



1898

2018

Club der Köche e.V. Dortmund

C
h
r
o
n
i
k



120

Jahre

Chronik eines guten Bundes
Hans Jürgen Zimmermann

Im Jahre 1898 wurde vom damaligen Küchenchef des Hotels "Römischer Kaiser" Wilhelm Leuser, eine Vereinigung gegründet, die der fachlichen Diskussion, den Erfahrungsaustausch auf allen Gebieten der Küche und des Kochens sowie der familiären Geselligkeit der Dortmunder Köche dienen sollte.

Als Gründungstermin ist uns der **12. März 1898** übermittelt. Die Gründungsversammlung fand im "**Goldenen Löwen**" bei Ignas Bäckerling statt. Der Gründungsversammlung gehörten 12 Dortmunder Küchenchefs an. Bereits nach wenigen Jahren trug die von den Initiatoren ausgestreute Saat erste Früchte!

1899 noch schließt sich die noch junge Dortmunder Gruppe dem **Internationalen Verband der Köche** an, der seinen Sitz in Frankfurt/Main hat und in der damaligen Zeit eine rege Stellenvermittlung von guten Köchen ins In- und Ausland unterhält. Über diese Organisation wurden auch viele Dortmunder Kollegen bis ca. 1933 vermittelt.

1901 wird der junge Verein von 30 Mitgliedern getragen. Erste Ausstellungen werden als Leistungswettbewerbe unter den Dortmunder Betrieben ausgetragen. Der Kontakt der Dortmunder Köche untereinander wird immer enger und bald kennt jeder Koch jeden seiner Kollegen. Es mutet an als sei der Köcheverein eine kleine Innung. Im Grunde genommen ist das ja auch der Fall.



Drohend ziehen die Wolken des ersten Weltkrieges heran. Mit Ausbruch des Krieges werden alle Aktivitäten des Vereins eingestellt. Der Dornröschenschlaf beginnt.

Sofort nach Ende des Krieges finden sich **1919** die ersten Kollegen zusammen und versuchen wieder aktiv zu werden. Dennoch vergeht eine geraume Zeit bis ein Erfolg zu verzeichnen ist. Otto Degraa ist es vorbehalten die Köche wieder zusammen zu trommeln und den Verein neu zu organisieren. Keine leichte Aufgabe, wenn man die Zeit in Betracht zieht. Inflation auf der ganzen Linie. Dennoch die Tätigkeiten des jungen Vereins sind erfolgreich. Höhepunkt in der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen war die Ausstellung des Dortmunder Wirtvereins (Fritz Klütting & Anton Ulmer), gemeinsam mit den Dortmunder Köchen im Fredenbaum.

In enger Zusammenarbeit haben hier die Initiatoren für die damalige Zeit Einmaliges und Bahnbrechendes auf die Beine gestellt. An dieser Ausstellung beginnt der gastronomische Aufstieg, den Dortmund in der Zukunft zu verzeichnen hat. Auftrieb für viele Jahre!

1927 wird der Verein vom Küchenchef Julius Fricke übernommen Er leitete ihn in einer Zeit, die von Wirtschaftskrisen, Arbeitslosigkeit und politischen Wirren gekennzeichnet ist. immer aber, selbst in den finstersten Zeiten war der Geist dieses Köchevereins und der ihn tragenden Mitgliedern vorbildlich für eine enge berufliche und menschliche Zusammenarbeit.

1934 der " Machtwechsel " ist vollzogen. Im Zuge der einsetzenden Koordinierung - sprich Gleichschaltung - verlor der Club seine Selbstständigkeit und musste in die Organisationen der damaligen deutschen Arbeitsfront integriert werden, wobei auch alles Vereinsvermögen konfisziert wurde. Aus war es mit dem offiziellen Vereinsleben. Dann und wann trafen sich noch einmal einige Kollegen am Stammtisch. Auch das wurde immer weniger und mit des erneuten Krieges, im nachherein 2. Weltkrieg genannt, erloschen alle noch im verborgenen bestehenden kleinen Flammen beruflicher Begeisterung.

