# FÖRDERVEREIN

## FÜR JUGEND UND KOCHKUNST

FRANKFURT AM MAIN

VEREIN DER KÖCHE FRANKFURT E.V.

# VORWORT

**Mit einem deutlichen Bekenntnis** zu unserem Berufsstand, gründete kürzlich der Verein der Köche Frankfurt am Main den Förderverein für Jugend und Kochkunst. Mit der Initiative zur Nachwuchsförderung sind die engagierten Köchinnen und Köche der Mainmetropole auf dem richtigen Weg, dem Kochberuf eine Zukunft zu geben. Es macht stolz, dass innerhalb des Verbandes der Köche Deutschlands Zweigvereine Ideen entwickeln, um die Jugend nachhaltig zu unterstützen und die Kochkunst weiter voran zu bringen. Kochen ist ein Beruf mit viel Geschmack und hohem Potential andere Menschen glücklich zu machen. Damit unserer Branche der Nachwuchs nicht ausgeht, brauchen wir Projekte wie das des Vereins der Köche Frankfurt am Main.

VKD-Präsident Andreas Becker für den Förderverein für Jugend und Kochkunst

**Wohl kaum eine andere Branche** in Deutschland ist so spannend und abwechslungsreich wie das Gastgewerbe. In der Aus- und Weiterbildung bieten Hotellerie und Gastronomie vielfältige Aufstiegs- und Entwicklungsmöglichkeiten. Der Beruf „Koch“ ist ein interessanter, vielseitiger und kreativer Beruf. Wer zielstrebig und aufgeschlossen ist, kann es in der Karriereleiter vom Auszubildenden zum Küchenchef, zum Hoteldirektor oder in die erfolgreiche Selbständigkeit schaffen. Der Hotel- und Gaststättenverband begleitet aktuelle Entwicklungen aktiv und steht den Betrieben in Bezug auf Qualitätssicherung sowie die praktische Umsetzung der Ausbildungsinhalte zu Seite.

Statement Eduard M. Singer | Vorsitzender DEHOGA Hessen,
Kreisverband Frankfurt am Main e. V. Generaldirektor Grandhotel Hessischer Hof

**Als Botschafter des guten Geschmacks** unterstütze ich sehr gerne den Förderverein für Jugend und Kochkunst. Wir brauchen engagierte Menschen, die sich um die Förderung unseres Kochnachwuchses kümmern. Mir persönlich war es schon immer ein großes Anliegen, Jungköchinnen und -köche nachhaltig zu fordern und zu fördern und Ihnen meine persönliche Philosophie **„Kochen mit Liebe und Leidenschaft“** weiterzugeben. Der Frankfurter Förderverein setzt dies meiner Meinung nach hervorragend um. Ich hoffe auf viel Unterstützung und regen Zuspruch für diesen Verein von Kollegen, Firmen und Industriepartnern.

Dieter Müller, Drei-Sterne Kochlegende

**Als Küchen noch Galeeren glichen,** absolvierte ich meine Ausbildung zum Koch.
Damals schwangen oft tyrannische Lehrmeister die Löffel, von Teamwork konnte keine Rede sein. Heute steuert der Berufsstand in ruhigem Fahrwasser. Am Image des Kochs wurde stark poliert, der Beruf aufgewertet und seine Bedeutung in den Fokus der Gastronomie gerückt. Dennoch fehlt es an Nachwuchskräften, die den Beruf Koch als Berufung sehen. Mit dem „Förderverein zu Gunsten für Jugend und Kochkunst“ stellt sich der Kochclub Frankfurt der Aufgabe, jungen Menschen den Beruf Koch/Köchin schmackhaft zu machen und sie für die Kunst des Kochens zu begeistern. Junge Kochrebellen können auf die Unterstützung des Fördervereins bauen und - mit einem hohen Spaßfaktor gewürzt - z.B. bei Wettkämpfen, Wettbewerben und Events ihr Können beweisen.
Doch „ohne Moos nix los“. Deshalb freuen wir uns über viele Sponsoren, die einen Obolus zur Bildung und Bindung des Nachwuchses beisteuern. Talente am Topf müssen erkannt, gefordert und gefördert werden.

Roland Engelke, Vorsitzender des Fördervereins zu Gunsten für Jugend und Kochkunst e.V.

# IMPRESSIONEN

## Sieger, Friesenkrone Matjesmeisterschaft 2013, 2014

Matjesvariation „Erbame, die Hesse' komme'"

Mozartkugel vom Matjes

Ein Astra im Herz von St.Pauli

Frankfurter Suppenshot

Ein Burger im Freundenhaus der Liga

# Wie alles begann

Ein Jugendwettbewerb während der Messe Hogana 2009 in Gießen brachte den Stein ins Rollen. Unter der Regie von Jugendwart Michael Schneider erkochte unser Köche-Nachwuchs-Team den **2. Platz**. Erfolg spornt an: In 2011 stellte der Verein der Köche Frankfurt das Gewinner-Team!

# Siege motivieren

**Bronze, Silber, Gold** – Junge Köche und Köchinnen treten ihre Siegeszüge im nationalen und internationalen Wettbewerb an. In 2011 gewann Max Zibis im Hessenentscheid den „Rudolf-Achenbach-Preis“ und toppte diese Leistung durch einen **Sieg im Bundesfinale**.
Wiederum stellten wir **Hessensieger 2013** – auch dieser Nachwuchs-Koch ging aus unseren Reihen hervor.

