

120 Jahre

KOCHVEREIN
BADEN-BADEN 1897 e.V.



SCHOLL

Induktion der Extraklasse: Hold-Line

induktive Warmhaltetechnik für Buffets und Speisen-
ausgaben als Auftisch- und Einbau-Kompaktversion



- gradgenaue Temperatursteuerung der Speisen
- individuelle Lösungen dank modularem System
- spielend einfach einzubauen
- stufenlose Regelung der Temperatur
- gezielter Energieverbrauch ermöglicht hohe Wirtschaftlichkeit
- spülmaschinengeeignete Aufsätze



SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG
Zinhainer Weg 4 · D-56470 Bad Marienberg
Tel.: +49(0)2661/98 68-0
www.scholl-gastro.de · info@scholl-gastro.de



Festschrift zum Jubiläum 120 Jahre Kochverein Baden-Baden 1897 e.V.

Grußworte

- **Margret Mergen**, Oberbürgermeisterin Baden-Baden 5
- **Klaus W. Pfeiffer**, Präsident des Kochvereins Baden-Baden 1897 e.V. 7
- **Andreas Becker**, Präsident des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD)9
- **Karl Haaf**, Vizepräsident Region Süd des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.11
- **Holger Boos**, 1. Vorsitzender Landesverband der Köche Baden-Württemberg.13
- **Yvonne Hambruch-Piesker**, Verlegerin des Badischen Tagblatts und Vorsitzende des Vereins „BT-Leser bereiten Weihnachtsfreude“ 15
- **Dr. Olaf Feldmann**, Ehrenmitglied des Kochvereins Baden-Baden 1897 e.V. 17

Einladung zum Vereinsjubiläum am 3. Juli 2017 19

1897 - 2017, Chronik des Kochvereins Baden-Baden 21

Blick hinter die Kulissen der Ausbildungsschmiede für Gastronomie und Hotellerie 25

Gastronomische Medaille für Dr. Olaf Feldmann 26

Stadtmeisterschaft der Auszubildenden, Restaurantfachleute und Köche 27

KüchenKids Baden-Baden 30

Ehrenmitglieder des Kochvereins Baden-Baden 34

Gedenken an die verstorbenen Mitglieder 34

Der Vorstand 2017 des Kochvereins Baden-Baden 35

Verbundenheit mit Baden-Badens Partnerstädten - Reise nach Menton 36

Auf dem Speiseplan: Fischsuppe 37

Termine 2017 37

Mitglied werden im Kochverein Baden-Baden 1897 e.V. 39

Der Kochverein Baden-Baden 1897 e.V. bedankt sich für die Unterstützung durch seine Anzeigenkunden. Wir empfehlen die Inserate der Aufmerksamkeit unserer Leserinnen und Leser.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: Kochverein Baden-Baden 1897 e.V., Weinbergstraße 30 a, 76530 Baden-Baden **VERLAG:** AQUENSIS Verlag Pressebüro Baden-Baden GmbH, www.aquensis-verlag.de **REDAKTION:** Martina Gimmler, Fred Held, Walter Pankraz, Manfred Thye, Andrea Söhner **TEXTE:** Gerd Astor, Fred Held, Volker Gerhard, Andrea Söhner **FOTOS:** Kochverein Baden-Baden 1897 e.V., Bernd Kappler/BNN, KVVH GmbH, fotolia, Gerd Astor, Volker Gerhard, Manfred Thye, Stadtverwaltung Baden-Baden, privat **ANZEIGEN:** AQUENSIS Verlag Pressebüro Baden-Baden GmbH, Annette Dresel, Andreas Grund, Marion Kleinjans **GESTALTUNG:** AQUENSIS Verlag Pressebüro Baden-Baden GmbH, Tania Stuchl, design@stuchl.de, Druckauflage 1.000 Exemplare, © Juli 2017, AQUENSIS Verlag Pressebüro Baden-Baden GmbH, Pariser Ring 37, 76532 Baden-Baden, www.aquensis-verlag.de

Mehr Pfiff und neue Würze für Ihr Weiterkommen: Karriere als Geprüfter Küchenmeister!

Mehr Wissen.
Mehr Können.
Mehr
erreichen!



Berufliche Qualifizierung eröffnet Karriereperspektiven. Zugleich ist sie für die Betriebe das effizienteste Instrument, um ihren Bedarf an exzellenten Fach- und Führungskräften zu erfüllen. Für Auszubildende, Beschäftigte und Unternehmen aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung: **Wir sind Ihr Partner für erstklassige berufliche Bildung.** Lassen Sie sich doch einfach einmal beraten!

Ihre Ansprechpartnerin:

Silke Fitterer, Tel.: (0721) 1 74-2 39, fitterer@ihk-biz.de

IHK-Bildungszentrum Karlsruhe GmbH | Haid-und-Neu-Str. 7 | 76131 Karlsruhe

www.ihk-biz.de

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Wir bringen Sie ins
Gespräch



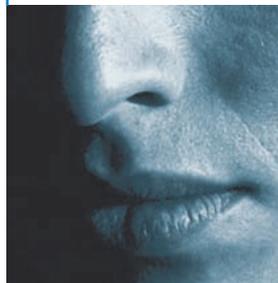
Grafik Layout Corporate Design

Wir gestalten Ihre
Printmedien



Text und Redaktion

Wir verlegen Ihr
Buch



Wir freuen uns, von Ihnen zu hören

www.presse-baden.de
www.aquensis-verlag.de



Margret Mergen

Oberbürgermeisterin Baden-Baden



**Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Mitglieder und Freunde des Kochvereins Baden-Baden,**

120 Jahre Kochverein Baden-Baden heißt, 120 Jahre Engagement für den Berufsstand, 120 Jahre Traditionspflege und 120 Jahre kreieren von Köstlichkeiten, die bei Wohltätigkeitsveranstaltungen feil geboten werden. Ich freue mich sehr, dass der Kochverein Baden-Baden in diesem Jahr auf eine so lange Geschichte zurückblicken kann.

Gerade die jährliche Aktion in Zusammenarbeit mit der Wagener Galerie, bei der Sie eine herausragende Fischsuppe für die BT-Aktion „BT-Leser bereiten Weihnachtsfreude“ verkaufen, hat mittlerweile schon gute Tradition. Ich bin sehr stolz, dass Sie diese Aktion so lange schon mit großem Erfolg am Leben halten.

Auch Ihr Engagement für den Berufsstand der Köche sowie der Restaurant- und Hotelfachleute ist ungebrochen groß. Gilt es doch immer wieder, die Öffentlichkeit aufmerksam zu machen und Nachwuchs zu werben für einen Beruf, der nicht immer einfach, aber sehr abwechslungsreich und kreativ ist. Und wir alle wissen, dass es nichts Schöneres gibt, als bei einem guten Essen mit Freunden die Gesellschaft zu pflegen.

Und mit gutem Essen meine ich überwiegend regionale Produkte, die mit Liebe und Einfallsreichtum frisch zubereitet wurden. Hierfür stehen Sie, liebe Mitglieder des Kochvereins, seit nunmehr 120 Jahren. Herzlichen Glückwunsch! Ich wünsche mir, dass wir auch in den kommenden Jahren noch viel von Ihnen hören und lesen werden und Sie weiterhin so aktiv das Baden-Badener Leben mitgestalten wie bisher.

Mit den besten Wünschen für das große Jubiläum und für die Zukunft wünsche ich Ihnen alles erdenklich Gute und viel Freude, bei den Feierlichkeiten.

Mit den allerbesten Grüßen

Margret Mergen,
Oberbürgermeisterin




Röttele's
Restaurant & Residenz
im Schloss Neuweier



Die Adresse in Baden-Baden
für Feinschmecker (1* Guide Michelin), Genießer und Lebenskünstler

Röttele's Restaurant & Residenz im Schloss Neuweier
Gastgeber Armin & Sabine Röttele, Mauerbergstrasse 21, 76534 Baden-Baden
Tel: 07223 800 87 0, www.armin-roettele.de, info@armin-roettele.de

Margots - wenn man das Besondere liebt!


feine & frische
Gaumen-Freuden

Hauptgeschäft

Mooser Str. 41
77815 Bühl-Moos
Tel.: 07227-504 8690

Filialen

Rheinstr. 28
76532 Baden-Baden



Der eigentliche Beweis, dass wir Talent besitzen, ist die Fähigkeit, das Talent in anderen Menschen zu entdecken.
(Elbert Hubbard)

Wir gratulieren dem Kochverein zum 120-jährigen Jubiläum und ihrer tollen Leistung!



Purer Genuss in unseren Regalen!

Geschenke und Mitbringsel für jede Gelegenheit
Feine hausgemachte Produkte und vieles mehr...

Erleichterung in der Küche für Privatkunden und Gastronomiebetriebe.



www.margots-paradies.de



Klaus W. Pfeiffer,

Präsident des Kochvereins Baden-Baden 1897 e.V.



- 120 Jahre Kochverein Baden Baden e.V.*
- 120 Jahre kollegiales Treffen*
- 120 Jahre fachliche Diskussionen und Erfahrungsaustausch*
- 120 Jahre Gedenken an verstorbene Kollegen und*
- 120 Jahre Freude durch neue Mitglieder und entstandene Freundschaften*
- 120 Jahre Förderung der Jugend und des Köche-Nachwuchses*
- 120 Jahre Vereinsgeselligkeit mit vielen gelungenen Veranstaltungen*
- 120 Jahre Vereinsgeschichte, auf die wir stolz sind ...*

Wir, alle Mitglieder des Kochvereins Baden-Baden, feiern unser 120-jähriges Bestehen!

