

Colonia Courier

Das Verbandsmagazin des
Colonia Kochkunstverein und
Gasteria 1884 e.V.



- ∴ Spargelschälaktion 2024
- ∴ Einladung zur Generalversammlung
- ∴ Spargelgala


*Liebe auf
den ersten
Schluck*

Dom
KÖLSCH



“ ernst (ge)meint ”



Sehr geehrte Kolleginnen und Kollegen, liebe Freunde und Förderer des Vereins

Nach einer phantastischen Vorrunde der Europameisterschaft im Kölner Rhein-Energiestadion zeigte sich deutlich, dass es noch Orte in Köln gibt, wo professionell gearbeitet und eine super Job gemacht wird. Das schreibe ich gerne und danke allen Mitarbeitern der Kölner Sportstätten für ihren tollen Einsatz und damit auch für die Außenwirkung der Stadt auf unsere Gäste aus ganz Europa.

Doch auch der Amtsschimmel wiehert wieder durch die Stadt. Bei der Reservierung eines Platzes zur „Spargelschälaktion“ beim Verantwortlichen des Ordnungsamtes war es leider nicht möglich, auch nur einen der städtischen Plätze für die Aktion zu bekommen. Der Grund, bereits drei Monate vor Wahlen gehört alles den Parteien, die sich zur Wahl stellen. Das gilt nicht nur für Vereine, sondern auch für Straßenhändler, die dort ihre Brötchen verdienen. Das Ordnungsamt setzt ja die Politik um, daher hier mal an den Kölner Stadtrat: Das sollte man nochmals überdenken und an das

Ordnungsamt gerichtet: Was ist denn, wenn keine Veranstaltungen mehr für Spendenaufkommen in der Öffentlichkeit (der Spargel wächst halt nur zu einer gewissen Zeit) genehmigt werden? Es werden sich viele Stellen wieder bei der Stadt um Hilfen bemühen, die jetzt von Vereinen finanziert werden. Doch viel schlimmer, dem kleinen Gemüsehändler seine Daseinsberechtigung zu entziehen, ist unmöglich. Hier sollte der Stadtrat nachbessern und das Ordnungsamt vielleicht Verkauf und Wahlwerbung an einem Ort zusammen besetzen. Das wird wohl bei über 98 % aller Plätze und Straßen funktionieren. Und was ist mit der Erlaubnis für politische Wahlwerbung? Natürlich soll und muss jeder Bürger über Ideen und Prognosen der Parteien aufgeklärt werden, doch der steuerzahlende Händler, der seine Familie durch den Verkauf ernährt, darf dadurch nicht an der Ausübung seines Berufes gehindert werden. Da wünsche ich mir doch ein wenig Fingerspitzengefühl der Verwaltung.

Bald starten die Spiele der Haie wieder. Der CKV überlässt euch gerne mit Speisen und allen Getränken eine Logenkarte für 220 €. Wer also gerne in netter Gesellschaft Eishockey erleben möchte, sende mir gerne eine E-Mail unter vleer@progastgmbh.de und fragt die Verfügbarkeit an. Wir melden uns sofort zurück.

Auch werden wir im nächsten Jahr eine Loge zur „Lachenden Kölnarena“ haben. Auch hier könnt Ihr gerne nach unserem Kontingent nachfragen. Stürzt euch auf die Eintrittskarten.

Besonders wichtig ist die Generalversammlung des Vereins am 28.8.2024 im Premier Inn (alle Einzelheiten im Innenteil) Ich freue mich darauf, euch alle an dem Tag zu sehen....

Ernst Vleer

Schauen Sie doch auch einmal auf unsere Internetseite www.colonia-kochkunstverein.de und blättern Sie mal durch die Fotos. Alle unsere Veranstaltungen finden Sie im Netz.

sommer-courier

Das Inhaltsverzeichnis dieser Ausgabe

01 Editorial

Leitartikel:

09 Spargel-Aktion
am DOM-Forum



Vereinsleben:

13 Drei Fragen an Nina Remagen
20 Einladung zur Generalversammlung
 23 Unser Partner Tiefbau Krämer
 27 Spargel Gala 2024
 36 Text Satzungsänderung I
 41 Wer kommt, wer geht, wer bleibt
 42 Vereins-Splitter
 52 Profis kochen für Profis
 58 Zu Gast bei Freunden

60 Text Satzungsänderung II
 61 Maledivengespräche

Mitglieder und Sponsoren:

06/10 Businesspartner
 18/22 Businesspartner
 24 Firmenpartner
 30 Businesspartner Club 99
 44 Premiummitglieder
 46/53 Firmenpartner

Colonia-Kochkunstverein:

04 Ehrenmitglieder
 33 Impressum und Aufsichtsrat
 62 Botschafter
 54 Geburtstage

Serie:

31 Wie Diabetis entsteht

Berichterstattung:

03 Abgrillen beim VfL Gummersbach
 17 Die UEFA lädt ein nach Köln
 34 Face to Face im Wasserturm
 38 Peter Maffay auf Abschiedstour
 45 Let's Dance trifft auf Moulin Rouge
 48 Verleihung der Minerva Colonia 2024
 50 Sommerfest des Wirtschaftsclubs
 55 CDU
 Sommerdialog



*Die Pro Gast GmbH lädt gemeinsam mit Partner Selgros
 die Mannschaft nach dem Abschlusstraining
 zum Steakessen, vor der Arena in Gummersbach, ein.*



Chef Coach Goujon Valur Sigurosson, Geschäftsführer Christoph Schindler und Ernst Vleer

Abgrillen beim VfL Gummersbach



Mit Unterstützung von CKV-Vorstandsmitglied Kurt Mentz brutzelte Pro Gast Geschäftsführer Ernst Vleer bei traumhaftem Wetter Spezialitäten vom Fleischspezialist Selgros auf dem Grill. Beste Kalbsoberschale, hervorragende südamerikanische Rinderfilets, zarte Rumpsteaks, Kotelett und natürlich auch Remagens beste Bratwurst. Dazu Geflügeldöner aus Eigenproduktion mit Tomaten, Gurken Zwiebeln und feinen Joghurtsoßen. Unser Lieferant bietet nicht nur die Kompetenz, sondern auch echte Qualität.

Direkt vor der Halle ging der Aufbau der Zelte schnell vonstatten. Tische, Bänke und das weitere Equipment standen in wenigen Minuten. Die Getränke kühlten bei der Hitze am schnellsten mit 20 kg Eis in den großen Kisten.

Das ganze unter Kontrolle vom „Junior“ unseres Chef Coach Goujon Valur Sigurosson. *„Seid ihr denn auch in 20 Minuten fertig? Ich habe Hunger!“* Die Grills auf Temperatur bringen und schon konnte es losgehen.

In der Halle ließ unser Trainer die Mannschaft beim Abschlusstraining noch mal richtig Gas geben und anschließend kamen die Jungs frisch geduscht und sehr hungrig aus der Halle. Chefcoach Goujon Valur Sigurosson begutachtete das Angebot und schon griffen alle zu.

Leckerer Spargelsalat, frische Blattsalate und knusprige Brötchen standen zusätzlich bereit. Der angenehme Geruch von frischem Grillgut zog dann auch alle zügig an. Die Mannschaft und der Betreuerstab sammelten sich unter den sonnenschützenden Zelten.

Es macht wirklich Spaß beim Arbeiten, wenn man sieht, wie es schmeckt. Unsere Handballer haben allerdings nicht nur Appetit, sondern wissen auch wieder wer Sie sind. Christoph Schindler, unser Geschäftsführer hat in einer langen und intensiven Arbeit nicht nur den Durchbruch geschafft, sondern einen komplett neuen Grund im Thema Handball geschaffen. Sichere Finanzen durch neue,

Eine ganz besondere Saison geht zu Ende.



Bild oben: Top Spieler der Saison Julian Köster mit Kollegen und dem Sohn vom Chef am Büffet
Bild unten: Vleer am selbstgemachten Geflügel Grill

UNSERE EHRENMITGLIEDER



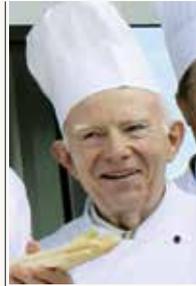
Fritz Peters †
Mai 1971
Ehrevorsitz 1971



Alfred Biolek †
Mai 1984



Hans Missionier †
April 1986



Franz Mergelsberg †
Mai 1990
Ehrevorsitz 1997



Herr Schöffel †
November 1996



Edgar Halm †
November 1996



Ahmet Alpman
November 1996



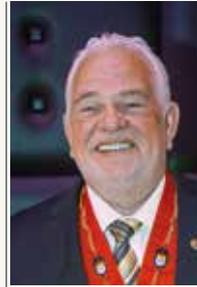
Fritz Schramma
Mai 2005



Kumara Rajapaksha
2010



Dr. Norbert Feldhoff
2014



Rainer Tuchscherer
2016



KÜCHENMESSER MIT KOSTENLOSEM NACHSCHLEIFSERVICE



Santokumesser 18cm PREMIUM
handgeschmiedet in Solingen

Exklusiv für Leser:innen des COLONIA COURIER
10% Rabatt mit dem Gutschein Code
COURIER in unserem Onlineshop
(einfach im Warenkorb eingeben)

SCAN
MICH



Drei Fragen an Nina Remagen

Es gibt immer wieder Diskussionen über Fleisch oder Vegetarisch. Wir fragen nach zur Meinung unseres Partners Remagen. Es gibt immer mehr Menschen, die Fleisch ablehnen und entsprechende Ersatzprodukte konsumieren.



Frage 1. Bratwurst und Frikadelle ohne Fleisch? Wie sind denn die tatsächlichen Produktionszahlen. Wächst Veggi immer noch so schnell wie im letzten Jahr?

Die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Alternativen wächst weiterhin rasant. Das motiviert uns, unser vegetarisches und veganes Sortiment weiter auszubauen und innovative Produkte zu entwickeln. Wir bieten eine Vielzahl veganer Produkte an, die eine perfekte Ergänzung zu unserem Wurst- und Fleischangebot darstellen. Insbesondere unsere veganen Bratwürste, die veganen Burger und auch unser Pulled Jackfruit sind nicht nur in der Grillsaison bei unseren Kunden sehr beliebt.

Frage 2. Das Unternehmen Remagen stellt ja seit vielen Jahren nicht mehr nur Fleischwaren her sondern auch viele Spezialitäten als Fertiggerichte. Unsere Leser würde es natürlich interessieren wie hoch der vegetarische Anteil an der gesamt Produktion ist und ob der Trend in der Gastronomie nach eurer persönlichen Meinung anhalten wird?

Der vegetarische Anteil an unserer Gesamtproduktion liegt mittlerweile bei etwa 8%. Dieser Bereich wächst kontinuierlich, da wir unser Engagement für nachhaltige und gesunde Ernährung ernst nehmen. Bei unseren Gastronomie Partnern sehen wir ebenfalls einen klaren Trend hin zu mehr pflanzlichen Optionen. Immer mehr Partner integrieren vegetarische und vegane Gerichte in ihre Menüs, um den Bedürfnissen einer breiteren Kundenschaft gerecht zu werden. Ich bin überzeugt, dass dieser Trend anhalten wird, da das Bewusstsein für Gesundheit und Umweltfragen weiter zunimmt.

Frage 3. Stimmt es, dass die Rezeptur der berühmten Stadionwurst tatsächlich in jedem Stadion anders ist? und was ist so besonderes an der Stadionwurst beim 1. FC-Köln?

Ja, das stimmt! Die Rezeptur für die jeweilige Stadionwurst variiert tatsächlich von Stadion zu Sta-

dion. Jeder Verein hat seine eigene Tradition, die sich in der Rezeptur widerspiegelt. Was die Stadionwurst beim 1. FC Köln besonders macht, ist die Kombination aus hochwertigem Fleisch und einer speziellen



Gewürzmischung, die perfekt auf die Vorlieben der Fans abgestimmt ist. Zudem ist der FC für uns alle ein Stück Heimat – das macht unsere langjährige Partnerschaft schon sehr besonders. Seit mittlerweile über 20 Jahren genießen die Fans unsere Stadionwurst im RheinEnergieSTADION.



Businesspartner des CKV

dauerhafte Sponsoren und alleine bei dem Weltklassenspiel am Sonntag gegen Kiel, zum 9. Mal in Folge ausverkaufte Halle. Die Mannschaft spielt mit tödlicher Präzision und verbreitete Spaß im gesamten Umfeld. Durch das sagenhafte Spiel gegen Kiel (40:29) wächst jetzt wieder der Wille und Optimismus, international spielen zu dürfen/ können.

Der Appetit auf die nächste Saison ist geschaffen.

Die ganze Körpersprache auch von unserem Chefcoach Goujon Valur Sigurosson, dem wohl besten Trainer der Liga, zeigt die Arbeit des zu 100 Prozent motivierten Trainer-Teams. Wir können und wollen alle hoffen, dass es genau so weitergeht. Solange Geschäftsführer Christoph Schindler seinen Weg geht, so machen wir uns überhaupt keine Gedanken um den weiteren Weg des VfL Gummersbach. Das wirklich einzige Problem ist des Trainers eigenartiger

Fischgeschmack: Fermentierter Fisch, auch Surströmming genannt (das bedeutet übersetzt etwa „Fisch, der in der Dose verrottet“) ist bei den meisten Menschen nicht genießbar. Ich werde mir Gedanken machen und etwas neues kreieren, speziell für unseren Trainer, quasi einen niederländisch-Isländischer Freundschaftsfisch auf Basis des Hering. Ich bin mal gespannt.

Es macht immer wieder Spaß, hochmotivierte Sportler mit gutem Essen zu belohnen (und die jungen Wilden können essen) und natürlich auch einmal einige Nachrichten aus erster Hand zu hören. Daher ist es mir immer eine Freude, selbst mit am Grill zu stehen und ich freue mich nicht nur auf das letzte Heimspiel der Saison, sondern stehe auch gerne in der nächsten großen Handball-Saison in der Heimat des Handballs dem VfL Gummersbach zur Verfügung.

Bericht Ernst Vleer
Bilder Ernst Vleer,
VfL Gummersbach



Trainer mit Sohn und die Spieler beim „Steak“ fassen



Die Heimat des Handballs hat sich seinen Namen verdient.

GF Schindler: Mach mir mal ein Steak mit Spargel
Auf den anderen Bildern, Spieler und Crew beim Essen fassen. Kurt Mentz vom CKV voll in seinem Element am Grill.





MICHELSKE, BREUER & HOMMES

RECHTSANWÄLTE IN
BÜROGEMEINSCHAFT

Tätigkeitsschwerpunkte

Verkehrsrecht

Strafrecht

Arbeitsrecht

Vereinsrecht

Familienrecht

Miet- und Wohnungseigentumsrecht

Insolvenzrecht

Allgemeines Zivilrecht



Egon Michelske
Rechtsanwalt
Fachanwalt für
Verkehrsrecht



Marc Michelske
Rechtsanwalt
Fachanwalt für
Verkehrsrecht



Georg Breuer
Rechtsanwalt
Fachanwalt für
Familienrecht



Michael Hommes
Rechtsanwalt



Joachim Weisse
Rechtsanwalt
Fachanwalt
für Miet- und
WEG-Recht

ADAC
Vertragsanwalt



Clubsyndicus des
ADAC Nordrhein

Vogelsanger Str. 348-350
50827 Köln

Tel. + 49.221.25 21 23
Fax + 49.221.16 86 1209

michelske@michelske.de
www.kanzlei-michelske.de



Freiwillige Schäler. Bereits zwei Stunden nach ihrer Geburt wurde Lotta Jurko Mitglied beim CKV. Die Enkelin von Hans-Werner Bartsch war den ganzen Tag fleißig. Ernst Vleer, Marie Agnes Strack-Zimmermann, Rolf Schweigert und Hans-Werner Bartsch

Spargelaktion 2024

Vor der ersten Spargelschälaktion unter den Türmen des Kölner Dom wurde schon kurz nach 6.00 Uhr das gesamte benötigte Equipment aufgebaut. Das gut gekühlte DOM-Kölsch mit Theke und Gläsern wurde gerade angeliefert. Der erste „Wirtz“ Kühlwagen mit frisch gestochenem Spargel unseres Mitgliedes und Botschafters Günther Hach-Amar standen bereit.

