



Aktueller Vorstand (v. l. n. r.): Wolfgang Klus, Joachim Schreieck, Andi Hofbauer, Josi Schaffler, Anton Schöll und Holger Ehrhardt, auf dem Bild fehlt David Martin



Oberallgäuer Fahnenabordnung mit Pfarrer Rainer Maria Schießler zum Laurentiustag



Die Teilnahme an der Lehrstellenbörse in Kempten ist eines der Highlights im Verein



Freundschaftliche Zusammenarbeit und fröhliches Feiern im Verein

Zweigverein des Monats

HEIMAT IM HERZEN UND AM HERD

Verein der Köche im Oberallgäu e. V.: Sie stehen zu ihrer Region und stellen die Kochauszubildenden in den Vordergrund ihrer Arbeit. Dafür entwickeln die Oberallgäuer immer wieder neue Ideen und Konzepte.

Text Aina Keller Fotos Wolfgang Klus

Mit rund 70 Mitglieder ist der Verein der Köche im Oberallgäu e. V. einer der größten Berufsfachverbände im Allgäu. Seit mehr als 60 Jahren widmet er sich gemeinsam mit Freunden und Partnern dem Kochberuf: „Mehr denn je wollen wir das Augenmerk wieder auf unseren Beruf und vor allem auch auf unser Handwerk lenken.“ 100 Prozent von hier und Allgäu im Herzen: Dafür stehen die Oberallgäuer und fördern sowohl die regionalen Spezialitäten als auch ihren Berufsnachwuchs.

Beitragsfrei und weiterführend

Eine Stärke der Oberallgäuer ist deshalb auch die Jugendarbeit, deren Förderung eine der Hauptaufgaben des Köchevereins ist. „Es ist für uns selbstverständlich, dass Kochauszubildende keine Mitgliederbeiträge bezahlen“, berichtet der Vorstand. „Außerdem werden Weiterbildungen, Wettbewerbe und Reisen sowie die dortige Verpflegung und Unterbringung der jungen Kolleginnen und Kollegen komplett vom Verein organisiert.“

Für die Köche im Oberallgäu ist so einiges selbstverständlich und unerlässlich, wenn es um den Auf- und Ausbau ihres Berufsnachwuchses geht. „Es ist unter anderem für uns ein Muss, jährlich an der Lehrstellenbörse in Kempten dabei zu sein“, berichtet Schrift-

Auf einen Blick

Name: Verein der Köche im Oberallgäu e. V.

Gegründet: 1957

Mitglieder aktuell: 49 Aktive, 3 Auszubildende und 22 passive Mitglieder

Aktueller Vorstand: 1. Vorstand Joachim Schreieck, 2. Vorstand Anton Schöll, Schriftführer Wolfgang Klus, Jugendwart Josi Schaffler, Andi Hofbauer, Kassierer Holger Ehrhardt und David Martin

Informationen und Kontakt: <https://koecheverein.com>



Gutes Team für die gemeinsame Sache und zum Wohl des Kochberufs.



Der erste Vorsitzende Joachim Schrieck (links) mit seinem Vorstandskollegen Anton Schöll.



Gründungsmitglieder bei der 25-Jahr-Feier (v. l. n. r.) Vorst. H. Kröncke, W. Gotthold, H. Marx, L. Hutter, O. Fischer und A. Amling



Das Walking Dinner war etwas ganz Besonderes für die Köchinnen und Köche im Oberallgäu.

führer Wolfgang Klus. „Sie findet schon seit 23 Jahren statt und ist eine der größten Informationsbörsen für junge Menschen in unserer Region. Sie können sich dort ein umfassendes Bild über Betriebe und Ausbildungsberufe verschaffen.“

Dinner-Event mit Anspruch

Ein ganz junges Highlight in der Jugendarbeit des Vereins ist das 1. Walking Dinner, das im Mai 2019 in der Fiskina in Fischen Premiere feierte. Die Jugendgruppe „Junge Kochrebell“ zeigte ihr Können und war mit insgesamt 13 Vierer-Teams angetreten, 400 Gäste zu bekochen und verwöhnen. Mit den Betrieben Sonnenalp Resort Hotel, Hotel Prinz Luitpold Bad Hindelang, Hotel Hubertus Balderschwang, Kilian Stuben/Hotel Ifen Hirschegg, Sky Lounge Kempten, den Kochrebellern vom Verein der Köche sowie Vertretern vom Handwerk Sonthofen, der Metzgerei Endraß, SpeiseGalerie Resort Fischen, Kaffeerösterei Purschwarz und Allgäuer Hof-Milch waren zahlreiche renommierte Unternehmen der Region vertreten. Jeweils ein Kochazubi, Teamkoch, Küchenhelfer und eine Servicekraft waren an einem Stand für die Kreationen aus der Region verantwortlich. Die Gäste konnten flanieren und dabei nach Herzenslust probieren, es gab unter anderem gebeizte Hirschsattel, gepökelte Spanferkelbäckchen, Seesalbling auf Zitronenpfeffer, Böfflamott, Pulled vom Bergwiesen Lamm sowie feine Naschereien aus der Sonnenalp Patisserie.

„Es war für uns eine Selbstverständlichkeit, dass wir den Reinerlös von 5000 Euro als Spende der Allgäuer Lebenshilfe und dem Allgäu Hilfsfond übergaben“, resümierte der Vereinsvorstand. „Dank der großzügigen Unterstützung der Firmen C&C Oberallgäu, All-

gäuer Alpenwasser, Schneefrost, Sprehe, Unilever und Burgis konnten neue Vereins-Kochjacken und -Schürzen angeschafft werden.“

Mit Zuversicht in die Zukunft

Gemeinsam für den Beruf: 1957 waren es unter anderem die Kochkollegen Guthensohn, Gotthold, Marx, Hutter, Fischer und Amling, die in Oberstdorf den Grundstein gelegt haben für den Köcheverein in ihrer Region. Aktuell findet jeden zweiten Monat – normalerweise – ein Treffen der Vereinsmitglieder statt. Dies reicht von einer Betriebsbesichtigung über Exkursionen und Grillabende bis hin zu Wettbewerben. Für 2020 standen unter anderem das Ski World Cup-Rennen der Damen in Ofterschwang, ein Frühjahrsausflug zu Rungis in Paris sowie eine Fahnenabordnung an der Westallgäuer Laurentiusfeier auf dem Programm. Angesichts der aktuellen Situation sind auch alle weiteren Planungen für das Jahr 2021 vorläufig ausgesetzt. Die Zuversicht und die Motivation sind im Oberallgäu aber weiterhin ungebrochen.

Wissenswertes aus der Region

Das Oberallgäu ist nicht nur für seine schönen Landschaften der Allgäuer Alpen und Sennalpen bekannt. Dort kann man bei einer Brotzeit den von Sennerin und Senner hergestellten Bergkäse und heimische Brotzeitspezialitäten an frischer Bergluft genießen. Traditionelle Gerichte wie Kasspatzen, Krautkräpfen und Nonnenfürzle gehören ebenso zum Allgäu dazu wie die kulinarische Vielfalt aus heimischen Wäldern und Gewässern sowie Produkte von bester Qualität der örtlichen Erzeuger.