OSTSEE-RUNDSCHAU.DE

vielseitig, informativ und unabhängig

Erinnerungen an den Verein der Köche "Fischland-Darß" e.V.

Walter Heinze und Hans Martens vom Weltbund der Kochverbände als **"WACS - Global Master Chef"** ausgezeichnet!

Joachim Schwob übernimmt Amt des ersten Vorsitzenden von Hans Martens

Auflösung des Vereins der Köche "Fischland-Darß" e. V. im Verlaufe des Jahres 2015

Der Verein der Köche "Fischland-Darß" befindet sich in Liquidation und wird demnächst im Vereinsregister beim zuständigen Amtsgericht gelöscht!

Ausklang der Generalversammlung des Köchevereins in der "Hafenschenke" Ribnitz-Damgarten mit angeregten Gesprächen bei geschmorter Schweinshaxe und Sauerkraut

Am **Dienstag, dem 15.April 2014, um 17.00 Uhr** sind alle Mitglieder des Vereins der Köche "Fischland-Darß" e. V. zu einer außerordentlichen Generalversammlung in das Restaurant "Hafenschenke", Inhaber: Hubert Matschaß, Am See 1a in Ribnitz-Damgarten eingeladen.

Bei dieser Zusammenkunft geht es vor allem um die weitere Zukunft des Köchevereins. Die weitere Zukunft unseres Vereins wird insbesondere davon abhängen, wie sich die Mehrheit der Mitglieder an diesem Abend entscheiden wird und insbesondere ob es gelingt, einen neuen Vorstand zu wählen.

Inzwischen sind leider die beiden verdienstvollen Vorstandsmitglieder **Hans-Jürgen Propp** und **Enrico Stahl** verstorben. Das Vorstandsmitglied **Walter Heinze** und der bisherige Vorsitzende **Joachim Schwob** möchten gesundheitsbedingt aus dem Vorstand ausscheiden, wie beide Vorstandsmitglieder auf der jüngsten Vorstandssitzung erklärten.

Von den verbleibenden Vorstandsmitgliedern wäre **Eckart Kreitlow** bereit, für den Vorsitz des Köchevereins zu kandidieren. Allerdings ausschließlich nur dann, wenn gleichzeitig weitere Mitglieder bereit sind, für den Vorstand des Köchevereins zu kandidieren und darin mitzuarbeiten.

Sollte es nicht gelingen, während der Generalversammlung einen neuen Vorstand zu bilden, steht auf dieser Zusammenkunft die Beschlussfassung über die Auflösung des Köchevereins "Fischland-Darß" e.V. zur Debatte. Natürlich wäre dies sehr zu bedauern, da der Köcheverein "Fischland-Darß" e. V. auf eine sehr erfolgreiche Entwicklung zurückblicken kann.

Zu der durchaus positiven Bilanz zählen in kultureller Hinsicht der alljährliche Köcheball, Veranstaltungen zur Kochkultur sowie gemütliche Zusammenkünfte mit Eisbein- und Grünkohlessen und in förderungspolitischer Hinsicht die Organisation des Internationalen Pokalwettbewerbs um den Küstenfischpokal.

Des Weiteren die regelmäßige Teilnahme an dem Internationalen AHOL-Cup-Wettbewerb in Tschechien und an weiteren nationalen Wettbewerben zur Förderung des Köchenachwuchses wie zum Beispiel am Deutschlandwettbewerb um den REWE-Pokal.

Dabei haben sich vor allem die beiden hervorragenden Ausbilder **Hans Martens** und **Walter Heinze** bleibende Verdienste erworben. Übrigens erhielten beide auch 2009 die hohe Ehrung als **"WACS - Global Master Chef"** durch den **Weltbund der Kochverbände** [**W**orld **A**ssociation of **C**hefs **S**ocieties].