Ich bin stolz und dankbar; stolz weil ich einem so alten und ehrwürdigen Verein als Vorstand dienen darf, dankbar weil ich so hilfsbereite Vorstandskollegen und Mitglieder habe, denn ohne deren Unterstützung und aktiver Mitarbeit kann ein Verein nicht bestehen.

So ist es heute, und so war es mit Sicherheit vor 30, 50 und auch vor 70 Jahren, speziell in der Zeit zwischen 1933 und 1945, in der Vereinsarbeit unter Strafe verboten war. Und so war es sicher auch vor 90 Jahren und in den Anfangsjahren des noch jungen Kochvereins vor 110 Jahren - geselliger Erfahrungsaustausch und aktive Vereinsarbeit. Nur so konnte der Kochverein Baden-Baden e.V. stolze 120 Jahre alt werden.

Allen Köchinnen und Kochkollegen, ob Meister oder Facharbeiter, Vorstandskollegen und Mitgliedern, Förderern und Unterstützern des Kochvereins für unsere Jugendarbeit wünsche ich ein schönes, erfolgreiches und gesundes Jubiläumsjahr 2017.

120 Jahre Kochverein Baden Baden 1897 e.V.

Klaus W. Pfeiffer
Präsident

Die Reisehummel gratuliert dem Kochverein zum 120-jährigen Jubiläum!



Lust auf Kurzurlaub? Dann schauen Sie unter www.reisehummel.de vorbei und entdecken Sie über 700 Angebote: Städtereisen & Wellnesswochenenden mit Shopping, Kultur, Musical oder Romantik

Beratung & Buchung: 07221-3977201 | info@reisehummel.de | www.reisehummel.de
Reisehummel Nina Bransch, Fremersbergstr. 22 B, 76530 Baden-Baden

Weingut Knapp

in der Stadt Baden-Baden

Heinz Knapp
Gunzenbachstraße 17B
76530 Baden-Baden
Lager: Eckhöfe 8
Tel.: (07221) 28080
Fax: (07221) 392448
Mail: info@weingut-knapp.de
Web: www.weingut-knapp.de



Öffnungszeiten:

10-12 Uhr, sowie nach Absprache
Sonn- u. Feiertage nach Absprache
Für Gruppen nach Absprache

Besonderheiten:

nach Absprache Vesper & Degustation
Rundgang zu den Reben am Eckberg



Alles klar für Ihre Feier?

Wir vermieten: Gläser, Besteck,
Porzellan, Küchentechnik, Mobiliar,
Tischwäsche & mehr.

- 📍 Alles klar! Stuttgart
Wolfächerstr. 6
70794-Filderstadt-Sielmingen
- ☎ 07158 - 9 80 19 0
- ☎ 07158 - 9 80 19 29
- ✉ stuttgart@allesklar-verleih.com



30
JAHRE



www.allesklar-verleih.com

Andreas Becker,

Präsident des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD)



Liebe Mitglieder, liebe Kollegen, liebe Gäste,

120 Jahre Kochverein Baden-Baden: dazu gratuliere ich – auch im Namen des gesamten Präsidiums des Verbandes der Köche Deutschlands – herzlich.

Mit 120 Jahren ist Ihr Kochverein einer der älteren im VKD. Ihre lange Geschichte ist geprägt von vielen traditionellen Veranstaltungen, die sie über die Jahre hinweg erfolgreich organisiert und umgesetzt haben. Insbesondere auf den Kochnachwuchs haben Sie stets ein besonderes Augenmerk gelegt, die Motivation von Auszubildenden gesteigert und schon Kinder an wichtige Ernährungsthemen herangeführt. Ich möchte mich bei allen bedanken, die sich im Laufe der Jahre für diese und viele andere Erfolge des Kochvereins Baden-Baden eingesetzt haben.

Die Stärke des VKD basiert nicht zuletzt auch auf Zweigvereinen wie dem Ihren. Sie sind direkter Ansprechpartner für all die leidenschaftlichen Köche vor Ort und bilden damit das Fundament unseres lebendigen VKD-Netzwerks. Auch dafür sage ich danke.

Ich wünsche Ihnen ein schönes Fest zum 120-jährigen Bestehen, insbesondere aber viel Erfolg für die Zukunft des Kochvereins Baden-Baden. Mögen Ihnen Ihre Ideen für kreative Veranstaltungen nicht ausgehen.

Ihr

Andreas Becker
Präsident des Verbandes der Köche Deutschlands e. V.

Hermann
Schaufler
Obst + Gemüse-Großhandlung



Schwarzwaldstr. 90a
77815 Bühl-Neusatz
Tel. 07223/910277+276

LÖWENBRÄU
BADEN-BADEN

Das Löwenbräu in Baden-Baden
gratuliert dem Kochverein zum
120 - jährigen Jubiläum !
Familie Brandau
und alle Mitarbeiter.

Löwenbräu, Gernsbacher Str. 9, 76530 Baden-Baden
Tel.: 07221- 306-0 www.loewenbraeu-baden-baden.de

Karl Josef Haaf

Vizepräsident Region Süd des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Liebe Mitglieder, liebe Freunde, verehrte Gäste,

der Kochverein Baden-Baden 1897 e.V. feiert in diesem Jahr sein 120-jähriges Bestehen. Zu diesem ehrenvollen Jubiläum gratuliere ich dem Verein, seiner Vorstandschaft und allen Mitgliedern im Namen des Verbandes der Köche Deutschlands e.V., aber natürlich auch persönlich auf das Herzlichste.

Der Kochverein Baden-Baden 1897 e.V. leistet seit Jahrzehnten einen überaus wertvollen Beitrag für die Kochkunst, gerade auch für unsere Jugend.

Wenn man an die Kochbälle denkt, die im Kurhaus zu Baden-Baden durchgeführt wurden, so muss man feststellen, das waren einzigartige Veranstaltungen, über die heute noch anerkennend gesprochen wird.

Auch die jedes Jahr durchgeführten Stadtmeisterschaften für junge Kochauszubildende, unter der Führung von Gerd Astor, sind aus der Kochfamilie Baden-Baden nicht mehr wegzudenken und gehören zu den gastronomischen Highlights Baden-Badens.

Gerade in der heutigen Zeit, einer Zeit voller Veränderungen, voller Orientierungsprobleme für unsere Jugendlichen ist der Verein ein wichtiger Stabilisator, ein Garant für Kameradschaft und Geselligkeit.

Mein aufrichtiger Dank gilt an dieser Stelle allen, die den Verein in seiner jetzt 120-jährigen Geschichte umsichtig geleitet und die sich für die Erfolge verantwortlich gezeichnet haben.

Ich wünsche dem Verein für die Zukunft eine weiterhin glückliche und erfolgreiche Entwicklung. Allen Mitgliedern, sowie allen Gästen des Jubiläumstages wünsche ich frohe und unvergessliche Stunden.

Ihr

Karl Josef Haaf
Vizepräsident Region Süd des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Seit über 30 Jahren ist das Hotel Heiligenstein berühmt für sein herzliches Ambiente und die familiäre Atmosphäre. Verbringen Sie schöne Stunden in unserem vom Guide Michelin ausgezeichnetes Restaurant mit regionaler Küche und großer Weinkarte. Wir heißen Sie von Herzen bei uns willkommen!



Hotel & Restaurant Heiligenstein • Heiligensteinstr. 19a, 76534 Baden-Baden/Neuweier • Tel +49 7223 96140 • gast@hotel-heiligenstein.de



Josef Zink GmbH • Vogesenstr. 2a • 77815 Bühl
email: info@feinkost-zink.de • Fon 072 23/98 62-0
Fax 072 23/98 62 12 • www.feinkost-zink.de

*Zum 120-jährigen
Jubiläum
die besten
Dünsche!*

Qualität erleben

Wir gratulieren dem Kochverein
Baden-Baden 1897 e.V. zum Jubiläum.
120 Jahre für Qualität der Kochkunst.

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

www.vb-babara.de

Wir machen den Weg frei.



Gut
für die
Region!

150
1867
2017



**Volksbank
Baden-Baden Rastatt eG**
Qualität erleben

Holger Boos

1. Vorsitzender Landesverband der Köche Baden-Württemberg



Liebe Kolleginnen und Kollegen, verehrte Gäste,

zum 120-jährigen Bestehen des Kochvereins Baden-Baden möchte ich den heutigen Verantwortlichen herzlich gratulieren.

Seit 120 Jahren gestalten Sie mit viel Engagement die Ess- und Kochkultur in Ihrer Region. Als aktives Mitglied im Landesverband und des VKD leisten Sie damit unersetzliche Arbeit zugunsten unseres Berufsstandes.

Die Aufgaben eines solchen Vereins sind vielfältiger Art. Die wesentlichen Ziele sind, die Jugend zu fördern und unseren Berufsstand in der Öffentlichkeit positiv darzustellen.

Durch ihre aktive Vereinsarbeit ist Ihnen dies bis zum heutigen Tag gelungen. Sie erfüllen Ihre Mitgliedschaft mit vollem Herzen. Dafür möchte ich mich als Vorsitzender des Landesverbandes bei Ihnen bedanken.

Der Landesverband der Köche Baden-Württemberg und ich wünschen Ihnen allen eine schöne Jubiläumsfeier und weiterhin viel Erfolg bei Ihrer Vereinsarbeit.

A handwritten signature in blue ink that reads "Holger Boos". The signature is stylized and written in a cursive script.

