

Kurzfassung Chronik des **Verein Chemnitzer Köche** 1898 e.V.

Viele Generationen von Köchinnen und Köchen prägten mit ihrem Einsatz und ihrer Liebe zu ihrem Beruf den **Verein Chemnitzer Köche** 1898 e. V. Nach Jahren der Inaktivität stieg der **Verein** 1990 wie „Phönix aus der Asche“ und es begann das aktive Aufstreben nach der Neugründung.

Doch kurz zurück zu der langjährigen Vereinsgeschichte. In einem alten **Chemnitzer** Adressbuch aus dem Jahre 1903 befand sich ein Eintrag über den Gründungstermin im Jahr 1898.

1898 – 1933 Aufstrebender Verein

Über 3 Jahrzehnte fanden regelmäßige Vereinsversammlungen und gemeinsame Veranstaltungen statt. 1898 hieß das Vereinslokal *Stadt Wien* in der Inneren Klosterstraße, ab 1909 traf man sich im *Restaurant zum Prälaten* in der Inneren Klosterstraße, im selben Jahr fand das Herbstvergnügen im *Bellevue* mit dem Genfer Köcheverein statt. Ab 1924 begegnete sich der Köcheverein mit seinen bis dahin ca. 50 Mitgliedern im *Hotel Stadt Berlin* in der Theaterstrasse. Ab 1931 wurde jede Woche im *Restaurant Meister Eck* in der Herrenstrasse gekegelt und am Abend traf man sich am Stammtisch im *Hotel Stadt Berlin*. Alle angegebenen Vereinslokalitäten befanden sich in Chemnitz.

1933 Stilllegung des Köchevereins

Durch Parteizwang folgten ab 1933 harte Jahre für die Köche. Wer nicht in die Einheitsgewerkschaft des dritten Reiches eintrat, hatte keine Möglichkeit eine Anstellung zu finden. Selbst gestandene Küchenchefs, die nicht in die Partei eintraten, hatten große Probleme ihren Job zu behalten. Parteimitglieder der zweiten Garnitur verdrängten viele erstklassige Küchenmeister und Küchenchefs. Dies führte zu Problemen und zu Qualitätsverlusten in den jeweiligen Betrieben. Wer der NSDAP angehörte und den Beruf des Kochs ausübte, wurde automatisch in die „*Fachschaft Köche*“ aufgenommen. Dies war das Ende des Vereinslebens und des Namens Chemnitzer Köche 1898 e. V.

1975 – 1989 Aktive Versuche der Wiedergründung

In den Jahren 1975 bis 80iger Jahre gab es Initiativen um die Gründung eines Köchevereins. So kam es, dass unser Ehrenmitglied, Küchenmeister und Fernsehkoch Kurt Drummer Treffen der **Chemnitzer Köche** organisierte.

Diese Meetings mit erfahrenen Kollegen u.a. mit Herrn Hamsch Küchenchef Chemnitzer Hof und Herr Ewald Dreschner Küchenchef vom Mitropa, ermöglichten ein vielseitiges Fachsimpeln und Erfahrungsaustausch. In der DDR waren solche Verbände unerwünscht. Außer den damaligen Kollegen von Interhotels, hatten die **Köche** in Gastronomiebetrieben mit sehr veralteter Technik und der bekannten Mangelwirtschaft zu kämpfen.

Die zur Gemeinschaftsverpflegung degradierte Restaurantkultur führte letztlich zur Missbildung in der hiesigen Gastronomie. Dennoch gilt auch diesen Kollegen große Hochachtung für ihre geleistete Arbeit.

1990 Die Auferstehung

Durch das ehrgeizige Bestreben der Köche und Köchinnen der Stadt, erfolgte im April 1990 nach sorgfältiger Planung die Neugründung des Vereins. Aus Respekt und Anerkennung der geleisteten Arbeit, wählten wir den ursprünglichen Name Verein Chemnitzer Köche e.V. 1898

06.1990 offizielle Eintragung des Vereins in Karl-Marx-Stadt

08.1990 Aufnahme im Verband der Köche Deutschlands e.V. und Mitglied im Weltverband WACS

09.1990 Aufnahme in die Arbeitsgemeinschaft Bayern

Neben den guten Kontakten zum Köcheverein Weser Bergland entstand auch zu unserer Partnerstadt Düsseldorf eine sehr freundschaftliche und kollegiale Verbindung zum Köcheverein.

Highlights der Vereinsaktivitäten

Seit 1991 jährliche Spargelaktion Spargelschälen auf dem Marktplatz in Chemnitz - Gemeinnützige Spendenaktionen SOS Kinderdorf Zwickau, Blindenverband Chemnitz

1991 Erscheinung des Buches „Kulinarisch Reisen“ erzgebirgische und sächsische Küche

1993 Zusammenarbeit mit dem Elternverein krebskranker Kinder e.V.

1993 – heute jährliche Jugendwettbewerbe

1993 – heute Wettbewerb um den EDEKA Wanderpokal in Chemnitz

Heute führen wir diesen Wettbewerb nach den Kriterien des DEHOGA Sachsen durch. Die Erstplatzierten in den Berufen Hofa, Refa und Koch sind für die Sächsischen Landesmeisterschaften qualifiziert.

1993 Ausrichtung des 8. Laurentiustages. Über 1000 Köche aus Deutschland und Ausland kamen in Chemnitz zusammen.

1998 Jubiläum 100 Jahre Köcheverein im Renaissance Hotel Chemnitz.

Seit 2009 finden die Vereinsversammlungen im Chemnitzer Ratskeller statt.

Bis heute engagiert sich unser Verein für den Nachwuchs der Branche, für die Bereitschaft zur stetigen Weiterentwicklung, Akzeptanz und Offenheit für kulinarische Trends, Qualitätsbewusstsein gegenüber dem Gast und unserer Umwelt gerecht zu werden.

Wir planen und organisieren spannende Weiterbildungen, Begehungen bei regionalen Erzeugern, wecken Interesse, verspüren die stetige Förderung der Branche und möchten Mitglieder begeistern, begleiten und neue Kollegen gewinnen.

Danke an Bernd Mauersberger für seine Recherche zurück zu den Anfängen des Vereins und die Aufzählung der Chroniken.

Ausführliche Version

Generationen von Köchinnen und Köchen haben mit ihrem Einsatz und der Liebe zu ihrem, dem Verein Chemnitzer Köche 1898 e. V. in den vielen Jahren geprägt. Nach Jahren der Stilllegung (seit 1933) stieg der Verein im Jahre 1990 wie „Phönix aus der Asche“ und es begann eine aktive Arbeit nach der Wiedergründung.