Frische Erdbeeren aus dem Vorgebirge, dessen Aroma einem noch in fünf Metern in die Nase

stieg. Unsere Zelte standen direkt vor dem DOM-Forum. Das große Schälen konnte beginnen.

Seit über 30 Jahren hieß es traditionell wieder am Wochenende vor dem Muttertag „Spargelschälen des CKV“ zugunsten des Kinderkrankenhauses Amsterdamer Straße.

Doch siehe da. Plötzlich stand unsere Aktion unter „keinem guten Stern „Denn sechs Wochen vor einer „Wahl“ dürfen keine Straßenhändler oder Vereine an



Persönliche Anlieferung beim Küchenchef im Brauhaus

**Catering von Pro
Perfekter Service**

Messeservice, Geburtstag oder Firmenfeier

Alles komplett oder nur Equipment

Fragen Sie uns.... Vom Equipment bis zum Personal. Ob eine Stehparty mit Reibekuchen oder einem leckeren kalt/warmen Büffet. Ob Menü oder Empfang mit Spezialitäten im Gläschen.

Die Pro Gast kann alles in jeder Größenordnung liefern. Büffettische, runde Tische oder Stehtische, wir haben alles am Lager. Vom ganzen Schwein vom Grill bis zur

Spezialcurrywurst mit Brötchen stehen wir allen Wünschen offen.

Senden Sie uns eine Mail oder rufen uns einfach an.

Vleer@progastgmbh.de oder 02263-70767. Selbstverständlich machen wir auch gerne ein Angebot für nur Equipment: Zelte, Möbel, Geschirr, Gläser und Besteck. Durch eigene LKW können wir schnell und flexibel agieren.

ProGast

Professionelle
Gastlichkeit
GmbH

Unternehmensberatung

ProGast GmbH

Wahlscheider Str. 4 - 51766 Engelskirchen

Tel.: 02263-70767 - Fax: 02263-951822

Mobil: 0171-6811187

info@progastgmbh.de

Die Pro Gast ist ein Unternehmen, welches sich seit über 20 Jahren erfolgreich am Kölner Markt behauptet. Ob eine Top Veranstaltung für die Kölner Haie oder für ein erstklassiges Hotel, wir sind immer mit 100% Leistung dabei und bieten vom Equipment bis über die Personalüberlassung alles, was moderne Gastronomie ausmacht: Exklusiver Messeservice, Großveranstaltung für mehrere 1000 Gäste oder zur Unterstützung einer Küchenbrigade im Hotel. Wir bieten das gesamte Programm.

**Commis de Cuisine
aufgepasst: Anfangsgehalt
2.700 €**

**Jeder gute Kapitän
braucht eine Top Crew**

**Wir suchen „einen
neuen Kollegen
fürs Team“
Kontakt unter
vleer@progastgmbh.de**





Der letzte Dompropst Gerd Bachner und rechts Selfie mit Hendrik Biergans



Stadt- und Dom-Dechant Ms. Kleine mit der Schäl- Mannschaft.

den üblichen Stellen agieren um die Möglichkeit der Wahlwerbung für Parteien offenzuhalten. Dies hat selbstverständlich Vorrang, so der zuständige Beamte der Stadt Köln! Ich möchte das mal so unkommentiert stehen lassen!

Der Vorstand des CKV traf sich kurzfristig zusammen und suchte Alternativen. Der Vorsitzende

des Fördervereins, Bürgermeister a.D. Hans-Werner Bartsch schlug eine Anfrage bei Ms. Kleine im DOMFORUM vor und setzten das Ganze in die Tat um. So wurde mit großer Unterstützung der Mitarbeiterinnen und der Mitarbeiter des DOM-Forums die Spargelaktion unter den Türmen des Doms platziert. Wir

bekamen zusätzlich eine weitere Unterstützung vom „Nachbar“-Café Reicharts mit Kaffee und belegten Brötchen. Dafür gilt unser Dank.

Nachdem so langsam die Teilnehmer zum Spargelschälen eintrafen und auch unser Botschafter Günther Hach Amar zur „Inspektion“, mit den Worten: „Da fehlt aber noch der frische Erdbeerkuchen“, eintraf, wurde die Anlieferung direkt organisiert. Unser Jugendwart Rainer Schopen kümmerte sich um eine leckere Spargelsuppe. Auch dafür gilt unser Dank.

Und liebe Mitglieder, unsere Aktion ist angekommen im Land. Seit Jahren kommen viele Kölner Geschäftsleute, viele Politiker

BAZ LUHRMANN'S
FILMISCHES MEISTERWERK ERÖFFNET DIE BÜHNE

WAHRHEIT | SCHÖNHET | FREIHEIT | LIEBE

MOULIN ROUGE!

DAS MUSICAL!

BROADWAYS BESTES MUSICAL

EXKLUSIV IM

MUSICAL DOME KÖLN

JETZT TICKETS SICHERN!

 Eine Produktion der
MEHR·BB
ENTERTAINMENT

@MOULINMUSICALDE





schälte den Spargel perfekt. Ich persönlich bin gespannt, welche Position Sie nun in Brüssel einnehmen wird. Doch meiner Meinung nach wird Sie nicht ruhiger... und das ist gut so.

und Mitglieder von großen Kölner Vereinen. Unsere „Schälerliste“ erweckte sehr viel Interesse. Unsere Bundestagsabgeordnete Serap Güler ist schon seit Jahren nicht mehr bei unseren karitativen Veranstaltungen wegzudenken. Als gelernte „Hotelfachfrau“ kommt Sie aus der Branche und hat Basisarbeit vor der Politik vorgemacht. Als konservative Stimme der CDU redet Sie auch nicht (wie viele Politiker) drumherum, sondern kommt direkt zum Punkt. Und ja, Spargelschälen kann Sie auch und zwar perfekt.

Und auch die „Stimme der FDP“ kam zum Helfen: Marie-Agnes Strack-Zimmermann stellte sich der guten Sache in den Dienst. Und auch sie

Petrus ist wie immer „ne Kölsche Jong“ und es schien an beiden Tagen die Sonne. Das gut gekühlte Dom-Kölsch und der leckere Wein unseres Vereins Winzers Christian Schardt von der Weinmanufaktur Schardt, schmeckte auch den Fans von Berlin gut. Sie waren zum letzten Bundesliga-Heimspiel des 1. FC-Köln in die DOM-Stadt gereist. Und auch Sie füllten mit ihrem DOM-Kölsch-Umsatz die Spende an das Kinderkrankenhaus. Ein Extralob an Anja



Oben: Bartsch und Vleer im Gespräch mit Fußball Fans, auch Rot/Weiß, allerdings weiter im Osten. Als kulturelle Maßnahme haben wir ein Kölsch ausgegeben. Mitte: Agnes Strack-Zimmermann. Bilder links: Reiner Schopen mit der Crew und Arthur Renz beim Zapfen. Bilder rechts: Hat der Kollege den Spargel gut im Griff? und Ulli Jordan, der Herr des Erdbeerkuchens





Der Klassiker: Ein frisch gezapftes DOM Kölsch mit gerade gestochenem Hach Amar-Spargel und einer Top Crew.

Halama, die den Verkauf der Spargelsuppe und des Erdbeerkuchens perfekt im Griff hatte.

Am frühen Morgen kam unser Ex-Dom Propst Dr. Feldhoff vorbei und gratulierte zur Aktion. Mittags kam Prälat Gerd Bachner vorbei, nahm sich ein Schälmesser und zeigte wie Spargel geschält wird. Wir freuen uns immer, wenn Prälat Gerd Bachner den Verein besucht.

Am Nachmittag zeigte sich, warum Monsignore Kleine Dom- und Stadtdechant ist. In

kürzester Zeit organisierte er Kopierarbeiten und „dekorierte“ damit den Stand. Der Verein und ich im Besonderen bedanken uns für die perfekte Unterstützung.

Am zweiten Tag übernahm unser „Botschafter“ Uli Jordan den Zapfhahn und seine Frau den Stab über die Suppe, die Erdbeeren und den Erdbeerkuchen. Bei den beiden ist auch ein Extralob angebracht für einen vollen Arbeitstag für den guten Zweck.

Beim Vorstand sind deutlich zu

nennen unsere Jugendwarte Reiner Schopen und Kurt Mentz. Beide gingen weit über die geforderte Vorstandsarbeit mit ihrer tadellosen Unterstützung hinaus

Alles war fast perfekt...., doch leider waren an unserem Standort über 98 % Touristen. Das war leider im Spargelverkauf sowie im Erlös vorher von uns nicht bedacht worden und schlug sich im Umsatz entsprechend nieder. Aber man



Lotta Jurka mit Karsten Schramm von Ginlo, Ms. Kleine und Wolfgang Adams.

kann sich auch nicht jedes Jahr steigern und im nächsten Jahr wird es wieder mehr werden.

Bericht Ernst Vleer - Bilder Joachim Badura



Ernst Vleer bei der Kontrolle der Spargelbestände im Kühlwagen



Wilfried Wirtz und Wolfgang Adams, Karsten Schramm, Günther Hach Amar mit Sohn Maurice, Hendrik Biergans und Ernst Vleer



AURIGA
KANZLEI & PERSONALBERATUNG



**Wir bieten professionelle
Beratung vorwiegend in
folgenden Rechtgebieten:**

- | Arbeitsrecht
- | Gesellschaftsrecht
- | Gewerbemietrecht
- | Verkehrsrecht
- | Vertragsrecht

AURIGA ist eine zivilrechtlich ausgerichtete Kanzlei, die sich im Wesentlichen um die Belange mittelständischer Unternehmen, insbesondere Gastronomie- und Handwerksbetriebe, je nach Rechtsgebiet aber auch um die Probleme von Privatpersonen kümmert und Ihnen bei der Problemlösung hilft.

ANSPRECHPARTNER
RA Christian Kerner

0211-99967273
INFO@KANZLEIAURIGA.DE
WWW.KANZLEIAURIGA.DE





Businesspartner des CKV

Die UEFA lädt ein



UEFA
EURO2024
GERMANY

Die UEFA lässt 5 Spiele zur Euro 24 in Köln austragen. Die Verantwortlichen in Köln haben alles gut im „Griff“. Das Stadion, „gepflegt“, der Rasen in einem top Zustand.

Und ich hatte eine Einladung der UEFA.

Etwas ganz Besonderes... alleine der Hinweis auf die Kleiderordnung für den VIP-Bereich zeigt den Unterschied und jetzt weiß ich auch, warum die Damen und Herren, die während des Spiels von der Tribüne im TV eingeblendet werden immer sehr adrett gekleidet sind. Die UEFA überlässt nichts dem Zufall. Alles ist perfekt inszeniert und organisiert. Dort gab es vor, in der Pause und nach dem Spiel nicht nur eine erstklassige Küche (z.B. Spaghetti mit Trüffel, Jakobsmuscheln, frisch aufgeschnittener Lammrücken) mit exzellentem Service, sondern auch eine Menge internationales Publikum.



Willkommen im schönsten Stadion Deutschlands



Businesspartner des CKV

Ich war beim Spiel Schweiz- Ungarn im Stadion. Nachdem ich den Chef der Kölner Sportstätten, Lutz Wingerath und unseren Alt OB Fritz Schramma begrüßen durfte, lief mir Victor Orban über den Weg. Ich bin absolut gegen seine politische Einstellung, um das hier mal loszuwerden, doch nach wenigen Minuten war mir klar, weshalb er bei vielen seiner Landsleute so beliebt ist.

Auch unser Polizeipräsident schaute sich um und schien zufrieden. Aber es blieb auch Zeit für die schönste Nebensache der Welt, dem Fußballspiel. Nach der Eröffnungsshow und dem Abspielen der Nationalhymnen (das ist übrigens im Stadion eine ganz andere Nummer wie vor dem Fernseher) folgte dann die Partie Schweiz gegen die Ungarn, begleitet von den jeweiligen

Ernst Vleer mit dem ungarischen Präsidenten Victor Orban, nicht immer einer Meinung.



Fangesängen. Das Spiel selber endete mit einem Schweizer Sieg über die Ungarn (Vielleicht ist Orban ja aus Frust wegen der Niederlage nach Moskau zu Putin, zu seiner selbst inszenierten Friedentour, geflogen). Keiner weiß es. Der Tag im Stadion war ganz anders wie die vielen, vielen Fußballspiele, die ich in meinem Leben besucht habe. Irgendwie mit viel mehr Respekt und gemeinsamer Freude an dem wozu wir hier sind, für das Spiel.



Bericht und Bilder: Ernst Vleer

Bilder oben: Vleer und rechts Fans beim Essen
Bilder unten: Stephan Bucker mit Ernst Vleer und Alt-OB Fritz Schramma



An alle
Mitglieder!

Einladung zur Generalversammlung 2024

Liebe Mitglieder, Kolleginnen und Kollegen,
hiermit lade ich satzungsgemäß und pünktlich durch den
Colonia Courier zur Generalversammlung des Colonia
Kochkunstvereins und Gasteria von 1884 ein.
Diese findet statt am

**Mittwoch dem 28. August 2024 um
18:00 Uhr
im Premier Inn 50676 Köln,
Perlengraben 2**

Tagesordnung:

Eröffnung der Sitzung durch den Vorsitzenden und
Abgabe der Sitzungsleitung an ein Nichtmitglied sowie
Nominierung der Schrift bzw. Protokollführung

- TOP 1: Verlesen des Protokolls der letzten
Generalversammlung
- TOP 2: Bericht des 1. Vorsitzenden
- TOP 3: Bericht der Kassenprüfer
- TOP 4: Rückblick der letzten 3 Jahre
- TOP 5: Entlastung des Kassierers
- TOP 6: Entlastung des Vorstands
- TOP 7: Vorstellung und Wahl des neuen Vorstands
Kandidatenliste nebenstehend
- TOP 8: Änderungsantrag unserer Satzung nach über
30 Jahren. Die alte Satzung und Änderungspassagen
(in rot) sind auf der Seite des CKV unter
www.colonia-kochkunstverein.de einzusehen.
- TOP 9: Verschiedenes
- TOP 10: Abendessen und Diskussion des Vereins

Es bewerben sich für die
folgenden Positionen :

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1. 1. Vorsitzender | Ernst Vleer |
| 2. 2. Vorsitzender | Jürgen Sziegoleit |
| 3. Kassiererin | Cornelia Schoop |
| 4. Jugendwart | Richard Braun |
| 5. Beisitzer Recht | Christian Kerner |
| 6. Beisitzer Handel | Andreas Scheidl |
| 7. Beisitzer Finanzen | Marc E. Kurtenbach |
| 8. Pressesprecher | Robert Wullen |
| 9. Schriftführerin | Eva Eckardt |

Anmeldung

Wenn Sie eine Position im Vorstand übernehmen
möchten, dann melden Sie sich bitte formlos über
einen der folgenden Kommunikationswege an:

Postanschrift:

Colonia Kochkunstverein und Gasteria von 1884 e.V.
Oststrasse 86
51766 Engelskirchen

Mailadresse Vorsitzender Ernst Vleer:

vleer@colonia-kochkunstverein.de

Mailadresse Pressesprecher Robert Wullen:

wullen@colonia-kochkunstverein.de

Fax: 02263-951822

Es würde mich sehr freuen, wenn Sie sich ebenfalls
für die Generalversammlung anmelden könnten.
Wir werden für alle Vereinsmitglieder etwas zu
essen und natürlich auch etwas zu trinken ordern.
schoop@colonia-kochkunstverein.de

**Ich freue mich auf die Generalversammlung am
28.8. um 18.00 Uhr im Premier Inn
Ernst Vleer - 1. Vorsitzender**

Höppe, danze, fiere...

#leckerlecker

#mirkocheförüch

#geneeße

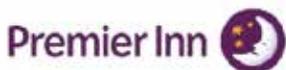
Wir suchen Dich!
Jetzt bewerben!



