

Jahresbericht 2022 Club der Köche Donau Ries



Pandemiebedingt konnten etliche Veranstaltungen, die eine gewisse Vorplanung brauchen wegen Planungsunsicherheit nicht durchgeführt werden. So mussten die Informationsfahrt zum 5 Sterne Hotel **Sonnenalp** und der **Laurentiustag** in Wemding aus dem Veranstaltungskalender 2022 gestrichen werden.

Unter Einhaltung der coronabedingten Vorschriften konnten aber doch etliche Veranstaltungen und Aktivitäten stattfinden und wir stellen unter Beweis, dass unser Verein trotz aller bekannten Schwierigkeiten sehr aktiv war.

Das kulinarische Jahresprogramm begann mit dem traditionellen Fischessen im Bräuhaussaal vom Hotel **Meerfräulein/Wemding**. Zahlreiche Besucher konnten, dass von den Küchenmeistern **Sepp und Josef Meyer** kreierte Fischmenü genießen.

Bei der Zwischenprüfung der Köche/innen in der **Donauwörther Berufsschule** waren im Februar Küchenmeister vom Club als Prüfer eingeteilt, ebenfalls bei der Winterprüfung.

In einer Vorstandssitzung im Februar befassten wir uns hauptsächlich mit der Jubilarfeier **50 Jahre Club der Köche Donau Ries**, welche wir ja 2021 abhalten wollten aber zweimal verschieben mussten.

Auf Einladung der **BHG Kreisstelle Donau Ries**, waren wir Gäste beim Gastrofrühling auf der Theresienwiese in München und durften im Hypodrom bayerische Gastlichkeit genießen.

Küchenmeister vom Club waren bei der Korrekturprüfung der theoretischen Prüfung der Köche/innen in der **Donauwörther Berufsschule** tätig.



Zur Spargelsaison konnten wieder zahlreiche Besucher aus dem gesamten Landkreis Donau Ries als Gäste das regionale Spargelmenü beim traditionellen Spargelessen im Bräuhaussaal vom **Hotel Meerfräulein/Wemding** genießen.

Im Juni fand in der **Donauwörther Berufsschule** eine Küchenparty statt, wobei etliche Mitglieder des Clubs Gäste waren. Kleinigkeiten in Vielfalt, gekocht von auszubildenden Köche/innen, standen zur Selbstabholung in der Küche bereit.

Im Juni feierten wir das Jubiläum „**50 Jahre Club der Köche Donau Ries**“ im **Gasthaus zur Wallfahrt/Wemding**. Hierzu ist ein ausführlicher Bericht mit vielen Bildern in der Homepage vom Club der Köche www.kochclub-donau-ries.com

Bei der praktischen Abschlussprüfung der Köche/innen in der **Donauwörther Berufsschule** waren wieder Küchenmeister vom Club als Prüfer aktiv.



Die Freisprechungsfeier der auszubildenden Köche/innen der Landkreise Donau Ries und Dillingen fand im **Landgasthof Stark/ Gottmannshofen** statt. Ein ausführlicher Bericht ist ebenfalls in unserer Homepage.

Sepp Meyer war als Repräsentant der BHG Kreisstelle Donau Ries und vom Club der Köche Donau Ries bei der Freisprechungsfeier der gastronomischen Berufe bei der **IHK Augsburg**.

Eine kleine Delegation vom Club waren im August Gäste bei der Laurentiusfeier beim **Kochverein Amberg**.

Uli Großmann kochte zusammen mit **Klaus Meidert** im Ferienprogramm der Stadt Nördlingen bei einem Ferienkochkurs.



Der Jahresausflug zusammen mit der **BHG Kreisstelle Donau Ries** und dem **Verein Lebendiges Wemding** ging im September 4 Tage nach Bamberg und Umgebung. Ein ausführlicher Bericht ist in der Homepage.

Aktuelle Themen, anlässlich des Berufes Koch/Köchin wurden im Herbst bei der Herbsttagung vom **Landesverband der Köche Bayern** am Tegernsee behandelt. **Uli Großmann** ist Vorstandsmitglied im Landesverband und **Wolfgang Ecker** Kassenprüfer.