Über 110 Jahre Vereinsgeschichte liegen hinter uns. Ich möchte einen Versuch starten, die Geschichte der Chemnitzer Köche etwas aufzuarbeiten. Leider sind Archive wie das Chemnitzer - und das Landesarchiv wenig aussagekräftig. Mit Hilfe des Kollegen Becker aus Karlsruhe ist es mir gelungen, ein wenig Licht in das Dunkel zu bringen.

In einem alten Chemnitzer Adressbuch aus dem Jahre 1903 fand ich eine Eintragung über den Gründungstermin im Jahre 1898. Der Name des ersten Vorstehers: Herr Heinrich Weiß und der Stellvertreter Richard Tittelbach.

Das Vereinslokal hieß „Stadt Wien“, in der Inneren Klosterstraße in Chemnitz.

1909 war in der Zeitung der Köche zu lesen, dass am 06.10.1909 die Monatsversammlung im Restaurant zum „Prälaten“ in der Inneren Klosterstraße stattfand. Vorsitzender war Herr Traiteur L. Weiß.

Ich fand auch in dieser Ausgabe, dass die Chemnitzer Köche mit dem Genfer Köcheverband sehr befreundet waren. So fand unter anderen am 08.11.1909 im Bellevue ein Herbstvergnügen statt. Auch muss es schon damals eine gute Zusammenarbeit, einen fachlichen Austausch und eine Arbeitsvermittlung mit der Schweiz gegeben haben. Besonders mit den Kollegen aus Genf.

Die Mitgliederzahl wird im Jahre 1921 mit 50 angegeben.

1924 übernahm Herr Hans Fischer den ersten Vorsitz. Er wohnte in der Reichenhainerstr.281.

Das Vereinslokal war jetzt das Hotel „Stadt Berlin“, in der Theaterstraße.

1931 las ich in der Adresstafel des I.V.d.K. den neuen Namen des Vorsitzenden Herr Curt Vogel.

Jeden 1. des Monats war Versammlung, jeden Donnerstag 14.30 Uhr Kegeln im Restaurant „Meister Eck“ in der Herrenstraße und am Abend Stammtisch im Hotel Stadt Berlin.

In einer Eintragung vom 12.05.1933 ist zu lesen: Hauptpunkt der Tagesordnung bildet die Gleichschaltung der **Köche** Innung. Obermeister fragt die Versammelten ob was gegen den jetzigen Vorstand einzuwenden gibt. 51 % waren dafür. Somit erfolgte die Gleichschaltung, die Vorschriften entsprachen der NSDAP.

Am 15.05.1933 muss es die letzte Monatsversammlung (eine außerordentlichen) des Vereins **Chemnitzer Köche** 1898 e. V. gegeben haben, mit Kollegen vom IKL aus Leipzig. Kollege Oskar Richter Diese Angabe kann ich belegen. Es kann auch noch bis 1935 einen funktionierenden **Verein** gegeben haben.

Die Gleichschaltung der Zweigvereine sollte eine automatische Mitgliedschaft, von der NSDAP bestimmte, „ Fachschaft **Köche**“ sein. Der alte Name wurde gestrichen. Dies muss das Ende des Vereins **Chemnitzer Köche** 1898 e. V. gewesen sein. In Protokollen fand ich, dass ein Herr Ranft als Obmann weiter gearbeitet hat. Er war von der Partei beauftragt, die Fachschaft neu zu organisieren und weiter aufzubauen. Weitere Informationen liegen mir nicht vor.

Parteizwang ab 1933: die Situation für die **Köche** war in dieser Zeit sehr schwierig, wer nicht in der Einheitsgewerkschaft des dritten Reiches war, hatte keine Möglichkeit eine Anstellung zu finden. Selbst gestandene Küchenchefs, die nicht in der Partei waren, hatten große Probleme ihren Job zu behalten. Parteimitglieder der zweiten Garnitur verdrängten viele erstklassige Küchenmeister und Küchenchefs. Dies führte zu vielen Problemen und zu Qualitätsverlusten in den jeweiligen Betrieben.

Leider sind in den Unterlagen des VKD keine weiteren Informationen über die **Chemnitzer Köche** zu finden. Ich werde auch weiterhin versuchen, an neue Erkenntnisse zu kommen.

Folgende Darstellung des IVdK (heute VKD) in der Zeitung der **Köche** ,Jahrgang, 37 Nr. 11 1933 über die Gleichschaltung:

„Zum Zwecke der Gleichschaltung im Vorstand habe ich verfügt, dass sämtliche Mitglieder des in Karlsruhe gewählten Vorstands mit sofortiger Wirkung ihre Ämter niederlegen“. Es folgen Ernennungen von Mitarbeitern (alle Mitglieder der NSDAP) und Festlegungen, die auch die

Zweigvereine umsetzen mussten. Der gesamte Wortlaut ist unter den oben genannten Daten nachlesbar. Mit der Gleichschaltung der von der NSDAP festgelegten Änderungen, war das Vereinsleben faktisch beendet.

In den Jahren 1975 bis Anfang der 80iger Jahre hat es Initiativen um die Gründung eines Köchevereins gegeben. Zusammenkünfte mit erfahrenen und gestandenen Küchenmeistern, Köchinnen und Köchen hat es in Chemnitz gegeben. Unter maßgeblichem Arrangement war unser Ehrenmitglied, Küchenmeister und Fernsehkoch Kurt Drummer dabei, Zusammenkünfte der **Chemnitzer Köche** zu organisieren. So konnten wir unter anderem den langjährigen Küchenchef des **Chemnitzer Hofes**, Herrn Hamsch recht herzlich begrüßen. Er erzählte uns aus seinem Berufsleben.

Küchenmeister und Küchenchef der Mitropa in Chemnitz war Herr Ewald Deschner. Er war auch mein Lehrmeister. Als sehr erfahrener Küchenchef konnten wir auch von ihm viel lernen. Er war viele Jahre in Frankreich tätig. Er weckte auch in mir die Liebe zum Beruf und die Lust zu reisen, um andere Länder und deren Essgewohnheiten kennen zu lernen. Diese Zusammenkünfte mit vielen älteren und jungen Kollegen ermöglichte ein vielseitiges Fachsimpeln und den Erfahrungsaustausch unter Kolleginnen und Kollegen. Leider ist es uns nicht gelungen, daraus mehr für die **Köche** in punkto **Verein** zu machen. In der DDR waren solche Verbände unerwünscht. Schlimmer noch, außer den einstigen Kollegen von Interhotels, hatten die **Köche** normaler Gastronomiebetriebe nicht nur mit beinahe mittelalterlicher Technik zu kämpfen, sondern auch mit der bekannten Mangelwirtschaft.