Holger Boos

1. Vorsitzender Landesverband der Köche Baden-Württemberg



Der Treffpunkt für
Feinschmecker und Gourmets.



markthalle

IN DER WAGENER GALERIE · BADEN-BADEN

Yvonne Hambruch-Piesker

Verlegerin des Badischen Tagblatts und Vorsitzende des Vereins „BT-Leser bereiten Weihnachtsfreude“



Liebe Mitglieder des Kochvereins,

zu Ihrem 120. Geburtstag möchte ich Ihnen gratulieren und mich bei dieser Gelegenheit ganz herzlich bedanken für die kulinarische und finanzielle Wohltat, die Mitglieder Ihres Vereins uns seit nunmehr elf Jahren immer in der Vorweihnachtszeit bereiten.

Im Jahr 2006 bereiteten Vereinsmitglieder erstmals eine ausgesprochen leckere Fischsuppe zu, um sie an einem Herbstwochenende in der Wagener-Markthalle auszuschenken. Die Einnahmen sollten der Aktion „BT-Leser bereiten Weihnachtsfreude“ zufließen. Aus dieser guten Idee ist eine gute Tradition geworden, denn seither steht die Fischsuppen-Aktion des Kochvereins alljährlich auf dem Terminkalender unserer Spendensammlung, und Jahr für Jahr kommen in Zusammenarbeit mit der Wagener-Markthalle und dem Pädagogium höhere Beträge zusammen. Das zeigt: Die kulinarische Qualität der Bouillabaisse hat sich mittlerweile herumgesprochen.

Die Hilfsaktion des Badischen Tagblatts, die in diesem Jahr übrigens auch Jubiläum feiert und zum 60. Mal stattfindet,

lebt vom starken Engagement der Baden-Badener für Menschen in Baden-Baden. Der Kochverein Baden-Baden ist für uns ein solcher starker Partner, auf dessen Engagement für Menschen in Not wir uns verlassen können. Insgesamt hat uns der Kochverein mit seinen Projektpartnern in den zurückliegenden elf Jahren Spendeneinnahmen in Höhe von 60 757,42 Euro zur Verfügung gestellt. Das ist ein stolzer Betrag, den wir bis auf den letzten Cent für notleidende Menschen in Baden-Baden verwendet haben. Vielen Dank, dass Sie uns diese Hilfe ermöglicht haben!

Ich wünsche Ihnen für die Zukunft eine glückliche und erfolgreiche Entwicklung und freue mich schon auf die nächste gemeinsame Fischsuppen-Aktion.

Yvonne Hambruch-Piesker

Verlegerin des Badischen Tagblatts und Vorsitzende des Vereins „BT-Leser bereiten Weihnachtsfreude“



Herzlichen Glückwunsch

...und weiterhin viel Erfolg!

*Danke für die angenehme Zusammenarbeit
und auf viele gemeinsame Stunden.*

Das Medici-Team

MEDICI

Restaurant ▪ Bar ▪ Sushi ▪ Cigars ▪ Events

Mit allen Sinnen genießen!

Audi
Zentrum Baden-Baden

Flugstraße 27
76532 Baden-Baden
Telefon: 07221 / 408 300
www.audizentrumbaden-baden.de

A yellow Audi SUV is shown in profile, parked on a dark surface. To the right of the car, a waiter in a black tuxedo and white bow tie is holding a silver tray. The background is dark and features various fresh vegetables like corn, tomatoes, and onions.

Dr. Olaf Feldmann

Ehrenmitglied des Kochvereins Baden-Baden 1897 e.V.



Als Ehrenmitglied gratuliere ich unserem Kochverein Baden-Baden 1897 e.V. herzlich zum 120-jährigen Bestehen.

120 Jahre Kochverein Baden-Baden repräsentieren zugleich Tradition und Fortschritt. Unser Kochverein ist eine Baden-Badener Institution, die weit über Baden-Baden hinaus wirkt. Er ist gesellschaftlicher Mittelpunkt – nicht nur für Köche – und erreicht mit seinen vielen gemeinnützigen Aktivitäten Aufmerksamkeit und Anerkennung einer breiten Öffentlichkeit.

Unser Kochverein ist auch ein wichtiger Träger der beruflichen Jugendarbeit, den ich gerne bei den jährlichen Stadtmeisterschaften für auszubildende Köche und Restaurantfachleute aktiv unterstütze. Er ist unentbehrlich für die gastgewerbliche Berufsförderung in Baden-Baden. Auch die Küchenmeisterprüfungen werden vom Kochverein mitgetragen.

Ich wünsche unserem Kochverein und seinen Mitgliedern weiterhin Erfolg, regen Zuspruch und eine gute Zukunft.

Dr. Olaf Feldmann

Ehrenmitglied des Kochvereins Baden-Baden 1897 e.V.

Im Zentrum des Kochens



Schafferer & Co. KG
Großküchen Freiburg
www.schafferer.de

Schafferer

Das beste Zubereiten

www.spk-bbg.de



Menschen verstehen – Sparkasse.

Mehr als eine Bank.

Egal in welcher Lebenssituation
Sie sich befinden – wir sind für Sie
da, und zwar immer wenn Sie uns
brauchen. Wir übernehmen gesell-
schaftliche Verantwortung und bieten
Verlässlichkeit für die Menschen in
der Region – seit 1837.



Sparkasse
Baden-Baden Gaggenau

Einladung zum Vereinsjubiläum am 3. Juli 2017

120 Jahre Kochverein Baden-Baden 1897 e.V.

Unser Verein kann in diesem Jahr auf 120 Jahre Vereinsgeschichte zurückblicken. Dieser Anlass soll bei einem Jubiläumfest angemessen gewürdigt werden - wir erlauben uns aus diesem Grund, Sie zu diesem Jubiläumstag einzuladen.

Montag, den 3. Juli 2017

Eintreffen der Gäste ab ca. 14.00 Uhr

**Abfahrt ab Karlsruhe Rheinhafen um ca. 15.00 Uhr
mit dem Fahrgastschiff MS Karlsruhe**



Kaum sind die Leinen los, erleben Sie auf der MS Karlsruhe zunächst ein wenig Hafenatmosphäre, bevor es durch das imposante Sperrtor hinaus auf den Rhein und weiter nach Germersheim geht.

Ob Sie lieber geschützt hinter Glas sitzen und sich bewirten lassen möchten oder ob Sie sich auf dem Oberdeck eine steife Brise um die Nase wehen lassen wollen - Sie werden unvergessliche Augenblicke erleben, wenn Sie auf dieser Schifffahrt die wunderschöne Auenlandschaft passieren.

Programm:

Auf der Fahrt nach Germersheim Kaffee und Kuchen.

In Germersheim Festungsführung.

Rückfahrt nach Karlsruhe mit Buffet

Eintreffen im Rheinhafen Karlsruhe zwischen
21.00 und 22.00 Uhr

Für Ihr leibliches Wohl sorgen wir, bezüglich guter Unterhaltung und Stimmung an Bord, sind Sie gefordert.

Ehrengäste und Mitglieder sind vom Verein eingeladen.

Getränke Selbstzahler.

Nichtmitglieder: € 55.-- p. P.

Kostenpauschale für Fahrt, Kaffee, Kuchen und Speisen.

Wir freuen uns auf ein gemütliches Beisammensein.
Herzlichst

Ihr

Klaus W. Pfeiffer
Präsident

Köche aus Menton tischen Spezialitäten auf

Kühnliches Bier und Lavendelstrich halten die Gäste an der Partnerstadt im Gepäck!
Baden-Baden (BZ). Auch die Lavendelstrich halten die Gäste an der Partnerstadt im Gepäck! Kühnliches Bier und Lavendelstrich halten die Gäste an der Partnerstadt im Gepäck! Kühnliches Bier und Lavendelstrich halten die Gäste an der Partnerstadt im Gepäck!



Die Köche des Kochvereins Baden-Baden...

Schlemmereien rund um die Gans

Traditionelles Gansessen, spezielles Einkehreressen und Gans mit Kartoffeln
Baden-Baden (BZ). Schlemmereien rund um die Gans! Traditionelles Gansessen, spezielles Einkehreressen und Gans mit Kartoffeln...



Ein Koch beim Gansessen...

Kirschwasser und Forellen

sen sechs Köche nach Menton

Ort zu demonstrieren. Die sechs Tage werden ausgeführt von einem
Menton (BZ). Kirschwasser und Forellen! Sen sechs Köche nach Menton. Ort zu demonstrieren. Die sechs Tage werden ausgeführt von einem...

Visite des cuisiniers de Baden-Baden

Une délégation de cuisiniers du Kochverein (association de maîtres cuisiniers de la ville jumelle de la cité du citron, Baden-Baden, est attendue très bientôt.

Sous la conduite de Heinz Krome et de M. Manfred Thy, accompagnés de Herbert Ziefe, Michael Burbach, Lars Schubert et Vincent Wisner, ils auront à cœur de faire apprécier les spécialités badennoises: filets de saumon, crème de fraise, chapeau, oufs, quenelles de brochet, sauce au risotto, pommes sautées, rôtie forêt noire, eau de vie de framboises, miers fidèles, à puis 1984, se de redécou- / retrouver



Kochverein Baden-Baden...

Es geht um Fisch, aber auch um die Wurst

Kochverein Baden-Baden lädt zu zwei „Feinschmeckertagen“ auf Areal der Fischkultur ein
Baden-Baden (BZ). Es geht um Fisch, aber auch um die Wurst! Kochverein Baden-Baden lädt zu zwei „Feinschmeckertagen“ auf Areal der Fischkultur ein...

