

125 Jahre

KOCHVEREIN
BADEN-BADEN
1897 E.V.



**DAS LÖWENBRÄU BADEN-BADEN GRATULIERT
DEM KOCHVEREIN ZUM 125-JÄHRIGEN JUBILÄUM!**



LÖWENBRÄU BADEN-BADEN

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

Original
Schwarzwälder Schinken
aus dem Moosalbtal

Glasstetter
Fleisch & Wurstspezialitäten

76316 Malsch-Völkersbach · metzgerei-glasstetter.de

Inhalt

- 5 Alexander Uhlig**
Erster Bürgermeister Baden-Baden
- 7 Klaus W. Pfeiffer**
Vorstandsvorsitzender des Kochvereins
Baden-Baden 1897 e. V.
- 9 Franz Bernhard Wagener**
Inhaber und Geschäftsführer
der Wagener GmbH & Co. KG
- 11 Daniel Schade**
Präsident des Verbands
der Köche Deutschlands e. V.
- 13 Konrad Hurter**
1. Vorsitzender des Landesverbandes
der Köche Baden-Württemberg
- 15 Dr. Olaf Feldmann**
Ehrenmitglied des Kochvereins
Baden-Baden 1897 e. V.
- 16 125 Jahre Kochverein Baden-Baden**
Unser Jubiläum
- 20 Ausbildung wird zur Leidenschaft**
Robert-Schuman-Schule
- 22 Die Küchenkids Baden-Baden**
Die Jugend ist unser Kapital
- 24 Unsere Tradition des Kochvereins**
Stadtmeisterschaften für Köche
und Restaurantfachleute
- 26 „Einfach Meisterlich!“**
Interview mit Gerd Astor
- 28 Die Talentschmiede**
Ein Highlight in der baden-
württembergischen Köchewelt!
- 30 Städtepartnerschaft**
Menton - Baden-Baden
- 34 So gut kann Wohltätigkeit schmecken**
Kochverein setzt sich seit Jahren für
notleidende Bürger in Baden-Baden ein
- 36 UNESCO Welterbe**
Hotellerie im 19. Jahrhundert
- 40 Weingut Knapp**
Baden-Badens einziges Weingut
innerhalb der historischen Stadtgrenzen
- 42 Spätzle via Webcam**
Praktischer Unterricht in Zeiten
der Pandemie
- 46 Rezepte**
Lecker und gesund
- 50 Köche und Kochen**
im Wandel der Zeit
- 56 Veranstaltungen 2022**
- 57 Benefiz-Galamenü**
- 58 Vorstände und Ehrenmitglieder**
- 60 Was die Presse sagt**
- 62 Auszug aus den Vereinsstatuten**
- 63 Beitrittserklärung**



frischli
100% PFLANZLICH

**JETZT ENTDECKEN:
UNSER HAFER-SORTIMENT**

NEU!



www.frischli-foodservice.de · www.frischli-greenguide.de

Alexander Uhlig

Erster Bürgermeister Baden-Baden

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



wenn ein Verein das Glück hat, 125 Jahre alt zu werden, dann liegt dies vor allem an dem besonderen Engagement und dem Zusammenhalt seiner Mitglieder und Unterstützer. Denn gerade in der heutigen Zeit ist ein solches Jubiläum und langjähriges Bestehen eines Vereins alles andere als selbstverständlich. Ich freue mich deshalb umso mehr, dass der Kochverein Baden-Baden in diesem Jahr auf eine so lange und traditionsreiche Geschichte zurückblicken kann und gratuliere sehr herzlich zu diesem herausragenden Jubiläum!

Schon früh hat es der Kochverein verstanden, vor allem auf die Nachwuchsförderung zu setzen. Deshalb engagiert sich der Baden-Badener Verein auch im Bereich der Jugendarbeit so intensiv und bietet Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit, alles über eine gesunde, ausgewogene und regionale Ernährung zu lernen. Die „Küchenkids Baden-Baden“ bilden damit die Basis für das weitere Bestehen des Vereins sowie für die Förderung des Berufsnachwuchses.

Nach wie vor haben Sie es sich zur Aufgabe gemacht, den Berufsstand der Köche einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren und für diesen schönen Beruf effektiv zu werben – und das gelingt Ihnen bestens! Und obgleich Sie wissen, wie stressig und hitzig es in der Küche zugehen kann, überwiegen bei Ihrer täglichen Arbeit doch die Vorzüge und Möglichkeiten, die dieser Beruf bietet. Die Begeisterung und Freude, die Sie alle beim Kochen

spüren, geben Sie den jungen Menschen und zukünftigen Auszubildenden mit auf den Weg. 125 Jahre Kochverein Baden-Baden bedeutet auch 125 Jahre Erfahrungsaustausch, aktive Vereinsarbeit, Liebe zum Kochen und zu regionalen Produkten. Ich danke Ihnen allen für das Geleistete und hoffe, dass wir auch in Zukunft noch viel von Ihnen hören werden – und genießen dürfen!

Alles Gute für Sie, und weiterhin viel Freude bei der täglichen Arbeit! Denn wir wissen alle: Ein Tag mit Freunden oder Familie, gutem Essen und Trinken, das ist ein guter Tag!

Sehr herzlich grüßt Sie

Alexander Uhlig
Erster Bürgermeister



STADTWERKE
BADEN-BADEN

Wir gratulieren dem Kochverein Baden-Baden e.V. zum 125-jährigen Jubiläum.

Unsere Energie...

...für Leben in der Region

www.stadtwerke-baden-baden.de

Klaus W. Pfeiffer

Vorstandsvorsitzender des Kochvereins Baden-Baden 1897 e. V.

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

seit 18 Jahren habe ich die Ehre, die Geschichte und Geschäfte des Kochvereins Baden-Baden, zusammen mit einem fantastischen Vorstandsteam, als Präsident zu führen. Dies gelingt aber nur durch den Einsatz und die Unterstützung meiner Kochkollegen, und selbstverständlich auch unserer treuen Mitglieder, die uns bei allen Aktivitäten stets unterstützen.



Ja, wir sind stolz auf unser Jubiläum im Jahr 2022, 125 Jahre Kochverein Baden-Baden 1897 e. V. Es ehrt uns, einer der ältesten eingetragenen Vereine in Baden-Baden zu sein, und wir werden dieses Jubiläumsjahr auch gebührend zu feiern wissen.

Im Jubiläumsjahr lassen wir die traditionellen Treffen wieder aufleben. Nach zwei Jahren Zwangspause kommen die Mitglieder des Vereins zu gemeinsamen Aktivitäten zusammen, beginnend mit dem Treffen am Bénazet-Pavillon, gefolgt vom Spargel-Essen und dem Schlemmen im Forellnädle. Die Stadtmeisterschaft für Auszubildende ist leider auch dieses Jahr wieder Corona zum Opfer gefallen.

Der Höhepunkt des Jubiläumsjahres ist am 19. September 2022. Gemeinsam mit unseren Mitgliedern und treuen Wegbegleitern des Vereins genießen wir im Rahmen einer festlichen Abendveranstaltung im Restaurant „The Grill“ des Casinos Baden-Baden ein Menü, zusammengestellt von prämierten und mit Sternen bedachten Köchen.

Mit unserer Benefiz-Aktion in der Markthalle schließen wir unser Jubiläumsjahr ab. Hier werden wir, die Mitglieder des Kochvereins, am zweiten Oktoberwochenende unsere legendäre Bouillabaisse zubereiten. Der Erlös aus dem Verkauf geht, wie jedes Jahr, zu 100 % an den guten Zweck „BT-Leser bereiten Weihnachtsfreude“.

Ein schönes und erfolgreiches Jubiläumsjahr 2022 wünsche ich allen unseren Mitgliedern, Förderern und Sponsoren und bedanke mich für die Unterstützung unserer Jugendarbeit.

Mit kulinarischen Grüßen und bleiben Sie gesund!

Klaus W. Pfeiffer
Vorstandsvorsitzender

Detailverliebt.

Die lohn-ag.de AG gratuliert dem Kochverein Baden-Baden zum 125-jährigen Jubiläum.

Ausgelagerte Lohnbuchhaltung und modernes Personalmanagement für Gastronomie, Hotellerie, Gesundheitswesen und industrielle Dienstleister – das ist die lohn-ag.de AG.

An fünf Standorten in Deutschland entlasten die 160 Lohnprofis der lohn-ag.de AG mehr als 1.600 Unternehmen in allen Themen der Personalwirtschaft – **bis ins kleinste Detail.**

Wir leben Lohnbuchhaltung.

lohn-ag.de AG
Flugstr. 15 • 76532 Baden-Baden
Tel: +49 7221 39399-10
www.lohn-ag.de

lohn-ag.de
Aktiengesellschaft



ETTLI
Genusswelten

**GENIESSE
DEN MOMENT**

QUALITÄT SEIT ÜBER 80 JAHREN

ETTLI hält für mich viele kleine Genussmomente parat, ob beim morgendlichen Kaffee im Kreise der Kollegen oder auf Tour mit unserem Ettlomobil.

Durch die familiäre Atmosphäre fühle ich mich rundum wohl. An meiner Arbeit gefällt mir besonders, dass sie mir Spaß macht und ich meinen Horizont erweitern kann.

THERESA BRUCKBAUER,
MARKETINGASSISTENTIN UND ORGANISATIONSTALENT
BEI ETTLI KAFFEE GMBH

ZUM 125. JUBILÄUM GRATULIERT DAS GESAMTE TEAM VOM
ETTLI KAFFEE.

Franz Bernhard Wagener

Inhaber und Geschäftsführer
der Wagener GmbH & Co. KG

**Sehr geehrte Damen und Herren im
Kochverein Baden-Baden,**

zum 125-jährigen Jubiläum Ihres traditionsreichen Vereins gratuliere ich Ihnen persönlich und im Namen aller WAGENER-Mitarbeiter der Markthalle von Herzen.

Sie haben sich der hohen Kunst des Kochens verschrieben und pflegen die Esskultur in unserer Gesellschaft. Koch ist nicht nur ein wunderbarer Beruf, sondern eine Berufung.

In einer Zeit, wo Fast Food oft den Speiseplan beherrscht, ist Ihr Beruf ein Fundament des menschlichen Miteinanders, der Kommunikation und des Genusses. Ihre Kompositionen bereiten den Menschen echte Freude und Wohlgefühl.

Seit vielen Jahren arbeiten wir in der Markthalle bei der Aktion „BT Leser bereiten Weihnachtsfreude“ partnerschaftlich zusammen. Hier wurde über Jahre sehr viel „Gutes“ getan, um Menschen in Not in unserer Stadt zu helfen. Mit der sagenhaften Fischsuppe, nach einem Rezept Ihres verstorbenen Mitgliedes Josef Gaier, haben Sie schon viele „kulinarische Hochgenüsse“ den Bürgern in unserer Markthalle vermittelt.

Ich wünsche Ihnen ein wunderschönes und vielseitiges Jubiläumsjahr und freue mich auf zahlreiche Begegnungen in der Zukunft.

Franz B. Wagener

Franz Bernhard Wagener
Inhaber und Geschäftsführer der
Wagener GmbH & Co KG



volksbank-kaba.de



TESTSIEGER



TESTSIEGER

Beratung ist
einfach unser Ding.
Bereits mehrfach ausgezeichnet!

MENSCHLICHKEIT
ZUKUNFTSORIENTIERUNG
VERTRAUEN STABILITÄT
NACHHALTIGKEIT

Volksbank
Karlsruhe Baden-Baden
MEINE BANK IN BADEN.

Beim FOCUS-MONEY CityContest 2021 geht die Volksbank Karlsruhe Baden-Baden als Testsieger in den Bereichen Geschäftskunden und Privatkunden hervor – und das bereits seit Jahren. Das Team der Volksbank Karlsruhe Baden-Baden hat einmal mehr bewiesen, dass die Beratungs- und Serviceleistung ihrer Bank hervorragend ist und sich im direkten Vergleich mit ihren Mitbewerbern stark abhebt.



JEDE KOMPOSITION EIN GENUSSERLEBNIS.

Weil auch wir für echten Genuss brennen: delta-gin gratuliert dem Kochverein Baden-Baden herzlich zum 125. Jubiläum.



Gin-Tasting und Direktverkauf nach Absprache bei Brenner Michael Boos:

• MICHAEL BOOS

Yburgstraße 144
76534 Baden-Baden

Tel.: 07223 57605
info@delta-gin.de

Daniel Schade

Präsident des Verbands der Köche
Deutschlands e. V.

Liebe Kolleginnen und Kollegen,
liebe VKD-Familie,

125 Jahre Kochverein Baden-Baden: Es ist mir eine große Freude, Ihnen im Namen des gesamten VKD-Präsidiums zu diesem besonderen Vereinsjubiläum zu gratulieren.

Ihr Verein ist einer der ältesten im Verband der Köche Deutschlands. Seit 125 Jahren sind Sie im Herzen des Schwarzwalds aktiv und organisieren Events und Veranstaltungen, die mittlerweile Tradition haben. Insbesondere auf den Kochnachwuchs haben Sie stets ein besonderes Augenmerk gelegt, Auszubildende in der Region unterstützt und bereits Kinder an wichtige Ernährungsthemen herangeführt. Und Ihre Mühe zahlt sich aus. Die Siegerin des Rudolf Achenbach Preis 2019 stammt aus Ihren Reihen. Ich bedanke mich bei allen, die sich im Laufe der Jahre für diese und viele andere Erfolge des Kochvereins Baden-Baden eingesetzt haben.

Die Stärke und das Durchhaltevermögen von Zweigvereinen wie Ihrem sind unerlässliche Pfeiler für die Arbeit des VKD. Ihre Mitglieder sind das wichtige Fundament für unser Netzwerk, sie sind unsere Augen, unsere Ohren und vor allem unsere Stimme in dieser Region. Ihr Verein ist ein direkter Ansprechpartner für Köchinnen und Köche vor Ort und hält dadurch den aktiven Austausch innerhalb der VKD-Familie mit aufrecht.



Dem aktuellen Vorstand um Klaus Pfeiffer sowie allen jetzigen und künftigen Mitgliedern des Kochvereins Baden-Baden wünsche ich ein schönes Jubiläumsjahr und für die Zukunft ein ebenso abwechslungs- wie erfolgreiches Vereinsleben. Ich freue mich auf den gemeinsamen Austausch, eine enge Zusammenarbeit und weitere spannende Jahre im Ehrenamt.

Daniel Schade

Daniel Schade
Präsident des Verbands
der Köche Deutschlands e. V.

**Du kannst gut kochen?
Melde dich bei uns.**

Bar · Restaurant · Café · Lounge
WALLSTREET
im
HAMILTON

Offen von morgens bis nachts · www.wallstreet-hamilton.de

Weil's um mehr als Geld geht.

Wir machen uns stark für alles, was im Leben wirklich zählt.
Für Sie, für die Region, für uns alle.
Mehr auf www.spk-bbg.de

Sparkasse
Baden-Baden
Gaggenau

Freiraum
Miteinander
Verantwortung
Stabilität
Respekt
Nähe

Konrad Hurter

1. Vorsitzender des Landesverbandes der Köche Baden-Württemberg e. V.

**Liebe Kolleginnen und Kollegen,
liebe Freunde der Kochkunst,**

oft wird über Tradition gesprochen. Insbesondere dann, wenn wir etwas sehr lieb gewonnen haben. Oder wenn etwas schon sehr lange besteht. Aber ab wann ist es so traditionell, dass sogar ein großes Fest dafür gefeiert wird?

Ich denke, 125 Jahre Verbundenheit zu der Kunst des Kochens ist Grund genug. Zumal die Kochkunst als solches zu der Tradition schlechthin zählt. Zum Bestehen des Kochvereins Baden-Baden kommen allerdings noch etliche gute Eigenschaften hinzu. Mir kommen da zum Beispiel Kameradschaft, Verbundenheit, Verlässlichkeit und Zusammenhalt in den Sinn.