Die zur Gemeinschaftsverpflegung degradierte Restaurantkultur führte letztlich zur Missbildung in der hiesigen Gastronomie. Dennoch gilt auch diesen Kollegen große Hochachtung für ihre geleistete Arbeit.

So konnten wir erst in der Zeit des Aufbruches und des Zusammenwachsens in einem vereinten Deutschland auch den **Verein Chemnitzer Köche** 1898 ins Leben zurückholen.

Allerdings gab es auch eine Situation, wo von „oben“ versucht wurde, einen eigenen DDR Köcheverband zu gründen. Am 9. Januar 1990 erfolgte in Dresden eine Gründungsveranstaltung. Der Direktor vom Palasthotel in Berlin Herr Ackermann wurde als 1. Vorsitzender bestimmt. Hier wurde von Seiten der SED versucht, ihre Leute in bestimmte Positionen zu positionieren. Diese Damen und Herren wollten ihren Einfluss auch in der Neuen Zeit beibehalten. Die Leipziger Kollegen steuerten zum Glück dagegen. Herr Dr. Triebe organisierte in Leipzig eine Zusammenkunft mit dem Ziel, einen

Landesverband Mitteldeutschlands ins Leben zu rufen. Damit wurde der Einfluss in dem Verband der DDR wirksam.

Der Verein Chemnitzer Köche 1898 e.V. war kurze Zeit Mitglied. Nach Kenntnis über die Ziele und die Umstände deren Gründung, erfolgte der sofortige Austritt.

Am 5. März 1990 initiierten Kollegen aus dem damaligen Bezirk Karl-Marx-Stadt und dem Zweigverein Weserbergland-Holzminden die erste Zusammenkunft. Es wurden die Anliegen, Aufgaben und Ziele einer Vereinsarbeit dargelegt und diskutiert. Vereinbart wurde in Plauen, Oberes Vogtland, Oberwiesenthal/Annaberg, Zwickau und Chemnitz Zweigvereine zu gründen. Diese Veranstaltung fand im Cafe der Mitropa, Hauptbahnhof in Chemnitz statt. Anwesend waren ca. 70 Kolleginnen und Kollegen. Unter der Leitung von Herrn Krögel nahm diese Veranstaltung einen konstruktiven Verlauf.

An dieser Stelle möchte ich auch auf das Arrangement unseres damaligen Präsidenten Herrn Dr. Siegfried Schaber hinweisen und ihm meinen Dank für die große Unterstützung bei dem Aufbau unseres Zweigvereines aussprechen.

Das Gründerfoto

Am 02. April 1990 erinnerten sich verdienstvolle Kollegen an den alten, 1898 gegründeten Köcheverein unserer Stadt Chemnitz. 57 Kolleginnen und Kollegen versammelten sich im Hotel Chemnitzer Hof. Im feierlichen Rahmen, mit großer Unterstützung des 1. Vorsitzenden der

Köchevereinigung Weserbergland e. V. Herrn Küchenmeister Krögel, fand die Wiedergründung oder Neugründung des Vereins Chemnitzer Köche 1898 e.V. statt. Wir wählten den alten Namen aus Respekt und Anerkennung der geleisteten Arbeit unserer Wegbereiter.

Gründungsmitglieder des Vereins Chemnitzer Köche 1898 e. V. am 02.04.1990:

Hartmut Scholz, Ullrich Rupf, Dietmar Weinschenk, Jens Schütze, Bernd Mauersberger, Lothar Parthum, Olaf Schmidt, Uwe Uhlig, Wolfgang Müller, Thomas Schönherr, Jens Herrmann, Jörg Schröder, Elke Häßler, Andre Wagner, Thomas Richter. Zum ersten Vorsitzenden wurde Bernd Mauersberger, Küchenchef im Hotel Kongress und Steffen Schroth, Küchendirektor im Chemnitzer Hof von den Anwesenden Kolleginnen und Kollegen gewählt. Weitere Mitglieder des Vorstandes waren aktiv tätig: Klaus Keller, Matthias Teuschner, Klaus Eitner, Heinz Finze, Karin Mikulcak, Wolfgang Müller.

In den folgenden Jahren wurden in den Vorstand gewählt: Elke Häßler, Lothar Parthum, Stefan Weiß, Siegmund Lämmerhirt, Jens Schultheis, Uwe Uhlig, Werner Lohse, Siegfried Goldmann, Matthias Wolf, Uwe Schellenberg, Claudia Lappöhn, Jörg Friedrich und Jürgen Lässig.

(Ich hoffe, es sind alle Namen)

Die Registrierung unseres Vereines erfolgte am 12.06.1990 unter der Nummer 49 am Kreisgericht Mitte-Nord in Kar I- Marx – Stadt.

Am 21.08.1990 erfolgte die Aufnahme im Verband der Köche Deutschlands e. V. und wir wurden Mitglied im WACS.

Im September erfolgte die Aufnahme in die Arbeitsgemeinschaft Bayern.

Zu den guten Kontakten zum Köcheverein Weser Bergland entstand auch zu unserer Partnerstadt Düsseldorf und den dortigen Club der Köche eine sehr freundschaftliche und kollegiale Verbindung.

Dies begann als Erwin Knothe (der damalige 1.Vorsitzende) Chemnitz einen Besuch abstattete und erste Kontakte knüpfte. Sein Weg führte über das Gästehaus in Kändler (dort traf er Klaus Keller) und den Chemnitzer Hof. Zum Laurentiustag in Konstanz wurden die Kontakte konkreter.

Uwe Uhlig nahm an einer Monatsversammlung in Düsseldorf, April 1991 teil. Er informierte über Chemnitz und das Erzgebirge. Er nutzte die Gelegenheit und besuchte verschiedene gastronomische Einrichtungen. Auch kamen die Sehenswürdigkeiten von Düsseldorf nicht zu kurz. Uwe ist es mit zu verdanken, dass eine rege positive Entwicklung beider Vereine stattfand.

Zu einem Gegenbesuch im Mai 1991 kamen ca.40 Kolleginnen und Kollegen aus Düsseldorf nach Chemnitz. Mit einer schönen Tagesfahrt durch das Erzgebirge und anschließendem großem Hutzenabend im Frohnauer Hammer ging ein wunderschöner Tag zu Ende. Der Kontakt zu vielen Düsseldorfer Kollegen besteht bis heute. Jährliche Besuche, zum Beispiel die Teilnahme am Spargelschälen in Chemnitz und Düsseldorf (im Carsch-Haus), die Teilnahme am Jugendwettbewerb um den Heinz Veit Wettbewerb (Karsten Schönfeld belegte den 3. Platz) und vieles mehr. Wir danken den Düsseldorfer Kollegen für die tolle Unterstützung bei unserem Neuanfang. Besonderer Dank gilt Erwin Knothe, der mit seinem Vorstand immer etwas Besonderes für uns organisierte.

