KALENDERBLATT

Sommer 2023 #45

Sehr verehrte Damen,
sehr geehrte Herren,
liebe Mitglieder,

nach dem nassen und meist kühlen Mai steht jetzt hoffentlich die warme Jahreszeit vor der Tür – es ist an der Zeit, sich auf sonnige Tage, erholsame Ferien und spannende Urlaubserlebnisse einzustellen. Rechtzeitig zu diesem Szenario erreicht Sie heute „Sommer 2023", die Ausgabe # 45, unseres GAD-Kalenderblatts mit den aktuellen „News" aus der GAD, die sich seit dem letzten Kalenderblatt ergeben haben.

Wie immer wünschen wir Ihnen eine entspannte Lektüre und freuen uns über Reflektionen und Anregungen.

Machen Sie sich bereit, den Sommer in vollen Zügen zu genießen, wo auch immer Sie ihn verbringen, bleiben Sie gesund, der GAD und uns gewogen.

Seien Sie mit allen guten Wünschen herzlich gegrüßt

Ihr
Bernhard Böttel
Präsident

Ihr
Hans G. Platz
Geschäftsführender Vorstand

Was macht eigentlich... Ina Roth?

...seit 2017 ist die GAD stolz, Sie als aktives Mitglied an ihrer Seite zu wissen!

Vor 49 Jahren geboren in Stade, aufgewachsen im Obstgarten an der Niederelbe im „Alten Land", war der Umgang mit der Produktion von Lebensmitteln auf dem elterlichen Obstbau-Betrieb von Anfang an „ihr täglich Obst".
Nicht Obstbau zu lernen, lag am älteren Bruder, der den Betrieb übernommen hat. Trotzdem führte die Ausbildung zur Obstbauversuchsanstalt auf die Esteburg. Das Betriebsinternat bot die Ausbildung zur ländlichen Hauswirtschafterin mit internationalen Gästen. Hier wurde bei ihr die Begeisterung für das „Gastgeberin sein" geweckt.
Der zweite Ausbildungsbetrieb öffnete neue Horizonte der Lebensmittelproduktion. Die Mast und Schlachtung von Geflügel haben die Liebe zur verantwortungsvollen Produktion tierischer Lebensmittel mit beeinflusst. Außerdem wurden hier erste Erfahrungen mit der Direktvermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse gemacht.
Ihre Ausbildung rundete Sie an der Fachschule für Hauswirtschaft in Stade ab. Als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin mit Ausbildereignung und Fachhochschulreife in der Tasche war es Mitte der 90er Jahr in Norddeutschland nicht einfach eine Anstellung zu finden. Jobs in einer Gerontopsychiatrischen Einrichtung mit Wohngruppe und einer Jugendherberge brachten erste berufliche Erfahrungen.
Dann kam die Möglichkeit Ökotrophologie in Osnabrück an der Fachhochschule zu studieren wie gerufen. Das Studium dort bot viele Verknüpfungen zur Landwirtschaft und hat einen Schwerpunkt auf Beratung und Erwachsenenbildung. Praxisphasen bei der HEW in der Beratung und dem Versuchslabor und Projekte bei der Verbraucherberatung Niedersachsen hat die Vorliebe für Beratung und Lehre geweckt. Durch den Umbau des Gesundheitssystems und der damit verbundenen Streichung von Ernährungsberatung war die Nachfrage nach Diplom Ökotrophologen Ende des Jahrtausends sehr gering. Mit einer

Fortsetzung

eins

Was macht eigentlich... Ina Roth?