Scannen
& Genießen

An der Hasenkaule 9-13
50354 Hürth
www.hardy-remagen.com





Businesspartner des CKV

Unser Partner: Straßen und Tiefbau Kramer



Im Mai 2016 gründete er sein Kölner Unternehmen mit zwei Mitarbeitern. Heute beschäftigt er 20 Mitarbeiter. Wenn nur nicht die Personaleinbrüche wären und der leichte Rückgang in der Baubranche. Doch das stört Alexej Kramer nicht. Nach der Devise, nicht schwächeln, sondern angreifen, kaufte er modernstes Gerät und steht professionell bereit. Eine Dampfwalze (durfte ich auch mal mit fahren) brandneu und eine

Straßenbaumaschine. Die neueste Generation von Spezialmaschinen. Die reißt vorne alles auf und entfernt die Altlasten und hinterlässt hinten eine neue Straße.

Kramer ist 36 Jahre alt und führt die Firma mit Unterstützung seiner Freundin. Auch ansonsten

wird Familie großgeschrieben. Die letzte große Kooperation machte er mit seinem Schwager. Der ist im Hochbau unterwegs. Das Gesamtpaket vom Keller bis zum Giebel erspart den Bauherren so



**KRAMER**
STRASSEN & TIEFBAU



manchen Euro. Auf meine Frage, ob er denn nur für Kommunen oder große Firmen arbeite, sagte er mir: „Wir arbeiten sehr gerne für Jeden. Unsere Maschinen arbeiten an sechs Tagen in der Woche, wir machen Notdienste und unser Büro ist bis 23.30 Uhr geöffnet!“



Die Kramer Straßen- und Tiefbaugesellschaft mbH befindet sich auf der Hugo-Eckener Str. 29 in 50829 Köln. Praktischerweise befindet sich hier auch der Maschinenpark natürlich mit Ausnahme der sich im Einsatz befindlichen Maschinen. Die Partnerfirma ist die Firma Kleer. Das sind Spezialisten für Hochbau und Dachtechnik.



Kramer, seit vielen Jahren Mitglied im Club 99 des Colonia Kochkunstvereins, ist viel mehr als nur Tief- und Kanalbau, Druckrohrleitungsbau, Fernwärmeleitungsbau, Kabelleitungsbau und ganz besonders Gleisbau. Hier ist Kramer echter Spezialist. Bei Rückfragen bei verschiedenen Kunden wird sein hoher Anspruch immer wieder erwähnt.

Unsere Firmenpartner





CEO Alexej Kramer:
Das Club 99 Mitglied ist in seinem Job durch modernstes Gerät immer einen Schritt voraus

Wenn die Baustelle auch einmal tiefgehend ist...

Jedes Projekt startet mit einer gründlichen Vorbereitungsphase. Dies sorgt für einen optimalen Einsatz von Mitarbeitern und Maschinen. So ist das termingerechte, effektive und wirtschaftliche Arbeiten möglich!

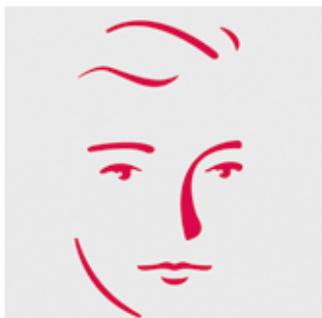
Unsere echte Tiefbauempfehlung: Kramer: Denn der Colonia Kochkunstverein ist nicht nur Essen und Kochen.

Bericht: Ernst Vleer
Bilder: Ernst Vleer
www.kramertiefbau.de

Wir machen Notdienste und unser Büro ist bis 23.30 Uhr geöffnet!



Durch gut geschultes und erfahrenes Personal in Verbindung mit erstklassiger Technik, schafft Straßen und Tiefbau Kramer die Basis für den Straßenbau, Kanal- und Rohrleitungsbau oder Baugruben. Zu den Grundlagen einer exzellenten Ausführung zählt die sichere Flächenbefestigung und die konsequente Einhaltung des Gewässer- und Grundwasserschutzes.



THE ART OF LOGISTICS



Seite 26 oben: Ernst Vleer, Heribert und Jutta Klein, Dirk und Sarah Lottner
 Reihe 1: Ein echter Kordes | Horst Kordes mit Gattin Karina | Ellen und Ernst Vleer | Horst Kordes
 Reihe 2: Josef und Conny Schoop, daneben Brigitte Christopf | der Vorsitzende mit der neuen Spargelkönigin Ute Jordan | Ellen Vleer.
 Reihe 3: Unser Weinpartner Christian Schardt mit Fraktionsvorsitzendem Bernd Petelkau und Manfred Zender | Prof. Dr. Weiß (Kinderklinik).

Seite 27 Reihe 1: Der Vorsitzende verleiht Ute Jordan den goldenen Ehrenspargel | Engelbert Rummel mit lieben Gästen | Ellen Vleer mit Ms. Robert Kleine | Prälat Gerd Bachner mit dem Ehepaar Manderla
 Reihe 2: „Goldjunge“ Josef Schoop mit Ernst Vleer und Glücksgöttin Sarah Lottner | Conny Schoop und Ernst Vleer moderieren die Gala | Jutta und Heribert Klein | Uli und Ute Jordan mit Christian Kerner.





Spargel-Gala 2024 bei unserem Partner Dorint am Heumarkt

Nach der ersten Spargelschälaktion unter den Türmen des Kölner Doms wurde auch schon zeitnah unsere große Spargelgala im Dorint Hotel vorbereitet. Der perfekt gestaltete und ganz in weiß gehaltene Saal wurde dann auch von unseren Gästen mehr als positiv angenommen.

Unser Unterstützer und guter Freund, Horst Kordes, sowie seine Frau Karina weilten unter den Gästen. Der Verein und ich im Besonderen freuten sich auch über sein neues Kunstwerk mit dem Titel „Wau und Miau“. Das Bild wird im Laufe des Jahres zu einer unserer Veranstaltungen den würdigen Mittelpunkt finden und sein Erlös an die Kinderklinik im Nachgang gespendet.

Unser ehemaliger Oberbürgermeister Dr. hon. Fritz Schramma und heutiger Aufsichtsrat des Colonia Kochkunstvereins fühlte sich ebenso wohl wie Trainer Dirk Lottner, der es sich nicht nahm der Gala mit seiner Gattin Sarah beizuwohnen. Anwesend auch Bernd Petelkau von der CDU, Jutta und Heribert Klein von der Unicef-Gala, und viele, viele mehr.

Super lecker war es! Der Spargel kommt ja auch frisch vom Feld unseres Botschafters Günther Hach Amar. Unser eigener Wein von der Weinmanufaktur Christian Schardt dazu noch ein frischgezapftes Kölsch unseres Partners Radeberger. Was kann besser sein.

Die letztjährige Spargelkönigin Andrea Weller-Zehl wird in diesem Jahr durch ihre verdiente Nachfolgerin, Spargelkönigin Ute

Jordan ersetzt. Sie trägt in diesem Jahr den goldenen Spargel. Ute ist seit „ewigen“ Zeiten immer vor Ort beim Schälén. Gratulation zum silbernen Spargel und Dank fürs Schälén.

Natürlich auch unter den Gästen: Unser Botschafter und Ehrenmitglied des CKV Kumara Rajapaksha sowie der Präsident der Kölner Lesegesellschaft Egon Michelske.

Viele Gespräche, und das nicht nur um das edle Gemüse, sorgten für einen schönen Abend. Am Abend



Seite 28 Reihe 1: Guter Deal... für den Einsatz von € 50,00 links Uli und Ute Jordan mit CKV Rechtsbeistand Christian Kerner | Vleer und Schoop präsentieren den „Kordes“
Reihe 2: Ms: Robert Kleine, Mitte Herr Manderla und rechts Prälat Gerd Bachner | Ernst Vleer | Yvonne und Egon Michelske
Reihe 3: Der Vorstand mit goldener Ehrenkette und Gast.

Seite 29 Reihe 1:

Reihe 2:
Reihe 3: Maurice und Ellen Vleer mit Christian Schardt | Fritz Kehmeier mit Gisela Manderla , Tochter mit Vater Rummel | Ernst Vleer mit Kumara Rajapaksha rechtes Bild bitte austauschen wie auch das große darüber (kenne die Leute neben Rummel nicht. Vielleicht ein Saalbild oder Spargelbild. Wir haben viele doppelte Bilder ???



verlosten wir noch 50 Gramm Gold. Auch der Gewinn ist zu Gunsten der Kinderklinik gerechnet. Der glückliche Gewinner freute sich sehr.

Auch viele neue Ideen zur Spargelgala 2025 wurden an den Tischen diskutiert. Lasst euch überraschen, es wird viele Änderungen geben.

Ein reger Austausch von Tisch zu Tisch sorgte für recht viele Unterhaltungen. Das größte Thema? Wo steht man am besten zum Spargelschälen? Was meinen Sie denn? Auf jeden Fall gibt es im nächsten Jahr vorher eine Altstadt-

Begehung mit Vorstand und Aufsichtsrat. In jedem Haus, wo wir Bestellungen zum Spargel notieren dürfen, trinken wir ein Kölsch. Das wird dokumentiert und auf einer Sonderseite im Courier sowie auf der nächsten Gala veröffentlicht. Ich bin gespannt. Weiter am Abend gab es zusätzlich zum leckeren Dessert, große Schüsseln frischer Erdbeeren, frische Schlagsahne und Eierlikör. Eine wirklich göttliche Mischung.

Bericht: Vleer
Fotos: Badura



medien  **lotharbraun**
DIGITAL - UND PRINT MEDIEN

Rundweg 3 - 51789 Lindlar - Telefon 02266 4658755
mail@medienlotharbraun.de

www.medienlotharbraun.de

Businesspartner Club '99



www.devk-goldgasse.de



RECHTSANWALT
Thomas Prenzel

Klaus
Reifenhäuser



Dirk
Kennner



Wie Diabetes entsteht

Jedes Jahr rund 500.000 Neuerkrankungen, über sieben Millionen Erkrankte: Das sind Zahlen, die die Deutsche Diabetes Hilfe zum Thema Diabetes mellitus nennt. Und mindestens zwei Millionen der Erkrankten wissen gar nicht, dass sie an einer Form der "Zuckerkrankheit" leiden. Aber wie entsteht Diabetes überhaupt? Dafür müssen wir erst einmal klären, dass es zwei Typen der Erkrankung gibt, die unterschiedlichen Ursprung haben und unterschiedliche Krankheitsbilder aufweisen. Beide sind aber auf das Hormon Insulin und dessen Produktion in der Bauchspeicheldrüse zurückzuführen.

Deutschland gehört zu den zehn Ländern mit der höchsten Anzahl an "Zuckerkranken". Die Deutsche Diabetes Hilfe schreibt wie erwähnt von 500.000 Neuerkrankungen jährlich, der Deutsche Gesundheitsbericht Diabetes 2018 nannte immerhin 300.000. Dort wurde zudem festgestellt: Die Erkrankten werden immer jünger. Das Hormon Insulin ist in unserem Stoffwechselhaushalt als Botenstoff unterwegs: Es bringt den Energielieferanten Glukose, also den Zucker, in die Zellen. Insulin entsteht in der Bauchspeicheldrüse und wird dort von den Beta-Zellen der Langerhans-Inseln (benannt nach dem Arzt Paul Langerhans) hergestellt. Essen wir etwas,

steigt der Blutzuckerspiegel, und diese Zellen fangen an, Insulin zu produzieren. Damit kann der Körper dann die Energie aus der Nahrung herausziehen und in unseren Zellen verteilen. Währenddessen sinkt der Blutzuckerspiegel wieder ab.

Kann die Bauchspeicheldrüse zu wenig oder kein Insulin mehr herstellen oder nimmt der Körper das Hormon nicht mehr an, entsteht eine schwere Störung im Stoffwechselhaushalt. Der Blutzuckerspiegel sinkt dann nicht mehr von selbst, da ja keine Glucose mehr in den Zellen ankommt. Und die wiederum bekommen nicht genügend Energie.

Die Symptome kommen aber schleichend, die Diagnose wird daher oft erst spät gestellt. Das Problem: Die Symptome der Überzuckerung, der Hyperglykämie, sind nicht mit Schmerzen verbunden, sondern äußern sich wie folgt:

- großer Durst
- häufiger Harndrang
- Müdigkeit und Abgeschlagenheit sowie Leistungsminderung
- juckende Haut (Diabetes Typ 2)
- nur schwer heilende Wunden und chronische Infektionen
- Sehstörungen
- starke Gewichtsabnahme (Diabetes Typ 1)
- Herzprobleme
- Gefühlsstörungen und Durchblutungsstörungen in den Beinen (bis hin zur nötigen Amputation von Zehen oder Fußteilen)

Achtung Notfall:

Achten Sie auf diese Symptome für Diabetes-Schock

Achten an Diabetes mellitus erkrankte Menschen nicht auf ihren Blutzuckerspiegel, etwa weil sie nichts von ihrer Erkrankung wissen oder weil die nötigen Medikamente nicht schnell genug da sind, kann es zu einem diabetischen Koma, umgangssprachlich auch "Diabetes-Schock" kommen. Fachleute sprechen dabei auch von einer hyperglykämischen Entgleisung, wenn es zu Überzucker kommt. Achten Sie auf zusätzliche Symptome wie Übelkeit, Erbrechen und Bauchschmerzen sowie eine tiefe, schwere Atmung, die Atemluft riecht dabei stark nach Aceton. Messen Sie unbedingt Ihren Blutzucker, ein Zeichen für Überzuckerung sind Werte über 250 mg%.

Diabetes Typ 1:

Autoimmunerkrankung

Auch wenn sich die Auswirkung am Ende ähnelt, so sind die beiden hauptsächlich verbreiteten Diabetes-Typen doch unterschiedlich in ihrer Entstehung. Diabetes Typ 1 resultiert zumeist aus einer Autoimmunerkrankung, bei der das körpereigene Immunsystem gegen die Beta-Zellen der Langerhans-Inseln in der Bauchspeicheldrüse schießt. Sie werden als Fremdkörper wahrgenommen und zerstört. Insulin kann schließlich nur noch in geringer Menge oder gar nicht mehr produziert werden.

Diabetes Typ 1 tritt in der Regel zuerst im Kindes- und Jugendalter auf. Seltener kommt es vor, dass diese Form noch im Erwachsenenalter entsteht. Die Erkrankten sind auf Insulinsubstitution angewiesen. Da der Körper es nicht mehr herstellen kann, muss es von außen zugeführt werden, damit die der Blutzucker als Energie in die Zellen gelangen kann. Kann der Körper die Glukose nämlich nicht verwerten, führt das zu einem Energiemangel, weshalb der Körper auf Fettreserven zurückgreift, und diese verbrennt. Daher sind Typ-1-Diabetiker meist auch eher schlank. Hier kann es jedoch zu einer Ketoazidose, einer Übersäuerung des Blutes kommen. Ketone sind Stoffwechselprodukte, die für den Körper giftig sein können und die Zellen schädigen.

Wer sich Insulin spritzen muss, muss seinen Blutzuckerspiegel regelmäßig messen. Wird zu viel Insulin zugeführt, kann es hier auch zu einer Unterzuckerung (Hypoglykämie) kommen. Zu wenig Zucker im Blut kann dazu führen, dass das Gehirn nicht mehr genügend mit Energie versorgt wird, was zu Schäden an Hirnzellen führen kann.

Egal wie, ein genaues Beobachten und Einstellen des Blutzuckerspiegels ist lebenswichtig, sonst kann es auf Dauer zu schweren Erkrankungen des Herz-Kreislauf-Systems kommen. Ist der Blutzuckerspiegel dauerhaft zu hoch, verändern sich die Gefäßwände. Bei Menschen mit nicht ausreichend behandeltem Diabetes ist eine häufige

Todesursache der Herzinfarkt. Heilbar ist Diabetes Typ 1 bisher nicht, Patienten können abgesehen von der Insulininjektion (über Spritzen oder Pumpen) und dem Beachten von Ernährungsvorgaben aber ein recht normales Leben führen.

Diabetes Typ 2: Meist Folge eines ungesunden Lebensstils

Anders ist es bei Diabetes Typ 2, der häufigsten Form der Zuckerkrankheit, die etwa 80 bis 90 Prozent aller Diabetiker betrifft. Einst wurde diese Form auch als "Altersdiabetes" bezeichnet, doch sie trifft vermehrt auch jüngere Menschen. Sie wird auch als "Wohlstandskrankheit" bezeichnet, da sie in aller Regel aus einer Überernährung resultiert.