Der Anfang war getan. Mit Unterstützung des Präsidenten des VKD Herrn Dr. Siegfried Schaber, dem Köcheverein Weserbergland, den Club der Köche Düsseldorf und vielen Kollegen aus ganz Deutschland. Stellvertretend möchte ich Richard Kern, sowie den Landesverband (ARGE) Bayerns nennen. Vielen Dank allen.

Nun begannen wir die vielen Aufgaben und Verpflichtungen in die Tat umzusetzen.

Am 1.06.1991 war unsere erste Spargelaktion. Mit Unterstützung der Firma Knorr Caterplan schälten wir etwas über 75 Kilo Spargel. Wir setzten diese Aktion jährlich fort. Dank dem Erdbeer -und Spargelhof Brummer aus Klingenhain, der uns ab dem Jahre 1996 den Spargel sponsorte, konnten wir um bis zu 1000 Kilo Spargel den Verkauf steigern. Wir kochten über 200 Liter Spargelsuppe und verkauften Spargelgerichte. Seit 2004 unterstützt uns die GALERIA Kaufhof beim Aufbau des Standes und stellt uns Küchentechnik zur Verfügung. Damit haben wir einen guten Standort gefunden. Auch dafür unseren herzlichen Dank. Den Erlös spendeten wir erst dem SOS Kinderdorf in Zwickau, anschließend dem Blindenverband in Chemnitz, seit 1993 arbeiten wir mit dem Elternverein krebskranker Kinder e. V. eng zusammen. Einige 10 000,00 € konnten wir dem Verein schon übergeben.

So dauerte es auch nicht lange, bis wir den 1. Jugendwettbewerb in Chemnitz organisierten und durchführten. Mit Unterstützung der Braustolzbrauerei in Chemnitz, startete unser Wettbewerb um die „Silberne Getzenpfanne,,.

Mit den zunehmenden Anforderrungen an diesen Wettbewerb, suchten wir Sponsoren. Die Firma EDEKA in Chemnitz half. In dem damaligen Marktleiter Herrn Gerber, fanden wir einen großen Unterstützer. Nun starteten wir unseren Wettbewerb um den EDEKA Wanderpokal in Chemnitz. Heute führen wir diesen Wettbewerb nach den Kriterien des DEHOGA Sachsen durch. Das heißt, die Erstplatzierten in den Berufen Hofa, Refa und Koch sind für die Sächsischen Landesmeisterschaften qualifiziert. Seit 1991 fanden alle Jugendwettbewerbe und Köchebälle in Chemnitz/Einsiedel F+U Sachsen gGmbH statt. Ein Dankeschön an Herrn Dr. Meinhold für diese großzügige Unterstützung.

Für die Durchführung des Rudolph Achenbach Wettbewerbes, der jährlich stattfindende Vorausscheid des REWE Pokals Sachsen und die Sächsischen Landesmeisterschaften standen Kolleginnen und Kollegen des Vereins **Chemnitzer Köche** 1898 e.V. zur Mitarbeit bereit.

Der Besuch des Laurentiustages in Konstanz war für uns alle ein tolles Erlebnis. Hunderte von Köchen zogen durch die wunderschöne Altstadt, feierten am Nachmittag mit vielen Köchen am Bodensee und erlebten eine Fahrt auf dem Schwäbischen Meer bei herrlichem Sommerwetter. Hier begannen wir über eine Ausrichtung so einer Veranstaltung nachzudenken.

Im Jahre 1993 war es soweit. Im 3. Jahr unseres Bestehens übernahmen wir die Ausrichtung des 8. Laurentiustages. Dies war eine echte Herausforderung für so ein großes Event und ein einzigartiger Höhepunkt in unserem noch so jungen Bestehen. Über 1000 **Köche** aus der gesamten Bundesrepublik und aus dem Ausland, konnte unser Präsident Dr. Siegfried Schaber in Chemnitz begrüßen.

1991 entstanden unter Mitarbeit vieler Kolleginnen und Kollegen zwei Bücher „Kulinarisch Reisen“. über die erzgebirgische und sächsische Küche. Mit dem Verlag Arnold & Geitner und dem **Verein Chemnitzer Köche** 1898 e. V. ist ein Buch über die Geschichte und die Essgewohnheiten unserer Region entstanden. Rezepte, alle Fotos und das gesamte Equipment stellten wir zur Verfügung.

Zum Laurentiustag in Chemnitz konnten wir auch erstmals unsere neue Vereinsfahne mit Freude präsentieren.

Im Sommer 1998 stand ein großes Jubiläum an.

100 Jahre Vereinsgründung.

Wir feierten im Hotel Renaissance in Chemnitz. Ein glücklicher Umstand führte uns in dieses schöne und noch neue Hotel in Chemnitz. Der Küchenchef Herr Thomas Fahr hatte ein Herz für unser Anliegen, in seinem Haus unser Jubiläum zu feiern. Es war eine tolle Veranstaltung. Alle unsere Ehrenmitglieder waren anwesend. Eine Abordnung aus Düsseldorf, ebenso unser Präsident des VKD und guter Freund Siegfried Schaber mit Gattin.

Sponsoren und Freunde von Zweigvereinen die alle mithalfen liesen den Abend und die frühe Nacht viel zu schnell vergehen.

Das Team um Thomas Fahr Kochte für uns folgendes Menü:

Suppe nach Windsor Art

Römische Kroketten

Hummer Neuburg

Rehrücken mit Cumberlandsauce

Mailänder Auflauf

Wachtelkugel

(gefüllte Wachtelbeinchen)

In der Kruste gebackene Erdbeeren

Großes französisches Käsebuffet

Heimstätte des Vereins, ist seit 2009, der Chemnitzer Ratskeller im Zentrum unserer Stadt.

Der Hausherr Herr Gust unterstützt uns großzügig z.B. bei Weihnachtsfeiern, Neujahrsempfängen und Dankeschön Veranstaltungen anlässlich des jährlichen Spargelschälens. Auch hier ein großer Dank an Ihn und sein Team.