Als kulinarischen Genuss wird es während der Generalversammlung eine geschmorte Schweinshaxe mit Sauerkraut geben. Allerdings, ob dieses sehr deftige und bestimmt sehr schmackhafte Gericht auch etwas für Kalorienbewusste ist? Sicherlich nicht, doch nach dem Verzehr dieses Gerichts der traditionellen bürgerlichen Küche wird Klarheit darüber bestehen, ob, wie und wenn ja, mit welchem Vorstand es mit unserem Verein der Köche "Fischland-Darß" e. V. weitergeht.

Eckart Kreitlow

Jugendarbeit und Nachwuchsförderung im Köcheverein bisher beispielhaft!

Dank der großzügigen Unterstützung der Sponsoren und des besonderen Engagements des 1. Vorsitzenden, Hans Martens, und seines Stellvertreters, Walter Heinze, sowie der Jugendwarte waren und sind die Nachwuchsförderung und die Jugendarbeit in unserem Köcheverein beispielhaft. Dafür auch an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön.

Am 21.Februar 2007 ging es auf die Reise in unser südliches Nachbarland Tschechien. In Ostrava fand der Internationale AHOLL - Cup-Kochwettbewerb statt, an dem auch zwei Auszubildende des Bildungszentrums Ribnitz-Damgarten teilnahmen. Dort galt es, zwei Goldmedaillen erfolgreich zu verteidigen.

Wir berichten demnächst noch detaillierter darüber!

Beim REWE- Landespokal-Wettbewerb am 10. und 11. November 2006 im Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten belegten Andy Bandlow vom Romantik Hotel & Cafe "Namenlos" aus dem Ostseebad Ahrenshoop den 1.Platz sowie Peter Wildow und Sven Schlukowski, beide vom Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten, den 3. und 4.Platz. Platz 2 ging an eine Teilnehmerin von der Insel Rügen. Herzlichen Glückwunsch!

Der Köcheball 2014 begann mit einer Minute schweigenden Gedenkens an Enrico Stahl

Der stellvertretende Vorsitzende unseres Köchevereins "Fischland-Darß" e.V. **Enrico Stahl** ist am 2.Februar 2014 völlig unerwartet wenige Tage vor seinem 29.Geburtstag aus dem Leben geschieden.

Deshalb erhoben sich zu Beginn des Köcheballs am 21.Februar 2014 im Recknitztal-Hotel Marlow alle Anwesenden von den Plätzen, um dem Verstorbenen mit einer Minute des Schweigens zu gedenken.

Danach sprachen sowohl der 1. Vorsitzende **Joachim Schwob** als auch das Vorstandmitglied **Walter Heinze** Worte ehrenden Gedenkens. Beide verwiesen darauf, dass sie zunächst überlegt hätten, den Köcheball in diesem Jahr wegen des traurigen Anlasses ausfallen zu lassen.

Doch seien wir schließlich im Vorstand gemeinsam zu der Entscheidung gekommen, so **Walter Heinze**, dass es auch in seinem Sinne sei, den Köcheball durchzuführen, weil er es wahrscheinlich auch gewollt hätte.

Zur Begrüßung der Gäste wurde Sekt gereicht.

Auch beim diesjährigen Köcheball gab es wieder ein sehr reichhaltiges Buffet mit einer großen Auswahl leckerer Gerichte in verschiedenen Geschmacksvarianten.

Es fehlte weder Eis noch Dessert. Alles war zudem optisch auch sehr gut angerichtet worden.
Für flotte Musik zum Tanzen sorgte die **Mobile Diskothek DJ Schwani** aus Ribnitz-Damgarten.

Von dem Angebot des DJ **Andreas Schwanenbeck**, zu den sehr unterschiedlichen Diskoklängen das Tanzbein schwingen zu können, wurde von den Gästen reger Gebrauch gemacht.

Recht herzlich dankt der Vorstand allen Sponsoren für ihre Unterstützung.
Trotz der Trauer war es wieder ein schöner und unterhaltsamer Köcheball.

