

## NEU GEWÄHLT

### Vorsitzende Maria Stock im Amt bestätigt

**AALEN.** Zur 33. Generalversammlung mit Neuwahlen traf sich der Verein der Köche Ostalb/Aalen im Gasthof Kellerhaus, Aalen-Oberalfingen. Maria Stock, der ersten Vorsitzenden, wurde erneut das Vertrauen ausgesprochen. Sie führt den 63 Mitglieder starken Köcheverein für weitere zwei Jahre. Franz Bolz wurde ebenso einstimmig als zweiter Vorsitzender bestätigt. Erich Sauter bleibt Kassenwart. Jochen Klein und Johannes Stärk fungieren als Kassenprüfer. Maria Stock dankte für das Vertrauen ihrer Vereinskollegen und erhielt lang anhaltenden Beifall für ihre ehrenamtliche Tätigkeit.

### Vertrauensbeweis für Manfred Versal

**AUGSBURG.** Bei den Neuwahlen im Kochclub Augusta wurde der Vorstand in den Ämtern bestätigt. Manfred Versal bleibt erster Vorsitzender, Ulli Schneider zweiter Vorsitzender. Die Kasse wird von Uwe Benno geführt, der künftig vom neu ins Vorstandsteam gewählten zweiten Kassierer Stephan Feigl unterstützt wird. Hans-Jörg Pfründer und Peter Michalzyk sind die Schriftführer im Verein. Um die Belange der Jugend kümmern sich die Jugendwarte Wolfgang Dreher, Dominik Lederle und Michael Wörle, der zur Unterstützung der Jugendarbeit neu in den Vorstand aufgenommen wurde. M.V.

### Köcheverein unter Führung von Siegfried Arlt

**ROTTACH-EGERN.** Veränderungen gab es bei der Generalversammlung mit Neuwahlen im Verein der Köche Tegernsee-Schliersee Tal. Der Vorstand setzt sich nun wie folgt zusammen: Siegfried Arlt wurde zum neuen ersten Vorsitzenden des Vereins gewählt. Er löst Christine Robert ab, die nun das Amt der Schriftführerin ausübt. Axel Winkelmann ist zweiter Vorsitzender. Roland Kolb und Ralf Schneider sind als Jugendwarte für die Köchejugend verantwortlich. Mario Lugoboni fungiert als erster Kassierer, Peter Hohnacker heißt sein Stellvertreter. Sarah Schweiger wurde als zweite Schriftführerin gewählt. Die Aufgaben der Kassenprüfer üben Max Oberwallner und Jürgen Thamm aus.



## Gaumenfreuden beim Gastronomienball

**Regensburg:** Der alljährliche Höhepunkt im Regensburger Faschingskalender ist der große Ball der Gastronomie



**P**erfekt organisiert und ausgerichtet wird er vom Club der Köche Ratisbona, Regensburg, der VSR-Sektion Regensburg und der BHG Kreisstelle Regensburg. Die Rede ist vom Ball der Gastronomie, ein begehrteter Termin im Faschingskalender, nicht

zuletzt wegen des Gala-Büfets, für dessen Extravaganz und Qualität die Küchenchefs & Köche/Köchinnen von rund 70 Hotel- und Restaurantbetrieben in und um Regensburg verantwortlich zeichnen.

Über 500 Ballgäste erlebten auch in diesem Frühjahr Gau-

menfreuden bei Hummer, Austern, Krustentieren und Fischen aus Fluss & Meer. Fleisch- und Wokgerichte, Früchte, Desserts und Käsespezialitäten rundeten das Angebot ab. Bei toller Tanzmusik wurde bis in die Morgenstunden das Tanzbein geschwungen. ● K.M.

## Vom Schwein zur Wurst

**Marburg:** Beim Fachforum Hausschlachtung waren der Köchenachwuchs und „alte Hasen“ willkommen

Zum vierten Fachforum der Vereinigung der Köche Marburg trafen sich 16 Köche und Auszubildende, um von Alt-Fleischermeister Rudibert Schraub in die Geheimnisse der Hausschlachtung eingeführt zu werden. Stefan Schraub, Sohn des Fleischermeisters und jüngstes Mitglied der Vereinigung der Köche Marburg, hielt einem Fachvortrag über Hausschlachtung. Danach stand die Zerlegung des Schweins im Mittelpunkt. Heiß diskutiert wurden die Unterschiede der Zerlegetechniken von Köchen und Fleischern. Andreas Buß, Fachlehrer an der Hotelfachschule und Pressesprecher der Marburger Köche, stellte ein kleines „Frühstück“ zusammen. Im Anschluss wurden Würste wie Stracke, Presskopf, Blut- und Leberwurst hergestellt. Beim Schlachtessen mit Wellfleisch, groben Bratwürsten, Bluns, Speck-Sauerkraut, Schwenkkartoffeln und Erbspüree wurde Metzgermeister Rudibert Schraub für seinen Einsatz mit Geschenk und Ehrenurkunde gefeiert. Ulrich Hahn, Vereinsvorsitzender: „Die Fachforen dienen zur Vertiefung, Weiterbildung und zur Erschließung neuer Inhalte.“ Workshops zum Thema molekulare Küche, Whisk(e)y-Tasting, Wein und Spargel werden angeboten. Die Teilnahme ist i.d.R. kostenlos bzw. zu Selbstkosten den etwa 80 Mitgliedern vorbehalten. Novum: Es können auch engagierte Hobbyköche dem Verein beitreten. [www.koecheverein-marburg.de](http://www.koecheverein-marburg.de) ● K.M.