100 Jahre Feinschmeckertage

Kochverein Baden-Baden - Baden e.V. am Kläranlagen-Forellenterrace
Baden-Baden (BZ). 100 Jahre Feinschmeckertage! Kochverein Baden-Baden - Baden e.V. am Kläranlagen-Forellenterrace...

Baguette hatte Gesamtlänge von 251 Metern

Eintragung in das Guinness-Buch der Rekorde / Rekord unter bedingten Familien
Baden-Baden (BZ). Baguette hatte Gesamtlänge von 251 Metern! Eintragung in das Guinness-Buch der Rekorde / Rekord unter bedingten Familien...

Dank an Meisterköche

Reise der Köche aus Kurstadt wollen die Franzosen
Baden-Baden (BZ). Dank an Meisterköche! Reise der Köche aus Kurstadt wollen die Franzosen...

Gefüllte Spanferkel auf Fe

Baden-Baden (BZ). Die gefüllten Spanferkel auf Fe...

Meisterkategorie der Kunstbäckerei

Eintragung in das Guinness-Buch der Rekorde / Rekord unter bedingten Familien
Baden-Baden (BZ). Meisterkategorie der Kunstbäckerei! Eintragung in das Guinness-Buch der Rekorde / Rekord unter bedingten Familien...

Bei der „Ofenschlupfer“ wurden die Franzosen schwach

Baden-Baden (BZ). Bei der „Ofenschlupfer“ wurden die Franzosen schwach...



Kochverein Baden-Baden...

Echange de toques

Le menu gastronomique badennois est proposé ce soir, demain et dimanche, midi et soir. Il comprend 2 entrées, tringée de poisson fumée à la badennoise, choucroute garnie, médaillon de porc à la façon des Stauffer et raviolis du saumon, terrapin et deux desserts, parmi lesquels l'incontournable forêt noire (pâtisserie) et le gâteau de bûches et vin de Alsace.

Changements culinaires avec Baden-Baden

Dans le cadre des échanges culinaires avec Baden-Baden, le menu gastronomique badennois est proposé ce soir, demain et dimanche, midi et soir. Il comprend 2 entrées, tringée de poisson fumée à la badennoise, choucroute garnie, médaillon de porc à la façon des Stauffer et raviolis du saumon, terrapin et deux desserts, parmi lesquels l'incontournable forêt noire (pâtisserie) et le gâteau de bûches et vin de Alsace.

Delicieuse semaine culinaire des chefs de Baden-Baden

Thomas Reisinger, appartement à grande échelle de la cité de Baden-Baden. Il exerce la maîtrise culinaire de la cuisine de la table dans le restaurant gastronomique de la ville de Baden-Baden.



Une invitation à la découverte de la tradition culinaire badennoise

Echange de toques

Le menu gastronomique badennois est proposé ce soir, demain et dimanche, midi et soir. Il comprend 2 entrées, tringée de poisson fumée à la badennoise, choucroute garnie, médaillon de porc à la façon des Stauffer et raviolis du saumon, terrapin et deux desserts, parmi lesquels l'incontournable forêt noire (pâtisserie) et le gâteau de bûches et vin de Alsace.

Changements culinaires avec Baden-Baden

Dans le cadre des échanges culinaires avec Baden-Baden, le menu gastronomique badennois est proposé ce soir, demain et dimanche, midi et soir. Il comprend 2 entrées, tringée de poisson fumée à la badennoise, choucroute garnie, médaillon de porc à la façon des Stauffer et raviolis du saumon, terrapin et deux desserts, parmi lesquels l'incontournable forêt noire (pâtisserie) et le gâteau de bûches et vin de Alsace.

Delicieuse semaine culinaire des chefs de Baden-Baden

Thomas Reisinger, appartement à grande échelle de la cité de Baden-Baden. Il exerce la maîtrise culinaire de la cuisine de la table dans le restaurant gastronomique de la ville de Baden-Baden.

« Au relais de l'amitié », telle pourrait être la nouvelle enseigne de restaurant « Le Terminus » qui ouvrira depuis une vingtaine d'années dans les Journées gastronomiques de Baden-Baden. Quoiqu'il en soit, il s'agit d'un grand projet de restauration, dans lequel, tout les Mentonnais et les Badennois sont invités à participer.

Le menu gastronomique badennois est proposé ce soir, demain et dimanche, midi et soir. Il comprend 2 entrées, tringée de poisson fumée à la badennoise, choucroute garnie, médaillon de porc à la façon des Stauffer et raviolis du saumon, terrapin et deux desserts, parmi lesquels l'incontournable forêt noire (pâtisserie) et le gâteau de bûches et vin de Alsace.

Dans le cadre des échanges culinaires avec Baden-Baden, le menu gastronomique badennois est proposé ce soir, demain et dimanche, midi et soir. Il comprend 2 entrées, tringée de poisson fumée à la badennoise, choucroute garnie, médaillon de porc à la façon des Stauffer et raviolis du saumon, terrapin et deux desserts, parmi lesquels l'incontournable forêt noire (pâtisserie) et le gâteau de bûches et vin de Alsace.

Thomas Reisinger, appartement à grande échelle de la cité de Baden-Baden. Il exerce la maîtrise culinaire de la cuisine de la table dans le restaurant gastronomique de la ville de Baden-Baden.



La grande cuisine avec les chefs de Baden-Baden... Accueillie par Mme Martina Caserio et (Photo Marc Melvan)

Kleiner Streifzug durch die Geschichte

120 Jahre mit vielen besonderen Ereignissen

Die Teilung des Verbandes der Köche und Konditoren 1897 war die Geburtsstunde des Kochvereins Baden-Baden 1897 e.V. und schon ein Jahr danach, 1898, wurde der erste Kochball organisiert. Später im Nationalsozialismus waren jegliche Vereinsaktivitäten verboten. Die Köche firmierten sich in „Meisterstammtisch“ um und hielten den Kochverein indirekt am Leben.

Drei Jahre nach dem Krieg lebte am **9. Februar 1948** der Kochverein wieder auf, und Otto Breuell wurde auch wieder Vorstand des Vereins. Bereits 1947 hatte die erste Küchenmeisterprüfung in Baden-Baden stattgefunden. Die Meister des Kochvereins bilden mit der IHK Karlsruhe seither den Prüfungsausschuss. Aus dieser Prüfungskommission entstand der „Gastronomische Meisterkreis“. **1949** kam es zur ersten Gehilfenprüfung. Im selben Jahr richtete der Verein die erste Stadtmeisterschaft für Auszubildende im dritten Ausbildungsjahr aus. Mit den Stadtmeisterschaften



Bar - Restaurant - Café - Lounge

WALLSTREET



HAMILTON



Sophienstraße 1
Baden-Baden

So-Do: 9-1 Uhr · Fr-Sa: 9-2 Uhr
www.wallstreet-hamilton.de



unterstreicht der Kochverein bis heute die Bedeutung der Nachwuchsförderung für Baden-Baden. **1950** fand dann der erste Kochball im Kurhaus statt, der später zum „Ball der Gastronomie“ wurde. Ein Höhepunkt war 1986 der Besuch von Bundesaußenminister Hans-Dietrich Genscher auf dem Ball. Wegen stark gestiegener Kosten wurde der Ball nach 2001 eingestellt. Legendär waren die Faschingsbälle im Restaurant Krokodil (1959-1984).

1984 begannen die Kontakte zu den Köchen der Partnerstadt Menton, geknüpft vom damaligen Vorsitzenden Heinz Krome sowie Manfred Thye, und **1985** fand das erste größere Treffen in Menton statt.

Die Baden-Badener Woche des Kochvereins in Menton mit regionalen Spezialitäten ist bis heute ein besonderer Akzent, wie auch die Auftritte der Köche aus Menton in Baden-Baden. Der Kochverein ist ein Motor für einen lebendigen Austausch und dokumentierte dies auch durch seinen Eintritt als Gründungsmitglied im Partnerschaftsverein Baden-Baden im Jahre **1987**. **1994** wurden die Stadtmeisterschaften für Servicekräfte im dritten Lehrjahr ausgeweitet. Ein Höhepunkt **1995** war das Klosterfest mit einem historischem Stand des Vereins und mittelalterlichem Essen. Aktivitäten wie Neujahrsempfänge, internationale Reisen, häufig mit

Erfahrungsaustauschen wie bei der Hongkong-Reise, Ausflüge, Brezelwürfeln, Gänseessen, Kochen bei Faschingsveranstaltungen des Ooser Canerval Vereins oder Bürgerfeste gehören zum festen Repertoire des Vereins. Mit vielen Ideen feierte der Verein **1997** seinen **100. Geburtstag** unter Vorstand Reiner Schnell. Festakt war am 4. Oktober, eine Festschrift erschien, österreichische Klosterschüler prägten eine Gedenkmünze, die Köche aus Menton kamen mit mediterranen Spezialitäten,



Baden-Baden präsentiert sich kulinarisch - insbesondere seit Mitte der 80er-Jahre mit zahlreichen gegenseitigen Besuchen der beiden Kochvereine aus Baden-Baden und der Partnerstadt Menton.

der „Ball der Gastronomie“ im Bénazetsaal glänzte am 4. November mit einem großen Jubiläumsprogramm.