Eckart Kreitlow

Nachruf

Wir erhielten die traurige und für uns zugleich unfassbare Nachricht, dass unser stellvertretender Vorsitzende unseres Vereins der Köche „Fischland – Darß" e. V.

Enrico Stahl

plötzlich und völlig unerwartet aus dem Leben geschieden ist.

Es ist für uns ein besonders schmerzlicher Verlust.

Enrico Stahl haben wir als einen sehr freundlichen und sehr sympathischen Menschen kennengelernt, der sich für unseren Verein seit Jahren sehr engagiert hat.

Sein Andenken werden wir stets in Ehren halten.

Ribnitz-Damgarten, Februar 2014

Vorstand des Vereins der Köche „Fischland – Darß" e. V.

Joachim Schwob
1.Vorsitzender

Walter Heinze
Jugendwart

Eckart Kreitlow
Kassierer

Am 21. Februar 2014 ist es wieder soweit!!!!

Es gibt wieder einen Köcheball!

Der Verein der Köche "Fischland-Darß" e.V. veranstaltet seinen traditionellen Köcheball!

Veranstaltungsort: Recknitztal Hotel Marlow, Carl-Kossow-Straße 35 - 37, 18337 Marlow, Telefon: 038221 4224 - 0

Durchführung der Veranstaltung: Freitag 21.02.2014, Beginn ist 18.00 Uhr zum Sektempfang.

Der Eintritt ist frei für Mitglieder des Köchevereins und deren Partner. Weitere Gäste bezahlen 20 EURO.

Wer im Recknitztal-Hotel übernachten möchte, sollte rechtzeitig dort ein Zimmer buchen.
Der Preis im Doppelzimmer beträgt 55 EURO und im Einzelzimmer 50 EURO.

Bitte den Anlass "Köcheball" mit angeben. Wir würden uns sehr freuen, Sie als Mitglied, Sponsor oder Partner bei dieser Veranstaltung begrüßen zu dürfen!

Wir bitten um eine telefonische Rückmeldung bei Teilnahme an der Veranstaltung bis spätestens 10.Januar 2014 bei **Walter Heinze, Telefon: 038226 / 80 182 oder per Email heinze.walter@googlemail.com**.

Wir freuen uns auf das Zusammensein und auf einen schönen Abend.

Mit freundlichen Grüßen

Joachim Schwob
1.Vorsitzender

Joachim Schwob als 1.Vorsitzender des Köchevereins "Fischland-Darß" e.V. wiedergewählt!

Vorstandswahlen des Vereins der Köche "Fischland-Darß" im Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten - Ausklang der Wahlversammlung mit Grünkohlessen und gemütlichem Beisammensein

Ribnitz-Damgarten. Am Montag, dem 6.Februar 2012, fanden im Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten die Generalversammlung des Vereins der Köche "Fischland-Darß" e.V. und die Neuwahlen des Vorstandes statt.

An der Veranstaltung nahmen insgesamt 64 Mitglieder des Vereins und 5 Gäste teil.

In seinem Rechenschaftsbericht konnte der wiedergewählte 1.Vorsitzende **Joachim Schwob** seit den letzten Wahlen am 9.März 2009 erneut eine durchweg positive Bilanz ziehen.

Die alljährlichen Köchebälle wurden zu kulturellen Höhepunkten im Vereinsleben, zuletzt der im neuen Hotel "Recknitztal" in Marlow.

Ein weiterer Köcheball ist wiederum im Hotel "Recknitztal" in Marlow am Samstag, dem 25.Februar 2012, um 19.00 Uhr organisiert bzw. geplant, zu dem alle Vereinsmitglieder und deren Partnerinnen bzw. Partner herzlich eingeladen sind.

Ebenso fanden das Grünkohl- und Eisbeinessen guten Anklang. Alles in allem gilt es, dies künftig fortzusetzen.

Sehr herzlich wurde Wilfried Schwittay gedankt, der als langjähriger Kassierer aus dem Vorstand ausgeschieden ist.