Unsere Ehrenmitglieder:

Kurt Drummer Küchenmeister und Fernsehkoch, langjähriger Küchendirektor der Vereinigung Interhotel †

Dr. Böttrich erster sächsischer Alterspräsident des sächsischen Landtag †

Dr. Volkmar Meinhold, Prokurist der F+U Sachsen

Peter Gerber, Marktleiter C+C EDEKA Chemnitz (i.P.)

Erwin Knothe, Küchenmeister Düsseldorf

Frank Lehmann, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Sachsen (i.P.)

Frank Kretschmar, stellv. Marktleiter C+C EDEKA Chemnitz

Uwe Pallus, Marketingchef GALERIA Kaufhof Chemnitz

Klaus Naumann, Marktleiter EDEKA Chemnitz

Margitta Pribul, Fruchthandel Altenburg

Ein **Verein**, wie der Berufsfachverband der **Köche** in Chemnitz, muss sich der Herausforderung der Zeit stellen. Klarheit in dem Ziel, aber Offenheit für Neues und die Bereitschaft zu stetigem Wandel. Gerade heute steht jeder, der professionell in der Gastronomie tätig ist, vor vielen offenen Fragen. Fast Food, Biokost, Convenienceprodukte, gute Regionalküche, weltweit verfügbare exotische Lebensmittel, stehen Forderungen der Wirtschaftlichkeit gegenüber.

In Zeiten eines sich ändernden Berufsbildes der **Köche**, den Köchenachwuchs zu motivieren, das Qualitätsbewusstsein gegenüber dem Gast aber auch der Umwelt gerecht zu werden stellt heute eine große Herausforderung dar.

Der **Verein** hat sich nach seiner Neuauflage schnell auf gutem Fuß gestellt. Dank seines Vorstandes, der uneigennützig und kontinuierlich an der Entwicklung arbeitet. Entwickelt im Sinne des VKD und des Weltverbandes W.A.C. S.

Wie ging es weiter mit dem **Verein Chemnitzer Köche** 1898 e.V. aus der Sicht des Jahres 2014?

Die Anzahl unserer Mitglieder im **Verein** ist in den letzten Jahren leicht zurückgegangen. Wir haben heute einen Stand erreicht, dass Austritte den Eintritten etwa die Waage halten.

Zurzeit wollen wenige junge Leute einen Beruf in der Gastronomie erlernen. Warum das so ist, werde ich darlegen.

Was geschieht nach der Lehre und bestandener Gesellenprüfung? Viele junge Kolleginnen und Kollegen gehen auf Wanderschaft, andere orientieren sich anderweitig und verlassen Ihren gelernten Beruf. Wanderjahre sind für die berufliche Entwicklung wichtig. Das Erlernen einer oder mehrerer Sprachen ebenso. Es wäre schön, wenn einige wieder nach Jahren zurück kommen würden und das Gelernte weitergeben könnten. Ich hoffe dass mit der Einführung des Mindestlohnes, in der Gastronomie, sich etwas ändert und die Fluktuation zurückgeht. Denn eine angemessene Bezahlung, durch den Gast wie auch durch den Arbeitgeber, ist ein Ausdruck des Respektes für die geleistete Arbeit. Viele Gastronomen klagen über Fachkräftemangel und suchen oft vergeblich Nachwuchs für Ihre Betriebe. Was haben Sie selbst für eine Verbesserung auf dem Arbeitsmarkt getan?

Wie verbessern Sie das Arbeitsklima zum Beispiel in den Küchen und die Ausbildung zum Koch? Viele Fragen.

In den letzten Jahren wurde viel Geld in die Küchen investiert und ein hoher Grad der Automatisierung hat stattgefunden. Die Zeiten wo man eine große Küchenbrigade in den Restaurants und Hotels vor fand, viel Handarbeit und handwerkliches Können erforderlich war, sind anscheinend vorbei. Große Betriebe freut es, Personalkosten einzusparen. Doch ist das nicht ein kurzzeitiges Denken und Handeln? Die Küchenchefs und Sous Chefs stehen heute am Herd und ersetzen die Köche. Das Kreative Arbeiten, die Ausbildung der AZUBIs, die Warenbestellungen, deren Annahme und Betreuung, die Kalkulationen, die Absprachen für Sonderveranstaltungen um nur einiges zu nennen. Wer möchte da noch Koch werden?

Sollten wir nicht wieder mehr Qualität anbieten?

Erwarten wir doch auch von unseren Gästen, dass Sie für unsere Leistungen bereit sind einen höheren Betrag zu bezahlen.

Ich würde mir wünschen für die Ausbildung in den Betrieben mehr Zeit zu investieren. Die Einführung von Ausbildungstagen (Tag des Lehrlings) Praktika in anderen Küchen, Erfahrungen im Ausland sammeln, ein Austausch zwischen den Kulturen. Das kennenlernen von Patisserien, Schlachthöfen und Fleischereien, Seminare von erfahrenen Kolleginnen und

Kollegen. Das kann auch an den Berufsschulen stattfinden, um betriebsnahe Praxis mit in den Unterricht einbauen.

Ich hoffe und wünsche mir das Erkenntnisse wachsen um unseren schönen Beruf zu erhalten. Kochen ist doch auch ein Beherrschen von vielen Fähigkeiten und Fertigkeiten, Kenntnisse die dazu dienen anderen Menschen Freude zu bereiten. Das Dankeschön erhalten wir am nächsten Tag. Ist doch schön Koch zu sein.

Doch zurück zu unserem Verein. Was gibt es neues zu berichten.

Unsere Monatsversammlungen gestalteten wir unter anderen:

Seminare zu folgenden Themen:

Wein

Duroc Schwein

Dekor aus Zucker und Schokolade

Zigarren

Koscheres kochen

Das Schokoladenmädchen

Besuch der Einsiedler Brauerei

Das waren interessante Erlebnisse

Wandertage

Bowlingabende

Neujahrsempfänge

Besuch der Olympiade der Köche in Erfurt

Die Arbeit der Berufsfeuerwehr

Das Medienhaus, wie entsteht Radio und Fernsehen?

Teilnahmen an den Laurentiustagen, der schönste war in Rom 2013 beim Papst

Weihnachtsfeiern mit der Herstellung von
Räucherkerze

Jugendwettbewerbe

REWE

Achenbach

EDEKA

Sächsischen LMS

Spargelschälen

Organisation der Landesverbandstagung 2014 im Wasserschloss
Klaffenbach

Am 7.10. 2013 fand die 12.Generalversammlung statt.

Es wurden gewählt: 1. Vorsitzender Herr Ullrich Fiedler
2. Vorsitzender Herr Sven Hilbert

Mitglieder des Vorstandes: die Damen Elke Häßler und Claudia Lappöhn und die Herren Siegmund Lämmerhirt, Stefan Weiß, Werner Lohse, Matthias Wolf, und Bernd Mauersberger, alle wieder gewählt. Neu im Vorstand Eric Weinhold.