Eine besondere Jubiläumsidee: Der Kochverein kreierte das längste belegte Baguette der Welt mit 251 Meter Länge, notariell beglaubigt und als Weltrekord beurkundet im Guinness Buch der Rekorde. Und auch das Bratwurstgrillen in den Kurhauskolonnaden für die Flutopfer in der Partnerstadt Freital gehört zu den vielen Engagements des Vereins.



Ein besonderer Akzent für die kulinarische Bildung sind die KüchenKids unter Leitung von Gerd Astor. **2003** richtete der Verein ein Oktoberfest in der Ooser Festhalle aus, und **2005** fand der erste „Gänseball“ unter Vorstand von Klaus W. Pfeiffer im Kurhaus statt. Neben der Spargelschäl-Aktion **2005** ist seit **2006** die jährliche Bouillabaisse in der Markthalle der Wagener Galerie ein beliebtes und sehr erfolgreiches Ereignis. Die Einnahmen kommen der Aktion „BT-Leser bereiten Weihnachtsfreude“ zu.

2008 feierte der Verein seinen **111. Geburtstag** im Dorint Hotel Maison Messmer. Bei der Jubiläumsfeier der Partnerschaften mit Moncalieri und Jalta am 11. September **2010** war der Kochverein mit dem Gericht aus Piemont „Linguine mit Trüffelöl“ und einem Jalta-Dessert beteiligt, das Manfred

Zum 100. Geburtstag 1997 kreierte der Kochverein das längste belegte Baguette der Welt mit 251 Meter Länge

Thye und Heinz Krome kreierten. Vielfältige Auszeichnungen säumen den Weg des Vereins wie z.B. der Große Preis in Gold auf der HOGAKA Karlsruhe, der große Preis in Gold bei der Oberrheinmesse oder die Ehrenurkunde beim Schaukochen bei der Badischen Ausstellung in Rastatt.

2017 feiert der Verein seinen 120. Geburtstag mit einem Jubiläumsfest auf dem Rhein.

Gastlichkeit zeigt sich in der Liebe zum Detail

Blick hinter die Kulissen der Ausbildungsschmiede an der Robert-Schuman Schule für Gastronomie und Hotellerie

Jede Gabel, jedes Messer liegt millimetergenau am rechten Fleck, Dutzende Servietten sind kunstvoll gefaltet. Festlicher Kerzenschimmer verspricht einen Abend der kulinarischen Spitzenklasse. Hinter den Kulissen werden Soßenspiegel auf blütenweißen Tellern kunstvoll als Basis für erlesene Köstlichkeiten dekoriert. Wenn junge Auszubildende der Gastronomie und Hotellerie in der Robert-Schuman-Schule in Baden-Baden ans Werk gehen, bleibt nichts dem Zufall überlassen.

In den lichtdurchfluteten, modernen Schulungsräumen der beruflichen Bildungseinrichtung in der Rheinstraße 150 wird Genuss auf höchstem Niveau zelebriert – und das mit großer Leidenschaft. Die jungen Menschen haben hier schon nach wenigen Wochen ihrer Ausbildung einen Grundgedanken verinnerlicht: Professionalität zeigt sich in der Liebe zum Detail. Sie alle wollen ein Meister werden auf ihrem Gebiet – und wissen: Die Robert-Schuman-Schule ist eine Ausbildungsschmiede für eine internationale Karriere. Ein Garant für die persönliche Zukunft jedes Einzelnen.

Die berufliche Bildungseinrichtung in Baden-Baden mit ihren insgesamt rund 1.800 Schülern feiert in diesem Jahr ihr 130-jähriges Bestehen. Ein großes Jubiläum, das auch im Zeichen einer hervorragenden Kooperation mit den Hotel- und Gastronomiebetrieben der Region steht. Schule und Betriebe ziehen hier seit vielen Jahren beispielhaft und erfolgreich an einem Strang und setzen auf höchste Qualität bei der Ausbil-

dung des Nachwuchses. So sind beispielsweise die Schulungsräume der Robert-Schuman-Schule nach dem Umbau vor einigen Jahren nicht zuletzt auch dank großzügiger Sponsoren technisch auf dem allerneuesten, internationalen Stand. Darauf ist Küchenmeister und Technischer Oberlehrer Gerd Astor stolz, denn es ist auch Anerkennung für die Arbeit, die hier und in den Ausbildungsbetrieben geleistet wird. Der vielfach ausgezeichnete Koch-Profi weiß aus langjähriger Erfahrung, wie wichtig es ist, in der Gastronomie „am Ball zu



Die Kunst, kulinarische Köstlichkeiten zu präsentieren, ist eine Frage des perfekten Know-hows, aber auch der modernen Küchenausstattung.

bleiben“. Die Kunst, kulinarische Köstlichkeiten zu präsentieren, ist eine Frage des perfekten Know-hows, aber auch der modernen Küchenausstattung. In den zurückliegenden Jahren hat sich in diesem Bereich eine rasante Entwicklung vollzogen. Und dafür soll jeder, der in dieser Region eine Hotel- oder Gastronomieausbildung absolviert, das bestmögliche Rüstzeug bekommen.

Deshalb arbeitet die Schule mittlerweile auch grenzüberschreitend und kooperiert mit der französischen Hotelfachschule Alexandre Dumas in Illkirch/Straßburg und der Partnerschule André Siegfried in Hagenau. Ein erfolgreiches Modellprojekt, das Schule machen könnte und auf das viele Auszubildende in der Region hoffen. Denn: Bisher müssen sie sich nach ihrem ersten Ausbildungsjahr aus der Robert-Schuman-Schule verabschieden. Sie machen das traditionell mit einem grandiosen Genuss-Event im Rahmen eines Feierabendmenüs oder einer Küchenparty – aber es ist und bleibt ein Abschied. Der Grund: Die nächsten beiden Jahre ihrer Ausbildung müssen sie zur Landesberufsfachschule nach Villingen-Schwenningen. Vielleicht bietet der europäische Ansatz für Schule und Schüler hier neue Chancen für die Zukunft.

Der Unterricht in der Robert-Schuman-Schule orientiert sich an der Praxis – ein Erfolgsrezept, wie sich in den vergangenen Jahren gezeigt hat. Ziel der Lehrkräfte ist es dabei auch, den jungen Menschen Werte zu vermitteln, ihnen Respekt und Einfühlungsvermögen für andere, Verlässlichkeit und Teamgeist mit auf den beruflichen Weg zu geben. Für Gerd Astor ist es zudem ein Herzensanliegen, in den Unterrichtseinheiten die Sinne für das Gegebene zu schärfen, die Schülerinnen und Schüler zu lehren, behutsam mit Materialien und Lebensmitteln umzugehen und die Natur zu achten.

Die Möglichkeiten an der Robert-Schuman-Schule in das Berufsfeld Hotellerie und Gastronomie einzusteigen, sind

vielseitig – eine Zukunftschance auch für junge Menschen ohne Schulabschluss. Im Berufseinstiegsjahr (BEJG) wird berufliches Grundwissen im Berufsfeld „Gastronomie und Hotellerie“ vermittelt. Das Abschlusszeugnis schließt zudem einen dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Bildungsstand ein. Die zweijährige Berufsfachschule gibt eine berufsspezifische Grundausbildung für die Bereiche Hauswirtschaft, Ernährung und Gastronomie. Abschluss ist die Fachschulreife (Mittlere Reife).

In der Grundstufe für Hotel- und Gaststättenberufe erhalten Auszubildende wie Köche, Restaurantfachleute, Hotelfachkräfte und Systemgastronomen einen praxisbezogenen Unterricht. Allein in den vergangenen zehn Jahren waren dies rund 1.000 junge Menschen! Sie arbeiten heute teilweise weit weg von Baden-Baden, im Ausland, und sind mit ihrem hier erworbenen Wissen die besten Botschafter für diese Region mit ihrer Spitzengastronomie und -hotellerie. Sie tragen das in die Welt hinaus, was ihnen die Schule und ihre Ausbildungsbetriebe vermittelt haben: Die hohe Kunst des Kochens und Genießens – um Gästen jeden Tag ein Erlebnis für alle Sinne zu präsentieren.

Internet-Tipps:

Lust auf mehr Informationen rund um die Schule, die Ausbildung oder das Projekt „KüchenKids“? Dann schauen Sie doch mal auf diese Internet-Seiten:

www.kuechenkids.de oder
www.rsb-bad.de

Gastronomische Medaille für Dr. Olaf Feldmann



15 Jahre Engagement für den Kochverein Baden-Baden 1897 e.V. –
große Unterstützung und ein Dankeschön

Zum festen Bestandteil im Veranstaltungskalender des Kochvereins Baden-Baden 1897 e.V. gehört die Organisation der jährlich stattfindenden Stadtmeisterschaften der Köche in Baden-Baden. Gemeinsam mit der Robert-Schuman-Schule wird alljährlich dieser Wettbewerb ausgerichtet und gilt unter den angehenden Köchen und Restaurantfachleuten als Vorbereitung für ihre Gesellenprüfung. Unterstützung dabei findet der Verein unter anderem mit der IHK Karlsruhe und seit nunmehr zehn Jahren auch in der Dr. Olaf-Feldmann-Stiftung mit einem Kapital von ca. 100.000 Euro.

2007 gründete der ehemalige Baden-Badener Geschäftsführer des Hotel- und Gaststättenverbandes Baden-Württemberg, der Kommunal- und Bundespolitiker Dr. Olaf Feldmann die Stiftung und fördert die Jugendarbeit in der gastronomischen Ausbildung. Dieses große Engagement und die finanzielle Unterstützung der Stadtmeisterschaften war für den Kochverein und den Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) Anlass genug, den Initiator der Stiftung, Dr. Olaf Feldmann, im Jubiläumsjahr des Kochvereins zu ehren.

