

Die Geschichte des Clubs im Zeitraffer

CHRONIK

Nach Ende des 1. Weltkriegs **1914-1918** fanden nach und nach die ersten Köche, welche als Soldaten in alle Welt verstreut waren, zurück an ihre früheren Arbeitsplätze. Der Neubeginn war sehr schwer, aber man nahm mutigen Anlauf um eine neue Existenz aufzubauen.

In dieser Zeit fanden sich auch die Mitglieder des **Internationalen Verbandes der Köche** wieder, hatten sie sich doch auch während des Krieges mit ausländischen Kollegen nach besten Kräften unterstützt.

Am **2. Mai 1920** war es dann schließlich soweit, dass sich mit etwa 40 Berufsköchen im damaligen Hotel „Kaiserhof“ die heute bestehende Gemeinschaft bilden konnte. Vorsitzender wurde der Küchenmeister Steinert-Lieschied, welcher Unterstützung in den Kollegen Schriftführer Karl Kranz und Kassierer Ludwig Waeldele fand. Hauptthemen der ersten monatlichen Versammlungen des Clubs waren die schleichende Geldentwertung und die beruflichen Probleme, den die erwartete und erhoffte gute Fremdensaison war ausgeblieben und die Entlassung guter, bewährter Küchenfachkräfte unerlässlich für die Betriebe. Ein kleiner Stamm von guten Köchen blieb der jungen Badestadt erhalten, zum Teil dadurch, dass sie sich beruflich selbstständig gemacht hatten, wie zum Beispiel E. Sommer (Hotel „Astoria“) und Albert Gerkrath (Hotel „Westfälischer Hof“), welche sich weiter um junge Köche und damit um unseren Berufsstand kümmerten.

Mit Einführung der Rentenmark kehrten schließlich stabilere Verhältnisse ein. Viele Lokaltäten waren in Zwischenzeit den wirtschaftlichen Verhältnissen zum Opfer gefallen und auf der Strecke geblieben. Trotzdem blieb ein harter Kern von 25-30 Köchen dem Club treu und besuchten stetig die Versammlungen, welche nun unter dem Vorsitz von Max Maier und diesem zur Seite stehenden Albert Gerkrath und Otto Schmuck geführt wurden. Themen der Diskussionen waren neue, berufliche Probleme und Kurse der damals aufkommenden Diätverpflegung. Zu dieser führte Max Maier intensive Schulungen durch, was ihm einen hervorragenden Ruf als Vorreiter der Diätetik einbrachte. Unterstützt wurden die Clubmitglieder bei ihren Diät-Kursen durch hiesige Ärzte und dem Internationalen Verband der Köche. Auch mit der kurstädtischen Geschäftswelt sympathisierte der Club in hervorragender Weise, was in den großzügig gestalteten Saisonabschlussfeiern belegt ist.

Max Maier wurde 1920 von der Aktiengesellschaft Bad Neuenahr als neuer Küchenchef verpflichtet. Es war Max Maier, der dann noch 39 Jahre eine überaus erfolgreiche Tätigkeit als Leiter der Küchenbetriebe im Kurhotel, dem Kursanatorium und dem Kurhaus ausübte, wobei er sich, durch den Gästekreis bedingt, sehr für die ärztlich-verordnete Diätverpflegung interessierte. Sein vertieftes Fachwissen auf diesem Gebiet veranlasste ihn alsbald, auch seine Kollegen im Köcheverband, mehr und mehr für dieses Gebiet zu interessieren und war für Bad Neuenahr, einem der führenden Heilbäder auf dem Gebiet der Erkrankung des Stoffwechsels und der Verdauungsorgane, bei deren Behandlung eine entsprechende Diät besonders wichtig ist, zweifelsohne sehr nützlich. Er führte intensive Kurse durch für Köche umliegender Betriebe, für die Küchenschwestern des Krankenhauses „Maria Hilf“, für Pensionsmütter der sogenannten Kurpensionen, um nur einige zu nennen. Man bedenke, dass der Beruf des Diätkochs oder der Diätassistenten, wie es sie heute gibt, damals noch unbekannt war. Durch die Initiative und das Engagement Max Maiers, entstand die „Bad Neuenahrer Diätküche“. Hiervon gibt es noch heute Zeitzeugen, in Form von Emailleschildern, wie sie damals an den Hotels zu finden waren. So am Krankenhaus und am Hotel „Giffels Goldener Anker“ in der Mittelstrasse.

1965 wurde Max Maier für seine Verdienste das Bundesverdienstkreuz überreicht. Er starb am 12. März 1975, im Alter von 84 Jahren. Er war wohl einer der letzten, einer Generation grosser Meister.



CHRONIK



Im „Dritten Reich“ nahm dann die Sparte „Nahrung und Genuss“ der deutschen Arbeiterfront das Heft und vor allem die Kasse der Köchevereinigung in die Hand. Trotzdem trafen sich weiterhin die einstigen Mitglieder. Wieder riss ein Krieg schwere Lücken in unseren Berufsstand, doch wer von den ehemaligen Kollegen zeitweise Bad Neuenahr für einige Urlaubstage ansteuerte, fand bei Erwin Sommer, dem damaligen Senior der Köche, stets ein offenes Herz und Ohr.