befreundeten Ökotrophologin wurde der Ökotrophologen-Stammtisch Buxtehude-Stade gegründet, der viele Jahre ein Forum bot für den Austausch und viele Türen zu Lebensmittel produzierenden Betrieben öffnete.
Die Stelle als Fachpraxis-Lehrkraft der Berufsbildenden Schulen 1 Stade kam nach dem Studium wie gerufen. Von heute noch im Studium, auf morgen im Klassenzimmer, konnte mit Fachpraxisunterricht für Hauswirtschaft gestartet werden. Nach zwei Jahren an der BBS I ergab sich die Möglichkeit, die Ausbildung zur Fachpraxislehrerin nachzuholen.
Darüber hinaus haben die Qualitätssicherung und Verbesserung auch vor den Schulen nicht halt gemacht.
So nutzte sie die Gelegenheit, sich bei einem EFQM Assessoren Training zur TQM-Assessorin ausbilden zu lassen.
Internationale Erfahrungen kamen mit dem Europäischen „Leonardo da Vinci Mobilität"-Projekt für Bildung und Kultur hinzu.
Zum Thema: Berufliche Qualifizierung von Jugendlichen mit besonderem Förderbedarf gab es einen Aufenthalt in Ungarn und mit ungarischen Lehrkräften in Deutschland.
In Zeiten des Zweifels hilft der Glaube an Gott der einen stützt.
Außerdem sollten die christlichen Werte unser Miteinander prägen. Diese Überzeugungen waren Grundlage für das ehrenamtliche Engagement im Kirchenvorstand der St. Wilhadi Kirche in Stade.
Über zwölf Jahre aktives Tun haben das dortige Gemeindeleben mit geprägt.
Die vielen Gesprächen über guten Religionsunterricht führten dazu noch einmal ein Studium aufzunehmen. Neben der Arbeit an der Berufsschule ging es nach Hamburg zum Studium Lehramt für Haus- und Ernährungswissenschaften und evangelische Religion.
Zeitgleich hat die Jobelmann-Schule BBS I Stade die Berufsfachschule Gastronomie eingeführt. Die Erstellung der schuleigenen Curricula und die Einrichtung einer Lehrküche, die den Ansprüchen von Gastronomie und Großküche entspricht, war die Herausforderung für das kleine Team Gastronomie. Das Lehr-Restaurant wurde ein Jahr lang in einem Klassenraum improvisiert bis das „Jobelmanns" im Zusammenspiel mit „Jobelmanns Kochwerkstatt" im Unterrichtsbetrieb zum Einsatz kam. In dieser Zeit kam bei Ina Roth die GAD ins Spiel.
Die GAD-Berufsschullehrerfortbildungen mit erfahrenen Lehrkräften, die Praxisbeispiele anderer Berufsschulen und der Austausch mit Gastronomie- und Hotelbetrieben hat entscheidenden Einfluss auf die Arbeit genommen.

„In Zeiten des Zweifels hilft der Glaube an Gott..."

Auch die Liebe nimmt eigene Wege und lag bzw. liegt 45 km südlich von Bremen auf einem landwirtschaftlichen Betrieb mit Milchvieh und Ackerbau. Die Familiengründungsphase fügte sich ein. Der Landwirtschaftliche Betrieb wurde der private Lebensmittelpunkt. Um der andauernden Kritik an der Landwirtschaft zu begegnen hat die ganze Familie entschieden in den Dialog mit Verbrauchern zu treten und die Türen zu öffnen. Aus diesem Ansatz ist ein Hofladen entstanden, der neben einem Rohmilch-Automaten ein breites Sortiment an regionalen Produkten und hausgemachten Gelees und Konfitüren enthält. Für den Hofladen wurde der alte Hofname wieder aktiviert und heute steht „Hof Tegge" *(Google-Suche: „Hof Tegge")* für Transparenz, Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit. Hin und wieder finden in einen umgebauten Stall Veranstaltungen mit bis zu 30 Personen statt. Für solche Zwecke ist die Produktionsküche auch für die Verpflegung ausgestattet. Ihre zwei Kinder, die auf dem Hof aufwachsen, stehen gerne Rede und Antwort, wenn Kunden einen Blick in den Stall werfen möchten oder nur mal Kälber streicheln kommen.

Der berufliche Schwerpunkt von Ina Roth liegt an der Jobelmann-Schule BBS I Stade, inzwischen als Studienrätin mit dem überwiegenden Stundenanteil in der Ausbildung von Fleischer:innen und Fachverkäufer:innen im Lebensmittelhandwerk Fleischerei. Bei den Fachverkäufern agiert sie auch als Mitglied des Prüfungsausschusses.

Das Leben besteht aus Herausforderungen, diese anzunehmen und über den Tellerrand zu schauen ist ihre Lebens-Philosophie. Sich auf Neues einlassen und offen sein, ist auch die beste Grundlage für das Bewerten von neuen Koch- und Genussbüchern im kulinarisch-literarischen Wettbewerb der GAD. Diese Aufgabe in der Jury wird mit viel Leidenschaft und dem fachlichen Austausch der Kolleginnen des Gastronomie-Teams der Jobelmann-Schule durchgeführt.