Ein besonderes Augenmerk hat der Verein auf die Jugend und den Nachwuchs schon immer gelegt. So finden jedes Jahr Wettbewerbe und Veranstaltungen für junge Köche und Köchinnen statt. Besonders aufwändig werden die Vorbereitungen zu den Abschlussprüfungen gestaltet. Wenn der Landesverband der Köche Baden-Württemberg oder unser Verband der Köche Deutschland Unterstützung braucht, steht Baden-Baden immer in der ersten Reihe. Einige Landesverbandstagungen konnten wir bereits in der wunderschönen Kur- und Bäderstadt feiern. Auch bei unserem landesweiten Nachwuchsevent der Talentschmiede, ist Baden-Baden immer sehr gut vertreten.



Also ist zum Feiern aller Grund gegeben. Ich wünsche dem Kochverein Baden-Baden zum tollen 125-jährigen Jubiläum alles erdenklich Gute, dass die geplanten Feierlichkeiten auch so durchgeführt werden können, und der Virus keinen Strich durch die Rechnung macht. Ich freu mich auch auf hoffentlich viele und schöne Begegnungen im Verlauf des Jubeljahrens.

Herzliche Grüße im Namen des Landesverbandes Baden-Württemberg.

Konrad Hurter
1. Vorsitzender

DIE METRO MÄRKTE AUS DER REGION
GRATULIEREN ZUM JUBILÄUM!



Besuchen Sie uns in unserem Großmarkt!

METRO GASTRO Baden-Baden

Lärchenstraße 4

Öffnungszeiten:

76532 Baden-Baden

Montag - Freitag 7:00 - 19:00

Tel.: 07221 5062-0

Samstag 7:00 - 15:00

METRO GASTRO



*Herzlichen Glückwunsch
zum Jubiläum!*

HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND BADEN-BADEN

Dr. Olaf Feldmann

Ehrenmitglied des Kochvereins
Baden-Baden 1897 e.V.

Als Berufsverein für Köche hat sich unser Kochverein Baden-Baden überregional einen Namen gemacht. Vor allem durch die Unterstützung der Fortbildung der Jugend im Gastgewerbe, federführend durch Gerd Astor, den Organisator der Stadtmeisterschaften für Köche und Kellner in der Ausbildung.

Ich bin stolz, dass ich mit meiner Stiftung einen kleinen Beitrag zur Ausbildung der Jugend im Gastgewerbe beitragen kann.

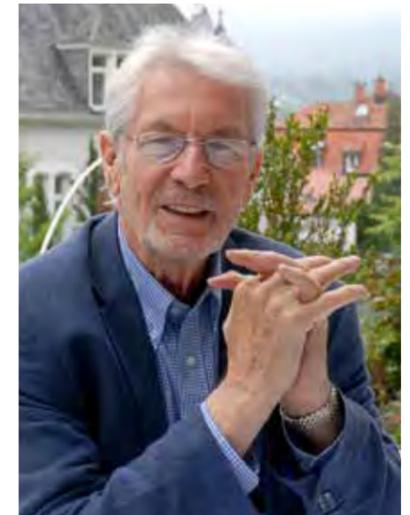
Unser Kochverein ist eine Baden-Badener Institution, nicht nur wegen seiner hochkarätigen jährlichen Stadtmeisterschaften, sondern auch durch das alljährliche Engagement bei der Zubereitung der weit über Baden-Baden hinaus bekannten und beliebten Bouillabaisse zugunsten „BT-Leser bereiten Weihnachtsfreude“.

Durch die Partnerschaft mit Menton pflegt der Kochverein seine internationalen Kontakte.

Ich wünsche unserem Kochverein und allen Mitgliedern weiterhin viel Erfolg und regen Zuspruch.
125 Jahre verpflichtet!

Dr. Olaf Feldmann

Ehrenmitglied des Kochvereins Baden-Baden 1897 e.V.





125 Jahre Kochverein Baden-Baden

125 Jahre Kochverein Baden-Baden ist ein sehr langer Zeitraum, mit vielen spannenden, schwierigen, aber auch schönen und erfolgreichen Zeiten. Die Geschichte des Kochvereins Baden-Baden begann mit einer Trennung. Eine Gruppe von Köchen löste sich im Jahre 1897 aus dem Verein der Konditoren und formierte sich als Zweigverein des Internationalen Verbandes der Köche Frankfurt zum Kochverein Baden-Baden 1897 e. V. Ein Jahr später wurde das Stiftungsfest gefeiert. Mit 300 Gästen feierte man den ersten Köcheball in der Turnhalle der Kurstadt.

Trotz großer Armut konnte das 25-jährige Bestehen in den 1920er-Jahren gefeiert werden. Auch das Gesetz, ab 1933 jegliche Vereinsarbeit einzustellen, konnte die Köche nicht hindern, den Verein als Stammtisch weiterzuführen. Mit diesem geschickten Schachzug wurde das Vereinsvermögen nicht konfisziert. Der zu dieser Zeit Vorsitzende Otto Breuell, benutzte die Rücklagen für Kollegen, die durch den Krieg und die Kriegswirren mittellos waren.

Nach Kriegsjahren wurde 1948 der Verein wieder neu gegründet. Kollegen, wie Ehrensator Alexander Rupp, damals Küchenchef im Hotel Bellevue, und Horst Schwantes sowie Otto Breuell prägten den neuen Kochverein Baden-Baden.

Schon im Jahr 1947 fanden die ersten Küchenmeisterprüfungen in Baden-Baden statt. Die Küchenmeister bildeten in Verbindung mit der IHK den Prüfungsausschuss. Aus dieser Prüfungskommission entstand der Gastronomische Meisterkreis. Für die Stadt und den Berufsstand ein Werbeträger in das 21. Jahrhundert. Weltweit arbeiteten Küchenmeister, die ihre Lehrjahre und Prüfungen in Baden-Baden ablegten.

Den ersten Kochball nach Ende des Zweiten Weltkrieges konnten die Baden-Badener Köche 1950 im Kurhaus feiern. Drei Jahre später war dieser schon weit über die Grenzen bekannte Ball, fast das Ende des Vereins. Bei einem Unfall zog sich ein Gastronom schwerste körperliche Verletzungen zu und war ar-

beitsunfähig. Es begann eine lange Prozesslawine. Der Verein war zu dieser Zeit laut Gesetz nicht rechtsfähig. Alle damaligen Mitglieder mussten mit ihrem Privatvermögen für den Verein haften. Es dauerte 18 Jahre, bis man sich schließlich vor dem Zivilsenat Freiburg auf einen akzeptablen Vergleich einigte.

Von 1954 bis 1969 wechselte mehrfach die Vereinsführung. Josef Krieg, Küchenchef im Badhotel Hirsch, wurde für zehn Jahre zum Vorsitzenden gewählt. 1977 übernahm Alexander Kolpoth den Präsidentenposten. In dieser Zeit wurde der Kontakt zu der heutigen Partnerstadt Menton gelegt. Die Köche waren es, die die Freundschaft immer mehr vertieften. Am 20. März 1985 machte sich zum ersten Mal eine starke Brigade auf den Weg nach Südfrankreich. Es war die erste Badische Woche an der südfranzösischen Küste. Gekocht und serviert wurde bei Patron Volpi im Hotel Terminus. Bis in die letzten Jahre wurde die Badische Woche durchgeführt.

Nach der Ära des Kollegen Kolpoth übernahm Heinz Krome (†) für 15 Jahre das Ruder. Unter seiner Regie wurde der erste Ball der Gastronomie gemeinsam mit dem Hotel- und Gaststättenverband und der Bäder- und Kurverwaltung durchgeführt.

Der 1947 gegründete Meisterkreis hatte in diesen Jahren seine Blütezeit. Mit bis zu 35 Küchenmeistern wurden regelmäßige Demonstrationsnachmittage für Auszubildende und Fortbildungskurse zur Gehilfenprüfung veranstaltet. Zahllose Meisterprüfungen wurden gemeinsam mit der IHK Karlsruhe im Brenners Park-Hotel durchgeführt. Noch heute stehen Sternköche am Herd, die bei ihrer Meisterprüfung von den Kollegen Albert Kellner, Reiner Schnell, Carl Christian Müller, Herbert Ziefle, Josef Gaier, Heinz Klinger und Heinz Krome geprüft wurden.

Die Freizeitaktivitäten im Verein wurden ausgeweitet. Viele Veranstaltungen wurden zur Tradition, dazu gehören heute noch das Martinsgansessen, Weihnachtsfeiern auf dem herrlich dekorierten Scherrhof, Neujahrsempfänge am Anfang im Allee-Hotel Bären, das lustige Brezelwürfeln beim Kollegen Metzmeier und das beliebte Rennbahn-Frühstück in Iffezheim. Auch weit über die Region hinaus waren die Köche aktiv. So konnte Herbert Ziefle als Mitglied der damaligen deutschen Nationalmannschaft die Europameisterschaft in Basel gewinnen.

Einige Küchenmeister stellten ihr Können in Spitzenhotels in den USA unter Beweis, wovon sie heute noch mit Freude berichten. Am Rande sei noch erwähnt, dass im Jahre 1986 der damalige Bundesaußenminister Hans-Dietrich Genscher auf Einladung des noch jungen Bundestagsabgeordneten Dr. Olaf Feldmann den Ball der Gastronomie im Kurhaus besuchte.

Nachdem Heinz Krome in den wohlverdienten Ruhestand ging, wurde im Jahre 1993 in der Generalversammlung unser Küchenmeister Reiner Schnell zum Vorsitzenden gewählt. Schon ein Jahr später wurde die erste Stadtmeisterschaft für Auszubildende im 3. Lehrjahr im Europäischen Hof durchgeführt. Unermüdlich wurden neue Mitglieder von dem überall bekannten Präsidenten geworben. In dieser Zeit hatte der Verein über 150 Mitglieder.

Die Köche wurden zu richtigen Handwerkern und bauten unter der Regie von Carl Müller ein großes Holzhaus für das Klosterfest in Lichtental, zu dem Gerichte aus alten Rezepten in mittelalterlichen Gewändern für die Gäste zubereitet wurden.



Geselliges Beisammensein beim Besuch der Forellenzucht Baden-Baden

Im Herbst ging der Kochverein auf große Asien-Reise. Hongkong war das Ziel. Die Reiseleitung hatte Helmut Schneider. Bis heute unvergessen war die Einladung im Hotel Regent, dem zu dieser Zeit besten Hotel der Welt. Für einen Tag war die Reisegruppe Gast bei Thomas Axmacher, Hoteldirektor und Chef von etwa 1.200 Beschäftigten. Technik pur konnte man in der Küche bei den Kollegen bestaunen. Luxus pur konnten die Damen auf den Etagen besichtigen. Ein köstliches Gala-Dinner beendete den Tag. Eine Fahrt nach Macao, Stadtrundfahrten und ein herrliches Essen auf dem Peak rundeten die Woche ab.

Mit der Stadtmeisterschaft im Steigenberger Hotel Europäischer Hof wurde 1997 das 100-jährige Jubiläum gestartet. Ein abwechslungsreiches Programm hatten die Verantwortlichen im Kochverein für die kommenden Monate zusammengestellt. Herausragend waren jedoch einige Veranstaltungen, die nur mit großer Unterstützung der Mitglieder gemeistert wurden. Aufgebaut unter schattigen Bäumen wurde in den Kurhaus-Kolonnaden ein kulinarischer Weltrekord aufgestellt. 251 Meter Baguette am Stück, belegt mit Köstlichkeiten aus der kalten Küche. Der Erlös wurde sozialen Zwecken zur Verfügung gestellt. Im gleichen Monat wurde ein Baum in der Lichtentaler Allee gepflanzt. Noch heute findet dort jedes Jahr zur Blüte ein Treffen der Mitglieder statt.

Ein festlicher Abend mit 150 geladenen Gästen, Ehrungen von verdienten Mitgliedern und ein tolles Unter-

haltungsprogramm gaben den Rahmen zum Festakt im Runden Saal des Kurhauses.

Großes Engagement

Der Höhepunkt im Jubiläumsjahr war jedoch der große Ball der Gastronomie. Festlich gekleidete Gäste, Sekt-empfang im Foyer, Essen vom Feinsten, ein hervorragendes Unterhaltungsprogramm und ein bombastisches Eisbuffet, das alle Rekorde brach, beendeten die Festlichkeiten zum 100-jährigen Jubiläum.

Nach all diesen Aktivitäten wurde es wieder etwas ruhiger im Vereinsleben. Die Vorstandschaft wurde in jüngere Hände übergeben. Reiner Schnell gab sein Amt an Rudolf Pelkhofer, Küchendirektor im Brenners Parkhotel, ab, der nach einem halben Jahr wegen Unstimmigkeiten seinen Vorsitz und seine Mitgliedschaft im Kochverein aufgab. Wolfgang Brünjes (†), 2. Vorstand und Küchenchef im Pädagogium, übernahm als Vize-Präsident die Geschicke des Vereins.

Es war für Wolfgang Brünjes kein leichtes Jahr. Trotz aller Anstrengungen wurde der Ball der Gastronomie immer weniger besucht, es blieben die Gäste weg. Letztendlich entschied man sich wegen der zu hohen Kosten, den Ball aus der Reihe der Veranstaltungen zu streichen. Auf der Generalversammlung 2002 übernahm Wolfgang Brünjes die Präsidentschaft bis 2004. Neue, kleinere Aktivitäten wurden organisiert. Dazu gehörte auf dem Eckberg in Hillert's Weinstube das erste Jagdessen. Zu diesem Event wurden

die Baden-Badener Jäger mit ins Boot geholt und ein Menü mit heimischem Wild zubereitet. Aus beruflichen Gründen gab Kollege Brünjes sein Amt ab. Wie in allen Vereinen war es nicht einfach, einen neuen Vorsitzenden zu finden. In geheimer Wahl wurde am 7. Juni 2004 Klaus Pfeiffer zum neuen Vorsitzenden gewählt.

Mit großem Engagement und neuen Ideen konnte der Kochverein in der Stadt wieder erfolgreich positioniert werden. Die Stadtmeisterschaft wurde nun von Gerd Astor gemanagt und mit dem Dr. Olaf Feldmann-Preis erheblich aufgewertet. Neue Kooperationen mit Vereinen und Geschäften wurden geschmiedet und ausgebaut.

Die Stadtverwaltung wurde bei Großveranstaltungen küchentechnisch unterstützt. Eine gute Zusammenarbeit besteht mit dem OCV, der mit dem Kochverein einen verlässlichen Partner hat. Hinzu kam eine gute Partnerschaft mit dem Kaufhaus Wagener. Zum Renner wurden in den letzten Jahren zwei Veranstaltungen. So wurden in einer Aktion jeweils zum Muttertag unzählige Kilos von Spargel kostenlos geschält. Schon legendär ist der Verkauf unserer köstlichen Bouillabaisse. Jedes Jahr im Oktober ist der Kochverein Gast in der Markthalle der Wagener-Galerie und verkauft die köstliche Fischsuppe, frisch zubereitet nach dem Rezept unseres leider verstorbenen Kollegen Sepp Gaier.

120-jähriges Jubiläum 2017

Zum 120-jährigen Jubiläum 2017 organisierte der Kochverein eine ganze Reihe von Veranstaltungen. Höhepunkt in diesem Jahr war am 3. Juli die Fahrt mit der MS Karlsruhe auf dem Rhein nach Germersheim.

Bei den vielen Treffen und Freizeitaktivitäten der Vereinsgemeinschaft, sei es in der Forellenzucht beim Kollegen Richter oder beim Spaziergang am Rebenweg um das Weingut Knapp, zeigten die Mitglieder großes Interesse. Ehrungen fanden bei der Weihnachtsfeier 2019 im Bellevue statt.

