



ZUM GELEIT

Harald Fargel

Neuwahl des Vorstandes des VKÖ



Geschätzte Ehrenmitglieder, Kolleginnen und Kollegen, Schülerinnen und Schüler der berufsbildenden mittleren und höheren Schulen, liebe Lehrlinge!

Dieser Tage wird Ihnen per Post die Liste zur Neuwahl des Vorstandes des VKÖ zugesandt. Es handelt sich dabei um eine wichtige Sache, nützen sie tatkräftig Ihre wichtige Mitbestimmungsmöglichkeit! Nicht nur das, es bietet sich dadurch die Möglichkeit der aktiven Mitgestaltung bei der Zukunft des Verbandes.

Die erfahrene Wahlkommission setzt sich aus GMC Karl Rupert, GMC Gerhard Feige und KM Eduard Macku zusammen und harrt Ihrer Entscheidung, die Sie zu Papier gebracht haben.

Bei vergangenen politischen Wahlen hat oft eine geringe Wahlbeteiligung den Ausgang sehr ungünstig beeinträchtigt, nehmen Sie sich bitte die Zeit und treffen Sie Ihre Wahl.

Bei der Generalversammlung am 4. Mai werden die Ergebnisse verkündet und zu diesem Ereignis sind Sie alle herzlich ins Hotel Stefanie in der Taborstraße, www.stefanie.schick-hotels.com, eingeladen.

An diesem Tag werden nicht nur die neu dazugekommenen Global Master Chefs des VKÖ ausgezeichnet, auch der „Koch der Köche“ des Jahres 2009 wird den Mitgliedern bekanntgegeben und vorgestellt. Das Rahmenprogramm um diesen Event wird fachlich interessant gestaltet werden!

Von welcher zukunftsweisenden Wichtigkeit eine Vorstandswahl generell ist, hat sich heuer beim Weltkongress der Kochverbände gezeigt. Viele Mitgliedsländer, die in wirtschaftlich ungleich besseren Zeiten nahezu Weltgeltung erlangt hatten, konnten aus diversen Gründen daran gar nicht teilnehmen und waren zum Teil durch keinen Vertreter zugegen.

Der Vorstand des VKÖ hat den wirtschaftlichen Aspekt in den vier vergangenen Jahren ehrenamtlich sehr ernst genommen, deshalb kann der Verband der Köche Österreichs dem kommenden Großereignis des Europakongresses mit gebotenem Respekt zuversichtlich entgegenblicken. Die Länder Europas und darüber hinaus werden sich vom 11. bis 14. September in Innsbruck, www.wacs-europa2010.com, auf der FAFGA einfinden, um klare Linien festzulegen. Das Zentraleuropapräsidium unter der Führung von Präsident Miroslav Kubec vom Intercont an der Moldau in Prag arbeitet schon intensiv daran.

In diesem Sinne, nehmen Sie sich die Zeit und wählen Sie einen tatkräftigen Vorstand, der die kommenden vier Jahre den VKÖ zukunftsorientiert gestalten kann!

HARRY FARGEL, VKÖ-PRÄSIDENT

www.vko.at

CC jetzt auch in Italien

1. Grande Junior Cooking Contest in Marina di Carrara



Die Teilnehmer am 1. Grande Junior Cooking Contest in Italien

Foto: VKÖ Tirol

KM Giorgio Nardelli war Jurymitglied beim Big Cooking Contest auf der Fafga in Innsbruck.

Jetzt veranstaltete er einen Cooking Contest nach diesen Vorgaben für den Köchenachwuchs in Italien. Die Veranstaltung erstreckte sich über fünf Tage und war ein großer Erfolg. In dieser Zeit haben die jungen Köche gezeigt, wie man sich in einem Wettkampf korrekt verhält und mit dem Gegner trotz Wettkampf vereint bleibt, nicht auf Bessere eifert, wie es leider unter „großen“ Chefs manchmal passiert. Ein großes Kompliment für den erreichten Erfolg geht an Paolo Caldana und an allen Mitarbeiter.

TERMINE

Tirol

Die nächsten Big Cooking Contests für Lehrlinge am 8. April 2010 findet bei Eurogast Sinnesberger und am 27. April 2010 bei Eurogast Speckbacher statt.

Es gilt, mit Zutaten eines bereitgestellten Warenkorbes, (Tiroler Produkte) der den Teilnehmern vorher nicht bekannt ist, innerhalb einer halben Stunde eine Hauptspeise zu zaubern. Es treten jeweils zwei Teams gegeneinander an, die Leistungen werden von einer international hochkarätig besetzten Jury bewertet. Bei den Lehrlingen sind die Erst- und Zweitplatzierten beim großen Finale am 12. September 2010 auf der Fafga in Innsbruck dabei.

Anmeldung sind unter www.kochverband-tirol.com oder direkt bei Eurogast möglich.

Wien

Die nächsten Stammtische der „Sektion Wien“ finden im Restaurant Martinijak (Wien 1, Opernring 11) am 19. April, 17. Mai und 21. Juni 2010 statt.

