Winter 2023

KALENDERBLATT #47

Sehr verehrte Damen,
sehr geehrte Herren,
liebe Mitglieder,

die Sommer-Garderobe ist eingemottet, die Winterreifen aufgezogen, es wird früh dunkel und der Winter hat Einzug gehalten. Die Kerzen am Adventskranz leuchten und es weihnachtet sehr. Zeit zurück aber auch nach vorne zu blicken, denn das Jahr 2024 – in dem die GAD ihr 65-jähriges Bestehen feiert - steht „ante portas".

Heute erreicht Sie unser „Winter-Kalenderblatt" wieder mit den aktuellen Informationen zur GAD - Viel Spaß bei der Lektüre.
Im zu Ende gehenden Jahr hat der Vorstand mit Hilfe der von ihm ins Leben gerufenen Strategiegruppe, insbesondere am Projekt „Vision 2025" weitergearbeitet und die Ziel- und Aufgabenstellung für die geplante Transformation genauer fixiert. Nicht alles hat sich „am Ende des Tages" so entwickelt, wie es ursprünglich geplant war. Einiges hat sich im Zeitablauf verzögert, Zusagen zur Mitarbeit wurden zurückgenommen, Kostensteigerungen mussten aufgefangen werden, aber dennoch ist nun ein Zielkorridor formuliert, der – im 65. Jahr unseres Bestehens - zu Ende geführt werden soll. All denen, die sich aktiv eingebracht haben gilt es herzlich zu danken und damit die Bitte zu verbinden, sich auch in Zukunft weiter einzubringen. Selbstverständlich gilt diese Einladung auch für die Mitglieder, die in diesem Jahr - aus welchen Gründen auch immer - sich nicht aktiv beteiligen konnten.

Im Namen des gesamten Vorstands wünschen wir Ihnen, Ihren Familien und Ihren Mitarbeitern eine gesegnete Weihnachtszeit, genussreiche Tafelgespräche und die Zeit für besinnliche Stunden im Kreise Ihrer Lieben. Gehen Sie heiter und beschwingt in ein gesundes und erfolgreiches neue Jahr - in dem wir uns auf viele gemeinsame Begegnungen mit Ihnen freuen

Ihr
B. Böttel
Bernhard Böttel
Präsident

Ihr
Hans G. Platz
Geschäftsführender Vorstand

Was macht eigentlich... Karlheinz Haase?

...seit 1996 ist die GAD stolz, ihn als aktives Mitglied an ihrer Seite zu wissen!

Karlheinz Haase, 1956 in preußischem Elternhaus in Stuttgart geboren, hat 2022 nach 52 intensiven Berufsjahren die Regelaltersgrenze erreicht und kümmert sich vorrangig nun um seine Gesundheit und um sein Culinary Team „Let's Go Magic" Germany, das er 2004 ins Leben gerufen hat.

Begonnen hat es mit der Ausbildung zum Koch im „Hotel-Weinstube Idler" in Stetten im Remstal, wie in dieser Zeit noch üblich, stand die Lehre unter dem Motto: „Lehrjahre sind keine Herrenjahre!" Die strenge Ausbildung in einer Restaurantküche mit angeschlossener Metzgerei war aber gutes Rüstzeug, um sich auch später durchzusetzen. Als „Lehrling" war es damals normal in der „Freistunde" mit zur Weinlese zu gehen, und natürlich nach der Jagd des Senior-Chefs das Wildbret zu zerlegen. So wurde viel gelernt, um es später auch den eigenen Auszubildenden weiterzugeben.

Für drei Jahre nach Irland

Kurz nach der Lehre und der bestandenen Führerscheinprüfung ging es für drei Jahre nach Irland zu den „Killarney Hotels" – es war „die schönste Zeit meines Lebens, trotz jugendlicher Eskapaden, Mädels und Totalschaden mit dem Auto".
Als junger Chef de Partie war es wunderbar mit Kolleginnen und Kollegen aus sechs Nationen in der Küche zu stehen und in allen Abteilungen eingesetzt zu werden. Gutes Englisch-Training inklusive!
Kleine Anekdote - heute vermutlich undenkbar:
Zu Weihnachten und Sylvester durfte ich mit dem Küchenchef beim

Fortsetzung

Nationalmannschaft 1992-1996

Bauern direkt Spanferkel und Gänse holen. Im Ford Combi ohne Gitter hatte ich dann alle Mühe die Tiere im Kofferraum zu halten, damit sie nicht auf die Sitze sprangen. Abenteuer pur!