Gerd Astor, technischer Oberlehrer der Robert-Schuman-Schule, Organisator der Stadtmeisterschaften und im Baden-Badener Verein zuständig für die Jugendarbeit, sowie Karl Josef Haaf, Vizepräsident des Verbandes der Köche

Deutschlands e.V., ließen es sich nicht nehmen, Olaf Feldmann persönlich mit der höchsten Auszeichnung des VKD, der Gastronomischen Medaille, auszuzeichnen. „Olaf Feldmann fördert mit seiner Stiftung den Koch-Nachwuchs und setzt sich gezielt für junge Menschen ein“, so Haaf bei der Verleihung. Völlig überrascht von der Auszeichnung zeigte sich der Geehrte: „Ich bin total platt und freue mich riesig.“



Gerd Astor, technischer Oberlehrer der Robert-Schuman-Schule, Organisator der Stadtmeisterschaften (links) und Karl Josef Haaf, Vizepräsident des Verbandes der Köche Deutschlands e. V. (rechts) ehren Dr. Olaf Feldmann für sein großes Engagement seiner Stiftung für die Stadtmeisterschaften.

Exzellente Gerichte und toller Service

Kulinarischer Wettstreit bei der Baden-Badener Stadtmeisterschaft der Köche und Restaurantfachleute

Exzellente Gerichte und toller Service in einem wunderbaren Ambiente: Die Stadtmeisterschaft der Köche und Restaurantfachleute 2017 im Kurhausrestaurant war wieder einmal ein voller Erfolg. Neun künftige Köche und elf Restaurantfachleute verwöhnten die rund 110 Gäste nach Strich und Faden.

Doch bevor der Abend mit einem Viergänge-Menü beginnen konnte, stand erst einmal jede Menge Arbeit für die Nachwuchskräfte an. Bereits am Vormittag um 11 Uhr begannen die ersten Vorbereitungen in der geräumigen Kurhausküche und in den Gasträumen.

Die teilnehmenden Nachwuchsköche befinden sich alle im dritten Lehrjahr. Bei der Stadtmeisterschaft des Kochvereins, unterstützt von der IHK Karlsruhe, und organisiert von Gerd Astor, technischer Oberlehrer der Robert-Schuman-Schule, mussten die Koch-Azubis ein aus einem vorgegebenen Warenkorb individuelles Viergänge-Menü kreieren: Vorgesehen waren eine Vorspeise Lachsforelle asiatisch, eine Suppe mit Bärlauch, ein Hauptgang mit Stubenküken und zum Nach-tisch das fast in Vergessenheit geratene Omelette Surprise.



THE GRILL

EST · 2016

Im Casino Baden-Baden, Kaiserallee 1, 76530 Baden-Baden
Open Doors: So - Do 14 H - 2 H; Fr - Sa 14 H - 3.30 H
Kitchen Hours: So - Do 18 H - 24 H; Fr - Sa 18 H - 1 H

Bitte beachten Sie die Einlassbestimmungen
des Casino Baden-Baden

www.the-grill-baden-baden.de | info@the-grill-baden-baden.de

Hohe Anforderungen

Für das Einstudieren der individuellen Menüs hatten die Teilnehmer rund sechs Wochen Zeit, in der Gerd Astor seinen Schützlingen mit Rat und Tat zur Seite stand. Sei es in der Robert-Schuman-Schule oder per Telefon gewesen. „Die Meisterschaft dient als Vorbereitung für die anstehende Gesellenprüfung“, erklärte Astor. Die gestellten Anforderungen bei der Stadtmeisterschaft seien jedoch deutlich höher als bei der späteren Prüfung.

Während die Koch-Azubis an den Töpfen, Rührgeräten und Pfannen ihr Können zeigten, mussten die Restaurantfachleute über den Tag verteilt einige anspruchsvolle Aufgaben bewältigen. Neben einem theoretischen Test mussten sie auch einen Cocktail mixen, einen Crêpe Suzette machen und den Tisch für die abendliche Verköstigung eindecken.



Einige Stunden später war es dann soweit: Die Gäste nahmen an zehn festlich eingedeckten Tischen Platz und durften überaus leckere und optisch anspruchsvolle Gerichte genießen. Jeder Tisch hatte zudem die Möglichkeit, ihren jeweiligen Nachwuchskoch und die Restaurantfachkraft bei der Gästebewertung genauer unter die Lupe zu nehmen.



Doch bevor die Jury – ausgewählte Küchenmeister aus umliegenden Restaurants – ihre Sieger ermittelte, hatten Gerd Astor und Karl Josef Haaf, Vizepräsident des Verbands der Köche Deutschlands (VKD), das Vergnügen, Olaf Feldmann mit der höchsten Auszeichnung des VDK zu ehren. Feldmann unterstützt mit der Olaf-Feldmann-Stiftung seit mittlerweile zehn Jahren die Stadtmeisterschaften und ist sozusagen der Hauptsponsor des traditionsreichen Events. Die Ehrung des VDK wird nur dreimal im Jahr vergeben. „Olaf Feldmann fördert mit seiner Stiftung den Koch-Nachwuchs und setzt sich gezielt für junge Menschen ein“, sagte Haaf. Der Geehrte zeigte sich überrascht von der Auszeichnung: „Ich bin total platt und freue mich riesig.“

Nach der Ehrung ging es dann zum spannenden Teil des Abends – Gerd Astor präsentierte die Sieger der diesjährigen Meisterschaft. Bei den Restaurantfachleuten belegte Maximilian Draxler von Brenners Park-Hotel den dritten Platz, Alisa Wald vom Dorint Hotel Maison Messmer sicherte sich den Vizetitel. Den besten Service in diesem Jahr nach Ansicht der Jury lieferte Nina Weinbrecht von Brenners Park-Hotel.

Danach waren die Köche dran. Daniel Höflich (Brenners Park-Hotel) durfte sich über den dritten Platz freuen. Paula Salecker von Schloss Eberstein, die sich die Gästewertung sicherte, bejubelte den zweiten Platz. Stadtmeister 2017 wurde schließlich Cheok Yi-Ming vom Dorint Hotel Maison Messmer. Alle teilnehmenden Nachwuchskräfte erhielten Preisgelder sowie Präsente.



Sie dürfen mit Recht strahlen: die stolzen Sieger der Baden-Badener Stadtmeisterschaft der Köche und Restaurantfachleute

Gastronomisches Leuchtturmprojekt für Baden-Baden

Die KüchenKids-Lehrgänge sind lange im Voraus ausgebucht

Als langjähriger Küchenchef in namhaften Gastronomiebetrieben im In- und Ausland sattelte Gerd Astor um und wurde 2003 technischer Lehrer an der Robert-Schuman-Schule in Baden-Baden. Im selben Jahr fragte ihn Frank Marrenbach, geschäftsführender Direktor Brenners Park-Hotel & Spa, ob er sich vorstellen könne, über zwei Jahre hinweg eine Gruppe von Kindern zu leiten.

Es ging darum, ihr Interesse für alles rund ums Kochen zu wecken, um so eventuell Nachwuchs für die Gastronomie zu generieren. „Ich war sofort Feuer und Flamme für diese Idee und machte mich gleich daran, sie umzusetzen“, sagt Gerd Astor. So startete er bereits wenige Monate später den ersten Lehrgang. „Doch ohne die Unterstützung der Robert-Schuman-Schule, dem Kochverein Baden-Baden e.V. und renommierter Partnerbetriebe von

Anfang an, wäre dieses Projekt nicht realisierbar gewesen.“ Reinhilde Kailbach-Siegle, Rektorin der Robert-Schuman-Schule, fügt hinzu: „Mir war damals sofort klar, dass dies ein gastronomisches Leuchtturm-Projekt wird, dessen Leuchtfeuer weit über die Kurstadt hinaus strahlt.“

Der Erfolg gibt ihr recht: „Die Gruppe von 2018 bis 2020 ist jetzt schon voll, und die darauffolgende bis zu einem Drittel“, weiß Andrea Astor. Als rechte Hand ihres Mannes verantwortet sie im Hintergrund die gesamte Organisation – ehrenamtlich, versteht



sich. Genauso, wie auch Gerd Astor für die KüchenKids einen großen Teil seiner Freizeit opfert. „Es ist unglaublich“, erzählt er. „Die Eltern melden ihren Nachwuchs schon im Kleinkindalter an, um irgendwann einen Platz zu bekommen, ohne zu wissen, ob der, wenn es soweit ist, überhaupt Interesse hat.“ Tatsache ist, dass es in den vierzehn Jahren, die es die KüchenKids jetzt gibt, nicht eine Absage gegeben hat. Es sind immer genau 24 Kinder im Alter von zehn bis zwölf Jahren aus Baden-Baden und engerer Umgebung in einer Gruppe. Entsprechend den Anmeldungen werden sie der Reihe nach aufgenommen. „Wir wollen dadurch ganz bewusst jedem Kind eine Chance geben, egal, aus welchem sozialen Umfeld es kommt“, erklärt Astor. Bei den zweimaligen Treffen pro Jahr in jedem der Partnerbetriebe wird die Gruppe geteilt – je zwölf für Küche und Service. Beim nächsten Mal wird getauscht, damit jedes Kind gleich viele Lektionen in Küche und Service hat. Dazu kommen noch Sondereinheiten wie Metzgerei, Bäckerei, Konditorei und Bauernhof. Beim Metzger zum Beispiel findet eine Führung durch den Fleischverarbeitungsbetrieb