Die Stadtmeisterschaften wurden gepflegt, das Marktplatzfest betreut und die alljährliche Bouillabaisse im Herbst in der Wagener Markthalle mit großem Erfolg veranstaltet.

... und dann kam 2020 Corona

Viele der geplanten Veranstaltungen konnten nicht stattfinden, aber die Mitglieder und der Vorstand sind guter Dinge, auch in Zukunft ein engagiertes Vereinsleben zu gestalten, im Sinne der Tradition des Vereins.

*Wir bedanken uns ausdrücklich bei unserem Vize-Präsidenten und langjährigen Mitglied Helmut Schneider, aus dessen Feder die Chronik bis zum Jahr 2008 entsprungen ist.

Gruppenbild mit Clara Schumann



Haxengrillen beim Stadtfest Baden-Baden

Ausbildung wird zur Leidenschaft

In den lichtdurchfluteten, modernen Küchen der Robert-Schuman-Schule Baden-Baden 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 gastronomische Karriere. Ein Garant für die persönliche Zukunft jedes Einzelnen.

Die Robert-Schuman-Schule in Baden-Baden mit ihren insgesamt rund 1.820 Schülern feierte vor wenigen Jahren 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 Ausbildung des Nachwuchses. So sind beispielsweise die Küchen und Lehrräume der Robert-Schuman-Schule nach dem Umbau 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 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.

Werden Sie ein Teammitglied des Maison Messmer Baden-Baden.

Hotel Maison Messmer in Baden-Baden mit exzellentem Restaurant „Salon J.B. Messmer“ freut sich auf

Köche und Servicemitarbeiter mit Leidenschaft.

Bei den Hommage Hotels steht der Mitarbeiter als individuelle Persönlichkeit im Vordergrund. Ihre Bedürfnisse sind uns wichtig und ein achtsamer diskreter Umgang ist selbstverständlich. Ihre Kreativität und herzlich natürlicher Umgang mit Gästen und Kollegen ist professionell und einzigartig. Das schätzen wir!

Erleben Sie Freude, Teamgeist und kreieren Sie mit uns besondere Erlebnisse.

Wir freuen uns Sie kennenzulernen.

Rufen Sie uns an und wir tauschen uns unverbindlich aus.

MAISON MESSMER

Werderstraße 1 | 76530 Baden-Baden
T: +49 7221 3012 866,
Sophia.Bruder@hommage-hotels.com
www.hommage-hotels.com



Bestmögliches Rüstzeug in der Ausbildung erhalten die Schülerinnen und Schüler beim praxisorientierten Unterricht in der Robert-Schuman-Schule

Und dafür soll jeder, der in dieser Region eine Hotel- oder Gastronomieausbildung absolviert, das bestmögliche Rüstzeug bekommen.

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.

Top-Ausbildung

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. Dies macht er nicht nur in der Schule, sondern ehrenamtlich auch im Rahmen des Projekts „Küchenkids Baden-Baden“, das unter der Schirmherrschaft von Oberbürgermeisterin Margret Mergen steht. Kinder werden dabei spielerisch an Ess- und Tischkultur herangeführt, lernen den bewussten Umgang mit Ernährung und Gastlichkeit. So manches der „Küchenkids“ hat in den vergangenen Jahren

dadurch seinen Traumberuf entdeckt. Die zweijährige Berufsfachschule gibt eine berufsspezifische Grundausbildung für die Bereiche Hauswirtschaft, Ernährung und Gastronomie. Abschluss ist die Fachschulreife (Mittlere Reife) und anschließend eine Ausbildung zum Koch, Restaurantfachmann oder Hotelfachmann. Auch dies ist ein Privileg für die Top-Ausbildung an der Robert-Schuman-Schule.

In der Grundstufe für Hotel- und Gaststättenberufe erhalten Auszubildende wie Köche, Restaurantfachleute, Hotelfachkräfte und Systemgastronomen einen praxisbezogenen Unterricht. Allein in den vergangenen fünf Jahren waren dies über 500 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.

Immer wieder kommen auch einige von ihnen wieder zurück an die Robert-Schuman-Schule, um sich im Fortbildungskurs zum Küchenmeister der IHK Karlsruhe weiterbilden zu lassen und nach ihrem erfolgreichen Abschluss ihren beruflichen Weg weiter zu beschreiten.



Mit Spaß und Freude werden schon die Kleinen an Ess- und Tischkultur herangeführt

Die Jugend ist unser Kapital

Die Küchenkids Baden-Baden

Eine Initiative, mit der die jüngeren Generationen auf spielerische Art das Zubereiten, Kochen und fachgerechte Servieren von Speisen erlernen und gleichzeitig auch theoretische Kenntnisse über Küche und Esskultur erhalten.

Seit fast zwei Jahrzehnten ist es Gerd Astor eine große Freude und ein persönliches Anliegen, jungen Menschen seine persönliche gastronomische Erfahrung weiterzugeben und näherzubringen. Hierzu gehört der Umgang mit Gästen, die Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln, das Servieren von Speisen sowie eine Ernährungslehre.

Alle zwei Jahre finden sich 24 Jungen und Mädchen zwischen 9 und 13 Jahren zusammen, um mit Spaß und Freude an Ess- und Tischkultur herangeführt zu werden

und sich so mit dem bewussten Umgang mit Ernährung und Gastlichkeit vertraut zu machen. Die Kinder lernen in 24 Monaten unterschiedliche Betriebe im Service und im Küchenbereich kennen. Die richtige Schneidetechnik, Getränkekunde, die Grundregeln des Service, Hygieneregeln sowie Vorbereitung einer Tafel und vieles mehr gehören ebenfalls zum Ausbildungsprogramm.

Die Küchenkids stellen Hamburger her, bunte Nudeln, einen Cappuccino vom Kohlrabi, gefüllte Kalbsröllchen und Erdbeertiramisu, um nur einige Beispiele zu

nennen. Zum Abschluss müssen sie eine kleine Prüfung ablegen, die das Erlernte nochmals abfragt. Neben Eis- und Restaurant-Gutscheinen, die sich die Kinder für besonderes Wissen und gute Leistungen wie Kreativität, Eigeninitiative oder Sorgfältigkeit sowie Sozialkompetenz erarbeiten können, erhalten sie auch ein IHK-Zertifikat.

Essen und Trinken sind eine erhaltenswerte Kultur. Die Jugend ist unser Kapital – nicht nur in der Gastronomie – und wir haben eine Verantwortung ihnen gegenüber, damit sie neu lernen, die Werte des täglichen Lebens zu schätzen, die Sinne für das Gegebene zu schärfen und achtsam mit den Materialien und Lebensmitteln umzugehen.



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

Seit 1887.

Schulstiftung Pädagogium

Miteinander leben, lernen und lehren



Lerne uns kennen unter
www.paeda.net

Unsere Tradition des Kochvereins

Die während der Ausbildung und der Teilnahme an den Stadtmeisterschaften erworbenen Fachkenntnisse gelten als gute Vorbereitung für die Abschlussprüfung der Auszubildenden und eine Chance, bei dieser und weiteren Wettbewerben in der Gastronomie ihr Können zu beweisen sowie gut gewappnet zu sein für das spätere Berufsleben.

Vielschichtig sind die Anforderungen, die dabei an die Köche sowie die Restaurant- und Hotelfachleute gestellt werden. Hygienerichtlinien und Sauberkeit gehören genauso dazu wie die fachgerechte Zubereitung der Lebensmittel, der richtige Arbeitsablauf, der Zeitplan und die Sensorik. Sprich, das Aussehen, der Geruch, der Geschmack und die Konsistenz werden mit bewertet. Die Köche müssen mit einem vorgegebenen Warenkorb

ein individuelles Menü kreieren. Jeder Teilnehmer hat rund sechs Wochen Zeit dazu, das eigene Menü für 10 Personen zu erstellen und dieses im Ausbildungsbetrieb oder in der Robert-Schuman-Schule zu trainieren. Auch die Restaurantfachleute müssen ebenfalls anspruchsvolle Aufgaben lösen. Dazu gehören das Eindecken einer runden Tafel für zehn Personen, das fachgerechte Vorlegen einer Vorspeisenplatte am Tisch, eine simulierte Veranstaltungsplanung, das Mixen von Cocktails, eine Käseprüfung, das Tranchieren von Geflügel oder Filetieren von Fisch sowie der Abendservice mit dem Schwerpunkt auf der Betreuung der Gäste.



Teilnehmer der Stadtmeisterschaft 2020 im Hotel Roomers in Baden-Baden



mitea
clever mieten – stilvoll feiern!

- Gläser, Porzellan & Besteck
- Catering & Servicematerial
- Möbiliar
- Verkauf von Eiswürfel & Crushed Eis
- Unvergessliche Momente

Alles Gute zum 125-jährigen Jubiläum

www.mitea.de - stuttgart@mitea.de - ☎07158 980 190

Die Stadtmeisterschaften, die traditionell immer am Donnerstag nach Aschermittwoch eines jeden Jahres stattfinden, stellen eine ideale Plattform dar, um den Nachwuchs in der Gastronomie zu fördern und ihnen die Freude am Beruf zu vermitteln, sie top zu motivieren. Hier können sie beweisen, was sie ge- und erlernt haben.

Seit nunmehr über 20 Jahren gestaltet und organisiert unser Vorstandsmitglied Küchenmeister und Technischer Oberlehrer Gerd Astor diese herausragende Veranstaltung und Stadtmeisterschaft in Baden-Baden. Für die erst- und zweitplatzierten Gewinner geht es danach weiter zur Landesmeisterschaft und ebenfalls weiter zu den Bundesmeisterschaften nach Berlin. Bereits vier Bundessieger und sechs Landessieger kamen in den letzten 20 Jahren aus unseren Reihen. Das Training für diese Meisterschaften wird ebenfalls von Gerd Astor durchgeführt und geleitet.



In der Mitte die Siegerin im Restaurant, Clara Laufer vom Brenners Park-Hotel & Spa in Baden-Baden

Exzellenter Geschmack, eine hoch entwickelte Kochkultur und umfassende Managementfähigkeiten

Einfach Meisterlich!

„Profi sein“ – dieses Ziel steht am Anfang aller Berufsausbildungen. Doch wie geht es danach weiter? Für den Schritt vom Profi zur echten Spitzenkraft gibt es in der Hotellerie und Gastronomie die Weiterbildung zum Geprüften Küchenmeister, dem höchsten beruflichen Qualifizierungsniveau der Branche.

An der Robert-Schuman-Schule Baden-Baden, die den Lehrgang seit 2016 gemeinsam mit dem IHK-Bildungszentrum Karlsruhe anbietet, können sich berufserfahrene Köche und Profis aus der Gemeinschaftsverpflegung zu Spitzenmanagern qualifizieren. Wir sprachen mit dem renommierten Küchenmeister Gerd Astor, der den berufspraktischen Teil der Weiterbildung leitet.

Herr Astor, was ist das Besondere am Küchenmeister?

Gerd Astor: Für mich sind es zwei Aspekte. Zum einen bietet der Lehrgang genau die Kompetenzen, die Führungskräfte in der Hotellerie und Gastronomie heute brauchen, wenn sie in hochkarätigen und oft internationalen Häusern Verantwortung übernehmen. Damit meine ich, dass zum Beispiel betriebswirtschaftliches Können, ein Einkaufsmanagement oder auch ein Marketingverständnis unverzichtbar sind, wenn man die Küche eines Spitzenrestaurants oder -hotels leiten will. Diese deutlich erweiterten fachlichen Qualifikationen sind das Eine. Das Andere sind die praktischen Kompetenzen, zu denen ich natürlich das Kochen auf Spitzenniveau zähle. Aber in der Praxis einer Küche ist das nicht das Einzige, was die angehenden Küchenmeister bei uns lernen. Wer eine große Küche leitet, der muss Mitarbeiter führen können, der muss Persönlichkeit und Vorbildfunktion ausstrahlen. Solche Soft Skills sind wirklich enorm wichtig für die Teamleistung, von der



Küchenmeister Gerd Astor, Technischer Oberlehrer an der Robert-Schuman-Schule

der exzellente Ruf eines Hauses letztlich mehr abhängt, als von den Kochkünsten eines einzelnen Küchenchefs.

Wie muss man sich den Lehrgang in Baden-Baden vorstellen?

Gerd Astor: Hier bei uns an der Robert-Schuman-Schule stehen die sogenannten handlungsspezifischen Qualifikationen im Zentrum. Das heißt vereinfacht gesagt, dass wir hier kochen – und zwar mit allem Drum und Dran, was in der Praxis des Küchenmanagements unter Echtbedingungen dazugehört. Und das Ganze findet konsequent auf erstklassigem Niveau statt. Denn man darf durchaus sagen, dass

die Meisterprüfung, um die es hier geht, wie eine Auszeichnung zum „kleinen Sternekoch“ zu verstehen ist. Deshalb ist es für uns Dozenten auch so wichtig, dass die Ausstattung in der Lehrküche absolut top ist. Wer eine Spitzenqualifizierung bieten will, muss dazu auch Top-Dozenten und das entsprechende Niveau beim Lehrmaterial bieten.

Können die Teilnehmer denn nicht schon kochen?

Gerd Astor: Zwischen Koch und Koch gibt es durchaus Unterschiede. Wer den Küchenmeister bei uns absolviert, der kann darauf vertrauen, dass er oder sie bis zur Prüfung wirklich deutlich mehr kann, egal mit welchem Hintergrund hier gestartet wird. Aber die Weiterbildung macht man eben auch nicht einfach nebenbei, das ist schon eine intensive Zeit. Zuerst starten die Teilnehmer in Rastatt. Dort absolvieren sie den wirtschaftsbezogenen Teil des Lehrgangs. Buchführung, Kostenrechnung, Rechts- und Steuerthemen stehen hier auf dem Plan. Dieses betriebswirtschaftliche Verständnis muss man einfach haben, bevor es bei uns dann um die Weiterbildung des berufspraktischen Könnens geht. Die Küchenmeister können einfach viel, viel mehr und vieles auch erheblich besser als vor ihrem Lehrgang.

Zum Schluss, was verbinden Sie persönlich mit dem Lehrgang?

Gerd Astor: Ich hatte mich ja selbst vor Jahren dazu entschieden, diese Weiterbildung zu absolvieren. Also stehe ich mit meinem Erfolg voll und ganz hinter den Inhalten und der Art und Weise, wie wir das hier machen. Aber noch ein Punkt ist mir wichtig: Mit dem Küchenmeister können wir hier vor Ort Spitzenkräfte qualifizieren, die Qualitätsbotschafter für unsere Region sind. Exzellenter Geschmack, eine hoch entwickelte Kochkultur und umfassende Managementfähigkeiten sind hier zu Hause. Dafür stehen die vielen Spitzenhäuser der Region – und das beweisen unsere Fach- und Führungskräfte mit ihrem meisterlichen Können.

Herr Astor, vielen Dank für die interessanten Einblicke.

Gerd Astor
ist Küchenmeister und Technischer Oberlehrer der Robert-Schuman Schule sowie Vorsitzender Abteilung Jugend des Kochvereins Baden-Baden 1897 e. V.



Die IHK Karlsruhe gratuliert dem Kochverein Baden-Baden zum 125-jährigen Jubiläum und dankt für seine großartige Arbeit zur Förderung des Nachwuchses in Hotellerie und Gastronomie.



Ein Highlight in der baden-württembergischen Köchewelt!

Die Talentschmiede

Die Talentschmiede ist ein aufwändiger Kochevent für junge und talentierte Nachwuchsköche und Nachwuchsköchinnen. Unter Anleitung von bekannten und sehr erfahrenen Spitzenköchen und Paten haben sie die Möglichkeit, drei Tage lang zu experimentieren und ausgefallene Spezialitäten auszuprobieren.

