



Harald Fargel **Turbot in Riga**

In der lettischen Hauptstadt Riga wurde der Balticum Cup 2008 abgehalten. Die daraus zu ziehenden Lehren sind von bedeutendem erzieherischem Wert für die jungen KöchInnen im Lande von der Brücke von Andau bis zur Lochauer Klause. Warum? Es galt nach den Richtlinien des Weltbundes, in ungefähr drei Stunden ein dreigängiges Menü aus regionalen und saisonalen Zutaten ohne mise en place zu bereiten und sich damit einer internationalen Jury zu stellen. Ulrich-Ernst Schassberger (Deutschland), Manfred Zettl (USA), Romain Camoz (Großbritannien), Jarmo Huuhtanen (Lettland), Adam Michalski (Polen) und meine Wenigkeit prüften kritisch die Leistungen der Teilnehmer. Nichts Ungewöhnliches, könnte man meinen. Doch der Jury standen jedem Teilnehmer drei Turbots allererster Qualität zur Verfügung.

Der Steinbutt, längst Mangelware, war dereinst das Prunkstück jeder Tafel. Allein, kein Teilnehmer zog aus den Carcassen einen Fond, obwohl das Zeitargument ist in diesem Fall nichtig war. Die prachtvollen Filets wurden unverzüglich zur optischen Unkenntlichkeit gebracht: Cebiche, Carpaccio (!), Tartare, Sushi und Vergleichbares waren das gnadenlose Resultat.



Turbot américaine? Turbot Aida? Turbot Dugleré? – Weit gefehlt, nicht ein Teilnehmer hat ein schönes Filet

mit einer glänzenden Sauce Hollandaise serviert. Kein einziges der übrigens schön ausgelösten Filets wurde pochirt, meunière gebraten, grilliert oder glaciert und mit passenden Garnituren und Saucen serviert.

Welch katastrophales küchentechnisches Ungemach anschließend aus einem halben Hirschrücken bereitet wurde, möchte ich euch geschätzten Kollegen ersparen.

Was ist jedoch die daraus zu ziehende Lehre?! In den 90er Jahren regierten Crossover und Fusion. Genau dieses Wissen wurde an die Jugend weitergegeben. Nur ohne soliden Unterbau an Fachwissen der klassischen Küche kann man/frau Gäste einfach nicht zufrieden stellen.

Hier kann der VKÖ Unterstützung bieten und tut es auch. Im niederösterreichischen Weissenkirchen hat die Jugendnationalmannschaft bei einem Probekochen mit 80 Gästen unter Beweis gestellt, das es auch anders geht. Beim Big Cooking Contest auf der FAFGA in Innsbruck haben im Beisein des WACS Präsidenten Gissur Gudmundsson die Teams ebenfalls Anlass zur Hoffnung gegeben. In den 70er Jahren war ein Hit sehr populär: „Teach your children well..!“ In diesem Sinne, Ihr

HARRY FARGEL, VKÖ PRÄSIDENT

[www.vko.at](http://www.vko.at)



## 10. Häferlguckergala

Bereits zum 10. mal veranstaltete die Sektion O.Ö. die Häferlguckergala. Heuer ging sie erstmals im Kulturzentrum ALFA in Steyermühl am Ufer der Traun über die Bühne. Gerhard Kranawendtnr und Heinz Pinaucic von der Sektion OÖ sorgten mit Unterstützung der Sektionen Salzburg, Steiermark und Wien für ein perfekt organisiertes Fest. Zum prominenten Häferlgucker wurde diesmal die Schauspielerin und Sängerin Gabriele Jacoby gekürt. Jacoby freute sich über Ihre Nominierung und stellte gleich Ihre Kochkünste bei einem Palatschinkenduell unter Beweis. Das nächste Highliht der Sektion Oberösterreich: Am 8. Oktober findet der „Gmundner-Milch“ Landeswettbewerb für Koch/in und Restaurantfachmann/frau in der Berufsschule Altmünster statt.