PÄDAGOGIUM

BADEN-BADEN

130 Jahre

„Miteinander leben, lernen und lehren“

Die flexible Ganztageschule

- Betreuung von 8.00 - 17.00 Uhr möglich
- individuelle Lernberatung & Förderung
- tägliche Hausaufgabenbetreuung
- Unterrichtskonzept „Lehrer als Gastgeber“ in kleinen Klassen
- vielfältige AGs in Sport, Musik, Kunst, Medien
- Verpflegung durch eigene Schulküche
- Unterstützung durch Schulsozialpädagogen

www.paeda.net



**Krippe • Kindergarten • Grundschule
Gymnasium (G8)**

**Realschule • Wirtschaftsgymnasium
Sozialwissenschaftliches Gymnasium (G9)**

Schulstiftung Pädagogium

Burgstr. 2 • 76530 Baden-Baden • Tel 07221 3559 0



Keine Angst vor großen Töpfen und heißen Suppen – mit Enthusiasmus sind die Mädchen und Jungen der KüchenKids bei der Arbeit.

statt mit anschließender Herstellung von Feinkostsalaten und Wiener Würstchen. In der Bäckerei werden Back- und Brotwaren sowie Gebäck gefertigt. Die Kinder dürfen Brezeln und Hefezöpfe formen, Teige ausstechen und – das Schönste daran – ihre selbst gebackenen Leckereien stolz mit nach Hause nehmen.

Außer dem theoretischen und praktischen Unterricht gibt es mehrere Veranstaltungen im Jahr, an denen Gerd Astor mit seinen KüchenKids teilnimmt. Dazu gehören jährlich „Kunterbunter Kinderspaß am Kurhaus“ oder Waffelback-Aktionen auf dem Weihnachtsmarkt der Max Grundig Klinik oder in der Markthalle im Kaufhaus Wagener. Der jeweilige Erlös kommt den KüchenKids für ihre zweitägige Abschlussfahrt in den Europapark Rust zugute und der Jugendarbeit im Kochverein Baden-Baden. Apropos Abschluss: Nach zwei Jahren machen die Kinder eine Prüfung und erhalten nach Bestehen



ein offizielles Zertifikat der IHK. Es bescheinigt ihnen unter anderem, dass sie eine gastronomische Vorbildung auf höchstem Niveau absolviert haben. „Das hilft sogar in anderen Berufen, weil es der Nachweis von sozialer Kompetenz und Teamfähigkeit ist.“

Ein besonderer Anreiz für die Kinder sind die grünen und goldenen Knöpfe an ihrer für einen Koch typischen Knopfmacke. Einen grünen gibt's für besonderes Wissen, und für drei grüne zusätzlich einen Eis-Gutschein im Wert von 15 Euro. Den goldenen erhält man für sehr gute Leistungen wie sorgfältiges Arbeiten, Eigeninitiative und Kreativität wie einen schön gedeckten Tisch. Bei drei goldenen Knöpfen bekommt das Kind einen Gutschein, mit dem es seine Eltern in einen der Partnerbetriebe zum Essen einladen darf. „Es ist unglaublich, was für einen Ehrgeiz die Kinder entwickeln, um so einen Knopf tragen zu dürfen“, lacht Astor. Gefürchtet dagegen ist der rote Verwarn-Knopf, der beispielsweise zum Tragen kommt, wenn zum wiederholten Male Teile der Kochausrüstung vergessen werden. Bei dreien würde das Kind aus der Gruppe ausgeschlossen werden, was jedoch noch nie vorkam. Einer ist schon Strafe genug. „Der wird dann ganz unten in die Jacke geknöpft, damit man ihn mit der Schürze verstecken kann.“ Disziplin muss sein, dafür ist die Unfallgefahr in einer laufenden Küche zu groß: „In der Küche hört das Spiel spätestens vor der heißen Herdplatte oder dem scharfen Messer auf.“ Die Knopf-Regelung hat einen unglaublich positiven, pädagogischen Stellenwert für die Erziehung und Motivation über den Lehrgang hinaus, ist Astor überzeugt. Für den Erfolg seines Konzeptes sprechen mehr als 20 ehemalige KüchenKids, die nach ihrem Schulabschluss die Robert-Schuman-Schule besuchten, um dort eine gastronomische Ausbildung zu machen. Entweder in der begleitenden Berufsschule oder zwei Jahre lang in Vollzeit in der Berufsfachschule für Gastronomie und Ernährung bis zum Küchenmeister-Lehrgang der IHK. „Ich

freue mich immer ganz besonders darüber, die früh entdeckten Talente später in der Ausbildung schulisch zu begleiten“, sagt Rektorin Kailbach-Siegle. Zwei dieser Talente haben inzwischen erfolgreich den Küchenmeister gemacht und insgesamt vier die traditionelle Küchenmeisterschaft der Köche und Restaurantfachleute in Baden-Baden gewonnen. So glaubt man Gerd Astor aufs Wort, wenn er sagt: „Das Thema Nachwuchs für die Gastronomie ist mittlerweile meine berufliche und ehrenamtliche Lebensaufgabe geworden.“

Zum Thema

Großes Programm für kleine Köche

Die KüchenKids treffen sich zweimal im Monat von 15 bis 18 Uhr. Es beginnt mit einer Stunde Theorie wie Lebensmittelkunde, Ernährungslehre, umweltgerechtes Verhalten und Vorträge der Referate, die zu jedem Treffen von einem der Kinder erarbeitet werden. Danach wird die Gruppe geteilt, die eine Hälfte geht in die Küche, die andere in den Service. Anschließend wird beim Essen des gemeinsam zubereiteten Gerichts am selbst gedeckten Tisch nebenbei der Knigge bei Tisch umgesetzt.

www.kuechenkids.de

**Küchen
kids**
Baden-Baden

Mitglieder-Ehrungen

des Kochvereins Baden-Baden e.V.

Ehrenvorsitzende

Alexander Kohlpoth †

Heinz Krome †

Ehrenmitglieder

Herbert Bess †

Dr. Olaf Feldmann

Hans Jürgen Friedmann

Kurt Joram †

Karl Müller

Karl Nagel †

Rudi Neugebauer †

Rainer Schnell

Valerio Terzi †

Manfred Thye

Jacques Volpi

Herbert Ziefle

Träger der goldenen Ehrennadel

Wolfgang Brünjes

Dr. Olaf Feldmann

Fred Held

Hans Jörg Kist

Willi Lehner

Karl Müller

Klaus W. Pfeiffer

Reinhard Pflüger

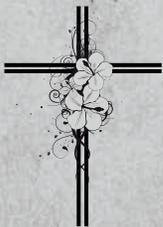
Jürgen Schmidt

Rainer Schnell

Manfred Thye

Jacques Volpi

Herbert Ziefle



**Der Kochverein Baden-Baden 1897 e.V.
gedenkt seinen verstorbenen Mitgliedern.**

*Wir wollen nicht trauern, dass wir sie verloren haben,
sondern dankbar sein dafür, dass wir sie gehabt haben.*



Der Vorstand 2017

des Kochvereins Baden-Baden 1897 e.V.

Kochverein Baden-Baden 1897 e.V.

im Verband der Köche Deutschlands e.V.
und Landesverband der Köche Baden-Württemberg



Präsident: Klaus W. Pfeiffer
klaus.pfeiffer@kochverein-baden-baden.de



Kassierer: Thomas Deichelbohrer
thomas.deichelbohrer@kochverein-baden-baden.de



Schriftführer: Martina Gimmler
martina.gimmler@kochverein-baden-baden.de

Kontakt:

Kochverein Baden-Baden 1897 e.V.
Weinbergstraße 30 a
76530 Baden-Baden
(07223) 9 57 05 05
www.kochverein-baden.baden.de



Vizepräsident: Helmut Schneider
helmut.schneider@kochverein-baden-baden.de



Jugendbeauftragter: Gerd Astor
gerd.astor@kochverein-baden-baden.de

Beisitzer: Alexander Bernhard,
Wolfgang Brünjes, Fred Held, Walter Pankraz,
Eric Peter, Klaus Schwarz, Manfred Thye

Kassenprüfer: Imtraut Thye, Stephanie Franz

Aktiv, lebendig und nachhaltig gestaltete Begegnungen

Im Mittelpunkt der Pflege der Städtepartnerschaften steht vor allem die Begegnung von Menschen, denn sie erfüllen die Partnerschaft mit Leben. Dabei wird die Stadtverwaltung tatkräftig vom Verein zur Pflege der Städtepartnerschaften unterstützt.

Neben dem Partnerschaftsverein tragen aber auch andere Vereine, wie zum Beispiel der Kochverein Baden-Baden e.V. – Gründungsmitglied des Partnerschaftsvereins – dazu bei, den Austausch und die Begegnungen aktiv, lebendig und nachhaltig zu gestalten.

Mit Menton verbindet Baden-Baden die älteste Städtepartnerschaft; sie wurde bereits 1961 geschlossen, sogar noch zwei Jahre vor der Unterzeichnung des Elysée-Vertrages. Die französische Stadt Menton liegt an der Côte d'Azur in unmittelbarer Nachbarschaft zur italienischen Grenze und dem Fürstentum Monaco. Menton hat sich den Charme und die Lebensart einer bezaubernden Mittelmeer-Kleinstadt bewahrt. Auf dem Weg vom historischen alten Hafen hin zum mittelalterlichen Stadtkern befindet sich in Jugendstilhallen der hundert Jahre alte Markt, von dem alle Farben und Gerüche des Südens ausströmen. In den engen Gassen und auf den kleinen Plätzen der malerischen Altstadt, die zum Meer hin abfällt, empfängt den Besucher eine wohlthuende Frische im Schatten der ockerfarbenen Fassaden der Häuser.