Was macht eigentlich... Karlheinz Haase?

Wieder zurück in Deutschland, rief die Bundeswehr für 18 Monate. Die Vorstellung, eigentlich Berufssoldat zu werden, schwand relativ schnell nach Meinungsdifferenzen mit den Vorgesetzten.

Nach der Bundeswehr, Hochzeit und Abschluss der Küchenmeister-/AEVO-Prüfung 1980 an der Hotelfachschule in Heidelberg folgte der Schritt in den großen Gasthof der Schwiegereltern. Etliche Stationen als Küchenchef schlossen sich an. Die Mitgliedschaft im VKD, und hier vorwiegend in der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V., weckten die Leidenschaft an Kochkunst-wettbewerben teilzunehmen.

Das Interesse für die internationale Küche und die Kulturen anderer Länder bestimmte fortan sein Wirken als Einzelaussteller und im Team, mit vielen Erfolgen in mehr als 70 internationalen Wettbewerben, die ihn u.a. nach Österreich/Schweiz/Luxemburg/Istanbul/Malaysia/arabische Emirate/USA/Singapore führten.

1992 folgte die Berufung in die Nationalmannschaft des Verbandes der Köche Deutschlands e. V., bis 2004 war sein Name, zunächst als Mitglied, dann als Teamkapitän und dann noch als Team-Manager eng mit der Köche Nationalmannschaft verbunden.

Der Gewinn des *"Battle of the Lion"* in Singapore bei der Köche-Weltmeisterschaft 1994 war der Höhepunkt, denn noch nie zuvor hatte ein europäisches Team diesen anspruchsvollsten Wettbewerb gewonnen.
Sein durch diese Erfolge erarbeitetes Renommee erfüllt KH. Haase auch heute noch mit großem Stolz.
Bei seinen ehemaligen Kollegen ist er bis heute ein gern gesehener Gesprächspartner und pflegt auch die weltweiten Kontakte zu den ehemaligen Wettbewerbsgegnern.

Charity-Kochen in Südafrika

Als Mitglied der Vereinigung *„Chefs on Tour"*, geht es alle 2 Jahre zu weiteren kulinarischen Highlights weltweit.
Vier Jahre war KH. Haase Vorstandsmitglied des Verbandes der Köche Deutschlands, in der Funktion als Fachausschussvorsitzender *„Jugend/Kochkunst/Wettbewerbe und Ausstellungen"*.

Nachdem man in der Branche durch die Erfolge aufmerksam geworden war, trat er 1993 der Knorr Küchenbrigade, unter der Leitung des legendären Wolfgang Filip *(ebenfalls viele Jahre GAD-Mitglied)*, in Heilbronn bei. 1996 übernahm er von W. Filip die „Küchenbrigade" mit fünf Fachberatern/Küchenmeistern und baute sie auf 13 Köpfe aus.
Seine 30 Jahre als Prüfungsmeister der IHK Stuttgart sei nur der Vollständigkeit erwähnt.

Beim Gartenfest auf Schloss Bellevue

Nach Beendigung der aktiven Zeit in der Nationalmannschaft der Köche Deutschlands gründete er 2004 das Culinary Teams *"Let's Go Magic" Germany,* mit den Schwerpunkten, u.a.:

- ***Leidenschaft und Engagement für den Beruf und den Nachwuchs***
- ***Pflege internationaler und nationaler Kontakte mit Spaß und Freude***
- ***Weiterbildung sowie Teilnahme an Wettbewerben ermöglichen***

Nach dem Abschied 2008 bei *„Unilever Foodsolutions"* übernahm er die Position als Küchenleiter/Betriebsleiter bei der Fa. Essig-Menüs-Catering-Events, mit täglich 6.000 Essen. 2010 folgte die Berufung als Küchenmeister/Fachberater in der Akademie von „Lekkerland Foodsolutions", wo er bis zum Renteneintritt tätig war.