Mit derselben Herzlichkeit wurde Marlies Schuchardt gedankt. Sie schied auch auf eigenem Wunsch aus dem Vorstand aus.

Einstimmig in die Funktion des Kassierers wurde Eckart Kreitlow gewählt, der bisher im Vorstand für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit des Vereins der Köche "Fischland-Darß" e.V. zuständig war.

Mit einem gemütlichen Beisammensein und einem Grünkohlessen klang die Wahlversammlung unseres Vereins der Köche "Fischland-Darß" e. V. im Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten aus.

Eckart Kreitlow

Unser neu gewählte Vorstand

Joachim Schwob
1. Vorsitzender

Enrico Stahl †
2. Vorsitzender

Eckart Kreitlow
Kassierer

Walter Heinze
Jugendwart

Thomas Sorokin
Jugendwart

Jürgen Schönemann
Schriftführer

Hans-Jürgen Propp †
Beirat

Hans Martens
Beirat

Herzlichen Glückwunsch zu der hohen Ehrung als weltweit anerkannte Küchenmeister!

Walter Heinze und Hans Martens vom Weltbund der Kochverbände als **"WACS - Global Master Chef"** ausgezeichnet!

Sicher war es eine sehr schöne Überraschung für die Ausgezeichneten **Walter Heinze und Hans Martens** , denn mit der hohen Ehrung als **"WACS - Global Master Chef"** durch den **Weltbund der Kochverbände** [**W**orld **A**ssociation of **C**hefs **S**ocieties] hatten beide nicht gerechnet. Innerhalb der weißen Zunft wurde diese hohe Auszeichnung weltweit gerade einmal etwa vierhundert Mal vergeben. Diese Anzahl ist schon sehr gering, wenn man bedenkt, wieviel Spitzenköche es auf der Welt gibt.

Beide Ausgezeichneten sind aber nicht "nur" hervorragende Meister ihres Fachs, der Kochkunst, sondern zugleich auch edle Menschen, die sich seit Jahren sehr engagiert und uneigennützig über die regionalen Grenzen hinaus für die Förderung des Köchenachwuchses einsetzen bzw. eingesetzt haben und trotz ihres ohne jeden Zweifel großen Könnens und Wissens nie abgehoben in Erscheinung treten. Beide Küchenmeister vereint nicht nur die Liebe zu ihrem Beruf, sondern weit darüber hinaus mit stets sehr viel Kreativität und Ideenreichtum die anspruchsvolle Kochkunst.

Mehr als ein Jahrzehnt trainieren Hans Martens und Walter Heinze nun schon junge Kochtalente, arbeiten bzw. arbeiteten sie als Lehrausbilder im Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten, wirken sie als Juroren bei nationalen und

internationalen Wettbewerben der Köche oder als Mitglieder der Prüfungskommission der IHK zu Rostock mit. Küchenmeister Hans Martens, der bis zu seinem Ruhestand ab Juli 2009 auch Küchenchef des Ribnitz-Damgartener Bildungszentrums war, wurde 2007 sogar als Top-Ausbilder ausgezeichnet. Er war in dem Jahr einer von vier Geehrten deutschlandweit, denen diese Auszeichnung verliehen worden war.

Beitragserstellung: 2. Dezember 2009

Eckart Kreitlow

Kochen mit Kochtalent Marcel Thiele vom Team Inspiration des Gewürzmittelunternehmens Wiberg am Donnerstagabend im Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten zum Thema "Wild und Wildgeflügel"

Am Donnerstag, dem 26. November 2009, hatte unser Köcheverein "Fischland-Darß" e.V. alle interessierten Mitglieder in die moderne Küche der Hotelschule des Bildungszentrums Ribnitz-Damgarten eingeladen. Auf dem Programm stand ein besonderes Kochseminar mit dem herausragenden Kochtalent **Marcel Thiele** vom Team Inspiration des renommierten Würzmittelherstellers und Gewürzmittelgroßhandelsunternehmens Wiberg, der mit seinen gerade einmal 29 Lebensjahren bereits internationale Erfahrungen in 47 Ländern (!) auf vier Kontinenten, zumeist sogar in der Spitzengastronomie, gesammelt hat. Allein dessen Wissen und Können war tief beeindruckend und trug vor allem dazu bei, dass diese Veranstaltung für alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer an diesem Abend zu einem außergewöhnlichen und zugleich schönen kulinarisches Erlebnis wurde.