Hier ist die Bauchspeicheldrüse eigentlich fit und produziert genügend Insulin. Doch aus Gründen, die Forscher derzeit untersuchen, entwickeln die Körperzellen, die eigentlich auf Energie in Form von Glukose angewiesen sind, eine Insulinresistenz. Sie erkennen das Insulin nicht mehr und lassen es nicht durch – und damit auch nicht den Zucker. Der Blutzuckerspiegel kann so nicht sinken. Daraufhin produziert die Bauchspeicheldrüse aber immer mehr Insulin (Prädiabetes) – bis sie irgendwann merkt, dass das Hormon im Überfluss vorhanden ist. Sie ist überlastet, fährt die Produktion herunter oder stellt sie im schlimmsten Fall sogar ganz ein, kann den Körper aber dann nicht mehr mit genügend Insulin versorgen. Der braucht aber durch Übergewicht eigentlich mehr davon.



Forscher haben mittlerweile herausgefunden, dass es einen Zusammenhang zwischen Übergewicht, allem voran Bauchfett und Diabetes Typ 2 gibt. Die Bauchspeicheldrüse kann durch ein Zuviel an Körperfett nicht mehr richtig funktionieren. Das Problem: Je mehr Körperfett, desto mehr Insulin wird eigentlich benötigt.

Im Umkehrschluss bedeutet das allerdings auch: Wird die Erkrankung mit Diabetes Typ 2 noch frühzeitig erkannt, kann sie durch Reduzieren des Körperfetts – sprich Abnehmen – und eine gesündere Ernährung und Lebensweise aufgehalten werden. Auch Diabetes Typ 2 kann nicht geheilt werden, jedoch muss nicht jeder Patient Insulin spritzen oder medikamentös behandelt werden. In frühen Phasen lässt sich durch Gewichtsreduktion, ausreichend Bewegung und die passende Ernährung bei Insulinresistenz ein normales Leben führen. Denn für weniger Körpermasse reicht das noch produzierte

erte Insulin dann oft noch aus. Erst bei Folgeerkrankungen sind Medikamente notwendig.

So können Sie Diabetes Typ 2 vorbeugen

Da bei Diabetes Typ 2 die Symptome wie gesagt häufig erst sehr spät im Krankheitsverlauf auftreten, ist es um so wichtiger, rechtzeitig vorzubeugen sowie regelmäßig zu Vorsorgeuntersuchungen zu gehen.

Die Hausärztin/der Hausarzt kann über eine Blutentnahme eine Blutzucker-Bewertung anhand von HbA1c (Langzeitblutzuckerwert), Nüchternblutzucker (Nüchternblutglukose) oder 2-Stunden OGTT (oraler Glukose-Toleranz-Test) Messwerten durchführen.

- Der HbA1c-Wert ist unser Blutzucker-Langzeitgedächtnis, der zeigt, wie sich unser Blutzucker über die letzten drei Monate verhalten hat. Hintergrund: Befindet sich dauerhaft viel Zucker in unserem Blut, verbindet dieser sich un-

trennbar mit unserem roten Blutfarbstoff, dem Hämoglobin. Nach ca. drei Monaten wird das Hämoglobin vom Körper erneuert. Liegt der Wert des verzuckerten Hämoglobins unter 45 mmol/mol (6,2%) ist alles normal. Liegt der Anteil über 48 mmol/mol (6,5%), deutet das auf Diabetes hin.

- Der Nüchternblutzucker (oder Nüchternblutglukose) wird morgens vor dem Frühstück bestimmt. Werte unter 100 mg/dl bzw. unter 5,6 mmol/l gelten als unauffällig. Bei 126 mg/dl (bzw. 7,0 mmol/l) oder höher liegt wahrscheinlich Diabetes vor.
- Der orale Glukosetoleranztest (kurz oGTT), ein Zuckerbelastungstest, kann bei unklarer Diagnose Aufschluss geben. Hierfür wird erst der Nüchternblutzucker bestimmt, dann eine Zuckerlösung, mit einer standardisierten Menge reiner Glukose verabreicht. Die Ärztin/der Arzt testet so, ob Ihr Körper den Zucker schnell aus dem Blut in die Zellen aufnehmen kann. Dafür wird nach zwei Stunden erneut Ihr Blutzucker bestimmt.

Wie bei Diabetes Typ 1, können auch bei Diabetes Typ 2 die Ursachen im Erbgut liegen. Doch neben den Vorsorgeuntersuchungen können Sie auch selbst mit Ihrem Lebensstil das Risiko gehörig senken, an Diabetes Typ 2 zu erkranken. Vermeiden Sie Risikofaktoren wie Übergewicht, Rauchen, Alkohol im Übermaß. Sorgen Sie besser für eine

- gesunde und ausgewogene Ernährung mit viel Gemüse und wenig rotem Fleisch und Zucker. Verwenden Sie hochwertige Pflanzenöle zum Kochen. Trinke Sie ausreichend Wasser oder ungesüßte Kräutertees. Vermeiden Sie Softdrinks und Fertiggerichte (versteckter Zucker!).
- regelmäßige Bewegung mit moderatem Sport und/oder Gartenarbeit
- Stressreduktion, denn Stresshormone erhöhen den Blutzuckerspiegel. Stress kann zudem in unserem Körper Botenstoffe aktivieren, die die Wirkung von Insulin hemmen. Dies wiederum fördert eine Insulinresistenz.

Der Aufsichtsrat des CKV Fritz Schramma



Impressum

Herausgegeben von PRO GAST MEDIEN
Ernst Vleer
Wahlscheider Straße 4 - 51766 Engelskirchen
Telefon 02263 70767 Fax 02263 951822
StNr: 212/ST10/0751
HRB 3247 AG Gummersbach

Bitte senden Sie alle Beiträge an:
vleer@progastgmbh.de

Chefredakteur:
Ernst Vleer
Redaktion:
Colonia Kochkunstverein

Produktion:
Medien Lothar Braun
info@medienlotharbraun.de

Der Colonia Courier erscheint fünf Mal pro Jahr und wird für 2,50 Euro pro Exemplar abgegeben. Der Bezugspreis ist im Mitgliedsbeitrag des Colonia Kochkunstvereins enthalten. Beiträge und Anregungen sind willkommen. Berichte werden unabhängig von der Meinung der Redaktion veröffentlicht. Bei längeren Zuschriften oder undeutlichen Ausführungen behalten wir uns Kürzungen vor. Kein Teil der Zeitschrift darf ohne schriftliche Genehmigung des Herausgebers vervielfältigt oder verbreitet werden. Das gilt vor allem für gewerbliche Vervielfältigung per Kopie, Aufnahme in Datenbanken und Vervielfältigung per digitaler Medien. Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keinerlei Haftung übernommen. Verantwortlicher: Ernst Vleer. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2009.



Der Hotspot in Köln

The logo for 'Face to Face' features the words 'face to face' in a lowercase, sans-serif font. The word 'to' is enclosed within a dark blue circle, which is itself surrounded by two larger, overlapping light blue circles.

CURIO COLLECTION
by Hilton™

Der Wasserturm zu Köln ist eine der feinen gastronomischen Adressen und zeigt, dass weniger manchmal mehr ist.

Das sieht man auch bei Face to Face so. Daniel Halama konzipierte den seit vielen Jahren erfolgreich durchgeführten Abend und vertritt damit auch als Direkter Events & Hospitality das Unternehmen von Marco Dröge international.

Der gewiefte Manager gehört seit vielen Jahren einfach dazu und spielt in der ersten Reihe mit. Internationale Firmen- und Konsortien-Treffen rund um den Globus sind bei Face to Face erstklassig positioniert.

Wenn Face to Face einlädt gibt es immer etwas Besonderes, so auch der Blick über Köln





Für besondere Gäste ein besonderes Ambiente, eisgekühlter Glühwein und die „Kölner“ Alhornbläser.

Vor dem Wasserturm traf man sich bei schönstem Sommerwetter und wurde vom Generaldirektor des Hauses persönlich mit einem eiskalten „Glühwein“ begrüßt. Drei Alhornbläser läuteten mit ihren Instrumenten den Abend ein und erstklassige Käsespezialitäten versetzten uns schon fast in die Schweiz. Nach dem Empfang ging es dann rauf auf den gigantischen

Rundum-Balkon. Köln zu Füßen, erstklassige Spezialitäten und internationale Getränke. Dabei dann noch gute Gespräche, was will man an einem solchen Abend noch mehr.

Bericht: Ernst Vleer



Satzung

des Colonia Kochkunstvereins und Gasteria 1884 e.V.

Zweigverein des Verbandes der Köche Deutschlands

Der Wortlaut von Satzungsänderungen seit 1988 ist jeweils unterstrichen. Diese Satzungsänderungen wurden beschlossen von den Generalversammlungen am 24. September 1991 und 30. Juni 1999.

§ 1 Name und Sitz

1. Der im Jahre 1884 gegründete Verein führt den Namen: Co-lonia Kochkunstverein und Gasteria 1884 e.V.
2. Der Verein ist im Vereinsregister des Amtsgerichts Köln eingetragen.
3. Der Verein ist als Zweigverein des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. mit Sitz in Frankfurt am Main eingetragen, agiert jedoch selbstständig und trifft seine Entscheidungen durch die Generalversammlung oder durch den Vorstand.
4. Der Verein hat seinen Sitz und Gerichtsstand in Köln.
5. Das Geschäftsjahr ist das Kalenderjahr.

§ 2 Zweck und Aufgabe

Der Colonia Kochkunstverein und Gasteria 1884 e.V. hat die Aufgabe die regionalen Interessen des Berufsstandes wahrzunehmen, die traditionelle und zukunftsorientierte Kochkunst zu fördern und Maßnahmen zur Ausbildung, Weiter- und Fortbildung für Jedermann anzubieten.

Der Verein wird auf allen Gebieten, welche die Belange des Kochberufes berühren, tätig, um die Interessen des Berufsstandes wahrzunehmen.

Darüber hinaus wird der Verband den Stellenwert des Berufsstandes in der

Gesellschaft gegenüber sozialen und öffentlichen Einrichtungen vertreten.

Daher hat er sich insbesondere folgende Aufgaben gesetzt:

~~Die Aufgaben des Vereins liegen in der~~

1. Durchführung fachlicher und kultureller Veranstaltungen, um den Beruf des Kochs der Öffentlichkeit im positiven Sinn zu präsentieren und in der Pflege der Kochkunst im allgemeinen Sinn. Die Tätigkeit dient ausschließlich gemeinnützigen Zwecken. Der Verein ist politisch, rassistisch und konfessionell neutral.
2. ~~Unterstützung des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. bei Durchführung seiner Aufgaben:~~ Unterstützung von sozialen und öffentlichen Einrichtungen und Durchführung von Maßnahmen, die die Einrichtungen unterstützen wie Obdachlosen-Essen, Versorgung von Kriegsoffizieren mit Nahrung, Versorgung von Opfern von Naturkatastrophen mit Lebensmitteln und ähnliches.
3. Pflege der Kollegialität und Geselligkeit durch regelmäßig abzuhaltende Versammlungen.
4. Förderung des Berufsnachwuchses sowie die Betreuung alter, notleidender Berufskollegen.
5. ~~Unterstützung von sozialen Institutionen und Einrichtungen des Verbandes:~~

6. Durchführung von Jugendkochwettbewerben und Kochwettbewerben sowie von Kochkunst-veranstaltungen im regionalen Bereich.
7. Der Verein wird sich nur mit fachlichen und kulturellen Aufgaben, nicht aber mit arbeits- und lohnrechtlichen Fragen befassen.

§ 3 Mitgliedschaft

Die Mitglieder des Vereins setzen sich wie folgt zusammen:

- Ordentliche Mitglieder
 - Ehrenmitglieder
 - Mitglieder im Ausbildungsverhältnis
 - Außerordentliche Mitglieder
1. Ordentliches Mitglied des Vereins kann jede(r) Koch/Köchin I Küchenkonditor/-in oder Küchenmetzger mit abgeschlossener Berufsausbildung sowie Personen werden, die gemeinsame Interessen mit dem Verein haben und den Verein und die Vereinsarbeit uneigennützig unterstützen und fördern. ~~Ein ordentliches Mitglied sollte Mitglied im Verband der Köche Deutschlands sein.~~ Über Aufnahme von ordentlichen Mitgliedern entscheidet auf Grund eines schriftlichen Antrages der Vorstand. Lehnt der Vorstand die Aufnahme mit Begründung ab, so kann der Antragssteller hiergegen Berufung zur Mitgliederversammlung einlegen. Diese entscheidet mit einfacher

- Stimmenmehrheit endgültig.
2. Ehrenmitglieder werden **von der Hauptversammlung auf Vorschlag des** vom Vorstand ernannt.
 3. Die ordentlichen Mitglieder und die Ehrenmitglieder nehmen an allen Vereinseinrichtungen nach Maßgabe der Satzung teil. Sie haben gleiche Rechte und Pflichten.
 4. Auszubildende des Kochberufes, die ihre Probezeit vollendet haben und einen Ausbildungsvertrag vorweisen können, werden befristet, bis Ende der Ausbildungszeit, als Mitglieder im Ausbildungsverhältnis aufgenommen. Auszubildende Mitglieder im Kochberuf nehmen an allen Vereinssitzungen teil, sind jedoch nicht stimmberechtigt. Sie sind nur für ein Amt innerhalb der Jugendgruppe wählbar.
 5. Als außerordentliche Mitglieder können Firmen oder Körperschaften **oder sonstige Institutionen** aufgenommen werden, die **die** gemeinsame Interessen **mit dem des Vereins haben und den Verein** und die Vereinsarbeit uneigennützig unterstützen und fördern. **Dies sind insbesondere die Premium-Business und Firmenmitgliedschaften.** Sie haben einen Beitrag zu entrichten, der **vom Vorstand von der Hauptversammlung** festgelegt wird. Sie sind **nicht** stimmberechtigt und wählbar für einen Vorstandsposten als Beisitzer. **Jedes außerordentliche Mitglied hat eine Stimme in der Generalversammlung.**

§ 4 Beiträge

1. Der Jahresbeitrag ist jeweils im ersten Quartal des laufenden Jahres zu entrichten. Die Höhe des Beitrages ist **vom Vorstand von der**

- Generalversammlung** zu beschließen.
2. Zahlungsverzug **mit mehr als zwei Beiträgen** schließt die satzungsmäßigen Rechte für die Dauer des Verzuges aus. Erst mit Erfüllung der Schlussverpflichtung treten die satzungsmäßigen Rechte wieder in Kraft.
 3. Über die Beitragsbefreiung kann die Generalversammlung wie auch der Vorstand beschließen.
 4. Ehrenmitglieder und Mitglieder im Ausbildungsverhältnis sind beitragsfrei. Kollegen im 65. Lebensjahr, die 25 Jahre Vereinsmitgliedschaft nachweisen, werden beitragsfrei geführt.