Die Herren Uwe Uhlig und Siegfried Goldmann scheiden aus. Wir danken beiden für die jahrelange Arbeit im Vorstand.

Nach dem Ableben von Frau Drummer (Frau des verstorbenen Ehrenvorsitzenden unseres Vereins und langjähriger Fernsehkoch des DDR Fernsehens) stellte uns der Bruder Manfred Drummer den schriftlichen Nachlass seines Bruders unserem Verein zur Verfügung. Es ist eine interessante Sammlung der letzten 50 Jahre in Chemnitz, der Interhotelkette und sein Wirken im Fernsehen als Fernsehkoch. Darüber hinaus besitzen wir Dokumente und viele Fotos, Urkunden und Medaillen die seinen Einsatz international und national dokumentieren. Ob in Torquay in England, die Olympiade der Köche, oder die Gastro Prag holte er mit seinem Team viele Medaillen und Anerkennung. Er pflegte gute Kontakte mit Kollegen in vielen Ländern. Er war Ideengeber für viele Gastronomen, Sonderveranstaltungen, Wettbewerbe innerhalb der Interhotels, der Meisterausbildung und vieles mehr.

Es gibt noch viel zu tun alle Unterlagen zu ordnen. Vielen Dank für den Nachlass, wir werden ihn in Ehren halten und für alle Kollegen die daran Interesse haben zugänglich machen. Im Februar 2015 gestalten wir dazu einen Workshop und sein Bruder Manfred wird moderieren.

Der Verein Chemnitzer Köche 1898 e.V. legte schon immer großen Wert auf die Nachwuchsförderung. Gemeinsam mit der Berufsschule für Ernährung, Gastgewerbe, Gesundheit Chemnitz, den Herren Steffen Schroth und Ullrich Fiedler, sowie vielen Kollegen aus unserm Verein. Ein großes Dankeschön Herrn Werner Lohse, Sven Hilbert, Lothar Parthum, Eric Weinhold und die Damen Elke Häßler und Claudia Lappöhn.

Ihnen ist es zu verdanken das wir immer junge AZUBIs für verschiedene Wettbewerbe begeistern und gut vorbereitet in die Wettkämpfe delegieren konnten.

Die schon genannten Jugendwettbewerbe werden auch weiterhin von uns organisiert. Mit zwei Ausnahmen: REWE ist aus Kostengründen von der Firma ersatzlos gestrichen worden. Die Sächsischen Landesmeisterschaften finden aus Kapazitätsgründen in Leipzig statt. So bleiben noch der Achenbachpokal und unser eigener EDEKA Wanderpokal erhalten. An dieser Stelle ein großes Dankeschön für die Unterstützung durch die Firma EDEKA und das Haus Achenbach.

Viele unserer ehemaligen Teilnehmer sind heute in ganz Deutschland und dem Ausland unterwegs. Zwei Namen möchte ich stellvertretend nennen. Paul Emde (Sieger 2009 und 2010) ist heute in Frankfurt/Main Küchenchef bei der europäischen Zentralbank und für das Management zuständig. Er war Mitglied der Jugendnationalmannschaft und hat im In- und Ausland viele Preise gewonnen.

Auch unser jüngster Max Dolge ist in der Jugendnationalmannschaft aufgerückt. Auch er war schon erfolgreich. 2013 startete er mit Paul Emde und der Jugendnationalmannschaft in Moskau und beide gewannen den Kreml Cup. Da können wir nur gratulieren.

Wir **Chemnitzer** Köchinnen und **Köche** sind sehr stolz auf die vielen jungen Kolleginnen und Kollegen die mit Fleiß, Disziplin, und großen Arrangement Ihren Weg in den Küchen Deutschlands gefunden haben.

Bernd Mauersberger
Beirat/Chronik/Veranstaltungen
Stand Chemnitz, 01.02.2015
Was geschah ab den 1.2.215 in unserem Köcheverein?

Es standen Neuwahlen an. Die zwei Jahre waren schnell vorbei. Wir beriefen die 13. Generalversammlung unseres Vereins ein. Herr Fiedler als 1. Vorsitzender und Herr Sven Hilbert als 2. Vorsitzender stellten sich nicht wieder zur Wahl. Kurzfristig führten wir viele Gespräche über einen Nachfolger unseres doch recht erfolgreichen Vereines. Herr Siegmар Lämmerhirt stellte sich zur Wahl und forderte alle Vereinsmitglieder zu aktiver Mitarbeit auf. Zum Wohle des Vereines und dessen Mitgliedern.

Die Wahl war erfolgreich. Ohne Gegenstimmen schenkten alle anwesenden Mitglieder Siegmар das Vertrauen. Als 2. Vorsitzender erhielt Bodo Lutz das uneingeschränkte Vertrauen der anwesenden Mitglieder. Neu gewählt wurde in den Vorstand Sebastian Ehmke.

Wir danken Ullrich Fiedler und Sven Hilbert für die geleistete Arbeit im **Verein** und wünschen ihnen alles Gute. Wir hoffen, dass Sie uns noch viele Jahre bei der Arbeit unseres Vereines unterstützen.

Ausgeschieden ist ebenfalls Frau Küchenmeisterin Elke Häßler. Auch ihr ein herzliches Dankeschön für viele Jahre der Unterstützung, vor allem als Jugendwart. Sie war die erste, die kurz nach der Wiedervereinigung mit ihren AZUBIs sich den Wettbewerben in verschiedenen Kategorien stellte (z.B. REWE, Messe in Köln usw.). Alle übrigen halten weiterhin zur Stange.

Leider müssen wir, auch schmerzlichst auf Küchenmeister Werner Lohse verzichten, der uns viel zu früh verlassen hat. Darüber sind wir alle sehr traurig. Meine Gedanken kehren zurück an die vielen schönen Stunden in Chemnitz, in Markersbach, bei dem Training der Lehrlinge, bei Wettbewerben in unserer Stadt und anderswo in Deutschland.

Du bleibst für immer ein Vorbild in unserem Verein. Danke für alles.

Im Jahr 2017 verließ uns Christian Paschke für immer. Auch dies war ein herber Verlust für unseren Verein. Mit seiner Begeisterung für die japanische Küche zog er viele von uns in seinen Bann. Die tollen Seminare und er selbst werden uns immer in Erinnerung bleiben.

Die Mitgliederzahl blieb konstant. Etwa 100 Mitglieder sind mehr oder weniger bei uns aktiv.