Nur schwer konnte sich Dortmund von den Wunden erholen, die der 2. Weltkrieg geschlagen hatte. Schutt und Asche überall. Eine Stadt ohne Zukunft, wie man meinen konnte. Die Gastronomie, und damit die Grundlage für die Tätigkeit der Köche schien ausgestorben. Nur vereinzelt, ganz verschämt, hier und da ein Ansatz für einen "Verpflegungsbetrieb".

In ausgebombten und mit primitiven Mitteln ausgestatteten Kellern, Räumen und Baracken versuchen seit 1946 einige Köche Betriebe zu schaffen. Nur wenigen gelingt es. Erst im März 1947 kann man in Dortmund wieder einige "Betriebe" finden.

1948 sind in Dortmund 15 Köche tätig, davon 9 "Selbstständige"!! Trotz der katastrophalen Nachrichtenverbindungen im Nachkriegsdeutschland ist es durchgedrungen, daß sich in Frankfurt, der alten Hauptstadt der deutschen Köche, die Nachfolgeorganisation des **IVDK** als **Verband der Köche Deutschlands e.V.** konstituiert hat (natürlich mit amerikanischer Genehmigung und Vereinslizenz), die versucht , die deutschen Köche wieder zu sammeln und Ihnen inneren Halt in beruflicher Hinsicht zu vermitteln.

Wiederum sind es 12 Dortmunder Köche die sich am **12.11.1948** nach langen Vorgesprächen entschließen den Dortmunder Köcheverein neu zu gründen. Treffpunkt war das Restaurant "Berghof" in der Rheinischen Straße. Von dieser Versammlung wurde der Name "**Club der Köche Dortmund**" beschlossen. Dieses Gremium wählte in geheimer Wahl seinen Vorstand. Der Kollege **Heinz Wassermeier**, jüngster in der Versammlung, wurde der erste Nachkriegsvorsitzende.

An diesem Tag beginnt schon die zähe Aufbauarbeit. Kollegen werden gesucht und auch gefunden. Sie werden zur Teilnahme an den Zusammenkünften gebeten und siehe, sie kamen alle!! Alle arbeiteten mit um aus den Trümmern etwas Brauchbares zu schaffen. Manche alte Verbindung konnte wieder geknüpft werden. Immer mehr Kollegen kommen aus der Gefangenschaft zurück und melden sich bei Kollegen.

Der Club ist sehr schnell Mitglied des neuen Köcheverbandes geworden. Langsam aber sicher zeichnet sich aus der Grauzone heraus die Kontur eines neuen Club's ab. Es entwickelt sich ein reges Vereinsleben. Die Versammlungen werden gut besucht und immer wieder gibt es neues zu berichten.

1950 schon kann man ohne Übertreibung von der **Dortmunder Köchefamilie** sprechen. In Dortmund gibt es kaum einen Koch der nicht **aktiv** beim Club tätig ist. Ehrensache der jungen Vereinigung sich an den frühen Ausstellungen der Nachkriegsjahre zu beteiligen. So werde die Dortmunder Farben nicht nur im heimischen Gebiet gezeigt, sondern auch in Bochum, Essen, Köln und Düsseldorf.

Die ersten Urkunden, Prämien, Medaillen und Anerkennungen werden mit Stolz und Freude entgegengenommen. Durch die Arbeit der ersten Jahre wird der Club über den Verband der Köche bundesweit bekannt. Die Dortmunder Kollegen sind nicht mehr zu übersehen!!!

1953 In dieser Situation übernimmt **Otto Stange**, ein alter Hase im Vereinsleben den Club. Mit viel Geschick laviert er den Club durch die Zeit und versucht Kurs zu halten.

1955 Von etwa diesem Jahr an macht sich eine gewisse Stagnation im Vereinsleben bemerkbar. Alle Köche sind mit intensiver Aufbauarbeit innerhalb der Betriebe beschäftigt. Kaum bleibt noch Zeit für ein Familiengeschweige denn für das Vereinsleben. Dennoch kann der Club mit der Einstellung seiner Mitglieder zufrieden sein. Noch immer treten Köche in den Club ein und helfen soweit es Ihnen möglich ist.