Neben Beruf und Familienbetrieb bleibt noch Zeit zum Fahrrad fahren und Blasrohrschießen. Diese Sportart ist auch so einem „über den Tellerrand schauen" entsprungen. In Norddeutschland noch recht exotisch, wird das Blasrohrschießen im Verein trainiert und auf Bezirks- und Landesmeisterschaften für den Verein erfolgreich vertreten.
Bei einem Blick in die berufliche und private Zukunft von Ina Roth ist Achtung geboten, denn wenn sie für etwas „brennt" - wird es direkt angegangen.

Neues aus der GAD

Mitgliedsbeitrag ab dem 85. Lebensjahr „geschenkt"

Der Vorstand hat beschlossen, dass beginnend ab 2024 - Mitglieder, ab dem auf ihren 85. Geburtstag folgenden Beitragsjahr, beitragsfrei gestellt werden.
Damit bedankt sich der Vorstand bei diesen Mitgliedern für viele Jahre tatkräftige Unterstützung unserer gemeinsamen Ziele und Aufgaben und freut sich, diese Mitglieder auch zukünftig aktiv, aber dauerhaft beitragsfrei, in unserer Mitte zu wissen.
Sofern anstelle der Beitragszahlung eine Spende erfolgen soll, ist dies natürlich willkommen. Die aktualisierte Beitragsordnung finden Sie im Wortlaut im geschützten Mitgliederbereich unserer Internetseite.

Der 57. kulinarisch-literarische Wettbewerb…

.. der GAD hat seinen Einreicheschluss erreicht. Wir freuen uns wieder über 103 Genussbücher, die 40 europäische Verlage in den diesjährigen Wettbewerb geschickt haben. Noch sind die Bewertungsrunden im Jurorenkreis nicht abgeschlossen, da viele Bücher erst kurz vor Einreichschluss eingereicht wurden, aber es zeichnen sich wieder zahlreiche Auszeichnungen für großartige Koch- und Genussbücher ab. Bis Mitte/Ende Juli sollten die Ergebnisse feststehen, mehr dazu im kommenden Kalenderblatt.

Zwischenzeitlich ist auch die leidige Hotelfrage *(vgl. frühere Kalenderblätter)* für die Preisverleihung anlässlich der FFM-Buchmesse im Herbst von uns gelöst worden. Trotz erheblicher Kostensteigerungen hat sich der Vorstand entschlossen, das Angebot des MELIA Frankfurt-City Hotel anzunehmen. In unmittelbarer Nähe zum Haupteingang der Messe ist das Hotel in einem spektakulären Wolkenkratzer eingerichtet, und bietet neben innovativer Architektur, erstklassigen Veranstaltungs-Facilitäten und exklusive Services. Wir sind voller Vorfreude auf unsere dortige Veranstaltung zum Höhepunkt unseres 57. LW, der traditionellen Preisverleihung im Oktober 2023.

#24 oyyster®

Gerade erst ist OYYSTER #23 erschienen, aber die Redaktion ist schon an der Planung für die Ausgabe #24 von OYYSTER und stellt sich u.a. die Frage:

„Was war zuerst da – das Ei oder die Henne?"

Dieser Frage gehen wir auf den Grund. Unter anderem besuchen wir einen Bio – Hühnerhof, wagen uns an das Abenteuer der Zubereitung eines Straußeneis, stellen selbst Eierlikör her und suchen das Ei des Kolumbus. Wer all dies und mehr wissen will, muss freilich nicht bis nächste Ostern warten, um diese und andere Eierfragen zu klären.
Oyyster 24 landet im Oktober in Ihrem Briefkasten. Und das Ganze sicher nicht in der Eierschachtel verpackt …

GAD Vision 2025

Die letzten vorbereitenden Gespräche – inklusive der Anmeldung zum Vereinsregister unserer beschlossenen Satzungsänderung – sind mit den Notaren/Anwälten geführt – theoretisch sind nun alle weiteren Schritte, die wir in der vergangenen Mitgliederversammlung zur GAD-Vision2025" beschlossen haben, abgearbeitet und warten nun auf die finalen Entscheidungen. Derzeit wird noch aus dem erarbeiteten Businessplan ein Marketing-Exposee, das auch die wirtschaftlichen Eckdaten enthält, ausgearbeitet. Nach endgültiger Abstimmung steht dieses Exposee dann auch allen Mitgliedern zur Verfügung, um zu prüfen, ob ggfls. der eine oder die andere sich auch monetär an der neuen Ausrichtung der GAD beteiligen möchte.
Weiter Einzelheiten folgen – sofern vorab bereits Fragen offen sind, lassen Sie diese gerne den Vorstand wissen.