Unsere Monatsversammlungen finden weiterhin regelmäßig statt. Mit unterschiedlicher Teilnehmerzahl. Auch hier müssen wir immer mit interessanten Themen punkten.

Schwerpunkt bleibt auch in Zukunft die Arbeit mit unseren AZUBIs. Der EDEKA Wanderpokal unseres Vereines erfreut sich weiter großer Beliebtheit. Die Teilnahme am Achenbachpokal und den sächsischen Landesmeisterschaften ist für uns selbstverständlich.

Lehrlinge fordern und fördern sollte auch weiterhin unsere Aufgabe sein.

Im Oktober 2017 beriefen wir die 14. Generalversammlung unseres Vereins ein. Zwei Jahre sind schnell vorbei. Ein großes Dankeschön an alle Vorstandsmitglieder für die erfolgreiche Arbeit in den zurückliegenden Jahren. Eric Weinhold stellte sich nicht wieder zur Wahl. Vielen Dank auch Dir, für Deine Unterstützung und alles Gute im beruflichen wie auch im privaten Leben.

Siegmar Lämmerhirt als 1. Vorsitzender und Sebastian Ehmke als 2. Vorsitzender wurden ohne Gegenstimmen gewählt. Alles Gute und weiterhin eine erfolgreiche Arbeit.

Neu in den Vorstand wurde Norman Gutsch gewählt. Alle anderen Vorstandsmitglieder ebenfalls.

Die Arbeit kann weitergehen.

Veranstaltungen in der Galeria Kaufhof und das jährliche Spargelschälen bleiben auch weiterhin eine der wichtigen Aktivitäten neben unserer Arbeit mit der Jugend.

Es gibt viel Neues zu berichten. Steffi Kerber- Reichel übernahm die Funktion des Senior- Teamchef der Nationalmannschaft und Paul Emde die Funktion des Trainers der Jugendnationalmannschaft. Sie wurden zur Generalversammlung des VKD in Frankfurt berufen.

Mitglied in der Jugendnationalmannschaft wurde auch Hanna Lehmann vom la bouchée Chemnitz. Sie folgt Max Dolge, der aus Altersgründen!! den Platz freimacht. Sie ist auch der erste AZUBI, der als Sieger beim Achenbach Deutschlandpokal diesen nach Mitteldeutschland, Sachsen, nach Chemnitz holte. Eine großartige Leistung und von uns allen herzlichen Glückwunsch. Es ist erstaunlich, wie junge Menschen so eine Leistung abliefern und für andere AZUBI s ein Vorbild sind.

Nun ging es weiter, mit dem Training der Jugendnationalmannschaft in Chemnitz vom 3.-5.11.18. Mit Paul Emde und Hanna Lehmann (beide Mitglieder im Verein Chemnitzer Köche 1898 e.V.) im Chemnitzer Hof. Die Mannschaft kochte für 70 Gäste ein Drei Gang Menü. Eine großartige Veranstaltung mit vielen geschmacklichen Höhepunkten. Es war die Generalprobe für die Weltmeisterschaften in Luxemburg. Wir drücken die Daumen.

Aus folgendem Warenkorb wurde ein Drei Gänge Menü gekocht:

Pochierter Heilbutt/Krustentiere/Fenchel/Birne

Rinderrücken/Blutwurst/Pastinake/Röstzwiebeln

Salzzitrone/Rauchmantel/Quitte/Whiskey

Neuester Stand seit Montag 26.11.18-Jugendnationalmannschaft im

Plattenwettbewerb-Silber, Nationalmannschaft im Plattenwettbewerb Bronze

und Dienstag. Jugendnationalmannschaft im Kochen Gold, Nationalmannschaft im Kochen Silber.

Herzlichen Glückwunsch dazu!!!

Am 12.11.2018 fand eine Außerordentliche Generalversammlung in Verbindung mit dem 120-jährigem Jubiläum unseres Vereins Chemnitzer Köche 1898 e. V. statt. Es wurde eine neue Satzung

beschlossen und Maximilian Lermer in den Vorstand gewählt. Ein weiterer Schritt zur Verjüngung unseres Vorstandes und des Vereines.

Unser 1. Vorsitzender Siegmund Lämmerhirt lies die letzten Jahre unseres Vereins Revue passieren. Er ernannte Herrn Martin Spur, Fachbereichsleiter Mahlzeiten von der Volkssolidarität Stadtverband Chemnitz e.V. zum Ehrenmitglied und begrüßte 5 AZUBIs neu in unserem Verein. Gemeinsam mit Gästen vom Landesverband, aus Zwickau und Leipzig sowie unseren Mitgliedern verbrachten wir ein paar schöne Stunden bei einem gekühlten Getränk und einem qualitativ hochwertigem Kalt- warmen Büfett von Kollegen Roland Keilholz. Allen Organisatoren und Mitwirkenden ein großes Dankeschön. Eine gut besuchte Veranstaltung, mit hoffentlich zufriedenen Vereinsmitgliedern war beendet.

P.S. Heute erschien die neue Ausgabe der Fachzeitschrift „Die Küche“ Seite 34 unter der

Überschrift Zweigverein des Monats „Wie Phönix aus der Asche“ ein Beitrag aus und über unsere Arbeit im Verein.

Vereinschronik ab 01.01.2019

Ich beginne diesmal mit unserer Jugendarbeit. Wie schon oft habe ich der Wichtigkeit dieses Themas große Bedeutung beigemessen. Unser Nachwuchs ist und bleibt die Hauptarbeit unseres Vereines.

Was geschah 2019?

Sebastian Ehmke erklärte seine Bereitschaft im Landesverband Mitteldeutschlands mitzuarbeiten. Er wurde zum Jugendwart des Landesverbandes gewählt und bringt sich aktiv in die Vorstandsarbeit des LV ein.

Er ist mit Markus Ihle, Claudia Lappöhn und David Mahn hauptverantwortlich für unseren Jugendwettbewerb um den EDEKA Wanderpokal unseres Vereines. Organisation, Warenkorb, Warenbestellung, festlegen von Juroren und Helfern während des Wettbewerbes und vieles mehr.