1955 wählt die Generalversammlung den Kollegen **Ludwig Steffes**, aus Hessen importiert, zum Vorsitzenden. In seiner Amtszeit geht es wieder aufwärts. Unter anderem finden einige sehr beachtliche Veranstaltungen statt, die noch heute zu den Höhepunkten des Clublebens gehören.

1958/59 Zurückgekehrt nach einigen beruflichen Wanderjahren übernimmt wiederum der erste Nachkriegsvorsitzende die Vorstandschaft. Hauptziel die Aufstockung des Mitgliederbestandes, Heranführen des Berufsnachwuchses an den Club und den Verband. Aktivität auf allen nur möglichen Gebieten. Mitarbeit in Übergeordneten Gremien der Berufsorganisation. Kontakte mit anderen Zweigvereinen und mit der Gewerkschaft. Ausbau der Berührungspunkte zu den Organisationen des Gaststättenverbandes und der IHK.

Anfang der 60-er Jahre sind 70% der Dortmunder Kollegen im Club und 30% der Lehrlinge (heute Azubi's genannt) arbeiten in der neu geschaffenen Jugendgruppe mit. Die Beteiligungen an Ausstellungen und Wettbewerben werden besser und nehmen zu. Aber nicht nur im heimischen Raum Aktivität. Auf die Internorga geht eine Gruppe zum Ausstellen. In Berlin vertritt eine Dortmunder Mannschaft die Farben von NRW und kommt mit "Silber" heim.

1973 Nach dem 75. Stiftungsfest legt Kollege Wassermeier den Vorsitz aus gesundheitlichen Gründen nieder. Bei der folgenden Generalversammlung wird **Rainer Ehrensneider** der Vorsitz angetragen. Jung und dynamisch beginnt das neue Team seine Arbeit. Beziehungen zur Stadt werden geknüpft und bereits bei den Auslandkulturtagen 1973 ist der Club mit von der Partie. Noch ist wohl allen die Begegnung mit der russischen Mannschaft in guter Erinnerung. Nicht nur die innerdeutschen Beziehungen werden vertieft.

Seit 5 Jahren ist eine deutsche Mannschaft, Dortmunder Köche der Jugendgruppe auf der internationalen Kochkunstausstellung in Zeeland in Vlissingen Holland mit von der Partie. Und das in all den Jahren mit bestem Erfolg. Immer wenn Dortmunder Köche in Sachen " Kochkunst " im Einsatz sind , zeichnen sich hervorragende Erfolge ab.

Während der **Gahofa** war der Rat der Köche gefragt, wurden Köche unserer Vereinigung oftmals zu "Rettern", wenn eine Situation verfahren war. Halfen bei allen Gelegenheiten Köchen, wenn irgendwo Not am Mann war.

1978 ging der Club als gastronomischer Betreuer nach Soest auf eine Ausstellung, sorgte für das leibliche Wohl der Aussteller und vieler Besucher, organisierte die Plattenschau, betreute die Ausstellungsstücke, sorgte für gerechte Juroren, die die 270 angelieferten Ausstellungsstücke fachgerecht beurteilten nach den Richtlinien für internationale Kochkunstausstellungen.

Wenig später waren es **Dortmunder Köche** die für die holländischen Kollegen von der Vereinigung NCKK ein Fest zum 25. Bestehen dieses angesehenen niederländischen Kochverbandes innerhalb des Weltbundes der Köche ausrichten half, das ein Bombenerfolg geworden ist. Durch die vielen Aktionen in den Jahren 77/78 konnte der Mitgliederbestand erheblich aufgestockt werden. Verschiedentlich wurden Bereinigungen vorgenommen. Eine Zusammenkunftsmöglichkeit für die Kollegen der Gemeinschaftsverpflegung wurde angeboten. Wir sind überzeugt, daß das nicht zur Splittung unseres Vereins und seiner Interessen führt. Denn letztlich sind alle Kollegen, ganz gleich in welcher Betriebsart sie tätig sind "K Ö C H E"!!!