Losgelöst vom Alltag und von den betrieblichen Abläufen haben junge Kochtalente viel Zeit, sich selbst und Techniken, die sie noch nicht gesehen, erfahren und trainiert haben, auszutesten. Was dabei herauskommt, erstaunt jedes Jahr aufs neue Gäste und Fachpublikum bei der Küchenparty. Bei diesem krönenden Abschluss präsentieren die Auszubildenden ihre Delikatessen. Das Finish wird vor den Augen der Gäste zelebriert. Strahlende Gesichter bei den Köchinnen und Köchen, aber genauso bei den Gästen, bringen die Begeisterung zum Ausdruck. Belohnt werden die jungen Talente nicht nur mit der Erfahrung, die sie in den Tagen gemacht haben, sondern auch mit einer Urkunde sowie diversen Geschenken als bleibende Erinnerung. Wenn die Gäste die Heimreise angetreten haben und die Küchen der Fachschule für das Hotel- und Gastgewerbe in Villingen wieder hygienisch sauber sind, beginnt die Party für das junge Team, das sich gefunden

hat. In gelassener Feierlaune entstehen Freundschaften und Verbindungen, die meist viele Jahre anhalten. Man sieht sich mindestens zweimal im Leben!

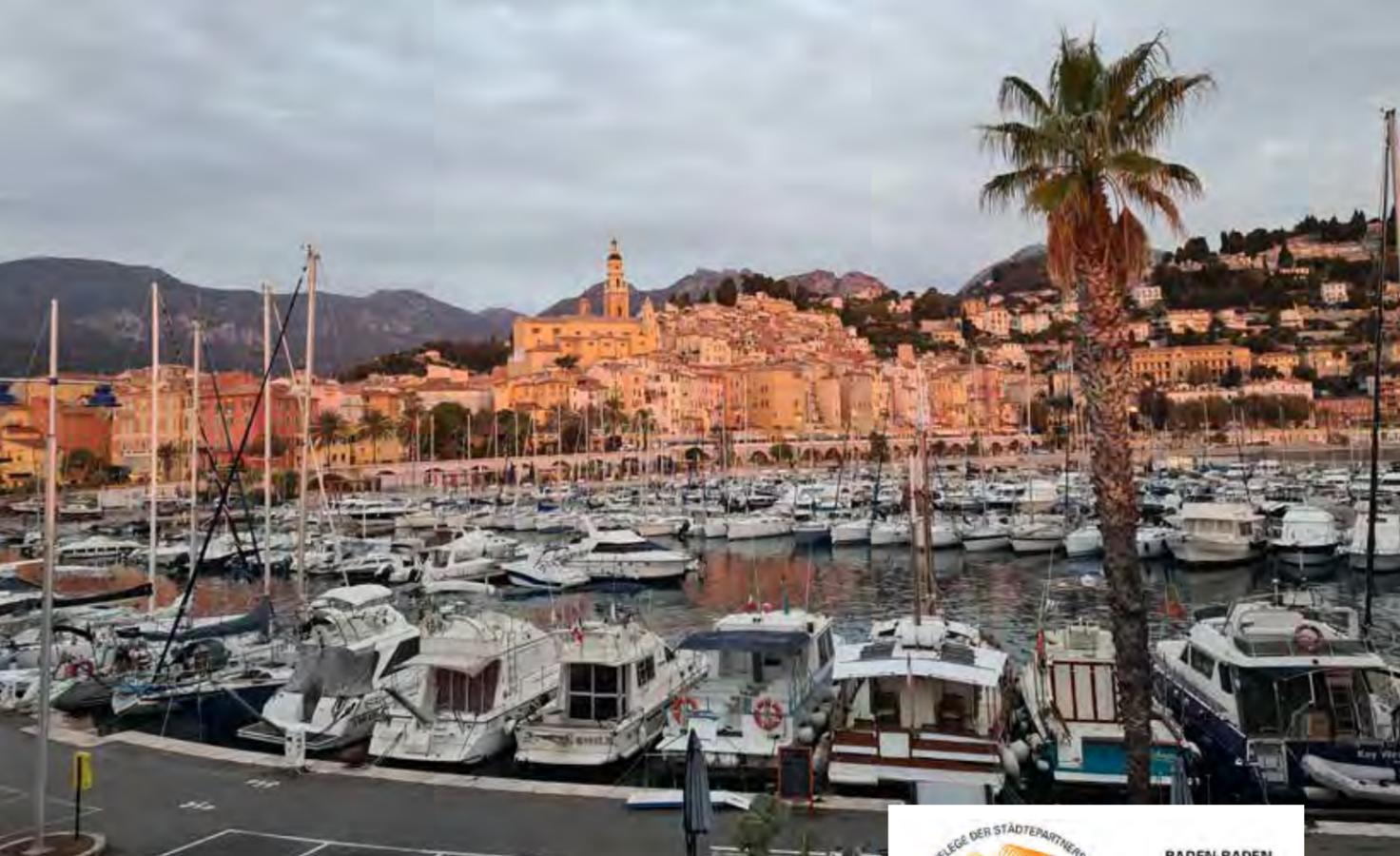
Aus dem Verein der Köche Baden-Baden sind jedes Jahr einige Nachwuchsköche und -köchinnen mit an Bord. Baden-Baden ist, was die Kochkunst anbelangt, immer eine feste Konstante. Wir danken den Kollegen und Kolleginnen, allen voran dem Vorstand Klaus Pfeiffer, für die Treue und Unterstützung. Wir freuen uns schon heute auf die nächste Talentschmiede vom 18. bis 20. November 2022 in Villingen.

Veranstalter und Träger der Talentschmiede ist der Landesverband der Köche Baden-Württemberg. Unterstützt von der Landesfachschule für das Hotel- und Gastgewerbe in Villingen sowie von vielen treuen Sponsoren und Freunden der Kochkunst.



Teilnehmer der Talentschmiede an der Hotelfachschule in Villingen-Schwenningen, darunter viele Azubis aus Baden-Baden





Am Fuße der Altstadt liegt der historische Hafen von Menton



Städtepartnerschaft

Menton

Baden-Baden

Das südfranzösische Menton hat ca. 31.000 Einwohner, liegt direkt an der Côte d'Azur und ist bereits seit 1961 Partnerstadt von Baden-Baden.

Eingebettet zwischen Côte d'Azur und den Seealpen, zwischen Monaco und der italienischen Grenze, hat sich Menton den Charme und die Lebensart einer bezaubernden Mittelmeer-Kleinstadt bewahrt. Auf dem Weg vom historischen Alten Hafen hin zum mittelalterlichen Stadtkern liegt der hundert Jahre alte Markt, von dem alle Farben und Gerüche des Südens ausströmen. Dazu gehört vor allem der Duft der Zitronen, die zum Symbol für Menton geworden sind und bereits

beim Verlassen der Autobahn überdimensional die Nähe der Stadt ankündigen. Seit 88 Jahren findet im Februar das Zitronenfest statt. Circa 140 Tonnen Zitrusfrüchte aus Menton und zum großen Teil aus Spanien, fixiert an rund 500.000 Gummibändchen, werden passend zum jährlichen Motto bei Ausstellungen im Jardin Biovès und etlichen Umzügen mit unglaublich phantasievoll gestalteten Motivwagen präsentiert. Neben der Zitrone hat der französische Schriftsteller und Maler Jean Cocteau

Menton seinen Stempel aufgedrückt und in einem alten Bollwerk des 17. Jahrhunderts sein eigenes Museum eingerichtet. 2011 eröffnete in Menton ein großes modernes Cocteau-Museum, direkt am Meer gelegen, mit über 1.500 Exponaten, die in Wechselausstellungen gezeigt werden.

Die Partnerschaft mit Menton besteht seit dem 10. September 1961. In der Zeit bis zur Gründung des Städtepartnerschaftsvereins im Jahr 1987 gibt es bereits zahlreiche Austausche und Veranstaltungen in Menton und Baden-Baden. So pflegte der Kochverein Baden-Baden unter der Leitung von Heinz Krome und Manfred Thye regelmäßig den Austausch mit Mentoneser Köchen seit 1985, mal in Baden-Baden, mal in Menton. 1992 reiste der Kochverein nach Menton und stellte dort eine groß angelegte Baden-Baden-Woche auf die Beine. Zum Gegenbesuch kamen Köche aus Menton zu einer „Mentoneser Woche“ zu ihren Freunden des Kochvereins nach Baden-Baden und kochten im Alten Bahnhof. Dieser gegenseitige Austausch hat sich in den Jahren 1995, 1996, 1997, 1998, 1999 und 2002 fortgesetzt. Unvergessen sind die Baden-Baden-Wochen im Restaurant Terminus in Menton.



Ein Juwel der Barockkunst - die Basilika St. Michel in Menton

markthalle
IN DER WAGENER GALERIE - BADEN-BADEN

*Wir gratulieren dem
Kochverein Baden-Baden
1897 e.V.
zum 125jährigen Bestehen
und freuen uns auf die
weitere Zusammenarbeit*

MARKTHALLE IN DER WAGENER GALERIE
Lange Straße 44
76530 Baden-Baden
www.wagener.de/genuss/



Tausende von Besuchern zieht das Zitronenfest in Menton in seinen Bann, ...

Im Oktober vergangenen Jahres verstarb der langjährige OB von Menton, Jean-Claude Guibal. Bis zu seinem Tode leitete er die Geschicke der Partnerstadt insgesamt über drei Jahrzehnte. Sein Nachfolger, Yves Juhel, gehört dem Mentoneser Stadtrat schon seit mehreren Jahren an und war bislang zweiter Beigeordneter von Guibal und für das Ressort Stadtplanung und Bauen zuständig.

Zum 125-jährigen Jubiläum wünschen wir dem Kochverein Baden-Baden alles Gute für die Zukunft und bedanken uns für das großartige Engagement für die Städtepartnerschaft mit Menton.

Verein zur Pflege der Städtepartnerschaften
Baden-Baden e. V.



Hoch über der Altstadt thront die Basilika St. Michel



... das die Stadt jedes Jahr in leuchtendes Gelb und Orange taucht.

Hermann
Schaufler
Obst + Gemüse-Großhandlung



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



Foto: BT, Sarah Reith

Xenia Richters, 1. Vorsitzende „BT-Leser bereiten Weihnachtsfreude“ und das gesamte Team

So gut kann Wohltätigkeit schmecken

Der Kochverein denkt nicht nur an Rezepte, Genuss und Raffinesse – neben der Kulinarik setzt er sich auch seit Jahren für notleidende Bürger in Baden-Baden ein. Das Badische Tagblatt dankt den unermüdlichen Herren und Damen am Herd von Herzen.

125 Jahre Kochverein, das erfreut nicht nur den Gaumen, sondern auch das Badische Tagblatt. Mit unserem Verein „BT-Leser bereiten Weihnachtsfreude“ sind wir sehr stolz, dass durch die treuen Köche seit Jahren erkleckliche Summen in unsere Kasse fließen. Nicht nur, dass die legendäre Fischsuppe einfach unsere köstlichste ist, buchstäblich auch die wärmendste Spende ist – nein, der Kochverein ist auch der einzige Verein, der es beständig geschafft hat, die Summe Jahr um Jahr zu steigern. Die Bouillabaisse genießt in der

Wagener Galerie eine Anziehungskraft wie kaum eine weitere Aktion – Fans pilgern samt Tupperware in die Lebensmittelabteilung und lassen sich vom Kochverein verwöhnen.

Die Herren mit den Kochmützen und -jacken sind der wohlthätigen Aktion des Badischen Tagblatts seit 15 Jahren treu – und dafür bedanken wir uns von ganzem Herzen! Viele Menschen sind unverschuldet in Not geraten. Man sieht sie nicht so deutlich in Baden-Baden, aber sie haben unsere Zuwendung verdient, und jedes Jahr zu Weihnachten bringt das BT Freude in Hunderte von Haushalten – auch dank des Kochvereins.

Eine stolze Summe

Viel Manpower, viel Zeit floss in den Jahren in die Fischsuppenaktion. Und Bares: Rund 100.000 Euro sind durch Schnippeln, Sieden, Rühren, Abschmecken, Veredeln und Servieren zusammengekommen. Eine stolze Summe, die durch die regelmäßige Aufrundung von Bernhard Wagener und seit den letzten Jahren durch die Unterstützung vom Weingut Heinz Knapp nochmal einen Wachstumsschub hingelegt hat. „Unser erstes Ergebnis war, so erinnere ich mich, 3.920 Euro. Das letzte Ergebnis war etwas über 13.000 Euro, im Jahr 2019“, resümiert Klaus Pfeiffer gegenüber dem BT. Das schafft kaum jemand – erst recht nicht jemand, der 125 Jahre

alt ist! Daher freuen wir uns sehr, dass der Kochverein für nächstes Jahr im Oktober eine Neuauflage versprochen hat. 2020 und 2021 fiel das Fischsuppen-Event leider aus. Das bedauert das Badische Tagblatt ebenso wie die rührigen Köche – aber wir kennen alle die Gründe und hoffen einfach auf Besserung!

Unsere herzlichen Glückwünsche an alle, die den Kochverein am Leben halten, und Wohltätigkeit so gut schmecken lassen. Machen Sie weiter so, wir freuen uns!

Xenia Richters,

1. Vorsitzende „BT-Leser bereiten Weihnachtsfreude“





THE GRILL
EST. 2016

Sushi- & Beef-Restaurant

im Casino Baden-Baden,
Kaiserallee 1, 76530 Baden-Baden

Open doors:
SO - DO 17 H - 01 H; FR - SA 17 H - 03 H

Kitchen hours:
SO - DO 17 H - 23 H; FR - SA 17 H - 0 H

Bitte beachten Sie die Einlassbestimmungen
des Casino Baden-Baden.

www.the-grill-baden-baden.de | +49 7221 3024691



Wir gratulieren dem Kochverein Baden-Baden zum 125-jährigen Jubiläum!

Forellenzucht Baden-Baden GmbH,
Familie Richter, Gaisbach 91b, 76534 Baden-Baden, 07221 71 001,
info@forellenzucht-baden-baden.de, www.forellenzucht-baden-baden.de



Wir liefern frisch aus unseren Teichen: Forellen, Lachsforellen, Bachsaiblinge.
Auch als grätenfreie Filets oder tagesfrisch direkt aus unserer Räucherei. Genießen Sie in unserem **Schlemmer-Lädele** oder auf unserer **Sommerterrasse an den Fischteichen**. Feine Fischgerichte mit hausgemachtem Kartoffelsalat.



Flanieren vor dem Hotel de l'Europe an der Kaiserallee

Baden-Badens Hotellerie im 19. Jahrhundert – ein Baustein zum UNESCO-Welterbe

Unesco Welterbe

„Capitale d’été“ – die Sommerhauptstadt Europas war Baden-Baden im 19. Jahrhundert. Zuvor wurden die heißen Quellen schon von den Römern genauso geschätzt und später im Mittelalter wiederentdeckt. Bereits etwa 3.000 Badegäste besuchten Baden-Baden um 1600. Dies nahm jedoch 1689 durch den Stadtbrand ein jähes Ende. Einen nicht unerheblichen Anteil an der Entwicklung zur Sommerhauptstadt hatte Kurfürst Karl Friedrich von Baden, der zu Beginn des 19. Jahrhunderts die Stadt an der Oos zu seiner Sommerresidenz machte. 1798/99 zählte man gerade mal 421 Gäste in Baden-Baden, nach 1804 waren es dann bereits rund 4.000 Gäste, die sich im Kurort aufhielten.

Da sei etwa der Badische Hof erwähnt. 1807 erwarb der Verleger Johann Friedrich Cotta das ehemalige Kapuzinerkloster und ließ es von Friedrich Weinbrenner zu einem Luxus-Hotel umbauen.