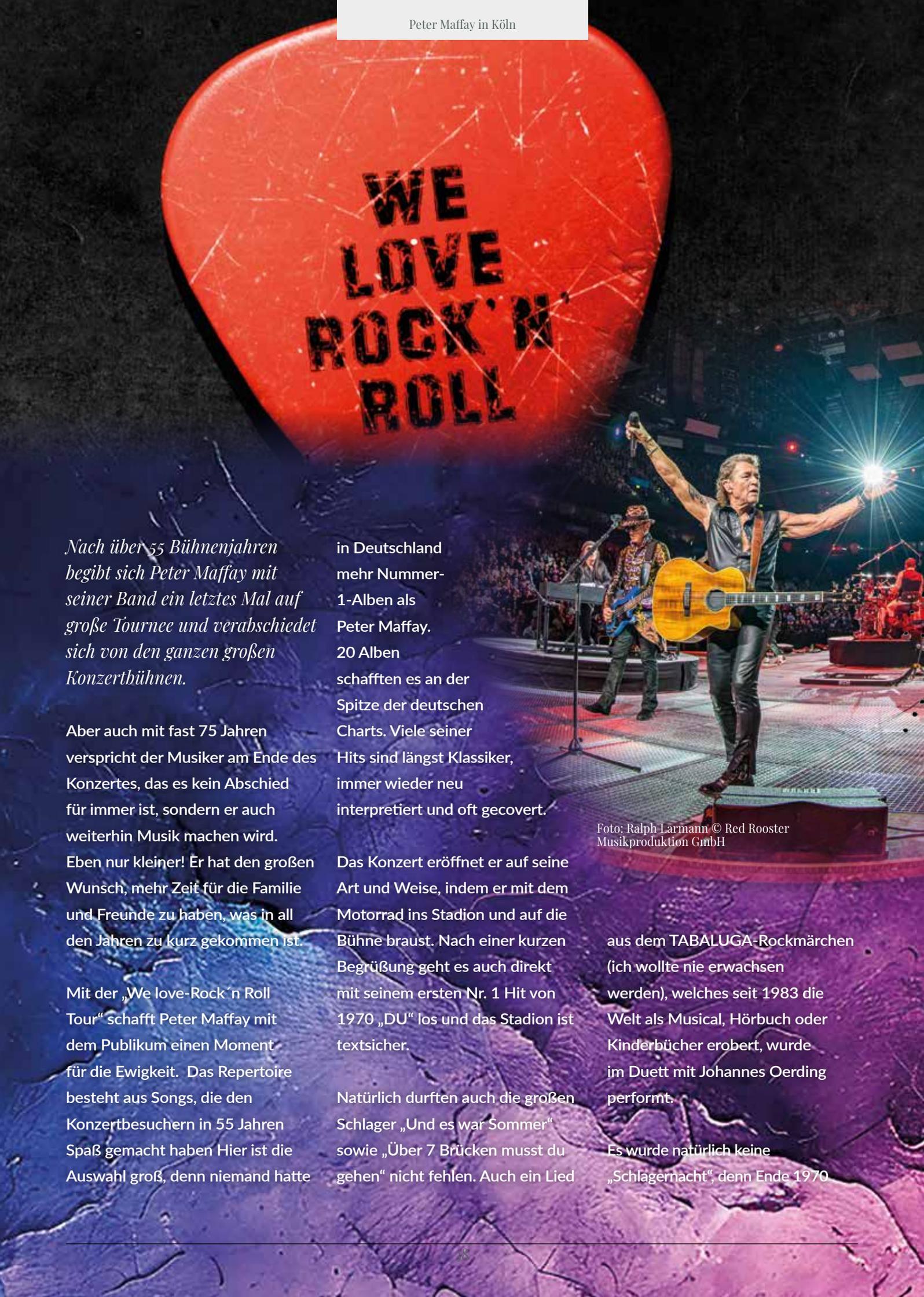
§ 5 Erlöschen der Mitgliedschaft

1. Die Mitgliedschaft endet durch
 - a) Tod
 - b) Austritt
 - c) Ausschluss
2. Die Austrittserklärung **der ordentlichen Mitglieder** hat schriftlich per Einschreiben gegenüber dem Vorstand zu erfolgen. Hierbei ist eine vierteljährige Kündigungsfrist zum 31.12. des Kalenderjahres einzuhalten. **Die Kündigung der außerordentlichen Mitglieder ist mit einer Kündigungsfrist von sechs Monaten zum Jahresende schriftlich per Einschreiben möglich.**
3. Der Ausschluss erfolgt durch Beschluss der Versammlung mit Zweidrittelmehrheit
 - a) wenn das Vereinsmitglied trotz erfolgter Mahnung mit der Bezahlung im Rückstand ist.
 - b) bei grobem oder wiederholtem Verstoß gegen die Satzung oder gegen die Interessen des
 - c) wegen unehrenhaften Verhaltens innerhalb oder außerhalb des

- Vereinslebens.
- d) wegen groben unkollegialen Verhaltens
 - e) aus sonstigen schwerwiegenden, die Vereinsdisziplin berührenden Gründen.
4. Vor Entscheidung des Vorstandes ist dem Mitglied unter Setzung einer Frist von mindestens zwei Wochen Gelegenheit zu geben, sich zu den erhobenen Vorwürfen zu äußern. Der Ausschließungsbeschluss ist dem Mitglied unter eingehender Darlegung der Gründe schriftlich bekannt zu machen.
 5. Gegen diesen Beschluss ist die Berufung zur Mitgliederversammlung statthaft. Die Berufung muss per Einschreiben innerhalb einer Frist von einem Monat nach Zugang des Ausschließungsbeschlusses beim Vorstand eingelegt werden. In der Mitgliederversammlung ist dem Mitglied Gelegenheit zur persönlichen Rechtfertigung zu geben
 6. Wird der Ausschließungsbeschluss vom Mitglied nicht oder nicht rechtzeitig angefochten, so kann auch gerichtlich nicht mehr geltend gemacht werden, der Ausschluss sei unrechtmäßig.
 7. Mit Beendigung der Mitgliedschaft erlöschen alle Ansprüche aus dem Mitgliedschaftsverhältnis, unbeschadet des Anspruchs des Vereins auf rückständige Beitragsforderungen. Eine Rückgewähr von Beiträgen und Spenden ist ausgeschlossen, ebenso von Sacheinlagen, es sei denn, es bestehen besondere Verträge.

§ 6 Der Vorstand

Der Vorstand besteht aus:
dem 1. Vorsitzenden,
dem 2. Vorsitzenden,



WE
LOVE
ROCK 'N'
ROLL

Nach über 55 Bühnenjahren begibt sich Peter Maffay mit seiner Band ein letztes Mal auf große Tournee und verabschiedet sich von den ganzen großen Konzertbühnen.

Aber auch mit fast 75 Jahren verspricht der Musiker am Ende des Konzertes, das es kein Abschied für immer ist, sondern er auch weiterhin Musik machen wird.

Eben nur kleiner! Er hat den großen Wunsch, mehr Zeit für die Familie und Freunde zu haben, was in all den Jahren zu kurz gekommen ist.

Mit der „We love-Rock´n Roll Tour“ schafft Peter Maffay mit dem Publikum einen Moment für die Ewigkeit. Das Repertoire besteht aus Songs, die den Konzertbesuchern in 55 Jahren Spaß gemacht haben. Hier ist die Auswahl groß, denn niemand hatte

in Deutschland mehr Nummer-1-Alben als Peter Maffay. 20 Alben schafften es an der Spitze der deutschen Charts. Viele seiner Hits sind längst Klassiker, immer wieder neu interpretiert und oft gecovered.

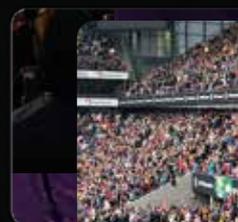
Das Konzert eröffnet er auf seine Art und Weise, indem er mit dem Motorrad ins Stadion und auf die Bühne braust. Nach einer kurzen Begrüßung geht es auch direkt mit seinem ersten Nr. 1 Hit von 1970 „DU“ los und das Stadion ist textsicher.

Natürlich durften auch die großen Schlager „Und es war Sommer“ sowie „Über 7 Brücken musst du gehen“ nicht fehlen. Auch ein Lied

Foto: Ralph Larmann © Red Rooster Musikproduktion GmbH

aus dem TABALUGA-Rockmärchen (ich wollte nie erwachsen werden), welches seit 1983 die Welt als Musical, Hörbuch oder Kinderbücher erobert, wurde im Duett mit Johannes Oerding performt.

Es wurde natürlich keine „Schlagernacht“, denn Ende 1970



schaffte es Peter Maffay mit seinem Album „Steppenwolf“ sich bis heute zu einem Deutsch-Rocker zu etablieren. So folgten dann auch aktuellere Lieder wie „Jetzt“, „Wenn das so ist“, und zum Abschluss „So weit“.

Doch Peter Maffay war nicht alleine. Er hatte prominente Freunde als special guests zu seinem Konzert eingeladen. Da war Johannes Oerding, sein Sohn Yaris (startet jetzt seine erste eigene Tour), Rocklady Anastacia und der Lokalmatador Wolfgang Niedecken.

Die 2 Haudegen sagen gemeinsam

„Verdamp lang her“ und mit ihnen 37.000 Stadionbesucher. Beste Stimmung ever!!!

Aber auch im Background tummelten sich Kölnerinnen: Die Kölner Sängerin Linda Teodosiu (sang auch ein Duett mit Anastacia) und Charly Krause (sorgte in der Band für die kölsche Note). Die kölschen Mädcher freuten sich sehr auf ihr Heimspiel und sagten nach dem Konzert: „Die geilste Stimmung auf der ganzen Tour“.

Einen großen Überraschungsmoment erlebte auch die Kölner Rheinflanke, die Sport und Bewegung nutzt,

um Kontakt zu Kindern und Jugendlichen aufzubauen und ihre soziale Kompetenz zu fördern. In seiner Funktion als Botschafter der Deutschen Postcode Lotterie enthüllte Maffay zusammen mit Johannes Oerding (42) einen Förderscheck in Höhe von 100.000 Euro.

Ein rundum gelungenes Konzert mit vielen stimmungsvollen und emotionalen Momenten.

Farewell Peter Maffay und wir freuen uns auch weiterhin neue Musik von dir zu hören.

Text: Ellen Vleer

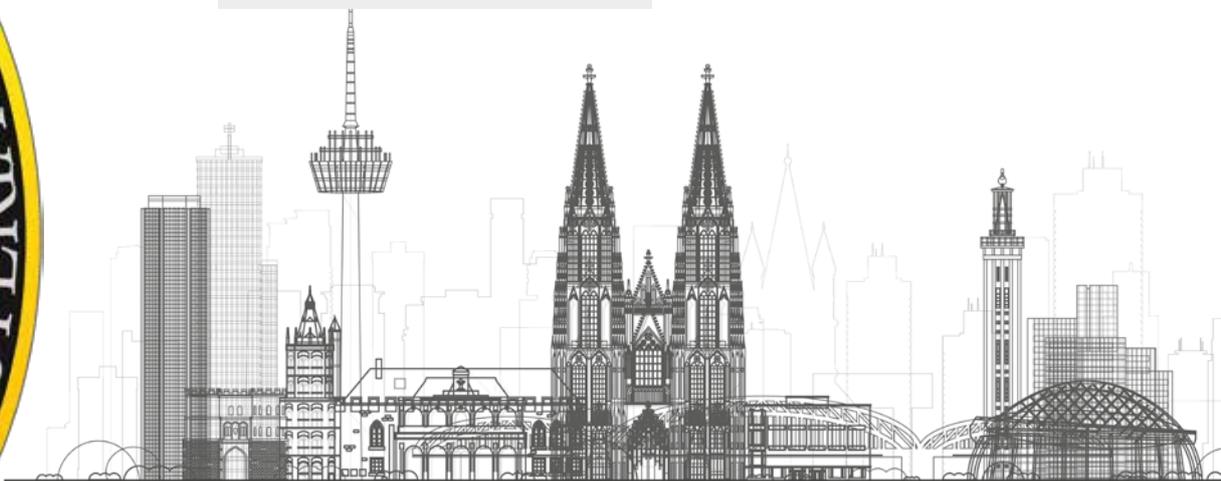


GÉRARD BERTRAND



© GILBERT BAGES, DRINKINMODERATION

VERTRIEB: WEIN WOLF GMBH, BONN WWW.WEINWOLF.DE



Wer kommt, wer geht, wer bleibt.

Im Laufe der Zeit gibt es Änderungen. Das ist Demokratie. Und in dieser entscheiden die Mitglieder wer sie führt und wer den Verein in ihrem Sinne verwaltet. Daher ist jedes einzelne Mitglied, jedes Firmenmitglied, jedes Business- und Premiummitglied aufgerufen, am 28. August 24 die Stimme bei den vorgezogenen Neuwahlen abzugeben.

Selbstverständlich können und sollen Sie sich oder gute Freunde zu allen Positionen zur Wahl anmelden.

Um Ihnen das Überlegen etwas zu vereinfachen schreiben wir hier, wer kommt, wer geht und wer bleibt.

Fangen wir gleich in der Reihenfolge an: Unser zweiter Vorsitzender zieht sich etwas mehr zurück. Der Job in Belgien, Familie und, und, und. Johannes Krahwinkel stellt

seine Position als zweiter Mann im Verein zur Verfügung. Mein großer Dank für seine Leistungen vorab. Er bleibt uns allerdings als Macher der Internetseite erhalten. Auch bei Spezial Veranstaltungen wird Johannes weiterhin Vorstand und Verein unterstützen.

Der Mann, der neuer zweiter Vorsitzender werden möchte ist ein alter Bekannter. **Jürgen Sziegoleit**, er war Generaldirektor im Kölner DOM-Hotel und gelernter Küchenmeister. In den letzten 5 Jahren führte er mit seiner Frau Julia das Hotel zur Post. Jetzt kommt er nach Hause.

Unser langjähriger Kassierer Rolf Schweigert geht in den verdienten Ruhestand. Seine Leistung für den Verein in den letzten 20 Jahren ist unvorstellbar. Neu im Team soll **Conny Schoop** werden. Sie arbeitet schon seit einigen Monaten im

Kassenbereich. Bereits im letzten Courier durften wir Sie vorstellen.

Reiner Schopen und Kurt Mentz verlassen ihre Vorstandsposten aus betrieblichen Gründen bzw. aus Altersgründen. Auch die beiden werden den Verein weiterhin ohne Amt begleiten.

Interessiert an der Position des Jugendwarts ist **Richard Braun**, Küchenchef und Ausbilder im Lindner Hotel.

Weiterhin wird es ein Vorstandsmitglied für den Bereich Handel geben. Zur Wahl wird sich **Andreas Scheidl** vom Selgros stellen.

Wieder zur Wahl stehen **Christian Kerner**, Recht - **Marc Kurtenbach**, Finanzen - **Robert Wullen**, Presse - **Eva Eckardt**, Schriftführung und der Vorsitzende, **Ernst Vleer**.

Bericht CKV Geschäftsstelle



Mal eine Runde Golf für den guten Zweck auf dem hervorragenden Golfplatz von Schloß Miel. Die Spieler Lutz Wingerath, Günther Hach-Amar, Detlef Eggert und Ernst Vleer beim Turnier des Wirtschaftsclub

SYLVIA FEHN-MADAUS UND DAS SPARGELRAD



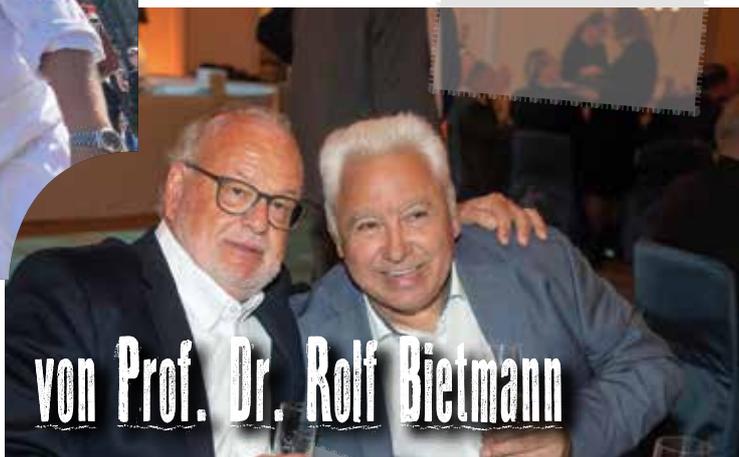
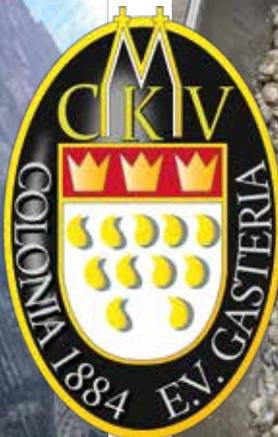
43 Poker
Turnier im
Lindner
Lindner
Boss Dirk
Metzner
macht
Einlass-
kontrolle



Nachrichten des Couriers

Spontan entschied sich die FDP Politikerin Strack- Zimmermann bei der Spargelaktion des CKV zugunsten der Kölner Kinderklinik zu helfen. Dankeschön

180 KG KRABBen.. LECKER



von Prof. Dr. Rolf Bietmann



Geburtstagsfeier

Phantastisch ist der Ausdruck, um die Geburtstagsfeier von Prof. Dr. Rolf Bietmann in der Kölner Flora zu beschreiben. Die ausgezeichnete Rede von Minister Reul zeichnete seine Karriere auf, die Rede von OB Fritz Schramma sein politisches Leben. Die gastronomische Leistung perfekt. Lieber Rolf..., komme sehr gerne in 10 Jahren wieder auf den nächsten runden Geburtstag.



