fast einzigartig enge Zusammenarbeit des Köchevereins und BHG (Hotel- und Gaststättenverband) Kreisgeschäftsstelle Donau-Ries hervor. Beim BHG finden sich Meyer als 1. Vorsitzender und Großmann als 2. Vorsitzender wieder.

Schließlich konnte der neu gewählte 1. Vorsitzende Josef Meyer die Laudatio für Uli Großmann und seinen Vater Sepp Meyer halten. Dabei warf er einen Blick in die Vereinschronik, die schließlich in 43 Jahren maßgeblich von den beiden Ehrenvorständen geprägt wurde.

So fand über mehrere Jahre der kulinarische Frühling im Landkreis, unter der Regie von Großmann und Meyer statt. Hierbei wurde ein 10-gängiges Menü von verschiedenen Küchenchefs, Köchen und Konditoren zubereitet und anschließend von Servicekräften serviert. Die Veranstaltung war so beliebt, dass sie meist mit 200 Personen ausverkauft war.

Aus dem kulinarischen Frühling entstanden mit der Zeit die traditionellen Veranstaltungen wie, das Fischessen, Spargelessen, Wildessen, Herbstessen und der Adventsempfang die bis heute bestand haben.

Über die Jahre hinweg fanden auch immer wieder Ausflüge statt, wovon unter anderem die jährliche Tagesfahrt, die 3-Tagesfahrt und zahlreiche Ausflüge zu Fachmessen geblieben sind. Nicht unerwähnt lies Meyer den ständigen Austausch und die treffen mit anderen Köchevereinen wie Friedberg, Augsburg, Bamberg oder München.

Josef Mayer hob besonders die Arbeit mit der Jugend hervor, bei der beide heute noch sehr engagiert sind. Die Zusammenarbeit mit der Berufsschule lief immer reibungslos.

Uli Großmann hatte immer viel Freude daran einen Auszubildenden aus dem Landkreis auf den Achenbachpreis (Wettbewerb für Koch Azubis) vorzubereiten. Hierbei erkochten viele Nachwuchskräfte gute Ergebnisse. Auch das Landesfinale konnte bereist mehrfach in der Berufsschule Donauwörth stattfinden.

Dank Sepp Meyer und Uli Großmann konnte der Verein auch über Jahre hinweg auf der Augsburger Frühjahrsausstellung und dem Harburger Berufswegekompass in Zusammenarbeit mit dem BHG präsent sein.

Sogar beim Augsburger Plärrerumzug nahm der Club der Köche Donau-Ries mal teil. Durch all dies großartige Engagement konnte der Verein bis heute einiges an Bekanntheit und Anerkennung gewinnen.

„Ich weiß aus erster Hand, mit wie viel Engagement, Geld- und Zeitaufwand ihr für den Beruf des Koches und den Verein engagiert wart und seid“, so Josef Meyer weiter, „Spötter könnten ja sagen, viele Aktionen waren ja selbstverständlich, wurden von der ganzen Vorstandschaft, den Vereinsmitgliedern getragen, waren Selbstläufer ja eventuell auch nichts Besonderes.

Das dies aber nur halbe Wahrheiten sind, weiß jeder der schon einmal Führungspositionen inne hatte. Um einen Verein erfolgreich Jahrzehnte zu leiten, sind nicht nur die Veranstaltung von Highlight Projekten maßgebend, die Teilnahme an Ausschüssen und Gremien und die Abhaltung einer Weihnachtsfeier, es sind viel mehr auch die Stunden die man mit Recherche und Planung verbringt. Aber das ist auch noch nicht die ganze Wahrheit. Denn selbst mit gründlichster Planung stellten euch bestimmt unerwartete Ereignisse vor besonderen Herausforderungen die Ihr mit Gelassenheit bewältigt habt.“

Der Verein freut sich daher darüber, dass die beiden weiterhin ihr Knowhow als MAITRE des Vereins des Club der Köche zur Verfügung stellen.

Es ist Josef Meyer eine besondere Freude Uli Großmann und Sepp Meyer zum Ehrenvorstand des Vereins des Clubs der Köche zu ernennen.

Großmann und Meyer waren gerührt von allen Grußworten, dem Zuspruch und der Anerkennung aller Anwesenden Vereinsmitgliedern, Freunden und Ehrengästen.

„Wir harmonierten so gut miteinander, dass wir sogar mal als Ehepaar bei einer Veranstaltung vorgestellt wurden“, erzählt Großmann.

Meyer lies nicht unerwähnt, dass sich beide immer aufeinander verlassen und blind vertrauen konnten. Über all die Jahre hinweg.

Abgerundet wurde der Festabend mit einem Rieser Schmackerlbüffet. Schließlich darf das Essen im Verein der Köche nicht zu kurz kommen.