

## Jahresrückblick 2021 vom 1. Vorsitzenden vom Club der Köche Donau Ries

### Werte Mitglieder vom Club der Köche Donau Ries

Das Jahr 2021 haben wir uns alle anders vorgestellt. Bezuglich **50 Jahre Club der Köche Donau Ries** hat die Vorstandsschaft ein reichhaltiges und hochkarätiges Jahresprogramm zusammen gestellt, das mit einem Festabend enden sollte. Leider machte uns aber die Pandemie einen Strich durch die Rechnung und so mussten viele Veranstaltungen ausfallen, dennoch konnten wir einige Aktivitäten unter den vorgeschriebenen Hygienemaßnahmen durchführen.



**50 Jahre Club der Köche Donau-Ries e. V.:** Die Zeit im Lockdown wurde genutzt, um die **Chronik 50 Jahre Club der Köche** herzustellen. Auf unserer Homepage ist die Geschichte vom Club der Köche von der Gründung im Jahr 1971 bis 2021 in Jahresberichten aufgeführt. Bilder, Jahresprogramme, Zeitungsberichte und vieles mehr wurde eingestellt. Extra Rubriken sind – Der Club und die Messebeteiligungen, - Der Club und die Ausflüge – Der Club und die BHG Kreisstelle Donau Ries. Hierzu gilt mein Dank an die Personen, die sich mit Text und Fotomaterial beim Erstellen der Chronik einbrachten. Die Chronik findet man auf der Homepage [www.kochclub-donau-ries.com](http://www.kochclub-donau-ries.com). Die Personen, die beim Erstellen der Chronik behilflich waren, finden sie in der Chronik bei der Sparte **2021-50 Jahre Kochclub**. In diesem Zusammenhang möchte ich darauf hinweisen, dass die Homepage vom Club der Köche immer im aktuellen Zustand ist und hohe Aufrufzahlen aufweist. Hier gilt mein Dank dem Vorstandsmitglied **Claudia Zwerger**, in deren Hand die Gestaltung der Homepage liegt.

In der **Donauwörther Berufsschule** fand unter den vorgeschriebenen Maßnahmen die Zwischenprüfung und die Abschlussprüfung der Köche\*innen statt. Hier waren etliche Küchenmeister des Clubs als Prüfer tätig. Die Freisprechungsfeier wurde aus gegebenen Anlass wieder abgesagt.



Der jährliche Jugendkochwettbewerb der **Achenbach Pokal** wurde ebenfalls pandemiebedingt angesagt. Für 2022 läuft die Planung. Zurzeit trainiert Küchenmeister Roland van Bargen eine auszubildende Köchin im 3. Lehrjahr für den Wettbewerb. Der Termin im Landesverband der Köche Bayern ist der 29./30. März 2022.

Die Frühjahrstagungstagung der Köche Bayern mussten wir auf Grund von Corona 2-mal verschieben und konnte endlich im Juni in Wemding stattfinden. Hier konnten wir 60 Vorstände und Delegierte von bayrischen Kochvereinen begrüßen. Die Tagung, die 2 Tage dauerte, wurde im **Hotel Meerfräulein/Wemding** durchgeführt. Hier



fanden wir die besten Bedingungen, um zu tagen, konnten hier auch alle Delegierten nächtigen und alle Räumlichkeiten vom Hotel genutzt werden. Mit Rieser Bauerntorte und Rieser Küchle zum Kaffee wurden die Delegierten im Restaurant vom Hotel Meerfräulein empfangen. Hier gilt mein Dank den Damen der Vorstandschaft, **Claudia Zwerger** und **Gertrud Perlich**, die sich beim Herrichten und Servieren der Kaffeetafel einbrachten. Kalte Rieser Spezialitäten am Begrüßungsabend, auf Platten serviert, fand bei den Gästen guten Anklang. Hier gab es Spezialitäten vom Haus und spezielle



Wurstwaren von verschiedenen Metzgern aus der Region. Großen Anklang fand eine Besonderheit des Hauses, und zwar **Käse aus der Flasche**. Die eigentliche Tagung fand am Sonntag im Bräuhaussaal statt. Bei der Neuwahl der Vorstandschaft der Köche Bayern wurde **Uli Großmann** wieder in den Vorstand gewählt. Die

Tagungsteilnehmer wurden während den Pausen und zum Mittagessen (**Schäufele**) mit regionalen Speisen und Getränken bestens versorgt. Ein Highlight der Tagung war, dass ein Prorammpunkt in dem neu renovierten Kinosaal der **Wemdinger Lichtspielen** durchgeführt werden konnte. Das Gruppenfoto der Delegierten in Berufskleidung, wurde am Wemdinger Stadtbrunnen vom Vereinsmitglied **Uwe Dunzinger** gemacht.



