

## **JAHRESRÜCKBLICK 2018 VOM CLUB DER KÖCHE DONAU RIES E.V**

### **Januar**

**Jahreshauptversammlung mit Neuwahlen im Gasthaus zur Wallfahrt in Wemding. Hier wurde die altbewerte Vorstandschaft wieder im Amt bestätigt.**

**Küchenmeister vom Club waren als Prüfer bei der Zwischenprüfung der Köche/innen in der Donauwörther Berufsschule eingeteilt.**

### **Februar**

**Fahrt mit dem Bus zur INTERGASTRA nach Stuttgart. Fahrt wurde vom BHG und Metro gesponsert.**

**Traditionelles Fischessen im Bräuhausaal vom Hotel Meerfräulein in Wemding mit zahlreicher Beteiligung.**

**Prüfer vom Club waren bei der Winterprüfung der Köche/innen in der Donauwörther Berufsschule eingeteilt**

**Einige Mitglieder waren Gast, beim Dessertprojekt in der Donauwörther Berufsschule.**

### **März**

**Beim Achenbach Jugendpokal Landesfinale Bayern in Höchstatt kochte Johannes Stempfle vom Wallersteiner Keller für den Club der Köche Donau Ries. Er wurde von Roland van Bargaen trainiert und erreichte einen hervorragenden 3.Platz**

### **April**

**Große Vorstandssitzung im Hotel Meerfräulein in Wemding. Hier wurden wichtige Jahresthemen behandelt.**

**Auf Einladung der BHG Kreisstelle Donau Ries - Fahrt mit dem Bus zum BHG Gastrofrühling.**

**Küchenmeister vom Club der Köche Donau Ries korrigierten die Theoretische Prüfung der Köche/innen in der Donauwörther Berufsschule.**

### **Mai**

**Traditionelles Spargeessen im Bräuhausaal vom Hotel Meerfräulein mit zahlreicher Beteiligung mit Gästen aus dem gesamten Landkreis.**

**Der Vorsitzende vom Club der Köche Donau Ries bei den Bayr. Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe von der Dehoga Bayern.**

## **Juni**

**Mit dem Landesverband der Köche Bayern kochte Wolfgang Ecker und Uli Großmann das Gala Menü der Bayrischen Jugendmeisterschaft der Restaurantfachleute in München.**

**Zusammen mit der BHG Kreisstelle Donau Ries gestalteten wir eine Informationsfahrt nach Augsburg, mit Hotelbesichtigung vom Steigenberger Hotel Drei Mohren, der Kälberhalle und der Käserei Reißler.**

**Beim Jugendcamp vom Landesverband der Köche Bayern in Regenstauf, nahm Sebastian Dunzinger vom Hotel Meerfräulein Wemding teil.**

## **Juli**

**An 4 Tagen wurde die Sommerprüfung der Köche/innen in der Donauwörther Berufsschule durchgeführt. Hier waren auch wieder einige Küchenmeister vom Club der Köche Donau Ries als Prüfer eingeteilt.**

**Bei der Jahreshauptversammlung vom Ferienland Donau Ries in Bissingen, nahmen Sepp Meyer als Vorstandsmitglied und Uli Großmann als Fachbeiratsmitglied teil.**

**Sepp Meyer und Uli Großmann bewarben die Berufe im Gastgewerbe in der Wemdinger Realschule.**

**Eine Delegation von 11 Clubmitglieder nahmen in Berufskleidung beim Laurentiusfest der Wittelsbacher Spezialitätenwirte in Friedberg teil.**

**Der Club der Köche Donau Ries gestaltete zusammen mit den BHG Kreisstellen Donau Ries und Dillingen die Freisprechungsfeier der Berufe im Gastgewerbe der Landkreise Donau Ries und Dillingen. Die Veranstaltung fand im Landgasthof Stark in Wertingen statt.**

## **August**

**Klaus Meidert und Uli Großmann gestalteten einen Kochkurs im Jugendferienprogramm der Stadt Nördlingen.**

**Klaus Meidert, Wolfgang Ecker und Uli Großmann nahmen für den Club der Donau Ries beim Laurentiustag in Amberg teil.**

**Der Club der Köche Donau Ries gestaltete zusammen mit der BHG Kreisstelle Donau Ries den 6. Laurentiustag in Wemding. Für unsere Gäste aus dem Wittelsbacher Land wurde ein Rahmenprogramm erstellt (Hotelbesichtigung im Blumen Hotel in Rain am Lech, sowie eine Führung im Dehner Gartencenter.)**

## **September**

**Wegen den Veranstaltungen im August, die Sommerpause in den September verschoben.**

## **Oktober**

**Jahresausflug zusammen mit der BHG Kreisstelle Donau Ries und dem Verein Lebendiges Wemding. Die diesjährige 4 Tages Fahrt führte ins Bodensee Gebiet.**

**An der Herbsttagung des Landesverband der Köche Bayern in Münster Schwarzach, nahm Wolfgang Ecker und Uli Großmann teil.**

**In der Donauwörther Berufsschule wurde das jährliche Wildprojekt durchgeführt.**

**Beim Berufsswegekompass der Donau Rieser Wirtschaftsunioren in Harburg, stellte die Berufsschule Donauwörth - Abteilung Gastronomie die Standbesetzung für den Club der Köche und BHG Kreisstelle Donau Ries (Frau Bach u. Frau Meier)**

## **November**

**Das traditionelle Wildessen fand im Gasthaus zur Wallfahrt in Wemding statt. Auch hier konnten wieder zahlreiche Gäste aus dem Landkreis Donau Ries begrüßt werden.**

**Küchenmeister Alexander Trollman wurde für 10-jährige Mitgliedschaft im Verband der Köche Deutschland geehrt.**

**Die letzte Veranstaltung im Jahr 2018 war der Adventsempfang, mit Filmvorführung in den Wemdinger Lichtspielen und anschließendem Empfang im Bräuhaussaal vom Hotel Meerfräulein. Der Film war „DER BALLON“. Speisen und Getränke teilweise gesponsert von Mitgliedsbetrieben. Die Veranstaltung ist eine Gemeinschaftsveranstaltung vom Club der Köche und von der BHG Kreisstelle Donau Ries.**

**Beim Adventsempfang wurde Sepp Meyer „DIE GOLDENE EHRENADEL MIT EHRENUHRKUNDE“ vom Landesverband der Köche Bayern verliehen. Die Ehrung wurde im Beisein vieler Berufs Kollegen, Mitglieder vom Verein sowie den Ehrengästen, vom Vorsitzenden des Clubs der Köche Donau Ries im Auftrag vom Landesverbandvorsitzenden mit einer Laudatio durchgeführt.**

**Es fand das erste Training im Kochen für den Achenbach Jugendpokal Landesfinale Bayern statt. Roland van Bargaen trainierte in seiner Lehrküche Simon Meier vom Hotel 2nd Home, der den Club der Köche Donau Ries im April in Miesbach vertritt.**