**„Frankfurt kocht kreativ“**, so hieß es erstmals im Jahr 2012. Wir danken der ICAP Deutschland GmbH, die diesen Nachwuchswettbewerb durch eine großzügige Spende ermöglichte. Bis dato arrivierte die Veranstaltung zur festen Institution in der Gourmet-Welt Frankfurts. Das legendäre Wettkochen sorgt für Aufsehen und Furore. Insbesondere freuen wir uns darüber, dass wir den 3-Sterne-Koch und Botschafter des guten Geschmacks, Dieter Müller, in 2014 als versierten Experten für die Geschmacksjury gewinnen konnten.

Matjes meets Musik“ und „Sündige Verführung” ein „Matjes auf St.Pauli“ - mit diesen Themen lockte die Friesenkrone Matjesmeisterschaft das Jugend-Team zum großen Finale nach Hamburg. Dort erkochte sich unser leistungsstarker Nachwuchs im Jahr 2013 den **1. Platz sowie den 1. und 2. Platz** im Folgejahr.

## 2011, 1. Platz

### Hogana Team Cup

Erster Auftritt eines gemischten Azubi-Teams (Bergiusschule, Frankfurt am Main)

## 2011, 1. Platz

### Bundessieger

Max Zibis – Landwirtschaftliche Rentenbank, Frankfurt am Main

Rudolf Achenbach Preis
Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.

## 2012, 4. Platz

### Hessen-Vorentscheid-teilnehmer

David Trepsdorf

Zwei weitere Triumph-Züge trat unser junges Profi-Team in 2014 im Rahmen des „Transgourmet-Wettbewerbs Le Chefs en or“ an: Paula Ebert (Hotel Rocco Forte Villa Kennedy, Frankfurt) sicherte sich im Wettbewerb der Auszubildenden den **3. Platz**. Der wettkampferprobte und zu diesem Zeitpunkt bereits ausgelernte Koch Max Zibis wurde für seine sensationellen Kochkünste zum **Europameister** gekürt.

Durch die zahlreichen Auszeichnungen unserer jungen Kochrebellen fühlen wir uns im Engagement für deren erstklassige Ausbildung bestätigt. In 2013 wurde unser Jugendwart Michael Schneider zum **TOP-Ausbilder des Jahres** ernannt – eine Ehrung, die der Verband der Köche Deutschlands e.V. und der LPV Verlag für herausragende Leistungen würdigt.

# Sponsoren für den Nachwuchs gesucht

**„Förderverein zu Gunsten für Jugend und Kochkunst e.V.“** - Mit dem neu gegründeten Förderverein zu Gunsten für Jugend und Kochkunst e.V.“ unterstützen wir talentierte Nachwuchskräfte in Theorie und Praxis. Dazu gehören Besuche auf internationalen Messen und Ausstellungen ebenso, wie fachbezogene Schulungsprogramme. In Seminaren und Workshops, wie z.B. zu den Themen „Käse, Dessert, Wild, Fisch und Krustentiere“ können Auszubildende ihr Wissen vertiefen und erweitern.

Hierzu ein herzliches Dankeschön an die **Rentenbank Frankfurt**, die unserem Köche-Nachwuchs ihre Küche für diese Workshops zu Verfügung stellt!

Um die hohe Qualität in der Ausbildung von jungen Nachwuchskräften weiterhin sichern und ausbauen zu können, suchen wir weitere Sponsoren mit Biss und Tatkraft.

**Sie gehen gerne essen? Besuchen Gastronomien mit Interesse und Neugierde? Möchten Ihre Favoriten auf der Speisekarte finden und haben Freude am Genuss? Dann investieren Sie in den Nachwuchs, der zur Erfüllung Ihrer Wünsche beiträgt.**

**Wir freuen uns auf Ihre Unterstützung, die auf das Konto „Ausbildung“ geht.**

**Fragen sie uns – gerne gehen wir mit Ihnen in die Details.**

Ihr *Marco Linnewedel*
1.Vorsitzender | Verein der Köche Frankfurt am Main

Ihr *Roland Engelke*
Vorsitzender des Fördervereins zu Gunsten für Jugend und Kochkunst e.V.

## 2013, 2. Platz

Finalteilnehmer
David Trepsdorf

## 2014, 4. Platz

Hessen-Vorentscheid-teilnehmer
Oliver Bödicker

## 2014, 1.+3. Platz

Transgourmet-Wettbewerbs “Le Chefs en or”
Paula Ebert, 3. Platz
Max Zibis, Europameister

# COFFEE TO EAT

## Ein außergewöhliches Vier-Gänge-Menü

Gebratene Jacobsmuschel mit Kaffee-Gewürz-Kruste, Birnen-Chutney und Zupfsalat

Selleriecremesuppe mit Kaffeeschaum und Praline vom Schweinebäckchen

Entenbrust aus dem Kaffeerauch mit Mokka-Vogelbeer-Jus Kartoffel-Pastinaken-Püree und Vanillekarotten

Schnitte von Zweierlei Schokoladenmousse mit weißem Kaffeeeis, Kumquatragout und Espressokrokant

AMT GASTROGUSS®

THE "WORLD'S BEST* PAN"

* "The world's best pan" according to VKD, largest German Chefs Association

F.D. DICK

Traditionsmarke der Profis

VEREIN DER KÖCHE FRANKFURT E.V.

**Förderverein für Jugend und Kochkunst Frankfurt am Main e.V.**
Marco Linnewedel
Leo-Tolstoj-Strasse 27
60437 Frankfurt
foerderverein@koeche-frankfurt.de

Kontoverbindung
Volksbank Höchst e.G.
IBAN : DE93 5019 0300 0001 3725 05
BIC : GENODE51FHC

designed & produced by CITY MEDIEN COMMUNICATION | **citymedien-communication.com**