Wohl das älteste Hotel in Baden-Baden ist das Badhotel zum Hirsch. Erste Aufzeichnungen des Gasthofes und Badhauses findet man bereits 1306. 1815 verfügte es schon über 50 Zimmer und „Badkästen“. Im Jahr 1835 wurde es erneut um einen Gebäudekomplex auf der gegenüberliegenden Seite der Hirschstraße erweitert, das Haupthaus im Sinne der französischen Couleur umgebaut und in der Folgezeit als französisches Badhaus geleitet.

Drei-Kaiser-Treffen in Baden-Baden

Das Hotel d’Angleterre, dem heutigen Atlantic Parkhotel, das 1835/36 in Sichtweite zum Kurhaus entstand, wurde schnell zu einer der ersten Adressen in Baden-Baden. Selbst Franz-Joseph von Österreich, Zar Alexander von Russland und Napoleon III. trafen sich hier zum berühmten Drei-Kaiser-Treffen im Jahre 1863.

Die Geschichte des Brenners Park-Hotel beginnt 1834. Als Hotel „Stéphanie-les-Bains“ gebaut, übernahm 1872 die Familie Brenner das Haus, gestaltete es um und machte es zum luxuriösesten Haus weit und breit.

Der Aufstieg zum Weltbad nahm immer mehr Form an. Ein Segen für Baden-Baden war das Glücksspielverbot in Frankreich. Es führte Jacques Bénazet in die Kurstadt. Durch seine vielfältigen Aktivitäten und sein großzügiges Mäzenatentum, fortgeführt durch seinen Sohn Edouard, kamen immer mehr Gäste nach Baden-Baden, und der Ort entwickelte sich zu einem renommierten Treffpunkt der Großen Europas. So ist beispielsweise das Zitat des russischen Schriftstellers Ivan Turgenjew überliefert: „Alle Welt hält es für seine angenehme Pflicht, hier gewesen zu sein.“ Um Adel, Großbürgertum und Künstler auch adäquat beherbergen zu können, entstanden in dieser Zeit viele neue Herbergen an der Oos.



Restaurant Der Kleine Prinz

FEINE FRANZÖSISCH-REGIONALE SAISONKÜCHE
ELEGANTE, GEMÜTLICHE ATMOSPHÄRE
7 TAGE DIE WOCHE

Erleben Sie genussvolle Momente in unserem Restaurant Der Kleine Prinz mit zauberhaften Gemälden aus der gleichnamigen Geschichte von Saint-Exupéry.

Wir freuen uns, Sie mit einem Lunch oder Dinner verwöhnen zu dürfen.

Ihre Familie Rademacher



Lichtentaler Str. 36 • 76530 Baden-Baden
Telefon: 07221-346600
info@derkleineprinz.de
www.derkleineprinz.de



HOTEL DER KLEINE PRINZ
BADEN-BADEN

NEVER STOP DREAMING AT HOTEL DER KLEINE PRINZ.

Empfohlen von








Kennen Sie schon den Welterbe-Spaziergang:

„Von der bürgerlichen Badherberge zum internationalen Grandhotel“?

Der Verein „Stadtbad Baden-Baden e. V.“ hat insgesamt **fünf Welterbe-Spaziergänge** erarbeitet, auf denen das „steinerne Erbe“ der Sommerhauptstadt entdeckt werden kann.

Lernen Sie auf diesem Rundgang (Nr. 2) die wichtigsten Hotelbauten des 19. Jahrhunderts kennen, die mit hohem Komfort und Nutzen noch heute überragend funktionieren oder als Wohn- bzw. Geschäftshäuser weiterbetrieben werden. Fast alle waren im 19. Jahrhundert vor der alten Stadtmauer angelegt worden und prägen das Stadtbild zwischen der Altstadt und dem Kurviertel jenseits der Oos. Entdecken Sie Eigenständigkeit, Charakter und Detailreichtum historischer Hotelarchitektur.

Informationen zu den einzelnen Hotelbauten gibt ein Flyer, der über die Tourist-Information erhältlich ist oder im Internet unter

www.stadtbild-baden-baden.de und

www.baden-baden.com/unesco-welterbe/welterbespaziergaenge

heruntergeladen werden kann.



Nur wenige Jahre später ließ Franz Xaver Maier gegenüber der Trinkhalle ein dreigeschossiges Gebäude mit bester Ausstattung errichten. Zu seinen Gästen im „Hotel de L'Europe“ gehörten neben Mitgliedern des russischen Hochadels auch der Dichter Nikolaj Gogol und Ivan Turgenjew. Erst viel später – im Jahre 1930 – übernahm Albert Steigenberger den Europäischen Hof und legte damit den Grundstein für eine erfolgreiche Hotelkette.

Als Gasthaus „Grüner Winkel“ begann im späten 18. Jahrhundert die Geschichte des Hotels Bellevue an der Lichtentaler Allee. 1887 kaufte Rudolf Saur das Gebäude, das bereits seit 1855 den Namen „Bellevue“ bzw. „Hotel zur schönen Aussicht“ trug. Saur ließ es abreißen und errichtete 1890 an derselben Stelle ein wirkliches Grandhotel. Seit 1982 wird dieses traditionsreiche Haus als Seniorenresidenz geführt. Viele dieser Häuser werden auch heute noch als

Hotels betrieben. Andere Gebäude wiederum, wie der Russische Hof, der Frankfurter Hof oder das Hotel Victoria sind heute noch erhalten, werden aber als Wohn- oder Geschäftshäuser genutzt.

Doch im 19. Jahrhundert kam allen diesen Hotels eine große gesellschaftliche Rolle zu. Neben den heißen Quellen, dem Flanieren auf der Lichtentaler Allee oder dem Roulettespiel im Conversationshaus, vergnügten sich der Adel und die Besucher in den mondänen Beherbergungsbetrieben, die zum Treffpunkt der europäischen Elite wurden. Die Küche in Baden-Baden war ebenbürtig in der Kunst des Kochens mit Städten wie Paris und Wien. Der deutliche frankophile Einschlag, nicht nur in der Sprache, war chic und allgemein spürbar. Zahlreiche Bälle und Großereignisse wurden von den Gastronomen der Hotels ausgerichtet. In dieser Zeit entstand der Kochverein Baden-Baden 1897 e. V., die stolze Gilde der Interessengemeinschaft der Köche, Barkeeper, Restaurant- und Hotelfachleute.







Im Kurhaus Baden-Baden finden Sie die passenden Räume für Ihr Event! Ob private Feierlichkeit, Businesssevent oder Fachtagung - die flexible Raumgestaltung passt sich Ihren individuellen Vorstellungen an. Mit dem unvergleichlichen Ambiente im Herzen der Stadt, modernster Technik und unserem professionellen Team wird Ihr Event einzigartig. Wir freuen uns auf Sie!

Kulinarische Vielfalt erleben Sie im KurhausRestaurant. Abwechslungsreich präsentiert sich unsere wöchentlich wechselnde Mittagskarte. Regelmäßig ergänzen wir die Speisekarte mit saisonalen und regionalen Highlights. Lassen Sie sich zum Lunch oder Dinner verwöhnen. Als süße Ergänzung lohnt sich ein Blick in die Kühltheke der KurhausEismanufaktur.

info@kurhaus-badenbaden.de · www.kurhaus-badenbaden.de



Baden-Badens einziges Weingut innerhalb der historischen Stadtgrenzen

Weingut Knapp

„Vinum bonum deorum donum – Ein guter Wein ist ein Geschenk der Götter.“ Schon die alten Römer schätzten den guten Tropfen edlen Weines. Hätten sie gewusst, dass ihr ehemaliges Aquae, das heutige Baden-Baden, mit seinen Rebflächen zur drittgrößten Weinanbaufläche Deutschlands, dem Weinanbaugebiet Baden, gehört, es hätte sie gefreut.

Den größten Teil der Rebflächen findet man im Baden-Badener Rebland. Doch auch direkt im Stadtkreis, am Eckberg, auf dem Schafberg, dem Silberbuckel und beim Jagdhaus Hubertus reifen die Trauben, die unter anderem als Riesling, Sauvignon Blanc, Weiß- und Spätburgunder oder Grüner Veltliner den Weg in die Flaschen des Weinguts Knapp finden und sich später auf dem Tisch zum guten Essen gesellen.

Heinz J. Knapp ist ein leidenschaftlicher Winzer. Die Arbeit in den Weinbergen bedeutete ihm Ausgleich und Entspannung zu seinem Beruf als erfolgreicher Architekt, dessen Handschrift viele Projekte in der Region tragen, wie beispielsweise die Sanierung und Modernisierung des Theaters Baden-Baden oder der Bau der ehemaligen Dresdner Bank am Augustaplatz.

Schon als zehnjähriger Junge half er bei der Arbeit an den Rebhängen der Verwandtschaft in der Ortenau, wodurch seine frühe Begeisterung für den Weinbau geweckt wurde. 1985 verwirklichte sich Heinz J. Knapp seinen Jugendtraum und kaufte ein Weingut in der Provence, das er erfolgreich ausbaute und erweiterte. Es dauerte nicht lange, und er konnte sich mit seinen Erzeugnissen in die Spitze der meist prämierten Weine Südfrankreichs einreihen.

Rebflächen beim Jagdschloss Hubertus

Die Möglichkeit, in seiner badischen Heimat, Wein anzubauen, bekam Knapp 2006 mit dem Angebot, Rebflächen beim Jagdschloss Hubertus anzulegen. 2012 kamen dann sechs Hektar städtische Rebflächen in Lichtental hinzu, die einst zum Kloster Lichtenthal gehörten und zum Ende des Ersten Weltkrieges in den Besitz der Stadt Baden-Baden wechselten.

Diese Flächen, die sich an den südlichen Ausläufern des Baden-Badener Hausbergs Merkur befinden, mussten 2012 wegen schlechtem Zustand von der Stadt Baden-Baden zur Pacht neu ausgeschrieben werden. Fünf Hektar mussten gerodet und neu angepflanzt werden. Lediglich ein Hektar Rieslingreben konnte erhalten werden. Die restliche Fläche wurde mit neuen Rebsorten, wie zum Beispiel Grüner Veltliner und Traminer bepflanzt. Die Etiketten der Weinflaschen aus diesem Anbaugebiet zieren einen alten Stich des Cistercienserinnen-Klosters und erinnern so an den historischen Bezug der Rebflächen rund um den Eckberg.

Weinwanderweg am Eckberg

Doch Weinanbau ist dem Winzer Heinz J. Knapp nicht genug. Seine Idee, den Menschen die kulturhistorische Bedeutung des Weinbaus in Baden-Baden nahezubringen und Informationen zu Flora und Fauna zu geben, setzte er mit einem Weinwanderweg um. An dem Rundweg, der von der Marienkapelle, über die Eckhöfe, dem Arboretum, dem Schafberg zurück zum Silberbuckel führt, laden vier wie Bilderrahmen gestaltete Schautafeln zum Verweilen ein, informieren über Tiere, Pflanzen sowie die verschiedenen dort angebauten Rebsorten und machen auf die historische Initiative des Kloster Lichtenthal am Eckberg und dem Schafberg aufmerksam.

Die Familie Knapp finanzierte die vier Schautafeln. Fördermittel des Leader-Programms für Regionalentwicklung Mittelbaden/Schwarzwaldhochstraße und ein Zuschuss der Stadt Baden-Baden kamen hinzu, so dass der rund vier Kilometer lange Weinwanderweg realisiert und schließlich im Frühsommer 2019 eingeweiht werden konnte.

Ein Faltblatt, das über die Tourist-Information erhältlich ist oder auch im Internet unter www.baden-baden.de heruntergeladen werden kann, zeigt die Route des Weges und informiert über die vier Stationen, die man bei dieser Wanderung passiert.

Und wer nach dieser rund eineinhalb Stunden dauernden Tour Appetit auf ein delikates Essen verspürt, wird dazu vielleicht einen guten Tropfen des edlen Weines von den sonnenverwöhnten Hängen in Lichtental zu schätzen wissen. Möglicherweise hat er dabei auch denselben Gedanken wie die alten Römer – ein guter Wein ist ein Geschenk der Götter.



Interessantes zu Flora und Fauna findet man auf den Schautafeln.

Fotos: Archiv Weingut Knapp

Weingut Knapp

Gunzenbachstraße 17 B
76530 Baden-Baden
Tel. +49 (0)7221 280 80

www.weingut-knapp.de

Praktischer Unterricht für unsere Nachwuchsköche während der Pandemie ist dank Online-Unterricht möglich. Wie das funktionieren kann, steht in der Mai-Ausgabe 2022 des Fachmagazins „Küche“, das vom Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) herausgegeben wird.

Mit freundlicher Genehmigung des Magazins dürfen wir diesen Artikel verwenden:
Text Petra Münster **Fotos** Ingo Hilger

Spätzle via Webcam

Eine gute Kochausbildung steht und fällt mit engagierten Ausbildern. VKD-Mitglied Gerd Astor – Technischer Oberlehrer an der Robert-Schuman-Schule in Baden-Baden – ist so einer. Wir haben den Koch beim webbasierten Praxisunterricht mit seinen Schülern begleitet.

„Gute Köche kochen, weil sie müssen – großartige Köche kochen, weil sie wollen“, prangt in großer Schrift auf dem Bildschirm. Kurz zuvor hat Gerd Astor seinen Laptop hochgefahren, sich bei der Lernplattform Moodle auf dem Landesbildungsserver Baden-Württemberg angemeldet und das Webkonferenzsystem Big Blue Button gestartet. Es ist Donnerstag, 12 Uhr. Auf einem zweiten größeren Bildschirm, der neben dem Laptop steht, öffnen sich nach und nach kleine Fenster, in denen die Köpfe der ersten Schüler*innen zu sehen sind. Alle 19 sind im 1. Ausbildungsjahr und besuchen die Grundstufe Gastronomie an der Robert-Schuman-Schule in Baden-Baden.

„Im 1. Ausbildungsjahr werden die Köche, Systemgastronomen, Hotel- und Restaurantfachleute zusammen beschult, weil es viel um Ernährungslehre und gastorientierte Dienstleistungen geht – das brauchen sie alle“, erläutert Gerd Astor, der nach einer erfolgreichen Karriere als Küchenchef in der Spitzengastronomie seit 2003 als Technischer Lehrer an der Robert-Schuman-Schule arbeitet. „Donnerstags mache ich mit den Azubis immer praktischen Unterricht, d.h. vier Stunden Technologie-Praktikum und zwei Stunden Küchenpraxis. Heute geht es um die Verarbeitung von Kohlenhydraten – und wir machen Kässpätzle“, freut sich der 58-Jährige.

Küchenpraxis vom heimischen Herd

Normalerweise würde Gerd Astor jetzt in der erstklassig ausgestatteten Schulungsküche der Robert-Schu-



man-Schule stehen, um den Azubis die Grundlagen des schwäbischen Klassikers näher zu bringen. Coronabedingt ist das derzeit aber nicht möglich. Für den leidenschaftlichen Ausbilder, im Vorstand des Kochvereins Baden-Baden e. V. für Jugend und Ausbildung zuständig, kein Grund, den Kochunterricht ausfallen zu lassen, denn er weiß: „Die Auszubildenden haben Schiss – es ist ihnen so viel Unterricht verlorengegangen im letzten halben Jahr“. Also hat der Familienvater kurzerhand die Küche seines Baden-Badener Eigenheims mit mehreren Webkameras ausgerüstet und geht während der Corona-Pandemie von zuhause aus auf Sendung – unterstützt von seiner Schulleitung, dem Kultusministerium und den Ausbildungsbetrie-

ben der Region. Zugute kommt Astor dabei, dass webbasierter Theorieunterricht an der Robert-Schuman-Schule schon vor Ausbruch der Pandemie zum Standard gehörte. Jeder der 1.800 Schüler*innen hat Anspruch auf ein eigenes Tablet und kostenfreien Zugang zum WLAN-Netz der Stadt Baden-Baden. Astors praktischer Kochunterricht via Webcam ist allerdings auch hier neu.