MBS-Turnier bei Traumwetter



PREMIUM MITGLIEDER



Pur kölsch, sonst nix.
Liebe auf den
ersten Schluck.



Das rechnet sich. SELGROS
macht das Rennen in der
Gastronomie.





Let`s Dance trifft auf Moulin Rouge! Welch ein Tanzspektakel!

Ja, auch wenn der ein oder andere jetzt aufstöhnt, ich bin bekennder Let`s Dance Fan und wenn freitags nichts ansteht, wird die Sendung bei RTL geschaut und mein Mann aus dem Wohnzimmer vertrieben. Ich war auch schon mal live in Osendorf und auch schon auf der Live-Tour in der Lanxess-Arena.

Also saß ich am Freitag, dem 03.05.24, wieder mal vor dem Fernseher, sah motivierte Tänzer*innen, tolle Tänze und wunderschöne Kostüme. Alles wie immer, bis ich auf einmal hellhörig wurde. Da erzählten doch die Moderatoren und die Jury, dass die nächste Folge live im Musical Dome in Köln stattfindet.

„ABSOLUT HINREISSEND! EIN HEMMUNGSLOSER RAUSCH.“

Moulin Rouge, auch hier bekenne ich mich als Fan. Ich habe das Musical schon dreimal gesehen und bin immer wieder aufs Neue gebannt.

Also diese Symbiose von Let's Dance und Moulin Rouge, war doch wie für mich gemacht.

Jetzt musste mein Mann aber mal ein bisschen seine Kontakte

spielen lassen, um für uns noch zwei Karten zu organisieren. Let's Dance ist ja immer schon weit im voraus ausgebucht und auch wenn jetzt anstatt knapp 500 Gäste, 1.500 Leute Platz fanden, waren die Karten sofort vergriffen. Aber mein Mann wäre nicht mein Mann und es hat geklappt.

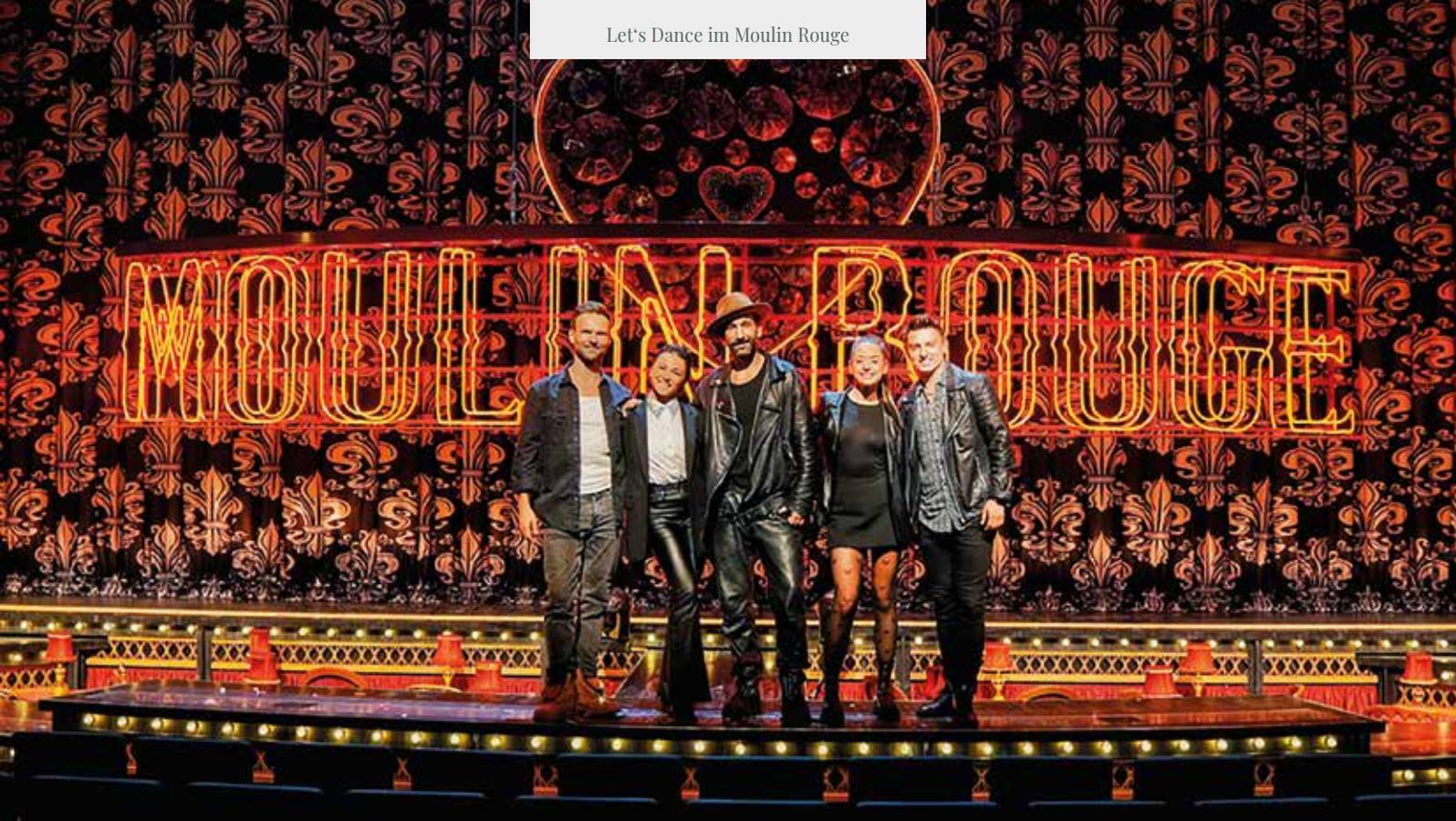
Voller Vorfreude standen wir in einer langen Schlange an und

mussten einige Sicherheitskontrollen durchlaufen. Aber dann ging es los. Wie immer beim Betreten des Saales, zieht einen die Atmosphäre sofort in eine andere Welt. Ich saß jetzt direkt neben dem Jury Pult, Herr Lambi also direkt rechts neben mir. Ich hätte ihm die Kellen mit den Punkten klauen können!

Das Opening, wurde dieses Mal von den Moulin Rouge Tänzern

Unsere Firmenpartner





getanzt und war das Opening vom Musical mit einem mitreißenden Cancan. Danach präsentierten alle verbliebenen Promis einen Tanz mit Ihrem Profitänzer*innen und einen Trio-Tanz (mit 2 Profitänzern*innen).

Es mag sein, dass die Kameraführung in Osendorf einfacher und interessanter für die Fernsehzuschauer ist, aber live war es eine großartige Show. Jeder Tanz hatte sein eigenes Originalbühnenbild aus dem Moulin Rouge, die Moderatoren hatten diverse Plätze an Theken oder Balkonen um zu moderieren und immer wieder wurden auch die Tänzer des Moulin Rouge am Rande integriert. Es gab unheimlich viel zu sehen und zu bestaunen, so auch, wie viele Menschen bei so einer Fernsehproduktion involviert sind.

Neben den Tänzen fand ich es auch sehr aufregend, alle Profis und Teilnehmer mal hautnah zu erleben. Wie zierlich sind die Profitänzerinnen! Ich habe den Abend unheimlich genossen und fand den Umzug in den Musical Dome mehr als gelungen.

Eine knappe Woche war der Musical

Jeder Tanz hatte sein eigenes Originalbühnenbild aus dem Moulin Rouge

Dome wegen den Umbauarbeiten für Let`s Dance geschlossen.

Unternehmerisch ein großes Risiko. Hoffen wir, dass viele Zuschauer vor dem Fernseher neugierig geworden sind und nach Köln kommen um Moulin Rouge zu sehen. Ich bin dann auch nochmal dabei!

Text Ellen Vleer



Verleihung der Minerva Colonia 2024 an Heike und Dirk Iserlohe



Heike Iserlohe ist Malerin, Künstlerin und Galeristin. Und während andere darüber reden, Künstler zu unterstützen so kümmert Sie sich schon lange in ihren Cafés genau um dieses Klientel. Ihr Mann Dirk, quasi das genaue Gegenteil, ein absoluter Macher im Hotel-Business. Zusammen ein „unschlagbares Paar“.

Da ist es nicht verwunderlich, wenn solche Tatsachen auffallen. Das ist es der Lese schon seit

längerem. Am 11. Mai 2024 fand der große Gesellschaftsabend der Lesegesellschaft zu Köln, der Maiball, statt. Und man konnte bei dieser Gelegenheit noch ein großes gesellschaftliches Ereignis in den Vordergrund stellen: Der Vorstand der Lesegesellschaft von 1872 verlieh mit über 250 geladenen Gästen im festlich dekoriertem Saal Berlin im Dorint An der Messe, die Minerva Colonia feierlich an das Ehepaar Heike und Dirk Iserlohe. Die Künstlerin und der Aufsichtsratsvorsitzende der Dorint Hotelgruppe

und CEO der HONESTIS AG haben die Stiftung Neighbours by Dorint gegründet. Zweck dieser Stiftung ist es, sozial benachteiligte Menschen zu unterstützen. Weiterer Zweck der Stiftung ist die Förderung von Brauchtum und Sport in der Stadt Köln. Diesen Zweck konnte die Neighbours Stiftung schon vielfach erfüllen und bekommt dafür die besondere Ehrung der Lesegesellschaft zu Köln.

Dirk Iserlohe versprach 2019, in allen Dorint Hotels „Kölsche Büdchen“ zu etablieren, die Produkte aus Köln an

allen Standorten anbieten. Der Colonia Kochkunstverein findet das „Klasse“ Heike Iserlohe bietet in ihren Cafés Künstlerinnen und Künstlern ein Forum zur Präsentation ihrer Werke. Heike Iserlohe über die Stiftung: „Mitunter muss man gar nicht erst in die Ferne schauen, um Hilflosigkeit, Krankheit, Armut – kurz Sorgen – zu erkennen. ‚Nachbarn helfen Nachbarn‘ ist daher unsere Devise.“

jetzt, sondern auch in Zukunft noch viel für Sie zu tun gibt.“

Für Unterhaltung sorgten an diesem besonderen Abend die Sängerin Sarah Jo mit ihrer Jazzband und später die Sonic Pearls. Unter den Gästen: Ingolf Lück, Helmut Zerlett, Christoph Kuckelkorn, Horst Kordes, Lorenz Stassen, René Königshausen und viele andere.

sehr spannend). Die Fortsetzung heißt Aschermittwoch.. und auch das Buch liegt bereits auf meinem Schreibtisch.

Bericht: Ernst Vleer – Bilder Joachim Badura

Am 5.9. steigt das 2. Lesekränzchen, diesmal mit Sylvia Brecko um 19.00 Uhr. Es sind noch wenige Plätze im Leseraum im Dorint am Heumarkt frei. Der Eintritt ist frei.



Bilder links: Lese Präsident Michael Everwand mit seiner besseren „Lese Hälfte“ Astrit und darunter Egon Michelske und Ernst Vleer. | Bild rechts: Laudator und der letzte Empfänger der Minerva von der PSD Bank, Rene Königshausen, das Ehepaar Iserlohe und der Präsident der Lese, Michael Everwand

René Königshausen beschrieb die Ziele der Stiftung sehr treffend in seiner Laudatio: „Sie beide schauen gerne genau hin – und das nicht nur an einer Stelle, sondern gleich an zahlreichen Stellen im direkten Umfeld der Dorint-Hotelstandorte. Die Unterstützung von hilfsbedürftigen, sozial schwachen und benachteiligten, kranken und behinderten Menschen ist für Sie beide eine Herzensangelegenheit, der Sie sich mit Engagement und Leidenschaft verschrieben haben. Und ich bin mir sicher, dass es nicht nur

Wie wir feststellten gibt es jetzt im Dorint am Heumarkt eine Bibliothek und Leseraum. Der Präsident der Lese, Michael Everwand eröffnete am Donnerstag dem 11.07. das neue „Lesekränzchen“ des Vereins. Der erste Vorleser war Lorenz Stassen. Der freischaffende Drehbuchautor und Schriftsteller ist besonders bekannt aus vielen Krimiserien, wie Alarm für Cobra 11, Wapo Bodensee oder auch Swimming Pool. Als Krimi Autor schrieb er „Rosenmontag“, ein Mord vor 200 Jahren im Gürzenich (Anmerkung:



Lorenz Stassen und Michael Everwand beim 1. Lesekränzchen in der Bibliothek im Dorint

Sommerfest des Wirtschaftsclubs Köln 2024

Am 3. Juli 2024 fand das traditionelle Sommerfest des Wirtschaftsclubs Köln, diesmal in der wunderbaren Location des Gertrudenhofs von Peter Zens in Hürth, statt.

140 geladene Gäste feierten bei toller Livemusik, einem wunderbaren

Grillbuffet und kühlen Getränken ein herrliches Sommerfest.

Ein Höhepunkt war unter anderem die Ehrung des Hauptgeschäftsführers der Kreishandwerkerschaft, Dr. Thomas Günther, mit der Ehrennadel des Wirtschaftsclubs Köln für seine langjährigen Verdienste für das



Handwerk, die Kölner Wirtschaft und seinen Einsatz als Juror des Kölner Unternehmenspreises. Herr Dr. Günther verlässt die Kreishandwerkerschaft auf eigenen Wunsch und wird zum 1. August Hochschulprofessor an der Hochschule für Polizei und

Bild oben: Nina Remagen
Bild links: Ali Yilmaz, e. Vleer beim Sommerfest des Wirtschaftsclub Köln



Selbständigen und Freiberuflern aus nahezu allen Branchen an.

Roberto Campione und Christian Kerner konnten als Gäste unter anderem begrüßen: Die Präsidentin der IHK, Frau Dr. Nicole Grünewald, die Kölsch-Botschafterin Caroline Bosbach, die Obermeister der Handwerksinnung Astrid Schmitz (Fleischer-Innung), Marc Schmitz (Sanitär Heizung Klima) und Manfred Hemmersbach (Straßen- und Tiefbau), den Präsidenten des Aachener Partnerclubs Prof. Dr. Daldrup, TOP-Magazin-Herausgeber Timo Kazmierczak, den Präsidenten des Colonia Kochkunstvereins Ernst Vleer, Nane und Nina Remagen, Johann Maria Farina und Bernd Petelkau.

öffentliche Verwaltung NRW. Hierfür wünschen wir ihm viel Erfolg.

Wie immer war der Abend geprägt von einer lockeren und entspannten Atmosphäre sowie einem inspirierenden Austausch der vielen Gäste untereinander.

Herzlichen Dank an das Team von Peter Zens für die hervorragende Organisation dieses Abends

Bericht: Christian Kerner

Dabei konnte eine Vielzahl von Neumitgliedern des Wirtschaftsclubs Köln begrüßt werden. Mit seinen mittlerweile 140 Mitgliedern und den angeschlossenen Partnerclubs aus Aachen, Saarbrücken und Luxemburg bietet der Wirtschaftsclub Köln ein Netzwerk von ca. 800 Unternehmen,



Geschäftsleiter Andy Scheidl vom Selgros Frechen, RPK Boss Sascha Lansen und Ernst Vleer

Bild oben: Geschäftsführer Christian Kerner mit Preisträger Dr. Thomas Günther von der Kreishandwerkerschaft und Präsident Roberto Campione, darunter Astrit Schmitz mit Tochter

Profis kochen für Profis

Verkaufen und organisieren können die Geschäftsleiter aus Frechen und Köln, Andreas Scheidl und Frank Poczka. Das ist ihr Job. Doch auch das Kochen liegt ihnen im Blut. Dies wurde bei dem Event „Profis kochen für Profis“ unter Beweis gestellt.