Fortsetzung

In dem Verein, wo er 1963 das erste Mal die Kickstiefel anzog. Und natürlich auch vermehrt die Zeit mit seiner Enkeltochter Frieda verbringen.

Neben der langjährigen Mitgliedschaft in der GAD ist KH. Haase in vielen weiteren Vereinen und Organisationen engagiert, so u.a.:
Verband der Köche Deutschlands, Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg, Verein der Köche Heilbronn, Stuttgarter Kochverein, Institut of Culinary Art Deutschland, Kochkunstverein Köln, Chefs on Tour international, Vice-Chairman Cultural culinary heritage committee World chefs, Worldchefs Certified Judge ...
... und kann auf zahlreiche Auszeichnungen zurückblicken:
Präsidentennadel des VKD, kulinarische Medaille des VKD, Ehrenmitglied Emirates Culinary Guild, Honorary Member American Academy of Chefs, Worldchefs President's Medal in recognition of significant efforts, u.v.m.

Wie schon 2020 zur *„Olympiade der Köche“* in Stuttgart, wird KH. Haase und sein Culinary Team, auch 2024, anlässlich der INTERGASTRA in Stuttgart, wieder mit einem eigenen Stand, unter dem Motto *„Connecting Chefs and Friends“*, dabei sein. Dies dient der Pflege von nationalen und internationalen Kontakten, sowie der Unterstützung aller Wettbewerbsteams. Als erfahrener Juror der Worldchefs *(WACS)*, kennt KH. Haase viele Kollegen aus dem Ausland und genießt deren Wertschätzung.

"Noch einige Jahre als Genuss-Juror durch die Welt reisen"

Gerne möchte er noch einige Jahre als *„Genuss“-Juror* durch die Welt reisen und sich einen großen Wunsch verwirklichen, nämlich nach längeren gesundheitlichen Problemen, wieder bei den Alten Herren Fußball spielen.

Nach einem so vielfältigen und spannenden Berufsleben, formuliert KH. Hasse seine Vision so:
„Mein Köche-Team noch viele Jahre, mit Fokus auf Leidenschaft, Respekt und Kameradschaft, zu schönen Events und Veranstaltungen führen. Und gerne würde ich noch, mit einer zukünftigen Partnerin, ein kleines Restaurant/Weinstube führen, wo ich all meine Erfahrungen und Erlebnisse von über 50 Berufsjahren einfließen lassen könnte.“

Der Beweis: Karlheinz Haase kocht ausgezeichnet

Motto für die Zukunft: Keep on Cooking!
Dazu drücken wir Karlheinz Haase die Daumen und sind froh, dass wir ihn auch weiterhin als Mitglied an unserer Seite wissen dürfen.

Weitere Infos zu Karlheinz Haase und seinem „Culinary Team let's go magic Germany“ finden Sie hier:
www.letsgo-magic.de

CULINARY TEAM LET'S GO MAGIC GERMANY

Link zur Diashow:
https://youtu.be/xLCJI8adKZM

Neues aus der GAD

58. KULINARISCH-LITERARISCHER WETTBEWERB 2024

Mehr als 100 geladene Gäste wohnten im MELIA Hotel Frankfurt-City, in dem wir erstmals mit der Veranstaltung zu Gast waren, einer von den Teilnehmern unisono gelobten, rundum gelungenen Preisverleihung des 57. Wettbewerbs bei. Insgesamt konnten wir 68 Autoren und deren Verlage auszeichnen. Bernhard Böttel rief den Autoren und Verlagen zu, dass man gespannt sei auf die kommenden Themen und auf Nachfrage erzeugende kulinarische Impulse, die ihnen derzeit in Planung sind und die GAD auch im nächsten Jahr, beim dann bereits 58. kulinarisch-literarischen Wettbewerb, wieder die großartige Leistung aller am „kulinarischen Genussbuch“ Beteiligten in der Ihnen gebührenden Form wertschätzen kann.

An dieser Stelle gilt es Danke zu sagen an Marianne Platz, die nach fast zehn Jahren, die von ihr in hervorragender Weise *„gemanagte“* Jury-Koordination und Buchlogistik abgeben wird. Derzeit laufen die letzten Gespräche für die Nachfolgeregelung, die so hoffen wir, einen nahtlosen Übergang gewährleisten wird. Dazu im kommenden Kalenderblatt dann weitere Einzelheiten.