„Guten Morgen, Herr Astor“, ist jetzt aus Richtung Laptop zu hören. „Hallihallo, guten Morgen“, antwortet Astor seinen Schüler*innen gut gelaunt. „Ich sehe gerade, ihr ‚locked‘ euch peu à peu ein. Justine ist da, Jamie ist da, Vanessa. Hallo Daniela, grüß dich.“ Aus der Küche von Brenners Park-Hotel kommt Kochazubi Nacho ins Bild, Kollege Daniele ist aus seinem Ausbildungsbetrieb zugeschaltet – stolz richtet er seine Kochjacke, auf der deutlich die italienische Flagge zu sehen ist. Der Syrer Sayed nimmt heute die Küche seines Wohnheims in Beschlag, da in seinem Betrieb umgebaut wird. Macht nichts, die Mitbewohner freuen sich schon auf die Kässpätzle. Die künftigen Hotelfachfrauen Justine und

Benedikta sind von zuhause zugeschaltet. Lehrerkollegin Weißhaar betreut im Hintergrund den Chat.

Kamera läuft!

„Dann würde ich sagen, fangen wir an. Justine, was machen wir als erstes, wenn wir in der Küche loslegen wollen?“, fragt Astor Richtung Kamera. Justines Antwort kommt prompt: „Hände waschen“. Schnell schaltet Astor die Kamera über dem Spülbecken ein und macht das richtige Händewaschen vor. Weiter geht's zum nächsten Punkt. Erneut wechselt „Regisseur Astor“ flugs die Kameraeinstellung und beginnt mit seinen Erläuterungen zum Spätzleteig: „Der sollte ein zähfließender, löffelfleißender, zäher Teig sein. Den bereitet ihr jetzt alle mal zu, das Rezept habt ihr ja vorliegen – und ich möchte auch von jedem den Teig sehen, damit ich rechtzeitig sagen kann: Da fehlt noch was“.

Während Gerd Astor vor der Kamera Eier aufschlägt und Mehl abmisst, gibt er seinen Schüler*innen eine Vielzahl von Tipps zur richtigen Temperatur der Eier, welche Mehlararten in Frage kommen, wann dem Teig

EAT IN STYLE

ROOMERS®






INDULGE YOURSELF
WITH PAN-ASIAN SPECIALITIES
FROM THE DUC NGO.

ROOMERS-HOTELS.COM



Herzlichen Glückwunsch dem
Kochverein Baden-Baden zum 125-jährigen Jubiläum

Schneidestation für Buffet-Wärmelampe die ideale Ergänzungsmöglichkeit von Buffet-Wärmelampen



FLEX-Line einzigartige Induktionstechnik mit beeindruckenden Funktionen



- Timer mit Ausschalt-Funktion
- temperaturgesteuertes Kochen mit RTCSmp
- gradgenaue Speisenwarmhaltung
- automatische Erkennung der Netzspannung 208 bis 240 V bzw. 380 bis 440 V
- maximale Leistung reduzierbar von 100 % bis zu 25 %
- automatische Frequenzsteuerung bei unterschiedlichen Topf- bzw. Pfannenmaterialien

Tip & Turn

Wärmebrücken „All-in-One“ die universell einsetzbaren Wärmebrücken



Wärmebrücke „All-in-One“
mit Hustenschutz und Fußgestell



Wärmebrücke „All-in-One“ hängend



Wärmebrücke „All-in-One“ mit Fußgestell



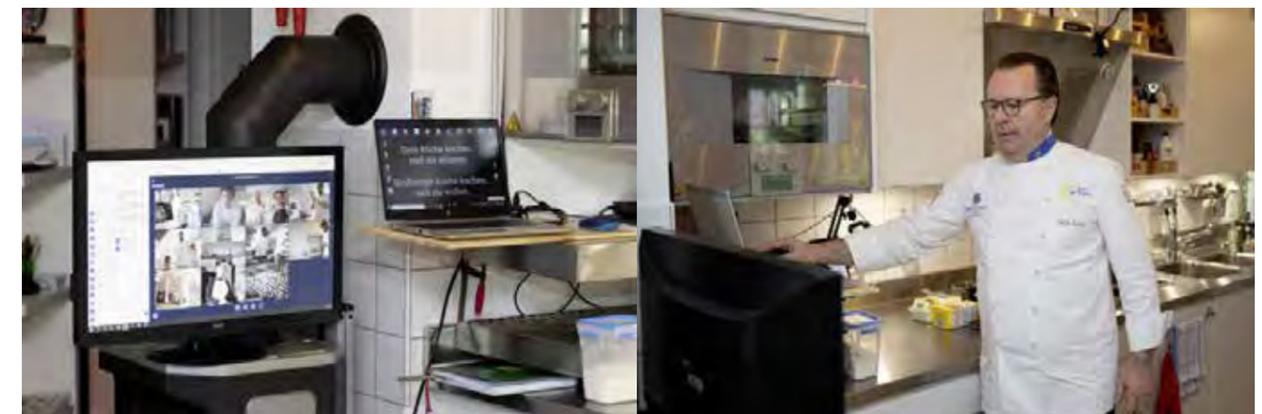
SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG
Zinhainer Weg 4
D-56470 Bad Marienberg

Tel.: +49(0)2661 98 68-0
www.scholl-gastro.de
info@scholl-gastro.de

Salz und Muskat zugegeben werden. Dabei geht sein aufmerksamer Blick immer wieder zum Bildschirm. „Leon, ich sehe, dein Teig ist einen Tick zu dünn, mach einen Esslöffel Mehl dazu. Benedikta, geh nicht mit dem Schneebesen rein, da kriegst du den Teig nicht mehr raus – nimm lieber den Holzlöffel. Sayed, zeig mir mal deinen Teig – ja, der ist gut. Daniele, wie sieht es aus? Perfekt, schön gelb ist dein Teig auch.“

Als alle ihren Teig fertig haben, führt der Ausbilder die verschiedenen Techniken des Spätzleschabens vor – mit klassischem Spätzlebrett und Schlesinger oder (Winkel-)Palette, alternativ mit dem Knöpfleobel.

de er vom damaligen Küchenchef Helmut Schulze, 1. Vorsitzender im Verein der Köche Trier e. V., gefördert und ermutigt, der Köchegemeinschaft des VKD beizutreten. „Man war gleich so integriert, hat nach Feierabend auch den Stammtisch mit Azubis und Gesellen gepflegt, auch den Meisterkreis, den es damals in Trier noch gab. Das gibt auch unheimlich viel Sicherheit“, erinnert sich Astor gerne zurück. Kein Wunder also, dass er heute den Staffelstab weiterreicht und mit viel Engagement jedes Jahr die Baden-Badener Stadtmeisterschaften für Auszubildende der Gastronomie ausrichtet. Einst hat der Koch sie selbst gewonnen. Im Hier und Jetzt geht es weiter mit der Zwiebel-



Online-Praxisunterricht aus der Privatküche

Dazu erklärt er die wichtigsten Vor- und Nachteile der Techniken. Gebannt schauen die Azubis zu, ihre Gesichter ganz dicht vor dem Bildschirm, die Augen groß. Stolz präsentieren sie anschließend die eigenen Spätzle – gekonnt lässt Luca dabei seine Ausbeute vor dem Kameraauge des Ausbilders in die Schüssel gleiten. „Toll“, kommentiert Astor lachend.

Die Kunst des Ausbilders

Immer wieder gibt Gerd Astor seinen Schülern Feedback und greift via Webcam korrigierend ein, wenn es nötig ist. Dabei ist sein Ton bestimmt, aber stets freundlich, wohlwollend und motivierend. Wenn etwas nicht im ersten Anlauf klappt – nicht so schlimm. Beim Webunterricht, erläutert Astor, komme es ganz besonders darauf an, die Schüler zu motivieren und ihnen die Angst vor der Kamera zu nehmen. Und: „Man muss immer zu einem Ergebnis kommen“.

Der Ausbilder weiß, wovon er spricht, schließlich hat er selbst von engagierten Ausbildern gelernt. Schon während der eigenen Kochlehre im Hotel Merian wur-

schmelze. Routiniert fixiert Astor das Schneidbrett, um dann die verschiedenen Schnitttechniken Brunoise und Julienne vorzumachen. Anschließend wechselt er zur Kamera über dem Herd und brät die Zwiebeln an. Später geht er auf verschiedene Käsesorten ein, plaudert mit Luca über die Vorzüge von Bergkäse, berät Daniele zu italienischen Sorten und zeigt zum Schluss, wie er Spätzle, Zwiebeln, Käse in die Auflauf-form schichtet – da meldet sich Benedikta aus dem Off: „Herr Astor, wann kommt die Sahne rein?“ Der Ausbilder lacht: „Gut, dass ihr so aufpasst“. Die Sahne darf natürlich nicht fehlen, damit der schwäbische Klassiker schön „schlotzig“ wird. Anschließend ab in den Ofen damit – 15 Minuten bei 180 Grad.

Die Schüler sind sich nach dem Webunterricht einig: „Das hat richtig Spaß gemacht“, sagt Daniele. Diago hebt den Daumen und Josephine versichert, der Webunterricht sei ein guter Ersatz für den ausfallenden Präsenzunterricht. Später werden sie ihrem Ausbilder über die Schul-Cloud die Fotos ihrer fertigen Käse-spätzle zusenden. Gerd Astor freut sich drauf.

Rezepte

Rezepte

Gefüllte Seezungenröllchen



Zutaten für 4 Personen:

4 Seezungenfilets ca. 400 g
4 Riesengarnelen
20 g Schalottenwürfelchen
30 g Butter
20 ml trockener Weißwein
150 ml Fischfond
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Vinaigrette:

100 ml Geflügelbrühe
30 ml Weinessig
50 ml Sonnenblumenöl
1 Schalotte, fein gewürfelt
2 EL gehackte Kräuter
1 TL mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer aus der Mühle
eventuell eine Prise Zucker

Alle Zutaten in einen Mixer geben und mixen.

Zubereitung:

Die frischen Seezungenfilets abwaschen, die Riesengarnelen aus der Schale pulen und den Darm entfernen, die Seezungenfilets würzen und auf die Fleischseite legen, die Garnele auf das dicke obere Ende des Seezungenfilets legen und zur Spitze hin aufrollen. Die silbrig schimmernde Fleischseite des Filets ist die Hautseite, diese muss nach innen eingerollt sein, da sich sonst das Röllchen während des Garens wieder aufrollt. Eine feuerfeste Form mit der Butter ausfetten, die Schalottenwürfelchen einstreuen und die Form mit Salz und Pfeffer würzen. Die Röllchen einsetzen und den Wein und Fischfond angeießen.

1 kg frischer grüner Stangenspargel, waschen und die Enden ca. 10 cm abschneiden. 2 Liter Wasser zum Kochen bringen und mit Salz kräftig würzen. Den Spargel im kochenden Salzwasser blanchieren (ca. 2 Minuten je nach Dicke); sofort in kaltem Wasser abschrecken und aus dem Wasser herausnehmen. Nun den Spargel in die fertige Vinaigrette einlegen und darin ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Form mit den Röllchen im Ofen bei ca. 150 °C 10 Min. garen. Den Fond der Seezungenröllchen abgießen, in einem Töpfchen reduzieren, mit Butter montieren, abschmecken und aufschäumen mit dem Zauberstab.

Jetzt die Spargel aus der Vinaigrette entnehmen und fächerförmig auf dem Teller anrichten. Die Seezungenröllchen dazulegen, alles nochmals mit der Vinaigrette beträufeln und mit Kerbel und den Tomatenwürfelchen garnieren.

Brüstchen von der Gewürzpoularde



Brüstchen von der Gewürzpoularde mit Zimtschaum, wildem Brokkoli und Maltakartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

500 g wilder Brokkoli,
100 g Butter zum Braten
½ Bund Petersilie gehackt,
4 Poulardenbrüste mit Haut,
½ TL Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer
1 EL Honig, 500 g kleine Kartoffeln,
Kümmel, 4 Eigelbe,
100 ml trockener Weißwein
100 g flüssige Butter, 1 Msp. Zimt

Zubereitung:

Brokkoli waschen, holzige Enden abschneiden und in kochendem Salzwasser 10 Sekunden blanchieren und abschrecken. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser, Kümmel und Salz aufsetzen und weichkochen. Die Poulardenbrüste mit Salz, Pfeffer, dem Lebkuchengewürz und etwas Honig marinieren.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Poularden darin auf der Hautseite scharf anbraten, wenden und im Backofen auf mittlerer Schiene 10 Min. bei 175 °C garen. Die Kartoffeln pellen, in eine Pfanne mit etwas Butter geben und leicht anbraten. Eine weitere Pfanne mit etwas Butter erhitzen, den Brokkoli zugeben und braten. Die Eigelbe mit dem Weißwein und Zimt auf einem kochenden Wasserbad aufschlagen bis die Masse schaumig-zäh wird, vom Herd nehmen und die flüssige Butter langsam unterrühren, die Soße abschmecken.

Den Brokkoli auf einem vorgewärmten Teller anrichten, die Poulardenbrust fächerförmig aufschneiden, die Kartoffeln umlegen und mit dem Zimtschaum nappieren, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

geniessen

Das Auge isst mit - die Gerichte sollen einladend und ansprechend angerichtet sein und nur wenn Ihre Gäste die Liebe in der Zubereitung erspüren können, dann empfinden sie Freude, Vergnügen und Wohlbehagen beim Essen - sie geniessen!

Sie komponieren die Teller - wir liefern die besten Zutaten.

Kompetenz definieren wir über Qualität und Service!



Josef Zink GmbH • Vogesenstrasse 2a
77815 Bühl • E-mail: info@feinkost-zink.de
Telefon: 072 23/98 62-0 • www.feinkost-zink.de
f josefzinkgmbh.servicebund i josefzinkgmbh



Rehrücken unter der Haselnusskruste



Rehrücken unter der Haselnusskruste mit Waldpilzen und Preiselbeersoße

Zutaten für 4 Personen:

1 Rehrückenfilet ohne Sehnen ca. 400 g
1 Rosmarinzweig
2 Thymianzweige
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Fett zum Braten

Haselnusskruste:

200 g geriebene, geröstete Haselnüsse
1 Prise Lebkuchengewürz
1 Ei
70 g Butter
etwas Salz

Alle Zutaten in der Moulinette mixen, zwischen zwei Folien streichen, glätten und kühl stellen.

Preiselbeersoße:

0,4 l Wildfond
0,1 l Spätburgunder
0,1 l Portwein
1 EL Wildpreiselbeeren
5 Wacholderbeeren
100 g kalte Butterwürfel

Pilzrahmsoße:

400 g gemischte frische Pilze
50 g Schalottenwürfelchen
200 g flüssige Sahne
50 g geschlagene Sahne
1 EL frisch gehackte Petersilie

Zubereitung:

Das Rehrückenfilet mit Salz u. Pfeffer würzen und in heißem Fett von beiden Seiten anbraten, die Kräuterzweige dazulegen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit einem Papier etwas abtupfen.

Die Haselnusskruste in genau so große Streifen schneiden, wie der Rücken breit ist, darauf geben und im 70 °C heißen Ofen warmhalten.

Den Portwein und den Spätburgunder mit den Wacholderbeeren stark reduzieren, den Wildfond zugeben und zu einem Drittel einreduzieren.

Die Preiselbeeren zugeben und mit den kalten Butterwürfeln montieren (nicht mixen) sonst entsteht eine rahmige Soße. Die Soße warm stellen.

