

Drachenboot 95.000 mal frisch

Salzburg. – Der Verband der Köche Österreichs, Sektion Salzburg nimmt von Freitag, 15. bis Sonntag, 17. Juni 2007 am „Drachenbootrennen“ (mit Berufskleidung) teil. Dazu werden noch fünf Damen und fünf Herren gesucht. „Geben Sie auch Ihren Lehrling die Chance mitzumachen“, appelliert der VKÖ an die Mitglieder.

Das Rennen findet am Sonntag von 09.00 bis 18.30 Uhr statt, das Training ist für Freitag und Samstag von 09.00 bis 20.00 Uhr vorgesehen.

Das Spektakel im Rahmen des Seefestes bietet nicht nur Spaß und Unterhaltung, es findet auch in Rundfunk, Fernsehen und Printmedien einen nachhaltigen Niederschlag.

Infos und Anmeldung bei: Kassier Georg Steurer, T/F 0662 62 42 58 oder E-Mail: gsteurer@xlink.at

Kegelfreuden

Salzburg. – Eine liebgewordene Tradition der Salzburger Sektion des VKÖ ist das Kegeln mit den bayrischen Kollegen. Zu Gast waren die Köche beim Kollegen Manfred Preinfalk im Post Feriendorf, Inzell.

Nicht zuletzt der sich in Hochform befindende Obmann Alois Gasser, der als einziger eine „SAU“ erkegelte, sorgte dafür, dass die Salzburger Köche zum zweiten Mal den begehrten Wanderpokal im Wettstreit mit dem Verein der Köche Chiemgau e. V. in Besitz nehmen konnten. Die Anregung von bayrischer Seite, ein Wettschiessen zu veranstalten, wurde freudig angenommen, ebenso über gegenseitige Einladungen bei Veranstaltungen teilzunehmen.

Anton Schein †

Nach langer schwerer Krankheit im 47. Lebensjahr ist Anton (Toni) Schein Gastwirt in Ruhe verstorben. Seine Lehrzeit in der „Bahnhofstest“ in Bischofshofen zu Koch Kellner hatte Toni Schein mit „sehr gut“ abgelegt. Beruflich folgten einige Ausflüge in die Salzburger Gastroszene, unter anderem auch um sein Wissen zu erweitern. Sein Weg führte ihn aber auch als Hoteldirektor in die Hotellerie. 1992 hat sich Toni mit seiner Frau Renate mit dem Columbus – alias „Kro-tach 7“ - selbstständig gemacht. 1997 übernahm er zudem das Vereinshaus des SV Gnigl, wo er auch viele Großveranstaltungen, wie z.B. das Schispringen in Bischofshofen, mitbetreut hat.

Der VKÖ besucht Europas größte Frischküche



Der 29. März 2007 stand bei der Sektion Wien ganz im Zeichen der Kulinarik - der Verkehrsbüro Kulinarik. In Wien-Oberlaa befindet sich die derzeit modernste Frischküche Europas. Prok. Roland Marsch, Leiter der gesamten Frischküche, erläuterte, dass mehr als 250 verschiedene Komponenten am Programm stehen und täglich etwa 95.000 Speisen produziert werden. Kindergärten, Schu-

len, Betriebsrestaurants sowie Seniorenresidenzen zählen zu den Hauptkonsumenten der am Standort gekochten Speisen. Der Energieaufwand der Frischküche hat etwa den gleichen wie die gesamte Innenstadt von Wien. Allerdings gibt es ein ausgeklügeltes System an Energie- und Wasserrückgewinnung. Umweltschutz ist ebenso ein wesentliches Thema wie Hygiene und Qualitätssicherung, alleine 14 Mitarbeiter sind Hygienebeauftragte, weitere 200 Mitarbeiter sind in den Bereichen Produktion, Logistik, Verkauf und Verwaltung beschäftigt. Im Bereich Produktentwicklung ist seit Anfang des Jahres Lohar Misak verantwortlich.

Termine vom Feinsten

Wien. – Der VKÖ-Stammtisch der Sektion Wien in der Gösser-BIERKLINIK, 1010 Wien, Steindlgasse 4 findet immer am dritten Dienstag im Monat, jeweils von 15.00 – 18.00 Uhr statt.

Nächste Termine: **15. Mai und 19. Juni 2007.**

Es gibt köstliches kühles Gösser Bier vom Fass sowie feinste Wiener Schmankerln! www.goesser-bierklinik.at

14. Juni 2007, Betriebsbesichtigung bei Kotanyi.

Beginn um 15.00 Uhr, Treffpunkt beim Haupteingang, 2120 Wolkersdorf, Johann Galler Straße 11. Maximal 30 Teilnehmer. Anmeldungen bis zum 1. Juni im Sekretariat. www.kotanyi.com.

21. Juni 2007, Kellerführung der Schlumberger Sektkellerei.

Dauer ca. ¾ Stunde mit Spaziergang durch die 300 Jahre alten Keller und Informationen über Wissenswertes zur Gründerfamilie, Firmengeschichte und Sekterzeugung in Österreich. Beginn um 15.00 Uhr, Treffpunkt beim Haupteingang, 1190 Wien Heiligenstädter Straße 43. Maximal 30 Teilnehmer, Anmeldungen bis zum 15. Juni im Sekretariat. www.schlumberger.at

Salzburg. – **Laurentiusfeier** (Schutzpatron der Köche) am Freitag den **10. August 2007** Treffpunkt: Alter Markt Salzburg, um 14.30 Uhr in Berufskleidung, Gottesdienst und anschließend Jause im Stieglkeller.