## Europas härtester Kochwettbewerb

Der Verband der Köche Österreichs inszenierte auf der fafga einen Kochwettbewerb der Superlative der europaweit für Aufsehen sorgt



Setzen sich unter 25 Teams im Internationalen Wettbewerb für Jungköche durch: Lucas Gritsch und Johannes Scherl vom Hotel Trofana Royal/Ischgl (I.). Bürgermeisterin Hilde Zach ehrte die Preisträger des Big Cooking Contest

Der Verband der Köche Österreichs veranstaltete in Verbindung mit der eurogast, der Innsbrucker Messe und der Tirol Werbung, vom 14. bis 17. September zum zweiten Mal den „Big Cooking Contest“, einen regionalen und internationalen Kochwettbewerb für Lehrlinge und Jungköche bis 23 Jahren auf der fafga, ein Bewerb der kürzlich vom W.A.C.S. international anerkannt wurde.

Bei diesem Bewerb müssen die teilnehmenden Teams, die aus jeweils zwei Köchen bestehen, aus einem unbekanntem Warenkorb innerhalb 30 Minuten ein Hauptgericht für vier Personen kochen und anrichten. Sie haben nach Bekanntgabe des Warenkorbes 15 min. Zeit, der Jury mitzuteilen, was sie aus den, im Korb befindlichen Lebensmittel zubereiten und den Kochplatz vorzubereiten. Pro Runde traten zwei Teams parallel an. Vor den Küchen war eine Tribüne für das Publikum errichtet worden. Die Jury selbst war hochkarätig besetzt: Sie bestand aus dem Weltpräsidenten des W.A.C.S. (World Association of Chefs' Societies) Küchenmeister (KM) Gissur Gudmundsson, dem Botschafter des W.A.C.S., Dr. h.c. KM Siegfried Schaber, dem Präsidenten des Slowenischen Kochverbandes, KM Hans Szameitat, als Verteter des Deutschen Kochverbandes KM Peter Ulicny und dem Dreihaubenchef KM Siegfried Kröpfl. Den Vorsitz hatte KM Hans Haller (Vorsitzender der Lehrlingsprüfungskommission und der Küchenmeisterprüfung Tirol). Der erste Wettkampf um den Preis der Stadt Innsbruck begann mit zehn

Teams mit den Lehrlingen aus ganz Österreich, den Siegern und Zweitplatzierten der bisherigen „BCC“. Im k.o.-System ging es auf ein spannendes Finale zu, das letztlich Robert Falvno und Manuel Schmuck vom Stanglwirt in Going vor Lukas Gritsch und Johannes Scherl vom Hotel Trofana Royal in Ischgl für sich entscheiden konnten. Den dritten Platz erkochten sich Verena Söllner und Anna Schwaiger von der Tourismusfachschule St. Johann /T. Viertes wurden Manuel Wieser und Simon Hutegger vom Restaurant Braunhofer in Rohrmoos. Die Sieger erhielten einen Geldpreis in der Höhe von € 1000.-, die zweiten € 600.-, die dritten € 400.- und die Vierten € 200.-, sowie einen Pokal aus Glas. Die Geldpreise wurden von der Stadt Innsbruck zur Verfügung gestellt und bei der Siegerehrung von der Bürgermeisterin Hilde Zach, überreicht. Am zweiten Tag begann der Internationale Bewerb für Jungköche bis 23 Jahre mit den Vorauscheidungen. Insgesamt gingen 25 Teams an den Start, darunter Mannschaften aus Deutschland, Slowenien, Ungarn, Estland, Italien und Österreich. Mit KM Alexander Marent vom Hotel Jungbrunn in Tannheim, Andrea Speckbacher, eurogast Speckbacher und Simon Taxacher betraten weitere Juroren das Parkett.