Die Pilze putzen, vierteln und in Butter mit den Schalottenwürfelchen anbraten, die Sahne zugeben und etwas einkochen lassen, abschmecken und kurz vor dem Anrichten die Petersilie und die Schlagsahne unterheben.

Anrichten:

Den Rehrücken kurz überbacken, damit die Kruste eine leichte braune Farbe erhält.

Die Soßen auf die Teller geben. Nun den Rücken mit geraden Schnitten tranchieren und auf die beiden Soßen setzen. Beilagen mit auf den Teller geben, mit Kräuterzweigen dekorieren und servieren.

Kirschwasser Bömpfle mit Punschkirschen und Schokoladensoße



Zutaten Creme:

2 Eier
2 Eigelb
150 g Zucker
100 g Schokostückchen
150 g Sauerkirschen ausgedrückt und klein gehackt
4 cl Kirschwasser
400 g geschlagene Sahne

Zubereitung:

Eier, Eigelb und Zucker auf schwacher Hitze aufschlagen bis der Zucker sich völlig aufgelöst hat. Nun die Masse vom Feuer nehmen und kalt schlagen bis sie cremig wird.

Schokolade, Kirschen und Kirschwasser zugeben und die geschlagene Sahne unterrühren.

Die Masse in Kaffeetassen füllen und einfrieren (ca. 8 Std.) Anschließend stürzen.

Zutaten Punschkirschen:

500 g Glas Sauerkirschen
1 Stück Orange
½ Vanille-Stange
4 cl Rum
4 cl Kirschwasser
etwas Zucker und Zimt
etwas Mondamin

Zubereitung:

Die Sauerkirschen abgießen. Den Fond aufkochen, Orange, Zimt, Zucker, Vanille zugeben und während es kocht mit etwas Mondamin abziehen. Kirschen und Alkohol zugeben und heiß zu dem Bömpfle servieren.

Zubereitung Schokoladensoße:

200 g flüssige Sahne
150 g Bitterschokolade
4 cl Whisky

Schokolade zerkleinern und mit der Sahne aufkochen, mit dem Whisky abschmecken.

Hotel & Restaurant Heiligenstein
Heiligensteinstraße 19a
76534 Baden-Baden/Neuweier
Tel: 07223/96140
Web: www.hotel-heiligenstein.de

Willkommen im Heiligenstein

Verbringen Sie schöne Stunden in unserem gemütlichen Restaurant oder auf unserer schönen Gartenterrasse. Den Genießer erwartet eine moderne, gehobene badische Küche mit mediterranen Einflüssen gepaart mit einer tollen Weinkarte mit über 400 Positionen aus der Region und der Welt.

HEILIGENSTEIN
Hotel - Restaurant



Der „Grill-Room“ im Frankfurter Hof, um 1900

Köche und Kochen im Wandel der Zeit

Der Kochberuf, so behaupte ich, ist einer der schönsten Berufe der Welt. Sicher, es ist immer mit Stress verbunden – damals wie heute. Entweder muss die zubereitete Speise zu einem bestimmten Zeitpunkt serviert werden, oder im À-la-carte-Geschäft darf der Gast nicht länger als unbedingt notwendig auf seine Bestellung warten.

Heute muss ein Koch teils Chemiker sein (molekulare Küche, Sous-vide- oder Niedertemperaturzubereitung), teils Techniker (modernste Geräte zur Zubereitung mit enormen Zeitersparnissen), Psychologe, um optimale Personalführung zu erreichen und Hygienefachmann, um alle Gesundheitsvorschriften regelkonform einzuhalten.

Dennoch, ich spreche von 50 Jahren Kochberuf-Erfahrung: Einem jungen Koch oder einer jungen Köchin von heute stehen sehr viele Möglichkeiten offen, um ihren Kochberuf zu gestalten. Sie können die Spitzengastro-

nomie erlernen und mit Talent sogar in den Sterne-Küchen arbeiten. Nach Abschluss ihrer Ausbildung können sie ihr Können in der ganzen Welt beweisen, oder sich zusätzlich in diätischer Küche ausbilden und in Krankenhäusern oder Sanatorien arbeiten. Auch in der Industrie werden immer gute Fachleute gesucht.

Riesige Küchenbrigaden

Vor gut 125 Jahren sah es für einen jungen Koch nicht so rosig aus. Den enormen Zeitdruck gab es damals natürlich auch schon, zumal die früheren Kollegen gar nicht die Hilfsmittel hatten, die heute zur Verfügung

Ein Menu, das möglicherweise von einer so großen Brigade gekocht worden ist:

Hochzeitsmahl

in der Lese & Erholungsgesellschaft in Bonn
am 23. März 1899

Kaiser-Malossol-Caviar auf Eis
Kupferberg Gold

Schildkrötensuppe
Sherry

Heidelberger Forelle blau
mit frischer Butter & holl. Tunke
Kartoffeln
1888 Piesporter Goldtröpfchen

Lendenschnitte nach Rossini
1895 Brauneberger
1890 St. Julian
1888 Niersteiner

Hühnerbrüstchen nach Marland
1897 Rauenthaler

Ananas Punch

Frischer Spargel mit Schaumtunke
1896 Oberemmeler Zuckerberg

Wildschnepfen mit Wachteln
Farcierte Brötchen
Salat + Kompott
1888 Chat. Larose

Helgoländer Hummer mit Remoulade
1885 Marco-Brunner (Graf Schönborn)

Venetianisches Eis
Pommery

Backwerk Baumkuchen Obst Dessert
Mocca Liqueure



Blick in die Küche des Kaiser-Kellers in Berlin.



Der Hohenzollernsaal des Kaiser-Kellers in Berlin.

stehen. Damals gab es riesige Küchenbrigaden. An oberster Stelle wie auch heute stand der Küchenchef, der die Aufgabe hatte, seine untergebenen Köche zu unterweisen und die fertiggestellten Speisen zu kontrollieren. Als direkten Stellvertreter des Küchenchefs gab es den 1. Sous Chef. Je nach Größe der zu beaufsichtigenden Küchen arbeiteten auch mehrere 2. Sous Chefs in der Brigade. Es folgte der sogenannte Chef de Partie (Abteilung Köche in noch gehobener Küchenfunktion). An deren Spitze war immer der Chef Saucier zuständig für alle Zubereitungen von Saucen und Braten, Blankett und Frikassee, Gulasch und Ragout sowie die Fischgerichte. Ihm wiederum direkt untergeordnet war der Chef Restaurateur. Dieser war zuständig für Kurzgebratenes wie Steak, Medallions und Paillards. Auch der Chef de Grill unterstand in der Regel dem Chef Saucier. Darunter kam der Demi Chef Saucier, etliche Commis Saucier, Lehrlinge und Küchenjungen (Spüler und Laufburschen). Dem Chef Saucier fast gleichgestellt war der Chef Gardemanger. Zu seinen Aufgaben gehörte die Zubereitung aller kalten Speisen, Buffets, auch kalten Suppen und das Portionieren von Fleisch und Fisch. Dem Chef Gardemanger direkt unterstellt war der Metzger und der Dekorateur, der Eisskulpturen und Butterfiguren herstellte. Die Hie-

rarchie ging dann weiter wie beim Demi Chef Saucier. Den Chef Entremétier gab es für alle Beilagen aus Kartoffeln, Teigwaren und Gemüse, sämtliche Suppen (zu noch früheren Zeiten Chef Potager), genauso wie warme Vorspeisen, sofern diese kein Fleisch oder Fisch beinhalteten. Die untergeordneteren Hierarchien gliederten sich denen der Chefs de Partie. Unter Umständen gab es hier noch zwei bis drei weitere Commis Entremétier mehr, da weitere Vorbereitungsarbeiten mit Kartoffeln und Gemüse bewältigt werden mussten. Der Stellvertreter der Partie-Köche ist und war der Chef Tournant, der zum Einsatz kam und heute noch kommt, wenn ein Abteilungsleiter krank oder Freizeit hatte. Außerdem stand er dem Chef de Partie bei großen Events zur Seite. Zu den Tageszeiten, in denen die Küchen nicht bekoht wurden, bereiteten ein oder auch mehrere Chefs de Garde Speisen für die Gäste außerhalb der normalen Essenszeiten zu.

7-Tage-Woche war die Regel

Ziemlich eigenständig war in großen Küchenbrigaden um 1900 der Chef Pâtissier. Sämtliche Süßspeisen wie Crèmes und Eisspeisen, auch Gebäck und Torten fielen in seinen Aufgabenbereich. Sofern er nicht das Glück hatte, auf einen Bäcker und/oder Konditor zurückgrei-



Weingut Knapp

in der Stadt Baden-Baden

Heinz Knapp
Gunzenbachstraße 17 B
76530 Baden-Baden
Lager und Degustation: Eckhöfe 8

Tel.: (0 72 21) 2 80 80
Fax: (0 72 21) 39 24 48
Mail: info@weingut-knapp.de
Web: www.weingut-knapp.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag 9 – 12.30 Uhr
Sonn- und Feiertage nach Absprache
Für Gruppen nach Absprache

Besonderheiten:

Weinprobe ja, nach Absprache
Rundgang zu den Reben am Eckberg

fen zu können, gehörten auch Brot und Feingebäcke zu seinem Produktionsbereich.

Von Arbeitszeiten, wie sie heute üblich sind, konnten unsere früheren Kollegen nur träumen. Die 7-Tage-Woche war die Regel. Eventuell gab es schon die 6 1/2-Tage-Woche als Belohnung für gut arbeitende Kochcomis und Demi Chefs. Partie-Chefs hatten meist einen freien Tag in der Woche, allerdings nicht regelmäßig, sondern nur je nach Geschäftslage oder Saison.

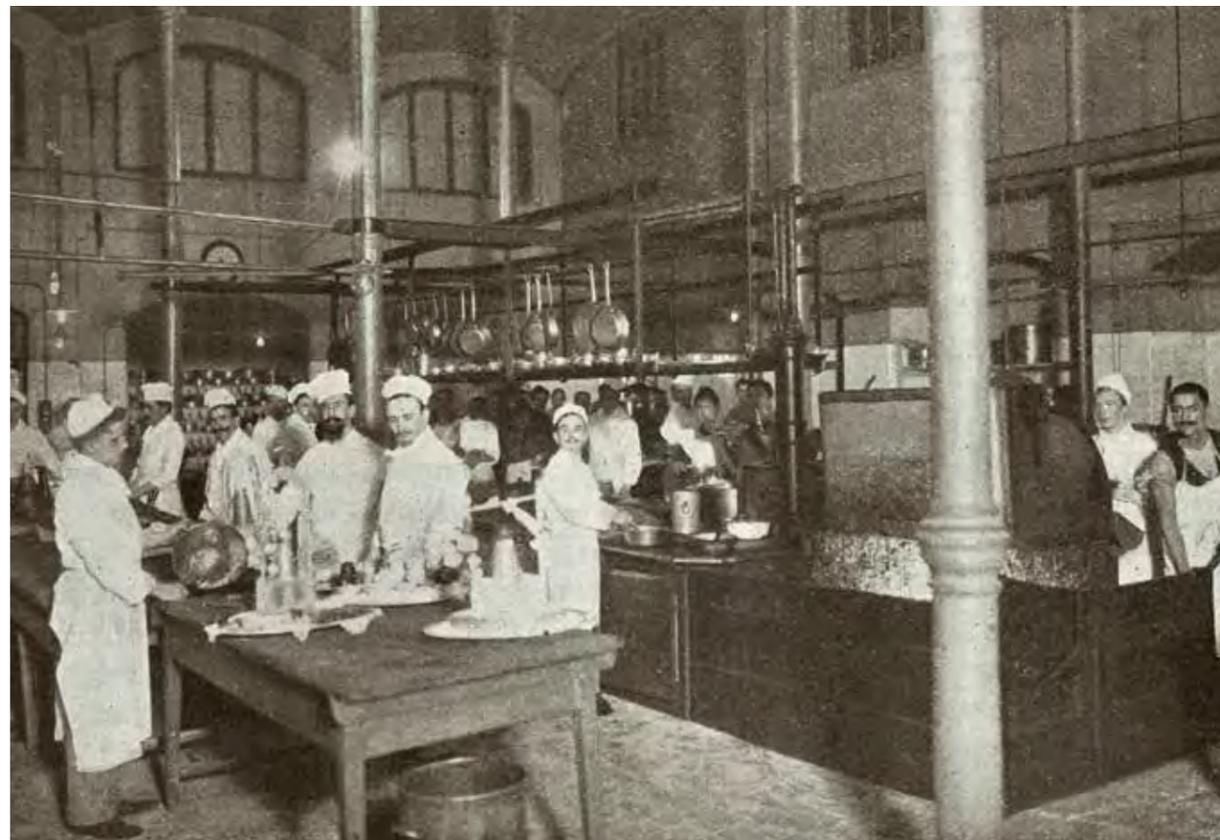
Diese großen Küchenbrigaden waren natürlich nur in der Spitzengastronomie zu finden, wie beispielsweise im Hotel Ritz in London oder im Taj Mahal Palace Hotel in Bombay, dem Palace Hotel Waldhaus oder dem Waldhaus Graubünden in der Schweiz. Auch das Hotel Stéphanie in Baden-Baden dürfte mit solch einer Brigade gearbeitet haben.

Die Arbeitszeiten, die früher unsere Kochkollegen hatten, von zwölf bis 14 Stunden täglich bei einer 7- oder 6 1/2-Tage-Woche, leisten heute nur noch Kleingastronomen. Ich selbst durfte diese Erfahrung in meinen Betrieben machen.

Über Entlohnungen unserer früheren Kollegen ist weniger bekannt. Doch eines ist sicher, ein Vermögen konnten sich Köche nicht erarbeiten. Auch der damalige Küchenchef war gesellschaftlich eher am unteren Ende angesiedelt. Leider ist es auch heute bis auf wenige Ausnahmen für einen jungen Koch noch immer nicht leicht, eine Familie zu ernähren. Für erfahrene Köche hat sich dies Gott sei Dank geändert, so dass ihnen heute ein verhältnismäßig gutes Gehalt bezahlt wird.

Das Image des Kochs und auch des Kochberufs hat in den letzten 25 Jahren enorm an Popularität gewonnen. Zum einen kann sich auch „Otto Normalverbraucher“ einen Restaurantbesuch leisten, und zum anderen haben auch Medien wie Radio und Fernsehen einen großen Anteil daran, die mit unendlich vielen Kochsendungen auf unseren schönen Beruf aufmerksam machen.

*Bericht zusammengestellt von Klaus W. Pfeiffer,
Küchenmeister, Menü und Informationen Redaktion
und Verlag M.C. Banze, Frankfurt am Main 1907*



Ein Blick in die Küche des Frankfurter Hofes, um 1900

BADEN-BADENER WEINHAUS AM MAUERBERG
BADEN-BADENER WEINSCHÄTZE
entdecken und erleben.

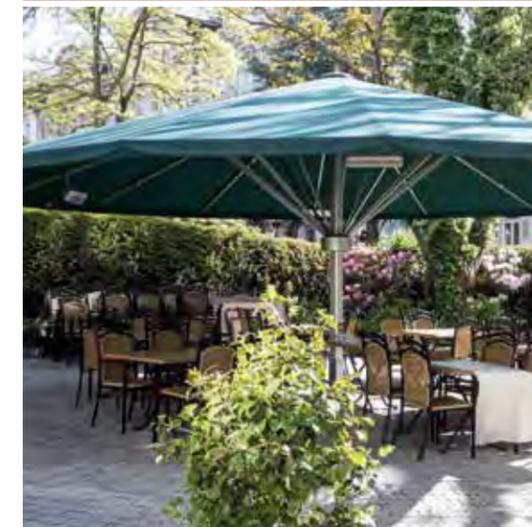
Entdecken und erleben Sie die Baden-Badener Weinschätze in der außergewöhnlich stilvollen Atmosphäre unserer Kellerei. Sie können in aller Ruhe auswählen und sich dabei kompetent beraten lassen. Eine ganz besondere Gelegenheit die Baden-Badener Weine und Sekte kennenzulernen, ist unsere *Freitagsweinprobe*. Von April bis Mitte Dezember können Sie jeden Freitag um 14.30 Uhr (außer Feiertage) ohne Voranmeldung einen repräsentativen Querschnitt aus dem abwechslungsreichen Programm der Baden-Badener Weine verkosten. Gönnen Sie sich einen »genussreichen« Besuch in unserem Haus.