Als auch der zweite Weltkrieg überstanden war, ging es erneut an den Aufbau der Stadt, des Kurlebens und auch damit verbunden, an den Aufbau der Berufsorganisation. Die ersten Jahre waren sehr schwer, aber auch stetig erfolgreich. In der neu entstandenen Gemeinschaft fühlten sich die jetzt wieder in Bad Neuenahr engagierten Köche recht wohl, in kurzen Zeitabständen traf man sich regelmäßig im Hotel „Astoria“, um gemeinsam mit neuem Elan an der besseren Zukunft zu schmieden. Die Aktiengesellschaft Bad Neuenahr mit ihrem Generaldirektor Dr. Dr. Erich Rütten, hatte verständlicherweise ein besonderes Interesse an der Unterstützung der Köche in ideeller und auch finanzieller Hinsicht. Bald eröffnete die Spielbank ihre Pforten, was für die Badestadt ein bedeutsamer Akzent war. Auch in Direktor Kunkel hatte der Köcheclub stets einen wohlgesinnten Freund und Förderer. Das gastronomische Bild Bad Neuenahrs hatte sich in den letzten Jahren grundlegend gewandelt. Neue Kurkliniken und Sanatorien waren entstanden, Kureinrichtungen dehnten sich auf die Sozialversicherten aus. Jetzt ist die Badestadt auch während des Winters von Kurgästen belebt. Die Zahl der beschäftigten Köche ist in den Jahren enorm gewachsen, nicht zuletzt auch durch die Nähe der Bundeshauptstadt Bonn, welches dem Passantenverkehr enormen Auftrieb gab. Und dies wirkte sich vorteilhaft auf die Existenz der Gastronomie aus.

Doch mit diesem Aufschwung erwachsen für den jetzt aus der Gemeinschaft der Köche entstandenen Zweigverein Rhein-Ahr im „Verband der Köche Deutschlands“ neue, wichtige Aufgaben. Man denke nur an die Förderung eines begabten und tüchtigen Berufsnachwuchses, an die Probleme, die die Gemeinschafts- bzw. Großverpflegung aufwirft, an die zunehmende Bedeutung der am Markt immer stärker werdenden Tiefkühlkost und an die noch differenzierter gewordene Diät, um nur einige Dinge anzusprechen, die aus den Protokollen der damaligen Zeit hervorgehen.

In dem seit 1964 amtierenden Vorsitzenden Maurice Walterbusch hatte der Club eine eifrige Persönlichkeit gefunden, die sich um den weiteren Ausbau der Berufsorganisation nach besten Kräften bemüht ist. Seine unermüdliche und zielbewusste Arbeit verdient Dank und hohe Anerkennung.



CHRONIK



Weitere Vorsitzende aus der jüngeren Geschichte der Clubs der Köche Rhein-Ahr:

Am 20. August 1974 übernahm Rolf Schwickert, Küchenmeister aus Ahrweiler, das Amt für die nächsten drei Jahre.

17. Mai 1977 vermerkt das Vereinsregister des Amtsgerichts Gerhard Tüttelmann als Vorsitzenden. Zu seiner Amtszeit gehören noch zwei bedeutende Namen im Club der Köche, zum einen Bob Fuhrmann, Nachfolger von Max Maier als Küchenleiter des Kurhotels und ein engagierter, wichtiger Mann in der Vereinsarbeit, und Karl-Otto Schwarz, Gastronom des Löwenbräu in der Lindenstrasse. Blacky, wie er von allen Kollegen liebevoll genannt wurde war über Jahre hinweg Jugendwart des Clubs. Zusammen mit der IHK Koblenz und Maître Pâtissier, Konditormeister Heinz Adams, führte er zahlreiche Seminare in der Jugendarbeit durch. Neben seiner Selbstständigkeit war K.O. Schwarz Fachlehrer an der Neuenahrer Berufsschule. Selbst nach seiner Pensionierung blieb er seiner Berufung treu und erteilte Unterricht an Hotelfachschulen in China und in der Türkei.

Gerhrd Tottelmann amtiert bis zum 4. Juli 1983, wo er durch Hanns Uhl abgelöst wird. Am 19. August 1985 übernimmt Karl-Heinz Haybach die Zügel des Amtes als Vorsitzender. Er bleibt in der Vereinsgeschichte bis dahin am Längsten seinen Kollegen als 1. Mann im Club erhalten. Unter seiner Regie entstehen die grossen Aktivitäten des Clubs, wie die Spargelaktionen in der Stadt, später im Handelshof Rheinbach, Informationshefte aus dem Clubgeschehen, das Festival der Kochkunst in der Volksbank Bad Neuenahr, einer grossen Plattenschau der örtlichen Gastronomiebetriebe und daraus erwachsen seit 1995 der grosse Bad Neuenahrer Köchemarkt. Nach 20jähriger Amtszeit übergab er, am 12. August 2005 den 1. Vorsitz in die Hände von Jürgen Lehmacher. Dieser war in den Jahren zuvor als 1. Jugendwart und später noch als 2. Vorsitzender im Vorstand des Clubs der Köche Rhein Ahr. Unter seiner Regie entstanden die neuen fachbezogenen Seminare und das praxisbezogene Kochen in Zusammenarbeit mit der Berufsschule Bad Neuenahr, angepasst an das Ausbildungsjahr der jungen Kolleginnen und Kollegen. Darüber hinaus bereitet der Club interessierte Azubis vor auf anstehende Zwischen- bzw. Gehilfenprüfungen, macht Ortsbegehungen im GBZ (gastronomisches Bildungszentrum) in Koblenz, dem Ort der praktischen Prüfung, um Ängste und Spannungen im Vorfeld der Prüfung abzubauen und den Prüflingen in spe die Möglichkeit zu geben, Fragen zu stellen über Thermik oder zur Verfügung stehendem Equipment, um später besser das Prüfungs Menü planen zu können.



CHRONIK