Ausgefallen ist leider wieder die Messe anlässlich des Namentags vom **Hl. Laurentius** in der Wemdinger Stadtpfarrkirche.



Als Ersatz für das ausgefallene Spargelessen wurde ein Herbstessen organisiert. Im **Bräuhaussaal vom Hotel Meerfräulein** gab es unter den vorgeschriebenen Hygienemaßnahmen ein mehrgängiges saisonales, regionales Menü, wobei die gebratene Ente im Hauptgang war.



Anlässlich der Bayerischen Demenzwoche im September wurde in den **Wemdinger Lichtspielen**,+

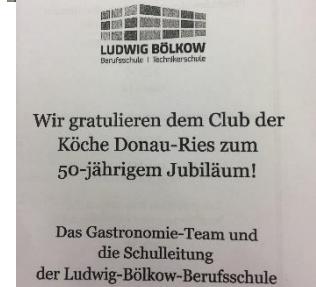
extra für die Mitglieder der Film **Romys Salon** gespielt . Dieser Film geht themenbezogen auf die Demenz ein.



Die Generalversammlung der **Köche Deutschland** mit Neuwahlen des Präsidiums fand coronabedingt online statt.

Der bei den Mitgliedern beliebte **Jahresausflug** (Graz) fiel wegen der Pandemie leider wieder aus.

Die Herbsttagung der Köche Bayern fand in Bamberg statt. Aktuelle Themen bezüglich unserer Branche standen auf der Tagesordnung .An der Tagung nahm **Uli Großmann** und **Wolfgang Ecker** teil.



In der **Donauwörther Berufsschule** fand für die Mitglieder vom Club der Köche eine Küchenparty statt. Unter der Leitung von Fachlehrer und Küchenmeister **Roland van Bargen** kochte die 12. Klasse der Köche\*Köchinnen ein mehrgängiges Amuse-Gueule Menü, wobei die Gäste bei der Zubereitung zusehen und sich selbst bedienen konnten. Für die gleiche Veranstaltung werden wir im Juni 2022 einladen. Bezuglich der Organisation bedanke ich mich bei **Nadine Bach** und **Roland van Bargen** von der Donauwörther Berufsschule.



Zur **HOGA** in Nürnberg wurden die Mitglieder geladen. Auf Grund der aktuellen Situation war das Interesse zum Messebesuch gering, sodass der 2.Vorsitzende **Sepp Meyer** nur mit einer kleinen Gruppe zur Messe fuhr.



Traditionsgemäß fand im November das Wildessen im **Gasthaus zur Wallfahrt** in Wemding statt. Küchenmeister und Juniorchef **Alexander Trollmann** offerierte den Gästen ein mehrgängiges regionales Wildmenü. Das Wildessen ist ein fester Bestandteil im Jahresprogramm vom Club der Köche und findet seit 1982 jährlich im Herbst statt. Für einen würdigen Rahmen der Veranstaltung sorgten wie immer die Wemdinger Jagdhornbläser mit musikalischen Beiträgen.



Der jährliche **Adventsempfang** mit Kinobesuch konnte wegen der aktuellen Situation nicht durchgeführt werden.



Im Dezember hielten wir eine **Vorstandssitzung** ab. Hier war das Hauptthema die Planung des Jubiläumsabend, den wir ja im November nicht durchführen konnten. In der Hoffnung die Jubiläumsfeier durchführen zu dürfen, haben wir **Samstag, den 5. März 2022 geplant**. Der Abend wird im Gasthaus zur Wallfahrt in Wemding stattfinden.

Wir wollen die Pandemieentscheidungen der Politik abwarten, ob wir den Termin halten können.

Das traditionelle Fischessen ist am **28. Januar** im **Bräuhaussaal** vom **Hotel Meerfräulein** in Wemding geplant.

**28. Januar 2022**  
Traditionelles Fischessen  
im Hotel Meerfräulein "Bräuhaussaal" in Wemding.  
Info und Einladung erfolgt zu gegebener Zeit!

Die geplante Fahrt zur Gastromesse **INTERGASTRA** nach Stuttgart muss nach Absage der Messe leider ausfallen.

Das restliche Jahresprogramm für 2022 werden situationsbedingt, anfangs des Jahres planen.

#### **Werte Vereinsmitglieder.**

Wie sie aus dem Jahresbericht 2021 erlesen können, haben wir trotz der Coronakrise in unserem Verein einiges bewegt. Unser größter Wunsch für 2022 ist allerdings, dass wieder Normalität in unserem Leben eintritt, um unser Vereinsleben wieder aktueller gestalten zu können. Wir halten die Vereinsmitglieder auf dem Laufenden. Für eventuelle Fragen stehen die Vorsitzenden **Uli Großmann** und **Sepp Meyer** gerne zur Verfügung.

**Dezember 2021 /Uli Großmann**