VI§ION

Die GAD gratuliert sehr herzlich …

… Claas Erik Johanssen

(GAD-Mitglied seit 1994), der mit seiner Frau Anja, im von ihnen in der dritten Generation geführten Hotel **„Benen-Diken-Hof"** auf der Insel Sylt im April das 50-jährige Bestehen feiern konnte.
Seit 1949, von der ersten Generation zunächst als Bauernhof und Spedition betrieben, wurde das Anwesen 1973 von der zweiten Generation zum Hotel garni umgebaut und im Laufe der Jahre wurde daraus mit viel Fleiß, Akribie, großem finanziellen Engagement und herzlicher Gastfreundschaft – aus dem ursprünglichen Bauernhof das heutige Luxusresort.

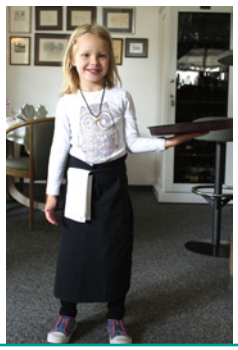
Claas Erik und seine Frau Anja Johannsen wahren im BENEN-DIKEN-HOF seine Traditionen, geben Neuem dabei aber genug Raum und pflegen eine Balance zwischen moderner Dienstleistung und zugewandter Gastfreundschaft.
www.benen-diken-hof.de

Die GAD gratuliert sehr herzlich auf Sylt und am Bodensee zu diesen besonderen Ereignissen und wünscht für alles Kommende nur das Allerbeste – Glück auf!

… Roland Birkenmayer *(GAD-Mitglied seit 1971)*

und Frau Renate zu 60 Jahre **„Landhotel Fischerhaus"**, Seefelden am Bodensee
Im April 1963 erfüllte sich der Kindheitstraum von Roland Birkenmayer, der zusammen mit seiner Frau Renate einen alten Bauernhof in ein erstklassiges Restaurant verwandelte. Der Grundstein für ein kleines, feines Landhotel war gelegt, dass heute von Sohn Christoph *(ebenfalls GAD-Mitglied)*, gemeinsam mit seiner Schwester Claudia geführt wird und die nächste Generation steht bereits „in den Startlöchern".
Das „Fischerhaus, ein 300 Jahre alter Fachwerkbau bildet das malerische Herzstück der Hotelanlage, zu der weitere Gebäude mit unterschiedlichem Ambiente gehören und einen Blick auf das sich ständig wandelnde Bild des Bodensees ermöglichen. Eingebettet in eine attraktive Grünanlage aus Obstbäumen, Wildblumenwiesen und einem Seerosenteich und abgeschirmt vom touristischen Trubel, birgt das Fischerhaus eine gestalterische Vielfalt die immer wieder neue Entdeckungen verspricht.
www.fischerhaus-seefelden.de

… next Generation…



kurz & knapp

Die GAD dankt …

… von Herzen, **Friedhelm Dörtelmann**, der auch dieses Jahr wieder unsere gemeinnützige Arbeit mit einer großzügigen Spende unterstützt hat.

„Hören ist das neue Lesen"

Haben Sie schon in den GAD-Podcast reingehört? Die Folge, in der es um den kulinarisch-literarischen Wettbewerb der GAD geht, ist „on Air" und die nächste Folge ist für den Sommer geplant…
Viel Spaß beim Hören – entweder auf unserer Internetseite oder unter https://gad-podcast.podigee.io/

Jean Büscher

Wie immer als Empfehlung:
denken Sie gerne an ihren „Nachschub" für unsere GAD-Weine, aus dem Weingut Buscher, in Ihrem Weinkeller.
Bestellungen bitte wie gewohnt über unseren Shop auf der GAD-Internetseite.
www.gastronomische-akademie.de/wein

Wie gewohnt:
„Das Letzte"

Alle aktuellen Informationen finden Sie tagesaktuell auf unser GAD-Internet- oder der GAD-Facebookseite *(bei den „Like's" kann die GAD immer wieder positiven Zuspruch vertragen und freut sich über jedes „Gefällt mir")*. Und selbstverständlich steht Ihnen die Geschäftsstelle unter info@gastronomische-akademie.de oder unter Telefonnummer **02932.89 45 355** für direkte Fragen zur Verfügung.