01.11.1978 beläuft sich der Mitglieder-stand auf **315** Personen davon gehören **134** der Jugend- gruppe an. (**Wer die Jugend hat, dem muß um die Zukunft nicht bange sein**). Außerdem betreut der Club etwa 60 Kollegen, die heute nicht mehr in Dortmund sind und zwischen Sonthofen und Flensburg, und Aachen und Braunschweig (vor der Wiedervereinigung) tätig sind.

Ein erfreulicher Bestand an Mitgliedern, der den Vorstandsmitgliedern und den Kollegen Ansporn zu weiterer aktiver Arbeit des Clubs sein sollte. Wenn sich am 17. November 1978 die Kassen und Türen zum Goldsaal der Westfalahallen öffnen um den Besucherstrom zum 80-zigsten einzulassen, hoffen Dortmund's Köche auf einen regen Besucherstrom. Ein gutes Programm für Jung und Alt soll für gute Stimmung sorgen. Fest-ausschuß und Vorstand rechnen damit, daß so mancher Geschäftspartner, Freund und Gönner mit einer Spende zur Tombola zum Erfolg des Abend's beiträgt. Schön wäre es, wenn nach dem Fest die Gäste der Ansicht wären, daß es wieder einmal schön war bei den Dortmunder Köchen und daß es ein gelungenes Fest gewesen ist.

1973 übernahm Rainer Ehrensneider den Vorsitz des Clubs der Köche e.V. Dortmund, eines seiner wichtigsten Anliegen war die Förderung des Nachwuchses aber auch die Weiterbildung der Köche. Für die Weiterbildung waren die von der I.H.K. Dortmund und Rainer Ehrensneider wesentlich geprägten Küchenmeisterlehrgänge und Prüfungen in Dortmund mit überregionaler Bedeutung von großer Wichtigkeit.

1974 beteiligte sich eine Jugendmannschaft an der Kochkunstausstellung unserer Niederländischen Kollegen in Vlissingen (Zeeland) mit zunehmendem Erfolg.

1976 errangen sie Silber und Bronze, ein Jahr später wurde dieser Erfolg wiederholt, leider wurde diese schöne Ausstellung danach eingestellt.

Die achtziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts waren für den Club von großer Bedeutung. Nach dem Tod vom Kollegen Heinz Wassermeier übernahm der bisherige Jugendwart Hans J. Zimmermann dessen Amt als Schriftführer im Vorstand. Der Vorstand arbeitete seit längerem daran dem Club eine neue, zeitgemäße Satzung zu geben. Dieses Vorhaben scheiterte mehrfach an Einsprüchen des Vereinsgerichtes.

1982 in Zusammenarbeit mit dem Rechtsanwalt und Notar Dr. Arens, einem Freund der Kochkunst und den Köchen gelang es die Neue und heute noch gültige Satzung zu Verabschieden und ihre Genehmigung durch das Vereinsgericht zu erreichen. Mit der neuen Satzung wurde die Position des Geschäftsführers im Vorstand geschaffen, wodurch die Vorstandarbeit erleichtert wurde und der Vorsitzende wesentlich entlastet. Leider kam es in den achtziger Jahren auch zum Bruch mit einem Teil der Kollegen aus der Gemeinschaftsverpflegung, die ihre Interessen im Club nicht richtig Vertreten sahen und ihren eigenen Stammtisch gründeten, eine Situation die bis heute leider anhält.

1981 wurde vom Vorstand die Dortmunder **Stadtmeisterschaft** für die gastronomischen Ausbildungsberufe eingeführt, als örtliche Vorentscheidung des Clubs für den vom Verband der Köche Deutschlands ins Leben gerufenen und von Herrn Achenbach gestifteten **Rudolf Achenbach Preis**.