Menton, die älteste Partnerstadt Baden-Badens, gehört seit Jahrzehnten zu den regelmäßigen Reisezielen des Kochvereins Baden-Baden.

Die etwa 30.000 Einwohner zählende „Stadt der Künste und Geschichte“ besitzt eine Vielzahl von architektonischen und pflanzlichen Reichtümern, die von der großen Zeit der Riviera zeugen. Wegweisende Architekten des 19. Jahrhunderts haben ihre Spuren hinterlassen: Von den Hotelpalästen der Belle Epoque bis hin zum Palais de l'Europe.

Auf dem Speiseplan: Fischsuppe

Im Jahr 2016 haben die Mitglieder des Kochvereins Baden-Baden 1897 e.V. zum zehnten Mal in der Wagener-Markthalle eine schmackhafte Fischsuppe zugunsten der Aktion „BT-Leser bereiten Weihnachtsfreude“ zubereitet.

Und auch in diesem Herbst wird diese Tradition in Zusammenarbeit mit der Wagener-Markthalle und dem Pädagogium fortgesetzt. Dafür muss aber - wie in jedem Jahr – erst einmal ordentlich eingekauft werden - hier ist der Einkaufszettel mit den Zutaten und den Mengen für diese besondere Bouillabaisse für rund 600 Portionen:

Zutaten:

15 kg Lauch, gestiftet (Julienne)

15 kg Karotte, gestiftet (Julienne)

10 kg große Zwiebel, gehackt

20 Knoblauchzehe(n), gehackt

15 kg Sellerie, gestiftet (Julienne)

15 kg Fenchel, gestiftet (Julienne)

150 kg Fischfilet gemischtes, festfleischige Seefische wie Steinbutt, Heilbutt, Viktoriabarsch, Kabeljau, Lachs, Seezunge, Seeaal, Schellfisch, Merlan und Rotbarbe in küchenfertige Stücke

50 kg Garnelen, geschält

20 g Safranfäden

3 L Wermut (Noilly Prat)

200 L Fischfond

100 L Gemüsebrühe

Meersalz, weißer Pfeffer, Oregano

Bohnenkraut, Thymian

25 Lorbeerblätter,

Chilischote, getrocknet

Guten Appetit!

Termine und Veranstaltungen im Jubiläumsjahr 2017

- 9. Januar** Brezelwürfeln im Goldenen Löwen Lichtental
- 17. Januar** Neujahrsempfang bei Markus Müller, im Restaurant Sterntaler
- 22. Januar** Ordensempfang OCV Ooser Festhalle
- 19. Februar** Prunk-& Fremdensitzug OCV
- 21. März** Frühlingsanfang in der Geroldsauer Mühle
- 18. April** Osterkaffee beim Präsidenten in Pfeiffer's Tennis Taverne Gaggenau
- 8. Mai** Verregnetes Baumbegießen am Bénazet-Pavillon in der Lichtentaler Allee. Am 1. März 2000, nach dem Orkan „Lothar“ in Dezember 1999, hatten wir eine japanische Kirsche gepflanzt.
- 3. Juni** Offener Garten am Eckberg
- 13. Juni** Besuch des Huber Erdbeer-Spargel-Hofs in Iffezheim
- 3. Juli** Jubiläumsfest Rheinfahrt von Karlsruhe nach Germersheim
- 7. - 9. Juli** 41. Internationales Oldtimer-Meeting bei Fred Held, Privatbrauerei Hoepfner, Karlsruhe
- 17. Juli,** 18 Uhr Generalversammlung im Goldenen Löwen Lichtental
- 21. - 23. Juli** Baden-Badener Bürgerfest auf dem Marktplatz mit Weindorf
- 12. August** Grill-Fest in Pfeiffer's Tennis Taverne Gaggenau
- 1. September** Rennbahn-Frühstück
- 16. September** Oktober-Fest beim OCV
- 6. Oktober** Besuch der Forellenzucht Richter
- November** Gänseessen
- Dezember** Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt
- Dezember** Weihnachtsfeier

**KÜCHEN
KONZEPTE
PLANUNG
DESIGN
FERTIGUNG**
AUSFÜHRUNG & MONTAGE



**AUS EINER
HAND**



FRIEDMANN

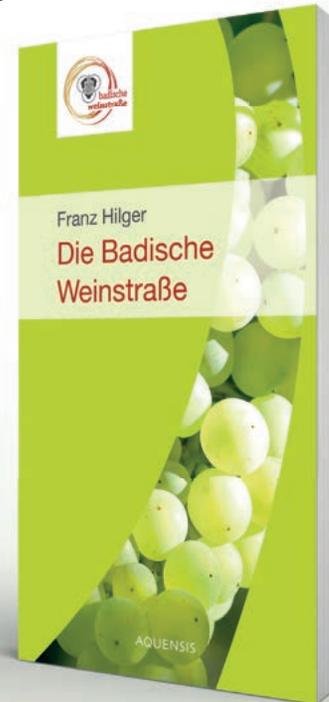
FRIEDMANN GROSSKÜCHENEINRICHTUNG GmbH
77781 Biberach / Baden · +49 (0)7835 . 6386-0 · www.friedmann-grosskuechen.de

Genuss erfahren

Die Badische Weinstraße gilt als die „Genießerstraße“ unter den touristischen Routen in Deutschland. Sie führt nach ihrer kürzlichen Erweiterung über rund 500 Kilometer von Laudenschbach an der Badischen Bergstraße im Norden über Heidelberg, Baden-Baden und Freiburg bis nach Weil am Rhein an der Schweizer Grenze. Kultur und Landschaft präsentieren sich dabei so harmonisch, nuancenreich und elegant wie die Weine aus diesen bemerkenswerten Anbauregionen. Franz Hilger stellt die Weinbaugebiete, Land- und Ortschaften, Sehenswürdigkeiten und Besonderheiten in der vierten, erweiterten und neu gestalteten Auflage seines Reiseführers vor.

Franz Hilger:

*„Die Badische Weinstraße“
in 4., erweiterter, vollständig
überarbeiteter und
neu gestalteter Auflage,
Format 12 x 22 cm,
mit zahlreichen Farbfotos,
AQUENSIS Verlag
ISBN 978-3-95457-157-4,
12,80 Euro.*



Kochverein Baden-Baden 1897 e.V.

Die berufsständische Fachvereinigung der Köche,
Restaurant- und Hotelfachleute von Baden-Baden und Umgebung

Jeder Koch, Hotelier und Gastronom sollte Mitglied unseres Vereins sein.

Antragsformular einfach ausfüllen, unterschreiben und abschicken an:

Schriftführer: Martina Gimmler, Kochverein Baden-Baden 1897 e.V.
Weinbergstraße 30a, 76530 Baden-Baden, martina.gimmler@kochverein-baden-baden.de

**Viele gute Gründe für Ihre Mitgliedschaft. Haben Sie auf uns Appetit bekommen?
Wenn ja, dann füllen Sie einfach den Antrag aus.**

Beitrittserklärung Kochverein Baden-Baden 1897 e.V.

Name _____ Vorname _____

Straße _____ PLZ/Ort _____

Telefon/Fax _____ Mobilnummer _____

E-Mail _____ Geburtsdatum _____

Ausbildung von/bis im Ausbildungsberuf _____

Beruf/Qualifikation/seit _____

Ich bin einverstanden, dass meine Daten unter Berücksichtigung des
Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG) mittels EDV bearbeitet werden.

Beitragsstaffel des Kochvereins:

Auszubildende bis zum 3. Ausbildungsjahr beitragsfrei

Ordentliches Mitglied Jahresbeitrag: 24,00 €

Außerordentliches Mitglied: 48,00 €

Einzugsermächtigung ja / nein

Beitrag: Überweisung Bareinzahlung Einzugsermächtigung des Kontoinhabers

IBAN _____ BIC _____

Bank _____

Ort, Datum _____ Unterschrift _____

FÜR ALLE, DENEN DIE AUSWAHL NICHT GROSS GENUG SEIN KANN.

NOCH KEIN KUNDE ABER
GEWERBETREIBENDER?
Jetzt anmelden:
www.metro.de/kundewerden



UNSER FLEISCHSORTIMENT

Von Schwein bis Wagyu-Rind:
Bei METRO erwartet Sie
eine aufregende Vielfalt
verschiedener Fleischsorten.



UNSER WEINSORTIMENT

Von Mosel bis Napa Valley:
METRO inspiriert Sie mit
Weinspezialitäten aus der
ganzen Welt.



UNSER OBST-/GEMÜSESORTIMENT

Von regional bis global:
Bei METRO finden Sie Gemüse
aus Ihrer Nachbarschaft und
exotische Früchte aus Übersee.



UNSER LIEFERSERVICE

Von praktisch bis pünktlich:
Mit dem METRO Lieferservice
lassen Frische und Vielfalt nicht
lange auf sich warten.

Besuchen Sie uns in unserem Großmarkt!

METRO GASTRO Baden-Baden

Lärchenstraße 4
76532 Baden-Baden
Tel.: 0 72 21 50 62-0

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag 7:00 - 19:00
Samstag 7:00 - 15:00

METRO GASTRO