Marcel Thiele demonstrierte überzeugend, wie vor allem durch umfassende Kenntnisse gepaart mit viel Kreativität beim Einsatz von Gewürzen und Kräutern sehr gesunde und schmackhafte Speisen zubereitet werden können. Thematisch ging es an diesem Donnerstagabend im Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten insbesondere um kochsalzarme Wild- und Wildgeflügelzubereitungen in Kombination mit verschiedenen Gemüsen, Gewürzen und Kräutern, aber auch um die theoretische Unterweisung über die Gesundheitswirkung bestimmter Kräuter und Gewürze.

So verwies Herr Thiele unter anderem darauf, dass einerseits zum Beispiel, auch wenn es vorrangig bei dem Kochseminar an diesem Abend um Wild und Wildgeflügel ging, zu einem deftigen Schweinebraten als wichtigste Komponenten Assam Langpfeffer mit seiner feinen Schärfe, Bohnenkraut und Knoblauch gehören würden. Pfeffer fördere die Verdauung. Alles zusammen wirkte zudem aber noch gegen das schädliche Cholesterin im menschlichen Körper. Die interessante Veranstaltung mit 25 Teilnehmern dauerte etwa drei Stunden.

- Beitragserstellung: 27.11.2009 - **Eckart Kreitlow**

Fotos vom Kochen am 26. November 2009 mit Wiberg, Team Inspiration, Thema "Wild und Wildgeflügel"

Jugendnationalmannschaftstraining der Köche 2008 im Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten

Köcheelite trainierte im Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten

Ein kulinarisches Großereignis wirft bereits seine Schatten voraus: Vom 19. bis zum 22.Oktober 2008 treffen sich die besten Köche der Welt zur **22. Internationalen Kochkunstausstellung / Olympiade der Köche** in dem Messezentrum der thüringischen Landeshauptstadt Erfurt. Schon jetzt steht fest, dass Deutschland demnächst Gastgeber einer beeindruckenden Leistungsschau der Superlative in der Kalten und Warmen Küche werden wird.

Um bei der elitären Gruppe der internationalen Spitzenköche, der Crème de la crème der weißen Zunft, einen vorderen Platz erringen zu können, muss man schon ein wahrer Meister seines Faches sein. Dieser Maßstab bzw. Anspruch gilt natürlich für jedes Mitglied der an der 22.Olympiade der Köche teilnehmenden Teams. Die geforderten Spitzenleistungen können jedoch vor allem nur durch vorherige intensive Trainings erzielt werden.

Zu einem solchen Training reisten 6 Mitglieder der Jugendnationalmannschaft der Köche gemeinsam mit der renommierten Erfolgstrainerin des Verbandes der Köche Deutschlands und Teammanagerin Thea Nothnagel vom 28. bis zum 30.März 2008 in das Bildungszentrum nach Ribnitz-Damgarten. Der Hauptteil fand am 29. März statt.

Als neuer Leistungsträger in die Jugendnationalmannschaft der Köche aufgenommen und zum ersten Mal beim Training dabei Andy Bandlow, mehrfacher Preisträger bei nationalen Kochwettbewerben, Koch und darüber hinaus Auszubildender zum Konditor bzw. Patissier als Zweitberuf im Romantik Hotel Fischerwiege und Cafe "Namenlos" in Ostseebad Ahrenshoop auf der Halbinsel Fischland-Darß-Zingst.