Nach drei kleineren Veranstaltungen **1977** in der Küche der Universität, **1979** in der Berufsschule und **1980** in der Küche der Westfalahallen wurde **1981** die Stadtmeisterschaft dann im großen Stil als die Veranstaltung des Clubs in jedem Jahr durchgeführt. Eine Veranstaltung bei der sich unser Nachwuchs in der Küche wie im Service mit Begeisterung immer wieder engagiert.

1981 beteiligte sich erstmals eine Seniorenmannschaft des C.d.K. an der Kochkunstausstellung in Dublin. Die Einladung an uns wurde im Rahmen der Ausstellung in Zeeland ausgesprochen und so reiste dann eine fünfköpfige Delegation im Februar 1981, bestehend aus den Kollegen Horst Polanetz, Hans H. Kunze, Jürgen Greinus, Otto Winter und Hans J. Zimmermann nach Dublin. Sie kamen mit der Silbermedaille im Teamwettbewerb und einer Gold und Silbermedaille in den Einzelwettbewerben zurück.

Weil die Fünf aus Dortmund die irischen Kollegen so beeindruckt hatten verlieh der irische Köche Verband ihnen als erste Ausländer überhaupt die Ehrenmitgliedschaft ihres Verbandes. Zwei Jahre später reiste nochmals eine Mannschaft nach Dublin, sie kam ähnlich Erfolgreich nach Hause.

Im gleichen Jahr reiste eine Mannschaft aus N.R.W. mit dem Rainer Ehrensneider an der Spitze und den Kollegen Andreas Rauch, Wenzel Krebber, Wolfgang Musik und P.Georg Radbruch als Nationalmannschaft des Verbandes der Köche Deutschlands nach Torquay – Großbritannien, zur dortigen traditionellen Kochkunstschau. Bei den Abschlussfeierlichkeiten wurde der Nationalmannschaft des Verbandes der Pokal für die beste Präsentation aller ausgestellten Platten überreicht.

1982 organisierte der Club mit großem Erfolg im Rahmen der **GAHOFA** einen Kochwettbewerb für Berufsschulen in N.R.W. Teilnahmeberechtigt waren Auszubildende Köchinnen / Köche im dritten Ausbildungsjahr. Die Teilnehmer kochten in Schauküchen in der Westfalen-Halle 3 mit großer Begeisterung die Wettbewerb Menüs die dann an die Besucher der Messe verkauft wurden. Auch die GAHOFA wurde eingestellt, das Interesse des Publikums, vor allem des Fachpublikums hatte zu stark nachgelassen.

1982 feierte die Stadt Dortmund ihr großes Stadtjubiläum **1100 Jahre Dortmund**, dieses Jubiläum so befand der Vorstand war sicher eine gute Gelegenheit den Club einmal in der großen Öffentlichkeit zu präsentieren. Schnell stellten wir fest, leichter gesagt als getan, wir brauchten einen Partner und der wurde gefunden in unseren Freunden von der Bruderschaft der Marmiten den „Kochenden Männern“ Dortmunder Hobbyköche, sie öffneten uns Tür und Tor bei den zuständigen Stadtämtern. Es wurde beschlossen Westfälische Küche anzubieten, so wurden 1200 Port. Pfefferpotthast, 500 Port. Sauerkraut- Eintopf vorbereitet und 5000 Salzkuchen belegt.

Nachdem im Vorfeld des Festes von der Presse das Auftreten der beiden Köche Vereinigungen angekündigt wurde war unser Stand sofort von jeder Menge hungriger Besucher umlagert und wir kamen ganz schön ins Schwimmen. Vor allem unser Nachschub war schwierig, gekocht wurde bei der Bundeswehr in Sölde, verkauft auf dem Alten Markt und der Verkehr war ein einziges Chaos. Sehr schnell war klar wir hatten uns mit den Mengen verkalkuliert und so wurde Beschlossen nach zu kochen vor allem Pfefferpotthast. Engpässe, bis wir wieder neue Ware hatten wurden mit Salzkuchen überbrückt und hier wurden wir von Kollegen rund um den Alten Markt grandios unterstützt. **Danke!**

Schon im Vorfeld hatten die beiden Clubs beschlossen sollte ein Gewinn erwirtschaftet werden so sollte er für einen guten Zweck gespendet werden. So wurde dann im Rahmen eines kleinen Mittagessens jeweils ein Scheck an unseren Bürgermeister Herrn Gustav Korten und einen Vertreter der Gewerblichen Schulen V. überreicht.