Seine erste Bewährungsprobe bestand er bei der Ausrichtung des Jugendcamps Mitteldeutschlands in Chemnitz. Über 20 Teilnehmer mussten untergebracht, gepflegt, Lehrküchen und Klassenräume organisiert und für das Kennenlernen eine tolle jugendgerechte Party organisiert werden. Dies fand am Geyrischen Teich mit Floßbauen und damit auch über den Teich rudern bis zum Grillen und vieles mehr statt. Eine gelungene Veranstaltung, die das

Zusammenfinden der Teilnehmer festigte. Des Weiteren fand ein Abend im max louis mit einem sehr guten Abendessen und einem Gewürz Seminar statt. Am folgenden Tag waren die Teilnehmer bei Hanna Lehmann im Restaurant „Laurus“ kochen mit Felix Lestra und am Montag in der HWK mit Pâtissier Renee Klinkmüller. Alle Teilnehmer bestätigten, dass die Themen, sowie die Praxis sehr viel Wissen vermittelte. Jeder Teilnehmer bekam eine Kochjacke mit der Aufschrift „Jugendcamp des Landesverbandes Mitteldeutschland“. Eine tolle Erinnerung.

Die Jugendnationalmannschaft trainierte nun schon zum zweiten Mal in Chemnitz. Nach dem Chemnitzer Hof konnte die Sportlergasstätte in Leukersdorf die Mannschaft betreuen. Claudia Lappöhn, unsere Jugendwartin im Verein, organisierte und plante, dass unter Leitung von Paul Emde auch diesmal alles gut funktionierte und die Mannschaft und Gäste sehr zufrieden waren. Wir, der Vorstand und viele Gäste genossen einen kulinarischen Abend bei guten Gesprächen und mit vielen neuen Erfahrungen. Es ist schon sehr aufschlussreich, so einer hochkarätigen Veranstaltung über die Schulter schauen zu können. Wir wünschen der Mannschaft im Februar zur Kocholympiade viel Erfolg.

Nun zu Thoralf Poppitz. Er gewann im Februar in Chemnitz unseren Jugendwettbewerb um den EDEKA Wanderpokal. Im Anschluss gewann er bei den Sächsischen Landesmeisterschaften des DEHOGA Sachsen und erhielt damit die Qualifikation zu den Deutschen Meisterschaften auf dem Petersberg in Bonn.

Dies ist aber noch nicht alles. Es kommt noch der Vorausscheid um den Achenbach Preis Mitteldeutschland in Leipzig. Auch da räumte er ab.

Unseren herzlichen Glückwunsch, Thoralf Poppitz, für die gute Platzierung beim Rudolph-Achenbach-Vorausscheid. Mit Deinem 1. Platz setzt Du die gute Tradition des Vereins Chemnitzer Köche 1898 e. V. fort. Am Endausscheid in Frankfurt belegte er einen 4. Platz. Im vergangenen Jahr hieß die Siegerin Hanna Lehmann. Sie erkämpfte auch den Sieg beim Endausscheid in Frankfurt. Das erste Mal für Mitteldeutschland, das erste Mal für Sachsen und Chemnitz. Also, Du hast gute Vorbilder.

P.S. in meinen Erinnerungen sind wir das 5. oder 6. Mal in Folge auf dem obersten Treppchen dieses anerkannten Wettbewerbes.

Aber auch das ist noch nicht alles!

Es kommen ja noch die Deutschen Meisterschaften auf dem Petersberg. Thoralf reiste mit Betreuer David Mahn an. Er schaffte von 17 Landesverbänden aus ganz Deutschland einen 4. Platz. Nur 0,6 Punkte fehlten zum Treppchen. In der Theorie war er sogar der Beste. Ein großartiges Jahr für Thoralf und unseren Verein Chemnitzer Köche. Thoralf hat nun die Zelte an der Ostsee, im schönen Kaiserbad Heringsdorf aufgeschlagen. Wir wünschen ihm eine gute Zeit, viele köchelnde Eindrücke, Erfahrungen und hoffentlich auch ein glückliches Heimkommen, um die gesammelten Erfahrungen hier in der Region anzuwenden, damit die hiesige Region von seinem Fachwissen profitiert.

Mein Dank geht auch an unsere Jugendwarte Sebastian Ehmke, Markus Ihle, Max Lermer, Claudia Lappöhn, David Mahn und dem Team vom max louis allen voran die Kasten Zwillinge in Chemnitz.

Respekt vor der Arbeit unserer Jugendwarte. Die mit ihrer fachlichen Kompetenz, Zeit, Ideen und guten Ratschlägen hilfreich zur Seite standen. Ihre eigenen Erfahrungen, die sie bei Wettbewerben sammelten, weitergaben.

Um unsere Jugendarbeit erfolgreich fortsetzen zu können, sind wir auf der Suche nach Sponsoren. Da es unseren langjährigen Spargelbauer, Herr Brummer, nach Italien verschlug, fiel er aus Sponsor leider aus. Nochmals herzlichen Dank für die jahrelange Unterstützung. Auch unser Partner die GALERIA Kaufhof, ist weggebrochen. Danke an Herrn Pallus, es war eine großartige Zusammenarbeit.

Wer könnte einspringen, vielleicht die hiesigen Gastonomen?

Wie könnten wir die Zusammenarbeit organisieren?

Die Zusammenarbeit mit der hiesigen Berufsschule muss verbessert und neue Ideen gefunden werden, um in einer veränderten Zeit auch weiterhin gute Ergebnisse zu erzielen. Eine Aufgabe für die Zukunft.

Ein Wort noch zu unserem Mitglied Hanna Lehmann. Sie setzt ihre erfolgreiche Karriere fort. Zuerst herzlichen Glückwunsch für die vom Gault-Millau erfolgte Auszeichnung mit 14 Punkten als Neueinsteiger. Für ihre moderne, gesunde Landhausküche überzeugte sie die Tester. Hanna Lehmann wäre nicht Hanna, wenn sie nicht schon ihre neuen Ziele formulieren würde, in 5 Jahren beste Köchin des Jahres in Deutschland zu sein. Es wäre die Erste aus Sachsen.

Wir wünschen viel Erfolg.

Was gab es noch.

Normen Gutsch hat sich aus dem Vorstand verabschiedet und hat Chemnitz verlassen. Wir wünschen ihm alles Gute.

Zur LV Mitteldeutschland nahmen Siegmund Lämmerhirt und Bernd Mauersberger daran teil. Ein interessanter Tag mit Kollegen aus den Zweigvereinen Erfurt, Leipzig, Chemnitz, Gera, Zwickau, Dresden, Meiningen, Magdeburg und Bautzen.

Ab sofort können wir in unser neues Vereinslokal einziehen. Herr Gust hat die Ratsstube/Restaurant am Johannisplatz eröffnet. Wir sind gespannt. Auch hatten wir wieder interessante Themen zu unseren Monatsversammlungen. Einmal das Trüffel- Seminar und Dessert früher und heute.

Weiteres folgt...

Bernd Mauersberger
Ehrevorsitzender/Beirat/Chronik
Stand Chemnitz, 01.01.2020