Unsere regionalen Selgros-Filialen setzen beim „Verkauf“ auf Fachleute. Nein, keine Verkäufer, sondern Köche, die direkt verstehen was der Kunde möchte. Das ist manchmal, bei so unglaublich vielen Produkten,



Der Selgros ist immer einen Schritt voraus



gar nicht so einfach. Deshalb quasi der kurze Dienstweg von Koch zu Koch.

Die Kundenmeinung ist ganz wichtig

Unter anderen ist Daniel Buschmann im Team. „Ich liebe beide Facetten des Jobs, Vor- und in der Küche. Es ist ihm völlig wichtig, den Anschluss nicht zu verlieren und so steht er sehr gerne auch am Herd. Für einen Kunden zu kochen und ihr oder ihm somit auch mal neue Ideen zu liefern ist perfekt. Es bringt einen auch näher.

Die Gäste hatten bereits die Vorspeisen gegessen. Frank Poczka, der mittlerweile die Soße perfekt abgeschmeckt hatte, sortierte so langsam die Teller, natürlich vorgewärmt, und drapierte eines der super Fleischangebote des Hauses, Dry Age von der deutschen Färse, auf die Teller. Dazu die passende Soße, perfekt.

Andreas Scheidl kontrollierte nochmals die Temperatur der Getränke und der Service begann. Nette Gespräche mit Kolleginnen und Kollegen mitten im Markt, dazu ein tolles Essen, gekühlte Getränke und die „Telefonstimme“ vom Verkäufer live am Tisch. Es war ein wirklich perfekter Abend.

Bericht und Bilder : Ernst Vleer

Selgros Geschäftsleiter Frank Poczka und Andreas Scheidl

Der beste Wein zum Spargel

Unser CKV Grauburgunder aus der Weinmanufaktur Christian Schardt, ein Genuss wie frische Erdbeeren, klar im Geschmack und kalt zu genießen.

Speziell durch die sachkundige Hand des Winzers angebaut, vom Präsidenten gern-tet (der Kerl muss auch alles machen),



von Christian Schardt persönlich gekel-tert und das im Super-Weinjahr 2019, da strahlt schon die Sonne aus der Flasche.

Bestellt heute noch für 8,90 € die Flasche einen 6er oder 12er Karton (Transportkos-ten je Kiste innerhalb Deutschlands zu-sätzlich 7,00 €) unter Angabe von Namen, Adresse, E-Mail und Telefonnummer an Schatzmeister Rolf Schweigert unter

huescheid54@yahoo.de

oder auf unserer Webseite:

www.Colonia-Kochkunstverein.de



Unser Spätburgunder..Mal was besonderes zum Spargel

Unsere Firmenpartner



IBA - Automation
Henries GmbH
Antreiben + Schalten



Happy Birthday to You!

Juli

Schönemann, Michael	01.07.
Motzfeld, Joachim	01.07.
Klett, Christopher	02.07.
Schwarz, Jürgen	04.07.
Trippel, Michael	04.07.
Döres, Ulrich	05.07.
Dr. Cordt, Peter	05.07.
Draschner, Peter	05.07.1967
Dr. von Moers	05.07.
Wenzel, Sascha	06.07.
Müller Martin	06.07.
Klaas, Michael	07.07.
Biolek, Alfred	10.07.
Kikull, Reiner	12.07.
Schwinghammer, Hans	12.07.
Jacoby, Michael	13.07.
Wullen, Robert	13.07.
Peinze	14.07.
Badorf, Dirk	15.07.
Rainer Martens	14.07.1957
Hinz, Robert	16.07.
Strohe, Britta	17.07.
Niekammer, Walter	17.07.
Bley, Michael	18.07.
Kremp, Claudia	18.07.
Pavlovie, Milorad	21.07.
Greve, Hauke	24.07.
Arenz, Kurt	25.07.
Schröder, Bernd	25.07.
Eggert, Detlef	26.07.
Löwenstein, Mirko	28.07.
Schimmels, Rüdiger	29.07.
Heymann, Alexandra	31.07.
Klausz, Werner	31.07.
Weis, Eugen	31.07.

August

Zweifel	01.08.
Olbrich, Peter	02.08.
Böhle, Peter	03.08.
Müller, Cathrin	03.08.
Trimborn, Claus	03.08.
Floßbach, Rainer	05.08.
Hartmann, Sven	06.08.
Scholz, Klaus-Peter	07.08.
Menten, Bert	09.08.
Clemens, Robert	10.08.
Oberhauser, Marc	11.08.
Pauli, Carsten	13.08.
Böhmer, André	15.08.
Schünzel, Hans-Joachim	15.08.
Kranz, Norbert	16.08.
Guiseppe, Bongiovi	17.08.
Bolte, Peter	18.08.
Bartsch, Werner	19.08.
Gissinger, Christian	20.08.
Scholzen, Karl	20.08.
Walter, Wilhelm	22.08.
Schramma, Fritz (Aufsichtsrat)	27.08.
Weis, Christian	29.08.

September

Christoph Schlömer	01.09.
Vilz Michael	02.09.
Prüßmann Sebastian	05.09.
Müller Jonny	08.09.
Jennes Sebastian	10.09.
Jordan Bastian	10.09.
Schulze Markus	10.09.
Göring Clas	12.09.
Witte Raymund	13.09.
Müller Ulrich	13.09.
Graci Emanuela	15.09.
Kahl Timo	15.09.
Schöffel Gerhard	18.09.
Deckers Hans-Jürgen	19.09.
Stützer Bernhard	19.09.
Kerner Christian	20.09.
Appenzeller Bernd	20.09.
Walleneit Jürgen	20.09.
Gehring Thomas-Clemens	21.09.
Heitz Florian	21.09.
Sala Amelio	21.09.
Hennies Jürgen	22.09.
Hinz Vanessa	23.09.
Mentz Kurt	25.09.
Schröder Dirk	25.09.
Wilkerling Michael	25.09.
Froitzheim Peter	27.09.
Hasbach Norbert	30.09.
Manek Alexander	30.09.



Fantastischer Sommerdialog in den Rheinterrassen

CDU KÖLN

Das Who ist Who aus Stadtgesellschaft, Verwaltung und Politik war zu Gast beim Sommerdialog der CDU-Ratsfraktion der Stadt Köln. Fraktionsvorsitzender Bernd Petelkau und Fraktionsgeschäftsführer Niklas

Kienitz konnten rund 200 Gäste in den Rheinterrassen begrüßen.

Die Gäste wurden angeführt von der ersten Bürgerin der Stadt, Oberbürgermeisterin Henriette Reker, die Bundestagsabgeordnete Serap Güler, der Stadtdirektorin



Vorsitzender der Kölner CDU Alexander Mandl mit Artur Tybussek, ASTOK Geschäftsführer Peter Berner und Volker Steingroß, Flughafen KölnBonn



1



3



4



5



6

1] Bernd Petelkau, Serap Güler, Oberbürgermeisterin Henriette Reker, Niklas Kinitz

2] oben vlnr: Ernst Vleer, Hans-Werner Bartsch, und der Präsident des 1. FC Köln Werner Wolf, Bernd Petelkau mit Niklas Kienitz, Bernhard Conin mit Dr. Philipp Hoffmann und Benedikt Conin
unten vlnr: Dr. Ulrich Soenius, Heinz-Günter Hunold, Dr. Sandra von Möller und Helmut Haumann, Feuerwerk, Baudezernent Markus Greitemann in Gespräch mit seinem Vorgänger Klau Fruhner

3] Bürgermeister a.D. Hans-Werner Bartsch begrüßt zusammen mit seiner Frau Josefine Bartsch den ehemaligen Stadtdirektor und jetzigen Oberbürgermeister von Düsseldorf Dr. Stephan Keller in Köln

4] Ernst Vleer begrüßt Bürgermeister a.D. Josef Müller neben der Kölner Bundestagsabgeordneten Serap Güler

5] oben vlnr: Bürgermeister Dr. Ralph Elster mit Claudia Hessel RTL, Selfie-Expertin Claudia Hessel RTL mit Bernd Petelkau, Stadtdirektorin Andrea Blome, Christoph Schmitz und Dr. Sandra von Möller, Dirk Michel mit Stadtdirektorin Andrea Blome, in guter Stimmung Bernd Petelkau mit Christiane Martin, Fraktionsvorsitzende der Grünen unten vlnr: Unser Polizeipräsident Johannes Hermanns im Gespräch, Ratsfrau Teresa de Bellis-Olinger im Gespräch mit Wirtschaftsdezernent Andree Haag, Heinz-Günter Hunold mit Stadtführer und Stadtrat Günter Leitner freundschaftlich umschlungen

6] vlnr: JTI-Manager Hendrik Biergans, Bürgermeister a.D. Hans-Werner Bartsch, Stadtrat Dr. John Akude, Herr Güler, Ernst Vleer und Bernd Petelkau

Andrea Blome, den Dezenten Markus Greitemann und Andree Haag sowie dem ehemaligen Baudezenten Klaus Fruhner, Polizeipräsident Johannes Herrmanns, Bürgermeister Dr. Ralph

vom Flughafen Volker Steingroß, den Präsidenten der Roten Funken Günter Hunold, den Journalist und Autor Frank Überall sowie Ernst Vleer vom Colonia Kochkunst Verein. Der Vorsitzende Bernd Petelkau

Verkehrsversuchen. Die Stimmung war super, die Kulisse perfekt und zur Feier des Tages kamen die Gäste auch noch in den Genuss eines Feuerwerks der benachbarten „4th of July“-Party des



Elster sowie seine Amtsvorgänger Hans-Werner Bartsch und Josef Müller, der Vorsitzende der CDU Köln Alexander Mandl, Hendrik Biergangs, Nicolai Lucks, Dr. Ulrich Soenius und die Gesellschafter der städtischen Unternehmen Ralf Nüsser und Thomas Scheitza sowie

nutzte die Situation um aktuell über die Themen der Stadtpolitik zu berichten und einen Ausblick für die nächsten Jahre zu geben. Kritische Bemerkungen fand er besonders zu den eigenmächtigen Entscheidungen des Verkehrsdezernenten Ascan Eggerer und seinen unsäglichen

Amerikahauses NRW, die nebenan unter anderem auch mit einem alten Bekannten, dem Oberbürgermeister von Düsseldorf und ehemaligen Stadtdirektor von Köln Dr. Stephan Keller stattfand.

Text: Hans-Werner Bartsch
 Bilder: Costa Bellibasakis

Zu Gast bei Freunden



Viele kennen ihn: Jürgen Sziegoleit. Er war 10 Jahre Generaldirektor im DOM-Hotel bevor er am 11.11.2011 (das Datum war kein Zufall) in das Grand Hotel Nürnberg wechselte. Beide Hotels gehörten zu der Hotelkette Le Meridien Hotels & Resorts.

Während seiner langen Tätigkeit in Köln war Jürgen auch Vorstandsmitglied und internationaler Pressesprecher des CKV und somit auch Teilnehmer etlicher Vorstands- und Club 99-Reisen.

Nach seinem Umzug nach Nürnberg ging das natürlich nicht mehr, aber der Kontakt brach nie ab und zumindest an Rosenmontag, auf der Tribüne der PRO GAST GmbH, gab es mit der ganzen Familie ein alljährliches Wiedersehen.

2018 entschied sich Jürgen Sziegoleit nochmal für einen Wechsel und wollte zuerst nach Köln zurückkommen. Doch während der Jobsuche wurde ihm ein Objekt in Riesenbeck zur Pacht angeboten. Jeder fragt sich jetzt: Wo ist das und was macht man da?

Riesenbeck liegt im Münsterland, ca. 40 km nördlich von Münster, Richtung Ibbenbüren. Das Hotel wurde komplett mit viel Liebe renoviert und 2019 wieder eröffnet. Das „Hotel zur Post“ in Riesenbeck verfügt über eine große Vielfalt an Räumlichkeiten mit hochwertiger Ausstattung. Hierzu gehören 12 vollklimatisierte, individuell gestaltete Luxuszimmer und Suiten (17 – 40 qm), 2 Restaurants und eine Bar, Biergarten und Straßencafé, Kegelbahn, Fitness Gym und Sauna, Weinshowroom, Konferenz- und Veranstaltungsräume für bis

zu 200 Gäste mit modernster Multimediaausstattung, vielfältige Kunstobjekte, HighClass-Sanitärräume, eine barrierefreie untere Etage, Klimatisierung in weiten Teilen des Gebäudes, Kostenloses WLAN und kostenlose Parkplätze direkt am Haus. Ein Highlight sind die Briefe von Malern wie Monet, Renoir und Spitzweg, die sie als Unikat gerahmt an den Wänden bewundern können. Und auch jedes Zimmer ist individuell mit einem Kunstwerk ausgestattet.

Jürgen leitet als gelernter Koch die Küche: *„Wir pflegen eine authentische Gastfreundschaft. Die Maxime unseres Restaurant Teams sind Regionalität leben und hohe gastronomische Ansprüche erfüllen. Egal ob für unsere westfälische Wirtschaft oder dem modernen Bistrobereich, wir kochen stets gesund und geschmackvoll.“*

Hotel zur Post in Riesenbeck



Mit einer Kombination aus stilvollem Ambiente und erstklassigem Service haben wir ein Restaurant geschaffen, in das man immer wieder gerne einkehrt.“ Seine Frau managed den Service und das Housekeeping und auch die jüngste Tochter ist im Service aktiv. Kurz nach der Übernahme kam dann Corona und der Lockdown. Nicht einfach, wenn man gerade erst ein paar Monate ein Objekt übernommen hat. Nach den 1. Lockerungen wurden dann zuerst nur die Zimmer vermietet und dann durfte auch die Bewirtung wieder aufgenommen werden. Natürlich herrscht auch im Münsterland Personalmangel, wie überall in der Gastronomie, aber im Familienverbund hat man sich mit dem wunderschönen Objekt einen Namen erarbeitet und auch bei booking.com einen Award eingeehmt.

Aber für wen ist ein Aufenthalt in Riesenbeck interessant?

Einmal ist das es ein El Dorado für Wanderer und auch Radfahrer. Aber auch der internationale Reitsport ist in Riesenbeck mit großen Turnieren vertreten. Mit der Erweiterung des Pferdesportzentrums an der Surenburg durch einen modernen Reithallenkomplex im Jahr 2015 haben die Bauherren Ludger Beerbaum und Constantin Freiherr Heereman (ehemaliger Bauernpräsident) den Grundstein für die Zukunft des Pferdesports in Riesenbeck gelegt. Neben dem Reitsport betreibt Beerbaum auch eine Hengstanlage und ein Gestüt für Zuchtpferde in der Nähe. Hier bildet er auch für den Reitsport aus. Also kommen nicht nur Reitsportbegeisterte nach Riesenbeck, sondern auch

Pferdenarren, die hier ein Pferd kaufen oder eine Stute besamen lassen.

Aber auch wer mit Reiten nix am Hut hat, findet hier neben Wandern und Radfahren eine Menge Abwechslung. Man ist schnell in Münster, Rheine und in den Niederlanden. Außerdem befindet man sich am Fuße des Teuteborger Waldes. Eine weitere Sehenswürdigkeit ist das sogenannte „Naße Dreieck“. Hier zweigt der Mittellandkanal vom Dortmund-Ems-Kanal ab.

Und egal was man tagsüber gesehen und erlebt hat, freut man sich abends auf den Biergarten oder die gute Wirtsstube mit Kamin, bei einem leckeren Essen.

Also wenn Sie nach einem Kurztrip suchen, hier ist man genau richtig und werdet herzlich von Freunden empfangen.