1984 waren wir mal wieder Gastgeber für den Rudolf Achenbach Preis und der Frühjahrstagung des Landesverbandes N.R.W. Anlass waren 10 Jahre Rudolf Achenbach Preis. Dieser Nachwuchswettbewerb lag und liegt unserem Club immer am Herzen.

Vielleicht auch daran zu erkennen, **1990** stiftete Herr Achenbach eine Ehrennadel für besondere Verdienste um diesen Preis, zu den ersten Ausgezeichneten zählten Rainer Ehrensneider und Hans J. Zimmermann.

1984 - 1992 Als Dank für die Gastfreundschaft unserer irischen Freunde übernahm der Club die Betreuung der irischen Nationalmannschaft bei der I K A in Frankfurt. Diese Betreuung war vom Verband der Köche eingeführt worden um den Nationalmannschaften die keine so große Unterstützung hatten wie z.B. die USA oder die Schweiz ein wenig bei den Dingen des Alltags in Frankfurt zu helfen und Ihnen den Aufenthalt während der IKA so angenehm wie möglich zu machen.

In den Jahren 1988 und 1992 betreute der Club die Tschechische Nationalmannschaft eine spannende Sache vor allem für den Betreuer, den Kollegen Zimmermann, denn 1988 war noch kalter Krieg. Es fing schon damit

an, die Lebensmittel die die Tschechischen Kollegen mitbringen wollten, durch den Zoll zu bekommen. Die anfängliche Zurückhaltung der Kollegen, die den Betreuer für einen Aufpasser des Geheimdienstes hielten, aber wir schafften sehr schnell Vertrauen zu einander und so verrietten Sie mir sogar wer von Ihnen zum Geheimdienst gehörte und wir arbeiteten prima zusammen und sie fuhren sehr zufrieden mit dem Gewinn einer Bronzemedaille wieder nach Hause.

Vier Jahre später war vieles einfacher, erstens war es fast die gleiche Mannschaft, so, dass wir wieder schnell Vertrauen zu einander fanden und es war ja Wendezeit und sie deuteten mir an, dass sie eventuell Unterstützung von Nemasa erhalten könnten, zu der ich Ihnen dann auch verhalf. Da die Statuten der IKA geändert worden waren, reichte es dieses Mal nicht ganz zu der ersehnten Medaille.

Im Hinblick auf das Jahr 1998 dem hundertjährigen Geburtstag des Clubs der Köche Dortmund hatte der Vorstand geplant Gastgeber des Laurentiustages 1998 zu sein. So stellten wir rechtzeitig einen entsprechenden Antrag beim Präsidium. Dieser wurde abgelehnt mit der Begründung Bad Nauheim habe schon die Zusage Sie feiern Ihr 50-zigstes Jubiläum, unser Einwand, Hundert sei mehr wurde ignoriert. Es kam schließlich zu einem heftigen Briefwechsel zwischen Präsidium und dem Club der so weit ging, dass sich Frau Romeis sogar weigerte einen von unserem Geschäftsführer verfassten Artikel unter dem Titel „Seltsame Beschlüsse“ in der Küche zu veröffentlichen. Im Rückblick gesehen keine schöne Entwicklung denn es kam zum Bruch mit Rainer Ehrensneider.