### FINALE MIT BLUTWURST

Zehn Teams gelangten ins Viertelfinale. Ins Finale schafften es dann die Duos Christian Schiechl und Philipp Brandner (Reiter's Supremehotel, Bad Tatzmannsdorf) sowie Lucas Gritsch und Johannes

Scherl (Trofana Royal/Ischgl). Ihr Warenkorb enthielt eine Blutwurst, 500g Lammrücken, 100 g Oliven, 1 Pkg Paprika Tricolore und 160 g Polenta. Christian Schiechl und Philipp Brandner präsentierten einen Lammrücken mit Olivenkruste, Blutwurst-Paprika-Lasagne, knusprigen Cus-Cus und Sherry-Sabayone. Lucas Gritsch und Johannes Scherl zauberten daraus einen, im ganzen gebratenen Lammrücken auf Paprikagemüse und Blutwursttascherl an Rosmarinjus und blieben damit letztlich siegreich. Sie erhielten ein Preisgeld in der Höhe von € 2000.- Die Zweiten erhielten € 1600.-. Die drittplatzierten, Hanna Eckhoff und Stefan Lange (Hotelfachschule Hamburg) € 1200.- und die Vierten, Christian Schiechl und Philipp Brandner € 1000.- sowie jeder einen Glaspokal. Das Preisgeld wurde vom Land Tirol zur Verfügung gestellt. Die Preise wurden vom Tiroler Landtagsabgeordneten Anton Pertl überreicht.

„Dieser Wettbewerb ist der härteste in ganz Europa“, sagte W.A.C.S.-Präsident Gudmundsson, der eine Einladung zum Abendessen bei der dänischen Königsfamilie ausgeschlagen hatte, um in Innsbruck dabei zu sein. Er bewunderte die Jugend, die sich diesem Stress und Leistungsdruck aussetzen. Bei diesen gezeigten Leistungen habe er jedoch keine Sorge um den Kochnachwuchs.

Der Präsident des W.A.C.S. Europa, Km Reinhold Metz wiederholte zum Schluss die Worte, die er letztes Jahr bei der Veranstaltung sagte und zwar: „Es war ein toller Bewerb, toll, toller Tirol.“

## TERMINE

### TIROL – Besuch der Kocholympiade

**Wann?** Abfahrt Sonntag, den 19. 10. 2008 in Innsbruck, mit Zustiegsmöglichkeiten bis Salzburg. Rückreise Montag, 20. 10. 2008  
Unkostenbeitrag: Euro 80,- für Busreise, Nächtigung, Halbpension und zweimal Eintritt. Anmeldungen bis 30. 9. 2008. Die genauen Abfahrtszeiten erhalten die Teilnehmer dann per Mail. Alle Infos und Anmeldungen unter [info@kochverbandtirol.com](mailto:info@kochverbandtirol.com)

### WIEN – „Wiener Köche-Stammtisch“ in der GÖSSER-BIERKLINIK, 1010 Wien, Steindlgasse 4.

**Wann?** Mittwoch, 17. September, 15. Oktober, 19. November, je-

weils von 15–18 Uhr, köstliches kühles GÖSSER Bier vom Fass! [www.goesser-bierklinik.at](http://www.goesser-bierklinik.at)

### Ganslessen auf der Rieglerhütte

Am 25. Oktober 2008 ist es wieder soweit, das traditionelle Gansessen der Wiener Köche für Jung und Alt findet auf der Rieglerhütte in Wien 14 statt. Treffpunkt um 12.30 Uhr



beim Aperitif und Amuse goeule beim Lagerfeuer vor dem Haus. Das köstliche Ganslmenü gibts für Kinder bis 10 bereits um € 10,00, Studenten und Schüler: € 25,00, Senioren: € 30,00, Mitglieder: € 35,00 inkl. der begleitenden Getränke. Die Jüngsten erwartet ein tolles Kinderprogramm: Ponyreiten, großer Kinderspielplatz und eigene Kindertische wird es geben. Das Menü: Ganslcremesuppe mit Wurzelgemüse und Gansleberladerl, die traditionelle knusprige Martinigans mit flaumigem Erdäpfelknödel, feinem Apfelrotkraut und köstlichem warmen Krautsalat, Walnußsoufflé mit Weinchadeau. Anmeldungen ab sofort im Sekretariat.