Molekular gepunktet

HLF Krems gewinnt den Kochwettbewerb von Bologna

Beim 5. Antreten der HLF Krems, als Vertreter der österreichischen Tourismusschulen beim „Concorso Bartolomeo Scappi“ in Castel san Pietro terme bei Bologna, konnte erstmals der 1. Platz im Bereich Küche nach Krems geholt werden. Thomas Reitter, Schüler der 2 CHLT in Krems konnte sich trotz seines Alters (16) gegen die durchwegs um drei oder vier Jahre älteren Studenten durchsetzen. Das Betreuer-Duo Dipl.Päd. Gerhard Pachschröll / Kral und sein Kandidat setzten voll auf die Molekularküche von Ferran Adria. Die Jury wurde mit einem Degustationsteller zum Thema Balsamico auf höchstem kochtech- **Sarah Teierling und Thomas Reitter – stolze Preisträger und ihre Betreuungslehrer**



nischem Niveau überzeugt. Auf Platz 2 landete die italienische Schule I.P.P.S.S.A.R.Cagliari und auf Platz 3 die Tourismusschule aus Faro in Portugal. Sarah Theierling – betreut von Dipl.Päd.Hans Jürgen Sponseiler – konnte sich mit ihren Cocktail „sonno della rosa“ in einem international stark besetzten Teilnehmerfeld in der Kategorie Bar, auf dem ausgezeichneten Platz 5 behaupten.

Aktivitäten am laufenden Band



Was unternimmt der VKÖ eigentlich so? lautet eine Frage, die mir immer wieder gestellt wird. Mit einem Lächeln und ein wenig Stolz darf ich dazu Rede und Antwort stehen, ohne

an dieser Stelle Anspruch auf Vollständigkeit zu erheben.

Exkursionen:

Der VKÖ Wien Sektion Wien besucht den größten österreichischen Caterer, die Verkehrsbüro-Kulinarik, wo täglich bis zu 90.000 Essen hergestellt werden.

In Baden bei Wien treffen sich Köchinnen und Köche aus Niederösterreich, dem Burgenland und Wien bei der NÖM, wo täglich gewaltige Mengen an Milchprodukten hergestellt und bis zu den spanischen KollegInnen geliefert werden.

Prüfungen:

Die Küchenmeisterprüfungen 2007 werden mit dem Wirtschaftsförderungsinstitut traditionell im Haus der Wiener Gastwirte und dem gastronomischen Institut in Zusammenarbeit mit dem VKÖ am Judenplatz abgehalten.

Stammtische:

Monatliche Stammtische in der legendären Gösser Bierklinik von Hyronimus Kos finden Dank der Brau Union bei Wiener Schmankerln mit regem Zuspruch statt.

Wettbewerb:

Zum 18. Mal findet der Wettbewerb zum „Goldenen Reindl“ zur Förderung der Jugend der Köche Österreichs statt. Die legendäre „Casserolle d'or“ wird seit damals nur selten vergeben. Das Gabelfrühstück als Thema – ob junge Wilde noch wissen was das ist?

WACS European Congress:

Beim Europacongress der Europäischen Kochverbände der World Association Chefs Societies WACS in der slowakischen Hauptstadt Bratislava treten erstmalig in der jüngsten Geschichte des jungen VKÖ drei Präsidenten auf: Herbert Hüpfel – 30 Jahre Executive Chef des Hotel Intercontinental Wien und VKÖ Präsident KM Karl Rupert in den 80 und 90er Jahren. „Youngster“ – Präsident Harry Fargel (50) hat die gastronomische Elite der Vergangenheit und Neuzeit – namentlich KM Edi Macku und Sektionsobmann Wien Siegfried Dörre – dabei um der perfekten slowakischen Gastlichkeit von Präsident Frantisek Janata und GM Rober Kmet erfolgreich zu trotzen.

So soll es weitergeh'n!

Harry Fargel, Präsident des www.vko.at

Tagesordnung Zweimal neu

Folgende Inhalt stehen am 2. Mai 2007 um 14.30 Uhr im Hotel Stefanie, Taborstraße 12, 1020 Wien, auf der Tagesordnung der VKÖ-Generalversammlung:

1. Begrüßung und Eröffnung durch den Präsidenten
2. Totenehrung
3. Rechenschaftsbericht des Präsidenten
4. Bericht des Kassiers
5. Bericht des Rechnungsprüfers
6. Entlastung des Vorstandes
7. Bericht der Sektionen
8. Ehrungen
9. Beschlussfassung über rechtzeitig eingebrachte Anträge
10. Allfälliges
11. Impulsvortrag von Dr. Stephan Mikinovic –Agrarmarkt Austria „Die Bedeutung regionaler Produkte für die Österreichische Küche“
12. Vortrag - Sch(l)aukochen nach der Pirafit-Methode, Dr. Martina Angst, Fr. Alexandra Wohlschläger Diätologin, Kurhotel Bad Pirawarth

Susanne Heschl führt das neue VKÖ-Sekretariat



Seit 1. 2. 07 ist das neue Büro des VKÖ in der Thorvaldsengasse 20/58/1 im 12. Bezirk mit reger Betriebsamkeit erfüllt. Werktags von 09.00–13.00 Uhr arbeitet Susanne Heschl an der Verwaltung des Verbandes der Köche Österreichs. Susanne Heschl hat die Handelsschule absolviert und war lange Zeit in der Verwaltung eines Verlages tätig.

Käserally

Die „Käsegenießer“ laden am Samstag, 5. Mai 2007, um 9.00 h ins Schulrestaurant der HLT Retz Seeweg 2. Das Programm reicht vom Recletteempfang bis zur Präsentation und Verkostung europäischer Käsesorten. Infos: T 02942 20464