In diesen Tagen haben wir den 58. Wettbewerb, der ab sofort, wie Sie auch dem neuen Logo entnehmen können, *„kulinarisch-literarischer Wettbewerb“* heißen wird, bei den Verlagen gestartet und hoffen wieder auf zahlreiche Einreichungen der aktuellen *„Genussbücher“.*

Neues aus der GAD

Unter dem Motto: „Es muss nicht immer Kaviar sein“, kamen die Mitglieder und ihre Begleitungen am Vorabend der MV im „Mit Schmackes“, einem Restaurant, das aus der Kooperation zwischen Profifußballer *(Kevin Großkreutz)* und Gastwirt in unverwechselbarem Industrie-Design entstanden ist zum geselligen Get together bei deftigen Speisen, Dortmunder Bier und guten Gesprächen zusammen.

Leider hatten sich nur 15 Mitglieder zur 62. MV der GAD in Dortmund angemeldet. Zahlreiche Mitglieder mussten leider aus Krankheits- oder anderen Termingründen absagen, 14 davon haben sich aber durch Vollmacht vertreten lassen. So war die MV doch beschlussfähig – die Ergebnisse und Beschlüsse der MV sind allen Mitgliedern zwischenzeitlich mit dem Protokoll und weiteren Unterlagen zugegangen.

Eine besondere Ehrung wurde unserem Pastpräsidenten, Hubert Möstl, zu teil, den der Vorstand für seine 50-jährige Mitgliedschaft ehren und ihn mit der CF-von-Rumohr-Plakette auszeichnen konnte. Wir hoffen, dass Hubert Möstl der GAD, mit seinem immer hochgeschätzten Rat, auch zukünftig aktiv verbunden bleibt.

An dieser Stelle möchten wir Sie nochmal an die von der MV empfohlene Spendenaktion hinweisen, die es ermöglichen soll, den Fortbestand der GAD zu sichern und das Projekt *„Vision2025“* in die Realisierung zu führen. Wir sind für jede Unterstützung zu großem Dank verpflichtet.

Auf Grund der Informationsfülle der MV, u.a. auch zum Projekt *„Vision 2025“*, haben wir auf unserer Internetseite im geschützten Mitgliederbereich (*https://mygad.de*) alle die diesjährige MV begleitenden Unterlagen PP-Präsentation, sowie Protokoll, Kalenderblatt „extra“ etc. nochmal für Sie zum Nachlesen hinterlegt. https://mygad.de

kurz & knapp

Im kommenden Jahr ist die GAD 65 Jahre der Gastlichkeit und Tafelkultur verpflichtet. Dazu wurde in Zusammenarbeit mit LuJa-Grafik, ein Jahreslogo entwickelt, dass im kommenden Jahr unsere Korrespondenz *„zieren“*, sowie alle Marketing-Aktivitäten (*u.a. auf der Branchenwand des DEHOGA bei der INTERGASTRA, im Februar 2024 in Stuttgart)* begleiten wird.

1959 - 2024
65 JAHRE
GASTLICHKEIT
& TAFELKULTUR

Die GAD dankt für großzügige Spenden:

Leonardo de Almeida Magalhaes (Sachspende zum 57. LittWeb.)

- *Christoph Birkenmayer*
- *Thomas Hess*
- *Heinz Katzameyer*
- *Ralph Kerkamm*
- *Florian Koch*
- *Rudolf Oberloskamp*
- *Hans G. Platz*
- *Ruth u. Hans Joachim Ulrich*
- *Jürgen Wolf*

Danke

Podcast
1
Der kulinarisch-literarische Wettbewerb

„Hören ist das neue Lesen“

Bei diesem Projekt kam es leider auch zu Verzögerungen, so kann es hier erst im kommenden Jahr mit neuen Folgen weitergehen. Die „alten“ Beiträge sind weiter online - entweder auf unserer Internetseite oder unter *https://gad-podcast.podigee.io/*

Jean Buscher

Unsere Dauerempfehlung:
denken Sie gerne an den „Nachschub“ in Ihrem Weinkeller für unsere GAD-Weine des Weingutes Buscher. Bestellungen bitte wie gewohnt über unseren Shop, der weitere interessante Angebote bereithält, über die 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.