Bericht Ellen Vleer

Fortsetzung auf Seite 37

dem Kassierer,
dem Schriftführer,
dem Jugendwart
und bis zu fünf Beisitzern

Der Verein wird gerichtlich und außergerichtlich durch den Vorsitzenden und seinen Stellvertreter gemeinsam vertreten. ~~Diese bilden den gesetzlichen Vorstand im Sinne des § 26 BGB.~~

~~Der 1. Vorsitzende ist allein vertretungsberechtigt bis zu einer Höhe von 5.000,- Euro pro Geschäftsanfall.~~

1. Der Vorstand führt die laufenden Geschäfte des Vereins. Ihm obliegen die Verwaltung des Vereinsvermögens und die Ausführung der Vereinsbeschlüsse.
2. Der Vorstand kann Rechtsgeschäfte zur Wahrnehmung der Vereinsaufgaben nach Maßgabe des § 2 in unbegrenzter Höhe durchführen. Für Rechtsgeschäfte, die außerhalb der üblicherweise zu führenden Vereinsgeschäfte liegen sowie für Grundstücks- und Dienstverträge! bedarf der Vorstand der Zustimmung der Generalversammlung.
3. Der Kassierer verwaltet die Vereinskasse und führt Buch über die Ein- und Ausgaben. Zahlungenanweisungen bedürfen der Unterschrift des Kassierers und des Vorsitzenden oder dessen Stellvertreters.

§ 7 Vorstandswahlen

- 1 Der Vorstand wird von der Generalversammlung für die Dauer von ~~fünf vier~~ Jahren mit einfacher Mehrheit der anwesenden ordentlichen Vereinsmitglieder gewählt.
- ~~2. Die Wahl des ersten und des zweiten Vorsitzenden erfolgt mittels Stimmzettel in geheimer Wahl.~~ Die

Vorstandsmitglieder können per Akklamation gewählt werden. Stehen mehrere Bewerber zu Wahl, erfolgt die Stimmabgabe geheim mittels Stimmzettel.

3. Fällt ein Vorstandsmitglied aus, so stellt der Vorstand ein ~~Ersatzmann-Vorstandsmitglied~~ bis zur nächsten Generalversammlung, die zum nächsten Termin unter Berücksichtigung der Satzungsbestimmung einberufen werden muss. ~~Das Ersatzmitglied muss nicht aktuelles Mitglied des Vorstands sein.~~
4. Bei einer Vorstandswahl sind immer ein Wahlleiter und ein Protokollführer zu benennen, die keine Vereinsmitglieder sind.
6. Über die Vorstandswahl ist ein Wahlprotokoll zu führen, das auf der nächsten Vereinsversammlung nach der Generalversammlung verlesen werden muss.
7. Die Kandidaten für die Vorstandschaft sollten in der Einladung zur Generalversammlung namentlich genannt werden.

§ 8 Generalversammlung

1. Zur alle ~~zwei vier~~ Jahre stattfindenden Generalversammlung sind alle Mitglieder unter Bekanntgabe der Tagesordnung mit mindestens zweiwöchiger Frist einzuladen. ~~Eine Einladung im Colonia Kurier oder per Mail reicht hierfür aus.~~ Stimmberechtigt sind nur solche Mitglieder, die mit der Zahlung von ~~maximal zwei~~ ihrer Beiträge dem Verein gegenüber nicht im Rückstand sind. Stimmübertragungen sind nur in schriftlicher Form auf Vereinsmitglieder möglich und müssen auf Verlangen nachgewiesen werden. ~~Es sind maximal~~

zwei Stimmübertragungen auf ein Mitglied möglich.

2. Jede ordnungsgemäß einberufene Mitgliederversammlung ist beschlussfähig. Die Beschlüsse erfolgen mit einfacher Mehrheit.*
- ~~2. Bei Beschlussunfähigkeit muss der Vorstand binnen drei Wochen eine zweite Versammlung mit derselben Tagesordnung einberufen. Diese ist ohne Rücksicht auf die Zahl der erschienenen Mitglieder beschlussfähig. In der Einladung zu der zweiten Versammlung ist auf diese besondere Beschlussfähigkeit hinzuweisen.~~
3. Jede ordnungsgemäß einberufene Generalversammlung ist beschlussfähig. Beschlüsse der Generalversammlung erfolgen mit einfacher Mehrheit, soweit sich aus Gesetz und Satzung nichts Anderes ergibt. Anträge zur Tagesordnung müssen dem Vorstand spätestens zehn Tage vor der Sitzung schriftlich eingereicht werden. Alle Anträge sind der Generalversammlung bekannt zu geben.
4. Über die Generalversammlung ist ein Protokoll zu führen, das vom Vorsitzenden, dem Wahlleiter und dem Protokollführer zu unterzeichnen ist.

§ 9 Aufgaben der Generalversammlung

Die Generalversammlung hat folgende Aufgaben.

- 1 Die Wahl des Vorstandes.
2. Die Wahl von zwei Kassenprüfern auf die Dauer von ~~zwei vier~~ Jahren. Die Kassenprüfer haben das Recht, die Vereinskasse und die Buchführung jederzeit zu überprüfen. Über die Prüfung der gesamten Buch- und Kassenführung haben sie der

Generalversammlung Bericht zu erstatten.

3. Die Entgegennahme des Jahres- und Kassenberichtes des Vorstandes, des Prüfungsberichtes der Kassenprüfung und Erteilung der Entlastung.
4. Die Beschlussfassung über Satzungsänderungen und alle sonstigen ihr vom Vorstand unterbreiteten Aufgaben sowie die nach der Satzung übertragenen Angelegenheiten.
5. Die Beschlussfassung über die Auflösung des Vereins, mit einer Dreiviertel-Stimmenmehrheit aller stimmberechtigten Mitglieder.

§ 10 Beschlussfassung der Generalversammlung

1. Den Vorsitz in der Generalversammlung führt der I. Vorsitzende bei seiner Verhinderung der stellvertretende Vorsitzende, bei Verhinderung beider ein vom Vorsitzenden bestimmter Stellvertreter.
2. Die Generalversammlung fasst ihre Beschlüsse mit einfacher Stimmenmehrheit der Erschienenen, es sei denn, Gesetz oder Satzung schreiben eine andere Stimmenmehrheit vor.
3. Die Beschlussfassung erfolgt durch offene Abstimmung, soweit nicht gesetzliche Bestimmungen oder die Satzung dem entgegenstehen
4. Eine Änderung der Satzung kann nur durch die Generalversammlung beschlossen werden. Sie bedarf einer Mehrheit von 2/3 der anwesenden stimmberechtigten Mitglieder.
Bei der Einladung ist die Angabe des zu ändernden Paragraphen der Satzung in der Tagesordnung bekannt zu geben.

§ 11 Vorstandssitzungen

1. Der Vorstand fasst seine Beschlüsse in Vorstandssitzungen, die vom Vorsitzenden und bei dessen Verhinderung vom Stellv. Vorsitzenden einberufen werden. Der Vorstand ist beschlussfähig, wenn mindestens drei Vorstandsmitglieder anwesend sind. Bei Beschlussunfähigkeit muss der Vorsitzende bzw. der stellv. Vorsitzende binnen drei Tagen eine zweite Sitzung mit derselben Tagesordnung einberufen. Der Vorstand fasst die Beschlüsse mit einfacher Mehrheit der Erschienenen. Bei Stimmengleichheit entscheidet die Stimme des Sitzungsleiters.
2. In besonderen Notfällen können mindestens drei Mitglieder der Vorstandschaft eine außer-ordentliche Vorstandssitzung einberufen.

§ 12 Vermögenslage

Vereinsgelder, soweit sie nicht dem Geschäftskonto unterliegen, sind bei einer Bank mündelsicher anzulegen

§ 13 Ehrengesamt

~~Bei Streitigkeiten zwischen Mitgliedern tritt der Vorstand zusammen, wozu die streitenden Parteien zu laden sind. Jede Partei kann eine weitere Person, die Mitglied des Zweigvereins oder des Verbandes der Köche Deutschland e.V. ist, zu diesen Sitzungen laden lassen. Den Parteien steht das Recht zu, sich an den Verband der Köche Deutschlands mit Sitz in Frankfurt am Main zu wenden, wenn keine Einigung erzielt werden kann. Die Entscheidung des Verbandes ist dann endgültig und kann nicht mehr angefochten werden.~~

§ 14 Auflösung

1. Bei Auflösung des Vereins zum Zwecke einer Fusion geht das Vermögen des Vereins an den Nachfolgeverein über.
2. Bei Auflösung oder Aufhebung des Vereins oder bei Wegfall seines bisherigen Zwecks fällt das ~~Vermögen des Vereins, soweit es die eingezahlten Kapitalanteile der Mitglieder und den gemeinsamen Wert der von den Mitgliedern geleisteten Sacheinlagen übersteigt, der Sterbegeldeinrichtung des Verbandes der Köche Deutschlands e.V., Sitz Frankfurt am Main, zu.~~
Fällt das Vereinsvermögen an die zu gleichen Teilen an die „Helping Hands Cologne e.V.“ (Obdachlosenhilfe) und das Kinderkrankenhaus Köln oder seine Nachfolgeorganisation.
3. ~~Vor einer Auflösung ist in jedem Falle der Vorstand des Verbandes der Köche zu hören.~~
4. Eine Auflösung des Vereins, gleich aus welchen Gründen, ohne vorherigen Versuch, diese Auflösung abzuwenden, ist nicht statthaft.
5. Vor jeder eventuellen Auflösung ist eine Generalversammlung mit mindestens ¾ der anwesenden stimmberechtigten Mitglieder nötig einzuberufen. Zu dieser Versammlung ist ein Vertreter des Verbandes zu laden.
6. Nur die Generalversammlung kann die Auflösung des Vereins beschließen. Für eine eventuelle Auflösung ist einer Stimmenmehrheit von mindestens 3/4 der stimmberechtigten Mitglieder nötig.
7. ~~Die Protokolle über eine eventuelle Auflösung sind an den VKD zu senden, vorausgesetzt es gibt keinen Nachfolgeverein.~~

BOTSCHAFTER DES VEREINS

Personen, die sich in besonderer Weise um den Verein verdient gemacht haben, werden zu seinen Botschaftern ernannt.



Günther Hach
Amar



Dipl Ing Norbert
Armand



Buddhi
Athauda



Wolfgang
Baer



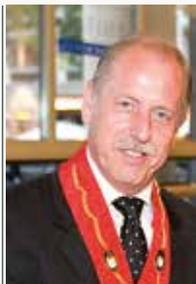
Hans-Werner
Bartsch



Heinz Josef
Breuer †



Volker
Graumann



Franz Josef
Hermann



Rainer
Herschel



Uli
Jordan



Günther
Klum



Kumara
Rajapaksha



Frank
Remagen



Mohamed
Saeed †



Nicky
Samarasinghe



Rainer
Schillings



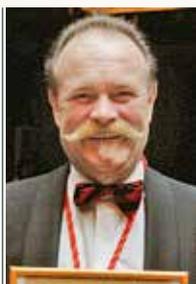
Roger
Schönau



Willy
Stollenwerk jr.



Rainer
Tuchscherer



Peter
Weinem



Markus
Zehnfpennig



Sascha
Lansen



Maledivengespräche auf höchstem gastronomischem Niveau

Die Malediven, ein Traum von vielen Menschen, aber oft leider unerreichbar mit einer Dichte von Spitzenköchen der internationalen Ketten auf den Inseln, wie es selten auf der Welt zu finden ist.

Es gibt viel zu lernen. Aber in den letzten Jahren entstehen auch immer mehr „Stadt-Inseln“ mit 3- und 4-Sterne-Hotels und das kristallklare Wasser gibt es hier unten im noch unberührten Süden ebenfalls. Und hier können wir im Austausch lernen. Unsere Leute für vier bis fünf Wochen auf die Malediven und dafür deren Leute nach Köln.

Unsere Betriebe können sich schon jetzt bewerben. Wir konnten gemeinsam einen Partner von Kumara, Mr. Abdulla Khaleel (Abbe) zu einem Grundsatzgespräch, welches zu einer guten Einigung führte, gewinnen. Somit werden wir im nächsten Jahr eine Gastronomie- & Köchereise über Kumara Reisen anbieten, die bezahlbar ist.

Übrigens fand das Abendessen im „La Cuisine Rademacher“ statt. Achtung, es gibt die Gefahr das man süchtig wird. Marlon Rademacher beweist mit seinem Team, dass es absolute Perfektion im Kochen gibt. Ideenreichtum, erstklassige Produkte und Menschen für die das Berufsbild des „Kochs“ als Ehre und Auszeichnung gilt. Von vorne bis hinten elf Gänge auf einem

sensationelle hohen Niveau der feinen Küche.

Jeder einzelne Gang war nicht nur wunderschön angerichtet, sondern wurde auch immer in der richtigen Temperatur serviert. Der Geruch von Trüffel und Annis, von fremden Gemüsen und Ölen betörte Körper und Geist. Ich hatte bei keinem der Gänge auch nur die Spur des



Kumara Rajapaksha und Mr. Abdulla Khaleel

Gedankens, dass ich das nicht mögen könnte. Bei einem wunderschönen hellen Ambiente setzte jeder Gang nochmals eine Steigerung drauf. Das Menü ist reine Kunst. Wie ein „van Goch“ auf dem Teller.

Meine Sommerempfehlung für alle, die perfekte Küche lieben und es genießen, dass es tatsächlich auch immer noch eine Steigerung gibt. Zum Schluss zum

Gebäck aus der hauseigenen Patisserie einen Haselnussschnaps. Ein mehr als prächtiger Abschluss für positive Gespräche bei einem sensationellen Menü. Ach ja, und weil ich weiß, dass jedes Bild mehr sagt als 1000 Worte erlaube ich mir das gesamte Menü von vorne bis hinten drucken zu lassen



Die Verantwortlichen für einen sensationellen Abend. Der vierte von links ist Marlon Rademacher

Bericht und Bilder: Ernst Vleer



N25 Schrenckii Kaviar
Wagyu | Crème fraîche



Gelbschwanzmakrele
Fenchel | Limone | Kurkuma



Ris de Veau
Waldmeister | Madeira |
australischer Wintertrüffel



Coquille Saint-Jacques
Vichysoisse | Trüffel-Ingwer-
Gremolata



Sellerie Mille-Feuille "2018"



Bretonischer Hummer
Saveurs du jardin | Fregola Sarda



Rouget Barbet
Gemüse aus dem Süden



Salzwiesen Lamm
Pfefferlingee | Erbse | Pistazie



Kir Royal "La Cuisine"



Käse



Veilcheneis
Erdbeere | Basilikum



Feine Patisserie



Dellbrücker Hauptstraße 176
51069 Köln, Deutschland
T: +49 (0) 221 96 89 88 98
E: reservierung@la-cuisine-koeln.de

*Die Philosophie von La Cuisine beruht auf einem Zusammenspiel von modernen Crossover-Elementen und französischer Raffinesse. Um die beste Qualität zu garantieren, habe ich mich auf eine kleine Auswahl exklusiver Gerichte fokussiert. Mein persönliches Anstreben ist ein kulinarisches Erlebnis für meine Gäste zu schaffen.
Ihr Marlon Rademacher*

Ihre Kölner[®] HEINZELMÄNNCHEN

Die Profis für Sauberkeit



Dank der Kombination aus traditionellem Handwerk, modernem Management und einem starken Fokus auf Nachhaltigkeit sind wir in der Lage, unserem Kunden einen herausragenden Service zu bieten.



Ihre professionellen Gebäudereiniger

Ihre Kölner
Heinzelmannchen
Alfred-Nobel-Str. 7
50259 Pulheim
0221 / 744 844

info@koelner-heinzelmaennchen.de



SELGROS

www.selgros.de

HIER KAUFEN **PROFIS & GENIESSER**

WIR SIND FÜR DICH DA!

Dein starker Partner für Vereine
und Vereinsmitglieder.
Einkaufen wie die Profis!

STARKER SERVICE

- mehr als 60.000 Food- und Non Food-Artikel
- persönliche Betreuung

PARTNER DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

*Das ganze Selgros-Team
in Frechen und Köln freut sich
auf Deinen Besuch!*

- Frischfisch-Theke
- Sonderkonditionen und Zustellservice

SELGROS Frechen

Europaallee 35 · 50226 Frechen
Tel.: 02234 1862-0
Fax: 02234 1862-199

Unsere Öffnungszeiten:

Mo. – Fr. 6 – 20 Uhr
Sa. 6 – 20 Uhr

SELGROS

Köln-Am Butzweilerhof

Von-Hünefeld-Straße 100
50829 Köln-Am Butzweilerhof
Tel.: 0221 5983-0
Fax: 0221 5983-199

Unsere Öffnungszeiten:

Mo. – Fr. 6 – 21 Uhr
Sa. 6 – 20 Uhr