Sogar Kollegen des NDR Nordmagazins waren zugegen, die aktuell über das nicht alltägliche Geschehen im Regionalfernsehen Mecklenburg-Vorpommerns berichteten. Es wurden intensiv verschiedene Kreationen der Kalten und Warmen Küche geübt. Das Hauptgericht des 3-Gänge-Menüs musste zum Beispiel unter anderem in einem genau abgesteckten engen Zeitrahmen aus Wildente in interessanten Geschmacksnuancen hergestellt und zugleich optisch ausgezeichnet angerichtet werden.

Die Menüfolge eröffnete eine Vorspeise (siehe Foto) als erster Gruß aus der Küche in wunderbarer Dekoration mit Bestandteilen aus einer Fruchtkremsuppe mit Birnen, Zartbitterschokolade und marinierten Weintrauben sowie mit einem Matjesgurkensalat.

In einer kurzen Ansprache bedankte sich die Teammanagerin der Jugendnationalmannschaft Thea Nothnagel in herzlichen Worten beim Küchenchef des Bildungszentrums und 1. Vorsitzenden des Köchevereins "Fischland-Darß" e. V., Hans Martens, und allen Beteiligten für die ausgezeichneten Bedingungen im Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten, die gute Vorbereitung und die wirksame Unterstützung an allen drei Veranstaltungstagen.

- Beitragserstellung: 31.03.2008 -

Eckart Kreitlow

Fotos vom Training der Jugendnationalmannschaft der Köche im Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten

Internationaler Küstenfischpokalwettbewerb
der besten Nachwuchsköche in Ribnitz-Damgarten

Jugendmannschaftswettbewerb um den Küstenfischpokal 2009 in Ribnitz-Damgarten

13. Internationaler Küstenfischpokalwettbewerb der besten Nachwuchsköche 2009

Auf der jüngsten Vorstandssitzung des Vereins der Köche "Fischland-Darß" e.V. am Montag, dem 11.Mai 2009, wurde auch eine Einschätzung des diesjährigen 13. Internationalen Küstenfischpokalwettbewerbs der besten Nachwuchsköche vom 17. bis 19.April 2009 im Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten vorgenommen. Dabei konnte einhellig das Fazit gezogen werden, dass dieser bereits im Nordosten Deutschlands zu einer sehr guten Tradition gewordene Wettkampf um die besten Menükreationen, an dem insgesamt an den drei Wettkampftagen 15 Mannschaften, jeweils fünf Mannschaften pro Wettkampftag, teilnahmen, wiederum sehr erfolgreich verlaufen ist.

An jedem Wettkampftag wurden der Tagessieger, die beste Vorspeise, das beste Hauptgericht und die beste Süßspeise bzw. das beste Dessert ermittelt und ausgezeichnet. Die Auswahl fiel der Jury, zu der unter anderem **Thea Nothnagel**, Teammanagerin der Jugendnationalmannschaft der Köche Deutschlands, Küchenmeister der Internationalen Klasse und zugleich Ausbilderin im Hotel Hilton Berlin sowie **Dr. Siegfried Schaber**, Ehrenpräsident des Weltverbandes der Köche und des Verbandes der Köche Deutschlands (VKD), gehörten, nicht leicht.

- Beitragserstellung: 13.Mai 2009 -

Eckart Kreitlow

12. Jugendmannschaftswettbewerb um den Küstenfischpokal 2008 in Ribnitz-Damgarten

Am Samstag, dem 5.April 2008, war der 12.Internationale Küstenfischpokalwettbewerb des Vereins der Köche "Fischland-Darß" e. V. vor allem mit freundlicher Unterstützung der Stiftung der Sparkasse Vorpommern für Wissenschaft, Kultur, Sport und Gesellschaft sowie weiterer Sponsoren im Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten mit weiteren 4 Mannschaften in vollem Gange. Er begann mit den ersten 4 Mannschaften bereits am Freitag, dem 4.April, und findet am Sonntag, dem 6.April 2008, mit der Ehrung der Gesamtsieger seinen Abschluss.