Wir sind für Sie da:
Montag bis Freitag von 9 bis 18 Uhr,
Samstag von 9 bis 13 Uhr.
Vom ersten Sonntag im April bis zum Sonntag vor Heiligabend ist sonntags von 10 bis 13 Uhr geöffnet (außer Feiertage).
www.baden-badener-weinhaus.de

Mauerbergstraße 32 · D-76534 Baden-Baden
Telefon +49 (0)7223/9687-0

**Herzlichen Glückwunsch
zum Jubiläum!**

Schneider's
Weinstube im Badener Weinskeller



SCHNEIDERS WEINSTUBE

Maria-Viktoria-Str. 2 Tel.: 07221 976 69 29
76530 Baden-Baden www.schneiders-weinstube.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Freitag ab 17 Uhr
Küchenzeiten bis 22 Uhr

Veranstaltungen 2022

Mittwoch, 4. Mai, ab 15 Uhr

nach 2 Jahren Pause: Baumgießen am Bénazet-Pavillon in der Lichtentaler Allee. Mitzubringen sind gute Laune und schönes Wetter. Im Pavillon schmeckt der Prosecco auch hervorragend bei Regen. Nur bei Katzenhagel und Weltuntergang fällt es aus.

Die am **16. Mai geplante Stadtmeisterschaft für Auszubildende musste leider erneut abgesagt werden**, da zurzeit die Corona-Zahlen noch viel zu hoch sind und wir die Verantwortung für so viele junge Köche und geladene Gäste nicht übernehmen möchten. Im nächsten Jahr, Donnerstag nach Aschermittwoch, wird es wieder eine Stadtmeisterschaft geben. Freuen wir uns darauf.

Mittwoch, 1. Juni, ab 12.30 Uhr

sind wir zum Mittagstisch bei Sylvia John in Sylvias Kartoffelstube, zum Spargelessen. Um Reservierung wird dringend gebeten.

Donnerstag, 30. Juni, ab 14.30 Uhr

spätes Mittagessen in der Fischkultur bei Familie Richter, mit der Bitte um Reservierung!

Dienstag, 19. Juli, 15 Uhr

im Jagdzimmer der Geroldsauer Mühle Jahreshauptversammlung des Kochverein Baden-Baden 1897 e. V. zur Entlastung des Geschäftsjahrs 2021/22 und Neuwahlen zweier nominierter Beisitzer.

Freitag, 26. August, ab 8.30 Uhr

Renn-Frühstück im Café Böckeler in der Lange Straße (auf der Rennbahn ist bis zum jetzigen Zeitpunkt keine Bewirtung). Es wird ein Traumfrühstück gereicht mit zusätzlich Räucherlachs und Rührei, Birchermüsli und frischem Orangensaft zum Preis von 15 €. Der Kochverein erlaubt sich, das erste Heißgetränk zu bezahlen.

Montag, 19. September, 17.30 Uhr

Die Jubiläums Gala

Der Kochverein Baden-Baden 1897 e. V. gibt sich die Ehre, im Restaurant „The Grill“ im Casino Baden-Baden sein **125-jähriges Bestehen** zu feiern. Persönliche Einladungen an Baden-Badener Kochverein-Mitglieder werden versendet. Gäste sind herzlich willkommen. **5-Gänge-Menü serviert von mit Sternen gekürten und prämierten Spitzenköchen, inklusive korrespondierender Getränke.** Pro Person 125.- €. Nur mit Reservierung und Vorkasse.

Freitag und Samstag,

14/15. Oktober, jeweils von 10 Uhr bis 16 Uhr

Nach zweijähriger Pandemie-Pause, unsere legendäre und überregional bekannte Bouillabaisse in der Markthalle der Galerie Wagener. Der seit 17 Jahren unveränderte Preis von 10 Euro geht zu 100 % als Spende für die Aktion des Badischen Tagblatts „BT Leser bereiten Weihnachtsfreude“.

Mittwoch, 16. November, ab 18 Uhr

Martinsgansessen im Restaurant „Rive Gauche“ im Gebäude des LA 8, Lichtentaler Allee 8. Preis pro Person 35 Euro. Mit der Bitte um Reservierung.

Reservierungen zu allen Veranstaltungen richten Sie bitte schriftlich direkt an den Kochverein:
info@kochverein-badenbaden.de

125 Jahre
Kochverein Baden-Baden 1897 e. V.



Benefiz Gala Menü

19. September 2022, 17.30 Uhr
im Restaurant „The Grill“, Casino Baden-Baden

Eine Komposition aus 5 Gängen, zusammengestellt und ausgerichtet von namhaften Köchen aus der Region

125,00 EUR pro Person
inkl. Empfang und korrespondierender Getränke*)

*) Vereinsmitglieder zahlen einen ermäßigten Preis, Vorauszahlung mit Lastschrift-Mandat erforderlich.



Ihre Reservierung nehmen wir gern bis Ende August entgegen. Die persönlichen Einladungen an die Vereinsmitglieder werden wir im Laufe des Sommers versenden.

Gäste sind herzlich willkommen. Maximale Teilnehmerzahl 120 Personen.

Um festliche Kleidung wird gebeten. Das Mindestalter für den Einlass ins Casino beträgt 21 Jahre, ein Personalausweis ist vorzulegen.

Für weitere Informationen schreiben Sie uns bitte eine E-Mail an:
info@kochverein-badenbaden.de

Der Überschuss aus dieser Veranstaltung kommt ausschließlich der Förderung der Auszubildenden und dem Nachwuchs des Hotel- und Gaststättengewerbes zugute, vertreten durch die Dr. Feldmann-Stiftung.

Der Kochverein Baden-Baden 1897 e. V. bedankt sich bei allen Unterstützern und Sponsoren, ohne die unsere festliche Gala nicht möglich wäre.

Vorstände und Ehrenmitglieder

des Kochvereins Baden Baden 1897 e.V.

Präsident

Klaus W. Pfeiffer, Küchenmeister & Gastronom i.R.

Vizepräsident

Helmut Schneider, Gastronom & Kaufmann

Vorstand Finanzen

Thomas Deichelbohrer, Großhandelskaufmann

Vorstand Schrift & Protokoll

Martina Gimmler, Altenpflegerin

Vorstand Jugend

Gerd Astor, Küchenmeister & Techn. Oberlehrer

Vorstand stellvertretend Schrift & Protokoll

Fred Held, Koch & Gastronom

Vorstand PR & Kommunikation

Thomas A. Kessler, Hotelier

Beisitzer

Walter Pankraz, Küchenmeister

Wolfgang Brünjes, Küchenmeister † 28.3.2022

Manfred Thye, Küchenmeister

Eric Peter, Koch

Wilfried Serr, Küchenmeister, Sternekoch i.R.

Kassenprüfer

Gabriele Krome, Rentnerin

Stephanie Franz, Küchenmeister

Designierter Beisitzer

Klaus Voss, Hotelmanger

Johannes Früh, Koch

Ehrenpräsident

Reiner Schnell, Küchenmeister

Ehrenmitglieder

Dr. Olaf Feldmann,

Gastronom & Bundestagsabgeordneter a.D.

Hans Jörg Friedmann, Großhandelskaufmann

Manfred Thye, Küchenmeister

Fred Held, Koch und Gastronom

Jaques Volpi, Hotelier (Menton, Frankreich)



TELEFON & WHATS APP

07221/2 97 96



Wir gratulieren dem Kochverein Baden-Baden e. V.
zum 125-jährigen Jubiläum!

Schäfer + Schmitt
Getränkevertriebsgesellschaft mbH

Abholmarkt „Schäfer“
Haueneberstein
Neumattweg 2
Telefon 07221 / 17071

Schäfer + Schmitt
Getränkevertriebsgesellschaft mbH
Bahnhofstraße 59
Telefon 07221 / 6 16 48

Abholmarkt „Schmitt“
Bad Rotenfels
Murgtalstraße 9
Telefon 07225 / 2088

www.sus-getraenke.de

PIZZA KITCHEN BAR

Lange Str. 83 | 76530 Baden-Baden

'87 MAMMA LINA
by Tortora Brother's.

Alle Bestellungen auch
über unseren Onlineshop
www.87mammalina.de



Köche liefern sich Kopf-an-Kopf-Rennen

Stadtmeisterschaft 2013 der Robert-Schuman-Schule und des Kochvereins Baden-Baden



Köche zaubern Menüs der Extraklasse

Bei der Stadtmeisterschaft zeigte der Gastronomie-Nachwuchs sein Können / Gleich zwei Sieger



Bei unserer Allerbekanntesten Geburtstagsfeier...

Gleich zwei Sieger...

Erfolgsrezept für den guten Zweck

Wagener-Markthalle servieren wieder Fischsuppe / Weingut Knapp steuert passenden Wein bei



Auszubildende meistern Härtestest

Einzigartige Nachwuchsförderung: Stadtmeisterschaften für Köche und Restaurantfachleute



Von Peter Faust-Schlag...

75 gastronomische Auszubildende...

„Goldener Löwe“: Tränenreicher Abschied

Familie Franz beendet Engagement in Lichtental / Wirtin geht in Ruhestand / Stadt sucht neuen Pächter



Die Wirtin des etwa 100 Jahre alten Gebäudes...

Gaumenfreuden und kreative Aktionen

Jahresempfang des Baden-Badener Kochvereins / Nachwuchswerbung mit neuer Internetseite



Im letzten Samstag vor...

Kleines Tagblatt

Baden-Badens Partnerstadt Menton besuchte die Bürgergemeinde (BG) Haimbach...



„Liebe beginnt an einem Tisch“

Feierlicher Festakt zur 50-jährigen Städtepartnerschaft von Baden-Baden und Menton



Schon die ganz Jungen üben sich in der Bewahrung der Tradition...

Wahlen und Ehrungen beim Kochverein

Bei der Jahreshauptversammlung des Kochvereins Baden-Baden...



Pankraz, Eric Peter, Thomas Kessler, Manfred Thye und Wilfried Serr...

Maltes
hidden kitchen
RESTAURANT

it's time to
BADEN-BADEN

Genießen Sie unsere aromatischen Kaffee- und Teespezialitäten aus den besten Anbaugebieten oder begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise in unserem Casual Fine Dining Restaurant im Herzen unserer wundervollen Bäder- und Kurstadt Baden-Baden.

Kontakt
+49 (0) 7221 - 7025020

Öffnungszeiten
Kaffeehaus: Montag-Samstag
09:00-17:00 Uhr
Sonntag | Feiertag
12:00-17:00 Uhr
hidden kitchen: Mittwoch-Samstag
Ab 19:00 Uhr

Hier finden Sie uns
Gernsbacher Str. 24
76530 Baden-Baden

Erfahren Sie jetzt mehr über uns:
www.malteshiddenkitchen.com
www.kaffeehausinbadenbaden.com

IMPRESSUM
Herausgeber: Kochverein Baden-Baden 1897 e. V., Schlossstraße 16, 76530 Baden-Baden
Verlag: AQUENSIS Verlag Pressebüro Baden-Baden GmbH, www.aquensis-verlag.de
Redaktion: Andrea Söhner
Texte: Kochverein, Gerd Astor, Lutz Benicke, Konrad Hurter, Andrea Söhner
Fotos: Kzenon/adobe.stock(S. 1), SinaEttmer (S. 1), VKD-Wrobel (S. 9), Landesverband d. Köche BW (S. 11, 29), Partnerschaftsverein B.-B. (S. 32, 33), Nina Ernst/BT (S. 34), Archiv AQ/Stadt Baden-Baden (S. 36), Stadtwiki/Kgl. Hof-Kunstverlag (S. 38), Weingut Knapp (S. 40, 41)
Anzeigen: AQUENSIS Verlag Pressebüro Baden-Baden GmbH, Annette Dresel, Marion Kleinjans
Gestaltung: AQUENSIS Verlag Pressebüro Baden-Baden GmbH
Druckauflage: 2.000 Stück
 © April 2022, AQUENSIS Verlag Pressebüro Baden-Baden GmbH, Pariser Ring 37, 76532 Baden-Baden

Liebe Vereinsmitglieder und Unterstützer des Kochvereins Baden-Baden,

Ziel und Zweck des Kochvereins wurden vor vielen Jahrzehnten schon in den Vereins-Statuten festgehalten. Nach diesem Leitbild wurden die Vereinsaktivitäten in all den Jahren intensiv gelebt. Wir möchten die Gelegenheit im Jubiläumsjahr ergreifen, Zweck und Ziel des Kochvereins zu veröffentlichen.

Auszug aus den Vereinsstatuten:

§ 2 - Zweck und Ziel

Die Zwecke und Ziele des Vereins sind:

- 1) Unterstützung des Verbandes der Köche Deutschlands e. V. bei der Durchführung seiner Aufgaben,
- 2) Pflege der Kollegialität und Geselligkeit durch monatlich abzuhaltende Versammlungen, Pflege der Kochkunst, die durch Ausstellungen der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden soll,
- 3) Veranstaltung fachlicher Vorträge,

- 4) Abhaltung von Spezialkochkursen,
- 5) Förderung der Jugend unseres Berufes,
- 6) Die Vereinigung wird sich nur mit fachlichen und kulturellen Aufgaben, nicht aber mit rein wirtschaftlichen Arbeiten und nicht mit arbeitsrechtlichen und lohnrechtlichen Fragen befassen.

Dieser Tradition fühlen wir uns auch in Zukunft verpflichtet und werden das Vereinsleben im Sinne unserer Mitglieder pflegen und gestalten.

Der Vorstand



Beitrittserklärung Kochverein Baden-Baden 1897 e. V.



Die berufsständische Fachvereinigung der Köche, Restaurant- und Hotelfachleute

Viele gute Gründe für Ihre Mitgliedschaft

Wir machen Appetit!

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ/Ort

Telefon/Fax

Mobilnummer

Geburtsdatum

E-Mail

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 €
- Außerordentliches Mitglied: Jahresbeitrag 48 €

Beitragszahlung:

Einzugsermächtigung des Kontoinhabers

IBAN

BIC

Ort, Datum, Unterschrift

Antragsformular einfach ausfüllen, unterschreiben und abschicken an:

Klaus Pfeiffer, Präsident

Kochverein Baden-Baden 1897 e. V. • Schlosstr. 16 • 76530 Baden-Baden
oder per E-Mail: info@kochverein-badenbaden.de

Margots Paradies - wenn man das Besondere liebt!

**Margots
Paradies**
feine & frische
Gaumen-Freuden

- Eigener Anbau
- Catering
- Lieferservice
- Dekoartikel

Inhaberin:

Margot Friedmann
Mooser Straße 41
D-77815 Bühl-Moos

Tel.: 07227 / 504 8690

E-Mail:

info@margots-paradies.de



*Der Kochverein wurde gegründet vor 125 Jahren,
mit dem Ziel, eine Idee zu bewahren.*

*Ihr brachtet den Verein in Schwung mit Würze,
der Erfolg stellte sich auch schon ein in Kürze.*

*Es ist eine Kunst den Verein so toll zu präsentieren,
dazu möchten wir Euch herzlich gratulieren!*

Margot Friedmann

und

das gesamte Team

... unterstützt mit frischen Produkten!

www.margots-paradies.de



GLÜCK

FRISCH GEBRAUT

