

Köcheverein Bayerwald e.V.

Überwiegend aus bekannten Fremdenverkehrsorten und renommierten Hotels des Bayrischen Waldes trafen sich am Abend des 1. März 1977 in der Hotelberufsschule Viechtach die Küchenchefs, Köche, Kochlehrlinge und auch einige Gastronomen zur Gründung eines neuen Kochvereins wie er in Niederbayern bis dahin nur in Landshut und Bad Füssing bestand.



PV-Report: Wann wurde Ihr Köcheverein gegründet?

Johann Pommer: Initiator für die Gründung dieser Vereinigung war der Fachlehrer und Küchenmeister Bernd Degen von der Hotelberufsschule Viechtach der damit auch den Lehrlingen Gelegenheit gehen wollte, mit erfahrenen Berufsköchen Erkenntnisse auszutauschen und neue Energien für diesen Berufsstand zu entwickeln.

Josef Rauch, Vorsitzender des Köchevereins Bad Füssing und stellvertretender Bezirksvorsitzender des niederbayrischen Hotel- und Gaststättenverbandes, war bei dieser Neugründung der versierte Versammlungsleiter. Zum 1. Vorsitzenden wurde Peter Stolzenberger gewählt. Die weiteren Vorstandspositionen setzten sich aus dem 2. Vorsitzenden Fachlehrer Bernd Degen, dem 3. Vorsitzenden Ottmar Wallner, Schriftführer Heinrich Wagner, Kassierer Theo Pimpertz, Beisitzer Hahn, Christine Watzl, Wolfgang Senn, Alois Schrottenbaum, Nebel zusammen.

Die Kassenprüfer hießen Heinz Österreich, Michael Leutner und Franz Knon. Jugendwarte Kronawitter Frau Christine Watzl und Heiner Klöcker. Eine Sammlung brachte als

Grundstock für die Kasse einen Betrag von 146,35 DM.

Man einigte sich auf eine Monatsversammlung an verschiedenen Orten jeweils am 1. Montag im Monat um 20.00 Uhr. Dies ist auch heute noch so.

PV-Report: Wie definieren Sie die Ziele Ihres Vereins?

Johann Pommer: Die Ziele haben sich im wesentlichen nicht geändert. Allerdings gibt es bei der Jugendarbeit klaren Handlungsbedarf. Seit Jahren haben wir keinen Jugendwart mehr obwohl ich und andere Kollegen vergeblich versuchen einen geeigneten Kandidaten zu finden.

PV-Report: Wieviele Mitglieder hat Ihr Kochverein?

Johann Pommer: Unsere Mitgliederzahl liegt bei 100 - die Tendenz ist leicht steigend.

PV-Report: Wo sehen Sie heute Ihre hauptsächlichen Aufgaben ?

Johann Pommer: Wir organisieren Fachvorträge und Seminare sowie Produktinformationen für unsere Mitglieder. Weiterhin Betriebsbesichtigungen bei Herstellern und Lieferanten. Aber auch gesellige Aben-

de/Stammtische werden von den Kollegen gerne angenommen. Beliebte sind auch Fahrten zu Messen oder befreundeten Kochvereinen.

PV-Report: Wie sieht Ihre Zusammenarbeit mit der Industrie aus ?

Johann Pommer: Die Zusammenarbeit mit der Industrie läuft sehr harmonisch. Es ist wie bei einer großen Familie. Wenn man einander braucht, ist man füreinander da um sich gegenseitig zu unterstützen. Es ist wie ein Geben und Nehmen im partnerschaftlichen Einklang. Bei unseren Veranstaltungen sind oftmals Referenten verschiedener Firmen vertreten die ihre neuen Produkte vorstellen. Darüber hinaus gibt es auch Besichtigungen bei Firmen oder Partnern der Industrie wie beispielsweise Knorr, Rungis oder örtlichen Anbietern aus der Umgebung. Auf unseren Veranstaltungen heißen wir auch gerne Freunde und Gönner willkommen.

PV-Report: Was können Sie uns über Ihren Werdegang erzählen ?

Johann Pommer: Als Nachfolger von Gerhard Gülle führe ich seit 1998 mit Christa Krompaß den Verein. 1979 begann ich meine Ausbildung im Berggasthof Fritz in Asbach mit denen ich immer noch in



Kontakt stehe. Danach führte mich mein Weg durch viele Hotels und Restaurants in Bayern. Seit 1996 bin ich als Pächter eines Lokals in Regentätig.

PV-Report: Was wünschen Sie sich von der Industrie ?

Johann Pommer: Von der Industrie wünsche ich mir, dass diese auch weiterhin Partnerschaften mit uns eingetht und wir diese weiter ausbauen und intensivieren können. Weniger Lebensmittelskandale sowie eine bessere Kalibrierung wären für viele Kollegen von Vorteil.

PV-Report: Was wünschen Sie sich von Ihren Berufskollegen ?

Johann Pommer: Ich wünsche mir von meinen Berufskollegen Kollegialität und aktive Mitarbeit im Verein und Verband. Vielleicht können wir wieder einen aktiven Jugendwart gewinnen. Der Köcheverein Bayerwald hat es geschafft, ein junges Vorstandsteam aufzubauen und zu etablieren. Trotzdem können auch wir natürlich auf unsere älteren Kollegen nicht verzichten. Sie tragen durch ihre aktive Unterstützung des Vorstandes und mit ihrer Teilnahme an den Veranstaltungen maßgeblich

zum Gelingen des Ganzen bei. Nur mit einer guten Harmonie und der Gabe konstruktive Kritik richtig zu werten und umzusetzen, ist ein zielorientiertes Handeln möglich.

Kontakt: Köcheverein Bayerwald e.V.
 Stadtplatz 3
 94209 Regen
 Tel.: 09921/2220
 Fax: 09921/905940
 E-Mail:
 restaurantamrathaus@t-online.de
 Internet: www.koeche-bayerwald.de

Der aktuelle Vorstand des Köchevereins Bayerwald:

- 1. Vorsitzender: Johann Pommer, Restaurant „Am Rathaus“
- 2. Vorsitzende: Christa Krompaß, Küchenmeister
- 3. Vorsitzender: Theo Geiger, Küchenmeister
- Schriftführerin: Rosemarie Knabenbauer, Köchin
- Kassierer: Helmut Moser, Küchenmeister



Johann Pommer, 1. Vorsitzender
 Köcheverein Bayerwald e.V.