Mit dabei sind auch Mannschaften aus dem tschechischen Ostrava und dem Salzburger Land in Österreich. Die Jury ist mit prominenten Mitgliedern besetzt. Darunter Dr. Siegfried Schaber, Ehrenpräsident des Verbandes der Köche Deutschlands, und Thea Nothnagel, Erfolgstrainerin und Teammanagerin der Jugendnationalmannschaft der Köche. Am 5.April zauberten die Teilnehmer ein 4-Gänge-Menü, das bestand aus

Zweierlei vom Aal
Fischterrine mit Aal auf Senf-Dillsauce
heiß geräucherter Aal
auf Gurkenspaghetti
Salatbukett in der
Käsehippe

Tomatencremesuppe mit Miesmuscheln

Auf der Haut gebratener Zander
mit Ingwerschuppen, Safransauce
Paprikagemüse und Petersilienkartoffeln

Zu diesem Hauptgang wurde Auggener Pinot-Blanc serviert.

Quarkmoussee
Rhabarbersalat mit Lakritz
Joghurteis

Restaurant- und Barmeister Bernd Beyer, Barchef in der Villa Salve Hotel & Restaurant Binz, von der deutschen Barkeeper-Union kreierte und kredenzte mit seinen beiden Kolleginnen von der tschechischen Barkeeper-Union Petra Brazdova und Barbora Mikulastikova aus Ostrava-Vitkovice den Cocktail "Euro 2002". Dieses optisch sehr ansprechende Mixgetränk stellten sie aus Gin, Aperol, Blutorangensirup und Lime Juice her.

Insgesamt hatten an den drei Wettkampftagen 15 Mannschaften, darunter Teams aus dem tschechischen Ostrava und dem Salzburger Land in Österreich, teilgenommen.

Am zweiten Wettkampftag nahmen 4 Mannschaften teil, und zwar vom Romantik-Hotel Cafe "Namenlos" und Fischerwiege Ahrenshoop, vom Hotel "Neptun" in Warnemünde,

vom Hotel "Blinkfuer" Ostseebad Dierhagen und vom Maritimhotel "Kaiserhof" Usedom.

Zu den etwa 30 geladenen Ehrengästen zählten auch neben dem Stadtpräsidenten von Ribnitz-Damgarten Peter Warnke und seiner Gattin die beiden freundlichen Damen und sehr netten Gesprächspartnerinnen aus dem tschechischen Ostrava Jindra Mocickova, Deutschlehrerin, und Drahomira Brydniakova, Trainerin des dortigen Nachwuchsteams der Köche.

Sie reisten bereits zusammen mit dem Team aus Ostrava am Dienstag, dem 1.April, an und unternahmen unter anderem noch Ausflüge nach Warnemünde, auf die wunderschöne Halbinsel Fischland und den Darss, wagten sich mit den Füssen einen Augenblick in das Wasser der Ostsee am Strand von Dierhagen. Darüber hinaus besichtigten sie noch die Bernstein-Schaumanufaktur in Ribnitz-Damgarten. Von unserem Ostseeland sind sie sehr begeistert.

- Beitragserstellung: 05.04.2008 -

Eckart Kreitlow

Fotos vom Küstenfischpokalwettbewerb 2008

Joachim Schwob zum 1.Vorsitzenden des Köchevereins "Fischland-Darß" e.V. gewählt!

