



# Jugendgruppe des Köcheclubs Münsterland e.V.



## Übersicht Seminare und Wettbewerbe Im Jahr 2011

Monat/Datum/ Beginn	Durchführung der Veranstaltung:	Ansprechpartner vom Köcheclub/ Teilnehmerzahl	Ort
Januar 31.01.2011  15:00 Uhr bis 18:00 Uhr	<b>Küchenmeister Ewald Hinterding und Küchenmeister Rüdiger Martens</b>  <b><u>Thema:</u> Wachtel, Stubenküken, Taube &amp; Co</b>	Herr Mütter 12 Teilnehmer	Adolph Kolping Schule, Berufskolleg der Stadt Münster
Februar 16.02.2011  15:00 Uhr bis 18:00 Uhr	<b>Küchenchef Tobias Borcharding</b>  <b><u>Thema:</u> Amuse gueule - Frühlingshafte Kleinigkeiten</b>	Frau Witte 12 Teilnehmer	Altes Gasthaus Borcharding, Mesum
Februar Montag, 28.02.2011	<b>Jugendwettbewerb des Köcheclubs Münsterland 2011</b>	Herr Döink  „DIE ACHT“	SportSchloss Velen Schloßplatz 1 46342 Velen



<b>April</b> <b>04.04.2011</b>  <b>15:00 Uhr bis</b> <b>18:00 Uhr</b>	<b>Küchenmeister</b> <b>André Skupin</b> <b>Hotel Kaiserhof</b>  <u><b>Thema:</b></u> <b>Fisch – Talent mit Flossen</b>	Frau Witte 12 Teilnehmer	Adolph Kolping Schule, Berufskolleg der Stadt Münster
<b>März,</b> <b>26.3-27.3.2011</b>	<b>Achenbach-Preis 2011</b>  <b>Landesentscheid</b> <b>Nordrhein Westfalen</b>	Herr Döink  Gewinner Jugendwettbewerb des Köcheclubs Münsterland e.V.	Wuppertal
<b>Mai</b> <b>23.05.2011</b>  <b>15:00 Uhr bis</b> <b>18:00 Uhr</b>	<b>Konditormeister</b> <b>Ortwin Scheffler</b>  <u><b>Thema:</b></u> <b>Streifzug durch die Patisserie</b>	Frau Witte 12 Teilnehmer	Café Issel, Münster Hammerstraße 42 48153 Münster
<b>Juni</b> <b>22.06.2011</b> <b>15 bis 18 Uhr</b>	<b>Küchenchef</b> <b>Tobias Borcharding</b>  <u><b>Thema:</b></u> <b>Sommerliche Amuse gueule</b>	Frau Witte 12 Teilnehmer	Altes Gasthaus Borchading, Mesum
<b>Juni</b> <b>15.06.2011</b>  <b>15:00 Uhr bis</b> <b>18:00 Uhr</b>	<b>Herr Kai Puthen</b>  <u><b>Thema:</b></u> <b>Bio-Lebensmittel</b> <b>und Zubereitungen daraus</b>  <b>Biopilze und Tomaten</b>	Herr Schnieders 12 Teilnehmer	Bio Weiling in Coesfeld
<b>Juli</b> <b>18.07.2011</b>  <b>14 bis 18 Uhr</b>	<b>Küchenchef</b> <b>Andre Dieker</b>  <u><b>Thema:</b></u> <b>BBQ professionell</b>	Herr Schnieders 12 Teilnehmer	Hupfer Metallwerke Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld
<b>August</b>	<b>Ferien</b>		
<b>September</b> <b>14.09.2011</b>  <b>15:00 Uhr bis</b> <b>18:00 Uhr</b>	<b>Küchenchef</b> <b>Tobias Borcharding</b>  <u><b>Thema:</b></u> <b>Pasteten und Terrinen aus</b> <b>Wildfleisch</b>	Herr Dieker 9 Teilnehmer	Altes Gasthaus Borchading, Mesum
<b>Oktober</b> <b>04.10.2011</b>  <b>15:00 Uhr bis</b> <b>18:00 Uhr</b>	<b>Küchenmeister</b> <b>Holger Wegmann</b>  <u><b>Thema:</b></u> <b>Westfälische Küche modern</b> <b>interpretiert</b>	Frau Dirking 12 Teilnehmer	NRW Bank Johanniterstr. 3 48145 Münster

<b>Oktober 25.10.2011</b>  <b>15:00 Uhr bis 18:00 Uhr</b>	<b>Küchenmeister Frank Groll</b>  <b>Thema: Frankreich trifft Westfalen „Das Beste aus beiden Küchen“</b>	Herr Dieker 12 Teilnehmer	Hotel-Restaurant- Domschenke, Billerbeck
<b>November 16.11.2011</b>  <b>Termin Fällt aus!!!</b>	<b>Küchenchef Tobias Borcharding</b>  <b>Thema: Pasteten und Terrinen aus Wildfleisch</b>	Herr Dieker 9 Teilnehmer	Altes Gasthaus Borchading, Mesum
<b>November 30.11.2011</b>  <b>15:00 Uhr bis 18:00 Uhr</b>	<b>Küchenmeister Herr Brune</b>  <b>Thema: Klassische und moderne Zubereitung von Kalbfleisch</b>	Frau Bröker Herr Schnieders 12 Teilnehmer	Wasserburg Anholt
<b>Dezember 15.12.2011</b>  <b>15:00 Uhr bis 18:00 Uhr</b>	<b>Konditormeister Herr Stürznickel</b>  <b>Anschließend kleine Feierstunde und Übergabe der Seminarurkunden</b>	Herr Müther 12 Teilnehmer	Adolph Kolping Schule, Berufskolleg der Stadt Münster

**Teilnahme/Regelungen/Hinweise:**

- Die Seminare können von Auszubildenden im Ausbildungsberuf Köchin/Koch besucht werden.
- Die Teilnahme an den Seminaren setzt die Mitgliedschaft im:
  - Verband der Köche Deutschlands und
  - Köcheclub Münsterland e. V. voraus.
- Die Teilnahme ist kostenlos.
- Die Anmeldungen erfolgen immer schriftlich unter Verwendung des Anmeldebogens „Seminaranfrage“, unter Download auf der Seite [www.koecheclub-muensterland.de](http://www.koecheclub-muensterland.de) bei den verantwortlichen Kooperationslehrern Ihres Berufskollegs. Für die Berufskollegs stehen als Ansprechpartner die Herren Müther (MS), Döink (Ahaus) und Lasrich (COE) zur Verfügung.
- Die Teilnahme erfolgt stets in Berufskleidung und möglichst mit eigenen Messern.