1997 wurde dann Jürgen Greinus zum ersten Vorsitzenden gewählt. Für unser anstehendes Hundertjähriges Jubiläum beschloss der Vorstand kein Ball oder sonst eine große Feier, wir wollten etwas für einen sozialen Zweck machen. Jürgen Greinus unterhielt damals Beziehungen zu einer kirchlichen Organisation die sich um Kinder aus Tschernobyl kümmerte, denen wollten wir helfen. So wurde die Idee geboren „**Wir tun etwas, was wir am besten können, wir kochen**“ und das gekochte verkaufen wir zu Gunsten der Kinder von Tschernobyl.

So wurde Kontakt zu den Schaustellern aufgenommen mit der Bitte an einem Tag auf dem Weihnachtsmarkt in Dortmund unseren Grünkohleintopf, „Weihnachtliches Putengeschnetzeltes“, Marzipan-Schmoräpfel und 600 Stutenkerle für eben diesen guten Zweck verkaufen zu können. Nach anfänglichen Schwierigkeiten bekamen wir dann doch die Zusagen und so standen wir mit fünfzehn Kollegen auf der Bühne des Alten Marktes und verkauften unsere Leckereien mit großem Erfolg. Als alles abgerechnet war konnten wir den Damen der Kirche stolz einen Scheck über **5700,00 DM** übereichen, mit der Gewissheit, etwas Vernünftiges getan zu haben. Im Jubiläumsjahr fand die Stadtmeisterschaft zum letzten Mal im Gisbert von Romberg Berufskolleg statt. Nach unserer Meinung führten überhöhte Mietforderungen der Stadt dazu, dass wir uns eine neue Bleibe für die Stadtmeisterschaften suchen mussten.

1999 wurde diese dann in der Küchenmeister Ausbildungsküche der Bundeswehr in Dortmund–Sölde durchgeführt, mit freundlicher Unterstützung des Kollegen Rolf Kemper, als der Standort geschlossen wurde mussten wir uns eine neue Küche suchen und kamen für zwei Wettbewerbe beim **BVB** in der Nordtribüne des Westfalenstadions unter, ein spannender Wettkampfort der von unseren Teilnehmern viel Improvisationskunst forderte.

2006 fanden die Stadtmeisterschaften dann beim C.J.D. in deren Ausbildungsküche auf der ehemaligen Zeche „Germania“ in Dortmund–Marten statt. Die Auszubildenden Fachpraktiker Küche des C.J.D. wurden in den Wettbewerb integriert und bereiteten in einem eigenen kleinen Wettbewerb entweder die Vorspeise oder die Suppe zu.

2011 sind wir nun mit dem Wettbewerb in der WIHOGA zu Gast und haben eigentlich für Küche und Service gute Bedingungen. Nach nur einer Wahlperiode übernahm **Thomas Wüstefeld 2001** von Jürgen Greinus den Vorsitz des Clubs der Köche Dortmund. Er sprang so zusagen ins kalte Wasser und erklärte sich spontan bereit den Vorsitz zu übernehmen als einige Kollegen plötzlich uns erklärten nicht mehr zur Verfügung zu stehen. Er führte den Club der Köche e.V. Dortmund sechzehn Jahre und der Club hatte viele Aktivitäten vorzuweisen.

2002 war die Jugend -Nationalmannschaft des Verbandes der Köche Deutschlands auf Einladung des Clubs zu einer Trainingseinheit zu Gast in Dortmund, sie bereitete sich hier auf die Weltmeisterschaft im gleichen Jahr in Luxemburg vor, wo sie mit einer Gold- und Bronzemedaille recht erfolgreich waren. An dieser Stelle sollten wir sicher auch an den leider zu früh verstorbenen Berufsschullehrer und Kollegen **Frank Otersbach** erinnern, der auch Trainer und Betreuer der Jugend - Nationalmannschaft des V.K.D. war. Im Rahmen des Trainings, das in der WIHOGA stattfand, bereiteten die Jungköche ihr Wettkampfménü zu, das dann von geladenen Gästen genossen wurde.

2003 gewann Dirk Grammon Auszubildender des Lennhof's die Landesausscheidung N.R.W. um den Rudolf Achenbach Preis in Herten und qualifizierte sich für die Endrunde in Frankfurt was dem Club bisher erstmalig gelang.