Hans Martens, bisheriger 1.Vorsitzender des Köchevereins "Fischland-Darß" e.V., jeweils links auf dem Bild. Jeweils
rechts auf dem Bild Joachim Schwob, neu gewählter 1. Vorsitzender des Köchevereins. Fotos (2): Eckart Kreitlow

Nach 15 Jahren an der Spitze kandidierte verdienstvoller 1. Vorsitzender Hans Martens, Top-Ausbilder und Küchenchef des Bildungszentrums Ribnitz-Damgarten, leider nicht mehr erneut

Am Mittwoch, den 11.März 2009, fanden im Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten die 7. Generalversammlung des Vereins der Köche "Fischland-Darß" e.V., Zweigverein im Verband der Köche Deutschlands, sowie die im Zeitraum von 2 Jahren durchzuführenden Neuwahlen des Vorstandes statt. In seinem Rechenschaftsbericht konnte der scheidende 1.Vorsitzende Hans Martens eine durchweg positive Bilanz seit Januar 2007, dem Zeitpunkt der letzten Wahlen, ziehen.

Vor allem bei der Förderung des Berufsnachwuchses wurden beeindruckende Ergebnisse erzielt. Gerade zuletzt am 4. Februar 2009 beim 15. Internationalen Ahol-Pokal-Wettbewerb der Köche im tschechischen Ostrava, bei dem Top-Ausbilder **Hans Martens** als Juror und der bisherige 2. Vorsitzende und jetzige neu gewählte Jugendwart Küchenmeister **Walter Heinze** als Betreuer tätig waren, konnten 4 Goldmedaillen von den beiden Azubis **Daniela Treidler** vom Hotel "Blinkfüer" in Ostseebad Dierhagen, sie wurde sogar die Zweitbeste, und **Christian Ahrendt** vom Romantikhotel Cafe Namenlos in Ostseebad Ahrenshoop 4 Goldmedaillen erkämpft werden.

Insgesamt wurden noch weitere Maßstäbe gesetzt, sei es bei den Rewe-Pokal-Wettbewerben, wo sich junge Kochtalente bis zu deutschlandweiten Endausscheiden in Mainz qualifizierten, bei den Internationalen Küstenfischpokalwettbewerben in Ribnitz-Damgarten, der nächste findet vom 17. bis 19.April 2009 statt, oder beim Achenbachpokalwettbewerb. Nicht zuletzt war es eine Auszeichnung für den Köcheverein "Fischland-Darß" e.V., dass sich die Jugendnationalmannschaft der Köche im vorigen Jahr mit einem Training im Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten auf die IKA Olympiade der Köche in Erfurt vorbereitete.

Die alljährlichen Köchebälle wurden zu kulturellen Höhepunkten im Vereinsleben, zuletzt der im neuen Hotel "Recknitztal" in Marlow. Ebenso fanden das Grünkohl- und Eisbeinessen guten Anklang. Alles in allem gilt es, dies künftig fortzusetzen. Der langjährige 1. Vorsitzende Hans Martens lobte die gute Unterstützung durch das Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten ebenso wie die durch die vielen anderen Sponsoren. Ohne sie wäre die Vereinsarbeit in dem Umfang nicht möglich gewesen, hob der 1.Vorsitzende abschließend hervor. Er wünschte dem neuen Vorstand mit **Joachim Schwob** an der Spitze viel Erfolg.

Zur Person: Joachim Schwob ist 56 Jahre alt, Sachgebietsleiter, Küchenmeister und Fachlehrer für Gastronomie. Seit 1994 ist der neu gewählte 1. Vorsitzende des Köchevereins "Fischland-Darß" e.V. im Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten tätig. Er studierte an der Fachschule für Hotel- und Gaststättenwesen in Leipzig und erwarb dort den Abschluss Ökonom.

- Beitragserstellung: 14.März 2009 -

Eckart Kreitlow

Unser neu gewählte Vorstand

Joachim Schwob
1. Vorsitzender

Enrico Stahl
2. Vorsitzender

Jürgen Schönemann
Schriftführer

Wilfried Schwittay
Kassierer

Walter Heinze
Jugendwart

Hans-Jürgen Propp
Jugendwart

Marlies Schuchardt
PR & Marketing

Eckart Kreitlow
Öffentlichkeitsarbeit