

Club der Köche Donau-Ries e. V. startet mit traditionellem Fischessen ins Jubiläumsjahr

Mit einem eindrucksvollen Auftakt ist der **Club der Köche Donau-Ries e. V.** in das Jahr 2026 gestartet, das zugleich das **55. Jubiläumsjahr** des Vereins markiert. Im **Festsaal des Meerfräuleins in Wemding** versammelten sich zahlreiche Mitglieder und Gäste zu einem traditionellen Fischessen. Der voll besetzte Saal spiegelte das große Interesse und die anhaltende Verbundenheit mit dem Verein wider.

Moderiert wurde der Abend von **Vorstand Josef Meyer**, der die Gäste herzlich begrüßte und in seiner Ansprache die Entwicklung des Clubs, dessen Bedeutung für das regionale Kochhandwerk sowie die Rolle des Vereins als Plattform für fachlichen Austausch und Gemeinschaft betonte. Gerade im Jubiläumsjahr, so Meyer, gelte es, Traditionen zu bewahren und zugleich offen für neue Impulse zu bleiben.

Im weiteren Verlauf stellte **Schriftführer David Huse** das Jahresprogramm 2026 vor. Neben kulinarischen Veranstaltungen und geselligen Treffen liegt der Fokus auch im Jubiläumsjahr auf dem persönlichen Austausch, der Pflege des beruflichen Netzwerks sowie der Förderung des gastronomischen Nachwuchses.

Ein besonderer Höhepunkt des Abends war die **kulinarische Gestaltung**, die handwerkliche Qualität und Kreativität vereinte. Die Gäste genossen einen **Octopus-Salat mit bunter Paprika und Kirschtomaten**, gefolgt von einer **Auberginencreme-Suppe mit Eismeergarnelen**. Als Hauptgang wurde ein **Saltimbocca vom Skrei mit Salbei und Parmaschinken**, begleitet von **Fenchel-Oliven-Gemüse und cremiger Polenta**, serviert. Den süßen Abschluss bildete eine **Panna Cotta mit Limoncello-Gel und hausgemachtem Amarettini-Eis**. Die Speisenfolge unterstrich eindrucksvoll den Anspruch des Clubs, klassische Küche mit zeitgemäßen Akzenten zu verbinden.

Neben dem offiziellen Programm nutzte der Verein die Gelegenheit, **gezielt um neue Mitglieder zu werben**. Dabei wurde die Bedeutung des kollegialen Miteinanders, des fachlichen Austauschs sowie der Nachwuchsförderung hervorgehoben. Für das Jubiläumsjahr sind unter anderem ein **Spargelessen**, ein **Herbstessen** sowie ein **Wildessen** geplant. Ein besonderer Höhepunkt wird die **Ehrung des Schutzpatrons der Köche, des heiligen Laurentius**, am **10. August 2026** sein. Zu den Veranstaltungen sind **auch Nichtmitglieder herzlich willkommen**.

Weitere Informationen zum Jahresprogramm sowie ein **Mitgliedsantrag** sind auf der Homepage des Vereins unter **www.kochclub-donau-ries.com** abrufbar.

Mit dem gelungenen Auftakt im Festsaal des Meerfräuleins hat der Club der Köche Donau-Ries e. V. eindrucksvoll gezeigt, dass er auch nach 55 Jahren ein lebendiger Treffpunkt für engagierte Köchinnen und Köche ist und das Jubiläumsjahr mit vielen weiteren Höhepunkten bereithält.