Das Herbstessen mit regionaler Ente im Hauptgang wurde von den Küchenmeistern **Sepp und Josef Meyer** im Bräuhaussaal vom **Hotel Meerfräulein/Wemding** angeboten. Auch von dieser Veranstaltung steht ein ausführlicher Bericht in der Homepage vom Club.



Das traditionelle Wildessen fand zum 38. Mal im **Gasthaus zur Wallfahrt/Wemding statt**. Von dieser Veranstaltung ist ein ausführlicher Bericht in der Homepage vom Club.

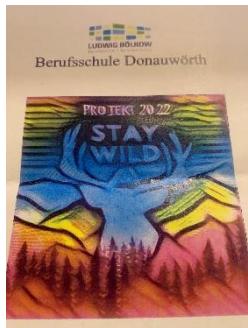


Beim **Berufswege Kompass** in Harburg bewarben in Zusammenarbeit mit der **BHG Kreisstelle Donau Ries** eine Hotelfachfrau und 3 Küchenmeister vom Club die gastronomischen Berufe.

Im November wurde dem Vorsitzenden **Uli Großmann** in München vom Wirtschaftsminister **Hubert Aiwanger** das Verdienstkreuz der Bundesrepublik am Bande verliehen. Bilder und Bericht in der Homepage.

Nach 2 jähriger Pause konnte auch unser traditionelle Adventsempfang wieder durch geführt werden. In Zusammenarbeit mit der **BHG Kreisstelle Donau Ries** werden die Mitglieder zu einem aktuellen Kinofilm in die Wemdinger Lichtspiele, dann anschließend zu Speisen und Getränken in den Bräuhaussaal vom **Hotel Meerfräulein/Wemding** geladen. Siehe Bericht und Bilder Homepage Club der Köche.





In der **Donauwörther Berufsschule** fand das **Wildprojekt 2022** statt. Die Auszubildenden Köche/innen verarbeiten ein von der Nördlinger Jägerschaft gespendetes Reh zu einem Menü für geladene Gäste. Uli Großmann und Sepp Meyer sprachen an die Gäste und fanden lobende Worte an die Verantwortlichen der Berufsschule Abteilung Gastronomie, sowie an die auszubildeten Köche/innen ,die den Projekttag gestalteten.

Homepage : Unsere Homepage ist immer auf dem neusten Stand . Hier findet man Bilder, Berichte der Veranstaltungen, sowie Hinweise zu bevorstehenden Terminen. Das Bearbeiten der Homepage liegt in der Verantwortung von Vorstandsmitglied Claudia Zwerger. Ihr gebührt Dank, für die immer aktuelle Einstellung der Berichte.

Achenbach Preis 2023 bei der bayrischen Jugendmeisterschaft der auszubildeten Köche/innen in Vichtach kocht **Carlo Friebel** für den Club der Köche Donau Ries. **Carlo** ist auszubildender Koch im 3.Lehrjahr und arbeitet im **Kleibls Restaurant am Daniel/ Nördlingen**.

Dank gilt unseren aktiven und passiven Mitgliedern, ohne die unser reges Vereinsleben nicht gestaltet werden könnten.

Die nächsten Veranstaltungen - Einladungen erfolgen zeitnah

Montag 16.Januar: in Zusammenarbeit mit der BHG Kreisstelle Donau Ries Fahrt zur HOGA in Nürnberg.

Mittwoch 18.Januar.Generalversammlung mit Neuwahlen im Gasthaus zur **Wallfahrt/Wemding**. Die Vorsitzenden **Uli Großmann** und **Sepp Meyer** leiten den Club seit 1980 und werden den Verein in jüngere Hände übergeben. Küchenmeister **Josef Meyer** stellt sich zur Wahl zum 1.Vorsitzenden und Koch **Sebastian Dunzinger** wird sich als sein Stellvertreter zur Wahl stellen.

Die Termine für das Jahr 2023 werden nach der Generalversammlung von der neu gewählten Vorstandsschaft erstellt.

Uli Großmann im Dezember 2022