2004 besuchte der Club die I.K.A. in Erfurt, es wurde ein Bus gechartert und wir verbrachten einen schönen Tag auf der I.K.A. das mit dem Bus ist heute leider aus Kostengründen nicht mehr möglich. 2006 war der Club mit einer Gruppe Nachwuchsköchen auf der Plattenschau des Verbandes „**Dem Nachwuchs eine Chance**“ vertreten. Wir begleiteten die Jugendlichen bei den Vorbereitungen in Dortmund und betreuten sie auch in Erfurt, wir arbeiteten in einem Standort des C.J.D. in der Nähe von Erfurt einer ehemaligen N.V.A. Kaserne und dort schliefen wir auch, es war ein Abenteuer aber dennoch schön und auch erfolgreich, Dortmunds zur Zeit einziger Sternekoch **Michael Dylong** errang hier wohl seine erste Medaille, eine Bronzene und auch die anderen Mitglieder unserer Gruppe wurden für ihre Bemühungen belohnt, es gab Urkunden und Sonderpreise an dieser Stelle sei vielleicht erwähnt, unser Nachwuchs hat seine Platten selbst gemacht wir haben zwar geholfen aber in einem erträgliche Rahmen und nicht wie bei anderen Teilnehmern wo der Chef aufgebaut hat.

Der Club beteiligte sich auch regelmäßig am Rewe–Wibu Wettbewerb einem Schauplatten Wettbewerb für Auszubildende dessen N.R.W. Ausscheidung in der WIHOGA in Dortmund durchgeführt wurde.

Im Jahre 2004 stellte Dortmund mit Bastian Kumpmann Auszubildender des Lennhofes und mit Marc Kipson vom Restaurant Strawinsky die beiden erst Platzierten für N.R.W. und sie reisten dann nach Mainz zur Endrunde, hier wurde dann Bastian Kumpmann überglicklicher Dritter. Während Marc Kipson später ein sehr aktives Mitglied der Jugend-Nationalmannschaft wurde. 2007 stellte der Club mit Michael Dylong wiederum den Landesieger N.R.W. im Rewe Pokal, wie der Wettbewerb inzwischen hieß, unsere Teilnahme in Mainz verlief dann nicht so ganz glücklich, er fühlte sich, und das nicht ganz zu Unrecht, von der Jury verschaukelt. Leider gibt es diesen tollen Wettbewerb nicht mehr und einen guten Ersatz hat man bis heute noch nicht gefunden.

2008 vertrat der Club Nordrhein-Westfalen beim Tag des Landesverbandes auf der I.K.A. in Erfurt. Wir fuhren mit fünf Kollegen, Thomas Wüstefeld, Heinz Ulrich Pähler, Karl Heinz Averdung, Hans Jürgen Zimmermann, Detlev Hanisch sowie zwei Auszubildenden des C.J.D. dahin. Im Gepäck Dortmunder Bier, Dortmunder Salzkuchen, Schwartenmagen, Knochenschinken, Zwiebelmett und Käse, Gerd Deimel spielte mit seiner Drehorgel. Unsere Performance war so Klasse, dass wir bald das High Light des Tages waren, wir belegten ca. 1000 Salzkuchen und hatten Gott sei Dank genügend Bier mitgenommen, denn die Besucher sofften wie die Löcher. „**Ein toller Tag**“.

Das uns der Nachwuchs immer am Herzen liegt lässt sich auch daran erkennen, dass wir in der Ära Thomas Wüstefeld dreimal **2007, 2010** und **2017** den Landeswettbewerb N.R.W. für den Rudolf Achenbach Preis durchführten, jedes Mal verbunden mit der Tagung des Landesverbandes, es war immer eine schöne Veranstaltung.

2017 im November ist nun erstmals eine Frau, **Bianca Overkamp**, zu unserer Vorsitzenden gewählt worden, mit Ihr will der Club der Köche e.V. Dortmund **2018** sein **120-jähriges Jubiläum** begehen und eine neue Ära beginnen.