Besuchen Sie die „Wiener Köche“ auch auf www.facebook.at/

Die Jugend kocht

Philippe Maldoner ist begeisterter Kochlehrling

Die Devise des aus Egg stammenden Brengenerwälders: „Let's rock“ lebt er sowohl beruflich in der Küche als auch im Privatleben. Für seine Zukunft hat er sich vorgenommen, die Welt zu erobern. Die Chancen dafür stehen gut, als Koch stehen ihm viele Wege offen. Damit er seinen beruflichen Weg erfolgreich gehen kann, gibt ihm sein Ausbilder, Global Master Chef KM Mike Pansi, Küchenchef des „Four Points by Sheraton“ Panoramahaus Dornbirn, das fachliche Rüstzeug mit. Philippe hat unlängst sein Talent und Können bewiesen. Mit jugendlichem Charme stellte er bei einem internationalen Vergleich seine Interpretationen der modernen Suppenküche vor: Cremesuppe von Blutorange & Sellerie mit Chili-Öl und Gurkenheu, Karotten-Marillen-Suppe mit Tofu-Sesam-Bällchen und Kaltschale von Gurke und Pai Mu Tan-Melonente. Seine Experimentierfreudigkeit und sein Einsatz machten Philippe zum Gewinner.

Käsespätzle in China?

Frühlingsrolle, Knusper-Ente, Suppe süßsauer werden in unseren China Restaurants immer gerne bestellt

Das aber in der China-Metropole Shenzhen die dort heimische Bevölkerung österreichische Spezialitäten genießen kann, ist eher selten. Unser Sektionsmitglied, Global Master Chef (GMC) Mike P. Pansi, Küchenchef des „Four Points by Sheraton“ in Dornbirn, hat dies im Rahmen einer sechswöchigen Food-Promotion in Chinas Provinz Guangdong Wirklichkeit werden lassen. Er stellte den chinesischen Feinschmeckern die Österreichische Küche und ihre landestypischen Spezialitäten vor und bewies damit hohe fachliche und logistische Kompetenz. Bei der Zubereitung der Köstlichkeiten halfen dem kreativen Vorarlberger Küchenmeister, nach entsprechender Anlernphase, wissbegierige chinesische Jung-



Vorarlberger Käsespätzle auf Besuch in China

köche. Hunderte Portionen bekannter Standardgerichte wie Tafelspitz, Wienerschnitzel, Spätzle, Kaiserschmarren, Strudel und anderer unserer unverwechselbaren Leckerbissen konnten serviert werden.

Romy 2010 Nominierung

Als einziger Tiroler ist der „Koch des Jahres 2005“, Alexander Fankhauser, für die „Romy 2010“ nominiert

Der Juniorchef vom Hotel Lamark in Hochfügen begeistert seit dem Jahr 2008 mit Tiroler Charme und wertvollen Tipps für schmackhafte Menüs in der Fernsehsendung „Frisch gekocht“.



Alexander Fankhauser

Die ROMY ist der wichtigste Publikumspreis im deutschsprachigen Raum in der Kategorie „Beliebteste Show-Entertainer“ hat er heuer zusammen mit seinem TV-Partner

Andi Wojta Chancen auf den begehrten Medienpreis. Allerdings entscheidet ausschließlich das Publikum bis 1. April unter www.romy.at über den Sieger. Viele Stimmen für das sympathische Kochduo sind also gefragt. Am 17. April werden die begehrten Auszeichnungen in der Hofburg verliehen. Ab 21.10 Uhr überträgt ORF 2 live aus der Hofburg.

Reise durch das Medoc 2010

Medoc-Weine sind komplex und nicht einfach, doch sie gedeihen auf den besten Rotweinlagen der Welt



Medoc-Weine fesselten die Zuhörer

Selbstlautete die Einleitung zum Vortrag des Elsässers Henry Schimpf, der Beginn einer fiktiven Weinreise durch das „Mittelland“ von Bordeaux, genannt Medoc. Der Sommelier war eingeladen, den Mitgliedern der VKÖ Sektion Vorarlberg und des Verbandes der Serviermeister, Restaurant- und Hotel-

fachkräfte (VSR) die geschichtsträchtige Weinbauregion näher zu bringen. Detaillierte Ausführungen zu Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc und Petit-Verdot fesselten die Zuhörer. Die Weinbautradition des Medoc reicht zurück ins 3. Jahrhundert. Beste klimatische Voraussetzungen und ein optimaler Boden, „Le Terroir“, sind die Basis für die Weinerzeugung mit den Klassifizierungen Cru Artisans, Cru Bourgeois oder Cru Classees. Weitere Qualitäts-Kriterien sind Anbaudichte, das Entrappen, bei uns auch als „Rebeln“ bekannt, der Ausbau in Barrique und der Einsatz beispielhafter Technik. Die anschließende Verkostung der edlen Gewächse rundete die höchst informative Fortbildung elegant ab.

Kontakt: E-Mail: olidiana2000@yahoo.de, Homepage: www.vko.at.



Das langjährige Mitglied des VKÖ, Dkfm. Walter Steinwender ist verstorben.

Kollege Steinwender war lange Zeit Obmann der Sektion Burgenland und hat sich große Verdienste um die Sektion erworben. Unvergessen sind die fundierten Lehrlingswettbewerbe und die legendären und glanzvollen Bälle der Köche im Hotel Eisenstadt.

Kollege Steinwender hat seine ehrenamtliche Tätigkeit mit vorbildlicher Hingabe ernst genommen und wird den Köchinnen und Köchen des VKÖ sehr fehlen.

Ehre seinem Andenken!
Harry Fargel, Präsident



GAST Klagenfurt

Anlässlich der Generalversammlung des KKK – Klub der Köche Kärntens kam es zu Arbeitsgesprächen mit dem KKK Präsident Günter Walder bei dem auch der Landeshauptmann von Kärnten Gerhard Dörfler anwesend war.

Auf dem Foto v. l. n. r.: VKÖ Präsident Harry Fargel, LH Gerhard Dörfler und KKK Präsident Günter Walder.

Foto: VKÖ